

Práctica



Catálogo



Bienvenido a PRÁTICA

Práctica, fundada en 1991, ofrece lo último en hornos profesionales, ultracongeladores y máquinas de panadería. Con más de 700 empleados, incluyendo 55 en I+D, Práctica es líder en el sector de equipos para la preparación de alimentos en Brasil y opera en más de 50 países.

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

Más que equipos, Práctica ofrece soluciones integradas y una red de soporte antes y después de la venta que permite a sus clientes mejorar verdaderamente sus operaciones. A través de sus chefs y nutricionistas, Práctica apoya la implementación de procesos de mejora de calidad y reducción de desperdicios.



Práctica

VALORES



COMPETITIVIDAD



DEDICACIÓN
AL CLIENTE



RESPECTO



AGILIDAD



COMPROMISO



PROACTIVIDAD



DESEO DE
MEJORAR



INNOVACIÓN



ESPIRITU DE
COLABORACIÓN



HONESTAD
E INTEGRIDAD



AUSTERIDAD



GRATITUD

COMIDA DE CALIDAD SIN DESPERDICIOS

PROPÓSITO



BIENESTAR



PRODUCTIVIDAD



PRESERVACIÓN



PLANTA MANUFACTURERA
Estado de Minas Gerais - Brasil



Bienvenido a **PRÁCTICA**

Ubicada en Eliodoro Yañez 1544, Providencia – Santiago, Práctica Chile es la filial oficial de Práctica Produtos SA en el país. Cuenta con un moderno Centro de Experiencias Práctica (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, Práctica refuerza su compromiso con la innovación, la excelencia y la cercanía con sus clientes en el mercado chileno.



Práctica PRESENTE EN MÁS DE 50 PAÍSES



AMPLÍA LA IMAGEN PARA VERLA CON MÁS DETALLE.

MENÚ INTERACTIVO



HAGA CLIC EN LA
SESIÓN DESEADA



HORNOS COMBINADOS

- 10. ENTENDIENDO EL STEAM POWER
- 11. HIGIENIZACIÓN AUTOMÁTICA
- 12. LÍNEA C-MAX
- 16. LÍNEA TSi
- 20. TSi BRAVE
- 22. LÍNEA - GOURMET
- 24. CAMPANA GOURMET
- 26. ACCESORIOS PARA HORNOS COMBINADOS



SPEED OVENS

- 32. FIT EXPRESS
- 34. FIT SM
- 36. FIT XL
- 38. FIT ST
- 40. PANINI PRESS
- 42. ROCKET EXPRESS
- 44. LÍNEA FORZA
- 46. ACCESORIOS PARA SPEED OVENS



MENÚ > AVANZAR



MÁQUINAS DE PANADERÍA

50. CÁMARA DE FERMENTACIÓN VITRINA 4.6



HORNOS DE PANADERÍA

52. HORNOS PARA PUNTO DE VENTA - MINICONV

56. HORNOS PARA PUNTO DE VENTA - MINICONVX HP

58. LÍNEA VITRINA

60. HORNOS PARA PUNTO DE VENTA - HORNOS DE CONVECCIÓN

62. LASTRO FIT 4.6 - HORNO DE PISO

64. HORNOS DE CONVECCIÓN

66. ACCESORIOS PARA HORNOS DE PANADERÍA

Práctica



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 Práctica 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 facilitan la limpieza.

Disponible en las versiones eléctricas o de gas.

PRÁTICA

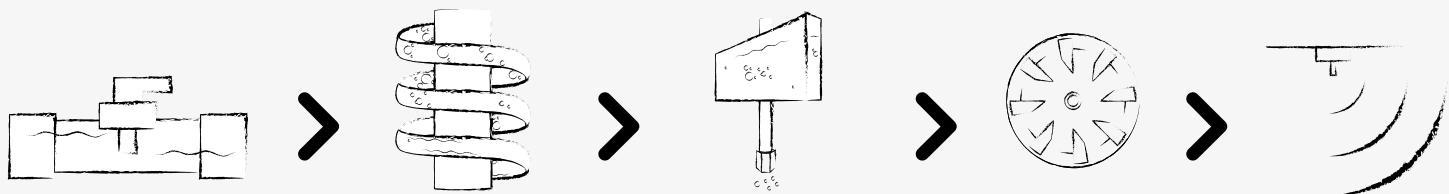


ENTENDIENDO EL **STEAM POWER** DISPONIBLE EN LOS HORNOS C-MAX Y TSI

Esta tecnología exclusiva de Práctica 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.



higienización **AUTOMÁTICA**

Su equipo limpio con más practicidad, economía y automatización.

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.





C-MAX

**Productividad, versatilidad y
facilidad de operación.**

Después de la producción, simplemente
agregue las pastillas a la cámara y active la
limpieza automática.



- Desempeño de alto nivel.
- Operación sencilla.
- Bajo consumo energético.
- Estandarización de resultados.
- Higienización automática.


PRODUTIVIDADE

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


MODELOS ELÉCTRICOS


MODELOS A GAS


FUNCIONES



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



• **25 meses de garantía** en piezas y mano de obra (excepto artículos de desgaste natural).

C-MAX ELÉCTRICO

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

Modelo	C-MAX 6	C-MAX 10	C-MAX 20	C-MAX 20V	C-MAX 40
Voltaje (V)	220 220 380	220 380	220 380	220 380	220 380
Fases	2 3 3	3	3	3	3
Frecuencia (Hz)	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60
Potencia (kW)	9.5	14.6	21.3	29.7	45.8
Disyuntor (A)	50 32 16	50 32	70 50	100 70	150 100
Cable (mm²)	3x10 4x4 5x2.5	4x10 5x4	4x16 5x10	4x25 5x16	4x50 5x25
Enchufe	63A(3P+T) 32A(3P+T) 16A(3P+N+T)	63A(3P+T) 32A(4P+T)	125A(3P+T) 63A(4P+T)	125A(3P+T) 63A(4P+T)	200A(3P+T) 125A(4P+T)
Dimensiones del producto (Alt.xAnch.xProf)	777x1056x761 (mm) 123 kg	1057x1056x761 (mm) 173 kg	1185x1056x1302 (mm) 210 kg	1960x1030x1090 (mm) 282 kg	1960x1030x1384 (mm) 337 kg
Dimensiones del paquete (Alt.xAnch.xProf)	800x1180x1160 (mm) 175 kg	1400x1160x225 (mm) 225 kg	1400x1140x1390 (mm) 266 kg	2200x1100x1140 (mm) 408kg	2200x1100x1400 (mm) 410 kg
Capacidad	6 GN	10 GN	20 GN	20 GN	40 GN

C-MAX A GAS

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

Modelo	CG-MAX 6	CG-MAX 11	CG-MAX 20	CG-MAX 20V	CG-MAX 40
Voltaje (V)	220	220	220	220	220 380
Fases	1	1	1	1	3 3
Frecuencia (Hz)	60	60	60	60	60
Potencia (kW)	0.675	0.675	0.675	1.1	16.1
Disyuntor (A)	10	10	10	10	50 32
Cable (mm²)	3x2.50	3x2.50	3x2.50	3x2.5	4x10 5x4
Enchufe	16A(2P+T)	16A(2P+T)	16A(2P+T)	16A(2P+T)	63A(3P+T) 32A(4P+T)
Tipo de gas	GLP Gas Natural				
Dimensiones del producto (Alt.xAnch.xProf)	840x1078x1064 (mm) 172 kg	1170x1057x1068 (mm) 218 kg	1200x1057x1409 (mm) 235 kg	2087x1065x1186 (mm) 180 kg	2087x1065x1510 (mm) 337 kg
Dimensiones del paquete (Alt.xAnch.xProf)	1200x1180x1160 (mm) 220 kg	1400x1180x1160 (mm) 275 kg	1400x1140x1500 (mm) 294 kg	2200x1100x1140 (mm) 245 kg	2200x1100x1600 (mm) 410 kg
Capacidad	6 GN	11 GN	20 GN	20 GN	40 GN





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.



TSi 6

TSi 10

TSi 20

TSi 20V

TSi 40



- **TSi 6 / TSiG 6:** 210 comidas

- **TSi 10:** 350 comidas

- **TSiG 11:** 385 comidas

- **TSi 20 / TSiG 20:** 700 comidas

- **TSi 20V / TSiG 20V:** 700 comidas

- **TSi 40 / TSiG 40:** 1400 comidas



TSiG 6

TSiG 11

TSiG 20

TSiG 20V

TSiG 40



FUNCIONES



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



- **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 Práctica (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 1000 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 más utilizadas con solo dos toques.



- **Enfriar horno:** enfriá 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 núcleo de 6 puntos para el control de la temperatura interna de los alimentos.



- 25 meses de garantía en piezas y mano de obra (excepto los elementos de desgaste normal).

TSi ELÉCTRICO

Consulte si el producto está disponible con el voltaje y la frecuencia adecuados para su región.

Modelo	TSi 06	TSi 10	TSi 20	TSi 20V	TSi 40
Voltaje (V)	220 220 380	220 380	220 380	220 380	220 380
Fases	1 3 3	3	3	3	3
Frecuencia (Hz)	50 60	50 60	50 60	50 60	50 60
Potencia (kW)	8.2	14.6	21.3	38.4	53.3
Disyuntor (A)	50 32 16	50 32	70 50	125 70	200 100
Cable (mm²)	3x10 4x4 5x2.5	4x10 5x4	4x16 5x10	4x70 5x25	4x95 5x35
Enchufe	63A(2P+T) 32A(3P+T) 16A(3P+N+T)	63A(3P+T) 32A(4P+T)	125A(3P+T) 63A(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	1185x1056x1241mm 210kg	1960x1065x1090mm 180kg	1960x1065x1384mm 337kg
Dimensiones del paquete (Alt.xAnch.xProf)	1000x1190x850mm 149kg	1270x1190x850mm 183kg	1440x1140x1400mm 284kg	2200x1100x1140mm 245kg	2200x1100x1400mm 410kg
Capacidad	6 GNs	10 GNs	20 GNs	20 GNs	40 GNs

TSi A GAS

Consulte si el producto está disponible con el voltaje y la frecuencia adecuados para su región.

Modelo	TSiG 06	TSiG 11	TSiG 20	TSiG 20V	TSiG 40
Voltaje (V)	220 220 380	220 220 380	220 220 380	220 220 380	220 380
Fases	1 3 3	1 3 3	1 3 3	1 3 3	3
Frecuencia (Hz)	50 60	50 60	50 60	50 60	50 60
Potencia (kW)	2.7	6.4	4.7	11	16.8
Disyuntor (A)	16	40 20 16	25 16 16	63 40 20	50 32
Cable (mm²)	3x2,5 4x2,5 5x2,5	3x6 4x2,5 5x2,5	3x4 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)	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)
Dimensiones del producto (Alt.xAnch.xProf)	GLP Gás Natural	GLP Gás Natural	GLP Gás Natural	GLP Gás Natural	GLP Gás Natural
Dimensiones del paquete (Alt.xAnch.xProf)	840x1076x1069mm 172kg	1170x1076x1069mm 218kg	1166x1076x1412mm 235kg	1972x1065x1186mm 180kg	1972x1065x1506mm 337kg
Capacidad	1200x1180x1160mm 220kg	1400x1180x1160mm 275kg	1400x1140x1500mm 294kg	2200x1100x1140mm 245kg	2200x1100x1600mm 410kg
Capacidade	6 GNs	11 GNs	20 GNs	20 GNs	40 GNs





BRAVE

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



- 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;

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 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.

3. KIT DE SUPERPOSICIÓN

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



• **25 meses de garantía** en piezas y mano de obra. (excepto para artículos de desgaste natural).

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



LÍNEA **GOURMET**

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



**C-MAX 6
GOURMET
+ BASE**

**C-MAX 6
GOURMET
+ CAMPANA
+ BASE**

**C-MAX3
GOURMET
SUPERPUERTO
+ BASE**

**C-MAX6
GOURMET
SUPERPUERTO
+ BASE**

**C-MAX 3 E 6
GOURMET
SUPERPUERTO
+ BASE**

**C-MAX 3
GOURMET
+ BASE**

**C-MAX 3
GOURMET
+ CAMPANA
+ BASE**

- Generación de vapor con exclusivo sistema Steam Power: tecnología para el control preciso de la generación de vapor con bajo gasto energético.
- Sensor de núcleo con 4 puntos de medición para el control de la temperatura interna de los alimentos.

- Control de temperatura de 30 °C a 260 °C.
- Control de vapor ajustable de 0 % a 100 %.
- 1 año de garantía en piezas y mano de obra (excepto artículos de desgaste normal).

FUNCIONES

- | | | | | | | | |
|---|--|---|--------------------|---|--------------------------------|---|-----------------------------|
|  | • Vapor combinado |  | • Cocinar al vapor |  | • Vapor manual |  | • Cocción por sonda/ tiempo |
|  | • Aire caliente |  | • Regenerar |  | • Extractor de vapor |  | • Enfriar |
|  | • Grill (Exclusivo del modelo C-MAX 3 Gourmet) |  | • Mis recetas |  | • Higienización semiautomática | | |



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

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

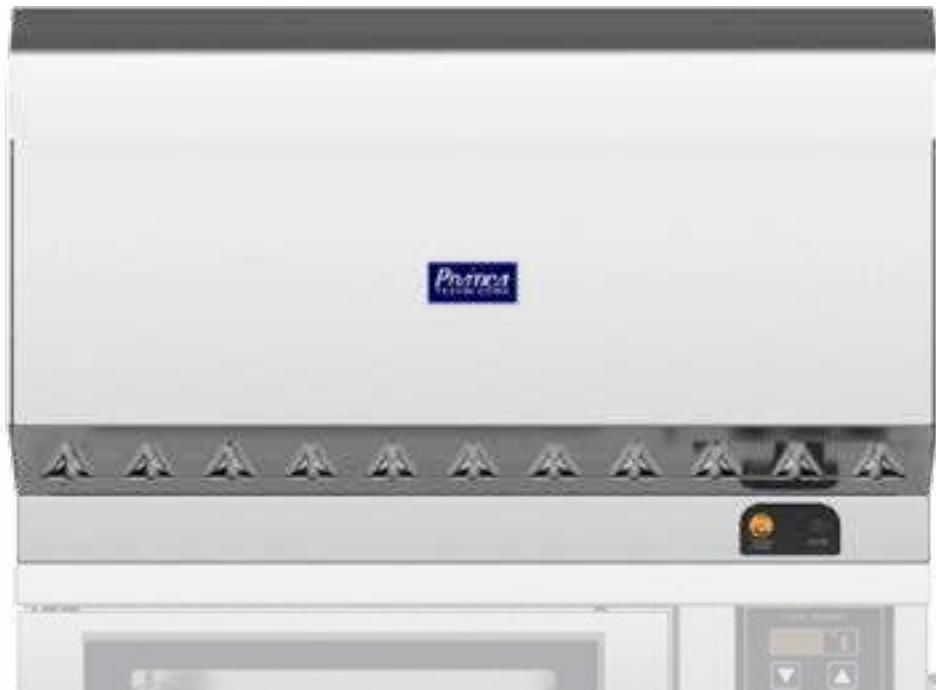
Consulte si hay disponibilidad del producto con voltaje y frecuencia adecuados para su región.

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
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	1	60	9.3	50	3x10	63A(2P+T)	732x650x685 (mm)	850x800x765 (mm)	6 GN
	220	3			32	4x6	32A(3P+T)	76kg	116kg	
	380	3			16	5x2.5	16A(3P+N+T)			



CAMPANA GOURMET

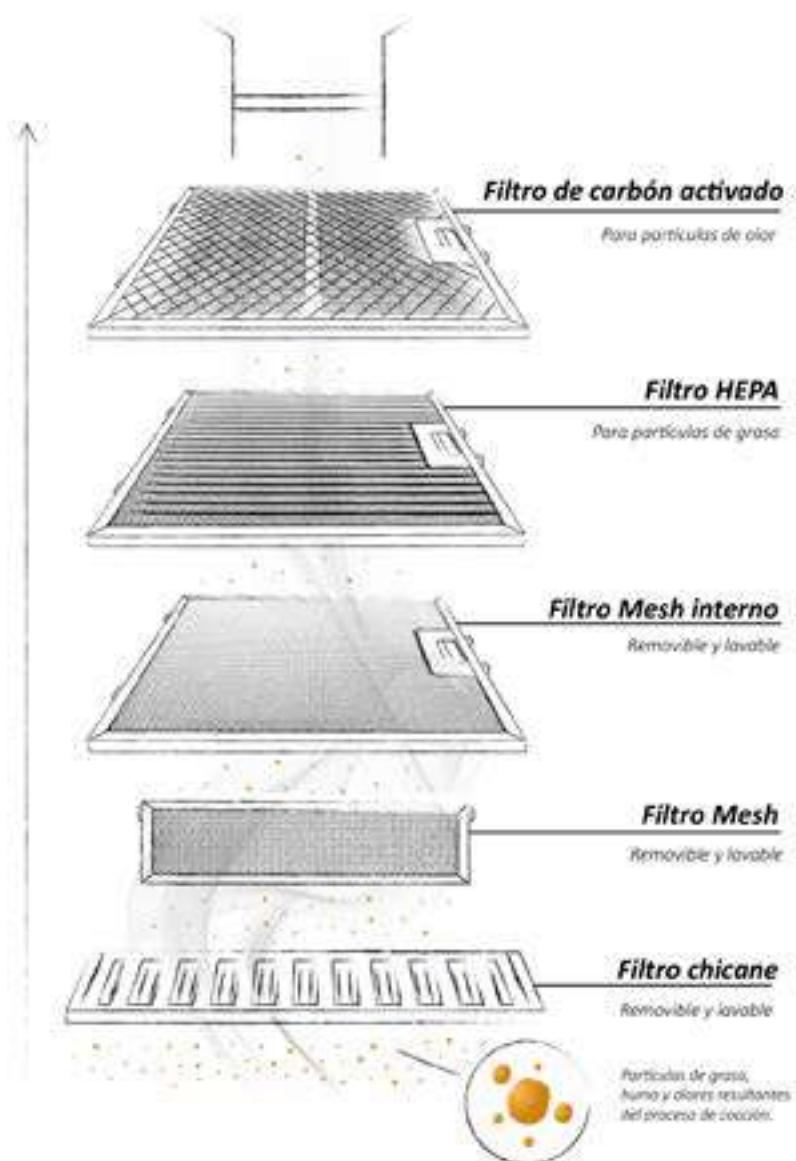
Indicado para la mitigación de vapores, olores y humo resultantes de todos los procesos de cocción de hornos combinados.



- Termostato para activación y apagado automático sin intervención del operador;
- Operación silenciosa;
- Construcción en acero inoxidable 430 de alta resistencia a la oxidación;
- Conexión eléctrica simple con enchufe estándar de 3 pines estándar - 220V;
- Sistema de filtrado de 4 etapas: Filtro inercial tipo deflector

(contención de llama y condensación de vapor), Filtro de malla metálica (retención de grasa), filtro HEPA (filtro de alto rendimiento para la captura de partículas e impurezas), Filtro de carbón activado (retención de olores);

- Fácil mantenimiento y sistema de limpieza de filtros y cámara;
- Luces de funcionamiento y cambio de filtros;
- Apto para 1 horno de 3 GN, 1 horno de 6 GN o 2 hornos de 3 GN;



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

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 (mm ²)	Enchufe	Dimensiones del producto (Alt.xAnch.xProf)	Dimensiones del paquete (Alt.xAnch.xProf)
Campana Gourmet	220	1	60	0.35	10	3x1,5	20A (2P+T)	413x650x789 (mm) 61kg	672x1081x789 (mm) 74kg

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.



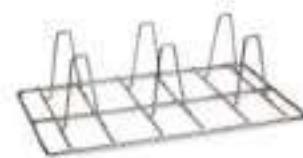
SMART GRILL

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.



GASTRONORM 1/1 PERFURADA 65mm

Para legumbres y verduras.



GASTRONORM 1/1 45mm PANTALLA EXPANDIDA

Para papas fritas, polenta, Yuca, chicharrón y pollo cortado en pedacitos.



GASTRONORM 1/1 ONDULADA EM ALUMÍNIO ANTIADHERENTE

Excelentes resultados en la preparación de panes y baguettes.



GASTRONORM 1/1 30mm PERFURADA EM ALUMÍNIO ANTIADHERENTE

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



GN 1/1 30 mm LISA DE ALUMINIO ANTIADHERENTE

Excelente para hornear panes, tartas, bocadillos salados y panecillos de queso.



PASTILLAS DESENGRASANTES DEGREASER

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



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.



ACCESORIOS 2/3 EXCLUSIVOS PARA EL HORNO BRAVE



SMART GRILL 2/3

Parrilladas, verduras, esfírras y pizzas.



GN 2/3 LISA 40mm

Verduras salteadas, arroz, pasteles y tartas.



GN 2/3 LISA 65mm

Arroz, tartas, pastas, quibes y lasañas.





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



SPEED OVENS

Los Speed Ovens de Práctica 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.





FIT EXPRESS

El horno Fit Express es indicado para la finalización rápida de alimentos refrigerados o congelados, salados prefritos, preadhesivos, lasas, 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

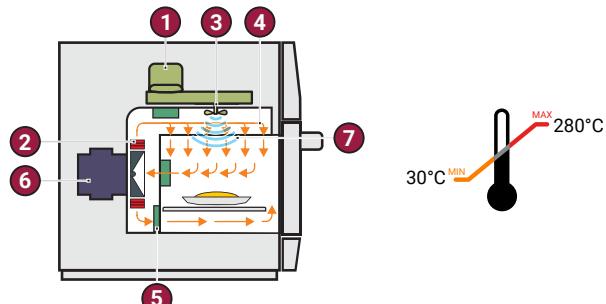
FIT EXPRESS NEGRO



FIT EXPRESS INOX



- 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

ACCESORIOS INCLUIDOS

- Canasta
- Pala de aluminio



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

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)	Dimensiones de la cámara (Alt.xAnch.xProf)
Fit Express	220	1	60		32	3x4	32A(2P+T)	619x386x693 (mm)	820x550x900 (mm)	133x315x308 (mm)
	220	1	50	6.5	32	3x4	32A(2P+T)			
	380	3	50		16	5x4	16A(3P+N+T)	67kg	86kg	13L



FIT Sm

S I N G L E M A G

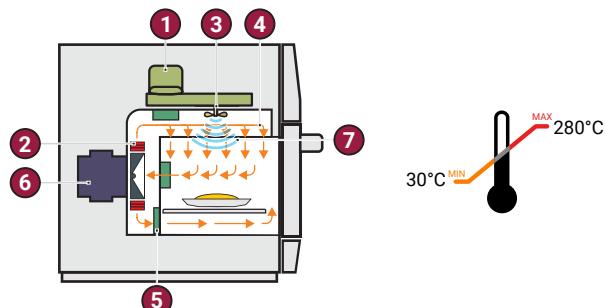
El horno *Fit SM se indica para un acabado rápido de alimentos refrigerados, bocados prefritos, prehorneados, lasañas, pastas, sándwiches, pastel de papata y otros alimentos semipreparados, con excelentes resultados de sabor, aspecto y crujientes. La tecnología por convección a chorro de aire, combinada con microondas, permite calentar, gratinar o tostar alimentos.



- 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;

ACCESORIOS INCLUIDOS

- Canasta
- Pala de aluminio



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



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

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)	Dimensiones de la cámara (Alt.xAnch.xProf)
Fit SM	220	1	50	2.9	16	3x1,5	16A(2P+T)	619x386x693 (mm) 56kg	903x510x897 (mm) 75kg	133x315x308 (mm) 13L
	220	1	60			3x1,5	16A(2P+T)			
	380	3	50			5x2,5	16A(3P+N+T)			



El horno de alta velocidad Fit XL cuenta con una cámara de 40 centímetros y está diseñado para finalizar de manera eficiente de alimentos refrigerados o congelados, salados prefritos, preadhesivos, lasas, 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



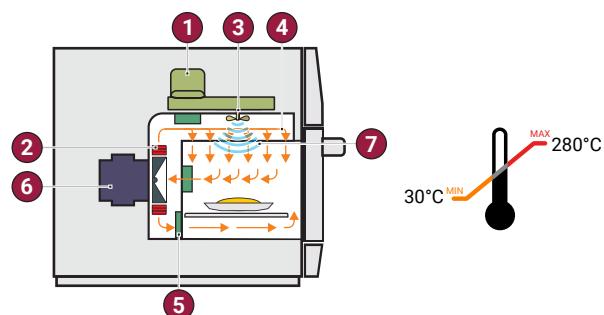
FIT XL INOX



- 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;

ACCESORIOS INCLUIDOS

- Canasta
- Pala de aluminio



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.



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

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)	Dimensiones de la cámara (Alt.xAnch.xProf)
Fit XL	220	1	60	6.5	32	3x4	32A(2P+T)	658x488x795 (mm) 82kg	905x590x960 (mm) 103kg	139x417x410 (mm) 23,7L
	220	1	50		32	3x4	32A(2P+T)			
	380	3	50		16	5x2,5	16A(3P+N+T)			



El horno Fit ST es indicado para la finalización rápida de alimentos refrigerados o congelados, salados prefritos, preadhesivos, lasas, 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.



A P I L A B L E

COLORES DISPONIBLES

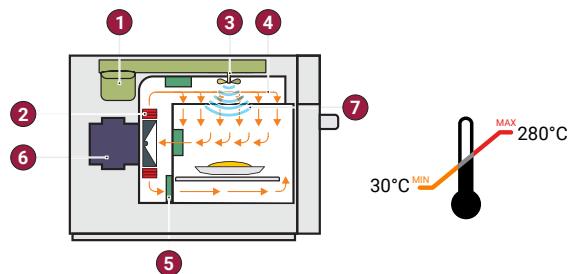
FIT ST NEGRO



FIT ST INOX



- 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

ACCESORIOS INCLUIDOS

- Canasta
- Pala de aluminio



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

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

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	1	60		32	3x4	32A(2P+T)	425x518x697 (mm)	722x620x825 (mm)	133x315x308 (mm)
	220	1	50	6.5	32	3x4	32A(2P+T)	72kg	94kg	
	380	3	50		16	5x2,5	16A(3P+N+T)			13L

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	1	50			3x1,5	16A(2P+T)	425x518x697 (mm)	722x620x825 (mm)	133x315x308 (mm)
	220	1	60	2.9		3x1,5	16A(2P+T)	61kg	83kg	
	380	3	50		16	5x2,5	16A(3P+N+T)			13L

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

ACCESORIO

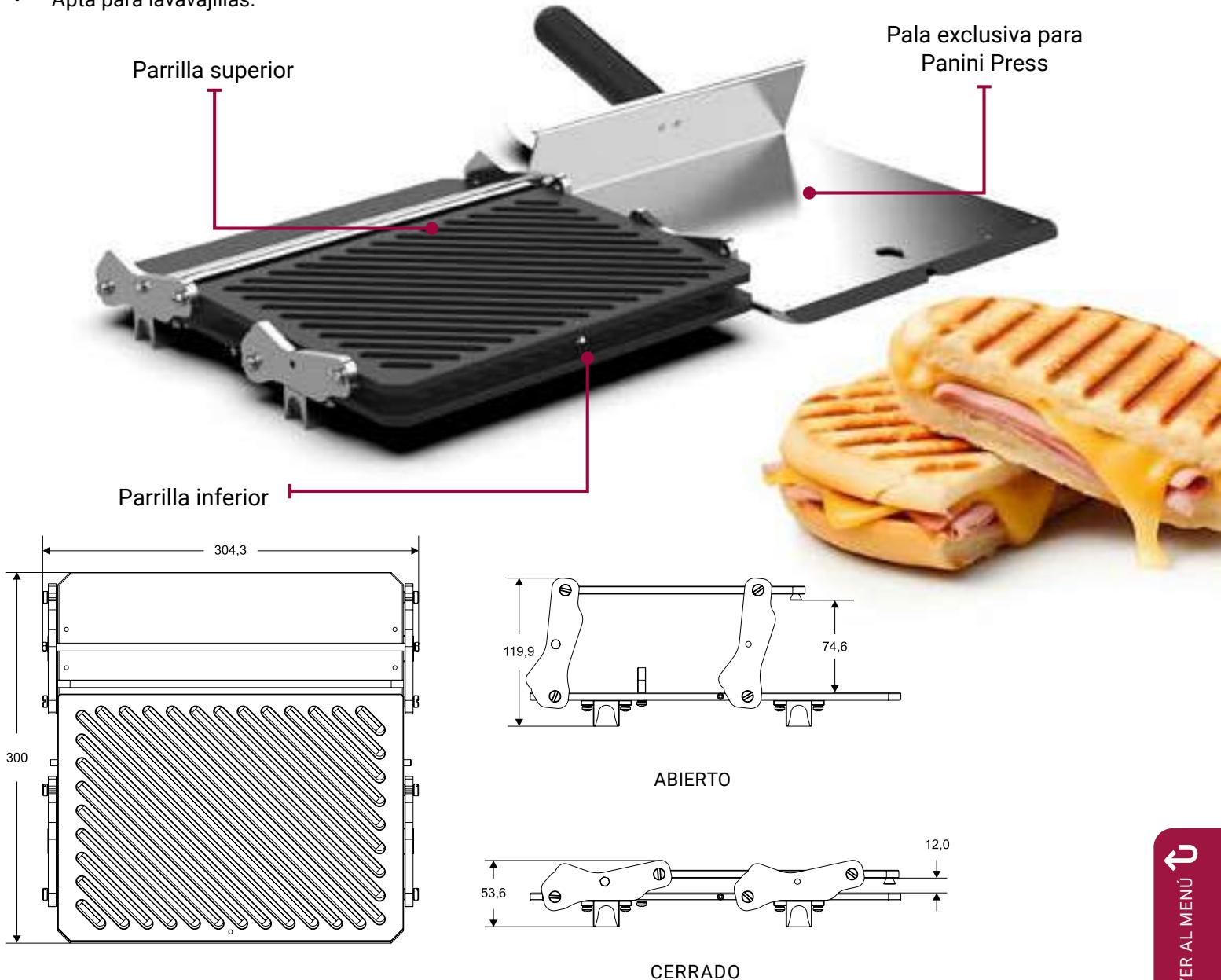
PANINI PRESS

PARA **FIT ST**, **FIT SM** Y **FIT EXPRESS** USAR SOLAMENTE



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.
- Apta para lavavajillas.



*No recomendado para la preparación de carnes



ROCKET EXPRESS

Termine alimentos frescos, refrigerados o congelados con excelentes resultados de sabor, aspecto crujiente; ¡todo 10 veces más rápido que los métodos convencionales!



PANEL DE PANTALLA TÁCTIL DE FÁCIL OPERACIÓN



- Almacena 1024 recetas con hasta 8 pasos cada una, divididas en 16 grupos.
- Puerto USB para actualizar e importar/exportar grupos, recetas y configuraciones.
- Temperatura ajustable de 30°C a 280°C, con control independiente de los calentadores superior e inferior.
- Panel de pantalla táctil fácil de operar.
- Control de aire caliente, microondas y resistencias.
- Pies con nivelación;
- Calentamiento por dos magnetrones y resistencia blindada.
- Construido en acero inoxidable.
- Funcionalidades: modo de prueba, favoritos y guía de limpieza diaria.

ACCESORIOS INCLUIDOS

- Speed Grill
- Canasta teflón
- Pala de aluminio



CERTIFICACIÓN

VENTLESS

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



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

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 (mm ²)	Enchufe	Dimensiones del producto (Alt.xAnch.xProf)	Dimensiones del paquete (Alt.xAnch.xProf)	Dimensiones de la cámara (Alt.xAnch.xProf)
Rocket Express	220	1	60		32	3x4	32A(2P+T)	636x532x806 (mm)	865x640x920 (mm)	146x394x362 (mm)
	220	1	50	6.6	32	3x4	32A(2P+T)		111kg	21L
	380	3	50		16	5x2,5	16A(3P+N+T)			



LÍNEA
FORZA

HORNO ULTRARRÁPIDO PARA PIZZAS

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



A P I L A B L E



Forza ST Estándar



Forza STi Estándar



Forza STi Superpuesto

CARACTERÍSTICAS LÍNEA FORZA

- Funcionamiento sencillo: cualquier persona puede operarlo.
- Hornea 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.

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.

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.



ACCESORIOS INCLUIDOS

- Rejilla para pizza redonda 40 cm;
- Pala para pizza;
- Soporte de esponja.

CERTIFICACIÓN

VENTLESS

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

⊕ PIES DE NIVELACIÓN OPCIONAL



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

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

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)	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

ACESSÓRIOS 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 brus-chettas. 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.





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.



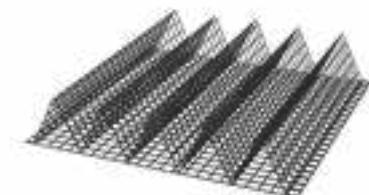
HOJA ANTIADHERENTE "DACOFLON" NEGRA DE 300X400mm

Excelente soporte para alimentos y protección para piedras, parrillas y cestas.



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



MÁQUINAS DE PANADERÍA

Compuesta por enfriadores, amasadoras, grupos automáticos, fermentadoras y muchos otros equipos, la línea de panificación de Práctica 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 Práctica

Práctica



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.



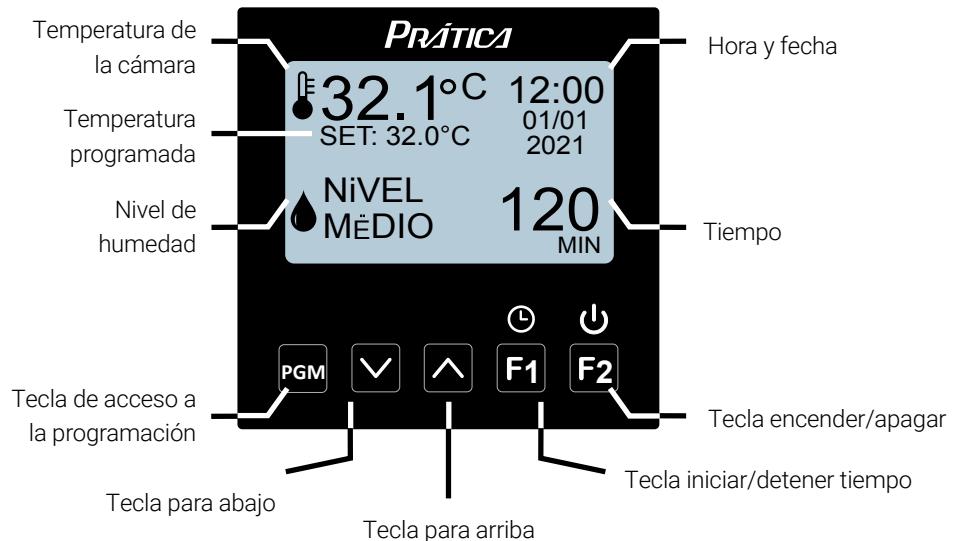
Capacidad:
12 bandejas
40x60cm

COMPATIBLE CON LOS HORNOS: Línea HPE80 Programable, HPE100 y Lastro Fit 4.6



VOLVER AL MENÚ

- 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.
- 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;



Calentamiento
(calor)



Humedad



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

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



HORNOS DE PANADERÍA

Los hornos de panadería de Práctica tienen como objetivo aumentar la productividad y la calidad de la producción de panadería. Los diferentes modelos, incluyendo hornos turbo, rotativos y de balasto, horanean 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.

Práctica





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
35 x 35cm



Miniconv VP
con vapor

Miniconv Classic
Inox Programable

Miniconv Classic
Black Programable



Modelo	Miniconv y Miniconv Classic	Miniconv Programable
Bandeja de hornear	35 cm x 35 cm	35 x 35 cm
Abertura de puerta	47 cm	47 cm
Panel	Digital	Digital programables
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	210°C	230°C
Sistema de drenaje	✗	✗
Apilado	2 unidades	2 unidades
Extracción de aire	Recomendación	Recomendación



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

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

Modelo	Voltage (V)	Fases	Frec. (Hz)	Potencia (kW)	Disyuntor (A)	Cable (mm ²)	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



MINICONVX HP

Para pequeñas panaderías, cafés, cafeterías, tiendas de conveniencia y apoyo en restaurantes y instalaciones que se destinan a servir en todo momento.



Capacidad:
4 bandejas
46 x 33cm

COLORES DISPONIBLES

MINICONVX HP
NEGRO



MINICONVX HP
INOX



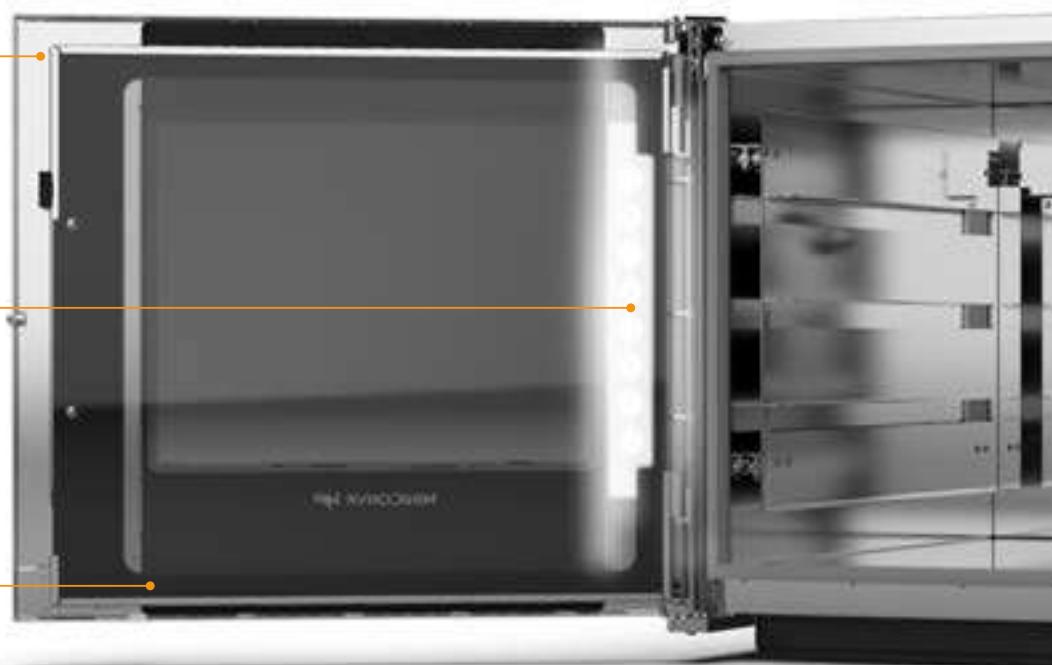
VOLVER AL MENÚ

- Almacena 100 recetas con hasta 4 pasos cada uno más precalentamiento;
- Conexión USB para actualizaciones e importación / exportación de recetas;
- Versión Inox y Black;
- Control de temperatura de 30° C hasta 250° C;
- Construido en acero inoxidable;
- Aislamiento de alto rendimiento;
- Calentamiento por resistencias blindadas;

- Vapor generado por inyección de agua al comienzo del paso;
- Convección con circulación de aire por turbina de alto rendimiento, con sistema de reversión;
- Función: Convección OFF para confitería;
- Sistema de iluminación de cámara;
- Puerta con vidrio doble templado y abatible que permite facilidad en la higienización;
- Apilable: máximo 1 equipo (1 + 1);
- Uso eficiente de energía.

Puerta de apertura lateral

Facilita la carga y descarga de productos.



Iluminación LED en la puerta

Mejor visualización de la cocción de alimentos.

Vidrio doble plegable

Confort térmico en el ambiente.



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

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

Modelo	Voltage (V)	Fases	Frec. (Hz)	Potencia (kW)	Disyuntor (A)	Cable (mm ²)	Enchufe	Dimensiones del producto (Alt.xAnch.xProf)	Dimensiones del paquete (Alt.xAnch.xProf)
Miniconvx HP	220	1	50/60	3.2	20	3x2.5	20A (2P+T)	453x631x638 (mm) 38kg	510x700x760 (mm) 44kg



LÍNEA

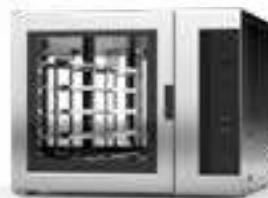
VITRINA *Práctica*

¡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.



HPE80 Programável



HPE100 Programable



HPE120 Programable



Lastro FIT 4.6



Cámara de Fermentación Vitrina 4.6

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

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.

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.

Elegantes

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

Compactos

Equipos diseñados para ocupar poco espacio con excelente capacidad productiva.



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

Modelo	Voltage (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 e 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
HPE120 Prog.	220 220 380	Mono Tri Tri	50/60	7.6	40 25 16	3x10 4x4 5x2.5	63A (2P+T) 32A (3P+T) 16A (3P+N+T)	600x905x1227mm 99kg	750x1020x1350mm 147kg
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



HORNOS PARA PUNTO DE VENTA

HORNOS DE CONVECCIÓN

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



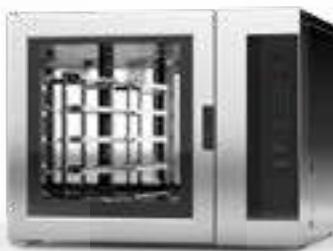
HPE80

Capacidad:
4 bandejas
40 x 60cm



HPE80 Programable

Capacidad:
4 bandejas
40 x 60cm



HPE100 Programable

Capacidad:
5 bandejas
40 x 60cm



HPE120 Programable

Capacidad:
8 bandejas
58cm x 70cm



Modelo	HPE80	HPE80 Programable	HPE100 Programable	HPE120 Programable
Bandeja de hornear	60x40 cm	60x40 cm	40x60 cm	58x80 cm
Abertura de puerta	72 cm	72 cm	64 cm	72 cm
Panel	Digital	Digital programables	Digital programables	Digital programables
Programación de recetas	✗	✓	✓	✓
Número de recetas	✗	100	100	100
Número de pasos por receta	✗	4	4	4
Precalentamiento programable	✗	✓	✓	✓
Programación de tiempo	✓	✓	✓	✓
Recurso "parada de turbina"	✗	✓	✓	✓
Sistema de distribución de calor	Convección forzada por turbina			
USB	✓	✓	✓	✓
Generación de Vapor	✗	✓	✓	✓
Niveles de vapor	Aspersor en las turbinas			
Níveis de vapor	✗	3	3	3
Sistema de extracción de vapor	✗	✗	✓	✗
Función de control de humedad	✗	✓	✓	✓
Número de niveles de la función de control de humedad	✗	5	5	5
Temperatura máxima	230°C	250°C	250°C	250°C
Sistema de drenaje	✗	✗	✓	✗
Apilado	2 unidades	2 unidades	2 unidades	2 unidades
Extracción de aire	Recomendación	Recomendación	Recomendación	Recomendación



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

Modelo	Voltage (V)	Fases	Frec. (Hz)	Potencia (kW)	Disyuntor (A)	Cable (mm²)	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
HPE120 Prog.	220 220 380	1 3 3	50/60	7.6	40 25 16	3x10 4x4 5x2.5	63A (2P+T) 32A (3P+T) 16A (3P+N+T)	600x905x1227mm 99kg	750x1020x1350mm 147kg





HORNO DE PISO **LASTRO FIT 4.6**

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



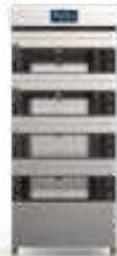
Lastro Fit 4.6 1 Mod.



Lastro 4.6 2 Mod.



Lastro 4.6 3 Mod.



Lastro 4.6 4 Mod.

Capacidad 4.6:
1 bandeja - 60x40cm

Capacidad 4.6:
2 bandejas - 60x40cm

Capacidad 4.6:
3 bandejas - 60x40cm

Capacidad 4.6:
4 bandejas - 60x40cm



CARACTERÍSTICAS

- 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.



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

Modelo	Voltage (V)	Fases	Frec. (Hz)	Potencia (kW)	Disyuntor (A)	Cable (mm²)	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





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.



**E250
Programable**



**G250
Programable**



**E650
Programable**



**G500
Programable**

Capacidad:
7 bandejas
60 x 80cm

Capacidad:
7 bandejas
60 x 80cm

Capacidad:
16 o 25 bandejas
60 x 80cm

Capacidad:
12 o 18 bandejas
60 x 80cm



- 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.



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

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

Modelo	Voltage (V)	Fases	Frec. (Hz)	Potencia (kW)	Disyuntor (A)	Cable (mm ²)	Enchufe	Dimensiones del producto (Alt.xAnch.xProf)	Dimensiones del paquete (Alt.xAnch.xProf)
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
G250 Prog.	220	1	50/60	0.62	6	3x2,5	16A(2P+T)	1189x1031x1532 (mm) 248kg	1400x1140x1540 (mm) 307kg
E650 Prog.	220 380	3	50/60	43	125 70	4x70 4x25	125A(3P+T) 125A(3P+N+T)	2138x1144x1839 (mm) 421kg	2340x1280x1690 (mm) 500kg
G500 Prog.	220	1	50/60	1.2	10	3x2,5	16A(2P+T)	2048x1032x2181 (mm) 453kg	2020x1280x1690 (mm) 525kg



ACCESORIOS PARA HORNS 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, esfirlas y dulces finos: macarons, milhojas, éclair.



REJILLA 60X40cm

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



FORNEIO FÁCIL

Indicado para la carga rápida y ágil de panes hidratados, rústicos o tradicionales en hornos de piso. Aplicable a hornos de piso para 2 bandejas. Disponible en 2 modelos: 60x80 cm y 60x40 cm.



TESTERAS (HORNOS TURBO)

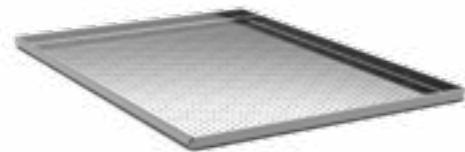
Frentes de acabado para hornos turbo y hornos de piso 4.6.





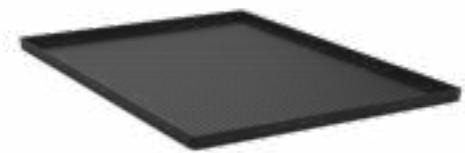
ABANDEJA DE ALUMINIO LISA PERFORADA 33X46cm

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.



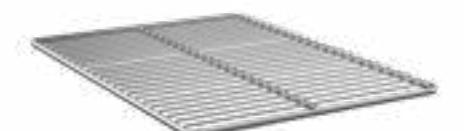
BANDEJA DE ALUMINIO LISA CON TEFLÓN 33X46cm

Ofrece una distribución uniforme del calor, ideal para hornear panes, pasteles y galletas que no requieren mucha ventilación.



REJILLA 33X46cm

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



Práctica

MÉXICO ZÚRRICA
design

www.zurrica.design info@zurrica.design