

C-MAX EVO

versátil, intuitivo, consistente.



Prática



Hornea, asa,
fríe, gratina y
cocina al vapor

Todo con un control simple,
preciso y ágil

versátil

C-MAX



Panel Soft Key

Panel de navegación fácil, amigable y práctico. Accede a las funciones principales con solo un toque.

Estandarización de recetas

Crea y edita recetas de forma simple y fácil.

Operación simplificada

Inserta imágenes y textos en las recetas, facilitando las instrucciones y promoviendo mayor autonomía en la operación.



intuitivo

Su operación en un toque

Acceso directo a las funciones principales de vapor, vapor combinado y aire caliente, de forma fácil e intuitiva.

Seguridad operacional

Sigue todas las etapas de tu operación (informe HACCP) y garantiza la seguridad en tus procesos.





Conectividad

- A través del USB, transfiere y almacena tus recetas de forma fácil y segura
- Extrae informes HACCP
- Mantén siempre tu horno actualizado
- Crea y administra recetarios en la exclusiva plataforma IOK



consistente

C-MAX



¡Visibilidad total!

La iluminación LED garantiza una visión clara del interior del horno, facilitando el seguimiento de la preparación de los alimentos.

Además de hacer el proceso más cómodo y seguro, proporciona una experiencia práctica y moderna en la cocina.

AMBIENT CONTROL

Resultados consistentes, menor tiempo de cocción y menor consumo de energía. Crocancia y jugosidad garantizadas, sea cual sea la carga.

Tecnología inteligente exclusiva de Prática para el control de humedad.



DRY POWER

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



STEAM POWER

Generación de vapor precisa, cocinando los alimentos con estandarización y eficiencia.

¡Más higiene, menor costo y **cero** complicaciones!

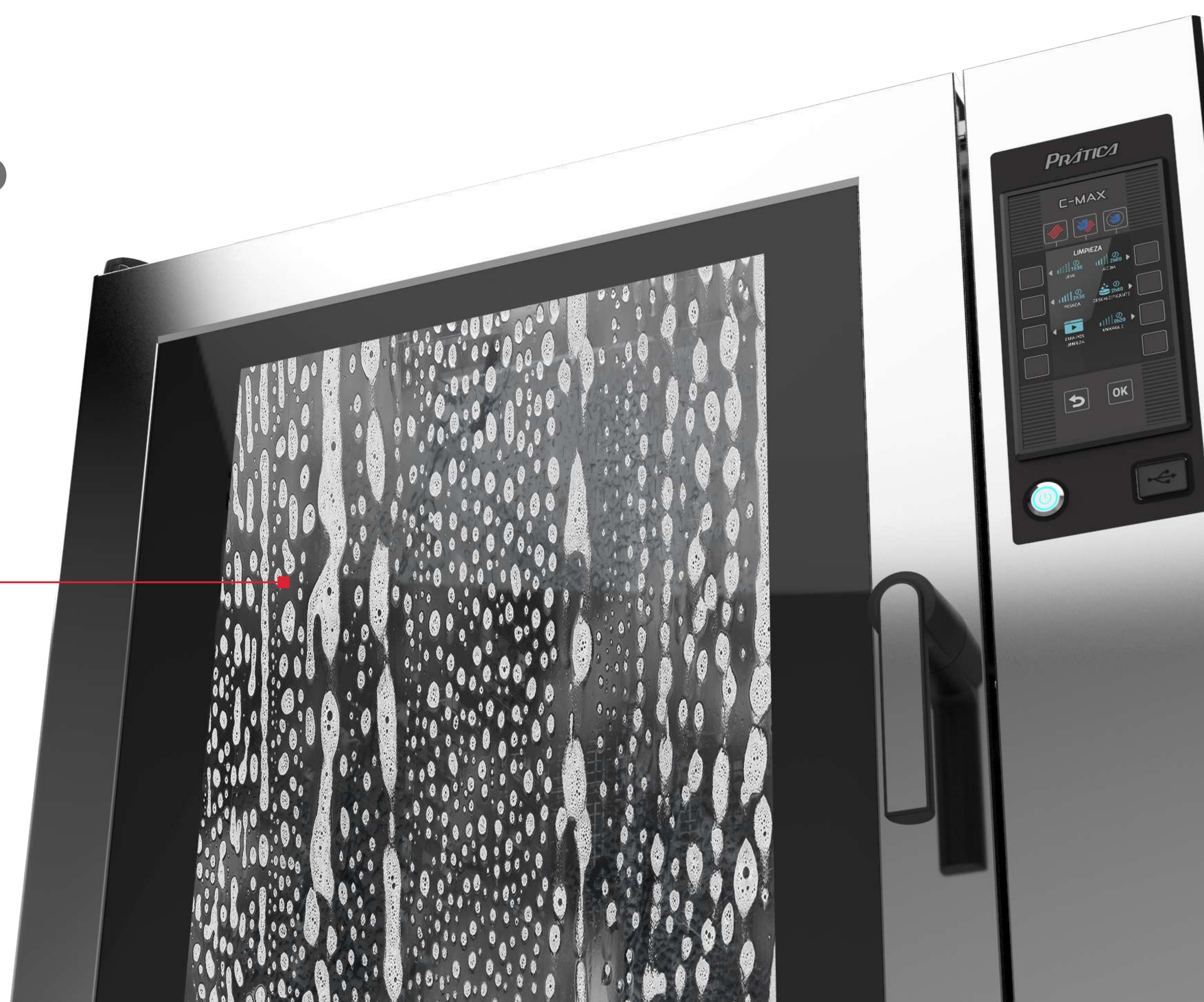
Con solo un toque, eliges el ciclo ideal (liviano, medio o pesado), según la necesidad.

Para mayor conveniencia, el horno se encarga de todo: cámara, turbina y resistencias, sin necesidad de desmontar ninguna pieza, lo que garantiza más ahorro de tiempo, reorganización del personal de limpieza y mayor seguridad alimentaria en tu cocina.

Con ciclos rápidos, como enjuague de 20 minutos, y descalcificación automática, el rendimiento se mantiene por más tiempo.

Menos paradas, menos mantenimiento, más productividad. Una inversión inteligente para quienes buscan eficiencia y control de costos en la operación.

C-MAX



LÍNEA *TECHNICARE*

L I M P I E Z A Y P R O T E C C I Ó N E F I C I E N T E



SEGURIDAD

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



CONSERVACIÓN DEL EQUIPO

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



CONSUMO INTELIGENTE

El operador no necesita calcular, la tecnología indica la cantidad de pastillas necesarias para la operación.



OPTIMIZACIÓN DEL TIEMPO

Los colaboradores tienen más tiempo para desempeñar otras actividades.



PROCESOS ESTANDARIZADOS

Limpieza completa, segura, eficiente y sin acompañamiento del operador.

25 MESES 
DE GARANTÍA DE FÁBRICA
 **LÍNEAS C-MAX, BRAVE Y TSi**

Código: 020434



Pastillas
desengrasantes

Código: 020435



Pastillas
descalcificantes

Optimiza
espacio y
aumenta tu
productividad



Los modelos C-MAX 06 y 10 permiten apilamiento*, garantizando la verticalización de la producción para aprovechar mejor el espacio disponible.

** Apilamiento disponible solo en versiones eléctricas.*

C-MAX



C-MAX

■ Especificaciones Técnicas



Modelo	Tensión (V)	Fases	Potencia (kW)	Dimensiones del Producto* (Al.xAn.xProf)	Capacidad GN 1/1 65mm	Cantidad de comidas
C-MAX 6	220/380/440	Mono / Tri	8,5	787x1056x761 (mm)	6 GN's	210
C-MAX 10	220/380/440	Tri	14,6	1067x1056x761 (mm)	10 GN's	350
C-MAX 20	220/380	Tri	21,3	1196x1056x1302 (mm)	20 GN's	700
C-MAX 20V	220/380/440	Tri	29,7	1880x1065x1087 (mm)	20 GN's	700
C-MAX 40V	220/380	Tri	45,8	1880x1065x1381 (mm)	40 GN's	1400

*Para otras dimensiones, consulte el catálogo.

■ Especificações Técnicas

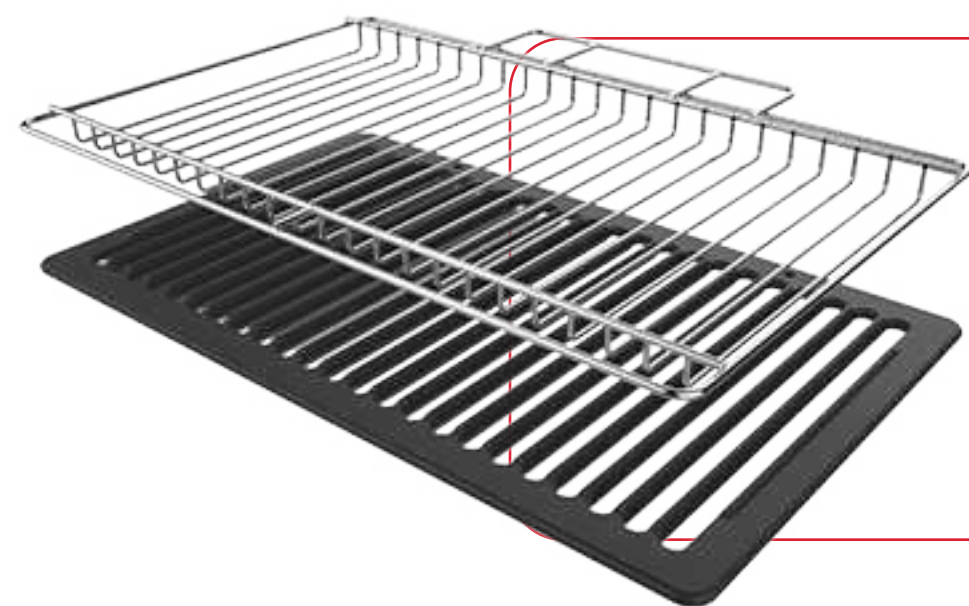


Modelo	Tensión (V)	Fases	Potencia (kW)	Dimensiones del Producto* (Al.xAn.xProf)	Capacidad GN 1/1 65mm	Cantidad de comidas
CG-MAX 6	220	Mono	0,675	841x1074x1068 (mm)	6 GN's	210
CG-MAX 11	220	Mono	0,675	1200x1054x1072 (mm)	11 GN's	385
CG-MAX 20	220	Mono	0,725	1200x1054x1412 (mm)	20 GN's	700
CG-MAX 20V	220	Mono	1,1	2086x1056x1186 (mm)	20 GN's	700
CG-MAX 40	220/380	Tri	16,1	2086x1056x1506 (mm)	40 GN's	1400

*Para otras dimensiones, consulte el catálogo.



■ **Accesorios opcionales**



TURBO GRILL

Parrillas en general.

Códigos: 800466 - Parrilla Turbo Grill teflonada
800474 - Cargador Turbo Grill



GN PERFORADA 65MM

Verduras en general.

Código: 800377



GN LISA 65MM

Verduras salteadas, arroz, pasteles y tortas.

Código: 800376



SMART GRILL

Parrilladas, verduras, empanadas y pizzas.

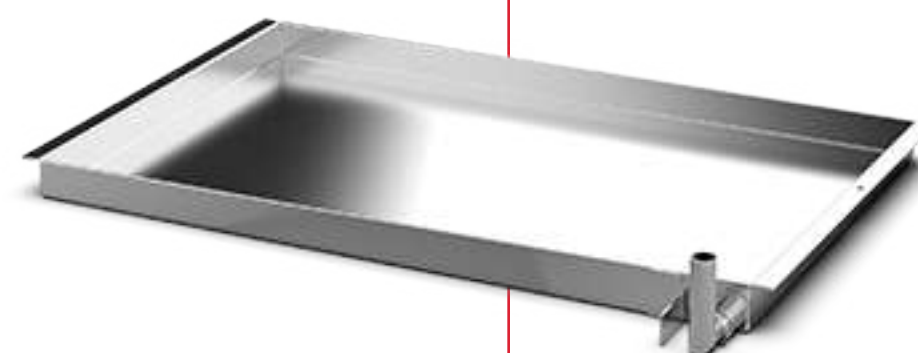
Código: 800161



GN LISA 30MM

Cortes pequeños de carne para salteados.

Código: 800375



BANDEJA COLECTORA DE GRASA

Ideal para remover y recolectar líquidos y grasas de las preparaciones.

Código: 631928

■ Accesorios opcionales



BANDEJA DE ALUMINIO CON TEFLÓN

Pan de queso, empanadas, tartas, quiches y hojaldres.

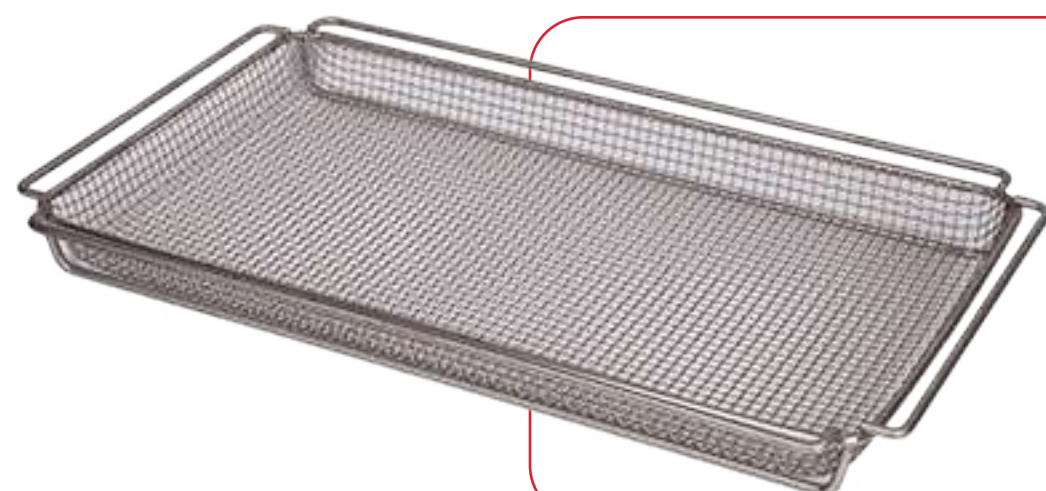
Código: 800485



SMART EGG

Huevos fritos, omelets y panqueques americanos.

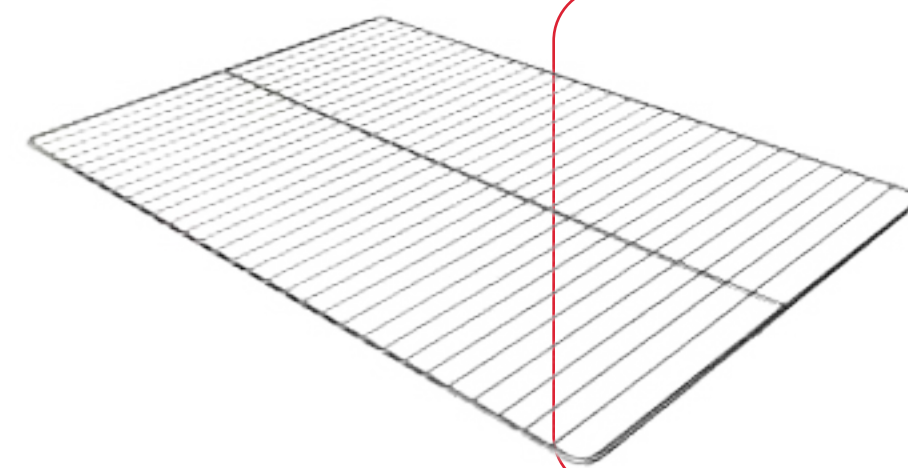
Código: 800467



REJILLA EXPANDIDA 35MM

Frituras en general sin uso de aceite.

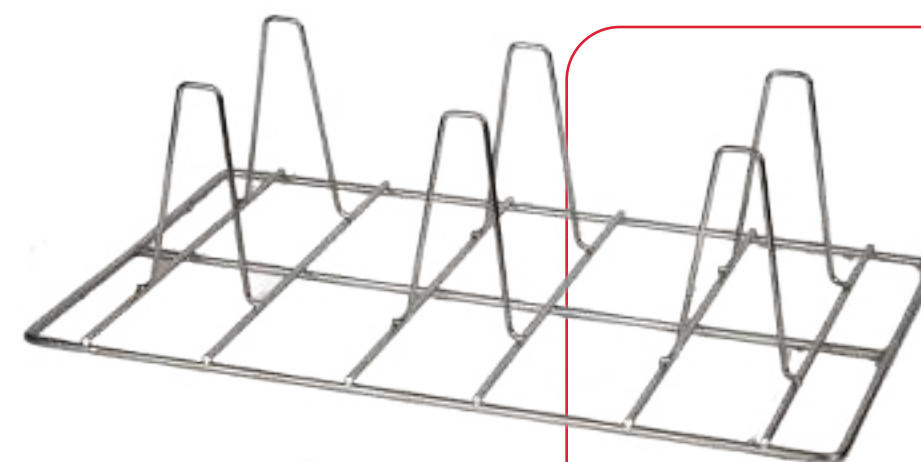
Código: 800464



PARRILLA DE ACERO INOXIDABLE

Carnes, salchichas y piezas de pollo. También se utiliza como soporte para accesorios fuera del estándar GN.

Código: 800463



TORRE PARA POLLOS

Hornea pollos u otras aves enteras de hasta 1,5kg.

Código: 630749



KIT DE FILTROS DE AGUA

Usados para retener cloro, partículas sólidas y especialmente sales de calcio y magnesio disueltas en el agua.

Código: 631256

■ Accesorios opcionales



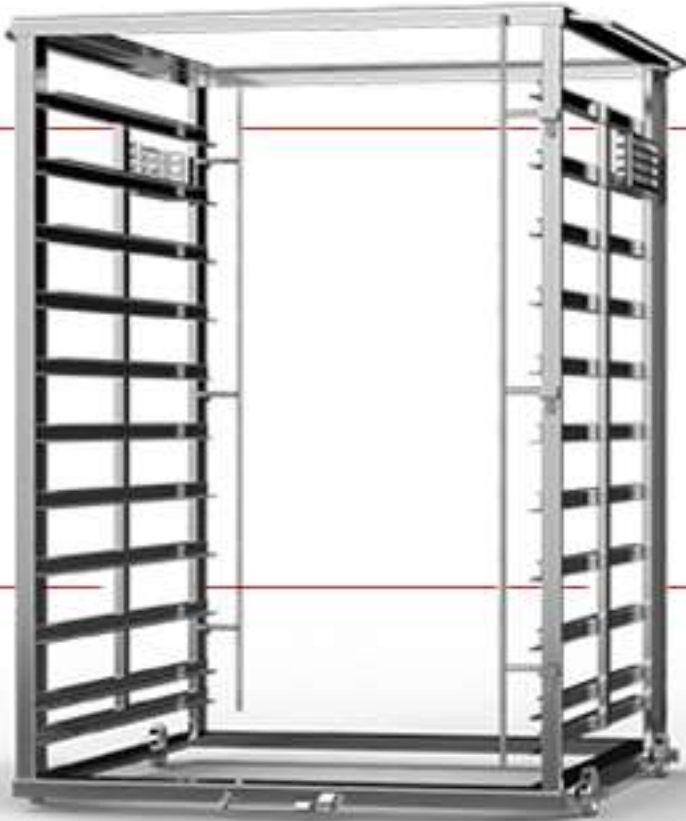
CARRO PARA MOVILIZACIÓN DEL HORNO

Soporte para bandejas GN que
facilita la operación en el día a día.

Código: 650757



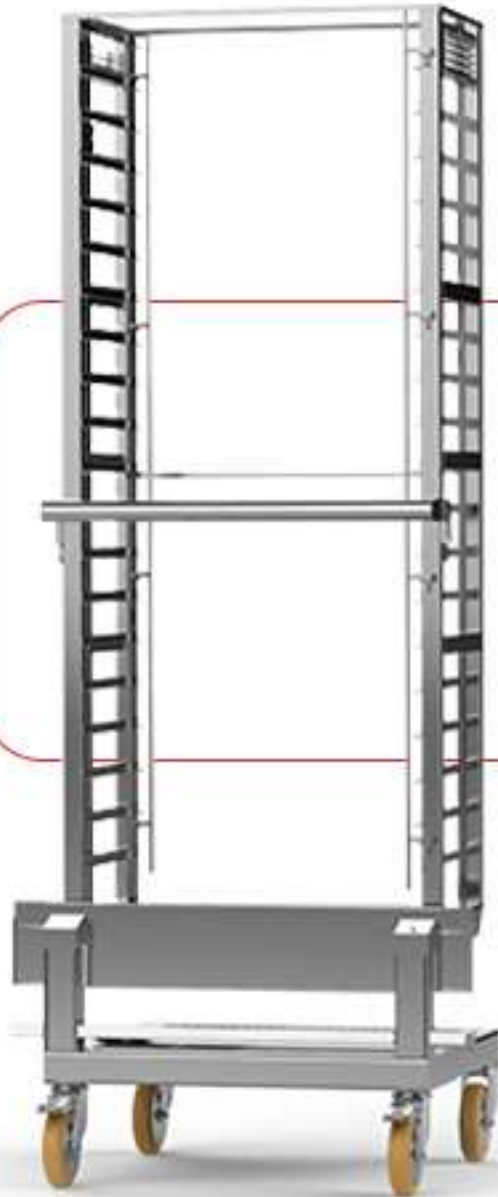
■ Elementos de Serie*



CARRO JAULA PARA C-MAX 20 HORIZONTAL

Soporte para bandejas GN que facilita la operación en el día a día.

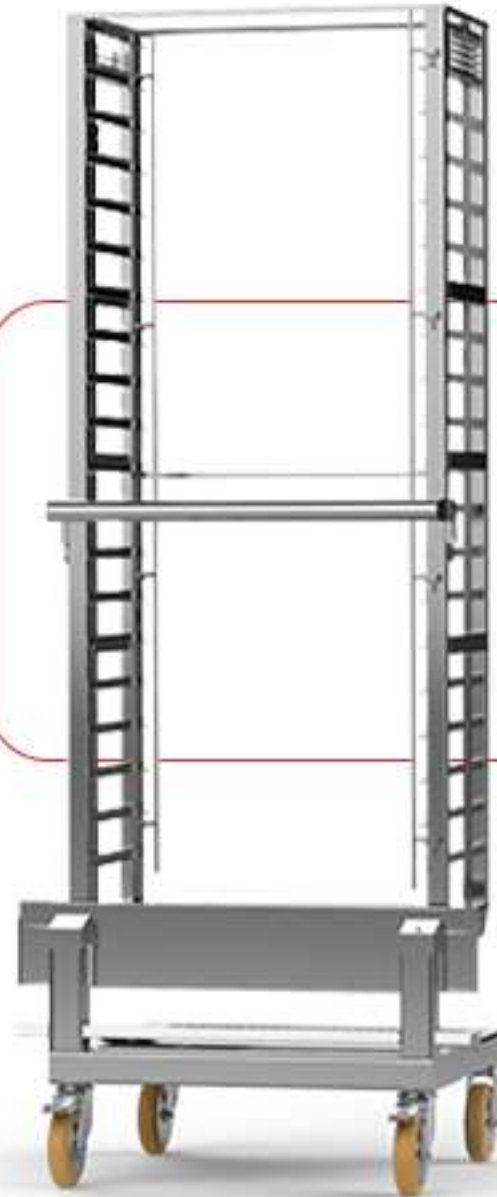
Código: 630138



CARRO JAULA PARA CG-MAX 20 VERTICAL

Soporte para bandejas GN que facilita la operación en el día a día.

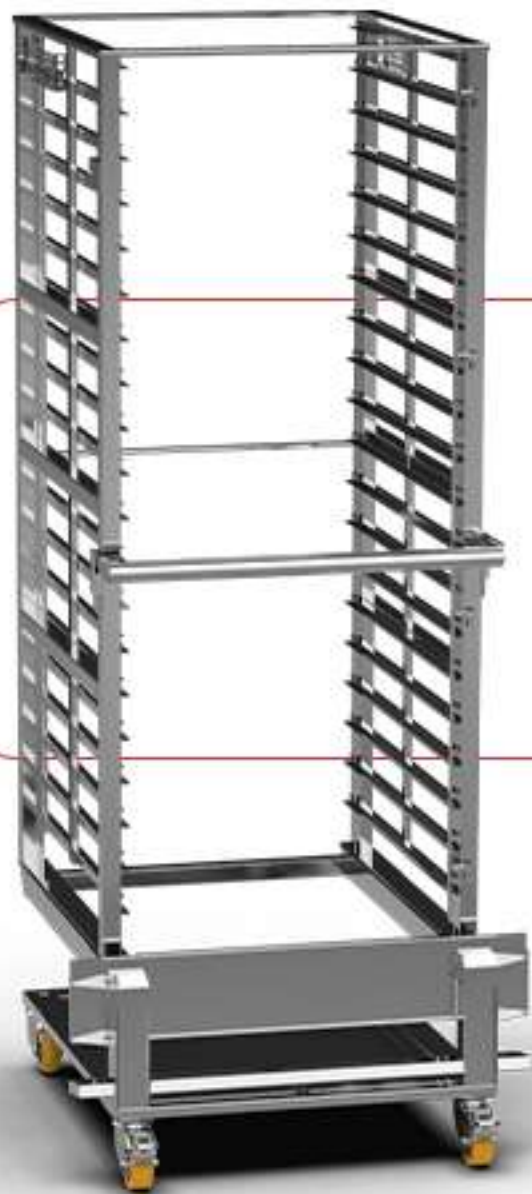
Código: 631216



CARRO JAULA PARA CG-MAX 40 VERTICAL

Soporte para bandejas GN que facilita la operación en el día a día.

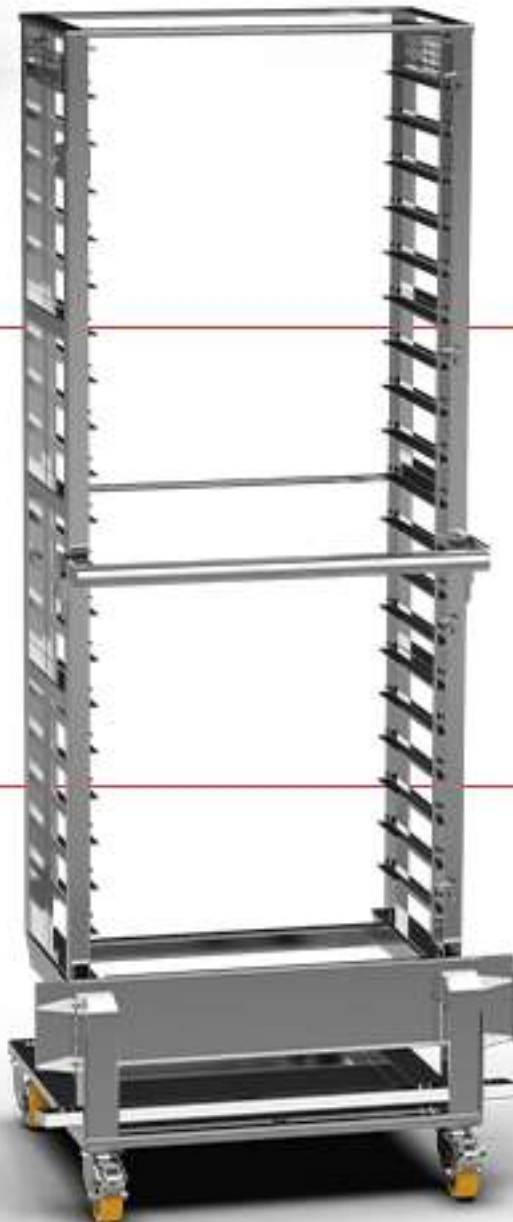
Código: 631659



CARRO JAULA PARA C-MAX 40 EVO

Soporte para bandejas GN que facilita la operación en el día a día.

Código: 634713



CARRO JAULA PARA C-MAX 20 EVO VERTICAL

Soporte para bandejas GN que facilita la operación en el día a día.

Código: 634782

*Los elementos de serie también pueden comprarse por separado.

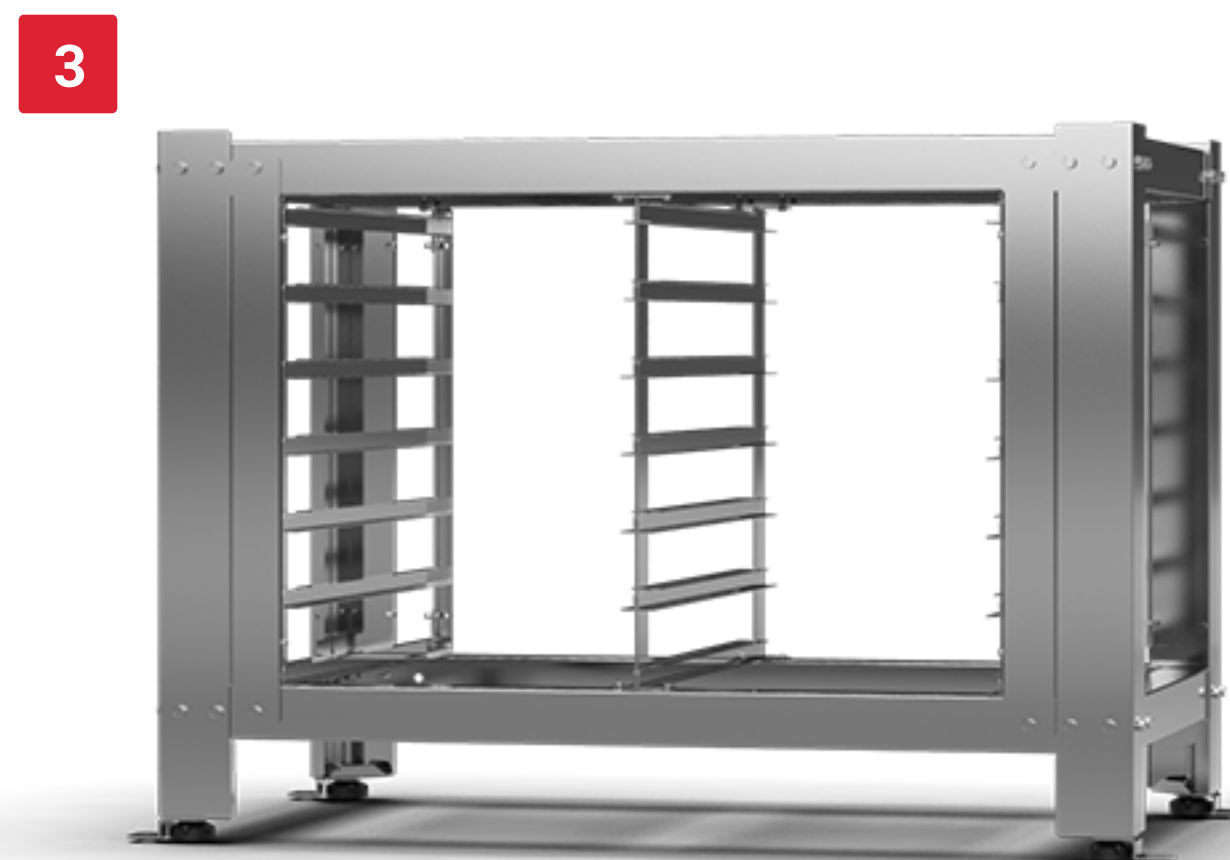
■ Bases

- 1 BASE C-MAX 6 E 10**
Soporte para bandejas GN que facilita la operación en el día a día
Código: 631141

- 2 BASE CG-MAX 6 E 11**
Soporte para bandejas GN que facilita la operación en el día a día
Código: 630908

- 3 BASE C-MAX 20**
Soporte para bandejas GN que facilita la operación en el día a día
Código: 631055

- 4 BASE CG-MAX 20**
Soporte para bandejas GN que facilita la operación en el día a día
Código: 631309





Pescado Asado

C-MAX



AIRE CALIENTE

- 250°C +
TEMPERATURA

- 14min +
TIEMPO

- 30% +
HUMEDAD DE LA CÁMARA

SONDA



OK

Parrilla 1/1

**Tomahawk o
Prime Rib a la parrilla**



**Smart Grill
ou Turbo Grill**



Pollo Asado

C-MAX



VAPOR COMBINADO

- 180°C +
TEMPERATURA

- 45min +
TIEMPO

- 40% +
VAPOR

SONDA



OK

Torre de Pollo 1/1

Costilla Asada

Paso 1

Paso 2

C-MAX



AIRE CALIENTE

- 250°C +
TEMPERATURA

- 10min +
TIEMPO

- 0% +
HUMEDAD DE LA CÁMARA

SONDA



OK

C-MAX



VAPOR COMBINADO

- 85°C +
TEMPERATURA

- 720min +
TIEMPO

- 100% +
VAPOR

SONDA



OK

GN 1/165mm
Lisa + Parrila 1/1

Ratatouille



C-MAX

VAPOR COMBINADO

☐ -  **170°C** + ☐
TEMPERATURA

☐ -  **10min** + ☐
TIEMPO

☐ -  **20%** + ☐
VAPOR

☐  **SONDA** ☐

GN 1/165mm
Lisa

Verduras para *ensalada rusa*



GN 1/165mm
Perforada



Brócoli



GN 1/165mm
Perforada



Arroz



GN 1/165mm
Lisa

Papas *fritas*



GN 1/1 45mm
Rejilla Expandida



Flan

C-MAX



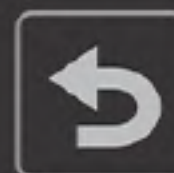
VAPOR

-  98°C +
TEMPERATURA

-  25min +
TIEMPO

-  100% +
VAPOR

◀  ^{min}
SONDA



OK



GN 1/165mm
Perforada

PRÁTICA

www.praticabr.com

 blog.praticabr.com

    /praticabr

 +55 35 3449.1200