

LÍNEA  
**FIT**  
*PRÁTICA*



A LA MEDIDA ADECUADA  
**PARA TU NEGOCIO**



## 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.

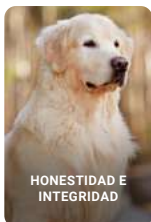
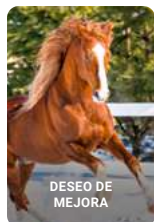
Ayudar a sus clientes a preparar alimentos de calidad sin desperdicio es el propósito de Prática. Entendemos la importancia de nuestro papel en la cadena que comienza en los campos y cultivos hasta la oferta de alimentos preparados para las personas.

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



## PROPÓSITO

COMIDA DE CALIDAD  
SIN DESPERDICIO



BIENESTAR



PRODUCTIVIDAD



PRESERVACIÓN

MATRIZ  
Minas Gerais - Brasil

LÍNEA **FIT**

# ¡LA FAMILIA FIT DEL TAMAÑO DE TU NECESIDAD!



**FIT SM**

**FIT**  
EXPRESS

**FIT XL**

**FIT ST**

¡OFERECER **MÁS**, EN POCO **TIEMPO** Y  
OCUPANDO EL **ESPACIO ADECUADO!**



# PRINCIPALES BENEFICIOS



Estandarización garantizada con resultados de alta calidad.



Bajo consumo energético sin comprometer la entrega



No hay necesidad de agotarse, debido al filtro catalítico que tiene higiene simplificada sin necesidad de intervención técnica, asegurando una fácil instalación.



Facilidad para la higienización interna gracias a una cámara de cocción con esquinas redondeadas



Las recetas se ingresan con solo 2 toques en la pantalla, asegurando una operación sin complicaciones e intuitiva, que no requiere formación especializada.



No transmite calor al ambiente debido al aislamiento térmico eficiente, pudiendo operar en la fachada del negocio sin afectar al entorno.

LÍNEA **FIT**

# PERFECTO PARA DIVERSOS TIPOS DE NEGOCIOS



FAST FOOD



CAFETERÍA



HOTEL



RESTAURANTE



SNACK BAR



CONVENIENCIA

# AGILIDAD EN EL SERVICIO

EL CONCEPTO DE “FAST FOOD” TOMADO EN SERIO



FAST FOOD **SIN FIT**  
ATENCIÓN LENTA



FAST FOOD **CON FIT**  
ATENCIÓN RÁPIDA

Ejecuta recetas con solo dos toques en la pantalla y **prepáralas hasta 20 veces más rápido que los métodos convencionales**

LÍNEA **FIT**

# MÁS RENTABILIDAD

TERMINA A TIEMPO, ENTREGA PLATOS CALIENTES Y CONQUISTA A TUS CLIENTES POR CALIDAD



## Simulación de costos de desperdicio

8 snacks descartados por día a CLP \$1.700 cada uno

1 DÍA	1 SEMANA	1 MES	<b>1 AÑO</b>
CLP\$13.300	CLP\$95.200	CLP\$2.856.000	CLP\$34.272.000



Ejecute una operación libre de desperdicios y optimice su inventario, trabajando con una vitrina de productos refrigerados y finalizados en el momento.

# AUMENTO DEL TICKET PROMEDIO

TUS VENTAS DIARIAS TAN FUERTES  
COMO UN BUEN CAFÉ

---

Conquista a los clientes con productos frescos que acompañan al café y aumentan tu rentabilidad.





# CONÉCTATE CON TU PRODUCCIÓN DE FORMA SENCILLA

IOK es la solución de conectividad que te permite administrar recetas de forma remota a través de Wi-Fi, y gestionar los datos de tu horno Práctica.



**ADMINISTRA GRUPOS  
Y RECETAS DESDE LA  
COMPUTADORA**

Crea, edita, elimina y distribuye grupos y recetas desde la computadora a todos los hornos compatibles



**PERSONALIZA LA IMAGEN  
DE VISUALIZACIÓN DE  
LAS RECETAS**

Ilustra las recetas con imágenes reales de tus productos



**RECIBE ACTUALIZACIONES  
DE SOFTWARE**

Incluye mejoras en el sistema de forma gratuita, desde pequeños ajustes hasta grandes actualizaciones (como una nueva interfaz o función, por ejemplo).

LÍNEA FIT



# FIT SM

S I N G L E M A G

ANCHO  
386 mm

ANCHO, ALTURA  
Y PROFUNDIDAD  
COMPATIBLES CON  
MOSTRADORES DE  
600 mm

ALTURA  
619 mm

CALIDAD DE ENTREGA  
ADAPTADA EXACTAMENTE  
**PARA TU NEGOCIO**

IDEAL PARA PREPARACIONES  
DE PRODUCTOS REGRIGERADOS

*Prática*

TOSTADOS CALIENTES



EMPANADAS



WRAPS





ANCHO  
386 mm

ALTURA  
619 mm

PROFUNDIDAD  
COMPATIBLES CON  
MOSTRADORES DE  
600 mm

# FIT EXPRESS

**ALTA PRODUCTIVIDAD** Y VERSATILIDAD CON  
ELEGANCIA PARA LA PARTE FRONTAL DE LA TIENDA

CAPACIDAD PARA HASTA DOS  
SÁNDWICHES DE 30CM ABIERTOS



CONGELADOS



FINALIZACIÓN DE PLATOS  
GRATINADOS



# FIT XL

ALTURA  
658mm

ANCHO  
488 mm

PROFUNDIDAD  
700 mm

PRODUCCIONES **MAYORES**,  
DE FORMA **ÁGIL**  
Y SIEMPRE **UNIFORMES**



CAPACIDAD PARA  
PIZZAS DE HASTA 40cm



PORCIONES  
MÁS GRANDES



GRATINADOS  
PERFECTOS



# FITST

APILABLE



ALTURA  
SOBREPUESTO  
850mm

ALTURA  
425mm

PROFUNDIDAD  
COMPATIBLES CON  
MOSTRADORES DE  
600 mm

ANCHO  
523 mm

**DOBLE LA CAPACIDAD**  
SIN AUMENTAR EL ESPACIO  
EN LA MESA DE TRABAJO

# VERSATILIDAD Y AGILIDAD EN LAS PRODUCCIONES



# ACOMPañE A DISTANCIA EL FUNCIONAMIENTO DE SU HORNO

FUNCIÓN	COR	ESTADO
Encendido / En espera		Parpadeando
Pre calentamiento		Encendida
Control de temperatura		Encendida
Higienización		Encendida
Ejecución de receta		Encendida
Receta Finalizada		Parpadeando
Falla		Encendida
Error		Encendida



LÍNEA **FIT**





# HIGIENIZACIÓN PRÁCTICA

¡LA FACILIDAD VA MÁS ALLÁ DE LA OPERACIÓN!



## INSTRUCCIONES PARA LA HIGIENIZACIÓN DIRECTAMENTE EN LA PANTALLA

El operador es guiado paso a paso de forma detallada.



### OPCIÓN PARA VER CADA PASO POR VIDEO

Higienización asistida con el paso a paso para evitar errores en el proceso.



### FILTRO CATALÍTICO DE FÁCIL REMOCIÓN

Sin necesidad de  
intervención técnica.







LÍNEA **FIT**



# FIT SM\*\*



Alimentos refrigerados | Alimentos congelados | Apilable | Preparaciones de hasta 30x30cm | Preparaciones de hasta 40 x 40cm | Conectividad IOK



Tension (V)	Fases	Freq. (Hz)	Potencia (kW)	Disyuntor (A)	Cable (mm <sup>2</sup> )	Enchufe	Dimensiones del Producto (Alt.xAnchoxProf)	Dimensiones embalado (Alt.xAnchoxProf)	Dimensiones de la cámara (Alt.xAnchoxProf)	Color disponible
220	Mono	60	2.9	20	3x2.5	 20A (2P+T)	619x386x693 (mm) <b>57kg</b>	820x550x900 (mm) <b>76kg</b>	133x315x308 (mm) <b>13L</b>	 INOX



Alimentos refrigerados | Alimentos congelados | Apilable | Preparaciones de hasta 30x30cm | Preparaciones de hasta 40 x 40cm | Conectividad IOK





Tension (V)	Fases	Freq. (Hz)	Potencia (kW)	Disyuntor (A)	Cable (mm <sup>2</sup> )	Enchufe	Dimensiones del Producto (Alt.xAnchoxProf)	Dimensiones embalado (Alt.xAnchoxProf)	Dimensiones de la cámara (Alt.xAnchoxProf)	Color disponible
220	Mono	60	6.5	32	3x4	 32A (2P+T)	619x386x693 (mm) <b>67kg</b>	820x550x900 (mm) <b>86kg</b>	133x315x308 (mm) <b>13L</b>	 BLACK



Alimentos refrigerados | Alimentos congelados | Apilable | Preparaciones de hasta 30x30cm | Preparaciones de hasta 40 x 40cm | Conectividad IOK



Tension (V)	Fases	Freq. (Hz)	Potencia (kW)	Disyuntor (A)	Cable (mm <sup>2</sup> )	Enchufe	Dimensiones del Producto (Alt.xAnchoxProf)	Dimensiones embalado (Alt.xAnchoxProf)	Dimensiones de la cámara (Alt.xAnchoxProf)	Color disponible
220	Mono	60	6.5	32	3x4	 32A (2P+T)	658x488x795 (mm) <b>82kg</b>	910x590x960 (mm) <b>103kg</b>	133x417x410 (mm) <b>22,7L</b>	 BLACK



Alimentos refrigerados | Alimentos congelados | Apilable | Preparaciones de hasta 30x30cm | Preparaciones de hasta 40 x 40cm | Conectividad IOK



Tension (V)	Fases	Freq. (Hz)	Potencia (kW)	Disyuntor (A)	Cable (mm <sup>2</sup> )	Enchufe	Dimensiones del Producto (Alt.xAnchoxProf)	Dimensiones embalado (Alt.xAnchoxProf)	Dimensiones de la cámara (Alt.xAnchoxProf)	Color disponible
220	Mono	60	6.5	32	3x4	 32A (2P+T)	423x523x696 (mm) <b>72kg</b>	730x615x820 (mm) <b>94kg</b>	133x315x308 (mm) <b>13L</b>	 BLACK

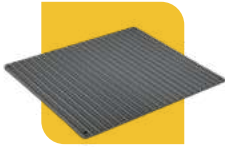
\*\*Consulte restricciones operativas.

# FIT EXPRESS

# FIT XL

# FIT ST

## DE FÁBRICA



### SPEED GRILL EXPRESS

La parrilla Speed tiene dos lados, lo que permite diferentes acabados para su producto.

**Fit Express, Fit SM e Fit ST**  
**Código: 800526**

**Fit XL**  
**Código: 800558**



### CANASTA ANTIADHERENTE LISA

La canasta antiadherente permite diversas terminaciones con gran facilidad, manteniendo la limpieza de la cámara del horno.

**Fit Express, Fit SM e Fit ST**  
**Código: 800525**

**Fit XL**  
**Código: 800561**



### PALA

Seguridad y facilidad al finalizar sus preparaciones.

**Fit Express, Fit SM e Fit ST**  
**Código: 800507**

**Fit XL**  
**Código: 800560**

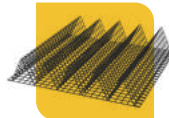
## OPCIONALES



### PANINI PRESS

Utilizado para preparar Paninis marcados con acabado externo crujiente y relleno derretido. Incluye su propia pala.

**Fit Express, Fit SM e Fit ST**  
**Código: 800552**



### BAND BANDEJA ANTIADHERENTE ONDULADA PERFORADA

Este artículo ofrece una distribución de calor ideal y crea un flujo de aire de 360° para los alimentos, siendo versátil para finalizar hot dogs, tacos, palitos de mozzarella y más.

**Fit Express, Fit SM e Fit ST**  
**Código: 800540**



EQUIPOS DE PANADERÍA



HORNOS DE PANADERÍA



HORNOS COMBINADOS



SPEED OVENS

***Prática***