

PRÁTICA

TSi

**TECHNICOOK
SYSTEM**



PRÁTICA

TSi

DONDE LA **TECNOLOGÍA**
Y LA **GASTRONOMÍA**
SE **CONECTAN**



ÍNDICE

HAGA CLIC EN LA
SECCIÓN QUE DESEE

TECNOLOGÍA
PRODUCTIVIDAD
CALIDAD
COCCIONES
PERSONALIZACIÓN
CONECTIVIDAD
ECONOMÍA
EXPERIENCIAS
INTELIGENTE
DETALLES
POSIBILIDADES

MÁS INTERACCIÓN Y AUTOMATIZACIÓN EN SU COCINA

La tecnología avanza para conectarnos con resultados cada vez más precisos. Ese es el propósito de TSi, ir mucho más allá del horno combinado y entregar la comida exactamente como quiere.












CONÉCTESE CON FACILIDAD EN UNOS POCOS TOQUES

La operación es tan simple como navegar en el teléfono inteligente.

Utilice alta tecnología para cocinar más convenientemente.

Haga clic, arrastre, personalice, marque como favorito y convierta cada paso en un beneficio:

- 
Gestione hornos de forma remota a través de wi-fi a través de la plataforma IOK: fácil de crear y compartir recetas y trabajar con el horno siempre actualizado.
- 
Determine los parámetros de cada receta y navegue a través de las funciones en un panel de pantalla táctil fácil de operar.
- 
Entregue los alimentos en el punto perfecto entre crujientes y jugosos con control de clima automático.
- 
Elija el resultado y TSi se lo entregará, con la función de cocción inteligente.
- 
Estandarice sus resultados almacenando hasta 1000 recetas, con hasta 12 pasos cada una, todas organizadas en grupos.
- 
Realice un seguimiento de las acciones tomadas en el horno y garantice la seguridad y la calidad de la operación con el informe HACCP.
- 
Facilite la rutina de trabajo y las operaciones personalizando el panel con sus preferencias y accesos directos. o panel con sus preferências e atalhos.

PRODUCTIVIDAD

TSi



ASAR



COCINAR



FRITAR



COCINAR
EN VAPOR



COCINAR A
LA PARRILLA

VERSATILIDAD, ALTO DESEMPEÑO Y
VARIEDAD EN EL MIX DE PRODUCTOS



REGENERAR

VOLVER AL MENU



MUCHA CAPACIDAD EN POCO ESPACIO

Con modelos de 6 a 40 GNs, el TSi atiende a cualquier tipo de negocio con calidad, todo ocupando poco espacio en su cocina.



OPTIMIZACIÓN DE TIEMPO

El trabajo inteligente en horno optimiza el tiempo del personal y ofrece resultados mejores y más precisos.



OPTIMIZACIÓN DE RECURSOS

Ahorra agua, energía y aceite, al tiempo que reduce el desperdicio en las producciones, lo que resulta en una mayor rentabilidad para su negocio.



HIGIENIZACIÓN INTELIGENTE

Un sistema completo que realiza la limpieza inteligente del horno con el máximo ahorro de recursos y con vídeos paso a paso en el panel para el equipo.



COCCIÓN MÚLTIPLE

Prepare diferentes alimentos al mismo tiempo, sin pasar olor o sabor de un GN a otro. Aproveche la facilidad para operar continuamente, sin interrupciones entre preparaciones.



AUTONOMÍAS EN LAS OPERACIONES

Trabaje con las operaciones automáticas o manuales de TSi, ajustando cada parámetro de receta a su manera.



RESULTADOS SORPRENDENTES

TSi mantiene y valora las características originales de sabor, textura y apariencia del alimento en cualquier proceso. Agregando aún más valor a su receta.





LIBERTAD PARA
PREOCUPARSE POR
LO QUE REALMENTE
IMPORTA:
LA SATISFACCIÓN
DE SUS
CLIENTES

COCINA INTELIGENTE

VERSATILIDAD PARA UNA PRODUCCIÓN SIEMPRE ESTANDARIZADA

Con unos pocos toques en la pantalla, usted elige el resultado, el punto de cocción interno y el acabado deseado. Simplemente cargue la comida y listo: el horno hace todo lo demás para que sirva calidad y estandarización en la mesa.



COCCIÓN MÚLTIPLE

¡PREPARACIONES SIMULTÁNEAS, COCCIÓN INDIVIDUAL,
RESULTADOS INCREÍBLES!

La preparación inteligente de diferentes alimentos al mismo tiempo es uno de los diferenciales para un servicio rápido. Aumente su productividad y sirva una variedad de productos en el menú de una manera sencilla y con resultados de máxima calidad.

*Las preparaciones deben estar en la misma función y temperatura.



Práctica

COCCIONES TSi



COCCIÓN NOCTURNA

24 HORAS DE PRODUCTIVIDAD

Cuente con el funcionamiento programable e independiente de TSi y amplíe sus beneficios en más horas de productividad.



TODO PARA LA MÁXIMA PRODUCTIVIDAD

Con el TSi, la productividad es alta, su servicio es siempre versátil y la comida es servida con calidad.



CONTROL PRECISO, RESULTADOS PERFECTOS

Para cocciones que requieren un punto y finalización perfectas, la función **Delta T** monitorea el proceso para una menor pérdida de peso y una mayor calidad.



PREPARE RECETAS DELICADAS

Establezca la intensidad ideal del aire dentro de la cámara con el **control de velocidad de la turbina** y tenga en sus manos el cuidado ideal requerido por cada alimento.



PROTEÍNAS MÁS JUGOSAS EN MENOS TIEMPO

Ideal para carne de res, pescado y aves, la función de **vapor combinada** funciona de 30 °C a 260 °C, lo que proporciona resultados más rápidos y jugosos con menos pérdida de peso.



PREPARE FRITURAS SIN ACEITE

Ahorre hasta un 95% con aceite en la preparación de frituras, gratinados y a la plancha, con temperaturas de 30 °C a 300 °C de la función de **aire caliente**.

* Temperatura de 300°C alcanzada en los modelos 6, 10, 20V eléctrico, en los demás la temperatura máxima es de 260°C.



ALIMENTOS CON CALIDADES PRESERVADAS

Con control de 80 °C a 130 °C, el **vapor** es ideal para preparar arroz, huevos, verduras y legumbres; todo mientras se mantienen los nutrientes, el sabor y la coloración de los alimentos.










IOK

INTERNET OF KITCHEN[®]



USTED CONECTADO A SU PRODUCCIÓN

Gestione su operación desde cualquier lugar con IOK, la plataforma inteligente de Prática que conecta sus hornos a dispositivos electrónicos a través de wi-fi.

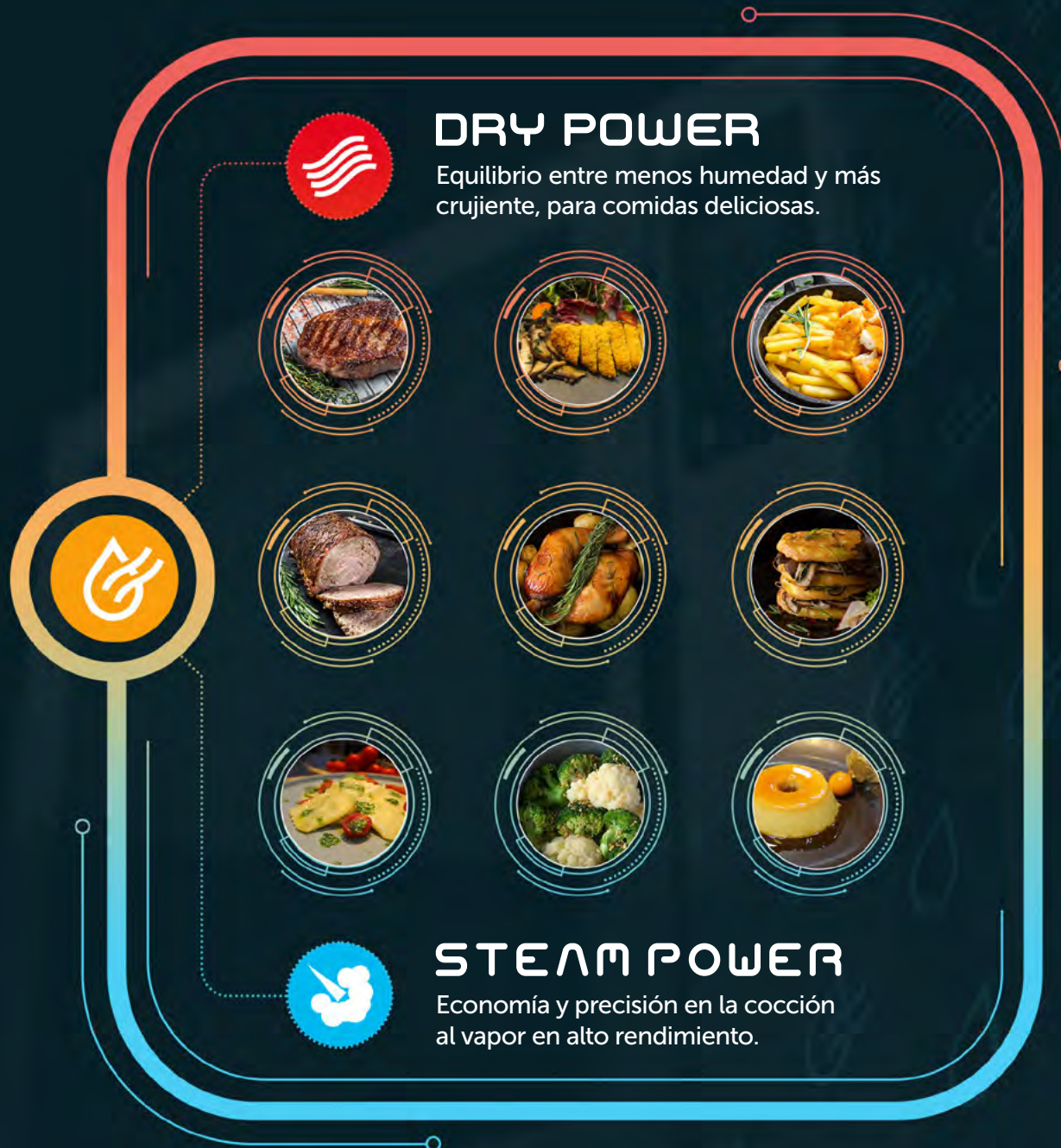
-  Acceda a IOK desde cualquier lugar: ordenador portátil, teléfono, computadora o tablet;
-  Tener una gestión centralizada de hornos y menús;
-  Tener facilidad para crear y editar sus recetas, grupos y menús completos;
-  Personalice el ícono de la receta con fotos de sus platos;
-  Reciba actualizaciones de software del equipo;
-  Producir diferentes recetas con acceso exclusivo al Libro de Cocina de Prática;
-  Aclare dudas a través del chat de la plataforma.



Más rendimiento y ahorro en las preparaciones con la exclusiva tecnología de control de humedad de Prática.

AMBIENT CONTROL

Tecnología precisa que gestiona la inyección de vapor, con el Steam Power, o la extracción de humedad, con el Dry Power.



DRY POWER

Equilibrio entre menos humedad y más crujiente, para comidas deliciosas.

STEAM POWER

Economía y precisión en la cocción al vapor en alto rendimiento.

PROPORCIONA RESULTADOS PERFECTOS, CRUJIENTES O JUGOSOS EN EL PUNTO CORRECTO.

LIBRO DE COCINA

COMIDA BUENA, MENÚ COMPLETO

TSi
TECHNICOOK
SYSTEM

PRÁCTICA

PARÁMETROS:

11:22

AIRE CALIENTE VAPOR COMBINADO VAPOR

RECETA EN EJECUCIÓN...

200°C
TEMPERATURA

20 min
TIEMPO / Sonda

0%
HUMEDAD EN LA CÁMARA

TURBINA 5 BATERIA VAPOR MANUAL CANCELAR

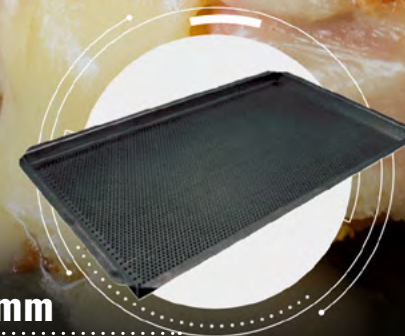
⏪ i 🏠 ⚙️



POLLO A CORDON BLEU



ACCESORIO
GN PERFORADA EN ALUMÍNIO ANTIADHERENTE 30 mm



VOLVER AL MENÚ

TSi
TECHNICOOK
SYSTEM

PRÁCTICA

PARÁMETROS:

11:22

AIRE CALIENTE VAPOR COMBINADO VAPOR

RECETA EN EJECUCIÓN...

300°C
TEMPERATURA

6 min
TIEMPO / SONDA

0%
HUMEDAD EN LA CÁMARA

TURBINA 5 REVERTE VAPOR MANUAL CANCELAR

← i 🏠 ⚙️



MEDALLÓN DE FILE MINGÓN CON TOCINO



ACCESORIO
SMART GRILL / TURBO GRILL



VOLVER AL MENÚ

TSi
TECHNICOOK
SYSTEM

PRÁCTICA

PARÁMETROS:

11:22

AIRE CALIENTE VAPOR COMBINADO VAPOR

RECETA EN EJECUCIÓN...

180°C
TEMPERATURA

45 min
TIEMPO / SONDA

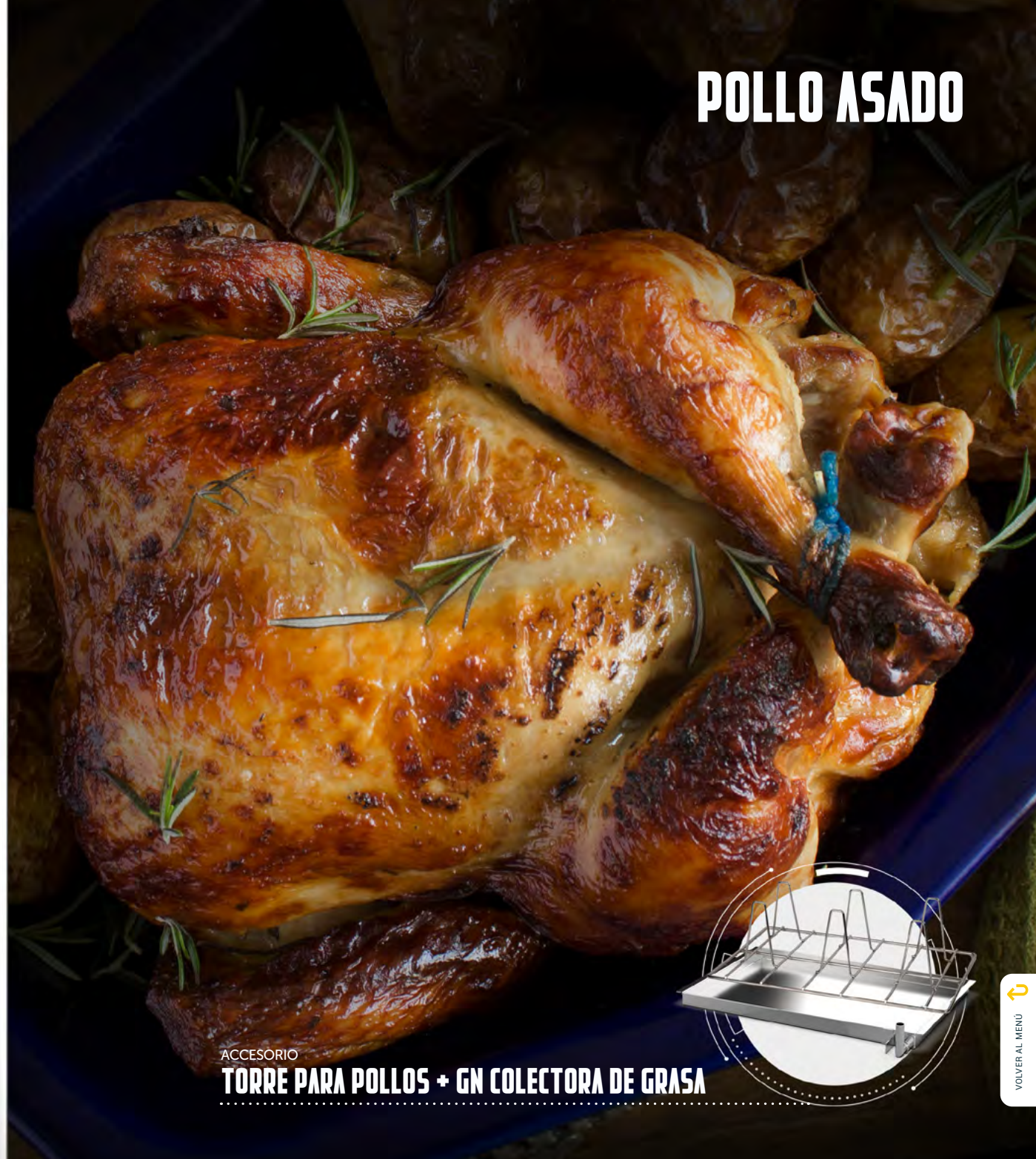
40%
VAPOR

TURBINA 5 ENTORNAL VAPOR MANUAL CANCELAR

⏪ i 🏠 ⚙️



POLLO ASADO



ACCESORIO
TORRE PARA POLLOS + GN COLECTORA DE GRASA

VOLVER AL MENÚ

TSi
TECHNICOOK
SYSTEM

PRÁCTICA

PARÁMETROS:

11:22



AIRE CALIENTE



VAPOR COMBINADO



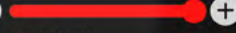
VAPOR

RECETA EN EJECUCIÓN...



°C

-



+

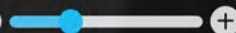
300°C

TEMPERATURA



min

-



+

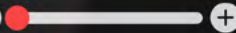
12min

TIEMPO / SONDA



%

-



+

0%

HUMEDAD EN LA CÁMARA



TURBINA

5



ENERGÍA



VAPOR
MANUAL



CANCELAR



TOMAHAWK



ACCESORIO
SMART GRILL / TURBO GRILL

VOLVER AL MENU

TSi
TECHNICOOK
SYSTEM

PRÁCTICA

PARÁMETROS:

11:22

AIRE CALIENTE VAPOR COMBINADO VAPOR

RECETA EN EJECUCIÓN...

89°C
TEMPERATURA

28min
TIEMPO / Sonda

100%
VAPOR

TURBINA 5 ESPERAR VAPOR MANUAL CANCELAR

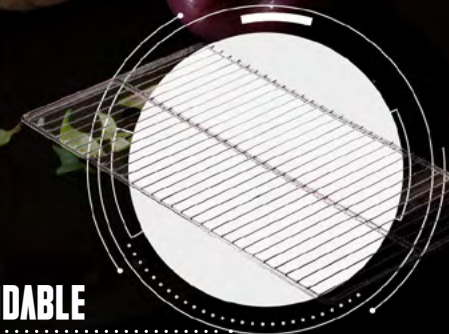
← i 🏠 ⚙️



BACALAO EN SOUS VIDE



ACCESORIO
PARRILLA DE ACERO INOXIDABLE



VOLVER AL MENU

TSi
TECHNICOOK
SYSTEM

PRÁTICA

PARÁMETROS:

11:22

AIRE CALIENTE VAPOR COMBINADO VAPOR

RECETA EN EJECUCIÓN...

160°C
TEMPERATURA

20min
TIEMPO / SONDA

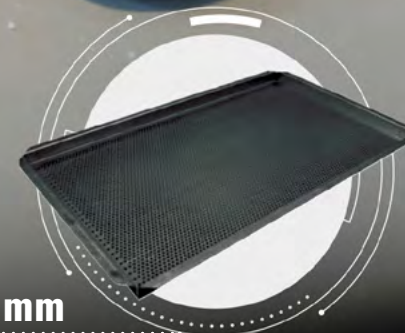
0%
HUMEDAD EN LA CÁMARA

TURBINA 5 ENERGÍA VAPOR MANUAL CANCELAR

← i 🏠 ⚙️



CROISSANT



ACESSÓRIO
GN PERFORADA EN ALUMINIO ANTIADHERENTE 30 mm

VOLVER AL MENU

TSi
TECHNICOOK
SYSTEM

PRÁCTICA

PARÁMETROS:

11:22



AIRE CALIENTE



VAPOR COMBINADO



VAPOR

RECETA EN EJECUCIÓN...



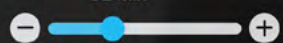
150°C



TEMPERATURA



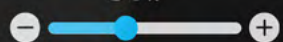
15 min



TEMPO / Sonda



30%



HUMEDAD EN LA CÁMARA



5



ENTERAR



VAPOR
MANUAL



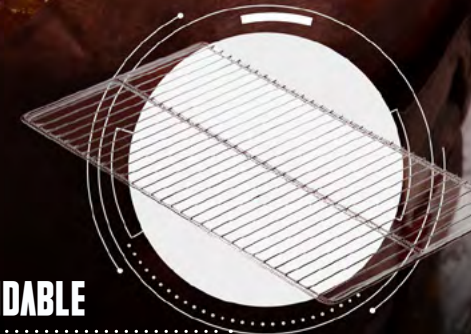
CANCELAR



MUFFIN



ACCESORIO
PARRILLA DE ACERO INOXIDABLE



VOLVER AL MENÚ



HIGIENIZACIÓN INTELIGENTE

TSi se higieniza de forma totalmente automática para que usted invierta el tiempo de su operación en otras actividades.

+ ECONOMÍA

Evite desperdiciar recursos con una higiene inteligente, que informa, según el uso del horno, la cantidad necesaria de tabletas desengrasantes DEGREASER y descalcificantes DESCALER.

+ PRATICIDAD

El equipo siempre está calificado para la operación, con las instrucciones paso a paso en video en el panel.

EQUIPO LIMPIO Y SEGURO PARA INICIAR LA SIGUIENTE OPERACIÓN.



CONEXIÓN A LOS **DETALLES**

La tecnología también está en la construcción del TSi para brindar más seguridad y calidad al entorno productivo.

CONSTRUIDO 100% EN ACERO INOXIDABLE

PUERTA PLEGABLE DE DOBLE VIDRIO

INVERSIÓN DE ROTACIÓN DE LA TURBINA
TRABAJO EN SENTIDO HORARIO Y ANTIHORARIO

SONDA DE NÚCLEO DE 6 PUNTOS

AISLAMIENTO TÉRMICO EN FIBRA CERÁMICA
DE ALTO RENDIMIENTO Y DURABILIDAD

ACABADO CON ESQUINAS REDONDEADAS
QUE FACILITAN LA HIGIENIZACIÓN

CHORRO ACOPLADO INCLUIDO



DEL TAMAÑO DE SU NECESIDAD

Escoja el modelo que necesite.

ELÉCTRICO 



Modelo	TSi 06	TSi 10	TSi 20	TSi 20V	TSi 40
Tensión (V)	220 220 380	220 380	220 380	220 380	220 380
Fases	Mono Tri Tri	Tri	Tri	Tri	Tri
Dimensiones del producto (alto x ancho x profundidad)	776x1056x768mm 123kg	1056x1056x768mm 173kg	1185x1056x1241mm 210kg	1960x1066x1027mm 282kg	1960x1066x1321mm 337kg
Capacidad	6 GNs	10 GNs	20 GNs	20 GNs	40 GNs
Códigos	920382 920383 920384	920380 920381	920389 920390	920385 920386	920387 920388

Consulte toda la información del equipo en los manuales y hojas de especificaciones disponibles en www.praticabr.com

*Imágenes del equipo meramente ilustrativas. Pueden sufrir actualizaciones hasta la conclusión del proyecto.

 VOLVER AL MENÚ

A GAS 



Modelo	TSiG 06	TSiG 11	TSiG 20	TSiG 20V	TSiG 40
Tensión (V)	220	220	220	220	220 380
Fases	Mono	Mono	Mono	Mono	Tri
Dimensiones del producto (alto x ancho x profundidad)	841x1077x1064mm 172kg	1201x1057x1069mm 218kg	1201x1057x1347mm 235kg	2086x1064x1126mm 245kg	2086x1064x1450mm 337kg
Capacidad	6 GNs	11 GNs	20 GNs	20 GNs	40 GNs
Códigos	920366 GLP 920367 GN	910368 GLP 910369 GN	910372 GLP 910373 GN	910370 GLP 910371 GN	910374 GLP 910375 GN 910376 GLP 910377 GN

Consulte toda la información del equipo en los manuales y hojas de especificaciones disponibles en www.praticabr.com

*Imágenes del equipo meramente ilustrativas. Pueden sufrir actualizaciones hasta la conclusión del proyecto.

 VOLVER AL MENU

ACCESORIOS
ORIGINALES **Práctica**

LA ELECCIÓN PERFECTA PARA SU EQUIPO



TURBO GRILL

A la parrilla en general.



PANTALLA EXPANDIDA 45 mm

Papas fritas, yuca y deshidrataciones.



PARRILLA DE ACERO INOXIDABLE

Carnes, longanizas y trozos de pollo. También se utiliza como soporte para accesorios GN no estándar.



SMART GRILL

A la parrilla, verduras, esfihas y pizzas.



SMART EGG

Huevos fritos, tortillas y panqueques americanos.



TORRE PARA POLLOS

Ase pollo u otras aves enteras de hasta 1,5 kg.



BANDEJA COLECTORA DE GRASA

Ideal para la eliminación y la recolección segura de líquidos y grasas de las preparaciones.



GN PERFORADO 65 mm

Legumbres y verduras.



GN PERFORADA EN ALUMINIO ANTIADHERENTE 30 mm

Filetes milaneses, croissants y petit four.



GN LISA 65 mm

Arroz, tartas, pasta, croquetas y lasañas.



GN ONDULADA EN ALUMINIO ANTIADHERENTE

Panes franceses y baguettes.



GN LISA 30 mm

Carnes, pastas, tartas y pasteles.



GN LISA ALUMINIO ANTIADHERENTE 30 mm

Filetes de parmesana y albóndigas con salsa y queso derretido.

CONJUNTO DE FILTROS DE AGUA

Se utiliza para la retención de cloro, partículas sólidas y principalmente sales de calcio y magnesio disueltas en agua.

CONSERVACIÓN DE LA VIDA ÚTIL DE EQUIPOS Y COMPONENTES
MÁS CALIDAD Y RENDIMIENTO EN LOS PROCESOS





Prática

Prática, fundada en 1991, ofrece lo último en hornos profesionales, ultracongeladores y máquinas de hornear. Con más de 700 empleados, 55 de ellos en I&D, Prática es líder en el segmento de equipos para la preparación de alimentos en Brasil y actúa en más de 50 países.

Ayudar a sus clientes a preparar alimentos de calidad sin desperdicio es el propósito de Prática. Entendemos la importancia de nuestro papel en la cadena que comienza en los campos y cultivos hasta el suministro de alimentos preparados para las personas.



Más que equipos, Prática ofrece soluciones integradas y una red de soporte pre y post-venta que permite a sus clientes mejorar realmente sus operaciones. A través de sus chefs y nutricionistas, Prática apoya la implementación de procesos para mejorar la calidad y combatir el desperdicio.

VALORES



COMPETITIVIDAD



DEDICACIÓN AO CLIENTE



RESPETO



AGILIDAD



COMPROMISO



PROACTIVIDAD



DESEO DE MEJORAR



INNOVACIÓN



ESPIRITU DE COLABORACIÓN



HONESTIDAD E INTEGRIDAD



AUSTERIDAD



GRATITUD

COMIDA DE CALIDAD SIN DESPERDICIOS

PROPÓSITO



BIENESTAR



PRODUCTIVIDAD



PRESERVACIÓN



PLANTA MANUFACTURERA
Estado de Minas Gerais - Brasil

VOLVER AL MENU

HAGA CLIC AQUÍ
Y INFÓRMESE

TSi



ULTRACONGELADORES



LAVAVAJILLAS



EQUIPO DE PANIFICACIÓN



HORNOS DE PANIFICACIÓN



HORNOS COMBINADOS



SPEED OVENS

PRÁTICA

www.praticachile.com

   [praticachile](https://www.praticachile.com)