

Prática



VERSIÓN DIGITAL



Catálogo de Productos Latinoamérica 2022



Prática
TECHNICOOK-TECHNIFAN

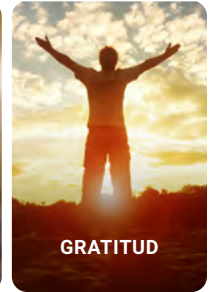
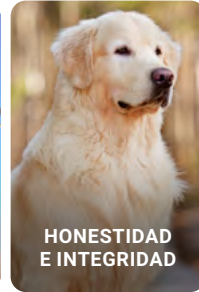
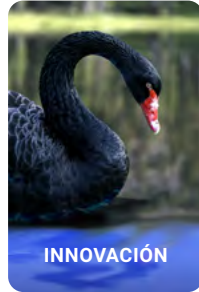
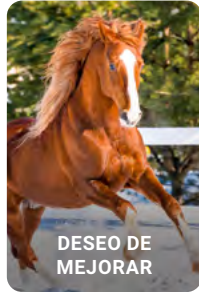
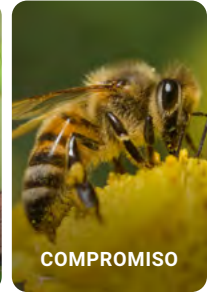
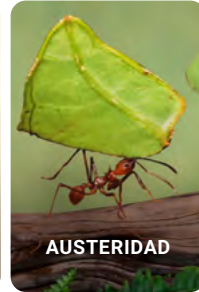
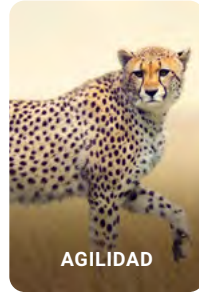
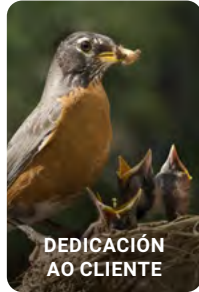
BIENVENIDO A PRÁTICA

Prática Klimaquip SA, fundada en 1991, es el principal fabricante de equipos para servicio de alimentos y panadería en América del Sur. Desde 2007 Prática se dedica a la ingeniería y fabricación de Speed Ovens.

La empresa cuenta con más de 500 empleados, 40 de ellos en Investigación & Desarrollo, y una planta de ingeniería y fabricación de última generación de 250.000 pies cuadrados. Prática tiene su sede ubicada en Minas Gerais, Brasil. También cuenta con representantes y distribuidores en todos los continentes y en cada ubicación está equipada con equipos experimentados que brindan servicios, ventas, productos, repuestos y soporte a sus clientes.

Prática

VALORES



COMIDA DE CALIDAD SIN DESPERDICIOS

PROPÓSITO



BIENESTAR



PRODUCTIVIDAD



PRESERVACIÓN

PLANTA MANUFACTURERA
Estado de Minas Gerais - Brasil





7 HORNOS COMBINADOS

- 8. ENTENDIENDO EL STEAM POWER
- 9. HIGIENIZACIÓN AUTOMÁTICA
- 10. LÍNEA C-MAX
- 14. LÍNEA TSI
- 18. LÍNEA - GOURMET
- 22. ROTISSERIE GOURMET
- 24. ACCESORIOS PARA HORNOS COMBINADOS

29 SPEED OVENS

- 30. FIT EXPRESS
- 32. COPA EXPRESS
- 34. CHEF EXPRESS
- 36. ROCKET EXPRESS
- 38. FORZA STI
- 40. ACCESORIOS PARA SPEED OVENS

43 EQUIPOS DE PANIFICACIÓN

- 44. AMASADORAS
- 46. BATIDORAS
- 48. FORMADORA
- 50. SOVADORA AUTOMÁTICA
- 52. DIVISORAS
- 54. LÍNEAS AUTOMÁTICAS GAP
- 56. ESTERA DE DISTRIBUCIÓN

- 58. MINI CÁMARA DE FERMENTACIÓN - MINICONV
- 60. CÁMARA DE FERMENTACIÓN PARA PUNTO DE VENTA 4.6
- 62. CÁMARA DE FERMENTACIÓN CFCK20
- 64. ACESSÓRIOS PARA EQUIPAMENTOS DE PANIFICAÇÃO.

67 HORNOS DE PANIFICACIÓN

- 68. HORNOS PARA PUNTO DE VENTA - MINICONV
- 70. HORNOS PARA PUNTO DE VENTA - HORNOS DE CONVECCIÓN
- 72. PISO FIT 4.6 Y 6.8
- 74. HORNOS DE CONVECCIÓN
- 76. HORNOS ROTATIVOS RE650 Y RG650
- 78. HORNO ROTATIVO RG6080
- 80. PISO ECOPOWER
- 82. ACCESORIOS PARA HORNOS DE PANIFICACIÓN

85 ULTRACONGELADORES

- 86. UK EASY
- 88. ULTRACONGELADOR DE VASOS UCK170
- 90. ACCESORIOS PARA ULTRACONGELADORES



Prática



[VOLVER AL MENÚ](#)



HORNOS COMBINADOS

Ideales para la gastronomía, los hornos combinados aportan más productividad, calidad y versatilidad a los más variados establecimientos. Con las funciones de aire caliente, vapor y vapor combinado, estos equipos permiten hornear, cocinar, freír, asar a la parrilla, cocinar al vapor y mucho más, todo con una calidad de sabor, textura, aroma y apariencia impecables.

Los hornos combinados Práctica son fabricados de acero inoxidable, con aislamiento de alto rendimiento y uso eficiente de la energía.

Estos cuentan con control de la temperatura y la inversión de rotación de la turbina, lo que mejora la distribución del calor.

Disponen de cámara de cocción con esquinas redondeadas, drenaje, sistema de canal recoge grasas y drenaje continuo en la puerta, lo que facilitan la limpieza.

Disponible en las versiones eléctricas o de gas.

Práctica

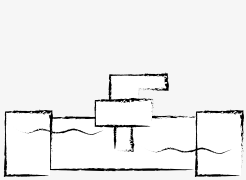
ENTENDIENDO EL STEAM POWER

DISPONIBLE EN LOS HORNOS C-MAX Y TSI

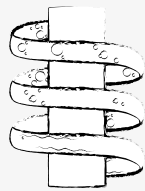
Esta tecnología exclusiva de Práctica tiene varios pasos para generar vapor de manera más económica y eficiente, vea:

- El agua ingresa al sistema;
- Se precalienta con el calor del horno;
- Se libera en la turbina;
- La acción mecánica de la turbina y el calor de las resistencias generan vapor puro y constante;
- Se monitorea el nivel de vapor en la cámara, manteniendo siempre la cantidad requerida por el proceso de cocción.

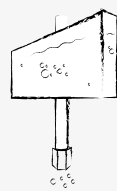
El resultado es una combinación ideal de calor y humedad, que da resultados de cocción perfectos.



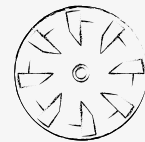
Primero, el agua ingresa al sistema a través de un sensor de flujo.



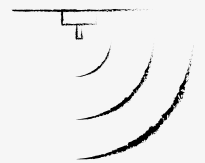
A continuación, se precalienta con el propio calor del horno.



Luego se libera suavemente en la turbina.



La acción mecánica más el calor de las resistencias genera un vapor puro, uniforme y constante.



El nivel de vapor de la cámara se controla continuamente, manteniendo con precisión la condición deseada.



higienización **AUTOMÁTICA**

Su equipo limpio con más practicidad, economía y automatización.

Preocúpese solo de producir y deje la limpieza con C-MAX y TSi. Para eso, es suficiente:

- Elegir el nivel de limpieza: ligero, medio o pesado;
- Añadir las pastillas Degreaser solicitadas (para limpiar y desengrasar);
- Espere el proceso de higienización;
- Seleccionar la descalcificación;
- Añadir las pastillas Descaler solicitadas (para descalcificar);
- Esperar el proceso de descalcificación.

Bien, ahora su C-MAX está listo para producir de nuevo con la máxima eficiencia.



VOLVER AL MENÚ



C-MAX

Productividad, versatilidad y facilidad de operación.

Después de la producción, simplemente agregue las pastillas a la cámara y active la limpieza automática.



C-MAX 06

C-MAX 10

C-MAX 20

C-MAX 20V

C-MAX 40

VOLVER AL MENÚ

STEAM POWER

Sistema de reutilización de calor de cámara para calentamiento de agua y generación de vapor con mayor ahorro energético y sin necesidad de caldera.

El resultado es una combinación ideal de calor y humedad, que da resultados de cocción perfectos.



CG-MAX 06

CG-MAX 11

CG-MAX 20

CG-MAX 20V

CG-MAX 40

FUNCIONES

• **Visor de temperatura.**



• **Luz indicadora de temperatura.**

• **Ajuste de temperatura.**



Visor de tiempo y sonda.



• **Luz indicadora de tiempo y sonda.**

• **ajuste de tiempo y sonda + accionamiento de la función de precalentamiento.**



• **Vapor combinado:** : temperatura de 30 °C a 260 °C, vapor de 10 % a 100 %, control de tiempo o sonda de núcleo.

• **Niveles de vapor combinado.**



• **Aire caliente:** calor seco de 30 °C a 260 °C.



• **Regeneración:** modo manual, con temperatura de 50 °C a 120 °C. Permite programación por sonda o por tiempo y ajuste de humedad del 10 % al 100 %.

• **Cocción al vapor:** temperatura de 98 °C e vapor a 100%.



• **Dumper:** para extraer la humedad de la cámara.

• **Vapor manual:** aplica un chorro de vapor a la cámara, utilizado para la preparación de panes.



• **Enfriar horno:** enfría el horno hasta 40 °C.

• **Mis recetas:** programación de hasta 500 recetas, con hasta 4 pasos independientes. Permite ajustes de programación (por tiempo o sonda), temperatura, vapor, apertura del dumper y temperatura de precalentamiento.



• **Play / Pause.**



• **Función de higienización automática.**



Práctica
TECHNICOOK

• **Sonda de núcleo:** Sonda de pincho de 4 puntos para el control de la temperatura interna de los alimentos.



• **1 año de garantía** en piezas y mano de obra (excepto artículos de desgaste natural).



C-MAX ELÉCTRICO

Consulte si hay disponibilidad del producto con voltaje y frecuencia adecuada para su región.

Modelo	C-MAX 6	C-MAX 10	C-MAX 20	C-MAX 20V	C-MAX 40
Voltaje (V)	220 220 380	220 380	220 380	220 380	220 380
Fases	Mono Tri Tri	Tri	Tri	Tri	Tri
Frecuencia (Hz)	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60
Potencia (kW)	8.9	14.4	21.3	29.7	45.8
Disyuntor (A)	50 32 16	50 32	70 50	100 70	150 100
Cable (mm ²)	3x10 4x4 5x2.5	4x10 5x4	4x16 5x10	4x25 5x16	4x50 5x25
Enchufe	63A(3P+T) 32A(3P+T) 16A(3P+N+T)	63A(3P+T) 32A(3P+N+T)	125A(3P+T) 63A(3P+N+T)	125A(3P+T) 63A(3P+N+T)	200A(3P+T) 125A(3P+N+T)
Dimensiones del producto (Alt.xAnch.xProf)	776x1056x760 (mm) 123 kg	1056x1056x760(mm) 173 kg	1185x1056x1301 (mm) 210 kg	1962x1066x1088 (mm) 183 kg	1960x1066x1382 (mm) 300 kg
Dimensiones del paquete (Alt.xAnch.xProf)	1000x1190x850 (mm) 131 kg	1270x1190x850 (mm) 166 kg	1440x1140x1400 (mm) 290 kg	2170x1140x1110 (mm) 343 kg	2160x1140x1420 (mm) 407 kg
Capacidad	6 GN	10 GN	20 GN	20 GN	40 GN

C-MAX A GAS

Consulte si hay disponibilidad del producto con voltaje y frecuencia adecuada para su región.

Modelo	CG-MAX 6	CG-MAX 11	CG-MAX 20	CG-MAX 20V	CG-MAX 40
Voltaje (V)	220	220	220	220	220 380
Fases	Mono	Mono	Mono	Mono	Tri Tri
Frecuencia (Hz)	60	60	60	60	60
Potencia (kW)	0.675	0.675	0.675	1.1	16.1
Disyuntor (A)	10	10	10	10	50 32
Cable (mm ²)	3x2.50	3x2.50	3x2.50	3x2.5	4x10 5x4
Enchufe	16A(2P+T)	16A(2P+T)	16A(2P+T)	16A(2P+T)	63A(3P+T) 32A(3P+N+T)
Tipo de gas	GLP Gas Natural	GLP Gas Natural	GLP Gas Natural	GLP Gas Natural	GLP Gas Natural
Dimensiones del producto (Alt.xAnch.xProf)	841x1079x1064 (mm) 180 kg	1201x1059x1069(mm) 196 kg	1201x1059x1409 (mm) 262 kg	2086x1064x1184 (mm) 311 kg	2086x1064x1508 (mm) 385 kg
Dimensiones del paquete (Alt.xAnch.xProf)	1060x1140x1180 (mm) 235 kg	1400x1150x1180 (mm) 271 kg	1420x1140x1530 (mm) 324 kg	2260x1150x1180 (mm) 454 kg	2260x1140x1540 514 kg
Capacidad	6 GN	11 GN	20 GN	20 GN	40 GN



VOLVER AL MENÚ



TSi

**Seleccione el resultado deseado.
Cargue. ¡Listo!**

Tenga el resultado de su preferencia, desde el punto hasta el color y textura de los alimentos. Poco hecho, medio o bien hecho, con un tono dorado claro u oscuro, con o sin corteza, es solo escoger y dejar que TSi trabaje para usted.



TSi 6

TSi 10

TSi 20

TSi 20V

TSi 40

VOLVER AL MENÚ



TSIG 6

TSIG 11

TSIG 20

TSIG 20V

TSIG 40

FUNCIONES



TSi - Sistema Technicook: cocina inteligentemente los productos, eligiendo la categoría de alimentos (asados, gratinados, pescados, a la parrilla, aves, panadería, especiales y guarniciones), el tipo de acabado externo (claro, medio u oscuro) y el acabado interno. (poco hecho, medio o bien hecho).



• **Aire caliente:** calor seco de 30 °C a 260 °C.



• **Vapor combinado:** temperatura de 30 °C a 260 °C, vapor de 10 % a 100 %, control de tiempo o sonda de núcleo.



• **Vapor:** temperatura fija de 98 °C con control de tiempo o por sonda de núcleo.



• **Steamer – Baño María:** regulación de temperatura de 30 °C a 100 °C, control por tiempo o por sonda de núcleo.



• **Delta T:** control por sonda, ajuste de vapor de 0 % a 100 %, control Delta T de la cámara (en esta función, el equipo mantiene constante la diferencia de temperatura entre la cámara de cocción y el núcleo del alimento).



• **Cocción múltiple:** programación de diferentes preparaciones con monitoreo de tiempo independiente.



• **Cocción nocturna:** programación para el inicio automático de los procesos de cocción. Para cocción de alimento durante la noche.



• **Regeneración:** modo manual, con temperatura de 50 °C a 120 °C. Permite programación por sonda o por tiempo y ajuste de humedad del 10 % al 100 %.



• **Turbo Grill:** función exclusiva para asar a la parrilla en gran volumen, con una temperatura máxima de 300 °C. Solo disponible para modelos eléctricos 6.10 y 20V GNs.



• **Mis recetas:** programación de hasta 1000 recetas, con hasta 12 pasos independientes. Permite ajustes de programación (por tiempo o sonda), temperatura, vapor, velocidad de la turbina, apertura del dumper y temperatura de precalentamiento.



• **Mi Horno:** Active sus recetas más utilizadas en dos toques.



• **Enfriar horno:** Enfría el horno hasta 40°C.



• **Limpieza inteligente:** tres niveles de limpieza, de Ligera a Pesada y con selección automática en función del nivel de suciedad.



• Sonda de núcleo de 6 puntos para el control de la temperatura interna de los alimentos.



• 25 meses de garantía en piezas y mano de obra (excepto los elementos de desgaste normal).

TSi ELÉCTRICO

Consulte si el producto está disponible con el voltaje y la frecuencia adecuados para su región.

Modelo	TSi 06	TSi 10	TSi 20	TSi 20V	TSi 40
Voltaje (V)	220 380	220 380	220 380	220 380	220 380
Fases	Tri	Tri	Tri	Tri	Tri
Frecuencia (Hz)	50 60	50 60	50 60	50 60	50 60
Potencia (kW)	13.7	22.5	29.7	38.4	53.3
Disyuntor (A)	50 25	70 40	100 50	120 70	200 100
Cable (mm²)	4x10 5x4	4x25 5x10	4x35 5x16	4x70 5x25	4x95 5x35
Enchufe	63A(3P+T) 32A(3P+N+T)	125A(3P+T) 63A(3P+N+T)	125A(3P+T) 63A(3P+N+T)	125A(3P+T) 125A(3P+N+T)	200A(3P+T) 125A(3P+N+T)
Dimensiones del producto (Alt.xAnch.xProf)	776x1056x768 (mm) 123kg	1056x1056x767 (mm) 173kg	1185x1056x1241 (mm) 210kg	1960x1066x1027 (mm) 180kg	1960x1066x1321 (mm) 337kg
Dimensiones del paquete (Alt.xAnch.xProf)	1000x1190x850 (mm) 149kg	1270x1190x850 (mm) 183kg	1440x1140x1400 (mm) 284kg	2170x1140x1110 (mm) 347kg	2160x1140x1420 (mm) 410kg
Capacidad	6 GN	10 GN	20 GN	20 GN	40 GN

TSi A GAS

Consulte si el producto está disponible con el voltaje y la frecuencia adecuados para su región.

Modelo	TSiG 06	TSiG 11	TSiG 20	TSiG 20V	TSiG 40
Voltaje (V)	220 220 380	220 220 380	220 220 380	220 220 380	220 380
Fases	Mono Tri Tri	Mono Tri Tri	Mono Tri Tri	Mono Tri Tri	Tri
Frecuencia (Hz)	50 60	50 60	50 60	50 60	50 60
Potencia (kW)	2.7	6.4	4.7	11	16.8
Disyuntor (A)	16	40 20 16	25 16 16	63 40 20	50 32
Cable (mm²)	3x2,5 4x2,5 5x2,5	3x6 4x2,5 5x2,5	3x4 4x2,5 5x2,5	3x16 4x6 5x2,5	4x16 5x6
Enchufe	16A(2P+T) 16A(3P+T) 16A(3P+N+T)	63A(2P+T) 32A(3P+T) 16A(3P+N+T)	32A(2P+T) 16A(3P+T) 16A(3P+N+T)	63A(2P+T) 63A(3P+T) 32A(3P+N+T)	63A(3P+T) 32A(3P+N+T)
Tipo de gas	GLP Gas Natural	GLP Gas Natural	GLP Gas Natural	GLP Gas Natural	GLP Gas Natural
Dimensiones del producto (Alt.xAnch.xProf)	841x1079x1064 (mm) 172kg	1201x1059x1069 (mm) 218kg	1201x1059x1346 (mm) 235kg	2086x1061x1126 (mm) 180kg	2086x1060x1450 (mm) 337kg
Dimensiones del paquete (Alt.xAnch.xProf)	1060x1140x1180 (mm) 224kg	1400x1150x1180 (mm) 275kg	1420x1140x1530 (mm) 294kg	2260x1150x1180 (mm) 407kg	2260x1140x1540 (mm) 410kg
Capacidad	6 GN	11 GN	20 GN	20 GN	40 GN



VOLVER AL MENÚ



LÍNEA GOURMET

La experiencia del chef combinada con las mejores herramientas para producir comidas de alta calidad en menos espacio.



C-MAX 3 GOURMET



C-MAX 6 GOURMET

VOLVER AL MENÚ

C-MAX GOURMET

- Generación de vapor con exclusivo sistema Steam Power: tecnología para el control preciso de la generación de vapor con bajo gasto energético.
- Sensor de núcleo con 4 puntos de medición para el control de la temperatura interna de los alimentos.

- Control de temperatura de 30 °C a 260 °C.
- Control de vapor ajustable de 0 % a 100 %.
- 1 año de garantía en piezas y mano de obra (excepto artículos de desgaste normal).

FUNCIONES



• Vapor combinado



• Regenerar



• Cocción por sonda/ tiempo



• Aire caliente



• Vapor manual



• Enfriar



• Grill (Exclusivo del modelo C-MAX 3 Gourmet)



• Extractor de vapor



• Higienización semiautomática



• Cocinar al vapor



• Mis recetas



Consulte si hay disponibilidad del producto con voltaje y frecuencia adecuados para su región.

Modelo	Voltaje (V)	Fases	Frec. (Hz)	Potencia (kW)	Disyuntor (A)	Cable (mm ²)	Enchufe	Dimensiones del producto (Alt.xAnch.xProf)	Dimensiones del paquete (Alt.xAnch.xProf)	Capacidad
C-MAX 3 GOURMET	220	Mono	60	6.6	32	3x4	32A (2P+T)	470x650x685 (mm) 54kg	660x780x790 (mm) 74kg	3 GN
C-MAX 6 GOURMET	220	Mono	60	9.3	50	3x10	63A(2P+T)	732x650x685 (mm) 77kg	950x780x790 (mm) 100kg	6 GN
	220	Tri			32	4x6	32A(3P+T)			
	380	Tri			16	5x2.5	16A(3P+N+T)			



VOLVER AL MENÚ




GT9 Y GT18

Ofrezca platos preparados y calientes en todo momento y transpórtelos libremente en su negocio.

Se puede utilizar como estufa o armario de transporte.

- Temperatura: regulable de 25 °C a 90 °C.
- Funciones: encendido/ apagado
- Control digital de temperatura.
- Barra para transporte;
- Bloqueo en la puerta para evitar aperturas durante el movimiento;
- Ruedas con bloqueo de seguridad;
- Parachoques laterales que absorben impactos;
- Visor analógico de temperatura para monitoreo durante el transporte.



 • **1 año de garantía** en piezas y mano de obra. (excepto para artículos de desgaste natural).

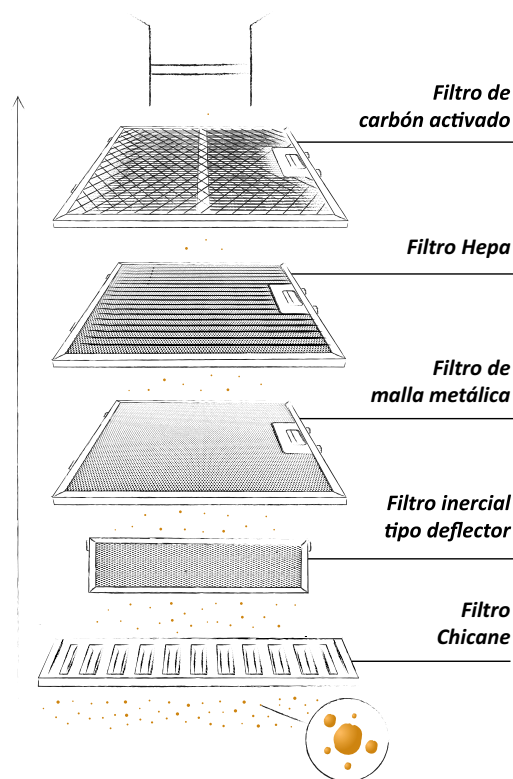
Consulte si hay disponibilidad del producto con voltaje y frecuencia adecuados para su región.


Modelo	Voltaje (V)	Fases	Frec. (Hz)	Potencia (kW)	Disyuntor (A)	Cable (mm ²)	Enchufe	Dimensiones del producto (Alt.xAnch.xProf)	Dimensiones del paquete (Alt.xAnch.xProf)	Capacidad
GT9	220	Mono	50/60	1.1	6	3x2,5	16A (2P+T)	931x691x828 (mm) 75kg	1100x760x950 (mm) 85kg	9 GN
GT18	220	Mono	50/60	2.2	10	3x2,5	16A(2P+T)	1709x691x828 (mm) 125kg	1920x760x950 (mm) 220kg	18 GN



CAMPANA

- Termostato para activación y apagado automático sin intervención del operador;
- Operación silenciosa;
- Construcción en acero inoxidable 430 de alta resistencia a la oxidación;
- Conexión eléctrica simple con enchufe estándar de 3 pines estándar - 220V;
- Sistema de filtrado de 4 etapas: Filtro inercial tipo deflector (contención de llama y condensación de vapor), Filtro de malla metálica (retención de grasa), filtro HEPA (filtro de alto rendimiento para la captura de partículas e impurezas), Filtro de carbón activado (retención de olores);
- Fácil mantenimiento y sistema de limpieza de filtros y cámara;
- Luces de funcionamiento y cambio de filtros;
- Apto para 1 horno de 3 GN, 1 horno de 6 GN o 2 hornos de 3 GN;



 • **1 año de garantía** en piezas y mano de obra. (excepto para artículos de desgaste natural).

Consulte si hay disponibilidad del producto con voltaje y frecuencia adecuados para su región.

Modelo	Voltaje (V)	Fases	Frec. (Hz)	Potencia (kW)	Disyuntor (A)	Cable (mm ²)	Enchufe	Dimensiones del producto (Alt.xAnch.xProf)	Dimensiones del paquete (Alt.xAnch.xProf)
Campana Gourmet	220	Mono	60	0.35	10	3x1,5	20A (2P+T)	413x651x959 (mm) 64kg	610x760x1040 (mm) 80kg



VOLVER AL MENÚ



Rotisserie Gourmet

Irresistible para los clientes,
indispensable para las ventas.



EXPOSITOR

- Visibilidad de 360° de los alimentos;
- Vidrio templado antivaho;
- Iluminación halógena, destaca alimentos;
- Mantiene la temperatura de seguridad de los alimentos;
- Limpieza simplificada;
- Bandeja de recogida para limpieza;
- Soporte giratorio con dos bandejas;
- Mesa retráctil de apoyo a la operación;
- Parrillas especiales para pollo entero;
- Permite la exposición de asados en piezas o porciones;
- Controles fáciles de operar.

C-MAX GOURMET

- Generación de vapor con exclusivo sistema Steam Power: tecnología para el control preciso de la generación de vapor con bajo gasto energético.
- Sensor de núcleo con 4 puntos de medición para el control de la temperatura interna de los alimentos.
- Control de temperatura de 30 °C a 260 °C.
- Control de vapor ajustable de 0 % a 100 %.
- 1 año de garantía en piezas y mano de obra (excepto artículos de desgaste normal).

CAMPANA GOURMET

- Termostato para encendido y apagado automático sin acción del operador;
- Sistema de filtración de 4 etapas;
- Fácil mantenimiento y sistema de limpieza de filtros y cámara;
- Luces indicadoras de funcionamiento y cambio de filtro.

ACCESORIOS DE SERIE

- 2 bandejas circulares;

ACCESORIOS OPCIONALES

- Parrilla para pollo;
- Bandejas circulares adicionales;
- Bandeja recoge grasas tipo GN para horno;
- GN 1/1 30 mm especial para el Expositor;
- Bases;

Consulte si hay disponibilidad del producto con voltaje y frecuencia adecuados para su región.

Modelo	Versión 220 Mono	Versión 220 Tri	Versión 380 Tri	Frec. (Hz)	Potencia (kW)	Disyuntor (A)	Cable (mm ²)	Enchufe	Dimensiones del producto (Alt.xAnch.xProf)	Dimensiones del paquete (Alt.xAnch.xProf)
C-MAX 6 GOURMET	●			50/60	9.3	50	3x10	63A (2P+T)	732x650x685 (mm) 76kg	850x800x765 (mm) 116kg
C-MAX 6 GOURMET		●		50/60	9.3	32	4x6	32A (3P+T)	732x650x685 (mm) 76kg	850x800x765 (mm) 116kg
C-MAX 6 GOURMET			●	50/60	9.3	16	5x2.5	16A (3P+N+T)	732x650x685 (mm) 76kg	850x800x765 (mm) 116kg
EXPOSITOR DE ASADOS	●			50/60	1.1	10	3x2.5	20A (2P+T)	887x660x741 (mm) 95kg	1080x940x870 (mm) 124kg
CAMPANA GOURMET	●			60	0.2	10	3x1.5	20A (2P+T)	413x651x959 (mm) 64kg	672x1081x789 (mm) 75kg



GASTRONORM 1/1 LISA 30 mm

Para carnes, pastas, empanadas, pasteles, tortillas, también se utiliza como aparadora de líquidos provenientes de otras preparaciones.



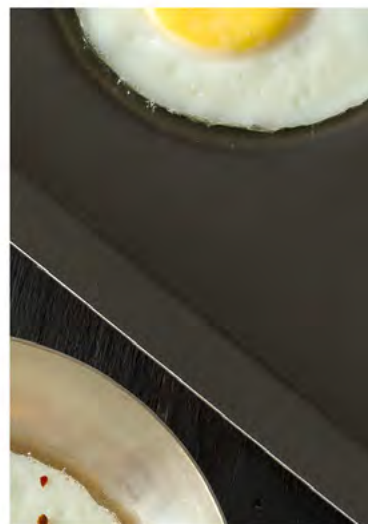
GASTRONORM 1/1 LISA 65 mm

Para arroz, carne, pastas, tartas y pasteles.



SMART GRILL

Cara superior: carnes, mariscos, pescados y verduras a la parrilla. Cara inferior: pizzas y esfihas.



SMART EGG CON 8 CAVIDADES

Para huevos fritos, tortillas, tortitas americanas, hamburguesas, papas rosti y tortillas.



PARRILLA DE ACERO INOXIDABLE CON TORRES PARA POLLOS

Para preparar aves asadas de hasta 1,8 kg en el horno combinado.



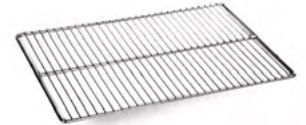
GASTRONORM 1/1 LISA TEFLONADA 65 mm

Para carnes, pastas, empanadas, pasteles, tortillas, también se utiliza como aparadora de líquidos provenientes de otras preparaciones.



PARRILLA

Para carnes, filetes de pollo empanados, muslos de pollo, salchichas, aves, costillas y comidas a la parrilla en general.



GASTRONORM 1/1 PERFURADA 65 mm

Para legumbres y verduras.



TURBO GRILL

Plancha antiadherente (que debe permanecer calentada en el interior del equipo), 1 parrilla de acero inoxidable con dos asas para carga y descarga rápida.

Utilizado exclusivamente para asar a la parrilla en grandes cantidades.



GASTRONORM 1/1 45 mm PANTALLA EXPANDIDA

Para papas fritas, polenta, yuca, chicharrón y pollo cortado en pedacitos.





BANDEJA PARA HORNEAR DE ALUMÍNIO 1/1 ONDULADA

Fabricada en aluminio. Se utiliza para hornear panes.



GASTRONORM 1/1 PERFORADA DE ALUMINIO TEFLONADA 30 mm

Para productos de panadería y milanesas.



DEGREASER

Pastillas enfocadas en la limpieza de la cámara del horno combinado. Tienen acción desengrasante.



DESCALER

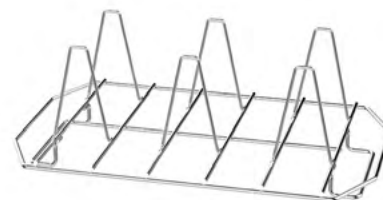
Pastillas con función descalcificante y abrillantadora. Remueven el sedimento que se acumula por el uso del equipo, manteniendo la eficiencia y belleza de la cámara del horno.





PARRILLA DE ACERO INOXIDABLE CON TORRES PARA POLLOS (Rotisserie)

Para preparar aves asadas de hasta 1,8 kg en el horno combinado



BANDEJA ROTISSERIE

Para la exposición de productos, ya sean proteínas o guarniciones. También ayuda como soporte para la torre de pollo en la pantalla. (2 unidades como accesorio de serie)



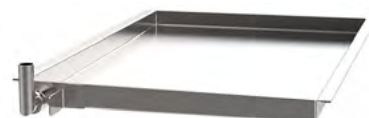
GN DE INOX 1/1 30MM LISA ESPECIAL

Para la preparación de proteínas con salsas y guarniciones como patatas y/o verduras asadas.



CONJ. BANDEJA COLETORA GORDURA GOURMET

Para la recogida y eliminación segura de grasas y líquidos al cocinar en el horno combinado.





[VOLVER AL MENÚ](#)



SPEED OVENS

Los Speed Ovens de Práctica son hornos ultrarrápidos de alto rendimiento para el acabado de alimentos preparados, refrigerados o congelados con excelentes resultados en cuanto a sabor, aspecto y textura. Con tecnología de punta, están equipados con un sistema ventless y un filtro catalítico removible, que eliminan la necesidad de campanas de extracción y facilitan tanto la limpieza como el mantenimiento del equipo.

Son fabricados en acero inoxidable y disponen de resistencias eléctricas blindadas de alto rendimiento y bajo consumo energético.

Disponen de USB para exportar e importar recetas y actualizaciones.

Práctica



FIT EXPRESS

Control sencillo e intuitivo. Prepare alimentos en pocos minutos o segundos en el horno más compacto de su clase.



FIT EXPRESS BLACK

FIT EXPRESS INOX

FIT EXPRESS NARANJA

VOLVER AL MENÚ

- Almacena 1024 recetas con hasta 8 pasos cada uno, divididas en 16 grupos;
- Conexión USB para actualizaciones e importación/exportación de grupos, recetas y configuraciones;
- Temperatura ajustable de 30°C a 280°C;
- Panel táctil de fácil manejo;
- Control independiente de velocidad de aire, temperatura y microondas;
- Construido en acero inoxidable;
- Guía de limpieza diaria, videos explicativos que demuestran el proceso paso a paso.

Disponible en versiones de un solo mag (con un magnetrón) o de doble mag (con dos magnetrones).

ACCESORIOS INCLUIDOS

- Speed Grill
- Canastra flexible antiadherente
- Pala de aluminio
- Pen drive


Certificación

VENTLESS

Elimina el uso de escape

FILTRO CATALÍTICO DE FÁCIL EXTRACCIÓN QUE NO NECESITA EL USO DE CAMPANA.



 • **1 año de garantía** en piezas y mano de obra. (excepto para artículos de desgaste natural).

Consulte si hay disponibilidad del producto con voltaje y frecuencia adecuados para su región.

FIT EXPRESS MAGNETRÓN DOBLE

Modelo	Voltaje (V)	Fases	Frec. (Hz)	Potencia (kW)	Disyuntor (A)	Cable (mm ²)	Enchufe	Dimensiones del producto (Alt.xAnch.xProf)	Dimensiones del paquete (Alt.xAnch.xProf)	Dimensiones de la cámara (Alt.xAnch.xProf)
Fit Express	220	Mono	60	6.5	32	3x4	32A(2P+T)	619x386x693 (mm) 70kg	910x510x910 (mm) 86kg	170x315x341 (mm) 18,3L
	220	Mono	50	6.5	32	3x4	16A(3P+N+T)			
	380	Tri	50	6.5	16	5x4	32A(2P+T)			

FIT EXPRESS MAGNETRÓN ÚNICO

Modelo	Voltaje (V)	Fases	Frec. (Hz)	Potencia (kW)	Disyuntor (A)	Cable (mm ²)	Enchufe	Dimensiones del producto (Alt.xAnch.xProf)	Dimensiones del paquete (Alt.xAnch.xProf)	Dimensiones de la cámara (Alt.xAnch.xProf)
Fit Express	220	Mono	50	2.9	13	3x1,5	13A(2P+E)	619x386x693 (mm) 59,5kg	910x510x910 (mm) 82kg	170x315x341 (mm) 18,3L
	220	Mono	60	2.9	13	3x1,5	13A(2P+E)			



Copa Express

Compacto y con la cámara de cocción más grande del mercado, el Copa Express destaca por su tamaño único y su funcionamiento sencillo e intuitivo.



COPA EXPRESS BLACK

COPA SM BLACK



COPA EXPRESS NARANJA

COPA SM NARANJA



COPA EXPRESS INOX

COPA SM INOX



VOLVER AL MENÚ

- Almacena 1024 recetas con hasta 8 pasos cada una, divididas en 16 grupos.
- Temperatura ajustable de 30 °C a 280 °C, con control independiente de los calentadores superior e inferior.

- Recomendado para alimentos refrigerados y congelados
- Panel de pantalla táctil fácil de operar.
- Control de aire caliente, microondas y resistencias.

ACCESORIOS DE SERIE

- Speed Grill
- Canastra de teflón
- Pala de aluminio
- Pen Drive.




Certificación

VENTLESS

Elimina el uso de escape

FILTRO CATALÍTICO DE FÁCIL EXTRACCIÓN QUE NO NECESITA EL USO DE CAMPANA.

 • **1 año de garantía** en piezas y mano de obra. (excepto para artículos de desgaste natural).

Consulte si hay disponibilidad del producto con voltaje y frecuencia adecuados para su región.

COPA EXPRESS MAGNETRÓN DOBLE

Modelo	Voltaje (V)	Fases	Frec. (Hz)	Potencia (kW)	Disyuntor (A)	Cable (mm ²)	Enchufe	Dimensiones del producto (Alt.xAnch.xProf)	Dimensiones del paquete (Alt.xAnch.xProf)	Dimensiones de la cámara (Alt.xAnch.xProf)
Copa Express	220	Mono	60	6.6	32	3x4	32A(2P+T)	694x405x780 (mm) 79kg	910x510x910 (mm) 104kg	183x336x287 (mm) 17.5L
	220	Mono	50	6.6	32	3x4	32A(2P+T)			
	380	Tri	50	6.6	16	5x2,5	16A(3P+N+T)			

COPA EXPRESS MAGNETRÓN ÚNICO

Copa Express	220	Mono	60 50	3.8	20	3x4	20A (2P+T)	609x405x780 (mm) 74kg	910x510x910 93kg	183x336x287 (mm) 17.5L
--------------	-----	------	----------	-----	----	-----	------------	---------------------------------	----------------------------	----------------------------------



VOLVER AL MENÚ



Chef EXPRESS

¡Termine alimentos perfectos en pocos segundos! Con un panel digital intuitivo y fácil de operar.



RETORNAR AO MENU

- Control de velocidad del aire.
- Radiación infrarroja (280°C).
- Potencia de microondas (2200W).
- Control de intensidad de microondas.
- Programable hasta 500 recetas.
- Compacto.
- Tecnología sin ventilación.
- Conexión USB.
- Puede colocar utensilios metálicos.
- Sistema de ventilación con filtro.
- Robusto.
- Fácil limpieza

ACCESORIOS DE SERIE

- Speed Grill
- Canastra teflón
- Pala de aluminio
- Pen drive Prática




Certificación

VENTLESS

Elimina el uso de escape

FILTRO CATALÍTICO DE FÁCIL EXTRACCIÓN QUE NO NECESITA EL USO DE CAMPANA.

 **1 año de garantía** en piezas y mano de obra. (excepto para artículos de desgaste natural).

Consulte si hay disponibilidad del producto con voltaje y frecuencia adecuados para su región.

Região	Tensão (V)	Fases	Freq. (Hz)	Potência (kW)	Disjuntor (A)	Cabo (mm ²)	Tomada	Dimensões do produto (Alt.xLarg.xProf)	Dimensões embalado (Alt.xLarg.xProf)	Dimensões de câmara (Alt.xLarg.xProf)
América Latina	220	Mono	60	6.6	32	3x4	32A(2P+T)	636x532x806 (mm)	870x640x920	146x394x362 (mm)
	220	Mono	50	6.6	32	3x4	32A(2P+T)	25x20x32 (")	31x22x34 (")	6x16x14 (")
	380	Tri	50	6.6	16	5x2,5	16A(3P+N+T)	88kg	107kg	21L



ROCKET EXPRESS

Termine alimentos frescos, refrigerados o congelados con excelentes resultados de sabor, aspecto crujiente; ¡todo 10 veces más rápido que los métodos convencionales!



PANEL DE PANTALLA TÁCTIL DE FÁCIL OPERACIÓN



VOLVER AL MENÚ

- Almacena 1024 recetas con hasta 8 pasos cada una, divididas en 16 grupos.
- Puerto USB para actualizar e importar/exportar grupos, recetas y configuraciones.
- Temperatura ajustable de 30°C a 280°C, con control independiente de los calentadores superior e inferior.
- Panel de pantalla táctil fácil de operar.
- Control de aire caliente, microondas y resistencias.
- Pies con nivelación;
- Calentamiento por dos magnetrones y resistencia blindada.
- Construido en acero inoxidable.
- Funcionalidades: modo de prueba, favoritos y guía de limpieza diaria.

ACCESORIOS DE SERIE

- Speed Grill
- Canastra teflón
- Pala de aluminio
- Pen drive Práctica




Certificación

VENTLESS

Elimina el uso de escape

FILTRO CATALÍTICO DE FÁCIL EXTRACCIÓN QUE NO NECESITA EL USO DE CAMPANA.

 • **1 año de garantía** en piezas y mano de obra. (excepto para artículos de desgaste natural).

Consulte si hay disponibilidad del producto con voltaje y frecuencia adecuados para su región.

Modelo	Voltaje (V)	Fases	Frec. (Hz)	Potencia (kW)	Disyuntor (A)	Cable (mm ²)	Enchufe	Dimensiones del producto (Alt.xAnch.xProf)	Dimensiones del paquete (Alt.xAnch.xProf)	Dimensiones de la cámara (Alt.xAnch.xProf)
Rocket Express	220	Mono	60	6.6	32	3x4	32A (2P+T)	636x532x806 (mm) 88kg	870x640x920 111kg	146x394x362 (mm) 21L
	220	Mono	50	6.6	32	3x4	32A (2P+T)			
	380	Tri	50	6.6	16	5x2,5	16A (3P+N+T)			



VOLVER AL MENÚ



FORZA STi

HORNO ULTRA RÁPIDO PARA PIZZAS

¡Servicio de atención rápido, pizza perfecta!
Hornee pizzas de hasta 40 cm y otras recetas con rapidez, estandarización, versatilidad y calidad en el resultado.



Forza STi Estándar



Forza STi Superpuesto

- Almacena hasta 1024 recetas;
- Conexión USB para actualizar e importar/exportar recetas;
- Temperatura ajustable de 30° C a 330° C;
- Construido en acero inoxidable;
- Pantalla táctil de fácil manejo;
- Certificación Ventless: filtro catalítico para una fácil extracción;
- que no requiere el uso de una campana;
- Sensor para monitoreo de la temperatura en la cámara;
- Uso eficiente de la energía.



ACCESORIOS DE SERIE

- Disco para Pizza;
- Pala de Aluminio;
- Soporte de Esponja;
- Pen Drive.

Certificación

VENTLESS

Elimina el uso de escape

FILTRO CATALÍTICO DE FÁCIL EXTRACCIÓN QUE NO NECESITA EL USO DE CAMPANA.

⊕ PIES DE NIVELACIÓN OPCIONAL

🛡️ • 1 año de garantía en piezas y mano de obra. (excepto para artículos de desgaste natural)

Consulte si hay disponibilidad del producto con voltaje y frecuencia adecuados para su región.

Modelo	Voltaje (V)	Fases	Frec. (Hz)	Potencia (kW)	Disyuntor (A)	Cable (mm ²)	Enchufe	Dimensiones del producto (Alt.xAnch.xProf)	Dimensiones del paquete (Alt.xAnch.xProf)	Dimensiones de la cámara (Alt.xAnch.xProf)
Forza STi	220	Mono	50	6.2	32	3x4	32A(2P+T)	442x705x788 (mm) 69kg	640x850x960(mm) 86kg	93x460x435 (mm) 18,6L



VOLVER AL MENÚ



PALA PARA LÍNEA EXPRESS

Ideal para manipular con seguridad los alimentos dentro del horno.



SPEED GRILL

Chapa versátil de dos caras. Lado liso o con marcas tipo parrilla.



SOPORTE PARA ESPONJA

Facilita la limpieza entre los vidrios de la puerta del horno Forza STi.



DISCO PARA PIZZA

Indispensable en la preparación de pizzas, esfihas, calzones y brus-chettas. Disponible en medidas de 35cm y 40cm de diámetro.





CANASTRA ANTIADHERENTE

Indicada para el acabado de snacks, panes rellenos y tartas.



OVEN PROTECTOR*

Ideal para la limpieza de hornos de la línea Speed Oven.
Elimina la suciedad de los alimentos secos y disuelve la suciedad grasosa y carbonizada.



OVEN CLEANER*

Ideal para la limpieza de hornos de la línea Speed Oven.
Elimina la suciedad de los alimentos secos y disuelve la suciedad grasosa y carbonizada.



*Consulte la disponibilidad de este producto para su región



VOLVER AL MENÚ





MÁQUINAS DE PANADERÍA

Compuesta por enfriadores, amasadoras, grupos automáticos, fermentadoras y muchos otros equipos, la línea de panificación de Práctica aumenta la automatización de la producción de las panaderías en todos los procesos, desde la preparación de la masa hasta la fermentación.

Todos estos equipos están diseñados dentro de los estándares de seguridad con una estructura robusta y eficiencia energética.

Obtenga más información sobre los equipos de panificación Práctica

Práctica



AMASADORAS

Parte importante de la producción, las amasadoras espirales son equipos que aportan más automatización y calidad a la producción de masas de panificación.



Amasadora AE25

Amasadora AE40

Amasadora AE80

CARACTERÍSTICAS GENERALES DE LAS AMASADORAS

- Disponen de dos velocidades que se pueden activar manualmente en el panel o programar;
- Son de mantenimiento simple y cuentan con rodamientos y cojinetes blindados, que minimizan el nivel de ruido;
- Tienen un comando auxiliar alternativo, que permite la activación en caso de falla en el sistema electrónico principal;
- Elementos de seguridad: rejilla de protección y botones de emergencia, reset y parada rápida;
- Recipiente reforzado con cinta y roldana de apoyo del recipiente de acero inoxidable.

CARACTERÍSTICAS EXCLUSIVAS AE80

- Tiene un sistema mecánico robusto, eje templado, rodamientos sellados y blindados y cojinetes mecanizados, que garantizan una mayor durabilidad;
- Motor de 10cv;
- Mezclador espiral con brazo de apoyo.
- Soporte de mezclador robusto con base de fijación.



Consulte si hay disponibilidad del producto con voltaje y frecuencia adecuados para su región.

Modelo	Voltaje (V)	Fases	Frec. (Hz)	Potencia (kW)	Disyuntor (A)	Corriente (A)	Enchufe	Dimensiones del producto (Alt.xAnch.xProf)	Dimensiones del paquete (Alt.xAnch.xProf)
AE25	220	Mono	50/60	2.4	15	11	16A(2P+T)	1207x584x842 (mm) 216kg	1370x690x950 (mm) 241kg
	220	Tri			15	11	16A(3P+T)		
	380	Tri			10	7	16A(4P+T)		
AE40	220	Tri	50/60	3	20	16	25A(3P+T)	1250x633x970 (mm) 350kg	1420x760x1110 (mm) 315kg
	380				15	10	16A(4P+T)		
AE80	220	Tri	50/60	7.5	40	30	32A(3P+T)	1368x753x1324 (mm) 470kg	1570x880x1420 (mm) 524kg
	380				20	18	32A(4P+T)		



BATIDORAS

Indispensables en la elaboración de artículos de repostería, ayudan en el amasado de masas pastosas, semipastosas y líquidas con la máxima calidad.



Batidora Planetaria BP18



Batidora Planetaria BP36

- Equipadas con rejilla de seguridad, paila extraíble de acero inoxidable y tres tipos de mezcladores intercambiables: globo, abanico y gancho;
- Soporte de la paila con movimiento vertical y con 03 puntos de fijación: 2 laterales y 1 trasero;
- Tiene una estructura reforzada, bajo nivel de ruido y mantenimiento y limpieza simplificados;

- Fácil limpieza;
- Tiene un dispositivo para insertar ingredientes durante la operación;
- Tiene botones de emergencia que ayudan en la seguridad de la operación;
- Componentes eléctricos/electrónicos: certificados.

36 L
1,27 cu.ft



18 L
1,27 cu.ft

Consulte si hay disponibilidad del producto con voltaje y frecuencia adecuados para su región.

Modelo	Voltaje (V)	Fases	Frec. (Hz)	Potencia (kW)	Disyuntor (A)	Corriente (A)	Enchufe	Dimensiones del producto (Alt.xAnch.xProf)	Dimensiones del paquete (Alt.xAnch.xProf)
BP18	220	Mono	50/60	1.5	10	6.5	16A(2P+T)	1093x552x820 (mm) 133kg	1260x670x940 (mm) 148kg
	220	Tri			10	6.5	16A(3P+T)		
	380	Tri			5	4	16A(4P+T)		
BP36	220	Tri	50/60	2.2	16	9	16A(3P+T)	1393x775x1034 (mm) 270kg	1570x840x1140 (mm) 303kg
	380	Tri			10	5.5	16A(4P+T)		



FORMADORA MPE1000

Modelan panes y dulces con precisión, estandarización y de forma automatizada. Mejore su producción con más calidad y facilidad de operación.



- Estera de distribución de 1 m de largo;
- Modela masas de hasta 1 kg;
- Estructura reforzada (monobloque);
- Base de acero inoxidable;
- Tapa protectora de mayor tamaño que facilita la limpieza interna;

- Sensor de seguridad con precisión de 5 m;
- Accesorio estándar: Alargador AL500. • Tapa de proteção maior que facilita a limpeza interna;
- Sensor de segurança com precisão de 5m;
- Acessório padrão: Alongador AL500.



Consulte si hay disponibilidad del producto con voltaje y frecuencia adecuados para su región.

Modelo	Voltaje (V)	Fases	Frec. (Hz)	Potencia (kW)	Disyuntor (A)	Corriente (A)	Enchufe	Dimensiones del producto (Alt.xAnch.xProf)	Dimensiones del paquete (Alt.xAnch.xProf)
MPE1000	220	Mono	60	0.56	10	8	10A(2P+T)	1189x832x2436 (mm) 173kg	1360x880x1140 (mm) 303kg





SOVADORA AUTOMÁTICA G2

¡Con CSA600, la etapa de compactación de masa acaba de ganar mucha practicidad!



MODO AUTOMÁTICO

Seleccione las velocidades y deje que el operador agregue la masa al equipo tantas veces como sea necesario para el punto correcto.

MODO AUTOMÁTICO PROGRAMÁVEL

Seleccione las velocidades, el tiempo y el control de espesor que desee y deje que el cilindro automático haga el trabajo por usted.

- Funcionamiento con un exclusivo sistema de dos velocidades, tanto en modo automático (con presencia del operario) como en modo automático programable, que utiliza temporizadores y controladores de espesor para dejar la masa en el punto deseado.
- Sistema triplex que funciona con 3 cilindros robustos y apertura electrónica progresiva y milimétrica, lo que hace más precisa y ágil la operación, además de reducir la fricción y, en consecuencia, reducir el calentamiento de la masa.
- Después de terminar cada paso, los rodillos se abren automáticamente para iniciar un nuevo ciclo, brindando seguridad y durabilidad al conjunto.
- Construido con estructura mecánica reforzada, el equipo está compuesto por cojinetes y rodamientos sellados, cadenas dobles y engranajes con dientes endurecidos, para dar más durabilidad y precisión al sistema.
- Todos los elementos en contacto con la masa (cinta transportadora, rodillos y raspadores) están fabricados con material no tóxico, cumpliendo debidamente con la legislación.
- El sistema construido tiene en cuenta aspectos que facilitan la limpieza y el mantenimiento del equipo, ya que está montado sobre ruedas con bloqueo, que favorecen el movimiento.



Consulte si hay disponibilidad del producto con voltaje y frecuencia adecuados para su región.

Modelo	Voltaje (V)	Fases	Frec. (Hz)	Potencia (kW)	Disyuntor (A)	Corriente (A)	Enchufe	Dimensiones del producto (Alt.xAnch.xProf)	Dimensiones del paquete (Alt.xAnch.xProf)
CSA600	220 380	Tri	50/60	4.8	16 10	12 8	16A(3P+T) 16A(4P+T)	1386x987x1584 (mm) 630kg	1610x1140x1680 (mm) 706kg





DIVISORAS

Fundamentales para la estandarización del proceso de fraccionamiento y para el control productivo. Cuenta con modelos de diferentes tipos y capacidades, utilizados para diferentes productos y diferentes escalas de producción.



Divisora Boleadora DB30



Divisora volumétrica DVR03



Divisora Manual DMI30



VOLVER AL MENÚ



DIVISORA BOLEADORA DB30

- Divide o bolea el bloque de masa en partes iguales de 30g a 400g;

- Estructura de hierro fundido. Divisor, cuchillos y bandeja revestidos de teflón.

DIVISORA VOLUMÉTRICA DVR03

- Estera de alimentación con 1m de largo;
- Divide masas en partes de 30g a 400g:
De 30g a 50g - 9000 unidades/hora
De 51g a 120g - 6000 unidades/hora
De 121g a 400g - 3000 unidades/hora

- Estructura reforzada (monobloque);
- Base de acero inoxidable;
- Tapa protectora de mayor tamaño que facilita la limpieza interna;

DIVISORA MANUAL DMI30

- Capacidad: 900g a 3 kg de masa.
- Equipamiento fabricado en acero inoxidable (bandeja, cuchillos, estructura y palanca);
- Posee cabezal fácilmente removible, facilitando la limpieza;
- Construido íntegramente en material no tóxico y lavable;
- Palanca lateral ergonómica con accionamiento vertical de arriba abajo;

- Equipado con bloqueo para el cuchillo de corte;
- Cuenta con 30 compactadores de nylon;
- Pedestal tipo estantería (base de acero INOXIDABLE);
- Requiere un solo operador para todo el proceso;
- Equipado con una bandeja móvil redonda de acero inoxidable;

Consulte si hay disponibilidad del producto con voltaje y frecuencia adecuados para su región.

Modelo	Voltaje (V)	Fases	Frec. (Hz)	Potencia (kW)	Disyuntor (A)	Corriente (A)	Enchufe	Dimensiones del producto (Alt.xAnch.xProf)	Dimensiones del paquete (Alt.xAnch.xProf)
DB30	220 380	Tri	60	0.75	6 4	4 2	16A(3P+T) 16A (4P+T)	2053x650x750 (mm) 348kg	1650x730x830 (mm) 392kg
DVR03	220	Mono	50/60	0.56	5	1.7	10A(2P+T)	1362x681x1770 (mm) 125kg	1520x760x990 (mm) 206kg
DMI30	---	---	---	---	---	---	---	1365x651x761 (mm) 65kg	1520x670x760 (mm) 127kg



LÍNEAS AUTOMÁTICAS

GAP

Equipo que une los procesos de división, modelado y distribución, realizando todo de forma automatizada y generando mucha productividad, estandarización y rendimiento en la producción.



GAP400



GAP800



VOLVER AL MENÚ

GAP400

- Para masas de 50 % a 55 % de hidratación. Para conocer las operaciones con porcentajes más altos, consulte la Práctica;
- Capacidad: hasta 400 kg por hora;
- Produz até 7000 pães de 65g por hora (dependiendo do tipo de cortador utilizado);
- Possui regulagem manual de peso, variando de 30g a 600g;
- Operação simplificada;
- Montado sobre rodízios, o que facilita a movimentação;
- Compressão progressiva por meio de 3 cilindros menores e 1 maior em poliacetal (material atóxico);
- Possui sistema autoajustável de alimentação e mecanismo equalizador da quantidade de massa;

- Equipado con 4 cortadores intercambiables;
- Gabinete incorporado para almacenamiento de los cortadores;
- Ancho de la estera de abastecimiento de las mantas o bastones de masa: 100 mm;
- En baja producción, puede ser operado con un solo profesional;
- Tiene máquina moldeadora con ajuste unificado de la apertura de los cilindros y fieltros; Colchoneta de salida de 500 mm de largo y alargador acoplado.

* OBSERVACIÓN: el porcentaje de agua sobre el peso de la harina varía según el tipo de materia prima y el proceso utilizado.

GAP800

- Para masas de 50 % a 55 % de hidratación. Para conocer las operaciones con porcentajes más altos, consulte la Práctica;
- Capacidad: hasta 800 kg por hora;
- Produce hasta 12000 panes de 65g por hora (según el tipo de cortador utilizado);
- Tiene ajuste de peso manual, que va desde los 30g hasta los 750g;
- Operación simplificada;
- Montado sobre ruedas, lo que facilita el movimiento; Compresión progresiva a través de 3 cilindros más

pequeños y 1 más grande en poliacetal (material no tóxico);

- Tiene sistema de alimentación autoajustable y mecanismo equalizador de la cantidad de masa;
- Equipado con 6 cortadores intercambiables;
- Gabinete incorporado para almacenamiento de los cortadores;
- Ancho de la estera de abastecimiento de las mantas o bastones de masa: 165mm;
- Tiene máquina moldeadora con ajuste unificado de la apertura de los cilindros y fieltros; estera de salida de 1 m de largo y alargador acoplado.

* OBSERVACIÓN: el porcentaje de agua sobre el peso de la harina varía según el tipo de materia prima y el proceso utilizado.



Consulte si hay disponibilidad del producto con voltaje y frecuencia adecuados para su región.

Modelo	Voltaje (V)	Fases	Frec. (Hz)	Potencia (kW)	Disyuntor (A)	Corriente (A)	Enchufe	Dimensiones del producto (Alt.xAnch.xProf)	Dimensiones del paquete (Alt.xAnch.xProf)	Capacidad
GAP400	220	Mono	50/60	1.6	16	11.5	16A(2P+T)	1600x835x1965 (mm) 600kg	1780x1020x1840 (mm) 676kg	30g a 600g
GAP800	220	Mono	50/60	1.6	16	11.5	16A(2P+T)	1600x835x2480 (mm) 660kg	1780x1020x2280 (mm) 722kg	30g a 750g





ESTERA DE DISTRIBUCIÓN

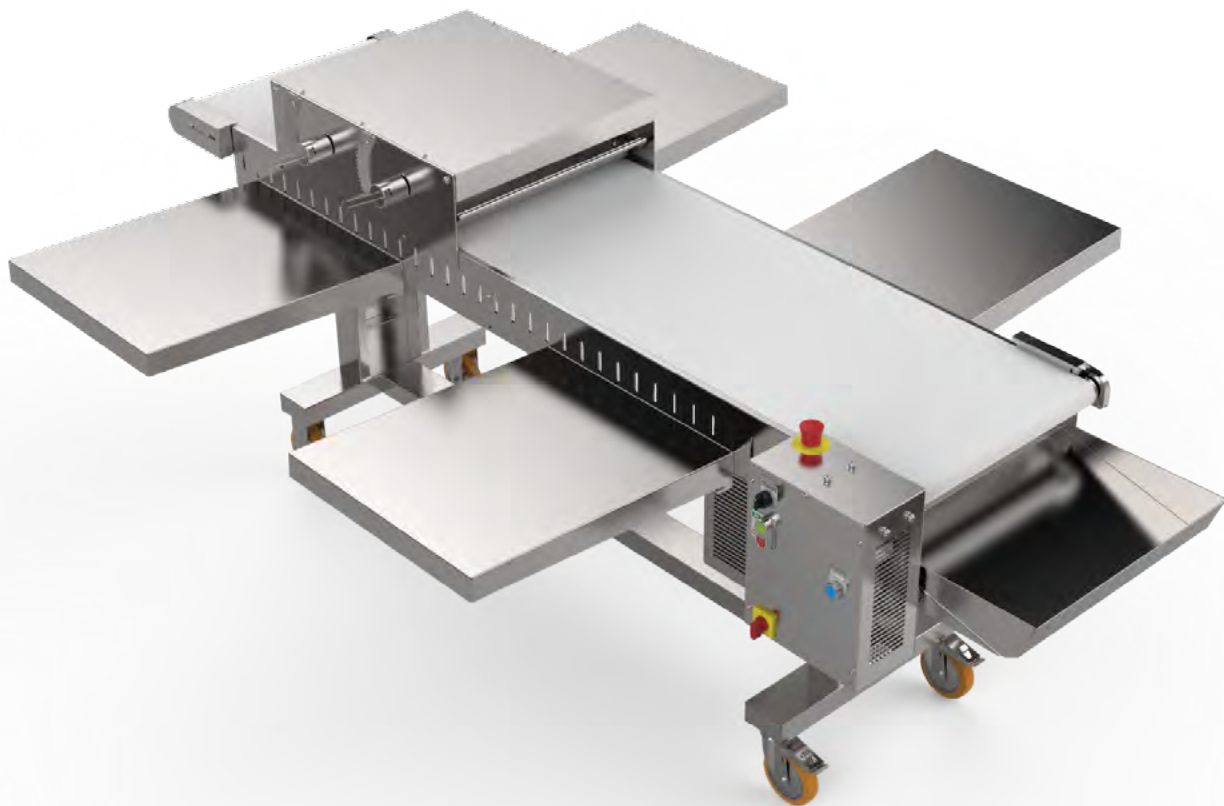
Recomendado para optimizar el proceso de recolección de masas posmodeladas. Dispone de velocidad y altura regulables y 4 bandejas extraíbles. Se puede acoplar a modeladoras y grupos automáticos.



ACCESORIO OPCIONAL PARA GRUPOS AUTOMÁTICOS GAP400 Y GAP800.

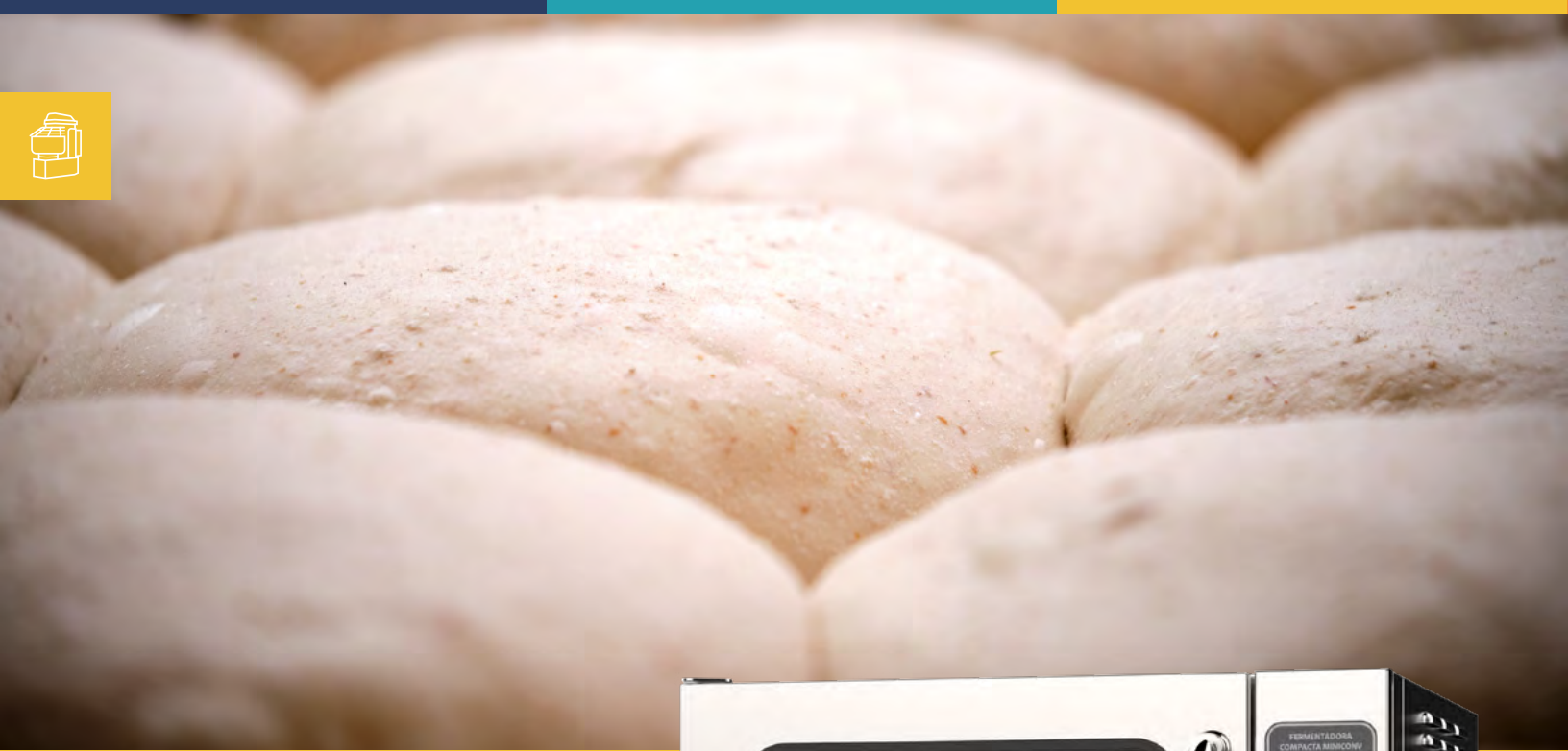
Tiene funcionamiento independiente (motorización propia) y tiene una longitud útil de 2m, lo que lo hace ideal para facilitar la recogida de masas posmodeladas. Sobre la misma, opcionalmente, se puede acoplar un dispositivo alargador AL500.

- Producción: transporta hasta 20.000 unidades/hora y alarga hasta 12.000 unidades/hora;
- Accesorio estándar: alargador AL500;
- Peso: 120kg;
- Debe instalarse en la salida de cualquier modeladora. Especialmente en los grupos automáticos Práctica (GAPs);
- Montado sobre ruedas con bloqueo, lo que facilita el movimiento;
- Posee 04 plataformas laterales basculantes y una bandeja móvil a la salida de la estera, que permiten el trabajo de 5 operarios en la recogida de las masas modeladas;
- Está equipada con variador de velocidad. Por lo tanto, es posible adaptar la máquina al ritmo de trabajo deseado.



Consulte si hay disponibilidad del producto con voltaje y frecuencia adecuados para su región.

Modelo	Voltaje (V)	Fases	Frec. (Hz)	Potencia (kW)	Disyuntor (A)	Corriente (A)	Enchufe	Dimensiones del producto (Alt.xAnch.xProf)	Dimensiones del paquete (Alt.xAnch.xProf)
EDM2000	220	Mono	50/60	0.35	4	1.5	16A(2P+T)	760 a 1000x1737x2433 (mm) 130kg	1170x870x2270 (mm) 230kg



MINI CÁMARA DE FERMENTACIÓN

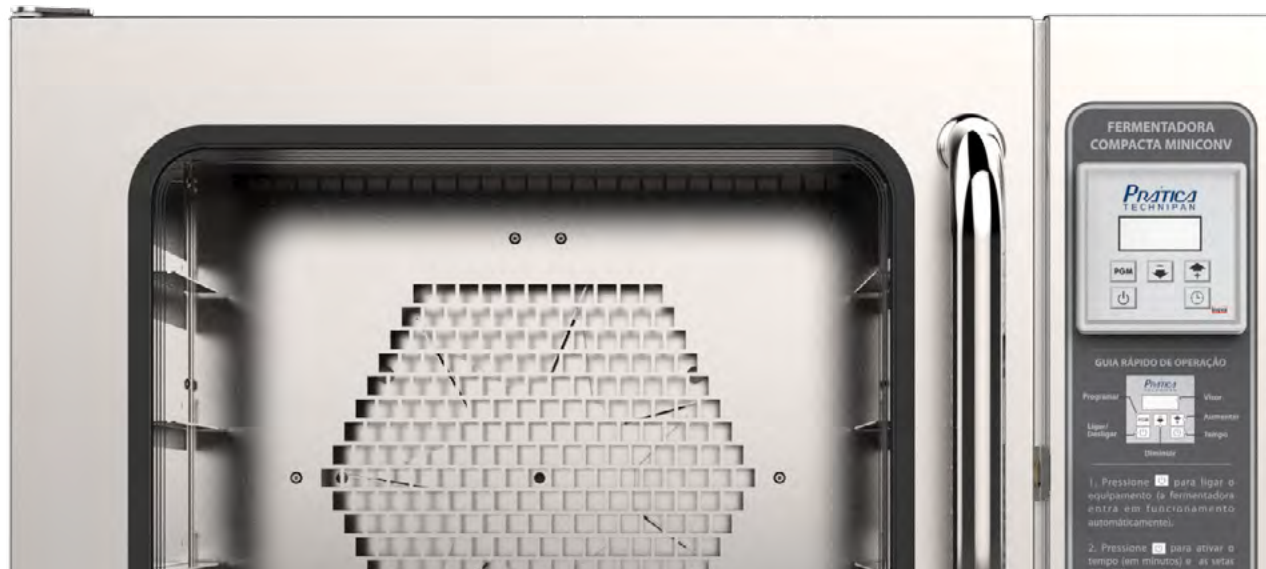
Miniconv

Toma el control de tu fermentación, sin depender del clima.



Capacidad:

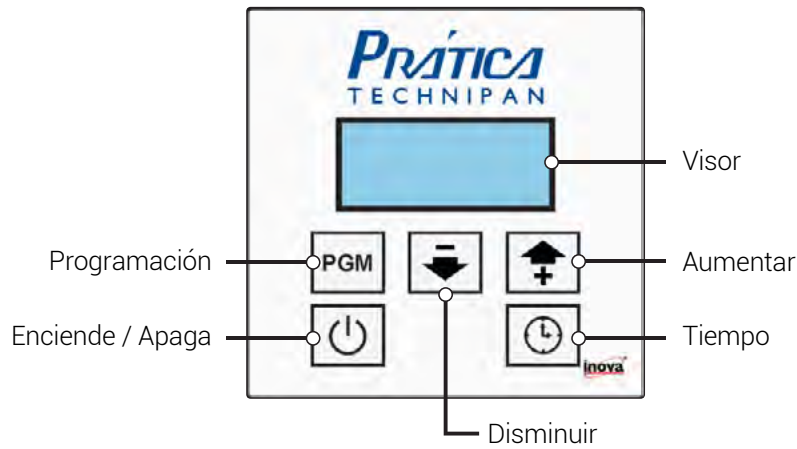
4 bandejas
35 x 35cm




VOLVER AL MENÚ

- Construido en acero inoxidable.
- Control de temperatura de 25°C a 50°C.
- Pies ajustables.

- Calentamiento por resistencias blindadas.
- Control de humedad del 40% al 90%.
- Uso eficiente de la energía.



 1 año de garantía en piezas y mano de obra (excepto artículos de desgaste natural).

Consulte si hay disponibilidad del producto con voltaje y frecuencia adecuados para su región.

Modelo	Voltage (V)	Fases	Frec. (Hz)	Potencia (kW)	Disyuntor (A)	Cable (mm ²)	Enchufe	Dimensiones del producto (Alt.xAnch.xProf)	Dimensiones del paquete (Alt.xAnch.xProf)
Fermentadora Miniconv	220	Mono	50/60	0.5	16	3x1.5	16A (2P+T)	446x586x682 (mm) 38kg	490x650x740 (mm) 48kg



CÁMARA DE FERMENTACIÓN PARA PUNTO DE VENTA 4.6

La Fermentadora Vitrine 4.6 es ideal para productos de panificación y repostería en general. El diseño del equipo y la visibilidad de los productos aportan atractivo para el frente de su tienda.



Capacidad:

12 bandejas
40 x 60cm

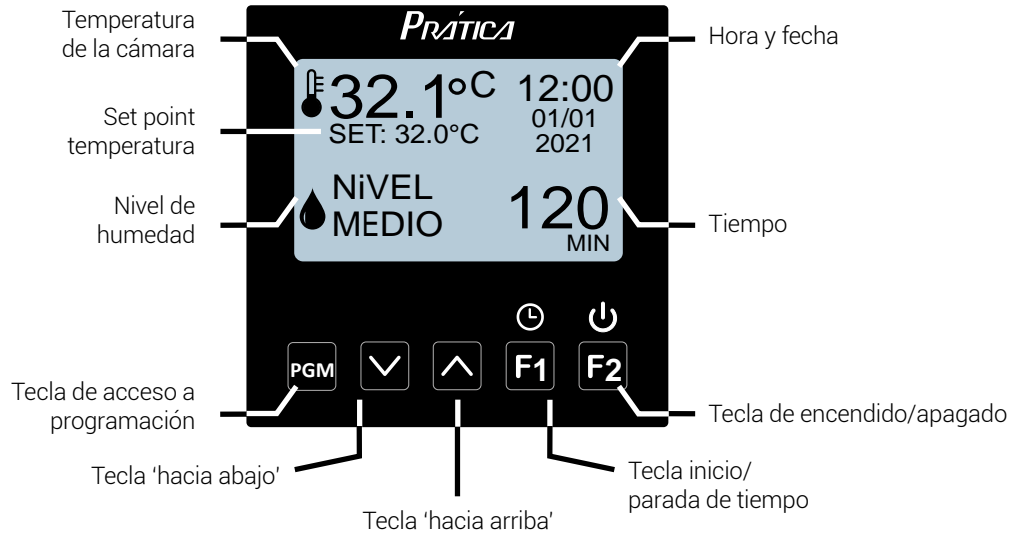
COMPATIBLE CON LOS HORNOS: Línea HPE80, HPE100 y Piso Fit 4.6



VOLVER AL MENÚ

- Control de temperatura de 25°C a 45°C;
- Control de humedad en 3 niveles;
- Control del tiempo;
- Construido de acero inoxidable;
- Calefacción por resistencia blindada;
- Sistema de generación y distribución de vapor;

- Estructura reforzada para apilado de hornos;
- Ruedas giratorias para facilitar el movimiento;
- Aislamiento para evitar intercambio térmico con el medio ambiente;
- Drenaje para salida que facilita la limpieza.



Consulte si hay disponibilidad del producto con voltaje y frecuencia adecuados para su región.

Modelo	Voltage (V)	Fases	Frec. (Hz)	Potencia (kW)	Disyuntor (A)	Cable (mm ²)	Enchufe	Dimensiones del producto (Alt.xAnch.xProf)	Dimensiones del paquete (Alt.xAnch.xProf)
F. Vitrine 4.6	220	Mono	50/60	1	16	3x1,5	16A (2P+T)	745x896x906 (mm) 87kg	910x1020x990 (mm) 133kg



PRÁCTICA | **klimaquip**

CÁMARA DE FERMENTACIÓN CFCK20

Fermente masas a temperatura caliente o fría, para adelantar o retrasar la fermentación y para realizar procesos específicos, como la fermentación en frío, ideal para panes artesanales. Todo sin depender del clima.



VOLVER AL MENÚ

- El equipo puede retardar (solo en la versión CFCK) la fermentación del pan a través del enfriamiento de la cámara o acelerar a través del calentamiento y humidificación de la cámara;
- Construido en acero inoxidable 430 (cierres externos) y 304 (interior);
- Aislamiento en PU con densidad de 40 kg/m³ con agente expansor ecológico y anti-llamas;
- Placas de 50mm desmontables;
- Botón ON/OFF anti vandalismo;
- Calefacción por resistencias blindadas;
- Convección de aire forzado por medio de ventilación;
- Sensor de temperatura para monitoreo de la cámara;
- Sistema inteligente de control de temperatura de la cámara separado de la caldera;
- Sin orificios laterales, pudiendo ser posicionado cerca de paredes, lo que proporciona ahorro de espacio;
- Programación para inicio de la fermentación (Panadero Nocturno);
- Drenaje que facilita la higienización;
- Vapor generado por caldera (opcional) en 4 niveles de control: sin vapor, bajo, medio y alto.
- Ruedas giratorias para facilitar el movimiento;
- Dimensiones reducidas para facilitar el paso de las puertas;
- Función de fermentación hasta 40°C y retraso mínimo 02°C;
- Fluido refrigerante R134A (ecológico);
- Certificado por INMETRO ordenanza 371;
- 1 año de garantía en piezas y mano de obra.



Consulte si hay disponibilidad del producto con voltaje y frecuencia adecuados para su región.

Modelo	Voltaje (V)	Fases	Frec. (Hz)	Potencia (kW)	Disyuntor (A)	Corriente (A)	Cable (mm ²)	Enchufe	Tipo de gas	Dimensiones del producto (Alt.xAnch.xProf)	Dimensiones del paquete (Alt.xAnch.xProf)	Capacidad de enfriamiento y fermentación
CFCK20 G4	220	Mono	50/60	1.23	10	5.57	1.5	2F+T	R134a	2079x755x965 (mm) 170kg	2300x880x1100(mm) 211kg	47(Kg)



BANDEJA PARA BOLEAMIENTO DB30

Ideal para dividir y bolear masa en 30 unidades iguales de pan o similares. Divide pedazos de 30 a 100g.



MEZCLADOR TIPO GLOBO

Indicado para masas aireadas, voluminosas y ligeras: chantilly, mousse y mayonesa.



MEZCLADOR TIPO RAQUETA

Indicado para la elaboración de masas para pastel que no necesiten incorporar aire.



MEZCLADOR TIPO GANCHO

Indicado para masas más pesadas como panes.







[VOLVER AL MENÚ](#)



HORNOS DE PANADERÍA

Los hornos de panadería de Práctica tienen como objetivo aumentar la productividad y la calidad de la producción de panadería. Los diferentes modelos, incluyendo hornos turbo, rotativos y de balasto, hornean pan y repostería con agilidad y resultados de uniformidad increíble.

Todos están contruidos íntegramente en acero inoxidable, con aislamiento térmico de alto desempeño, puerta de vidrio templado, iluminación interna y uso eficiente de la energía.

Práctica



HORNOS PARA PUNTO DE VENTA

Miniconv

Compacto, versátil, fácil de operar y muy robusto. Ideal para parte delantera de tiendas y operaciones de servicio rápido.



Capacidad:
4 bandejas
35 x 35cm



Miniconv VP con vapor


Miniconv Classic Inox Programable

Miniconv Classic Black Programable

VOLVER AL MENÚ

Modelo	Miniconv y Miniconv Classic	Miniconv Programable
Bandeja de hornear	35 cm x 35 cm	35 x 35 cm
Abertura de puerta	47 cm	47 cm
Panel	Digital	Digital programables
Programación de recetas	✗	✓
Número de recetas	✗	100
Número de pasos por receta	✗	4
Pre calentamiento programable	✗	✓
Programación de tiempo	✓	✓
Recurso "parada de turbina"	✗	✓
Sistema de distribución de calor	Convección forzada por turbina	Convección forzada por turbina
USB	✗	✓
Generación de Vapor	Aspersor en las turbinas	Aspersor en las turbinas
Niveles de vapor	✗	3
Función de control de humedad	✗	✓
Número de niveles de la función de control de humedad	✗	5
Temperatura máxima	210°C	230°C
Sistema de drenaje	✗	✗
Apilado	2 unidades	2 unidades
Extracción de aire	Recomendación	Recomendación



 1 año de garantía en piezas y mano de obra (excepto artículos de desgaste natural).

Consulte si hay disponibilidad del producto con voltaje y frecuencia adecuados para su región.

Modelo	Voltage (V)	Fases	Frec. (Hz)	Potencia (kW)	Disyuntor (A)	Cable (mm ²)	Enchufe	Dimensiones del producto (Alt.xAnch.xProf)	Dimensiones del paquete (Alt.xAnch.xProf)
Miniconv y Miniconv Classic Programable	220	Mono	50/60	2.56	16	3x1.5	16A (2P+T)	446x586x694 (mm) 38kg	490x650x740 (mm) 34kg



HORNOS PARA PUNTO DE VENTA

HORNOS DE CONVECCIÓN

Atractivo y compacto, combina la exhibición con el aroma de los panes, ofreciendo una experiencia única a los clientes e impulsando las ventas.



HPE80

Capacidad:
4 bandejas
40 x 60cm



HPE80 Programable

Capacidad:
4 bandejas
40 x 60cm



HPE100 Programable

Capacidad:
5 bandejas
40 x 60cm o 45x65cm




HPE120 Programable

Capacidad:
8 bandejas
58cm x 70cm

VOLVER AL MENÚ

Modelo	HPE80	HPE80 Programable	HPE100 Programable	HPE120 Programable
Bandeja de hornear	40x60 cm	40 x 60 cm	40x60 ou 45x65 cm	58x80 cm
Abertura de puerta	72 cm	72 cm	64 cm	78 cm
Panel	Digital	Digital programables	Digital programables	Digital programables
Programación de recetas	✗	✓	✓	✓
Número de recetas	✗	100	100	100
Número de pasos por receta	✗	4	4	4
Pre calentamiento programable	✗	✓	✓	✓
Programación de tiempo	✓	✓	✓	✓
Recurso "parada de turbina"	✗	✓	✓	✓
Sistema de distribución de calor	Convección forzada por turbina	Convección forzada por turbina	Convección forzada por turbina	Convección forzada por turbina
USB	✓	✓	✓	✓
Generación de Vapor	✗	✓	✓	✓
Niveles de vapor	Aspersor en las turbinas	Aspersor en las turbinas	Aspersor en las turbinas	Aspersor en las turbinas
Niveis de vapor	✗	3	3	3
Sistema de extracción de vapor	✗	✗	✓	✓
Función de control de humedad	✗	✓	✓	✓
Número de niveles de la función de control de humedad	✗	5	5	5
Temperatura máxima	230°C	250°C	250°C	250°C
Sistema de drenaje	✗	✗	✓	✗
Apilado	2 unidades	2 unidades	2 unidades	2 unidades
Extracción de aire	Recomendación	Recomendación	Recomendación	Recomendación

 1 año de garantía en piezas y mano de obra (excepto artículos de desgaste natural).

Consulte si hay disponibilidad del producto con voltaje y frecuencia adecuados para su región.

Modelo	Voltage (V)	Fases	Frec. (Hz)	Potencia (kW)	Disyuntor (A)	Cable (mm ²)	Enchufe	Dimensiones del producto (Alt.xAnch.xProf)	Dimensiones del paquete (Alt.xAnch.xProf)
HPE80 e HPE80 Prog.	220	Mono			40	3x6	63A (2P+T)	600x905x893 (mm) 86kg	810x1040x980 (mm) 103kg
	220	Tri	50/60	5.5	20	4x4	32A (3P+T)		
	380	Tri			16	5x2,5	16A (4P+T)		
HPE100 Prog.	220	Mono			40	3x10	63A (2P+T)	707x896x957 (mm) 96kg	920x1020x1060 (mm) 132kg
	220	Tri	50/60	7.7	25	4x4	32A (3P+T)		
	380	Tri			16	5x2,5	16A (3P+N+T)		
HPE120 Prog.	220	Mono			40	3x10	63A (2P+T)	600x905x1227 (mm) 99kg	800x980x1260 (mm) 131kg
	220	Tri	50/60	7.6	25	4x4	32A (3P+T)		
	380	Tri			16	5x2,5	16A (3P+N+T)		



PISO FIT

MODELOS 4.6 Y 6.8

La calidad del piso al frente de la tienda, con un horno compacto que permite ver mientras se hornea.



Piso Fit 4.6 1 Mod.

Capacidad 4.6:
1 bandeja - 40 x 60cm



Piso 4.6 2 Mod.

Capacidad 4.6:
2 bandejas - 40 x 60cm



Piso 4.6 3 Mod.

Capacidad 4.6:
3 bandejas - 40 x 60cm



Piso 4.6 4 Mod.

Capacidad 4.6:
4 bandejas - 40 x 60cm



Piso Fit 6.8 1 Mod.

Capacidad 6.8:
1 bandeja - 60 x 80cm



Piso 6.8 2 Mod.

Capacidad 6.8:
2 bandejas - 60 x 80cm



Piso 6.8 3 Mod.

Capacidad 6.8:
3 bandejas - 60 x 80cm



Piso 6.8 4 Mod.

Capacidad 6.8:
4 bandejas - 60 x 80cm

VOLVER AL MENÚ

PISO FIT 4.6

- Capacidad: 1 Bandeja para hornear 40cmx60cm por módulo.
- Control de temperatura de techo y balasto de 50°C a 300°C.
- Puerta con sistema de limpieza interna (no es necesario desmontar el vidrio).

- Vaporizador.
- Inyección de vapor en 3 niveles.
- Iluminación de la cámara.

PISO FIT 6.8

- Capacidad: 1 Bandeja para hornear 60cmx80cm por módulo.
- Control de temperatura de techo y balasto de 50°C a 300°C.
- Puerta con sistema de limpieza interna (no es necesario desmontar el vidrio).

- Vaporizador.
- Inyección de vapor en 3 niveles.
- Iluminación de la cámara.



Consulte si hay disponibilidad del producto con voltaje y frecuencia adecuados para su región.

Modelo	Voltage (V)	Fases	Frec. (Hz)	Potencia (kW)	Disyuntor (A)	Cable (mm ²)	Enchufe	Dimensiones del producto (Alt.xAnch.xProf)	Dimensiones del paquete (Alt.xAnch.xProf)
Piso Fit 4.6	220	Mono	50/60	2.8	16	3x1,5	16A (2P+T)	363x896x959 (mm) 105kg	550x1000x1200 (mm) 130kg
Piso Fit 6.8	220	Mono	50/60	4.4	25	3x4	32A (2P+T)	363x896x1368 (mm) 150kg	590x1460x1020 (mm) 166kg



VOLVER AL MENÚ



HORNOS DE CONVECCIÓN

Hornee productos con calidad, uniformidad y estandarización a través de tecnología de convección, registro de recetas y programación precisa de temperatura y vaporización.



E200
Programable

Capacidad:
8 bandejas
58 x 70cm



G200
Programable

Capacidad:
8 bandejas
58 x 70cm



E250
Programable

Capacidad:
7 bandejas
60 x 80cm



G250
Programable

Capacidad:
7 bandejas
60 x 80cm



E500
Programable

Capacidad:
12 o 18 bandejas
60 x 80cm



G500
Programable

Capacidad:
12 o 18 bandejas
60 x 80cm



E650
Programable

Capacidad:
16 o 25 bandejas
60 x 80cm



G650
Programable

Capacidad:
16 o 25 bandejas
60 x 80cm

- Almacena 100 recetas con hasta 4 pasos cada una, más un paso de precalentamiento;
- Conexión USB para importar y exportar recetas;
- Control de temperatura de 50°C a 250°C.
- Construidos de acero inoxidable;
- Aislamiento de alto rendimiento;
- Patas ajustables;
- Calentamiento por resistencias blindadas para los modelos E250 y E650;
- Calentamiento por quemadores atmosféricos e intercambiadores de calor para el modelo G250;

- Sistema de convección de aire forzado a través de turbinas radiales, con sistema de inversión para los modelos E250 y G250;
- Sistema de convección de aire forzado a través de 3 turbinas radiales, con sistema de inversión para el modelo E650;
- Función: Convección off para repostería;
- Función de control de humedad durante el paso;
- Puerta con doble vidrio templado que facilita la limpieza;
- Vapor generado por inyección de agua al inicio del paso;
- Sistema de iluminación de cámara;
- Uso eficiente de la energía.



 1 año de garantía en piezas y mano de obra (excepto artículos de desgaste natural).

Consulte si hay disponibilidad del producto con voltaje y frecuencia adecuados para su región.

Modelo	Voltage (V)	Fases	Frec. (Hz)	Potencia (kW)	Disyuntor (A)	Cable (mm ²)	Enchufe	Dimensiones del producto (Alt.xAnch.xProf)	Dimensiones del paquete (Alt.xAnch.xProf)
E200 Prog.	220 380	Tri	50/60	15	50 32	4x10 5x4	63A (3P+T) 32A (4P+T)	1151x973x1296 (mm) 191kg	1380x1140x1340 (mm) 252kg
G200 Prog.	220	Mono	50/60	0.62	6	3x2,5	16A (2P+T)	1189x1031x1532 (mm) 197kg	1330x1140x1530 (mm) 297kg
E250 Prog.	220 380	Tri	50/60	20.3	63 40	4x16 5x10	63A (3P+T) 63A (3P+N+T)	1155x973x1396 (mm) 197kg	1330x1090x1430 (mm) 256kg
G250 Prog.	220	Mono	50/60	0.62	6	3x2,5	16A (2P+T)	1189x1031x1532 (mm) 248kg	1330x1140x1530 (mm) 311kg
E500 Prog.	220 380	Tri	50/60	34.2	100 63	4x50 5x16	125A (3P+T) 63A (3P+N+T)	1788x1031x2012 (mm) 350kg	1960x1130x1490 (mm) 465kg
G500 Prog.	220	Mono	50/60	1.2	10	3x2,5	16A (2P+T)	2048x1032x2181 (mm) 453kg	1970x1140x1600 (mm) 535kg
E650 Prog.	220 380	Tri	50/60	43	125 70	4x70 4x25	125A (3P+T) 125A (3P+N+T)	2138x1144x1839 (mm) 421kg	2320x1260x1550 (mm) 515kg
G650 Prog.	220 380	Tri	50/60	15.9	50 32	4x10 5x6	63A (2P+T) 32A (3P+N+T)	2138x1144x1951 (mm) 530kg	2310x1240x1620 (mm) 648kg



HORNOS ROTATIVOS RE650 Y RG650

Con la rotación, el calor se distribuye uniformemente a todos los productos, lo que otorga la máxima uniformidad y productividad en la cocción.



RE650



RG650

- Adecuado para panaderías, pastelerías e industrias del panes;
- Con opción de carro giratorio o giratorio, almacena hasta 16 bandejas de 40cm x 60cm para panes o 25 niveles para hornear productos bajos como galletas, crackers, pre-pizzas etc;
- Funciona con un sistema de acoplamiento tipo gancho instalado en el techo de la cámara, que hace que los alimentos reciban el aire caliente de manera uniforme;
- En la opción de horneado fijo, cuenta con un carro de 60cm x 80cm, con 16 bandejas para hornear pan o 25 para hornear productos bajos;
- Calentamiento a través de resistencias tubulares blindadas con revestimiento de acero inoxidable;
- Construcción robusta, íntegramente en acero inoxidable y


con aislamiento térmico de alta eficiencia.

- Carro giratorio estándar de 40 cm x 60 cm o carro fijo opcional de 60 cm x 80 cm.
- Almacena 500 recetas con hasta 6 pasos cada una;
- Distribución de calor a través de tres turbinas radiales de alto rendimiento con inversión de dirección;
- Tres niveles de velocidad de las turbinas;
- Control de temperatura de 30°C hasta 250°C;
- Control de extracción de humedad de la cámara;
- Construido de acero inoxidable;
- Puerta con vidrio doble temperado;



Carro fijo:
60x80cm ou 58x70cm
 o
 Carro giratório:
40x60cm

Capacidad:
 16 bandejas 40 x 60cm para pan
 o 25 niveles para hornear productos bajos en
 grasas como galletas, crackers, prepizzas, etc.

 1 año de garantía en piezas y mano de obra (excepto artículos de desgaste natural).

Consulte si hay disponibilidad del producto con voltaje y frecuencia adecuados para su región.

Modelo	Voltaje (V)	Fases	Frec. (Hz)	Potencia (kW)	Disyuntor (A)	Cable (mm ²)	Enchufe	Dimensiones del producto (Alt.xAnch.xProf)	Dimensiones del paquete (Alt.xAnch.xProf)	Capacidad 16 bandejas para hornear
RE650	220 380	Tri	50/60	43.5	150 100	4x70 5x35	200A (3P+T) 125A (4P+T)	2340x1140x1841 (mm) 580kg	2520x1300x1840 (mm) 700kg	Carro fijo: 60x80cm ou 58x70cm o Carro giratório: 40x60cm
RG650	220 380	Tri	50/60	15.5	50 32	4x10 5x6	63A (3P+T) 63A (4P+T)	2340x1140x1953 (mm) 680kg	2520x1300x1840 (mm) 800kg	



HORNO ROTATIVO RG6080

Aumente su producción al máximo con más capacidad, uniformidad y mucha más automatización.

Capacidad:
15 bandejas
60 x 80cm



VOLVER AL MENÚ


- Adecuado para supermercados, pastelerías e industrias del panes;
- Almacena 500 recetas con hasta 6 pasos cada una;
- Distribución de calor a través de tres turbinas radiales de alto rendimiento con inversión de dirección;
- Tres niveles de velocidad de las turbinas;
- Control de temperatura de 30°C hasta 250°C;
- Control de extracción de humedad de la cámara;
- Construido de acero inoxidable;
- Puerta con vidrio doble temperado;
- Esquinas redondeadas que facilitan la limpieza;

- Aislamiento de alto rendimiento para un uso eficiente de la energía;
- Calentamiento por quemadores atmosféricos e intercambiadores de calor;
- Vapor generado por inyección directa de agua en la turbina, con control de cantidad;
- Funcionamiento con carro giratorio fijado por medio de gancho superior;
- Tapa de acabado superior para captura pasiva de la salida de vapor cuando se abre la puerta.

ACCESORIO DE SERIE:

Carro giratorio para 15 bandejas para horno de 60cm x 80cm.



 1 año de garantía en piezas y mano de obra (excepto artículos de desgaste natural).

Consulte si hay disponibilidad del producto con voltaje y frecuencia adecuados para su región.

Modelo	Voltaje (V)	Fases	Frec. (Hz)	Potencia (kW)	Disyuntor (A)	Cable (mm ²)	Enchufe	Dimensiones del producto (Alt.xAnch.xProf)	Dimensiones del paquete (Alt.xAnch.xProf)	Capacidad 15 bandejas para hornear
RG6080	220 380	Tri	50/60	17.2	50 32	4x16 5x6	63A (3P+T) 32A (3P+N+T)	2340x1240x2176 (mm) 748kg	2530x1370x2040 (mm) 905kg	Carro giratorio: 60x80(cm)



VOLVER AL MENÚ



PISO ECOPOWER



Hornos de panificación modulares con un panel de mando simple e individual para cada módulo. Indicados para la elaboración de panes con características especiales.



Capacidad:
2 bandejas
60 x 80cm

Ecopower 2 A - Techo y base



Capacidad:
2 bandejas
60 x 80cm

Ecopower 2 A - Módulo independiente



Capacidad:
4 bandejas
60 x 80cm

Ecopower 4 A - Techo y base



Capacidad:
4 bandejas
60 x 80cm

Ecopower 4 A - Módulo independiente


VOLVER AL MENÚ

Los Pisos Ecopower Prática están hechos de acero inoxidable, lo que facilita la limpieza y cumple con los estándares de seguridad alimentaria. Con cámaras independientes, permite atender las fluctuaciones de la demanda, sin derrochar energía.

Además de su robustez, rendimiento y rápido calentamiento, cuenta con la exclusiva función Ecopower, un sistema que garantiza la eficiencia energética y ahorra en el consumo eléctrico.

- Módulos para 1, 2 y 4 bandejas de 60x80cm con capacidad para 36 panes franceses de 65 gramos cada uno.
- Control de temperatura de 50°C hasta 300°C;
- Funciones: control y ajuste de temperatura de techo y piso, control de vapor, temporizador de hasta 240 minutos con alarma sonora, iluminación;
- Función Ecopower para ahorro de energía en cámara vacía;
- Apilable hasta 4 módulos.
- Almacenar hasta 20 recetas con 4 pasos cada una.
- Apilable hasta 4 módulos;
- Aislamiento de alto rendimiento;
- Puerta con sistema exclusivo, slide out, de fácil remoción y limpieza;
- Vaporizador "Jet Steam" de alta precisión que permite utilizar la cantidad exacta de agua en el proceso;
- Función Panadero Nocturno que inicia la cocción a la hora programada;
- Uso eficiente de la energía;
- Control de temperatura de 50°C hasta 300°C;



 2 años de garantía.

Consulte si hay disponibilidad del producto con voltaje y frecuencia adecuados para su región.

Modelo	Voltage (V)	Fases	Frec. (Hz)	Potencia (kW)	Disyuntor (A)	Cable (mm ²)	Enchufe	Dimensiones del producto (Alt.xAnch.xProf)	Dimensiones del paquete (Alt.xAnch.xProf)
Ecopower II 2A	220 380	Tri	50/60	6.8	25 16	4x4 5x2,5	32A (3P+T) 16A (4P+T)	369x1703x1715 (mm) 167kg	670x1850x1680 (mm) 251kg
Ecopower II 4A	220 380	Tri	50/60	13.4	40 25	4x10 5x4	63A (3P+T) 32A (4P+T)	369x1703x2509 (mm) 261kg	670x1800x2430 (mm) 391kg



BANDEJA PERFORADA 35cm X 35cm (MINICONV)

Ideal para hornear panes de queso, quiches, esfirras y dulces finos: macarons, hojaldre, éclair.



BANDEJA LISA 35cm X 35cm (MINICONV)

Ideal para hornear rocambolos, brownies, pastiera di grano, brazo gitano, entre otros.



PARRILA 60cm X 40cm

Soporte para otros complementos como moldes de silicona, moldes para pasteles y moldes para pudines.



BANDEJA DE ALUMINIO 60cm X 40cm

Garantiza una mejor circulación del aire caliente, proporcionando una cocción más uniforme.



HORNEO FÁCIL

Indicado para cargar panes hidratados, rústicos o tradicionales en hornos de piso de forma rápida y ágil. Aplicable para hornos EcoPower con 1 o 2 bandejas para horno.





VOLVER AL MENÚ



VOLVER AL MENÚ 



ULTRACONGELADORES

Los ultracongeladores Práctica congelan y enfrían en mucho menos tiempo que los métodos convencionales, lo que repercute en la calidad, la productividad y la seguridad a la hora de preparar y almacenar los alimentos. Con este equipo también es posible realizar una producción avanzada, en la que se preparan y congelan productos para ser regenerados y vendidos a pedido.

Aislamiento de poliuretano de 70 mm y densidad de 40 Kg/m³.

Se pueden colocar cerca de paredes y equipos.

Puertas con sello y junta magnética de PVC y marco con calefacción que evita el resecado.

Tienen válvula de expansión electrónica, que garantiza mayor desempeño al equipo, y compresores que presentan mayor eficiencia y bajo nivel de ruido.

Garantizan la congelación a -18°C en el núcleo del alimento y disponen de sonda de pincho para monitoreo.

Drenajes para facilitar la limpieza interna y ruedas para mejorar el movimiento.

Fáciles de operar, preenfrian y convierten automáticamente para conservación después del proceso.

Cuentan con las funciones de congelamiento Hard y Soft y más 8 opciones de procesos.



Práctica | **klimaquip**

UK EASY

Congele o refrigere de la manera correcta: con agilidad, seguridad y calidad. Realice una producción temprana, aumente su productividad y minimice el desperdicio.



UK05 Easy

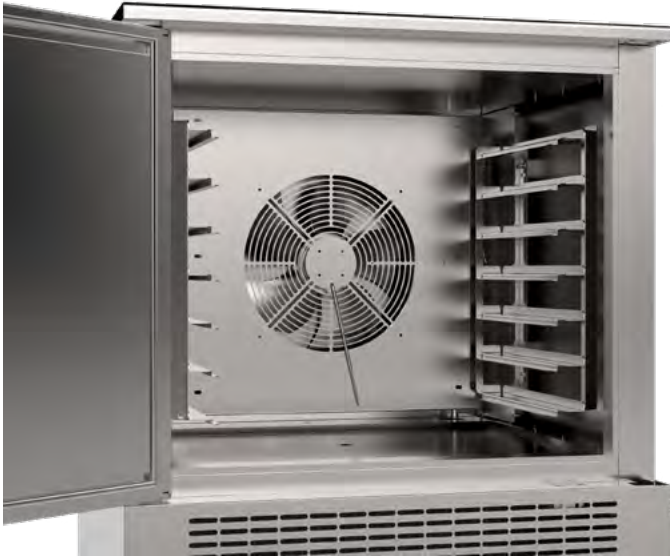
UK07 Easy

UK14 Easy

UK20 Easy



VOLVER AL MENÚ



Consulte si hay disponibilidad del producto con voltaje y frecuencia adecuados para su región.

Modelo	UK Easy 05	UK Easy 07	UK Easy 14	UK Easy 20
Voltaje (V)	220	220	220	220 / 380
Fases	Mono	Mono	Mono	Tri / Tri
Corriente (A)	10,5	11,6	21,2	27,39 / 19,49
Frecuencia (Hz)	50 / 60	50 / 60	50 / 60	60 / 60
Potencia (kW)	1.5	1.5	2.7	4.85 / 4.85
Disyuntor (A)	16	16	25	32 / 25
Consumo (kWh)	1,2	1,2	2,2	4,32 / 4,32
Cable (mm²)	2,5	2,5	2,5	6 / 4
Enchufe	2F+1T	2F+1T	2F+1T	-
Capacidad de congelamiento (kg)	12	15	36	65
Capacidad de enfriamiento (kg)	27	30	60	84
Tipo de gas	R404a	R404a	R404a	R404a
Dimensiones del producto (Alt.xAnch.xProf)	980x820x812 (mm) 115kg	1195x820x812 (mm) 148kg	1775x820x812 (mm) 197kg	2075x1352x1782 (mm) 389kg
Dimensiones del paquete (Alt.xAnch.xProf) (mm)	1210x940x920 (mm) 139kg	1430x940x920 (mm) 181kg	1970x940x920 (mm) 207kg	2330x1680x1280 (mm) 489kg



Práctica | **klimaquip**

ULTRACONGELADOR DE VASOS

Adecuado para la congelación rápida de jarras, lo que mantiene las bebidas frías durante más tiempo. ¡Atraiga a nuevos clientes y aumente sus ventas!



- Capacidad: 170 vasos de 355ml (06 cajas) / 440 copas tipo tulipán (05 cajas);
- Tensión: 220V monofásico;
- Dimensión (AnchoxProfundidadxAltura): 820x770x1790mm
- Deshielo rápido;
- Botón Enciende / Apaga;
- Temperatura de congelación -30°C;
- Función modo económico;

- Construido de acero inoxidable;
- Sensor de puerta, evita el bloqueo del evaporador y mejora el desempeño.
- Protección en el condensador y evaporador para la seguridad del operador;
- Drenaje amplio y centralizado que facilita la salida de agua;
- Funciona a hasta 40°C de temperatura ambiente;
- Almacena hasta 06 cajas plásticas de 40cm x 60cm.



Consulte si hay disponibilidad del producto con voltaje y frecuencia adecuados para su región.

Modelo	Voltaje (V)	Fases	Frec. (Hz)	Potencia (kW)	Disyuntor (A)	Corriente (A)	Enchufe	Dimensiones del producto (Alt.xAnch.xProf)	Dimensiones del paquete (Alt.xAnch.xProf)	Capacidad:
UCK170	220	Mono	50/60	2.4	25	11.3	2P+T	1775x820x812 (mm) 180kg	1970x940x920 (mm) 207kg	170 vasos o 440 tulipanes





BANDEJA ALUMINIO 40cm X 60cm PARA ULTRACONGELADORES

Garantiza una mejor circulación del aire, ayudando en el proceso de ultraenfriamiento o ultracongelación.



CAJA PLÁSTICA 40cm X60CM PARA ULTRACONGELADORES DE JARRAS

Excelente para acondicionar jarras de cerveza dispensada y copas tipo tulipán



PARRILA 1/1 60cm X 40cm

Soporte para otros complementos como moldes de silicona, moldes para pasteles y pudines.



CARRO DE 20 NIVELES

Carro que sostiene 20 bandejas de 60x80 y facilita la carga del equipo.



GASTRONORM 1/1 PERFURADA 65 mm

Para legumbres y verduras.





Prática

www.praticabr.com/es

contact@praticabr.com