



Prática
CHILE

HORNOS DE PANADERÍA





Fundada en 1991, Prática desarrolla, produce y comercializa los mejores equipos para restaurantes, panaderías y centros de producción de alimentos. Líder en varios segmentos en los que actúa, Prática cuenta con una fábrica de última generación, comparable con las mejores del mundo, además de un equipo de ingenieros y técnicos de primer nivel, que desarrolla soluciones alineadas con las tendencias más modernas del mercado.

El propósito de la empresa es ayudar a sus clientes a producir alimentos de calidad sin desperdicios. Este propósito, que también es un compromiso, se traduce en tres dimensiones complementarias: productividad, con mejores resultados para nuestros clientes; bienestar, con alimentos sabrosos y saludables; y preservación, combatiendo el desperdicio de alimentos.

Con un equipo alineado, valores sólidos y una visión positiva del futuro, Prática se consolida como líder en el mercado nacional y avanza hacia una posición cada vez más relevante a nivel mundial.





HORNOS DE PANADERÍA

Los hornos de panadería de Prática tienen como objetivo aumentar la productividad y la calidad en la producción de pan. Los diferentes modelos, entre hornos turbo, rotativos y de piso, hornean panes y productos de repostería con agilidad y resultados increíbles de uniformidad.

Todos están fabricados completamente en acero inoxidable, con aislamiento térmico de alto rendimiento, puerta de vidrio templado, iluminación interna y uso eficiente de energía.

PRÁTICA
CHILE

HORNOS DE CONVECCIÓN
Miniconv



HORNO MINICONV

CLASSIC PROGRAMABLE

- Iluminación
- Inyección de vapor
- Vidrio doble
- Temperatura máxima: 230°C
- Programación de hasta 4 pasos + pre-calentamiento
- Almacena hasta 100 recetas
- Puerto USB

Opciones: Versión Inox o Inox Black

Modelo	Capacidad	Tensión (V)	Potencia (kW)	Dimensiones del producto (Alto x Ancho x Prof.) (mm)	Peso (kg)
Classic Prog.	4 bandejas 35x35cm	220 Mono	2,56	446x586x694	38

HORNO MINICONV
TRADICIONAL

Nuevo diseño: más moderno y ergonómico con puerta y panel renovados.

- Control de temperatura y tiempo
- Sus características, diseño y dimensiones los hacen ideales para frentes de tienda de panadería y pastelería a pequeña escala
- También son perfectos para tiendas de conveniencia, cafeterías o como apoyo en cocinas comerciales
- Apilable
- Construido 100 % en acero inoxidable
- Incluye 4 bandejas
- Temperatura máxima: 210°C

Opcionales:

- Base de inox
- Inyección de vapor



Modelo	Capacidad	Tensión (V)	Potencia (kW)	Dimensiones del producto (Alto x Ancho x Prof.) (mm)	Peso (kg)
Tradicional	4 bandejas 35x35cm	220 Mono	2,56	446x586x694	38

- Programación de hasta 100 recetas con 4 pasos cada una;
- Puerto USB para grabación de recetas;
- Modo repostería con parada de turbina;
- Base incluida;
- Totalmente en acero inoxidable;
- Temperatura máxima de 250°C.



NUEVO PANEL PARA HORNOS TURBO PROGRAMABLES

Conte com um painel mais moderno, prático e eficiente.*

HORNO TURBO E200/G200



HORNO TURBO E250/G250



Modelo	Capacidad	Tensión (V)	Potencia (kW)	Dimensiones del producto (Alto x Ancho x Prof.) (mm)	Peso (kg)
--------	-----------	-------------	---------------	--	-----------

⚡ E200	8 bandejas 58x70cm	220 trif / 380 trif	15.6	1081x970x1296	191
⚡ E250	7 bandejas 60x80cm	220 trif / 380 trif	21.6	1081x970x1396	197

Modelo	Capacidad	Tensión (V)	Potencia (kW)	Tipo de gas	Consumo	Dimensiones del producto (Alto x Ancho x Prof.) (mm)	Peso (kg)
--------	-----------	-------------	---------------	-------------	---------	--	-----------

🔥 G200	8 bandejas 58x70cm	220 mono	0.62	GLP Gas Natural	1kg/h 1,22m³/h	1189x1031x1532	248
🔥 G250	7 bandejas 60x80cm	220 mono	0.62	GLP Gas Natural	1,2kg/h 1,5m³/h	1189x1031x1532	248

*El panel actualizado se aplica únicamente a los hornos fabricados a partir del 17 de mayo de 2021.

HORNO TURBO E500/G500

Opciones de accesorios de serie:

Carro fijo
12 bandejas de
40x60 cm

Carro fijo para
galletas
18 bandejas de
40x60 cm



HORNO TURBO E650/G650

Potência adicional na versão a gás.

Opções de acessórios de série:

Carro fijo
16 bandejas de
60x80 cm

Carro fijo para
galletas
25 bandejas de
60x80 cm



Incluye 1 carro

Modelo	Capacidad	Tensión (V)	Potencia (kW)	Dimensiones del producto (Alto x Ancho x Prof.) (mm)	Peso (kg)
--------	-----------	-------------	---------------	--	-----------

⚡ E500	12 bandejas 60x80cm	220 trif / 380 trif	15.6	1081x970x1296	191
⚡ E650	16 bandejas 60x80cm	220 trif / 380 trif	21.6	1081x970x1396	197

Modelo	Capacidad	Tensión (V)	Potencia (kW)	Tipo de gas	Consumo	Dimensiones del producto (Alto x Ancho x Prof.) (mm)	Peso (kg)
--------	-----------	-------------	---------------	-------------	---------	--	-----------

🔥 G500	812 bandejas 60x80cm	220 mono	0.62	GLP Gas Natural	1kg/h 1,22m³/h	1189x1031x1532	248
🔥 G650	16 bandejas 60x80cm	220 mono	0.62	GLP Gas Natural	1,2kg/h 1,5m³/h	1189x1031x1532	248



HORNO ROTATIVO
RG6080

Lleve su producción al máximo, con mayor capacidad, uniformidad y mucho más automatización.




- Ideal para panaderías, supermercados, pastelerías e industrias panificadoras;
- Almacena hasta 500 recetas con 6 pasos;
- 3 turbinas radiales de alto rendimiento con inversión de giro;
- 3 velocidades de turbina;
- Control de temperatura de 30 °C a 250 °C;
- Control de extracción de humedad de la cámara;
- Construido en acero inoxidable;
- Puerta con vidrio templado doble;
- Esquinas redondeadas que facilitan la

- limpieza;
- Aislamiento de alto rendimiento para un uso eficiente de la energía;
- Calefacción mediante quemador atmosférico y tubos intercambiadores de calor;
- Vapor generado por inyección directa de agua en la turbina, con control de cantidad;
- Operación con carro giratorio fijado mediante gancho superior;
- Faldón superior de acabado para la captación pasiva del vapor al abrir la puerta.

ACESSORIO DE SERIE:

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



Modelo	Capacidad	Tensión (V)	Potencia (kW)	Tipo de gas	Consumo	Dimensiones del producto (Alto x Ancho x Prof.) (mm)	Peso (kg)
 RG6080	Carro giratorio: 60x80(cm) 24x31(°)	220 trif / 380 trif	17.2	GLP Gas Natural	2,30kg/h 2,88m³/h	2500x1400x2100	880

HORNOS DE PISO
ECOPOWER

**2 AÑOS
DE GARANTIA**

1 Mod.

2 Mod.

3 Mod.

2A



(Alto x Ancho x Profundidad)
1269x1683x1611cm



(Alto x Ancho x Profundidad)
1638x1683x1611cm



(Alto x Ancho x Profundidad)
1832x1683x1611cm

4A



(Alto x Ancho x Profundidad)
1269x1683x2366cm



(Alto x Ancho x Profundidad)
1638x1683x2366cm



(Alto x Ancho x Profundidad)
1832x1683x2366cm

HORNO DE PISO
ECOPOWER
2A 4Mod. / 4A 4Mod



2A

(Alto x Ancho x Profundidad)
2025x1683x1611cm

4A

(Alto x Ancho x Profundidad)
2025x1683x2366cm

Modelo	Capacidad	Tensión (V)	Potencia (kW)	Dimensiones del producto (Alto x Ancho x Prof.) (mm)	Peso (kg)
ECOPOWER 2A	2 bandejas 60x80cm	220 trif / 380 trif	7	365x1683x1611	167
ECOPOWER 4A	4 bandejas 60x80cm	220 trif / 380 trif	13.4	369x1683x2366	261



Opcionales
Forneo fácil
Forneo fácil plataforma.



HORNO DE CONVECCIÓN
HPE 100
 PROGRAMABLE



¡Optimización a primera vista!

Atractivo



- Puerta con vidrio doble abatible;
- Iluminación interna;
- Diseño moderno;
- 100 % en acero inoxidable.

Más productivo



- Capacidad para **5 bandejas** de 40x60 cm / 45x65 cm
- Hasta 100 panes de 50 g por ciclo (Panes horneados de 50 g – masa cruda de 65 g)

Compacto



- Puerta más pequeña: menos espacio ocupado al abrirse;
- Bandejas colocadas en sentido longitudinal.

Más control



- Control de caudal mediante sensor de flujo;
- Programación de recetas y facilidad para compartir entre hornos vía USB.

Temperatura	50°C a 250°C	Inyección de vapor	En 3 niveles
Programación de tiempo	Sí	Control de caudal mediante sensor de flujo	Sí
Grabación de recetas	Hasta 100 recetas con 4 pasos cada una	Control de humedad	En 5 niveles
Compartición vía USB	Sí	Dumper (extractor de vapor)	Sí
Stop de la turbina	Sí	Drenaje (facilita la limpieza)	Sí

HORNO DE CONVECCIÓN
HPE 80

Inyección de vapor
 Control de temperatura y tiempo
 Temperatura máxima de 250 °C

Opcionales:

- Base
- Campana condensadora



HORNO DE CONVECCIÓN
HPE 80 PROG.
 HORNO DE CONVECCIÓN
HPE 120 PROG.

Iluminación
 Inyección de vapor
 Programación con hasta 4 pasos y precalentamiento
 Almacena hasta 100 recetas
 USB
 Modo pastelería con stop de la turbina
 Temperatura máxima de 250 °C


Opcionales:

- Base
- Campana condensadora
- Frente embellecedora




HPE80 PROGRAMABLE
+ CFCK COMPACT
+ Frente embellecedora



Modelo	Capacidad	Tensión (V)	Potencia (kW)	Dimensiones del producto (Alto x Ancho x Prof.) (mm)	Peso (kg)
 CFCK Compact	16 assadeiras 40x60cm	220 mono	1.32	1143x892x1035	112

HPE100
+ CFCK COMPACT
+ Frente embellecedora



Modelo	Capacidad	Tensión (V)	Potencia (kW)	Dimensiones del producto (Alto x Ancho x Prof.) (mm)	Peso (kg)
 Coifa condensadora	---	220 mono	0.2	195x895x965	47,5

PRÁTICA CHILE