

PRÁTICA



Catálogo de Productos Latinoamérica
2025



BIENVENIDO A **PRÁTICA**

Prática, fundada en 1991, ofrece lo último en hornos profesionales, ultracongeladores y máquinas de panadería. Con más de 700 empleados, incluyendo 55 en I+D, Prática es líder en el sector de equipos para la preparación de alimentos en Brasil y opera en más de 50 países.

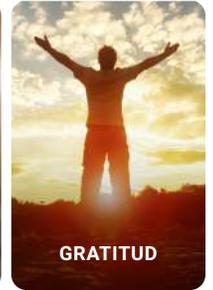
Ayudar a sus clientes a preparar alimentos de calidad sin desperdicio es el propósito de Prática. Entendemos la importancia de nuestro papel en la cadena que comienza en los campos y cultivos hasta la oferta de alimentos preparados para las personas.

Más que equipos, Prática ofrece soluciones integradas y una red de soporte antes y después de la venta que permite a sus clientes mejorar verdaderamente sus operaciones. A través de sus chefs y nutricionistas, Prática apoya la implementación de procesos de mejora de calidad y reducción de desperdicios.



PRÁTICA

VALORES



COMIDA DE CALIDAD SIN DESPERDICIOS

PROPÓSITO



BIENESTAR



PRODUCTIVIDAD



PRESERVACIÓN

PLANTA MANUFACTURERA
Estado de Minas Gerais - Brasil



MENÚ INTERACTIVO



HAGA CLIC EN LA
SESIÓN DESEADA



HORNOS COMBINADOS

- 10. ENTENDIENDO EL STEAM POWER
- 11. HIGIENIZACIÓN AUTOMÁTICA
- 12. LÍNEA C-MAX
- 16. LÍNEA TSi
- 20. TSi BRAVE
- 22. LÍNEA - GOURMET
- 24. CAMPANA GOURMET
- 26. ACCESORIOS PARA HORNOS COMBINADOS



SPEED OVENS

- 30. FIT EXPRESS
- 32. FIT SM
- 34. FIT XL
- 36. FIT ST
- 38. PANINI PRESS
- 40. ROCKET EXPRESS
- 42. FORZA STi
- 44. ACCESORIOS PARA SPEED OVENS



MENÚ > AVANZAR



MÁQUINAS DE PANADERÍA

- 48. SOVADORA AUTOMÁTICA
- 50. ESTERA DE DISTRIBUCIÓN EDM2000
- 52. LÍNEAS AUTOMÁTICAS GAP



HORNOS DE PANADERÍA

- 56. HORNOS PARA PUNTO DE VENTA - MINICONV
- 58. HORNOS PARA PUNTO DE VENTA - MINICONVX HP
- 60. HORNOS PARA PUNTO DE VENTA - HORNOS DE CONVECCIÓN
- 62. HORNOS DE CONVECCIÓN
- 64. HORNO ROTATIVO RG6080
- 66. ACCESORIOS PARA HORNOS DE PANADERÍA

PRÁCTICA



[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.

Disponibles en las versiones eléctricas o de gas.

Práctica



VOLVER AL MENÚ

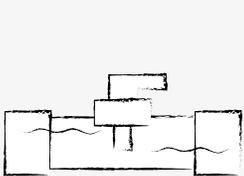
ENTENDIENDO EL STEAM POWER

DISPONIBLE EN LOS HORNOS C-MAX Y TSI

Esta tecnología exclusiva de Prática 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.

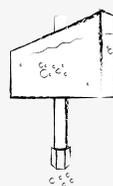
El resultado es una combinación ideal de calor y humedad, que da resultados de cocción perfectos.



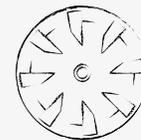
Primero, el agua ingresa al sistema a través de un sensor de flujo.



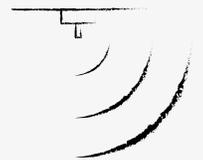
A continuación, se precalienta con el propio calor del horno.



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 horno está listo para producir de nuevo con la máxima eficiencia.





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

- **C-MAX 6 / CG-MAX 6:** 210 comidas

- **C-MAX 10:** 350 comidas

- **CG-MAX 11:** 385 comidas

- **C-MAX 20 / CG-MAX 20:** 700 comidas

- **C-MAX 20V / CG-MAX 20V:** 700 comidas

- **C-MAX 40 / CG-MAX 40:** 1400 comidas



CG-MAX 06

CG-MAX 11

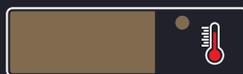
CG-MAX 20

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 300 °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.



• **25 meses 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	2 3 3	3	3	3	3
Frecuencia (Hz)	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60
Potencia (kW)	9.5	14.6	21.3	29.7	45.8
Disyuntor (A)	50 32 16	50 32	70 50	100 70	150 100
Cable (mm²)	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(4P+T)	125A(3P+T) 63A(4P+T)	125A(3P+T) 63A(4P+T)	200A(3P+T) 125A(4P+T)
Dimensiones del producto <small>(Alt.xAnch.xProf)</small>	777x1056x761 (mm) 123 kg	1057x1056x761 (mm) 173 kg	1185x1056x1302 (mm) 210 kg	1960x1030x1090 (mm) 282 kg	1960x1030x1384 (mm) 337 kg
Dimensiones del paquete <small>(Alt.xAnch.xProf)</small>	800x1180x1160 (mm) 175 kg	1400x1160x225 (mm) 225 kg	1400x1140x1390 (mm) 266 kg	2200x1100x1140 (mm) 408kg	2200x1100x1400 (mm) 410 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	1	1	1	1	3 3
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 (mm²)	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(4P+T)
Tipo de gas	GLP Gas Natural				
Dimensiones del producto <small>(Alt.xAnch.xProf)</small>	840x1078x1064 (mm) 172 kg	1170x1057x1068 (mm) 218 kg	1200x1057x1409 (mm) 235 kg	2087x1065x1186 (mm) 180 kg	2087x1065x1510 (mm) 337 kg
Dimensiones del paquete <small>(Alt.xAnch.xProf)</small>	1200x1180x1160 (mm) 220 kg	1400x1180x1160 (mm) 275 kg	1400x1140x1500 (mm) 294 kg	2200x1100x1140 (mm) 245 kg	2200x1100x1600 (mm) 410 kg
Capacidad	6 GN	11 GN	20 GN	20 GN	40 GN



TSi

Donde la tecnología y la gastronomía se conectan.

Mucho más que un horno combinado, este dispositivo brinda una mayor interacción y automatización a tu cocina, ofreciendo resultados exactamente como deseas, realizando múltiples cocciones, permitiendo 24 horas de productividad y limpiándose de manera completamente inteligente y automática.

Además, también es posible gestionar recetas y actualizar el TSi a través de Wi-Fi, utilizando la plataforma IOK.



TSi 6

TSi 10

TSi 20

TSi 20V

TSi 40

- **TSi 6 / TSiG 6:** 210 comidas

- **TSi 20 / TSiG 20:** 700 comidas

- **TSi 10:** 350 comidas

- **TSi 20V / TSiG 20V:** 700 comidas

- **TSiG 11:** 385 comidas

- **TSi 40 / TSiG 40:** 1400 comidas



TSiG 6

TSiG 11

TSiG 20

TSiG 20V

TSiG 40

FUNCIONES



Cocción inteligente: ajusta automáticamente los parámetros del proceso según el resultado deseado.



• **Aire caliente:** calor seco de 30°C a 300°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.



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



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



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



• **Cocción nocturna:** programación para inicio automático de procesos de cocción. Para cocinar alimentos durante la noche.



• **Ambient Control:** gestiona dos tecnologías exclusivas Prática (Steam Power y Dry Power) para ofrecer resultados perfectos: crujientes o jugosos en su punto justo.



• **Steam Power:** proporciona ahorro y precisión en las cocciones, con vapor de alto rendimiento.



• **Dry Power:** proporciona un equilibrio entre menos humedad y más crocancia para alimentos deliciosos.



• **Grupo de 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.



• **Favoritos:** activa tus recetas más utilizadas con solo dos toques.



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



• **Limpieza inteligente:** identifica la suciedad del horno, indica la cantidad de pastillas necesarias y realiza el proceso de forma totalmente automática.



• 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)	220 220 380	220 380	220 380	220 380	220 380
Fases	1 3 3	3	3	3	3
Frecuencia (Hz)	50 60	50 60	50 60	50 60	50 60
Potencia (kW)	8.2	14.6	21.3	38.4	53.3
Disyuntor (A)	50 32 16	50 32	70 50	125 70	200 100
Cable (mm²)	3x10 4x4 5x2.5	4x10 5x4	4x16 5x10	4x70 5x25	4x95 5x35
Enchufe	63A(2P+T) 32A(3P+T) 16A(3P+N+T)	63A(3P+T) 32A(4P+T)	125A(3P+T) 63A(4P+T)	200A(3P+T) 125A(3P+N+T)	200A(3P+T) 125A(3P+N+T)
Dimensiones del producto <small>(Alt.xAnch.xProf)</small>	776x1056x768mm 123kg	1056x1056x768mm 173kg	1185x1056x1241mm 210kg	1960x1065x1090mm 180kg	1960x1065x1384mm 337kg
Dimensiones del paquete <small>(Alt.xAnch.xProf)</small>	1000x1190x850mm 149kg	1270x1190x850mm 183kg	1440x1140x1400mm 284kg	2200x1100x1140mm 245kg	2200x1100x1400mm 410kg
Capacidad	6 GNs	10 GNs	20 GNs	20 GNs	40 GNs

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	1 3 3	1 3 3	1 3 3	1 3 3	3
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)	16A(2P+T) 16A(3P+T) 16A(3P+N+T)	16A(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)
Dimensiones del producto <small>(Alt.xAnch.xProf)</small>	GLP Gas Natural	GLP Gas Natural	GLP Gas Natural	GLP Gas Natural	GLP Gas Natural
Dimensiones del paquete <small>(Alt.xAnch.xProf)</small>	840x1076x1069mm 172kg	1170x1076x1069mm 218kg	1166x1076x1412mm 235kg	1972x1065x1186mm 180kg	1972x1065x1506mm 337kg
Capacidad	1200x1180x1160mm 220kg	1400x1180x1160mm 275kg	1400x1140x1500mm 294kg	2200x1100x1140mm 245kg	2200x1100x1600mm 410kg
Capacidades	6 GNs	11 GNs	20 GNs	20 GNs	40 GNs



VOLVER AL MENÚ



BRAVE

Para restaurantes, buffets, cocinas industriales, escuelas, empresas, hospitales y lugares donde existe una alta demanda de comidas.



VOLVER AL MENÚ

- Tsi BRAVE: es la Central de Cocción Inteligente Práctica que permite al cliente elegir el resultado final que desea para los alimentos;
- Funciones de horno combinado: Aire Caliente, Vapor Combinado, Vapor, Delta T, Cocción Nocturna y Regenerar;
- Limpieza Inteligente: ofrece opciones de limpieza según el nivel de suciedad del horno, recomendando la cantidad correcta de pastillas para cada etapa de la higienización;
- Cocción Múltiple: interfaz intuitiva que cocina diferentes tipos de alimentos simultáneamente utilizando recetas guardadas;
- Generación de vapor con sistema Steam Power: tecnología exclusiva que realiza el control preciso de la generación de vapor con bajo consumo energético;
- Temperatura ajustable de 30°C a 300°C;
- Conectividad vía Wi-Fi o cable de red Rj45;
- IOK: plataforma que permite administrar la producción a distancia, creando, editando, eliminando o compartiendo recetas vía Wi-Fi;

- Control activo: optimización de los procesos de cocción mediante la deshumidificación activa de la cámara;
- Exclusivo sistema ECOPOWER que reutiliza el calor del horno para mejorar la eficiencia energética; Almacena hasta 1.000 recetas con hasta 12 pasos cada una;
- Función Favoritos: activa su receta en solo dos toques;
- Sensor de núcleo con 6 puntos de medición para el control de la temperatura interna de los alimentos;
- Puerto USB para verificación del informe HACCP, importación y exportación de recetas, actualización del software y configuraciones;
- Iluminación LED en la puerta, facilitando la visualización de las preparaciones de alimentos.
- Vidrio Triple: mayor confort térmico para el ambiente;
- Lanza retráctil: ayuda en las preparaciones que requieren agua para la cocción;
- Aislamiento de fibra cerámica de alto rendimiento y durabilidad;
- Construido en acero inoxidable AISI 444 y AISI 430;

MODULACIONES

1. BASES

Individual o para superposición, ambas con soporte para GNs de 2/3 que facilita la operación en el día a día.

2. CAMPANA BRAVE

La Campana Gourmet atenúa los vapores, olores y humo no deseados resultantes de los procesos de cocción. De funcionamiento automático y silencioso, enciende mediante identificación inteligente de temperatura.

3. KIT DE SUPERPOSICIÓN

Tenga más versatilidad con cocciones simultáneas en menos espacio, utilizando equipamiento vertical.



 • **25 meses 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
TSi Brave	220	1	50/60	4.75	32	3x4	32A (2P+T)	609x651x623 (mm) 69kg	858x710x780 (mm) 90kg	6 GN





LÍNEA GOURMET

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



**C-MAX 6
GOURMET
+ BASE**

**C-MAX 6
GOURMET
+ CAMPANA
+ BASE**

**C-MAX3
GOURMET
SUPERPUESTO
+ BASE**

**C-MAX 3 E 6
GOURMET
SUPERPUESTO
+ BASE**

**C-MAX 3
GOURMET
+ BASE**

VOLVER AL MENÚ

- 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



• Cocinar al vapor



• Vapor manual



• Cocción por sonda/ tiempo



• Aire caliente



• Regenerar



• Extractor de vapor



• Enfriar



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



• Mis recetas



• Higienización semiautomática



- C-MAX GOURMET 3: 105 comidas

- C-MAX GOURMET 6: 210 comidas

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	1	60	6.6	32	3x4	32A (2P+T)	470x650x685 (mm) 54kg	685x800x765 (mm) 84kg	3 GN
C-MAX 6 GOURMET	220	1	60	9.3	50	3x10	63A(2P+T)	732x650x685 (mm) 76kg	850x800x765 (mm) 116kg	6 GN
	220	3			32	4x6	32A(3P+T)			
	380	3			16	5x2.5	16A(3P+N+T)			



VOLVER AL MENÚ



CAMPANA GOURMET

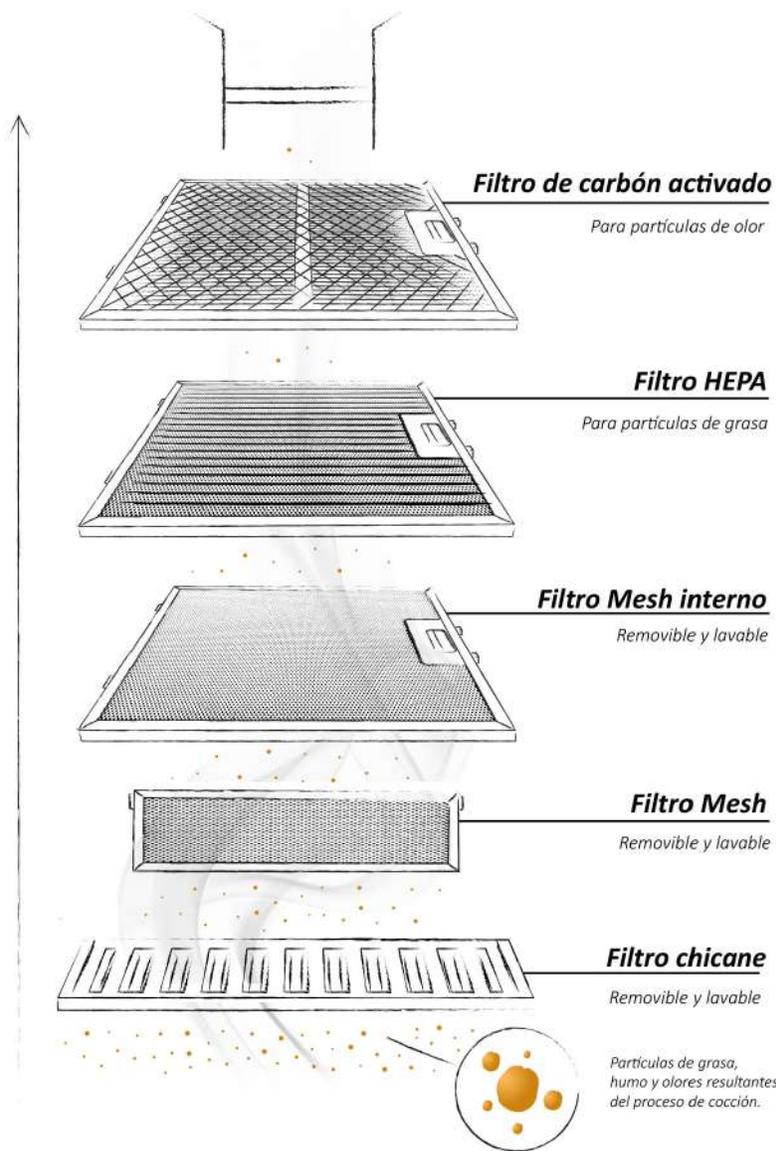
Indicado para la mitigación de vapores, olores y humo resultantes de todos los procesos de cocción de hornos combinados.



VOLVER AL MENÚ

- 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	1	60	0.35	10	3x1,5	20A (2P+T)	413x650x789 (mm) 61kg	672x1081x789 (mm) 74kg



VOLVER AL MENÚ

ACCESORIOS PARA HORNOS COMBINADOS



GASTRONORM 1/1 LISA 30mm

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



GASTRONORM 1/1 LISA 65mm

Para arroz, carne, pastas, tartas y pasteles.



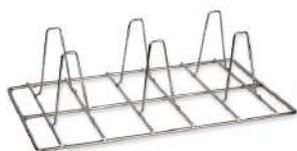
SMART GRILL

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 ANTIADHERENTE 65mm

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 65mm

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 45mm PANTALLA EXPANDIDA

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



GASTRONORM 1/1 ONDULADA EM ALUMÍNIO ANTIADHERENTE

Excelentes resultados en la preparación de panes y baguettes.



GASTRONORM 1/1 30mm PERFURADA EM ALUMÍNIO ANTIADHERENTE

Excelente para asar bifés a la milanesa, *croissants* y *petit fours*.



PASTILLAS DESENGRASANTES DEGREASER

Agilidad y seguridad en la limpieza de los hornos de la línea TSi y C-MAX con higienización automática.



PASTILLAS DESCALCIFICADORAS DESCALER

Ideales para la descalcificación de los hornos de la línea TSi y C-MAX con higienización automática. Mantienen el acero inoxidable con un alto brillo y evitan manchas causadas por la dureza del agua.





[VOLVER AL MENÚ](#)



SPEED OVENS

Los Speed Ovens de Prática 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.

PRÁTICA



VOLVER AL MENÚ



FIT EXPRESS

El horno Fit Express es indicado para la finalización rápida de alimentos refrigerados o congelados, salados preritos, preadhesivos, lasas, pastas, sándwiches, escondites y otros alimentos semi listos, con excelentes resultados de sabor, visual y crocán. La tecnología de convección de aire comprimido combinada con microondas, permite calentar, gratinar o tostar alimentos hasta veinte veces más rápido que los procesos tradicionales.

COLORES DISPONIBLES



FIT EXPRESS NEGRO

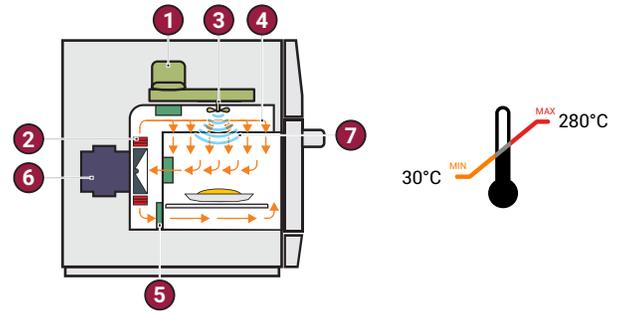


FIT EXPRESS INOX



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.



1. Magnetrón (generador de microondas)
2. Resistencia principal
3. Antena distribuidora de microondas
4. Chorro de aire
5. Convertidor catalítico
6. Motor del ventilador
7. Microondas

ACCESORIOS INCLUIDOS

- Canastra
- Pala de aluminio



CERTIFICACIÓN

VENTLESS

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)
Fit Express	220	1	60	6.5	32	3x4	32A(2P+T)	619x386x693 (mm)	820x550x900 (mm)	133x315x308 (mm)
	220	1	50		32	3x4	32A(2P+T)			
	380	3	50		16	5x4	16A(3P+N+T)			
								67kg	86kg	13L



FIT SM

S I N G L E M A G

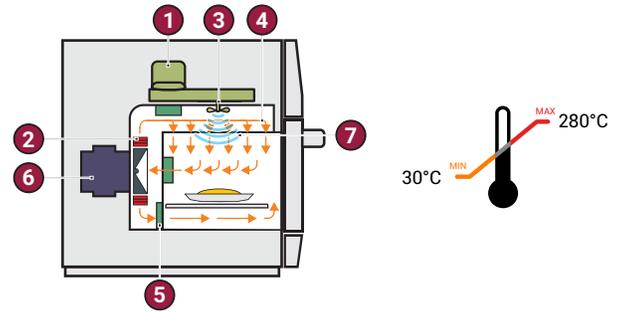
El horno *Fit SM se indica para un acabado rápido de alimentos refrigerados, bocados prefritos, preheados, lasañas, pastas, sándwiches, pastel de papata y otros alimentos semipreparados, con excelentes resultados de sabor, aspecto y crujientes. La tecnología por convección a chorro de aire, combinada con microondas, permite calentar, gratinar o tostar alimentos.



* No se recomienda el Fit SM en operaciones con productos congelados.

VOLVER AL MENÚ

- Tiene 1 (un) magnetrón de 1.100 watts de potencia;
- Almacena 1.024 recetas con hasta ocho pasos cada una, divididas en 16 grupos;
- Conexión USB para actualizaciones e importar/exportar grupos, recetas y configuraciones;
- IOK: Plataforma que permite gestionar la producción a distancia, creando, editando, eliminando o compartiendo recetas por Wi-Fi;
- Temperatura ajustable de 30 °C a 280 °C;
- Panel touchscreen fácil de operar;
- Control independiente de la velocidad de aire, temperatura y microondas;
- Cuenta con certificación Ventless, que no requiere el uso de campanas ni filtro catalítico, fácil de quitar para su limpieza;
- Construido en acero inoxidable;
- Guía de limpieza diaria, videos explicativos que demuestran el paso a paso del proceso;



1. Magnetron (generador de microondas)
2. Resistencia principal
3. Antena distribuidora de microondas
4. Chorro de aire
5. Convertidor catalítico
6. Motor del ventilador
7. Microondas

ACCESORIOS INCLUIDOS

- Canastra
- Pala de aluminio



CERTIFICACIÓN

VENTLESS

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

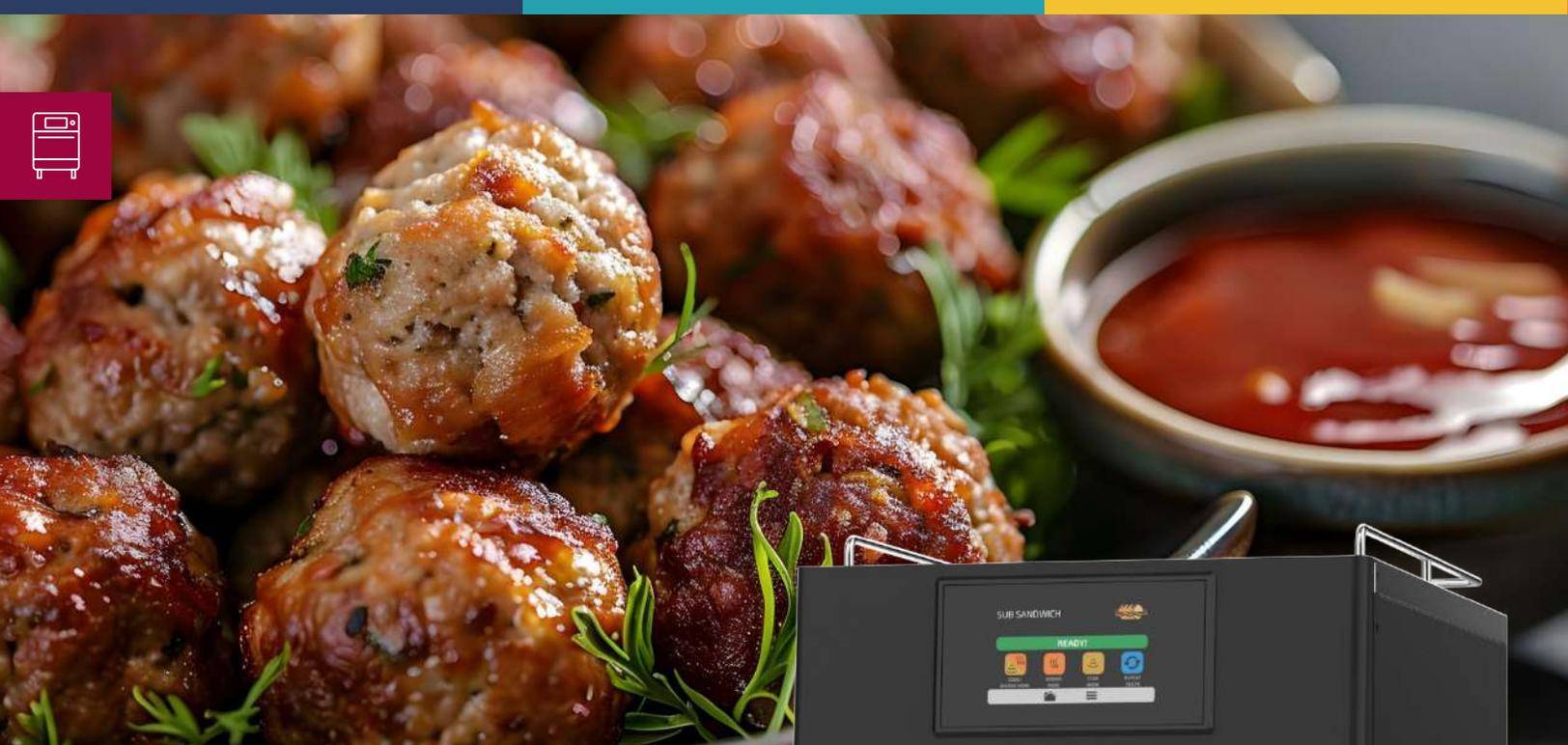
✓ • **1 año de garantía** en piezas y mano de obra. (excepto para artículos de desgaste natural).

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)
Fit SM	220	1	50	2.9	16	3x1,5	16A(2P+T)	619x386x693 (mm)	903x510x897 (mm)	133x315x308 (mm)
	220	1	60			3x1,5	16A(2P+T)			
	380	3	50			5x2,5	16A(3P+N+T)			
								56kg	75kg	13L



VOLVER AL MENÚ



FIT XL

El horno de alta velocidad Fit XL cuenta con una cámara de 40 centímetros y está diseñado para finalizar de manera eficiente de alimentos refrigerados o congelados, salados prefritos, preadhesivos, lasas, pastas, sándwiches, escondites y otros alimentos semi listos. Capaz de manejar porciones más grandes, es ideal para negocios medianos y grandes. El FIT XL ofrece un excelente sabor, apariencia y crocancia. Al combinar aire impulsado y microondas, calienta, dora y tuesta los alimentos más rápido que los métodos tradicionales.



COLORES DISPONIBLES

FIT XL NEGRO

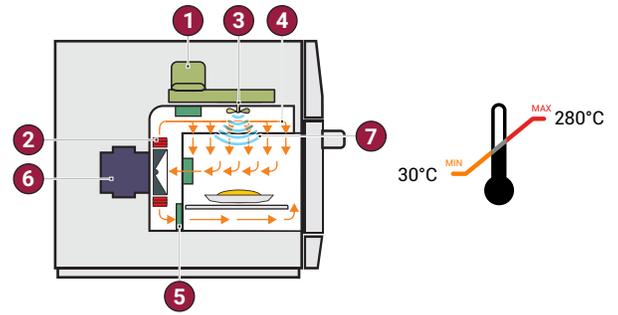


FIT XL INOX



VOLVER AL MENÚ

- Cámara de 40 centímetros;
- Almacena 1.024 recetas con hasta ocho pasos cada una, divididas en 16 grupos;
- Conexión USB para actualizaciones e importar/exportar grupos, recetas y configuraciones;
- IOK: Plataforma que permite gestionar la producción a distancia, creando, editando, eliminando o compartiendo recetas por Wi-Fi;
- Temperatura ajustable de 30°C a 280°C;
- Panel touchscreen de 7" fácil de operar;
- Control independiente de la velocidad de aire, temperatura y microondas;
- Cuenta con certificación Ventless, que no requiere el uso de campanas ni filtro catalítico, fácil de quitar para su limpieza;
- Construido en acero inoxidable;
- Guía de limpieza diaria, videos explicativos que demuestran el paso a paso del proceso;



1. Magnetrón (generador de microondas)
2. Resistencia principal
3. Antena distribuidora de microondas
4. Chorro de aire
5. Convertidor catalítico
6. Motor del ventilador
7. Microondas

ACCESORIOS INCLUIDOS

- Canastra
- Pala de aluminio



CERTIFICACIÓN

VENTLESS

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)
Fit XL	220	1	60	6.5	32	3x4	32A(2P+T)	658x488x795 (mm)	905x590x960 (mm)	139x417x410 (mm)
	220	1	50		32	3x4	32A(2P+T)			
	380	3	50		16	5x2,5	16A(3P+N+T)			
								82kg	103kg	23,7L



VOLVER AL MENÚ



FITST

El horno Fit ST es indicado para la finalización rápida de alimentos refrigerados o congelados, salados pre-fritos, preadhesivos, lasas, pastas, sándwiches, escondites y otros alimentos semi listos, con excelentes resultados de sabor, visual y crocán. La tecnología de convección de aire comprimido combinada con microondas, permite calentar, gratinar o tostar alimentos hasta veinte veces más rápido que los procesos tradicionales.



APILABLE

COLORES DISPONIBLES

FIT ST NEGRO

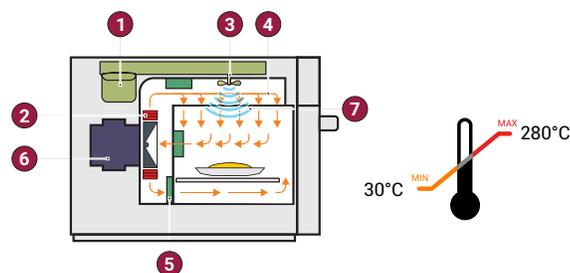


FIT ST INOX



VOLVER AL MENÚ

- Almacena 1.024 recetas con hasta ocho pasos cada una, divididas en 16 grupos;
- Conexión USB para actualizaciones e importar/exportar grupos, recetas y configuraciones;
- IOK: Plataforma que permite gestionar la producción a distancia, creando, editando, eliminando o compartiendo recetas por Wi-Fi;
- Temperatura ajustable de 30°C a 280°C;
- Panel touchscreen fácil de operar;
- Control independiente de la velocidad de aire, temperatura y microondas;
- Cuenta con certificación Ventless, que no requiere el uso de campanas ni filtro catalítico, fácil de quitar para su limpieza;
- Construido en acero inoxidable;
- Apilable (1+1), soporta hasta 72 kg;
- Guía de limpieza diaria, videos explicativos que demuestran el paso a paso del proceso;



1. Magnetron (generador de microondas)
2. Resistencia principal
3. Antena distribuidora de microondas
4. Chorro de aire
5. Convertidor catalítico
6. Motor del ventilador
7. Microondas

ACCESORIOS INCLUIDOS

- Canastra
- Pala de aluminio

CERTIFICACIÓN

VENTLESS

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 ST DOUBLE MAG

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 ST	220	1	60		32	3x4	32A(2P+T)	425x518x697 (mm)	722x620x825 (mm)	133x315x308 (mm)
Double Mag	220	1	50	6.5	32	3x4	32A(2P+T)	72kg	94kg	13L
	380	3	50		16	5x2,5	16A(3P+N+T)			

FIT ST SINGLE MAG*

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 ST	220	1	50			3x1,5	16A(2P+T)	425x518x697 (mm)	722x620x825 (mm)	133x315x308 (mm)
Single	220	1	60	2.9	16	3x1,5	16A(2P+T)	61kg	83kg	13L
Mag	380	3	50			5x2,5	16A(3P+N+T)			

* No se recomienda el Fit ST Single Mag en operaciones con productos congelados.



VOLVER AL MENÚ

A C C E S O R I O

PANINI PRESS

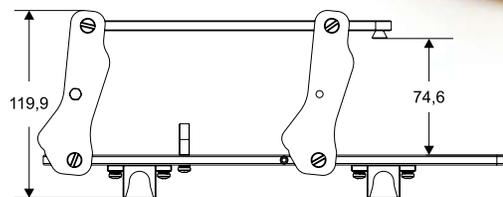
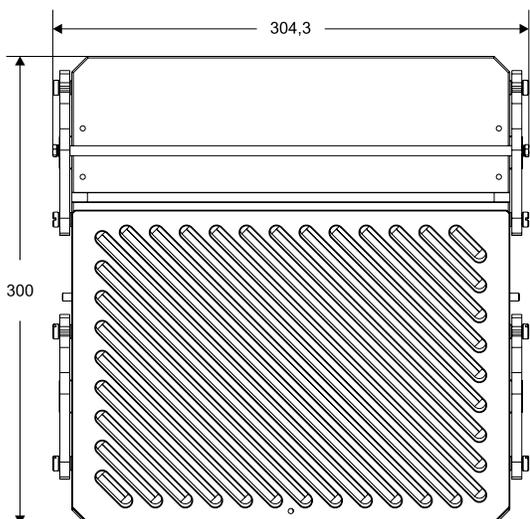
PARA **FIT ST**, **FIT SM** Y **FIT EXPRESS** USAR SOLAMENTE



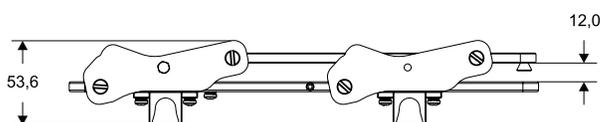
VOLVER AL MENÚ

Panini Press es un accesorio opcional para el FIT Express, ideal para hacer deliciosos sándwiches y paninis con marcas de parrilla.

- Específicamente diseñada para usar con el FIT Express, Fit SM y Fit ST.
- Está fabricada en aluminio y recubierta con una capa antiadherente.
- Versatilidad: Acomoda una variedad de alimentos con un rango de apertura de 12mm a 74,6mm entre las parrillas superior e inferior.
- Crea paninis, derretidos, subs, burritos, quesadillas y más, perfectamente prensados y con marcas de parrilla.
- Fácil instalación, uso y limpieza.
- Incluye una espátula exclusiva para deslizar los alimentos entre las placas superior e inferior, asegurando también una apertura y cierre seguros.
- Es posible mantener la prensa de panini en la cámara, incluso al cocinar otros artículos sin marcas de parrilla, colocando la cesta encima de ella.
- Apta para lavavajillas.



ABIERTO



CERRADO

*No recomendado para la preparación de carnes



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 INCLUIDOS

- Speed Grill
- Canastra teflón
- Pala de aluminio



CERTIFICACIÓN

VENTLESS

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	1	60	6.6	32	3x4	32A(2P+T)	636x532x806 (mm)	865x640x920 (mm)	146x394x362 (mm)
	220	1	50		32	3x4	32A(2P+T)			
	380	3	50	16	5x2,5	16A(3P+N+T)	88kg			



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.

APILABLE



Forza STi Estándar



Forza STi Superpuesto

- Pantalla táctil de fácil operación.
- Almacena hasta 1024 recetas con hasta 8 pasos.
- Limpieza con instrucciones paso a paso en video en pantalla.
- Conectividad a través de la plataforma IOK - Internet of Kitchen.
- Funcionamiento sencillo: cualquier persona puede operarlo.
- Hornee pizzas de hasta 40 cm, utilizando la combinación de aire

impulsado e infrarrojos.

- Controles independientes con ajustes de cocción superior e inferior.
- Apilable: permite la superposición de un horno sobre otro.
- Temperatura ajustable de 30°C a 330°C.
- Uso eficiente de energía.



ACCESORIOS INCLUIDOS

- Rejilla para pizza redonda 40 cm;
- Pala para pizza;
- Soporte de esponja.

CERTIFICACIÓN

VENTLESS

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.

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)
220	1	50	6.2	32	3x4	32A (2P+T)	Sin pies 340x705x788mm 67kg	640x845x955mm 86kg	93x460x435mm 18,6L
							Con pies 442x705x788mm 67Kg		



VOLVER AL MENÚ

ACCESORIOS PARA SPEED OVENS



PALA PARA PIZZA

Ideal para manipular con seguridad los alimentos dentro del horno.



SPEED GRILL

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



BANDEJA ANTIADHERENTE

Ideal para gratinar sándwiches con queso y cremas.



SOPORTE PARA ESPONJA

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



REJILLA PARA PIZZA REDONDA 40cm

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



REJILLA CUADRADA PARA PIZZA 40cm

Ideal para la preparación de empanadas, pasteles de nata, galletas y otros productos de menor tamaño.



VOLVER AL MENÚ



CESTO PERFORADO ANTIADHERENTE

Ideal para la finalización de productos que no deben tomar demasiado color en su parte inferior.



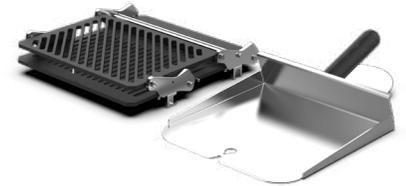
CANASTRA ANTIADHERENTE

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



PANINI PRESS

Utilizado para preparar paninis con un exterior crujiente y un relleno derretido. Viene con su propia pala y es exclusivo para el Fit Express.



HOJA ANTIADHERENTE "DACOFLON" NEGRA DE 300X400mm

Excelente soporte para alimentos y protección para piedras, parrillas y cestas.



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



VOLVER AL MENÚ



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	3	60/60	4.8	16 10	12 8	16A(3P+T) 16A(4P+T)	1386x987x1584 (mm) 630kg	1600x1150x1800 (mm) 760kg



VOLVER AL MENÚ



ESTERA DE DISTRIBUCIÓN

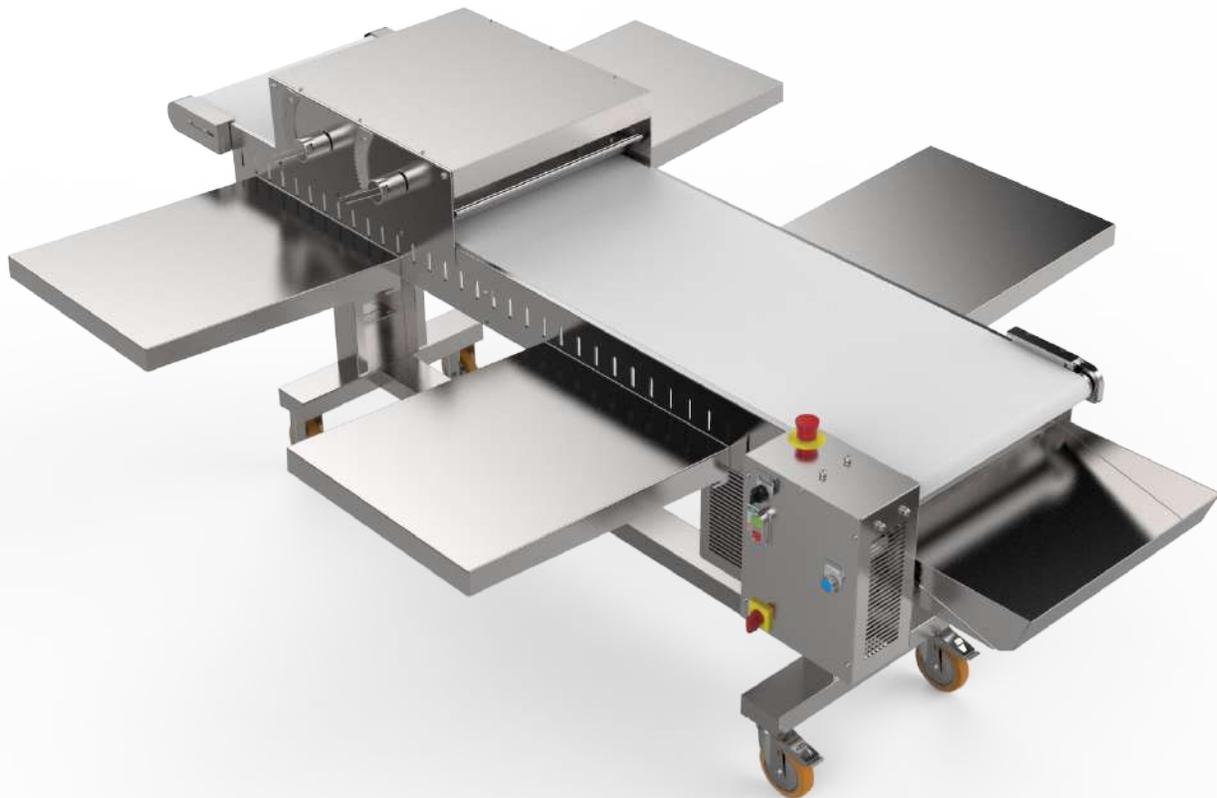
Recomendado para optimizar el proceso de recolección de masas posmodeladas. Dispone de velocidad y altura regulables y 4 bandejas extraíbles. Se puede acoplar a modeladoras y grupos automáticos.



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	1	60	0.35	4	1.5	16A(2P+T)	760 a 1000x1736x2422 (mm) 130kg	1060x940x2350 (mm) 156kg



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	1	50/60	1.8	16	8.5	16A(2P+T)	1600x835x1965 (mm) 600kg	1980x940x1900 (mm) 700kg	20g a 600g
GAP800	220	1	60	1.6	16	11.5	16A(2P+T)	1600x835x2480 (mm) 660kg	1980x940x2340 (mm) 800kg	20g a 900g





[VOLVER AL MENÚ](#)



HORNOS DE PANADERÍA

Los hornos de panadería de Prática 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.

PRÁTICA



VOLVER AL MENÚ



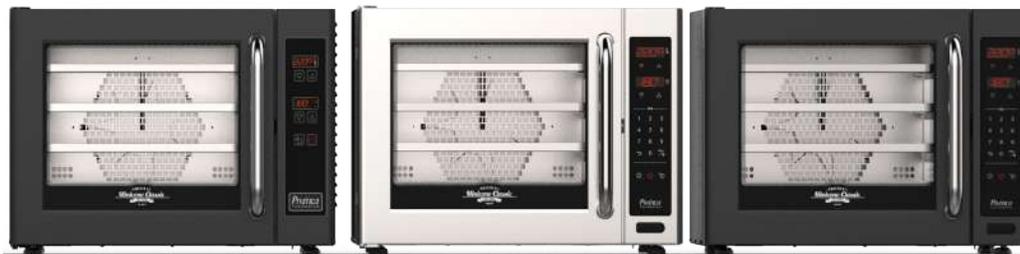
HORNOS PARA PUNTO DE VENTA

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	1	50/60	2.56	16	3x1,5	16A (2P+T)	446x586x694 (mm) 32kg	490x650x740 (mm) 34kg



VOLVER AL MENÚ



MINICONVX HP

Para pequeñas panaderías, cafés, cafeterías, tiendas de conveniencia y apoyo en restaurantes y instalaciones que se destinan a servir en todo momento.



Capacidad:
4 bandejas
46 x 33cm

COLORES DISPONIBLES



MINICONVX HP
NEGRO



MINICONVX HP
INOX

VOLVER AL MENÚ

- Almacena 100 recetas con hasta 4 pasos cada uno más precalentamiento;
- Conexión USB para actualizaciones e importación / exportación de recetas;
- Versión Inox y Black;
- Control de temperatura de 30° C hasta 250° C;
- Construido en acero inoxidable;
- Aislamiento de alto rendimiento;
- Calentamiento por resistencias blindadas;

- Vapor generado por inyección de agua al comienzo del paso;
- Convección con circulación de aire por turbina de alto rendimiento, con sistema de reversión;
- Función: Convección OFF para confitería;
- Sistema de iluminación de cámara;
- Puerta con vidrio doble templado y abatible que permite facilidad en la higienización;
- Apilable: máximo 1 equipo (1 + 1);
- Uso eficiente de energía.

Puerta de apertura lateral

Facilita la carga y descarga de productos.

Iluminación LED en la puerta

Mejor visualización de la cocción de alimentos.

Vidrio doble plegable

Confort térmico en el ambiente.



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)
Miniconvx HP	220	1	50/60	3.2	20	3x2.5	20A (2P+T)	453x631x638 (mm) 38kg	510x700x760 (mm) 44kg



VOLVER AL MENÚ



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 Programmable

Capacidad:
4 bandejas
40 x 60cm



HPE120 Programmable

Capacidad:
8 bandejas
58cm x 70cm

VOLVER AL MENÚ

Modelo	HPE80	HPE80 Programable	HPE120 Programable
Bandeja de hornear	40x60 cm	40 x 60 cm	58x80 cm
Abertura de puerta	72 cm	72 cm	78 cm
Panel	Digital	Digital programables	Digital programables
Programación de recetas	✗	✓	✓
Número de recetas	✗	100	100
Número de pasos por receta	✗	4	4
Precaentamiento 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
USB	✓	✓	✓
Generación de Vapor	✗	✓	✓
Niveles de vapor	Aspersor en las turbinas	Aspersor en las turbinas	Aspersor en las turbinas
Niveis de vapor	✗	3	3
Sistema de extracción de vapor	✗	✗	✓
Función de control de humedad	✗	✓	✓
Número de niveles de la función de control de humedad	✗	5	5
Temperatura máxima	230°C	250°C	250°C
Sistema de drenaje	✗	✗	✗
Apilado	2 unidades	2 unidades	2 unidades
Extracción de aire	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	220	1			40	3x6	32A(2P+T)	600x905x893 (mm) 86kg	750x1020x980 (mm) 122kg
HPE80	220	3	50/60	5.5	20	4x4	32A(3P+T)		
Prog.	380	3			16	5x2,5	16A(3P+N+T)		
HPE120	220	1			40	3x10	63A(2P+T)	600x905x1227 (mm) 99kg	750x1020x1350 (mm) 147kg
	220	3	50/60	7.6	25	4x4	32A(3P+T)		
Prog.	380	3			16	5x2,5	16A(3P+N+T)		



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.



E250
Programable

Capacidad:
7 bandejas
60 x 80cm



G250
Programable

Capacidad:
7 bandejas
60 x 80cm



E650
Programable

Capacidad:
16 o 25 bandejas
60 x 80cm



G500
Programable

Capacidad:
12 o 18 bandejas
60 x 80cm

VOLVER AL MENÚ

- 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)
E250 Prog.	220 380	3	50/60	20.3	63 40	4x16 5x10	63A(3P+T) 63A(3P+N+T)	1155x973x1396 (mm) 197kg	1280x1140x1590 (mm) 256kg
G250 Prog.	220	1	50/60	0.62	6	3x2,5	16A(2P+T)	1189x1031x1532 (mm) 248kg	1400x1140x1540 (mm) 307kg
E650 Prog.	220 380	3	50/60	43	125 70	4x70 4x25	125A(3P+T) 125A(3P+N+T)	2138x1144x1839 (mm) 421kg	2340x1280x1690 (mm) 500kg
G500 Prog.	220	1	50/60	1.2	10	3x2,5	16A(2P+T)	2048x1032x2181 (mm) 453kg	2020x1280x1690 (mm) 525kg



VOLVER AL MENÚ



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	3	50/60	17.2	50 32	4x16 5x6	63A(3P+T) 32A(3P+N+T)	2340x1240x2176 (mm) 750kg	2530x1400x2100 (mm) 880kg	Carro giratorio: 60x80(cm)



VOLVER AL MENÚ

ACCESORIOS PARA HORNOS DE PANADERÍA



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 rocamboles, 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.



TESTEIRAS (HORNO TURBO)

Acabados de testeiras para hornos turbo.





PRÁTICA

es.praticabr.com

contact@praticabr.com

praticachile.com

comercial@praticachile.com