

Prática
CHILE

LÍNEA

FORZA

HORNOS ULTRARRÁPIDOS PARA PIZZAS





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.





LÍNEA FORZA

**ATENCIÓN RÁPIDA,
PIZZAS PERFECTAS**

VELOCIDAD Y ESTANDARIZACIÓN

incluso en producción continua.

VERSATILIDAD PARA HORNEAR

pizzas de distintos tamaños, tipos y
grosos de masa.

CALIDAD EN EL RESULTADO

con un acabado perfecto tanto en la masa
como en la cobertura.

 **Pizzas de hasta 40cm**
EN 3 MINUTOS*



¡LA CALIDAD ESTÁ GARANTIZADA EN LOS RESULTADOS!

Dos opciones de hornos para producir más, muy rápido y con resultados estandarizados, incluso con la repetitividad de una alta demanda.

FORZA ST



FORZA STi



*El tiempo puede variar según la composición de la masa, el tipo y la cantidad de relleno.

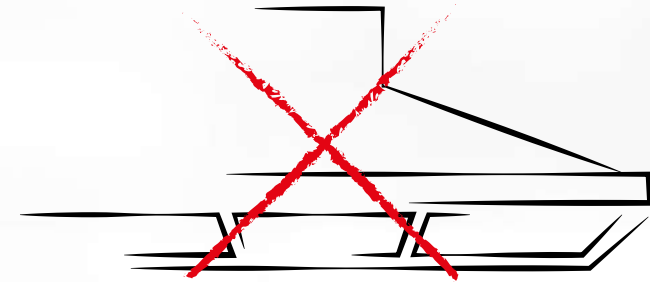
SISTEMA

VENTLESS

NO REQUIERE EXTRACTOR EXTERNO*!

- Ahorra espacio;
- Facilita la instalación;
- Mejora el bienestar en el área de producción y en el frente de tienda.

Cómo funciona: el convertidor catalítico del horno capta humo, vapores y grasas, y los transforma en CO₂ en lugar de liberarlos al ambiente.



FORZA ST

¡OPERACIÓN SENCILLA, PIZZAS PERFECTAS!

- Funcionamiento sin complicaciones: cualquier persona puede operarlo;
- Panel con interfaz sencilla y tecnología soft touch;
- Guarde hasta 80 recetas, con hasta 6 pasos cada una, para resultados siempre estandarizados;
- Higienización guiada paso a paso en la pantalla.



SIGA TODOS LOS PASOS

CONTROL DE LAS OPERACIONES

Siga todo el proceso de preparación en la pantalla.



ORGANIZACIÓN DE LAS RECETAS

Cree y edite los pasos con agilidad.



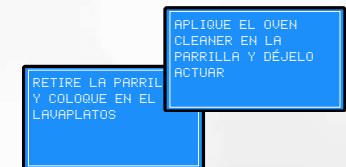
CONEXIÓN ENTRE LOS HORNOS

Utilice la entrada USB para importar y exportar las recetas.



SOPORTE EN EL MOMENTO DE LA LIMPIEZA

Instrucciones escritas para el cuidado del equipo



FORZA STi

¡MÁS TECNOLOGÍA PARA TENERLO TUDO LISTO EN POCOS TOQUES!

- Plataforma IOK: comparta recetas y administre sus hornos en red desde cualquier lugar
- Panel táctil intuitivo;
- Higienización guiada con video y texto;
- Personalice su receta: posibilidad de incluir alertas y pausas durante la preparación para añadir ingredientes en el momento ideal;
- Seleccione el alimento y listo: ¡deje que el horno lo haga todo!



PIZZAS LISTAS CON SOLO DOS TOQUES

1. Seleccione el grupo
 2. Seleccione la receta
- ¡Y listo!

- Recetas divididas en hasta **16 grupos**
- Capacidad para **1024 recetas**, con **8 pasos** cada una.



¿CÓMO FUNCIONAN LOS PASOS?

Cada paso permite agregar instrucciones para que el operador no olvide realizar las acciones necesarias.



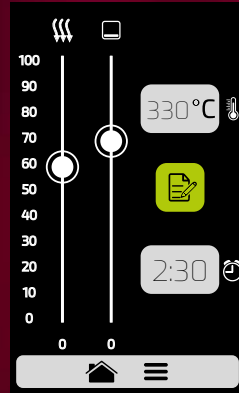
MAS VERSATILIDAD

Con la posibilidad de programar hasta dos temperaturas de precalentamiento.



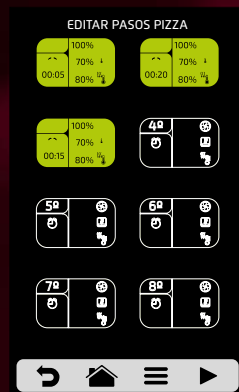
RESULTADOS EXCELENTES Y CONSTANTES

Gracias a los controles precisos de aire impelido, calentamiento por infrarrojos, tiempo y temperatura.



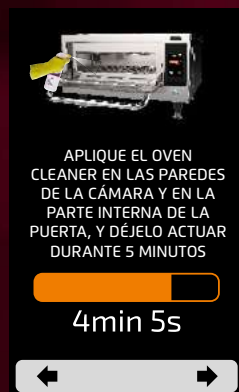
PRECISIÓN Y ESTANDARIZACIÓN

Con la posibilidad de agregar hasta 8 pasos en las recetas, cualquier operador puede reproducirlas a la perfección.



FACILIDAD EN LA LIMPIEZA

Siga la guía de higienización disponible en el panel y limpie el Forza STi de forma rápida y sencilla.



FACILIDAD Y AHORRO EN LA OPERACIÓN



Resultado final de calidad

Prepare pizzas de hasta 40 cm en hasta 3 minutos*, con la tecnología de aire impelido y calentamiento por infrarrojos.



Mayor exposición del producto

Con la puerta tipo vitrina y la iluminación especial, el cliente puede ver el alimento mientras se hornea.



Ideales para el frente de tienda

Compactos, con diseño moderno y apilables, los hornos de la Línea Forza son adecuados para todo tipo de establecimientos.

680mm



720mm

705mm



Tecnología Ventless

No requiere extractor externo**, lo que facilita la instalación, ahorra espacio y mejora la calidad del ambiente de producción.



Ahorro para producir más

Hornos eléctricos con bajo consumo de energía.



Controles independientes

Temperatura de hasta 330 °C personalizable, con ajuste de cocción superior e inferior.

*El tiempo puede variar según la composición de la masa, el tipo y la cantidad de relleno.

**Pueden existir requisitos locales específicos sobre extracción. Consulte la legislación aplicable para su operación.

IOK

INTERNET OF KITCHEN

SU OPERACIÓN CONECTADA
DONDEQUIERA QUE ESTÉ

¡IOK, LA PLATAFORMA QUE CONECTA VÍA WI-FI LOS EQUIPOS PRÁCTICA CON SU OPERACIÓN!

Mayor agilidad y estandarización en su producción.



Acceda a IOK desde cualquier lugar: PC, Mac, celular o tablet.



Gestión centralizada de los hornos y menús de su operación.



Cree, edite y organice grupos, recetas y menús completos directamente en el horno o a través de IOK en la computadora, y envíelos a todos los hornos compatibles.



Personalice el ícono de las recetas con fotos de sus propios platos.



Asegure la configuración de operación de los hornos y obtenga resultados estandarizados.



Reciba nuevas funciones y actualizaciones de la interfaz de operación, y mantenga su equipo en constante evolución.



Acceda al exclusivo Cookbook con sugerencias de recetas completas creadas por el grupo de chefs de Práctica.



Obtenga soporte al cliente a través del chat dentro de la plataforma IOK

CONÉCTESE AHORA Y ACELERE SU NEGOCIO.



Y EN LAS PRÓXIMAS ETAPAS, IOK AÚN OFRECERÁ:

Estadísticas de uso

- Frecuencia de uso
- Horarios de mayor demanda
- Recetas más utilizadas

Información técnica

- Diagnóstico de problemas
- Vida útil de los componentes
- Mantenimientos programados
- Solución remota de software

¡Y mucho más!

HAGA MÁS CON LA CAPACIDAD DE LA LÍNEA FORZA

Hornee masas frescas y prehorneadas refrigeradas a altas temperaturas.

Personal

4 porciones



25cm
hasta 2min *

Mediana

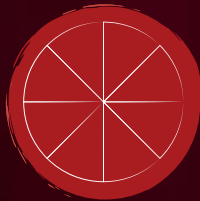
6 porciones



30cm
hasta 2min15s *

Grande

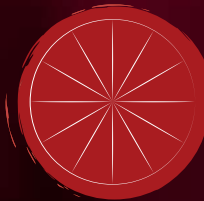
8 porciones



35cm
hasta 2min25s *

Gigante

12 porciones



40cm
hasta 3min *

*El tiempo puede variar según la composición de la masa, el tipo y la cantidad de relleno.



MOZZARELLA
MEDIANA
hasta 2min15s

PEPPERONI
GRANDE
hasta 2min25s



RÚCULA CON TOMATE SECO
PERSONAL
hasta 2min



MUCHO MÁS ALLÁ **DE LA PIZZA**

Prepare una gran variedad de recetas como botanas, bocadillos y postres.



Esfiha abierta
1min50s



Empanadas
2min35s



Pizza Pan
3min



Breadsticks
4min



Bruschetta
30s



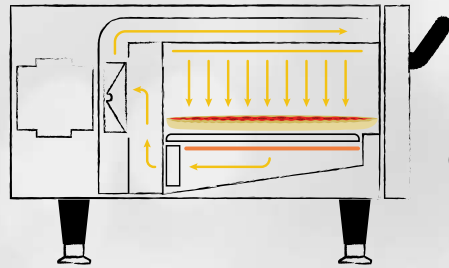
Pan de pita
1min30s



Pastel de nata
6min



Cookies
10min

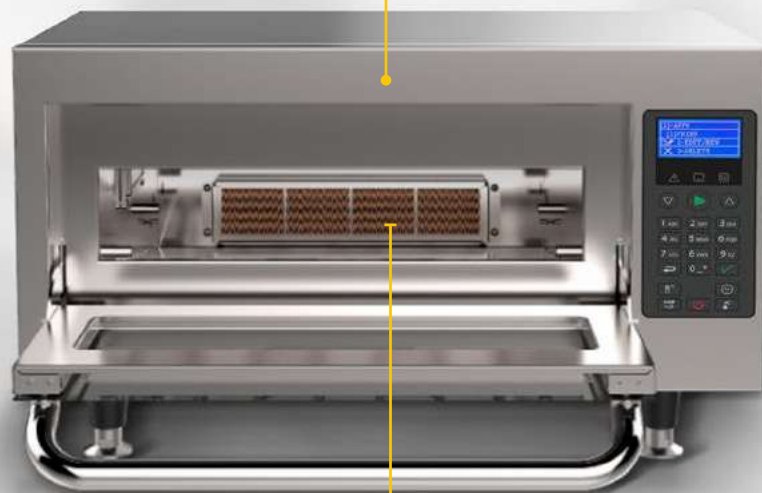


Resultados siempre consistentes

La tecnología de distribución de aire caliente a altísima velocidad garantiza calidad en el acabado de masas y coberturas.

Aislamiento térmico de alto rendimiento

Retiene el calor en la parte interna del horno y no calienta el ambiente.



Filtro de fácil remoción

Sistema Ventless con filtro catalítico interno que retiene grasas y olores. Retírelo de forma rápida para la limpieza.

Puede haber exigencias locales específicas sobre extracción. Consulte la legislación para su operación.

Belleza y robustez para uso profesional

100 % en acero inoxidable.

Económicos

Bajo consumo de energía.



Atraiga aún más clientes

Puerta tipo vitrina que permite total visibilidad del horneado.

Practicidad al momento del recambio

Filtro de aire removible y desechable para mayor seguridad en las operaciones.

MODULACIONES

Potencie el espacio de trabajo



Patas niveladoras opcionales

Estas modulaciones están disponibles para ambos modelos.

Tensión (V)	Fases	Freq. (Hz)	Potencia (kW)	Disyuntor (A)	Cable (mm ²)	Enchufe	Dimensiones del producto (Al.xAn.xProf) (mm)	Dimensiones embalado (Al.xAn.xProf) (mm)	Dimensiones de la cámara (Al.xAn.xProf) (mm)
220	Mono	60	6.2	32	3x4	32A (2P+T)	Sin patas 340x705x788 67kg	Sin patas 581x812x891 95kg	93x460x435 18,6L
							Con patas 442x705x788 67Kg	Con patas 581x812x891 95kg	

TODOS LOS HORNOS DE **LÍNEA FORZA** SON:

Apilables: permiten la superposición de un horno;
Cuentan con **cámaras** con controles independientes;
Disponibles con o sin **patas de apoyo.**



ACCESORIOS

Las herramientas para empezar a producir

INCLUIDOS DE FÁBRICA



**Disco para
pizza 40cm**

Garantiza un acabado perfecto en la parte inferior de los productos. La malla de aluminio se utiliza para la preparación de pizzas, esfihas, calzones y otros.



**Barra de limpieza
para puerta**

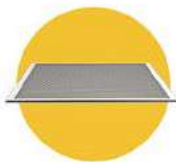
Facilita el proceso de higienización de la cavidad interna y entre los vidrios de la puerta.



**Pala para
pizza**

Ayuda en la inserción y extracción de las preparaciones del horno con seguridad y agilidad.

OPCIONALES



**Malla rectangular
para pizza 45x40 cm**

Aprovecha mejor la cámara del equipo y realiza preparaciones simultáneas. Ideal para empanadas, pasteles de nata, galletas y otros productos pequeños.



Patas niveladoras

Sirven de apoyo para elevar los hornos de la línea Forza.



Oven Cleaner

Limpieza mucho más rápida y eficiente.



Oven Protector

Utilizado después de la limpieza del horno para crear una capa de protección.

LÍNEA TECHNICARE

LIMPIEZA Y PROTECCIÓN EFICIENTE
PARA HORNOS ULTRARRÁPIDOS



OVEN CLEANER

Desengrasante

Oven Cleaner es un desengrasante líquido listo para usar y seguro en las operaciones, ya que no requiere dilución.

Desarrollado para eliminar la suciedad de alimentos resacos y disolver las grasas carbonizadas de difícil remoción.

OVEN PROTECTOR

Protección anti-grasa

Oven Protector es un agente que protege la cámara del equipo y facilita futuras limpiezas. Funciona como una película antiadherente de grasas, residuos y diferentes suciedades.

Para garantizar la máxima protección, se recomienda su aplicación desde la recepción del equipo, incluso antes del primer uso.

PRÁTICA CHILE