

BRAVE

TECNOLOGÍA QUE TRANSFORMA,
CALIDAD QUE IMPRESIONA



PRÁTICA

COMPACTO Y EFICIENTE



609mm

560mm

651mm

Modelo	Tensión (V)	Fases	Potencia (kW)	Dimensión del producto (Alt.xAnch.xProf)	Dimensiones del producto embalado (Alt.xLarg.xProf)
Tsi Brave	220	Mono	4,75	609x651x620 (mm) 69kg	858x710x780 (mm) 90kg

Versatilidad

ALTA PERFORMANCE

EN 6 GNs DE 2/3 DE 40mm
O 4 GNs DE 2/3 DE 65mm

- Preparaciones simultáneas, cocción individual, resultados consistentes;
- Agilidad y estandarización en las producciones;
- Realza el sabor, la textura y la apariencia de los alimentos;
- Productividad y variedad de productos en el menú;
- Operación sencilla y con la máxima calidad.



AUTOMATIZACIÓN Y ESTANDARIZACIÓN



COCCIÓN INTELIGENTE

Elija el acabado y defina los resultados.



COCCIÓN MÚLTIPLE

Optimice su producción preparando diferentes alimentos en una misma operación.



COCCIÓN NOCTURNA

Su cocina funcionando las 24 horas, con máxima performance, garantizando el mejor rendimiento en la cocción de proteínas.

TODO PARA LA MÁXIMA PRODUCTIVIDAD



OFREZCA FRITURAS SIN INMERSIÓN EN ACEITE CON LA MISMA CALIDAD

Prepare alimentos fritos y asados con hasta un 95% menos de aceite.



PREPARE PROTEÍNAS MÁS JUGOSAS EN MENOS TIEMPO

Reduzca el tiempo de preparación de proteínas en más del 40 %.



GARANTICE ALIMENTOS CON CALIDADES PRESERVADAS

Prepare alimentos cocidos, manteniendo los nutrientes, sabores, texturas y coloración.



TENGA EL CONTROL DE LOS RESULTADOS

Trabaje con una diferencia constante de temperatura entre el núcleo del alimento y la cámara, manteniendo resultados precisos y cocciones excelentes.



PREPARE RECETAS DELICADAS

Para ayudar en el cuidado ideal que requiere cada preparación, BRAVE cuenta con control de turbina de cinco niveles.



REGENERE

Tenga un control preciso de la temperatura y la humedad para regenerar alimentos preparados, además de garantizar seguridad, agilidad y eficiencia, manteniendo el punto de cocción.

MÁXIMA PERFORMANCE

EN EL MÍNIMO ESPACIO



ARROZ

10,2KG POR CICLO

40 minutos - función vapor

(Utilizando 6 und - GN Lisa 2/3 40mm)



FILETE DE POLLO APANADO

2,4KG POR CICLO

17 minutos - función aire caliente

(Utilizando 4 und. - Pantalla expandida 2/3)



PAPAS FRITAS

3,3KG POR CICLO

25 minutos - función aire caliente

(Utilizando 6 und. - Pantalla expandida 2/3)



BRÓCOLI

4,5KG POR CICLO

12 minutos - función vapor

(Utilizando 6 und. - GN Perforada 2/3 40 mm)



A LA PARRILLA

12 A 15 UND. DE FILETE POR CICLO

a 8 minutos en promedio* - Función TURBO GRILL

(Utilizando 3 kits Turbo Grill ya precalentados)

*El tiempo depende de lo que quiera el cliente o si va a trabajar vía sonda.



PUDIN

54 A 72und POR CICLO

40 a 45 minutos - función vapor combinado

(Utilizando 6 und. GN Perforadas 2/3 40 mm)

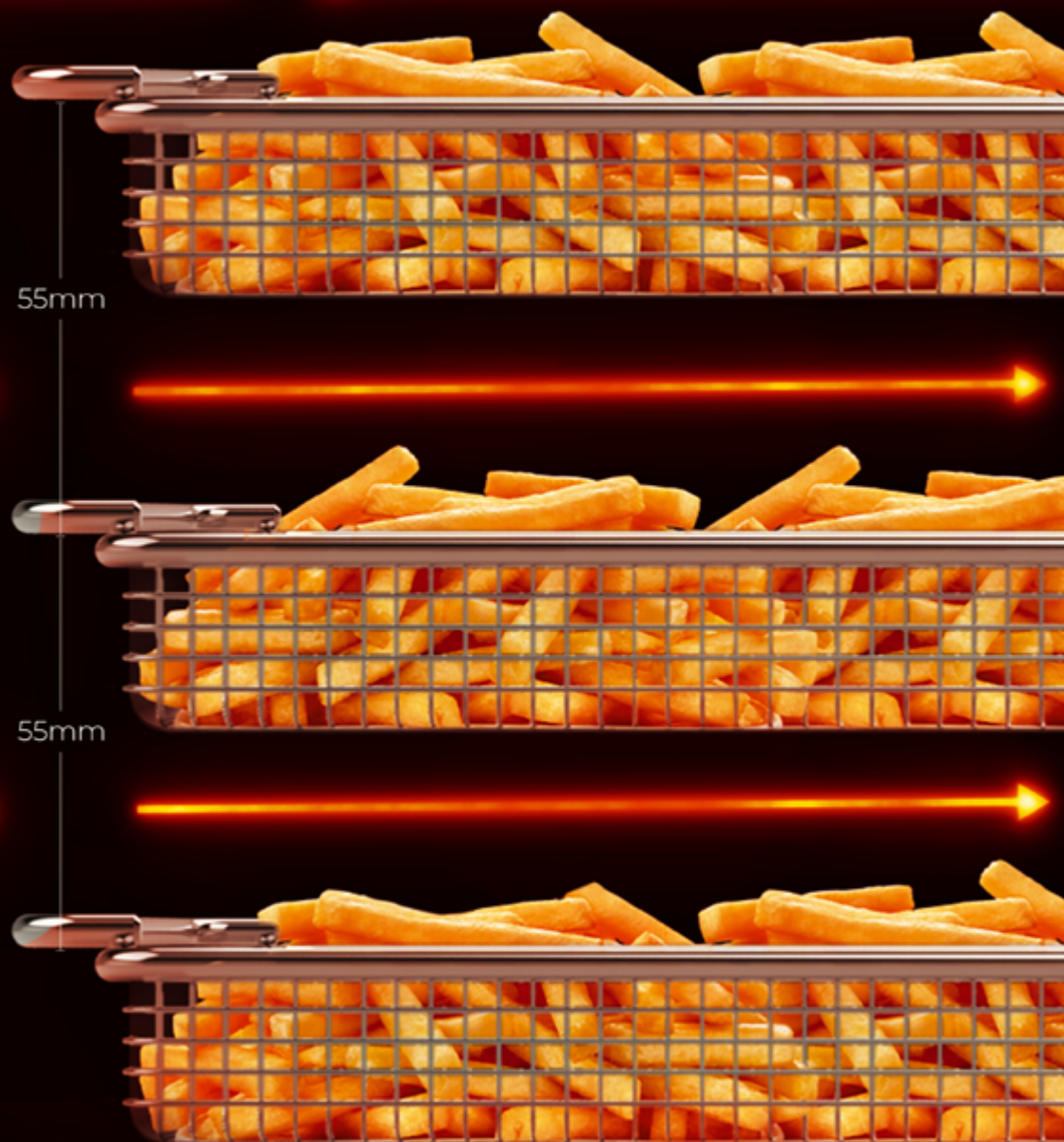
Desempeño



EXCELENTE PERFORMANCE

Uniformidad y estandarización de los resultados.

La mayor separación entre las GNs garantiza un perfecto flujo de aire.



Iluminación LED en la puerta

Ayuda a visualizar las preparaciones de alimentos

AMBIENT CONTROL

Exclusiva tecnología inteligente de Prática para el control de la humedad.

Resultados consistentes, menor tiempo de preparación y consumo de energía. Crocancia o jugosidad garantizada con cualquier carga.



Triple vidrio

Proporciona mayor confort térmico al ambiente.

DRY POWER

Extrae vapor de la cámara cuando es necesario, de forma automática, garantizando la crocancia y manteniendo la jugosidad en las preparaciones.

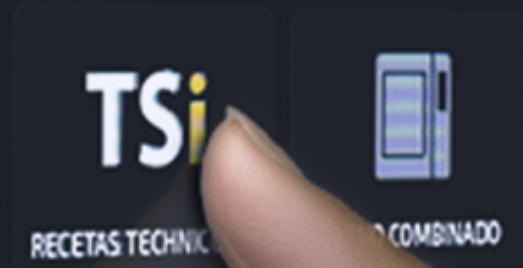


STEAM POWER

Inyección de vapor de forma precisa, cocinando alimentos con estandarización y economía.



Facilidad





NAVEGACIÓN INTUITIVA

CON POCOS TOQUES EN LA PANTALLA



FUNCIÓN CHEF CONTROL

Tenga el control de la operación. Configure permisos para los usuarios, mostrando en pantalla solo aquello a lo que el operador podrá tener acceso.



ALMACENE HASTA 1.000 RECETAS

Utilice su propia ficha técnica, organice las recetas en grupos y garantice una mayor estandarización en el día a día de su operación.



AUTONOMÍA

Elija el resultado y Brave se lo entrega con la función de cocción inteligente.



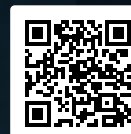
MANTÉNGASE CONECTADO A SU PRODUCCIÓN

Gestione su operación desde cualquier lugar con IOK, la plataforma inteligente de Prática que conecta sus hornos a dispositivos electrónicos vía Wi-Fi.



GESTIÓN ÁGIL Y ESTANDARIZADA

- **Gestione los hornos de forma** remota a través del teléfono celular, tablet o notebook;
- **Personalice las recetas** con las fotos de su producción;
- **Organice** el equipamiento en grupos;
- **Cree y edite recetas y menús** completos con solo unos pocos toques;
- **Acceda a cookbooks exclusivos** y personalizables;
- Interfaz **fácil, dinámica e intuitiva**;



CONOZCA MÁS



¡Diferencie su negocio y
tenga un equipamiento
aún mejor!



HIGIENIZACIÓN INTELIGENTE

Brave se higieniza de forma totalmente automática para que pueda invertir el tiempo de su operación en otras actividades.

+ AGILIDAD

Cuente con tres niveles de operación identificados automáticamente, además de enjuague rápido, con duración de 20 minutos, para momentos de cambios de turno.

+ ECONOMÍA

Evite el desperdicio de recursos con la higienización inteligente, que informa, de acuerdo con la utilización del horno, la cantidad necesaria de pastillas desengrasantes DEGREASER y descalcificadoras DESCALER.

+ PRÁCTICO

Equipo siempre capacitado para la operación, con instrucciones en video paso a paso en el panel.

BOQUILLA RETRÁCTIL E INTEGRADA

LÍNEA **TECHNICARE**

LIMPIEZA Y PROTECCIÓN EFICIENTE



SEGURIDAD

Hecha con pastillas y con menor exposición del operador a productos químicos.



PRESERVACIÓN DEL EQUIPAMIENTO

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



CONSUMO INTELIGENTE

El operador no necesita calcular, la tecnología indica el número de pastillas para la operación.



OPTIMIZACIÓN DEL TIEMPO

Los colaboradores tienen más tiempo para desempeñar otras actividades.



PROCESOS ESTANDARIZADOS

Higienización completa, segura, eficiente y sin supervisión del operador.

25 MESES 
DE GARANTÍA DE FÁBRICA
LÍNEAS C-MAX E TSI

Código: 020434

Código: 020435



MODULACIONES

1. BASES

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

Código: 630345

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.

Código: 925013

3. KIT DE SUPERPOSICIÓN

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

Código: 656246

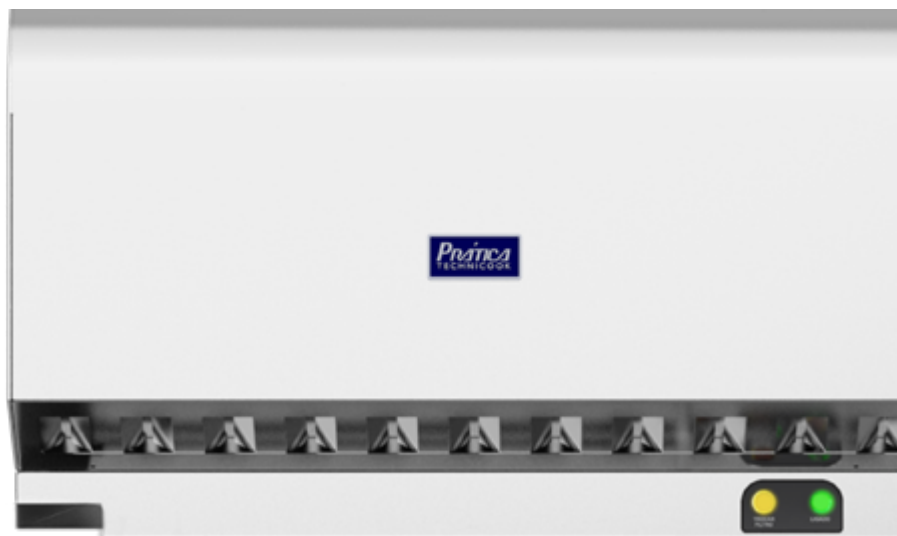


CAMPANA BRAVE

Reduzca vapores, olores y humo no deseados.

Funcionamiento automático y silencioso

La campana funciona de forma silenciosa y automática, activándose cuando la temperatura alcanza los 80 °C. Además, también avisa cuando es necesario cambiar los filtros HEPA y de Carbón activado, encendiendo una luz amarilla.



Código	Tensión (V)	Fases	Potencia (kW)	Dimensión del producto (Alt.xAnch.xProf)
925013	220	Mono	0,35	413x651x630 (mm) 44kg

ACCESORIOS ORIGINALES *Prática*

LA ELECCIÓN PERFECTA PARA SU EQUIPAMIENTO



PANTALLA EXPANDIDA 35 MM

Frituras en general sin el uso de aceite.

Código: 800568



PARRILLA INOX

Carnes, embutidos y trozos de pollo. También se utiliza como soporte para accesorios que no son estándar GN.

Código: 800567



SMART GRILL

Parrilladas, verduras y pizzas.

Código: 800574



GN LISA 40MM

Verduras salteadas, arroz, pasteles y tartas.

Código: 800564



GN LISA 65MM

Arroz, tartas, pastas, kibbe y lasaña.

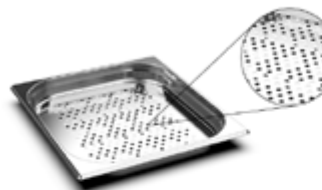
Código: 800565



GN PERFORADA 65 MM

Verduras en general.

Código: 800566



GN PERFORADA 40 MM

Verduras en general.

Código: 800564



GN LISA 25MM

Pequeños cortes de carne para estofados.

Código: 800562



ASADERA DE ALUMINIO LISA TEFLONADA

Panes de queso, tartas, empanadas y hojaldres.

Código: 800570



ASSADEIRA ESMALTADA

Filetes a la parmesana y albóndigas.

Código: 800572

SET DE FILTROS DE AGUA

Se utiliza para retener cloro, partículas sólidas y principalmente sales de calcio y magnesio disueltas en agua.

Código: 631256

CONSERVACIÓN DE LA VIDA ÚTIL DEL EQUIPAMIENTO Y DE LOS COMPONENTES

Más calidad y desempeño en los procesos.



PRÁTICA