

LÍNEA DE HORNOS COMBINADOS

C-MAX



EL HORNO COMBINADO QUE CONECTA
PRODUCTIVIDAD Y FACILIDAD



Prática
CHILE



LA VERSATILIDAD ESTÁ EN PRODUCIR ALIMENTOS DE CALIDAD CON UNA LÍNEA COMPLETA

FÁCIL DE USAR

Operaciones más simples y control total de las funciones con solo unos toques en el panel digital.

AHORRO EN LA PRODUCCIÓN

Reducción en el consumo de energía y agua con Steam Power; los resultados son producciones más ágiles y alimentos que conservan su color, sabor y textura.

OTIMIZACIÓN DEL ESPACIO

Diversas posibilidades de preparación en un solo y eficiente equipo.

ALTO RENDIMIENTO

Seguridad en todas las operaciones y productividad para responder a cualquier necesidad.



AGREGUE TECNOLOGÍA A SUS OPERACIONES PARA LOGRAR RESULTADOS INCREÍBLES

PERSONALIZACIÓN PROGRAMADA

Aproveche el almacenamiento interno y guarde hasta 500 recetas, con hasta 4 pasos cada una, para lograr producciones estandarizadas.

CONECTIVIDAD PARA AS RECETAS



Exporte e importe todas las recetas creadas de forma fácil y rápida mediante la conexión USB, utilizando la exclusiva plataforma IOK.

HORNEE, COCINE, ASE,
FRÍA O COCINE AL VAPOR,
TODO CON UN CONTROL
RÁPIDO, SENCILLO E
INTELIGENTE.

- Obtenga un acabado uniforme en todas las bandejas GN, sin importar el nivel;
- Elija entre 10 niveles de humedad, con control preciso de la temperatura.
- Cocción simultánea: cocine verduras, arroz y flan en una sola cámara, sin transferencia de olor ni sabor entre los alimentos;
- Produzca hasta 400 muslos de pollo en 45 minutos
- Cocine hasta 500 huevos con solo 2 litros de agua o fría hasta 320 omelets por ciclo;
- Realice asados en cámara cerrada, con menos olores y humo



¡DE 210 A 1400 COMIDAS POR TURNO!



OBTENGA ALIMENTOS
EN EL PUNTO
PERFECTO, SEGÚN SU
PREFERENCIA, GRACIAS
A LA MEDICIÓN PRECISA
DE TEMPERATURA
MEDIANTE LA SONDA
DE NÚCLEO



AIRE CALIENTE

CONTROL Y RESULTADOS PRECISOS



Con la temperatura del aire seco

ALCANZANDO LOS 300°C*

los resultados son:

- Asados jugosos y con menor pérdida de peso;
- Mayor productividad en la preparación de carnes a la parrilla.

*En los modelos eléctricos.



HOTELERÍA

OFREZCA COMIDA BUENA Y DE CALIDAD

La alimentación placentera es como una diversión deliciosa.

Con la línea de hornos combinados C-MAX, no importa cuántas comidas se preparen, cuál sea la especialidad de su restaurante o el tipo de servicio que ofrezca.

Todo establecimiento contará siempre con la máxima calidad y una estandarización impecable.





SORPRENDA A SUS CLIENTES
CON MENÚS MÁS VARIADOS
Y A SUS PROFESIONALES
CON UNA OPERACIÓN FÁCIL,
RÁPIDA Y ESTANDARIZADA

OFREZCA UN BUFFET COMPLETO PARA EVENTOS

Prepare entradas, platos principales y deliciosos postres en un mismo equipo, guardando las recetas para estandarizar el proceso.

OPTIMICE SU EQUIPO

Con un proceso automatizado, los colaboradores pueden ser reasignados a otras funciones dentro del hotel.

VENTAJAS

- Recetas siempre estandarizadas, sin complicaciones;
- Conservación del color, los nutrientes y los jugos de todos los ingredientes;
- Optimización de la mano de obra.



COMEDORES INDUSTRIALES



**¡PRODUZCA EN
GRANDES CANTIDADES,
SIN DESPERDICIOS Y
CON MUCHO AHORRO!
TODO CON UNA
OPERACIÓN SIMPLE E
INTUITIVA.**



COMODIDAD Y SEGURIDAD PARA SERVIR CON CALIDAD

- Utilice 95% menos aceite en asados y frituras, y muy poca agua en los procesos;
- Agilidad para producir menús completos: desayuno, almuerzo y cena;
- Reemplace todos los equipos de riesgo, como las freidoras, y opere con más facilidad y seguridad, desde la producción hasta la limpieza.

VENTAJAS

- Mejor planificación de los turnos de servicio;
- Mejora en el tiempo y en el proceso de producción;
- Gestión de costos sin desperdicios ;
- Mayor accesibilidad: sin necesidad de un especialista para operar;
- Ahorro de agua, aceite y energía eléctrica;
- Higienización simplificada.



SUPERMERCADOS

PRODUZCA A GRAN ESCALA

- Ofrezca asados y cocidos en grandes cantidades y con agilidad.
- Con la línea C-MAX es posible, por ejemplo, asar hasta 72 pollos enteros en solo 55 minutos.



ASADOS JUGOSOS Y SIN DESPERDICIOS

- Proteínas con menor pérdida de peso y líquidos, preparadas rápidamente y con un acabado excelente.
- Ahorre tiempo, energía y materia prima.

ELEVE Y CENTRALICE
SU PRODUCCIÓN,
OFRECIENDO
OPERACIONES MÁS
SIMPLES AL EQUIPO
Y ALIMENTOS DE
CALIDAD A LOS
CLIENTES

VANTAJAS

- Más calidad y rentabilidad;
- Mayor rentabilidad;
- Reducción en el tiempo de preparación de las carnes.

DARK KITCHENS





CREE, PRODUZCA Y ENTREGUE COMIDA DE CALIDAD CON PROCESOS RÁPIDOS Y PRECISOS.

OFREZCA UN MENÚ VARIADO Y ADAPTABLE A NUEVAS OCASIONES.



AGILIDAD

Haga más en menos tiempo y tenga la posibilidad de preparar diferentes alimentos en una misma operación.

VERSATILIDAD

Produzca porciones, asados enteros e incluso comidas completas con arroz, verduras y proteínas.

VANTAJAS

- Rapidez en la preparación;
- Variedad en el menú;
- Adaptabilidad.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

ROBUSTEZ Y SEGURIDAD

Fabricado 100 % en acero inoxidable y con puerta de vidrio doble abatible.

VERSATILIDAD

Cuenta con inyección manual de vapor, lo que permite la cocción de productos de panadería.

EFICIENCIA ENERGÉTICA

Tecnología exclusiva Steam Power para una generación precisa de vapor en la cámara.

COCCIÓN PERFECTA

Cuenta con una sonda de núcleo con 4 puntos de medición que detecta la temperatura del alimento con precisión.

PANEL DIGITAL INTUITIVO

Pantallas para el control independiente de tiempo y temperatura en las preparaciones.

CALIDAD Y PERFECCIÓN EN LAS OPERACIONES

Alcanza resultados de excelencia gracias a los niveles de humedad controlables.

PRODUCTIVIDAD

Regenera productos congelados y refrigerados sin afectar la calidad original de los alimentos.

CONECTIVIDAD

Importe y exporte recetas con la facilidad de la conexión USB de los hornos.

BENEFICIOS

TENGA LOS NÚMEROS A SU FAVOR

↓ **Reducción de hasta un 95%**
en el consumo de aceite para frituras

↓ **Reducción de hasta un 50%**
en el tiempo de preparación de las carnes

+ **Hasta un 20 % más**
de peso en las proteínas

↓ **Reducción de hasta un 80%**
en el consumo de agua

+ **Hasta un 20% más**
de tiempo para que el equipo
desempeñe otras actividades

+ **Hasta un 70 % más**
de ahorro en energía eléctrica

TECNOLOGÍAS ALIADAS A LA PRODUCTIVIDAD Y AL AHORRO

- Generación precisa de vapor con aprovechamiento del calor de la cámara;
- Reducción en el consumo de agua y energía;
- Alimentos más jugosos;
- Preserva el color, sabor y textura de los alimentos después de su preparación;
- Más calidad y agilidad en los resultados.

STEAM POWER

Exclusividad de Prática que regula las distintas etapas de generación de vapor, proporcionando la cantidad exacta que requiere cada programación.



ECO POWER

Sistema de aprovechamiento del calor de la cámara para el calentamiento del agua, lo que ayuda en la generación de vapor y resulta en hasta un 70 % de ahorro energético.



FORNO COMBINADO

C-MAX

com

higienização

AUTOMÁTICA

SU EQUIPO LIMPIO CON PRACTICIDAD, SEGURIDAD Y AUTOMATIZACIÓN.



Limpie cualquier suciedad con las tres opciones de lavado: ligera, media y pesada.

Y además, cuente con un ciclo especial de descalcificación de la cámara.



USO SEGURO

Realizada con pastillas, con menor exposición del operador a productos químicos.



AHORRO DE RECURSOS

Uso racional de agua y de la pastilla según cada necesidad.



ESTANDARIZACIÓN DE LOS PROCESOS

Higienización inteligente, diseñada para ser completa y automatizada.



VIDA ÚTIL DEL EQUIPO

La limpieza evita daños en la goma de sellado de la puerta y en el acero inoxidable.



TIEMPO REDUCIDO DE MANO DE OBRA

Los colaboradores tienen más tiempo para desempeñar otras actividades.



BAJO COSTO OPERATIVO

Reducción en los gastos de mano de obra, lo que permite una planificación y gestión de procesos más sencilla.

DEGREASER

Las pastillas desengrasantes Degreaser de Prática están indicadas para la limpieza diaria de la cámara de los hornos combinados C-MAX*, después de la preparación de los alimentos. Cuentan con una formulación adecuada para una limpieza eficiente, sin dañar las gomas del equipo.



DESCALER

Las pastillas desengrasantes Degreaser de Prática están recomendadas para la limpieza diaria de la cámara de los hornos combinados C-MAX*, después de la preparación de los alimentos. Tienen una fórmula especialmente desarrollada para una limpieza eficaz, sin dañar las juntas de goma del equipo.

*Indicado para los hornos C-MAX fabricados a partir de septiembre de 2021.

MODELOS DISPONIBLES



Modelo	Tensión (V)	Fases	Frec. (Hz)	Potencia (kW)	Disyuntor (A)	Cable (mm) ²	Enchufe	Dimensiones del producto (Ancho x Alto x Prof.)(mm) (Peso)	Dimensiones embalado (Ancho x Alto x Prof.)(mm) (Peso)	Capacidad	Código
C-MAX 06	220	Mono Tri Tri	50/60	9.5	50	3x10	63A(3P+T)	1056x777x761	1180x800x1160	6 GNs	920370
	32				4x4	32A(3P+T)					
	16				5x2.5	16A(3P+N+T)					
C-MAX 10	220	Tri	50/60	14.6	50	4x10	63A(3P+T)	1056x1057x761	1180x1400x1160	10 GNs	920373
	32				5x4	32A(4P+T)					
C-MAX 20	220	Tri	50/60	21.3	70	4x16	125A(3P+T)	1056x1185x1302	1140x1400x1390	20 GNs	920335
	380				50	5x10	63A(4P+T)	210kg	266kg	920336	
C-MAX 20V	220	Tri	50/60	29.7	100	4x25	125A(3P+T)	1065x1960x1090	1100x2200x1140	20 GNs	920337
	380				70	5x16	63A(4P+T)	282kg	408kg	920338	
C-MAX 40V	220	Tri	50/60	45.8	150	4x50	200A(3P+T)	1065x1960x1384	1100x2200x1400	40 GNs	920339
	380				100	5x25	125A(4P+T)	337kg	410kg	920340	

Modelo	Tensión (V)	Fases	Frec. (Hz)	Potencia (kW)	Disyuntor (A)	Cable (mm) ²	Enchufe	Dimensiones del producto (Ancho x Alto x Prof.)(mm) (Peso)	Dimensiones embalado (Ancho x Alto x Prof.)(mm) (Peso)	Capacidad	Código
CG-MAX 06	220	Mono	60	0.675	10	3x2,5	16A (2P+T)	1078x840x1064 172kg	1180x1200x1160 220kg	6 GNs	GLP - 910360 GN - 910361
CG-MAX 11	220	Mono	60	0.675	10	3x2,5	16A (2P+T)	1057x1170x1068 218kg	1180x1400x1160 275kg	11 GNs	GLP - 910362 GN - 910363
CG-MAX 20	220	Mono	60	0.725	10	3x2,5	16A (2P+T)	1057x1200x1409 235kg	1140x1400x1390 294kg	20 GNs	GLP - 910298 GN - 910299
CG-MAX 20V	220	Mono	60	1.1	10	3x2,5	16A (2P+T)	1056x2087x1186 315kg	1100x2200x1140 495kg	20 GNs	GLP - 910306 GN - 910405
CG-MAX 40V	220	Tri	60	16.1	50	4x10	63A(3P+T)	1056x2087x1506	1100x2200x1600	40 GNs	GLP - 910310 GLP - 910311 GN - 910308 GN - 910309
	380				32	5x4	32A(4P+T)	337kg	410kg		

ACCESORIOS

KIT DE SUPERPOSICIÓN PARA HORNOS COMBINADOS

MÚLTIPLES OPCIONES DE COCCIÓN EN MENOS ESPACIO

Dos hornos en un solo espacio: combinación sencilla para cocinar con diferentes sistemas de cocción al mismo tiempo, como cocer al vapor y asar.

Flexibilidad de elección: atiende todo tipo de demanda con rapidez y calidad.

Ahorro y confort: optimice el uso del espacio en la cocina con equipos verticalizados.



C-MAX 6
+ C-MAX 6
ELÉCTRICOS

CÓDIGO:
655979



C-MAX 6
+ C-MAX 10
ELÉCTRICOS

CÓDIGO:
656203

ACCESORIOS

MAXIMICE LA EFICIENCIA DE LOS EQUIPOS Y
LA CALIDAD DE SUS PLATOS.



GN LISA 30mm
Carnes, pastas,
tartas y bizcochos

CÓDIGO: 800375



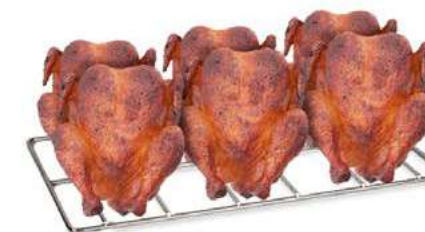
GN PERFORADA 65mm
Verduras y hortalizas

CÓDIGO: 800377



GN LISA 65mm
Arroz, tartas, pastas,
kibbes y lasañas

CÓDIGO: 800376



TORRE PARA POLLOS
Ase pollo u otras aves
enteras de hasta 1,5 kg

CÓDIGO: 630749



MALLA EXPANDIDA 45mm
Papas fritas, yuca y
deshidrataciones

CÓDIGO: 800464

ACCESORIOS



SMART GRILL
Pescados, asados,
verduras, esfirras y pizzas
CÓDIGO: 800161



CÓDIGOS:
800466 - Chapa antiaderente Turbo Grill
800474 - Carregador de inox Turbo Grill

**PARRILLA DE
ACERO INOXIDABLE**
Carnes, salchichas y
piezas de pollo
CÓDIGO: 800463



SMART EGG
Huevos fritos, omelets
y hamburguesas
CÓDIGO: 800467



**BASE DE APOYO
(C-MAX 6, 10 e 20)**
Base totalmente en acero inoxidable
con capacidad para 14 GN.

CÓDIGOS:
631141 - Bases C-MAX 6 e C-MAX 10
631309 - Base C-MAX 20

ACCESORIOS



**CARRO GAIOLA
(C-MAX 20V e 40)**
Totalmente en acero inoxidable.
Para los modelos C-MAX 20V
Capacidad para 20 GN.

CÓDIGO: 631216
Para los modelos C-MAX 40
Capacidad para 40 GNs.

CÓDIGO: 631659



**JAULA Y CARRO DE TRANSPORTE
(C-MAX 20)**
Totalmente en acero inoxidable,
con capacidad para 20 GN.

CÓDIGOS:
650757 - Carro transporte
630138 - Jaula

PRÁTICA CHILE