

Chile - 2026

Catálogo

Hornos y accesorios

PRÁTICA CHILE

Bienvenido a PRÁTICA



Prática, fundada en 1991, ofrece equipos avanzados para el mercado de preparación de alimentos, con un amplio portafolio de productos que incluye una sólida línea de hornos de alta velocidad. La empresa opera una planta de fabricación totalmente integrada de 250.000 pies cuadrados en Minas Gerais, Brasil, y cuenta con más de 700 colaboradores, de los cuales 55 están dedicados a Investigación y Desarrollo (I+D).

Prática mantiene una presencia internacional en constante crecimiento, con filiales en Estados Unidos, Europa y Chile, y exporta sus productos a más de 60 países en todo el mundo.

Nuestro propósito es empoderar a nuestros clientes para preparar alimentos de alta calidad sin desperdicio. Entendemos el rol clave que desempeñamos en la cadena alimentaria, que comienza en los campos donde se cultivan los alimentos y termina cuando estos son preparados y servidos. A través de tecnología de vanguardia, soluciones de producto integradas y un sólido soporte pre y postventa, potenciamos las operaciones de nuestros clientes en términos de calidad, productividad y rentabilidad.

Guiada por valores sólidos, un equipo unido y una visión orientada al futuro, Prática avanza de manera constante hacia una posición cada vez más relevante en la industria global de foodservice.

Propósito

El propósito de Prática es ayudar a nuestros clientes a preparar alimentos de calidad sin desperdicio.

Este propósito, que también es un compromiso, se desarrolla en tres dimensiones complementarias: bienestar, productividad y preservación. Creemos que, al ejecutar nuestro trabajo con excelencia y mantenernos fieles a este propósito, contribuimos al bienestar de las personas, apoyamos el crecimiento y desarrollo de nuestros clientes y ayudamos a preservar nuestro hogar común: el planeta Tierra.

Comida de calidad sin desperdicios



Visión

Ser una empresa de clase mundial, con impacto global, reconocida por la excelencia en nuestro servicio, productos, operaciones y liderazgo.

Valores





Bienvenido a PRÁTICA CHILE

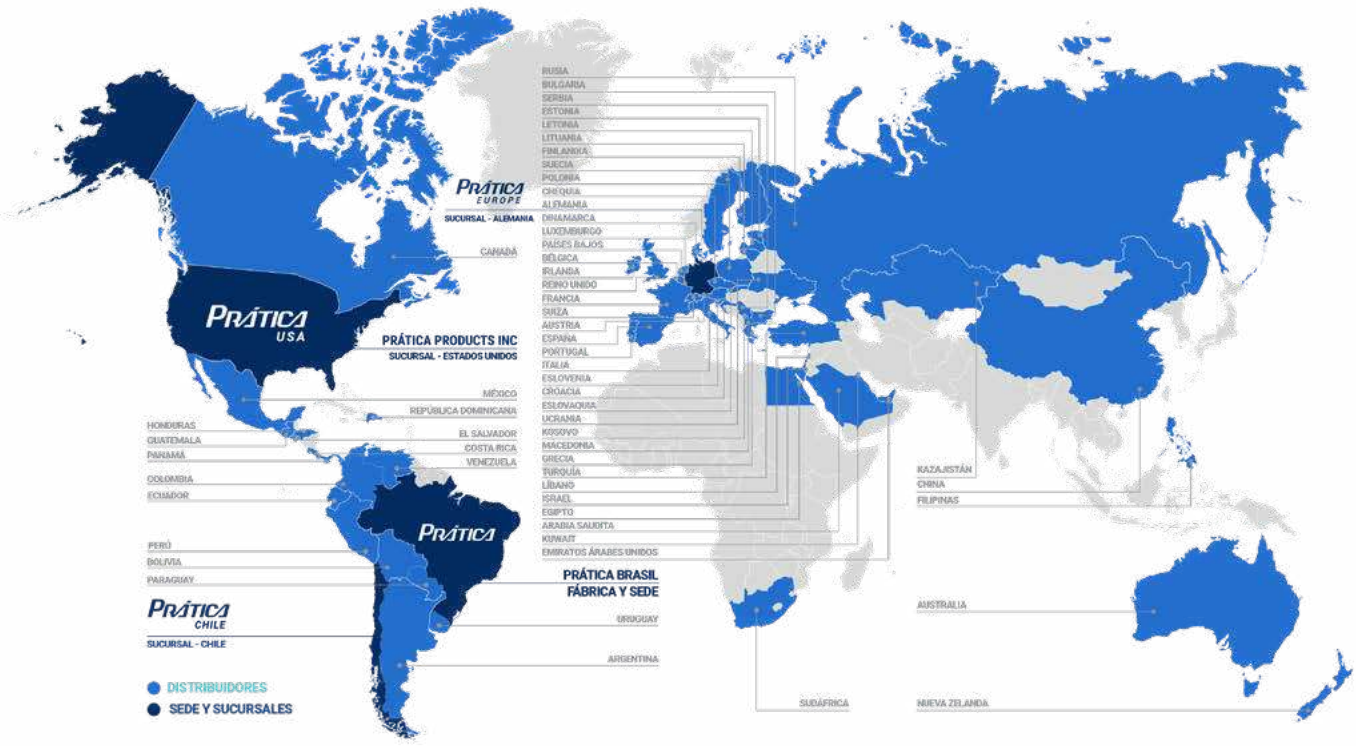
Ubicada en Eliodoro Yañez 1544, Providencia – Santiago, Prática Chile es la filial oficial de Prática Produtos SA en el país. Cuenta con un moderno Centro de Experiencias Prática (CEP), que incluye una demo kitchen equipada para pruebas prácticas de nuestros equipos y un showroom exclusivo donde se pueden conocer de cerca nuestras soluciones tecnológicas para el food service y la panificación.

Con este centro, Prática refuerza su compromiso con la innovación, la excelencia y la cercanía con sus clientes en el mercado chileno.





Presente en más
de 60 países



Amplía la imagen para verla con más detalle.

Hornos Combinados

Speed Ovens

Menú

Haga clic en la sección deseada

10 Entendiendo el Steam Power
11 Higienización Automática
12 Línea C-Max Evo
16 Línea Tsi
20 Tsi Brave
22 Línea Gourmet
24 Accesorios para Hornos Combinados

30 Fit Lite
32 Fit SM
34 Fit Express
36 Fit XL
38 Fit ST
40 Panini Press
42 Línea Forza
44 Accesorios para Speed Ovens



Máquinas de panadería

48 Cámara de Fermentación Miniconv

50 Cámara de Fermentación Vitrina 4.6

52 Cámara de Fermentación CFCK 20

54 Cámara de Fermentación CFCK Vision

Hornos de Panadería

58 Miniconv

60 Línea HPE

62 Lastro Fit 4.6

64 Línea Vitrina

66 Hornos de Convección

68 Accesorios para Hornos de Panadería

Abatidores de Temperatura

72 Klimapro

74 Accesorios para Abatidores





Volver al menú



Hornos Combinados

Ideales para la gastronomía, los hornos combinados aportan más productividad, calidad y versatilidad a los más variados establecimientos. Con las funciones de aire caliente, vapor y vapor combinado, estos equipos permiten hornear, cocinar, freír, asar a la parrilla, cocinar al vapor y mucho más, todo con una calidad de sabor, textura, aroma y apariencia impecables.

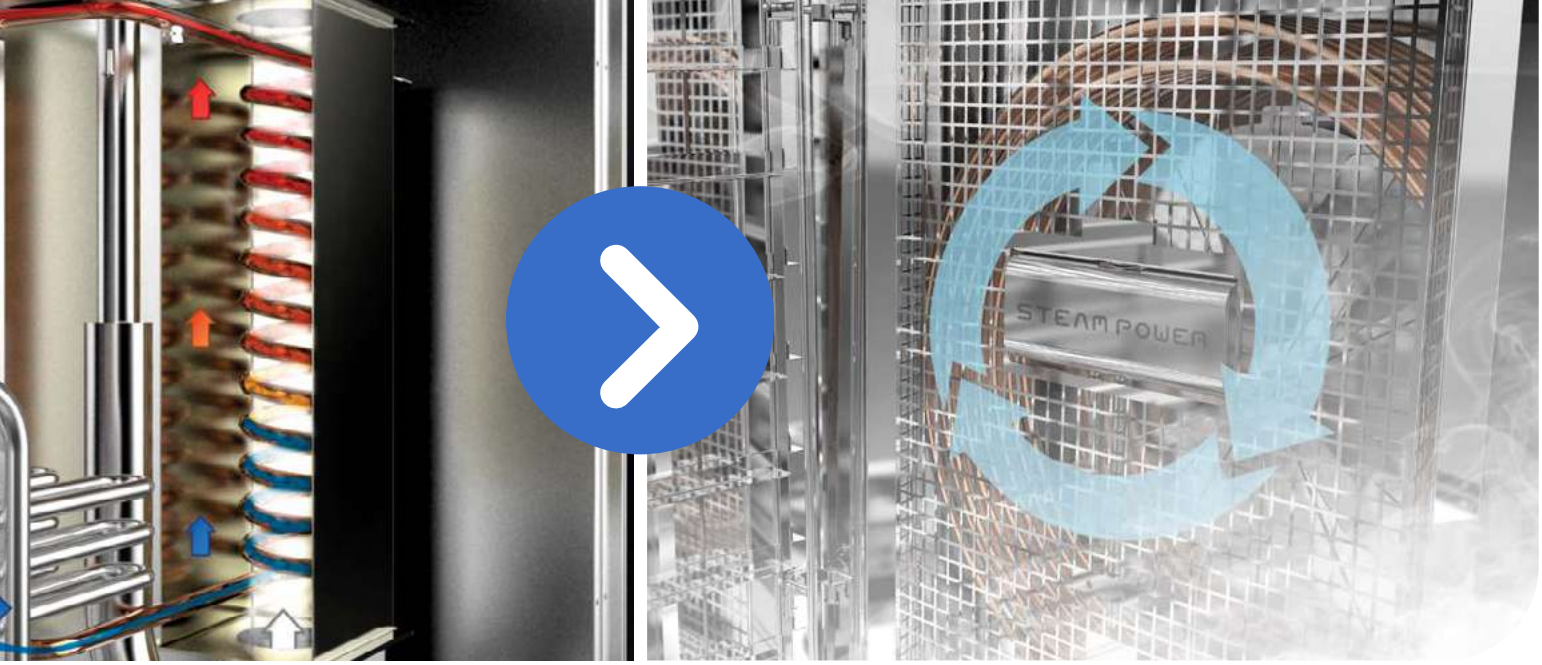
Los hornos combinados Prática son fabricados de acero inoxidable, con aislamiento de alto rendimiento y uso eficiente de la energía.

Estos cuentan con control de la temperatura y la inversión de rotación de la turbina, lo que mejora la distribución del calor.

Disponen de cámara de cocción con esquinas redondeadas, drenaje, sistema de canal recogegrasas y drenaje continuo en la puerta, lo que facilita la limpieza.

Disponible en las versiones eléctricas o de gas.

Volver al menú



Entendiendo el

Steam Power

Disponible en los hornos **C-MAX Evo** y **TSi**

Esta tecnología exclusiva de Prática tiene varios pasos para generar vapor de manera más económica y eficiente, vea:

El agua ingresa al sistema;

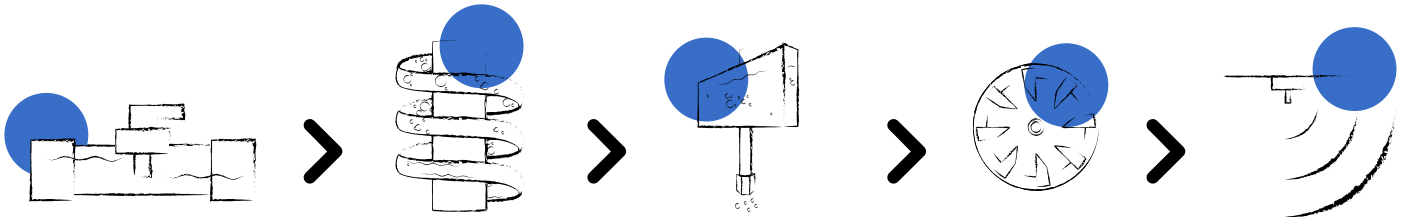
Se precalienta con el calor del horno;

Se libera en la turbina;

La acción mecánica de la turbina y el calor de las resistencias generan vapor puro y constante;

Se monitorea el nivel de vapor en la cámara, manteniendo siempre la cantidad requerida por el proceso de cocción.

El resultado es una combinación ideal de calor y humedad, que da resultados de cocción perfectos.



Primero, el agua ingresa al sistema a través de un sensor de flujo.

A continuación, se precalienta con el propio calor del horno.

Luego se libera suavemente en la turbina.

La acción mecánica más el calor de las resistencias genera un vapor puro, uniforme y constante.

El nivel de vapor de la cámara se controla continuamente, manteniendo con precisión la condición deseada.

Volver al menú

Higienización Automática

Su equipo limpio con más practicidad, economía y automatización.



DEGREASER & DESCALER

Pastillas para la higienización de hornos combinados

Preocúpese solo de producir y deje la limpieza con C-MAX y TSi. Para eso, es suficiente:

- Elegir el nivel de limpieza: ligero, medio o pesado;
- Añadir las pastillas Degreaser solicitadas (para limpiar y desengrasar);
- Espere el proceso de higienización;
- Seleccionar la descalcificación;
- Añadir las pastillas Descaler solicitadas (para descalcificar);
- Esperar el proceso de descalcificación.

Bien, ahora su horno está listo para producir de nuevo con la máxima eficiencia.

Volver al menú



C-Max Evo

Productividad, versatilidad y facilidad de operación.

La línea C-MAX EVO es la solución para quienes buscan mayor practicidad y eficiencia en el día a día de la cocina, atendiendo desde pequeños bistrós y restaurantes hasta grandes industrias alimentarias.



Alto desempeño, operación simple, bajo consumo energético, resultados estandarizados e higienización automática.

Volver al menú



Funciones

- **Conectividad USB:** permite crear, editar, eliminar y transferir recetas mediante conexión USB.
- **Aire caliente:** calor seco de 30 °C a 300 °C.*•
- **Vapor combinado:** temperatura de 30 °C a 260 °C, vapor de 10 % a 100 %, con control por tiempo o sonda de núcleo.
- **Vapor:** temperatura de 80 °C a 130 °C, con control por tiempo o mediante sonda de núcleo.
- **Regeneración:** modo manual, con temperatura de 50 °C a 120 °C. Permite programación por sonda o por tiempo y ajuste de humedad de 10 % a 100 %.
- **Ambient Control:** gestiona dos tecnologías exclusivas de Prática (Steam Power y Dry Power) para lograr resultados perfectos: crocantes o jugosos en el punto justo.
- **Steam Power:** entrega ahorro y precisión en las cocciones, con vapor de alto rendimiento.
- **Dry Power**: equilibra menor humedad y mayor crocancia, para alimentos más sabrosos.
- **Grupo de recetas:** programación de hasta 1.000 recetas, con hasta 12 pasos independientes. Permite ajustes por tiempo o sonda, temperatura, vapor, velocidad de la turbina, apertura del dumper y temperatura de precalentamiento.
- **Higienización automática:** con solo un toque, se selecciona el ciclo ideal (ligero, medio o intenso) según la necesidad.
- **Sonda de núcleo:** Sonda de pincho de 4 puntos para el control de la temperatura interna de los alimentos.
- **1 año de garantía** en piezas y mano de obra (excepto artículos de desgaste natural).

Productividad

- **C-MAX EVO 6 / CG-MAX EVO 6**: 210 comidas
- **C-MAX EVO 10:** 350 comidas
- **CG-MAX EVO 11:** 385 comidas
- **C-MAX EVO 20V / CG-MAX EVO 20V:** 700 comidas
- **C-MAX EVO 40 / CG-MAX EVO 40:** 1400 comidas

Volver al menú

Modelos Eléctricos



C-MAX EVO 6 | C-MAX EVO 10 | C-MAX EVO 20V | C-MAX EVO 40

Modelo	C-MAX EVO 6	C-MAX EVO 10	C-MAX EVO 20V	C-MAX EVO 40
Voltaje (V)	220 | 220 | 380 | 440	220 | 380 | 440	220 | 380 | 440	220 | 380
Fases	Mono | Tri | Tri | Tri	Tri | Tri | Tri	Tri | Tri | Tri	Tri | Tri
Frecuencia (Hz)	50/60	50/60	50/60	50/60
Potencia (kW)	8.5	14.6	29.7	45.8
Disyuntor (A)	50 | 32 | 16 | 16	50 | 32 | 32	100 | 70 | 50	150 | 100
Cable (mm2)	3x10 | 4x4 | 5x2.5 | 4x2.5	4x10 | 5x4 | 4x4	4x25 | 5x16 | 4x10	4x50 | 5x25
Enchufe	63A(2P+T) 32A(3P+T) 16A(3P+N+T) 16A(3P+T)	63A(3P+T) 32A(4P+T) 32A(3P+T)	125A(3P+T) 63A(4P+T) 63A(3P+T)	200A(3P+T) 125A(4P+T)
Dimensiones del producto (Alt.xAnch.xProf)	787x1056x761mm **108 kg**	1067x1056x761mm **138 kg**	1880x1065x1087mm **282 kg**	1880x1065x1381mm **337 kg**
Dimensiones del paquete (Alt.xAnch.xProf)	800x1180x1160mm **175 kg**	1400x1180x1160mm **225 kg**	2200x1100x1140mm **408 kg**	2200x1100x1400mm **410 kg**
Capacidad	6 GNs	10 GNs	20 GNs	40 GNs

Consulte si hay disponibilidad del producto con voltaje y frecuencia adecuada para su región.

Volver al menú

Modelos a gas



CG-MAX EVO 6 | CG-MAX EVO 11 | CG-MAX EVO 20V | CG-MAX EVO 40

Modelo	CG-MAX EVO 6	CG-MAX EVO 11	CG-MAX EVO 20V	CG-MAX EVO 40
Voltaje (V)	220	220	220	220 | 380
Fases	Mono	Mono	Mono	Tri | Tri
Frecuencia (Hz)	60	60	60	60
Potencia (kW)	0.675	0.675	1.1	16.1
Disyuntor (A)	10	10	10	50 | 32
Cable (mm2)	3x2.50	3x2.50	3x2.5	4x10 | 5x4
Enchufe	16A(2P+T)	16A(2P+T)	16A(2P+T)	63A(3P+T) 32A(3P+N+T)
Tipo de gas	GLP | Gas Natural	GLP | Gas Natural	GLP | Gas Natural	GLP | Gas Natural
Dimensiones del producto (Alt.xAnch.xProf)	**841x1074x1068mm** **161 kg**	**1200x1054x1072mm** **210 kg**	2086x1065x1186mm **356 kg**	2086x1056x1506mm **426 kg**
Dimensiones del paquete (Alt.xAnch.xProf)	1200x1180x1160mm **220 kg**	1400x1180x1160mm **275 kg**	2200x1100x1140mm **437 kg**	2200x1100x1600mm **410 kg**
Capacidad	6 GNs	11 GNs	20 GNs	40 GNs

Consulte si hay disponibilidad del producto con voltaje y frecuencia adecuada para su región.

Volver al menú



TSi

Donde la tecnología y la gastronomía se conectan.

Mucho más que un horno combinado, este dispositivo brinda una mayor interacción y automatización a tu cocina, ofreciendo resultados exactamente como deseas, realizando múltiples cocciones, permitiendo 24 horas de productividad y limpiándose de manera completamente inteligente y automática.

Además, también es posible gestionar recetas y actualizar el TSi a través de Wi-Fi, utilizando la plataforma IOK.



Productividad

- **TSi 6 / TSiG 6**: 210 comidas
- **TSi 10:** 350 comidas
- **TSiG 11:** 385 comidas
- **TSi 20V / TSiG 20V:** 700 comidas
- **TSi 40 / TSiG 40:** 1400 comidas

Volver al menú



Cocción inteligente: ajusta automáticamente los parámetros del proceso según el resultado deseado.

Funciones

Conectividad IOK - Internet of Kitchen: plataforma que permite administrar la producción a distancia, creando, editando, eliminando o compartiendo recetas vía Wi-Fi.

Aire caliente: calor seco de 30°C a 300°C.

Vapor combinado: temperatura de 30°C a 260°C, vapor de 10% a 100%, control de tiempo o sonda de núcleo.

Vapor: temperatura fija de 98°C con control de tiempo o por sonda de núcleo.

Regeneración: modo manual, con temperatura de 50°C a 120°C. Permite programación por sonda o por tiempo y ajuste de humedad de 10% a 100%.

Delta T: control por sonda, ajuste de vapor de 0% a 100%, control del Delta T de la cámara (en esta función, el equipo mantiene una diferencia constante de temperatura entre la cámara de cocción y el núcleo del alimento).

Cocción múltiple: programación de varias preparaciones con monitoreo de tiempo independiente.

Cocción nocturna: programación para inicio automático de procesos de cocción. Para cocinar alimentos durante la noche.

Ambient Control: gestiona dos tecnologías exclusivas Prática (Steam Power y Dry Power) para ofrecer resultados perfectos: crujientes o jugosos en su punto justo.

Steam Power: proporciona ahorro y precisión en las cocciones, con vapor de alto rendimiento.

Dry Power: proporciona un equilibrio entre menos humedad y más crocancia para alimentos deliciosos.

Grupo de recetas: programación de hasta 1.000 recetas con hasta 12 pasos independientes. Permite ajustes de programación (por tiempo o sonda), temperatura, vapor, velocidad de la turbina, apertura del dumper y temperatura de precalentamiento.

Favoritos: activa tus recetas favoritas más utilizadas con solo dos toques.

Enfriar horno: enfría el horno hasta 40°C.

Limpieza inteligente: identifica la suciedad del horno, indica la cantidad de pastillas necesarias y realiza el proceso de forma totalmente automática.

Sonda de temperatura al núcleo: Sonda de pincho de 4 puntos para el control de la temperatura interna de los alimentos.

1 año de garantía en piezas y mano de obra (excepto artículos de desgaste natural).

Volver al menú

Modelos Eléctricos



TSi 6 TSi 10 TSi 20V TSi 40

Modelo	TSi 06	TSi 10	TSi 20V	TSi 40
Voltaje (V)	220 | 220 | 380	220 | 380	220 | 380	220 | 380
Fases	1 | 3 | 3	3	3	3
Frecuencia (Hz)	50 | 60	50 | 60	50 | 60	50 | 60
Potencia (kW)	8.2	14.6	38.4	53.3
Disyuntor (A)	50 | 32 | 16	50 | 32	125 | 70	200 | 100
Cable (mm2)	3x10 | 4x4 | 5x2.5	4x10 | 5x4	4x70 | 5x25	4x95 | 5x35
Enchufe	63A(2P+T) 32A(3P+T) 16A(3P+N+T)	63A(3P+T) 32A(4P+T)	200A(3P+T) 125A(3P+N+T)	200A(3P+T) 125A(3P+N+T)
Dimensiones del producto (Alt.xAnch.xProf)	776x1056x768mm **123kg**	1056x1056x768mm **173kg**	1960x1065x1090mm **180kg**	1960x1065x1384mm **337kg**
Dimensiones del paquete (Alt.xAnch.xProf)	1000x1190x850mm **149kg**	1270x1190x850mm **183kg**	2200x1100x1140mm **245kg**	2200x1100x1400mm **410kg**
Capacidad	6 GNs	10 GNs	20 GNs	40 GNs

Consulte si hay disponibilidad del producto con voltaje y frecuencia adecuada para su región.

Volver al menú

Modelos a gas



TSi-G 6 | TSi-G 11 | TSi-G 20V | TSi-G 40

Modelo	TSiG 06	TSiG 11	TSiG 20V	TSiG 40
Voltaje (V)	220 | 220 | 380	220 | 220 | 380	220 | 220 | 380	220 | 380
Fases	1 | 3 | 3	1 | 3 | 3	1 | 3 | 3	3
Frecuencia (Hz)	50 | 60	50 | 60	50 | 60	50 | 60
Potencia (kW)	2.7	6.4	11	16.8
Disyuntor (A)	16	40 | 20 | 16	63 | 40 | 20	50 | 32
Cable (mm2)	3x2,5 | 4x2,5 | 5x2,5	3x6 | 4x2,5 | 5x2,5	3x16 | 4x6 | 5x2,5	4x16 | 5x6
Enchufe	16A(2P+T) 16A(3P+T) 16A(3P+N+T)	16A(2P+T) 16A(3P+T) 16A(3P+N+T)	63A(2P+T) 63A(3P+T) 32A(3P+N+T)	63A(3P+T) 32A(3P+N+T)
Tipo de gas	GLP | Gas Natural	GLP | Gas Natural	GLP | Gas Natural	GLP | Gas Natural
Dimensiones del producto (Alt.xAnch.xProf)	840x1076x1069mm **172kg**	1170x1076x1069mm **218kg**	1972x1065x1186mm **180kg**	1972x1065x1506mm **337kg**
Dimensiones del paquete (Alt.xAnch.xProf)	1200x1180x1160mm **220kg**	1400x1180x1160mm **275kg**	2200x1100x1140mm **245kg**	2200x1100x1600mm **410kg**
Capacidad	6 GNs	11 GNs	20 GNs	40 GNs

Consulte si hay disponibilidad del producto con voltaje y frecuencia adecuada para su región.

Volver al menú



TSi Brave

Potencia profesional en un formato compacto.

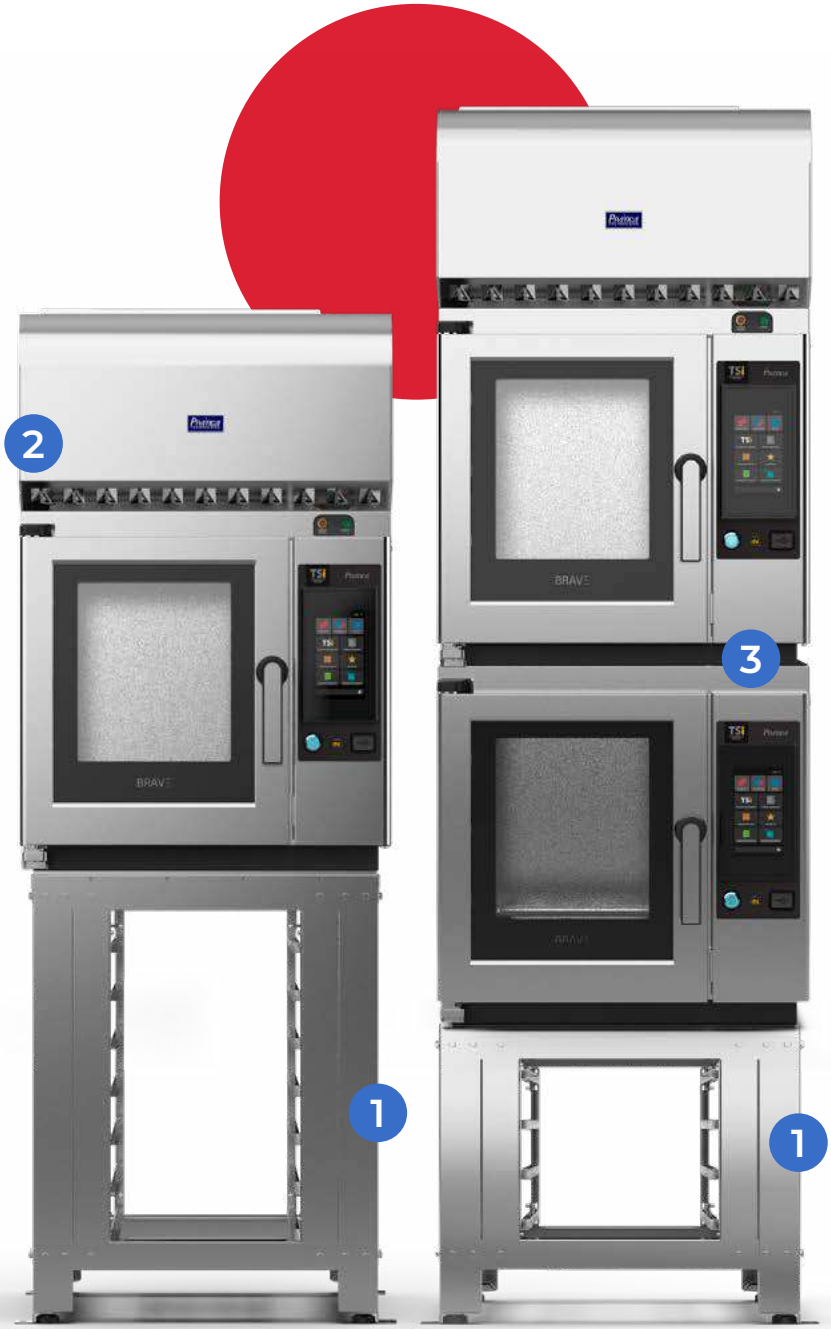
Para restaurantes, buffets, cocinas industriales, escuelas, empresas, hospitales y lugares donde existe una alta demanda de comidas.

Funciones

- **Tsi Brave:** es la Central de Cocción Inteligente Práctica que permite al cliente elegir el resultado final que desea para los alimentos;
- **Funciones de horno combinado:** Aire Caliente, Vapor Combinado, Vapor, Delta T, Cocción Nocturna y Regenerar;
- **Limpieza Inteligente:** ofrece opciones de limpieza según el nivel de suciedad del horno, recomendando la cantidad correcta de pastillas para cada etapa de la higienización;
- **Cocción Múltiple:** interfaz intuitiva que cocina diferentes tipos de alimentos simultáneamente utilizando recetas guardadas;
- **Generación de vapor con sistema Steam Power:** tecnología exclusiva que realiza el control preciso de la generación de vapor con bajo consumo energético;
- **Temperatura ajustable** de 30°C a 300°C;
- **Conectividad vía Wi-Fi** o cable de red RJ45;
- **IOK:** plataforma que permite administrar la producción a distancia, creando, editando, eliminando o compartiendo recetas vía Wi-Fi;
- **Control activo:** optimización de los procesos de cocción mediante la deshumidificación activa de la cámara;
- **Exclusivo sistema ECOPOWER** que reutiliza el calor del horno para mejorar la eficiencia energética; Almacena hasta 1.000 recetas con hasta 12 pasos cada una;
- **Función Favoritos:** activa su receta en solo dos toques;
- **Sensor de núcleo** con 6 puntos de medición para el control de la temperatura interna de los alimentos;
- **Puerto USB** para verificación del informe HACCP, importación y exportación de recetas, actualización del software y configuraciones;
- **Iluminación LED en la puerta**, facilitando la visualización de las preparaciones de alimentos.
- **Vidrio Triple:** mayor confort térmico para el ambiente;
- **Lanza retráctil:** ayuda en las preparaciones que requieren agua para la cocción;
- **Aislamiento de fibra cerámica** de alto rendimiento y durabilidad;
- **Construido en acero inoxidable** AISI 444 y AISI 430.
- **1 año de garantía** en piezas y mano de obra (excepto artículos de desgaste natural).

Volver al menú

Modulaciones



1 Bases

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

2 Campana Brave

La Campana Brave 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.

3 Kit de superposición

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

Consulte si hay disponibilidad del producto con voltaje y frecuencia adecuados para su región.

Modelo	Voltaje (V)	Fases	Frec. (Hz)	Potencia (kW)	Disyuntor (A)	Cable (mm2)	Enchufe	Dimensiones del producto (Alt.xAnch.xProf)	Dimensiones del paquete (Alt.xAnch.xProf)	Capacidad
TSi Brave	220	1	50/60	4.75	32	3x4	32A (2P+T)	609x651x623 (mm) **69kg**	858x710x780 (mm) **90kg**	6 GN

Volver al menú



Línea Gourmet

Tecnología precisa para cocinas compactas.

La experiencia del chef combinada con las mejores herramientas para producir comidas de alta calidad en menos espacio.



Funciones

- 1 año de garantía en piezas y mano de obra (excepto artículos de desgaste normal).
- Vapor combinado
- Aire caliente
- Cocinar al vapor
- Vapor manual
- Cocción por sonda/ tiempo
- Regenerar
- Enfriar
- Mis recetas
- Grill (Exclusivo del modelo C-MAX 3 Gourmet)
- Higienización semiautomática
- Extractor de vapor

Volver al menú



Productividad

- **C-MAX GOURMET 3**: 105 comidas
- **C-MAX GOURMET 6:** 210 comidas

1 año de garantía en piezas y mano de obra (excepto artículos de desgaste normal).

Modelo	Voltaje (V)	Fases	Frec. (Hz)	Potencia (kW)	Disyuntor (A)	Cable (mm2)	Enchufe	Dimensiones del producto (Alt.xAnch.xProf)	Dimensiones del paquete (Alt.xAnch.xProf)	Capacidad
C-MAX 3 GOURMET	220	1	60	6.6	32	3x4	32A (2P+T)	470x650x685 (mm) **54kg**	685x800x765 (mm) **84kg**	3 GN
C-MAX 6 GOURMET	220 220 380	1 3 3	60	9.3	50 32 16	3x10 4x6 5x2.5	63A(2P+T) 32A(3P+T) 16A(3P+N+T)	732x650x685 (mm) **76kg**	850x800x765 (mm) **116kg**	6 GN

Volver al menú

Accesorios
para Hornos Combinados



GASTRONORM 1/1 LISA 30MM
Para carnes, pastas, empanadas, pasteles, tortillas, también se utiliza como aparadora de líquidos provenientes de otras preparaciones.



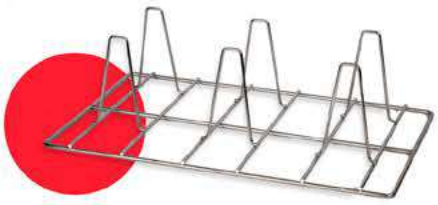
GASTRONORM 1/1 LISA 65MM
Para arroz, carne, pastas, tartas y pasteles.



SMART GRILL
Cara superior: carnes, mariscos, pescados y verduras a la parrilla. Cara inferior: pizzas y esfihas.



SMART EGG CON 8 CAVIDADES
Para huevos fritos, tortillas, tortitas americanas, hamburguesas, papas rosti y tortillas.



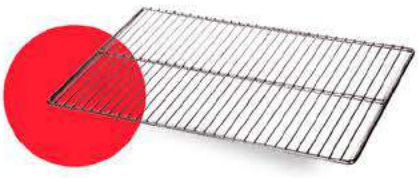
PARRILLA DE ACERO INOXIDABLE CON TORRES PARA POLLOS
Para preparar aves asadas de hasta 1,8 kg en el horno combinado.



GN 1/1 LISA ANTIADHERENTE 30 MM
Multiuso. Excelente para la preparación de filetes a la parmesana y albóndigas con salsa y queso derretido.



GASTRONORM 1/1 LISA ANTIADHERENTE 65MM
Para carnes, pastas, empanadas, pasteles, tortillas, también se utiliza como aparadora de líquidos provenientes de otras preparaciones.



PARRILLA
Para carnes, filetes de pollo empanados, muslos de pollo, salchichas, aves, costillas y comidas a la parrilla en general.

Volver al menú



GASTRONORM 1/1 PERFURADA 65MM
Para legumbres y verduras.



TURBO GRILL
Plancha antiadherente (que debe permanecer calentada en el interior del equipo), 1 parrilla de acero inoxidable con dos asas para carga y descarga rápida. Utilizado exclusivamente para asar a la parrilla en grandes cantidades.



GASTRONORM 1/1 45MM PANTALLA EXPANDIDA
Para papas fritas, polenta, yuca, chicharrón y pollo cortado en pedacitos.



GN 1/1 30 MM LISA DE ALUMINIO ANTIADHERENTE
Excelente para hornear panes, tartas, bocadillos salados y panecillos de queso.



GASTRONORM 1/1 30MM PERFURADA EN ALUMINIO ANTIADHERENTE

Excelente para asar bifes a la milanesa, croissants y petit fours.



PASTILLAS DESCALCIFICADORAS DESCALER
Ideales para la descalcificación de los hornos de la línea TSi y C-MAX con higienización automática. Mantienen el acero inoxidable con un alto brillo y evitan manchas causadas por la dureza del agua.



PASTILLAS DESENGRASANTES DEGREASER
Agilidad y seguridad en la limpieza de los hornos de la línea TSi y C-MAX con higienización automática.

Volver al menú

Accesorios

2/3 exclusivos para El horno Brave



SMART GRILL 2/3
Parrilladas, verduras, esfirras y pizzas.



GN 2/3 LISA 40MM
Verduras salteadas, arroz, pasteles y tartas.



GN 2/3 LISA 65MM
Arroz, tartas, pastas, quibes y lasañas.

Volver al menú



GN 2/3 PERFORADA 65 MM
Verduras en general.



GN 2/3 PERFORADA 40 MM
Verduras en general.



GN 2/3 LISA 25MM
Cortes pequeños de carne para salteados.

Volver al menú



Volver al menú



Speed Ovens

Los Speed Ovens de Prática son hornos ultrarrápidos de alto rendimiento para el acabado de alimentos preparados, refrigerados o congelados con excelentes resultados en cuanto a sabor, aspecto y textura. Con tecnología de punta, están equipados con un sistema ventless y un filtro catalítico removible, que eliminan la necesidad de campanas de extracción y facilitan tanto la limpieza como el mantenimiento del equipo.

Son fabricados en acero inoxidable y disponen de resistencias eléctricas blindadas de alto rendimiento y bajo consumo energético.

Disponen de USB para exportar e importar recetas y actualizaciones.

Volver al menú



Línea Fit

Fit Lite

El horno de alta velocidad Fit Lite está diseñado para la regeneración y el acabado de alimentos frescos o refrigerados, como sándwiches, pizzas, pastelería y otros productos previamente preparados. Ofrece resultados consistentes en calentamiento, dorado y gratinado, asegurando una apariencia y textura uniformes.

Al combinar aire de alta velocidad por impingement con energía de microondas, el Fit Lite reduce el tiempo de preparación en comparación con los métodos de cocción tradicionales, manteniendo la calidad del producto. El Fit Lite no está recomendado para alimentos congelados.

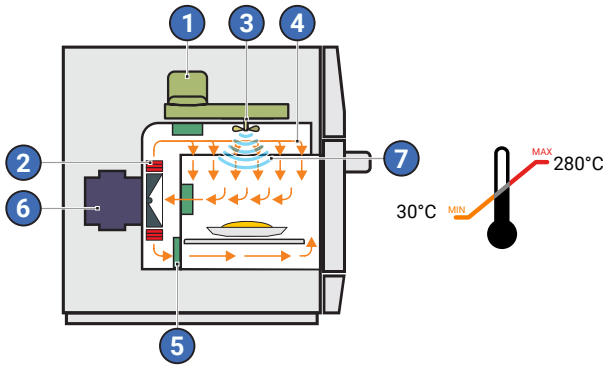


Colores disponibles

- Fit Lite Inox

Volver al menú

- Ideal para alimentos frescos o refrigerados. No recomendado para alimentos congelados.
- Diseñado para la regeneración, el acabado y el gratinado de alimentos previamente preparados.
- Horno de alta velocidad de sobremesa, desarrollado para aplicaciones de foodservice comercial.
- La tecnología de cocción combina aire de alta velocidad por impingement y energía de microondas, reduciendo el tiempo de preparación en comparación con métodos convencionales.
- Interfaz de usuario: pantalla táctil a color para la selección de recetas y operación.
- Programación de recetas: ajuste independiente de potencia de microondas, temperatura, velocidad del aire y tiempo de cocción.
- Recetas multi-etapa: permite hasta 8 pasos programables por receta.
- Transferencia de recetas y configuraciones mediante unidad USB.
- Modo manual disponible para pruebas y desarrollo de nuevas recetas.
- Uso obligatorio del Speed Grill durante la operación para asegurar un desempeño de cocción adecuado.
- Temperatura máxima de hasta 280 °C (536 °F).



1. Magnetrón (generador de microondas)
2. Resistencia principal
3. Antena distribuidora de microondas
4. Chorro de aire
5. Convertidor catalítico
6. Motor del ventilador
7. Microondas



Accesorios incluidos



Speed Grill | Pala de aluminio | Canastra

Modelo	Voltaje (V)	Fases	Frec. (Hz)	Potencia (kW)	Disyuntor (A)	Cable (mm2)	Enchufe	Dimensiones del producto (Alt.xAnch.xProf)	Dimensiones del paquete (Alt.xAnch.xProf)	Dimensiones de la cámara (Alt.xAnch.xProf)
Fit Lite	220	1 1 3	50	3	13 16	3x1,5	13A(2P+E) 16A(2P+E)	619 x 386 x 680 (mm) 56kg	850 x 510 x 900 (mm) 77.7kg	170 x 315 x 341(mm) 13L

Volver al menú



Línea Fit

Fit SM

Single Mag

El horno *Fit SM se indica para un acabado rápido de alimentos refrigerados, bocados prefritos, prehorneados, lasañas, pastas, sándwiches, pastel de papa y otros alimentos semipreparados, con excelentes resultados de sabor, aspecto y crujientes.

La tecnología por convección a chorro de aire, combinada con microondas, permite calentar, gratinar o tostar alimentos.

* No se recomienda el Fit SM en operaciones con productos congelados.

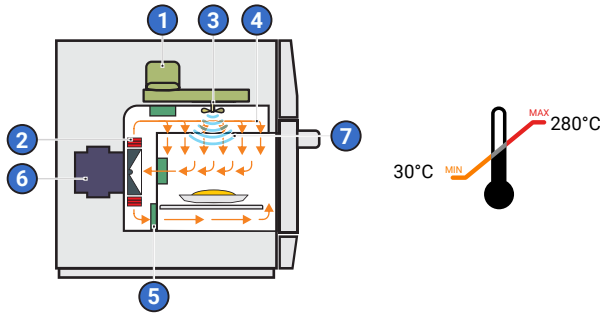


Colores disponibles

- Fit SM Inox

Volver al menú

- **Tiene 1 (un) magnetrón** de 1.100 watts de potencia;
- **Almacena 1.024 recetas** con hasta ocho pasos cada una, divididas en 16 grupos;
- **Conexión USB** para actualizaciones e importar/exportar grupos, recetas y configuraciones;
- **IOK:** Plataforma que permite gestionar la producción a distancia, creando, editando, eliminando o compartiendo recetas por Wi-Fi;
- **Temperatura ajustable** de 30 °C a 280 °C;
- **Panel touchscreen** fácil de operar;
- **Control independiente** de la velocidad de aire, temperatura y microondas;
- Cuenta con **certificación Ventless**, que no requiere el uso de campanas ni filtro catalítico, fácil de quitar para su limpieza;
- Construido en **acero inoxidable**;
- **Guía de limpieza diaria**, videos explicativos que demuestran el paso a paso del proceso;



1. Magnetrón (generador de microondas)
2. Resistencia principal
3. Antena distribuidora de microondas
4. Chorro de aire
5. Convertidor catalítico
6. Motor del ventilador
7. Microondas



CERTIFICACIÓN

VENTLESS

FILTRO CATALÍTICO DE FÁCIL EXTRACCIÓN QUE NO NECESITA EL USO DE CAMPANA.

Accesorios incluidos



Speed Grill | Pala de aluminio | Canastra

Modelo	Voltaje (V)	Fases	Frec. (Hz)	Potencia (kW)	Disyuntor (A)	Cable (mm2)	Enchufe	Dimensiones del producto (Alt.xAnch.xProf)	Dimensiones del paquete (Alt.xAnch.xProf)	Dimensiones de la cámara (Alt.xAnch.xProf)
Fit SM	220 220 380	1 1 3	50 60 50	2.9	16	3x1,5 3x1,5 5x2,5	16A(2P+T) 16A(2P+T) 16A(3P+N+T)	619x386x693 (mm) **56kg**	903x510x897 (mm) **75kg**	133x315x308 (mm) **13L**

Consulte si hay disponibilidad del producto con voltaje y frecuencia adecuados para su región.

Volver al menú



Línea Fit

Fit Express

El horno Fit Express está indicado para la finalización rápida de alimentos refrigerados o congelados, salados prefritos, prehorneados, lasañas, pastas, sándwiches, escondites y otros alimentos semielaborados, con excelentes resultados de sabor, apariencia y crocancia.

La tecnología de convección de aire comprimido combinada con microondas, permite calentar, gratinar o tostar alimentos hasta veinte veces más rápido que los procesos tradicionales.

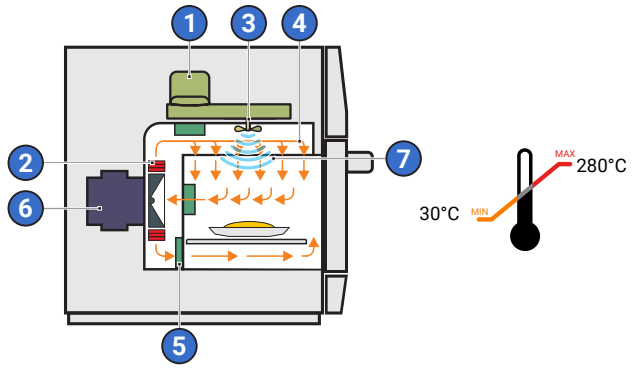


Colores disponibles

- Fit Express Negro

Volver al menú

- **Almacena 1024 recetas** con hasta 8 pasos cada uno, divididas en 16 grupos;
- **Conexión USB** para actualizaciones e importación/ exportación de grupos, recetas y configuraciones;
- **Temperatura ajustable** de 30°C a 280°C;
- **Panel táctil** de fácil manejo;
- **Control independiente** de velocidad de aire, temperatura y microondas;
- Construido en **acero inoxidable**;
- **Guía de limpieza diaria**, videos explicativos que demuestran el proceso paso a paso.



1. Magnetrón (generador de microondas)
2. Resistencia principal
3. Antena distribuidora de microondas
4. Chorro de aire
5. Convertidor catalítico
6. Motor del ventilador
7. Microondas



CERTIFICACIÓN

VENTLESS

FILTRO CATALÍTICO DE FÁCIL EXTRACCIÓN QUE NO NECESITA EL USO DE CAMPANA.

Accesorios incluidos



Speed Grill | Pala de aluminio | Canastra

Modelo	Voltaje (V)	Fases	Frec. (Hz)	Potencia (kW)	Disyuntor (A)	Cable (mm2)	Enchufe	Dimensiones del producto (Alt.xAnch.xProf)	Dimensiones del paquete (Alt.xAnch.xProf)	Dimensiones de la cámara (Alt.xAnch.xProf)
Fit Express	220 220 380	1 1 3	60 50 50	6.5	32 32 16	3x4 3x4 5x4	32A(2P+T) 32A(2P+T) 16A(3P+N+T)	619x386x693 (mm) **67kg**	820x550x900 (mm) **86kg**	133x315x308 (mm) **13L**

Consulte si hay disponibilidad del producto con voltaje y frecuencia adecuados para su región.

Volver al menú

Línea Fit

Fit XL



El horno de alta velocidad Fit XL cuenta con una cámara de 40 centímetros y está diseñado para finalizar de manera eficiente alimentos refrigerados o congelados, salados prefritos, prehorneados, lasañas, pastas, sándwiches, escondites y otros alimentos semi listos.

Capaz de manejar porciones más grandes, es ideal para negocios medianos y grandes.

El FIT XL ofrece un excelente sabor, apariencia y crocancia. Al combinar aire impulsado y microondas, calienta, dora y tuesta los alimentos más rápido que los métodos tradicionales.

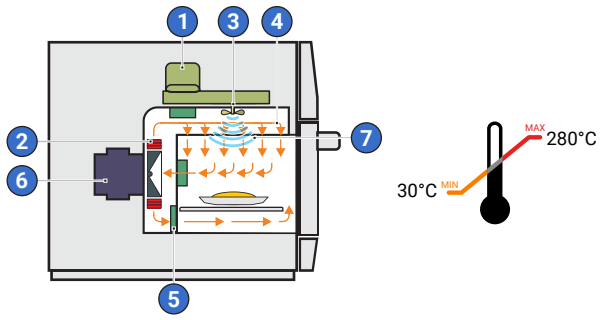


Colores disponibles

- Fit XL Negro

Volver al menú

- Cámara de **40 centímetros**;
- **Almacena 1.024 recetas** con hasta ocho pasos cada una, divididas en 16 grupos;
- **Conexión USB** para actualizaciones e importar/exportar grupos, recetas y configuraciones;
- **IOK:** Plataforma que permite gestionar la producción a distancia, creando, editando, eliminando o compartiendo recetas por Wi-Fi;
- **Temperatura ajustable** de 30°C a 280°C;
- **Panel touchscreen** de 7" fácil de operar;
- **Control independiente** de la velocidad de aire, temperatura y microondas;
- Cuenta con **certificación Ventless**, que no requiere el uso de campanas ni filtro catalítico, fácil de quitar para su limpieza;
- Construido en **acero inoxidable**;
- **Guía de limpieza diaria**, videos explicativos que demuestran el paso a paso del proceso;



1. Magnetrón (generador de microondas)
2. Resistencia principal
3. Antena distribuidora de microondas
4. Chorro de aire
5. Convertidor catalítico
6. Motor del ventilador
7. Microondas



CERTIFICACIÓN

VENTLESS

FILTRO CATALÍTICO DE FÁCIL EXTRACCIÓN QUE NO NECESITA EL USO DE CAMPANA.

Accesorios incluidos



Speed Grill | Pala de aluminio | Canastra

Modelo	Voltaje (V)	Fases	Frec. (Hz)	Potencia (kW)	Disyuntor (A)	Cable (mm2)	Enchufe	Dimensiones del producto (Alt.xAnch.xProf)	Dimensiones del paquete (Alt.xAnch.xProf)	Dimensiones de la cámara (Alt.xAnch.xProf)
Fit XL	220 220 380	1 1 3	60 50 50	6.5	32 32 16	3x4 3x4 5x2,5	32A(2P+T) 32A(2P+T) 16A(3P+N+T)	658x488x795 (mm) **82kg**	905x590x960 (mm) **103kg**	139x417x410 (mm) **23,7L**

Consulte si hay disponibilidad del producto con voltaje y frecuencia adecuados para su región.

Volver al menú

Línea Fit

Fit ST

Apilable

El horno Fit ST está indicado para la finalización rápida de alimentos refrigerados o congelados, salados prefritos, prehorneados, lasañas, pastas, sándwiches, escondites y otros alimentos semi listos, con excelentes resultados de sabor, visual y crocán.

La tecnología de convección de aire comprimido combinada con microondas, permite calentar, gratinar o tostar alimentos hasta veinte veces más rápido que los procesos tradicionales.



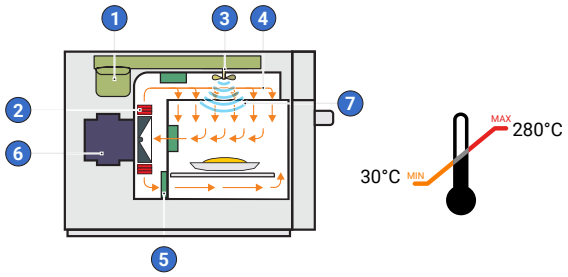


Colores disponibles

- Fit ST Negro

Volver al menú

- **Almacena 1.024 recetas** con hasta ocho pasos cada una, divididas en 16 grupos;
- **Conexión USB** para actualizaciones e importar/exportar grupos, recetas y configuraciones;
- **IOK:** Plataforma que permite gestionar la producción a distancia, creando, editando, eliminando o compartiendo recetas por Wi-Fi;
- **Temperatura ajustable** de 30°C a 280°C;
- **Panel touchscreen** fácil de operar;
- **Control independiente** de la velocidad de aire, temperatura y microondas;
- **Cuenta con certificación Ventless**, que no requiere el uso de campanas ni filtro catalítico, fácil de quitar para su limpieza;
- Construido en **acero inoxidable**;
- **Apilable** (1+1), soporta hasta 72 kg;
- **Guía de limpieza diaria**, videos explicativos que demuestran el paso a paso del proceso;



1. Magnetrón (generador de microondas)
2. Resistencia principal
3. Antena distribuidora de microondas
4. Chorro de aire
5. Convertidor catalítico
6. Motor del ventilador
7. Microondas



CERTIFICACIÓN

VENTLESS

FILTRO CATALÍTICO DE FÁCIL EXTRACCIÓN QUE NO NECESITA EL USO DE CAMPANA.

Accesorios incluidos



Speed Grill | Pala de aluminio | Canastra

* No se recomienda el Fit ST Single Mag en operaciones con productos congelados.

Fit ST Single Mag*

Modelo	Voltaje (V)	Fases	Frec. (Hz)	Potencia (kW)	Disyuntor (A)	Cable (mm²)	Enchufe	Dimensiones del producto (Alt.xAnch.xProf)	Dimensiones del paquete (Alt.xAnch.xProf)	Dimensiones de la cámara (Alt.xAnch.xProf)
Fit ST Single Mag	220 220 380	1 1 3	50 60 50	2.9	16	3x1,5 3x1,5 5x2,5	16A(2P+T) 16A(2P+T) 16A(3P+N+T)	425x518x697 (mm) **61kg**	722x620x825 (mm) **83kg**	133x315x308 (mm) **13L**

Fit ST Double Mag

Modelo	Voltaje (V)	Fases	Frec. (Hz)	Potencia (kW)	Disyuntor (A)	Cable (mm²)	Enchufe	Dimensiones del producto (Alt.xAnch.xProf)	Dimensiones del paquete (Alt.xAnch.xProf)	Dimensiones de la cámara (Alt.xAnch.xProf)
Fit ST Double Mag	220 220 380	1 1 3	60 50 50	6.5	32 32 16	3x4 3x4 5x2,5	32A(2P+T) 32A(2P+T) 16A(3P+N+T)	425x518x697 (mm) **72kg**	722x620x825 (mm) **94kg**	133x315x308 (mm) **13L**

Consulte si hay disponibilidad del producto con voltaje y frecuencia adecuados para su región.

Volver al menú

ACCESORIO

PANINI PRESS

Solamente para **Fit** Lite, **Fit** SM, **Fit** ST y **Fit** Express







Apertura ajustable para distintos tipos y tamaños de productos

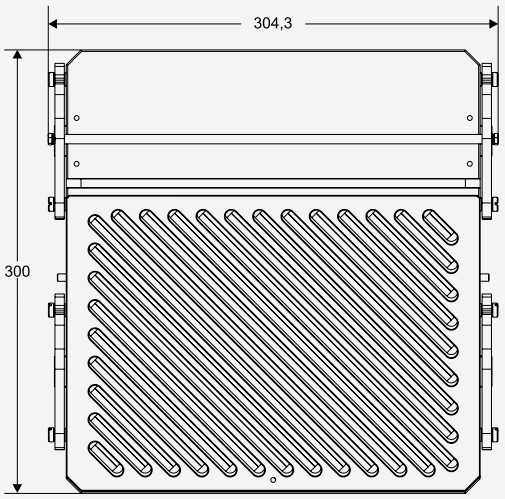
Diseño práctico con instalación y limpieza rápidas

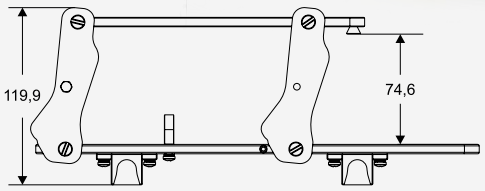
Volver al menú

Panini Press es un accesorio opcional para el FIT Express, ideal para hacer deliciosos sándwiches y paninis con marcas de parrilla.

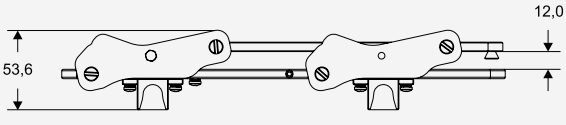
- Específicamente diseñada para usar con el FIT Express, FIT SM y FIT ST.
- Está fabricada en aluminio y recubierta con una capa antiadherente.
- Versatilidad: Acomoda una variedad de alimentos con un rango de apertura de 12mm a 74,6mm entre las parrillas superior e inferior.
- Crea paninis, derretidos, subs, burritos, quesadillas y más, perfectamente prensados y con marcas de parrilla.
- Fácil instalación, uso y limpieza.
- Incluye una espátula exclusiva para deslizar los alimentos entre las placas superior e inferior, asegurando también una apertura y cierre seguros.
- Es posible mantener la prensa de panini en la cámara, incluso al cocinar otros artículos sin marcas de parrilla, colocando la cesta encima de ella.







ABIERTO



CERRADO

*No recomendado para la preparación de carnes

Volver al menú



Línea
Forza
Horno ultrarrápido
para pizzas

¡Servicio rápido, pizzas perfectas! Hornee pizzas de hasta 40 cm y otras recetas con velocidad, estandarización, versatilidad y calidad en el resultado.

Tres posibilidades



Forza ST Estándar



Forza STi Estándar

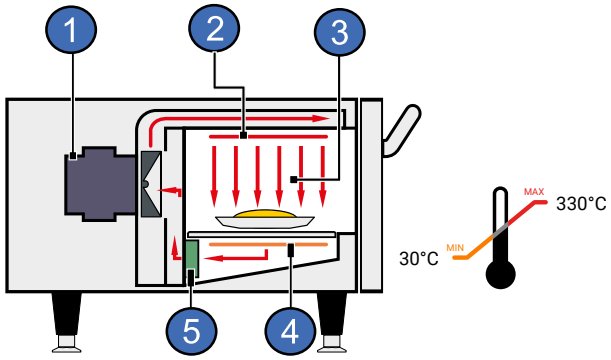


Forza STi Superpuesto

Volver al menú

Características
Línea Forza

- **Funcionamiento sencillo:** cualquier persona puede operarlo;
- **Hornee pizzas de hasta 40 cm** con la combinación de aire impelido e infrarrojo;
- **Controles independientes** con ajuste de cocción superior e inferior;
- **Apilable:** permite la superposición de un horno;
- **Temperatura ajustable** de 30 °C a 330 °C;
- Uso eficiente de la energía.



1. Motor del ventilador
2. Calentador de aire
3. Aire impulsado
4. Calentador infrarrojo
5. Convertidor catalítico

Forza STi

- **Pantalla touch screen** de fácil operación.
- **Almacena hasta 1024 recetas** con hasta 8 pasos cada una.
- **Limpieza guiada** con instrucciones en video en la pantalla.
- Conectividad a través de la plataforma **IOK – Internet of Kitchen**.

Forza ST

- **Panel con interfaz digital** simple y comandos soft touch.
- **Almacena hasta 80 recetas** con hasta 6 pasos cada una.
- **Limpieza guiada** con instrucciones paso a paso en la pantalla.

CERTIFICACIÓN

VENTLESS

FILTRO CATALÍTICO DE FÁCIL EXTRACCIÓN QUE NO NECESITA EL USO DE CAMPANA.



Accesorios incluidos



Pala para pizza | Soporte para esponja | Rejilla para pizza 40cm

Voltaje (V)	Fases	Frec. (Hz)	Potencia (kW)	Disyuntor (A)	Cable (mm2)	Enchufe	Dimensiones del producto (Alt.xAnch.xProf)	Dimensiones del paquete (Alt.xAnch.xProf)	Dimensiones de la cámara (Alt.xAnch.xProf)
220	1	50	6.2	32	3x4	32A (2P+T)	**Sin pies** 340x705x788mm **67kg** **Con pies** 442x705x788mm **67Kg**	640x845x955mm **86kg**	93x460x435mm **18,6L**

Consulte si hay disponibilidad del producto con voltaje y frecuencia adecuados para su región.

Volver al menú

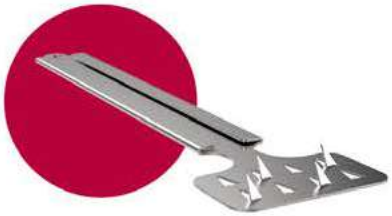
Accesorios
para Speed Ovens



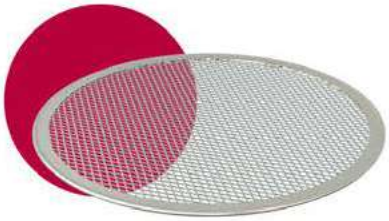
PALA
Ideal para manipular con seguridad los alimentos dentro del horno.



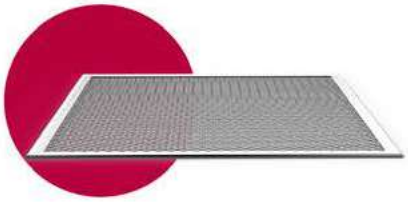
SPEED GRILL
Chapa versátil de dos caras.
Lado liso o con marcas tipo parrilla.



SOPORTE PARA ESPONJA
Facilita la limpieza entre los vidrios de la puerta del horno Forza STi.

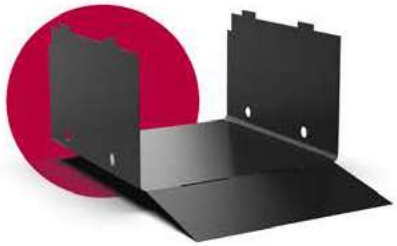


REJILLA PARA PIZZA REDONDA 40CM
Indispensable en la preparación de pizzas, esfihas, calzones y bruschettas. Disponible en medidas de 35cm y 40cm de diámetro.



REJILLA CUADRADA PARA PIZZA 40CM
Ideal para la preparación de empanadas, pasteles de nata, galletas y otros productos de menor tamaño.

Volver al menú



EASY CLEAN LINER
Accesorio ideal para proteger la cavidad interna del horno. Mantén tu Speed Oven limpio y funcionando de forma eficiente, con menor acumulación de grasa y residuos.



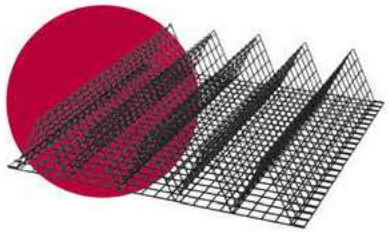
CESTO PERFORADO ANTIADHERENTE
Ideal para la finalización de productos que no deben tomar demasiado color en su parte inferior.



CANASTRA ANTIADHERENTE
Indicada para el acabado de snacks, panes rellenos y tartas.



PANINI PRESS
Utilizado para preparar paninis con un exterior crujiente y un relleno derretido. Viene con su propia pala y es proprio para el FIT Express, FIT SM y FIT ST.



BANDEJA ANTIADHERENTE ONDULADA PERFORADA
Con una distribución de espacio ideal para la disipación del calor, el artículo crea un flujo de aire de 360° alrededor de los alimentos. Versátil para la finalización de hot dogs, tacos, palitos de mozzarella y otros.

Volver al menú



Volver al menú

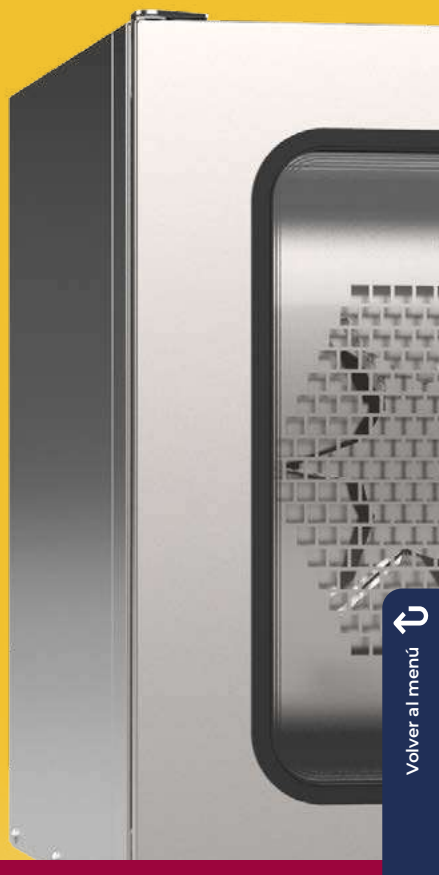


Máquinas de Panadería

Compuesta por enfriadores, amasadoras, grupos automáticos, fermentadoras y muchos otros equipos, la línea de panificación de Prática aumenta la automatización de la producción de las panaderías en todos los procesos, desde la preparación de la masa hasta la fermentación.

Todos estos equipos están diseñados dentro de los estándares de seguridad con una estructura robusta y eficiencia energética.

Obtenga más información sobre los equipos de panificación Prática.



Volver al menú

Cámara de
fermentación

Miniconv

Controla tu fermentación sin depender de las condiciones climáticas.





Capacidad

4 bandejas de 35x35cm

Volver al menú



Características generales

- Fabricada en **acero inoxidable**;
- **Control de temperatura** de 25 a 50°C;
- **Patas ajustables**;
- Calentamiento mediante **resistencias blindadas**;
- **Control de humedad** de 40% a 90%;
- Uso eficiente de la energía.

Modelo	Voltaje (V)	Fases	Frec. (Hz)	Potencia (kW)	Disyuntor (A)	Corriente (A)	Enchufe	Dimensiones del producto (Alt.xAnch.xProf)	Dimensiones del paquete (Alt.xAnch.xProf)
Fermentadora Miniconv	220	Mono	50/60	0.5	16	3x1.5	16A (2P+T)	422x580x665mm **25kg**	490x650x740mm **28kg**

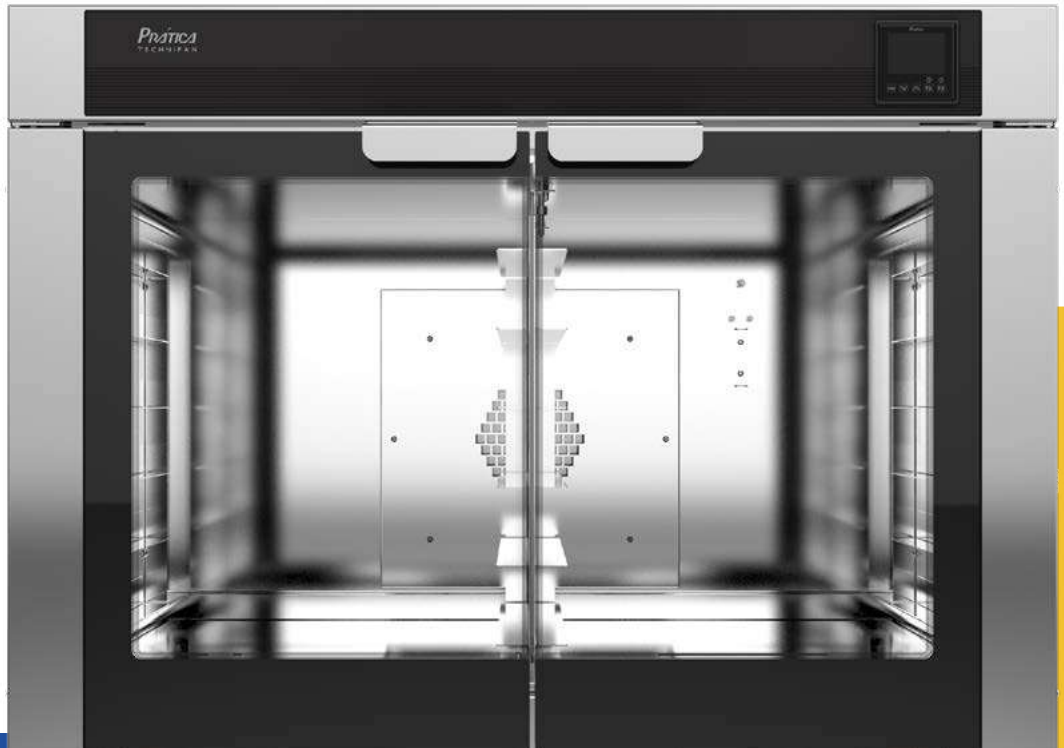
Volver al menú

Cámara de fermentación

Vitrina 4.6

La Fermentadora Vitrina 4.6 es ideal para productos de panificación y repostería en general. El diseño del equipo y la visibilidad de los productos aportan atractivo para el frente de su tienda.





Compatible con los hornos:

Línea HPE80 Programable, HPE100 y Lastro Fit 4.6

Capacidad:

12 bandejas 40x60cm

Volver al menú

- Sistema exclusivo de **generación y distribución de vapor**;
- **Estructura reforzada** para apilamiento de hornos;
- **Ruedas giratorias** para facilitar el desplazamiento;
- **Aislamiento** para evitar el intercambio térmico con el ambiente;
- **Drenaje** para escurrimiento que facilita la limpieza;
- **Control de temperatura** de 25 hasta 45 °C;
- **Control de humedad** en 3 niveles;
- **Control de tiempo**;
- Construida en **acero inoxidable**;
- Calefacción por **resistencias blindadas**.





Calentamiento (calor)

Humedad

1. Temperatura de la cámara
2. Temperatura programada
3. Nivel de humedad
4. Tecla de acceso a la programación
5. Tecla para abajo
6. Tecla para arriba
7. Tecla iniciar/detener tiempo
8. Tecla encender/apagar
9. Tiempo
10. Hora y fecha

Modelo	Voltaje (V)	Fases	Frec. (Hz)	Potencia (kW)	Disyuntor (A)	Corriente (A)	Enchufe	Dimensiones del producto (Alt.xAnch.xProf)	Dimensiones del paquete (Alt.xAnch.xProf)
C. Ferm. Vitrina 4.6	220	Mono	50/60	1	16	3x1.5	16A (2P+T)	745x896x906mm **87kg**	875x1015x995mm **125kg**

Volver al menú



Cámara de fermentación

CFCK20

Adelante o retrase el proceso de fermentación, todo sin depender del clima.



Cámara de fermentación para **20 bandejas de 60×80 cm** o **40 de 60×40 cm** (capacidad para 720 panes).

Volver al menú

- Construido en **acero inoxidable 430** (cierres externos) y 304 (interior).
- **Aislamiento en PU** con densidad de 40 kg/m³, con agente expansor ecológico y retardante de llama.
- **Paneles desmontables** de 50 mm.
- **Botón ON/OFF** antivandálico.
- Calefacción mediante **resistencias blindadas**.
- **Convección de aire forzado** mediante ventilación.
- **Sensor de temperatura** para el monitoreo de la cámara.
- **Sistema inteligente de control de temperatura** de la cámara, independiente de la caldera.
- **Sin orificios laterales**, permite instalación próxima a paredes, optimizando el espacio.
- **Programación** para inicio de la fermentación (Panadero Nocturno).
- **Drenaje** que facilita la higienización.
- **Generación de vapor** por caldera con 4 niveles de control: sin vapor, bajo, medio y alto.
- **Ruedas giratorias** para facilitar el desplazamiento.
- **Dimensiones reducidas** para facilitar el paso por puertas.
- **Función de fermentación** hasta 40 °C y retardo mínimo de 2 °C.
- **Fluido refrigerante R134A** (ecológico).
- **Certificado por INMETRO**, Portaría 371.



Calefacción (calor)

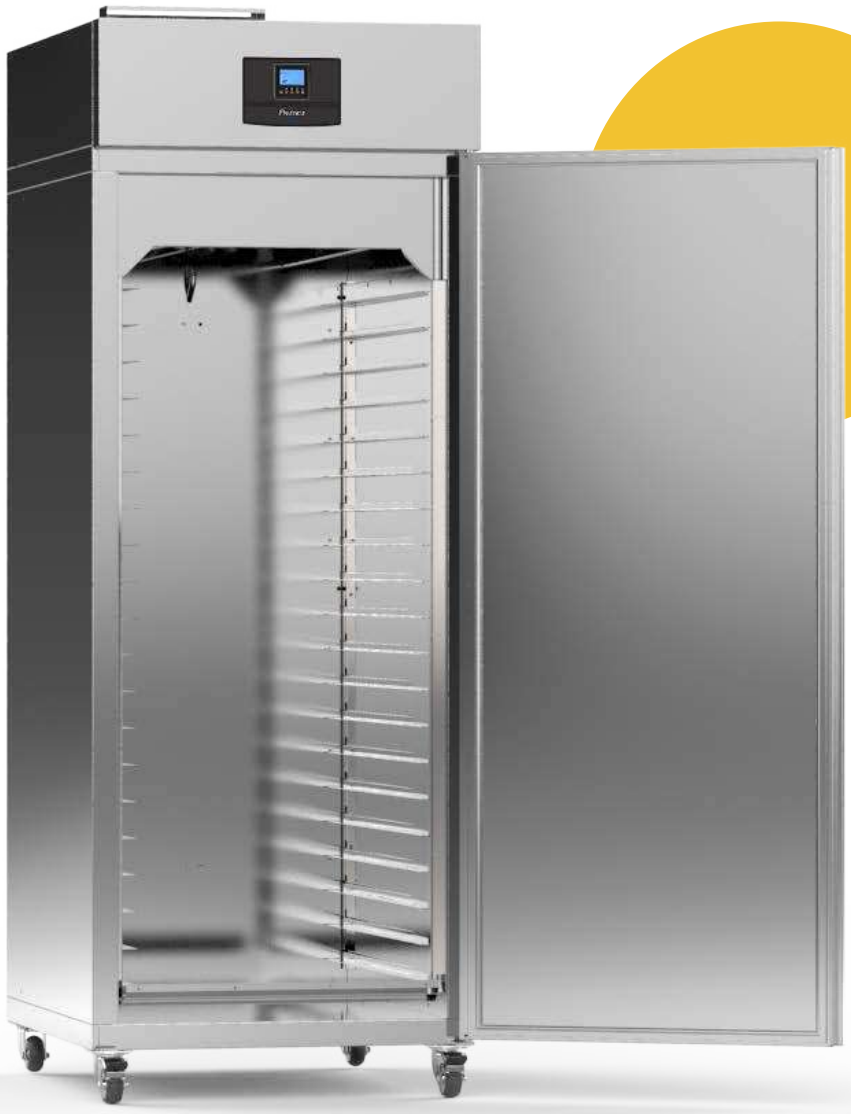
Humedad



Refrigeración (frío)



Panadero nocturno



Modelo	Voltaje (V)	Fases	Frec. (Hz)	Potencia (kW)	Disyuntor (A)	Corriente (A)	Enchufe	Dimensiones del producto (Alt.xAnch.xProf)	Dimensiones del paquete (Alt.xAnch.xProf)
CFCK20	220	Mono	60	1,23	10	5,57	2F+T	2079x755x965mm **163kg**	2300x1080x1080mm **223kg**

Volver al menú



Cámara de fermentación

CFCK20 Vision

En la CFCK20 Vision, además de fermentar masas en condiciones de calor o frío sin depender de las condiciones climáticas, es posible monitorear todo el proceso con eficiencia energética y seguridad gracias a su puerta con iluminación LED y vidrio doble.



Cámara de fermentación para **20 bandejas de 60×80 cm** o **40 de 60×40 cm** (capacidad para 720 panes).

Volver al menú

- También permite conservar productos refrigerados;
- El equipo permite retardar la fermentación de los panes mediante la refrigeración de la cámara o acelerarla mediante enfriamiento o calentamiento con humidificación;
- Fabricado en **acero inoxidable 430** (paneles externos) y 304 (interior);
- **Bandejas desmontables de 50 mm**;
- Calentamiento mediante **resistencias blindadas**;
- **Convección de aire forzada** mediante ventilación;
- **Sensor de temperatura** para monitoreo de la cámara;
- **Sistema inteligente** de control de temperatura de la cámara independiente de la caldera;
- **No posee ventilaciones laterales**, por lo que puede instalarse cerca de paredes, optimizando el espacio;
- Programación para inicio automático de la fermentación **(Panadero Nocturno)**;
- **Drenaje que facilita la higienización**;
- **Vapor generado por caldera** con 4 niveles de control: sin vapor, bajo, medio y alto;
- **Control de humedad** en frío con 4 niveles: sin vapor, bajo, medio y alto;
- **Diseño compacto** para facilitar el paso por puertas;
- **Iluminación interior LED**;
- **Función de fermentación** de hasta 40 °C y retardo mínimo de 4 °C;
- **Aislamiento en PU** con densidad de 45 kg/m³, con agente expansor ecológico y bisagras embutidas;
- **Puerta con vidrio templado** y cámara de gas inerte;
- Uso eficiente de la energía.





Calefacción (calor)

Humedad



Refrigeración (frío)



Panadero nocturno

Modelo	Voltaje (V)	Fases	Frec. (Hz)	Potencia (kW)	Disyuntor (A)	Corriente (A)	Enchufe	Dimensiones del producto (Alt.xAnch.xProf)	Dimensiones del paquete (Alt.xAnch.xProf)
CFCK 20 Vision	220	Mono	60	1,23	10	5,57	2F+T	2079x755x965mm **163kg**	2300x1080x1800mm **223kg**

Volver al menú



Volver al menú



Hornos de Panadería

Los hornos de panadería de Prática tienen como objetivo aumentar la productividad y la calidad de la producción de panadería. Los diferentes modelos, incluyendo hornos turbo, rotativos y de balasto, hornean pan y repostería con agilidad y resultados de uniformidad increíble.

Todos están construidos íntegramente en acero inoxidable, con aislamiento térmico de alto desempeño, puerta de vidrio templado, iluminación interna y uso eficiente de la energía.

Volver al menú

Hornos para Punto de venta

Miniconv

Compacto, versátil, fácil de operar y muy robusto. Ideal para parte delantera de tiendas y operaciones de servicio rápido.



Capacidad:
4 bandejas 46 x 33cm



Miniconv Tradicional

Miniconv Classic Negro Programable

Volver al menú



Modelo	Miniconv Tradicional	Miniconv Classic
Bandeja de hornear	35 cm x 35 cm	35 x 35 cm
Abertura de puerta	47 cm	47 cm
Panel	Digital	Digital programable
Programación de recetas	✗	✓
Número de recetas	✗	100
Número de pasos por receta	✗	4
Precalentamiento programable	✗	✓
Programación de tiempo	✓	✓
Recurso "parada de turbina"	✗	✓
Sistema de distribución de calor	Convección forzada por turbina	Convección forzada por turbina
USB	✗	✓
Generación de Vapor	Aspersor en las turbinas	Aspersor en las turbinas
Niveles de vapor	✗	3
Función de control de humedad	✗	✓
Número de niveles de la función de control de humedad	✗	5
Temperatura máxima	230°C	230°C
Sistema de drenaje	✗	✗
Apilado	2 unidades	2 unidades
Extracción de aire	Recomendación	Recomendación

Modelo	Voltaje (V)	Fases	Frec. (Hz)	Potencia (kW)	Disyuntor (A)	Corriente (A)	Enchufe	Dimensiones del producto (Alt.xAnch.xProf)	Dimensiones del paquete (Alt.xAnch.xProf)
Miniconv y Miniconv Classic Programable	220	1	50/60	2.56	16	3x1,5	16A (2P+T)	446x586x694 (mm) **32kg**	490x650x740 (mm) **34kg**

Consulte si hay disponibilidad del producto con voltaje y frecuencia adecuados para su región.

Volver al menú

Línea
HPE

Atractivo y compacto, combina la exhibición con el aroma de los panes, ofreciendo una experiencia única a los clientes e impulsando las ventas.



Capacidad:
4 bandejas 40 x 60cm



HPE80

Capacidad:
4 bandejas 40 x 60cm



HPE80 Programable

Capacidad:
5 bandejas 40 x 60cm



HPE100 Programable

Volver al menú

Modelo	HPE80	HPE80 Programable	HPE100 Programable
Bandeja de hornear	60x40 cm	60x40 cm	40x60 cm
Abertura de puerta	72 cm	72 cm	64 cm
Panel	Digital	Digital programable	Digital programable
Programación de recetas	✗	✓	✓
Número de recetas	✗	100	100
Número de pasos por receta	✗	4	4
Precalentamiento programable	✗	✓	✓
Programación de tiempo	✓	✓	✓
Recurso "parada de turbina"	✗	✓	✓
Sistema de distribución de calor	Convección forzada por turbina	Convección forzada por turbina	Convección forzada por turbina
USB	✓	✓	✓
Generación de Vapor	✗	✓	✓
Sistema de extracción de vapor	Aspersor en las turbinas	Aspersor en las turbinas	Aspersor en las turbinas
Niveles de vapor	✗	3	3
Extracción manual de vapor (Dumper)	✗	✗	✓
Función de control de humedad	✗	✓	✓
Número de niveles de la función de control de humedad	✗	5	5
Temperatura máxima	230°C	250°C	250°C
Sistema de drenaje	✗	✗	✓
Apilado	2 unidades	2 unidades	2 unidades
Extracción de aire	Recomendación	Recomendación	Recomendación

Modelo	Voltaje (V)	Fases	Frec. (Hz)	Potencia (kW)	Disyuntor (A)	Cable (mm^2)	Enchufe	Dimensiones del producto (Alt.xAnch.xProf)	Dimensiones del paquete (Alt.xAnch.xProf)
HPE80 y HPE80 Prog.	220 220 380	1 3 3	50/60	5.5	40 20 16	3x6 4x4 5x2,5	32A (2P+T) 32A (3P+T) 16A (3P+N+T)	600x905x893mm **86kg**	750x1020x980mm **122kg**
HPE100 Prog.	220 220 380	1 3 3	50/60	7.7	40 25 16	3x10 4x4 5x2,5	63A (2P+T) 32A (3P+T) 16A (3P+N+T)	707x896x957mm **96kg**	920x1060x1010mm **130kg**

Consulte si hay disponibilidad del producto con voltaje y frecuencia adecuados para su región.

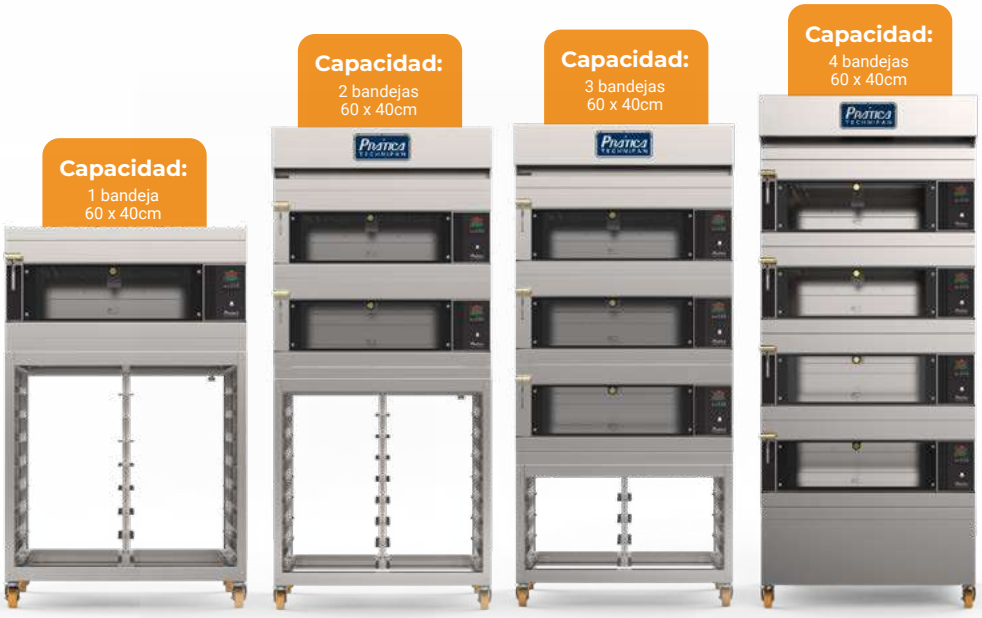
Volver al menú

Hornos de piso



Lastro Fit 4.6

La calidad del horno de piso en la zona de atención, con un horno compacto que permite la visualización durante el horneado.



Lastro Fit 4.6
1 Módulo

Lastro Fit 4.6
2 Módulos

Lastro Fit 4.6
3 Módulos

Lastro Fit 4.6
4 Módulos

Volver al menú

Características
Lastro Fit 4.6

- Control de temperatura de cielo y piso de 50 °C a 300 °C;
- Puerta con exclusivo sistema abatible que facilita la limpieza interna del vidrio, sin necesidad de desmontarlo;
- Fabricado completamente en acero inoxidable;
- Vaporizadores con calefacción
- Independiente por cámara;
- Inyección de vapor en 3 niveles;
- Iluminación de la cámara.
- Piedra refractaria del piso en esteatita (piedra jabón).
- Control de temperatura dual para el piso y el cielo de cada cámara.



Modelo	Voltaje (V)	Fases	Frec. (Hz)	Potencia (kW)	Disyuntor (A)	Cable (mm^2)	Enchufe	Dimensiones del producto (Alt.xAnch.xProf)	Dimensiones del paquete (Alt.xAnch.xProf)
Lastro Fit 4.6	220 220 380	Mono Tri Tri	50/60	4.3	25 16 16	3x4 4x2.5 5x2.5	32A (2P+T) 16A (3P+T) 16A (3P+N+T)	363x896x984mm **105kg**	550x1100x1070mm **140kg**

Consulte si hay disponibilidad del producto con voltaje y frecuencia adecuados para su región.

Volver al menú

Línea Vitrina

¡Haga de la **calidad** su línea de frente!

Atractiva, compacta y elegante, la Línea Vitrina concilia el estándar y la uniformidad del horneado con el aroma del pan, atrayendo y ofreciendo una experiencia única a los clientes e impulsando sus ventas.





Lastro FIT 4.6

HPE80 Programable

HPE100 Programable

Cámara de Fermentación Vitrina 4.6

Volver al menú

¡Produzca con calidad en la zona de atención y ofrezca una experiencia única a sus clientes!

1 Versátiles

Línea completa que ofrece múltiples opciones de modulación con distintos tipos de hornos y equipos.
Ejemplo: Campana condensadora, cenefa, horno de convección, horno de solera, cámara frío/calor Compact y fermentadora Vitrina.

2 Elegantes

Diseño moderno y acabado fino (completamente en acero inoxidable), que realza aún más el establecimiento.

3 Atractivos

Toda la línea equipada con puertas de vidrio e iluminación interna, que permiten visualizar el horneado y ofrecen un verdadero espectáculo para los clientes.

4 Compactos

Equipos diseñados para ocupar poco espacio con excelente capacidad productiva.

Modelo	Voltaje (V)	Fases	Frec. (Hz)	Potencia (kW)	Disyuntor (A)	Cable (mm^2)	Enchufe	Dimensiones del producto (Alt.xAnch.xProf)	Dimensiones del paquete (Alt.xAnch.xProf)
HPE80 y HPE80 Prog.	220 220 380	Mono Tri Tri	50/60	5.5	40 20 16	3x6 4x4 5x2,5	32A (2P+T) 32A (3P+T) 16A (3P+N+T)	600x905x893mm **86kg**	750x1020x980mm **122kg**
HPE100 Prog.	220 220 380	Mono Tri Tri	50/60	7.7	40 25 16	3x10 4x4 5x2,5	63A (2P+T) 32A (3P+T) 16A (3P+N+T)	707x896x957mm **96kg**	920x1060x1010mm **130kg**
Lastro Fit 4.6	220 220 380	Mono Tri Tri	50/60	4.3	25 16 16	3x4 4x2.5 5x2.5	32A (2P+T) 16A (3P+T) 16A (3P+N+T)	363x896x984mm **105kg**	550x1100x1070mm **140kg**
Ferm. Vitrine 4.6	220	Mono	50/60	1	16	3x1.5	16A (2P+T)	745x896x906mm **87kg**	875x1015x995mm **125kg**

Consulte si hay disponibilidad del producto con voltaje y frecuencia adecuados para su región.

Volver al menú

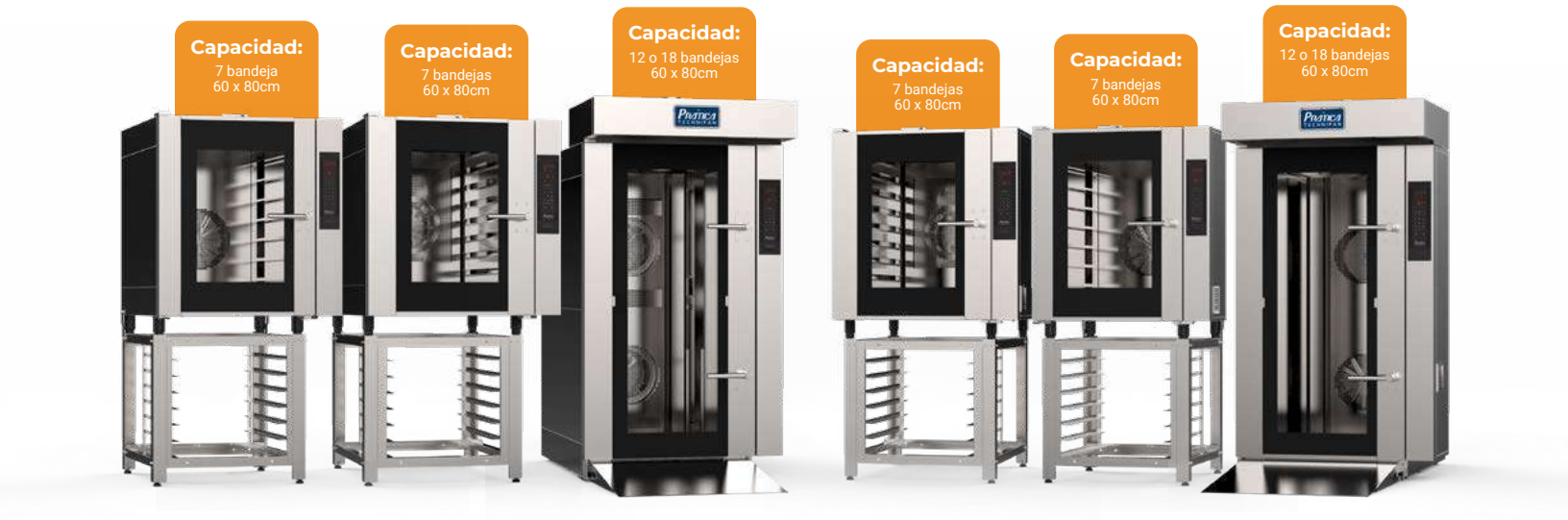
Hornos de Convección

Hornee productos con calidad, uniformidad y estandarización a través de tecnología de convección, registro de recetas y programación precisa de temperatura y vaporización.



- Almacena 100 recetas con hasta 4 pasos cada una, más un paso de precalentamiento;
- Conexión USB para importar y exportar recetas;
- Control de temperatura de 50°C a 250°C.
- Construidos de acero inoxidable;
- Aislamiento de alto rendimiento;
- Patas ajustables;
- Calentamiento por resistencias blindadas para los modelos E250 y E650;
- Calentamiento por quemadores atmosféricos e intercambiadores de calor para el modelo G250;
- Sistema de convección de aire forzado a través de turbinas radiales, con sistema de inversión para los modelos E250 y G250;
- Sistema de convección de aire forzado a través de 3 turbinas radiales, con sistema de inversión para el modelo E650;
- Función: Convección off para repostería;
- Función de control de humedad durante el paso;
- Puerta con doble vidrio templado que facilita la limpieza;
- Vapor generado por inyección de agua al inicio del paso;
- Sistema de iluminación de cámara;
- Uso eficiente de la energía.

Volver al menú



G200 Programable | **G250 Programable** | **G500 Programable** | **E200 Programable** | **E250 Programable** | **E500 Programable**

Modelo	Voltaje (V)	Fases	Frec. (Hz)	Potencia (kW)	Disyuntor (A)	Cable (mm^2)	Enchufe	Dimensiones del producto (Alt.xAnch.xProf)	Dimensiones del paquete (Alt.xAnch.xProf)
E200 Prog.	220 380	3	50/60	15	50 32	4x10 5x4	63A (3P+T) 32A (4P+T)	1151x973x1296mm **191kg**	1280x1140x1490mm **250kg**
E250 Prog.	220 380	3	50/60	20.3	63 40	4x16 5x10	63A(3P+T) 63A(3P+N+T)	1155x973x1396 (mm) **197kg**	1280x1140x1590 (mm) **256kg**
E500 Prog.	220 380	3	50/60	34.2	100 63	4x50 5x16	125A (3P+T) 63A (3P+N+T)	1788x1031x2012mm **350kg**	2020x1280x1690mm **420kg**
G200 Prog.	220	Mono	50/60	0.62	6	3x2,5	16A (2P+T)	1189x1031x1532mm **248kg**	1400x1140x1540mm **307kg**
G250 Prog.	220	1	50/60	0.62	6	3x2,5	16A(2P+T)	1189x1031x1532 (mm) **248kg**	1400x1140x1540 (mm) **307kg**
G500 Prog.	220	1	50/60	1.2	10	3x2,5	16A(2P+T)	2048x1032x2181 (mm) **453kg**	2020x1280x1690 (mm) **525kg**

Consulte si hay disponibilidad del producto con voltaje y frecuencia adecuados para su región.

Volver al menú

Accesorios
para Hornos de Panadería



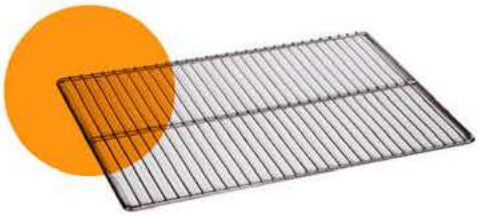
BANDEJA PERFORADA DE ALUMINIO 60X40CM
Indicada para horneado y fermentación de panes y otros productos de panadería y pastelería. Puede utilizarse en hornos y cámaras de fermentación.



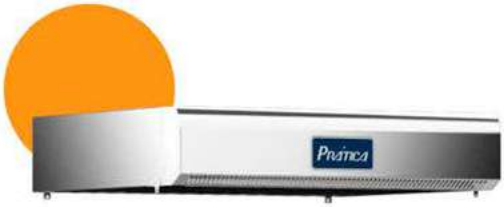
BANDEJA LISA 35X35CM (MINICONV)
Ideal para hornear arrollados, brownies, pastiera di grano, pionono y otros.



BANDEJA PERFORADA 35X35CM (MINICONV)
Ideal para hornear panecillos de queso, quiches, esfirras y dulces finos: macarons, milhojas, éclair.



REJILLA 60X40CM
Soporte para otros accesorios como moldes de silicona, moldes para pasteles y flanes.



TESTERAS (HORNOS TURBO)
Frentes de acabado para hornos turbo y hornos de piso 4.6.

Volver al menú



BANDEJA DE ALUMINIO LISA PERFORADA 33X46CM
Mejora la circulación del aire y crea una corteza más crujiente, perfecta para panes rústicos y productos que requieren ventilación durante el horneado.



BANDEJA DE ALUMINIO PERFORADA ANTIADHERENTE 33X46CM
Combina una corteza crujiente con propiedades antiadherentes, ideal para panes artesanales y productos que necesitan ventilación y fácil desmoldeo.



BANDEJA DE ALUMINIO LISA 33X46CM
Ofrece una distribución uniforme del calor, ideal para hornear panes, pasteles y galletas que no requieren mucha ventilación.



BANDEJA DE ALUMINIO LISA CON TEFLÓN 33X46CM
Facilita la remoción de los alimentos y la limpieza, excelente para productos delicados que pueden pegarse, como galletas y postres.

Volver al menú



Volver al menú



Abatidores de temperatura y Calentamiento multiuso

Los ultracongeladores Prática congelan y enfrían en mucho menos tiempo que los métodos convencionales, lo que impacta positivamente en la calidad, la productividad y la inocuidad durante la preparación y el almacenamiento de alimentos. Además, estos equipos permiten realizar producción anticipada, donde los productos se preparan y se congelan o enfrían para posteriormente regenerarse y comercializarse según la demanda.

Volver al menú



Abatidores de temperatura y Calentamiento multiuso

Klimapro

Los abatidores de temperatura y calentamiento multiuso KLIMAPRO fueron diseñados para garantizar una mayor eficiencia y agilidad en la producción. Están indicados para procesos de congelación y enfriamiento rápido, conservación de temperatura, regeneración para pastelería y calentamiento programable hasta 45 °C.



Klimapro S

12 kg/ciclo (cong.)
27 kg/ciclo (refr.)
25kg (calent.)

Klimapro M

15 kg/ciclo (cong.)
30 kg/ciclo (refr.)
35kg (calent.)

Klimapro L

36 kg/ciclo (cong.)
60 kg/ciclo (refr.)
70kg (calent.)

Volver al menú

- **Pantalla táctil** de fácil operación de 4,3 pulgadas;
- Equipos con **válvulas de expansión electrónica** que garantizan un mejor rendimiento;
- Permite congelación rápida del núcleo de los productos hasta **-18 °C**, lo que evita la formación de macrocristales y asegura la descongelación con mínima pérdida de líquido, manteniendo la calidad de los productos después de su regeneración;
- Construcción en **acero inoxidable**;
- **Enfriamiento y congelación** Hard y Soft;
- **Función de calentamiento** hasta 45°C;
- **Descongelación por aire forzado**;
- Gabinetes monobloque con aislamiento de PU de 70 mm de espesor y densidad de 45 kg/m³, PU con agente expansor ecológico y bisagras embutidas;
- Sellos entre puertas y gabinetes con **juntas magnéticas de PVC**;
- **Marco de puertas** calefaccionado para evitar daños en las juntas;
- Conversión de voltaje por configuración en pantalla;
- **Sonda de aguja en formato "L"** para monitoreo de la temperatura interna de los productos;
- **Programación de hasta 50 recetas**;
- Sin laterales, puede instalarse cerca de paredes u otros equipos, brindando mayor versatilidad de distribución (layout);
- **Rejillas de protección de los ventiladores** en acero inoxidable;
- **Drenaje** que facilita la higienización;
- **Compresores herméticos** que garantizan mayor eficiencia y menor nivel de ruido ambiental;
- **Ruedas giratorias** para facilitar el desplazamiento;
- **Dimensiones reducidas** para facilitar el paso por puertas convencionales;
- **Panel eléctrico abatible** para facilitar el mantenimiento;
- **Pantallas** ubicadas a una altura ergonómica;
- Función de **autodiagnóstico**;
- Permite **controlar los ciclos** por tiempo o por temperatura;
- **Conversión automática** a modo de conservación;
- **Función de preenfriamiento**, uso eficiente de energía;
- **Reanudación de la función** en caso de corte de energía;
- **Sensor de temperatura** para monitoreo de las cámaras.

Modelo	Klimapro S	Klimapro M	Klimapro L
Tensión (V)	220 | 380	220 | 380	220 | 380
Fases	Tri	Tri	Tri
Frecuencia (Hz)	50 | 60	50 | 60	50 | 60
Disyuntor (A)	16	16	25
Consumo (kWh)	2.6	2.6	2.6
Cable (mm²)	2.5	2.5	2.5
Enchufe	(-)	(-)	(-)
Corriente de refrigeración (A)	10.5	11.6	21.2
Corriente de calentamiento (A)	2.2	2.2	4.3
Potencia de refrigeración (kW)	2.3	2.3	4.3
Potencia de calentamiento (W)	470	470	940
Tipo de gas	R404a	R404a	R404a
Dimensiones del producto (Alt.×Anch.×Prof.)	998x820x818mm **124kg**	1208x820x818mm **136kg**	1788x820x818mm **193kg**
Dimensiones del embalaje (Alt.×Anch.×Prof.)	1270x920x960mm **145kg**	1360x920x960mm **158kg**	1940x920x960mm **217kg**

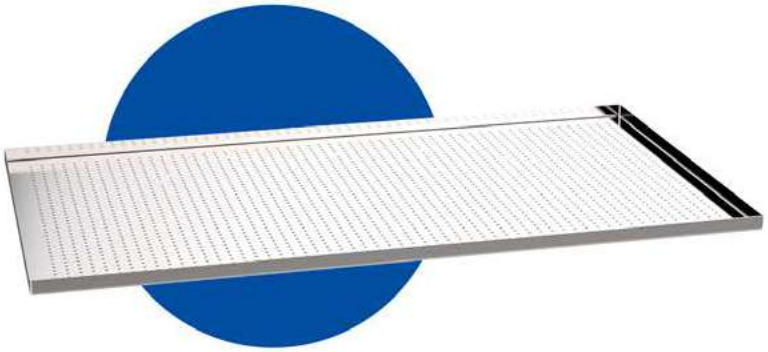
Volver al menú

Accesorios

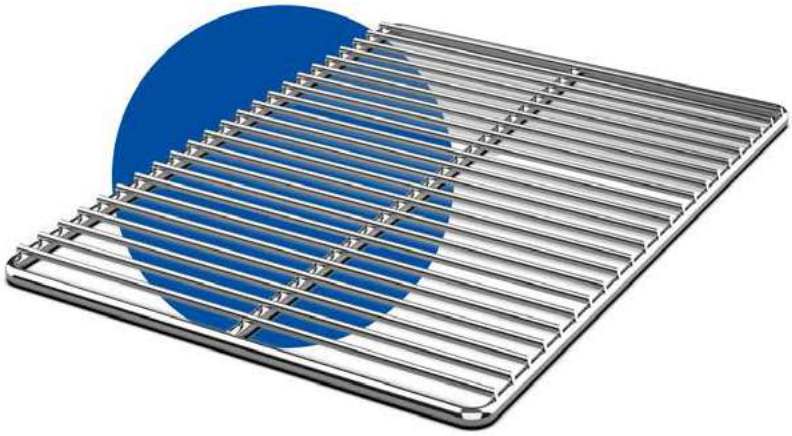
para Abatidores de temperatura y Calentamiento multiuso



GN 1/1 X 65 MM
Recipiente de acero inoxidable ideal para procesos de ultracongelación y ultrarrefrigeración, ofreciendo resistencia, durabilidad y un enfriamiento uniforme de los alimentos.



BANDEJA PERFORADA DE ALUMINIO 40X60CM
Garantiza una mejor circulación del aire, contribuyendo a los procesos de ultracongelación y ultrarrefrigeración.



REJILLA 40X60CM
Sirve de soporte para otros accesorios, como moldes de silicona, moldes para tortas y budines.

Volver al menú

PRÁTICA
SERVICE+

Siempre cerca de ti, en todo Chile.

Asistencia técnica
cuando la necesitas.



¡Contáctanos!

+56 9 5155-6882

servicios@praticachile.com

PRÁTICA
CHILE