

TORO

ROBUSTO, POTENTE E EFICIENTE.

Como um Forno de Lastro deve ser.



A large, multi-tiered industrial oven, branded 'Prática', is shown in a bakery setting. The oven's glass doors are open, revealing several shelves packed with golden-brown, crusty loaves of bread. The interior is warmly lit, highlighting the texture of the bread. The oven unit is white with black accents and has a control panel on the right side. In the background, a blurred view of a bakery interior with a brick wall and a glowing oven can be seen.

**Eficiência e
Robustez ao
seu alcance.**

T O R O

T O R O

Seu negócio **preparado**
para a **diversificação** e
produtividade com
uniformidade.



TORO



TORO

Diferentes
SOLUÇÕES
para atender às
diversas necessidades.
Módulos sem vapor e
com vapor (Steam Wave).



Toro 2A

2 assadeiras 60cm x 80cm ou
4 assadeiras 60cm x 40cm **por módulo**



Toro 4A

4 assadeiras 60cm x 80cm ou
8 assadeiras 60cm x 40cm **por módulo**

Fornos MODULARES

que permitem aumentar sua produção gradualmente



Módulo Avulso

2A: 369mm x 1660mm x 1553mm
4A: 369mm x 1660mm x 2353mm
alt. x larg. x prof.



2 módulos

2A: 2204mm x 1660mm x 1553mm
4A: 2204mm x 1660mm x 2353mm
alt. x larg. x prof.



3 módulos

2A: 2204mm x 1660mm x 1553mm
4A: 2204mm x 1660mm x 2353mm
alt. x larg. x prof.



4 módulos

2A: 2397mm x 1660mm x 1553mm
4A: 2397mm x 1660mm x 2353mm
alt. x larg. x prof.

TORO

Bases

específicas para cada modulação



Base para **2 MÓDULOS**

com Suporte para

14 Assadeiras 60x80

2A: Cód. 653199 4A: Cód. 653225

2A: 1070mm x 1660mm x 1396mm

4A: 1070mm x 1660mm x 2196mm
alt. x larg. x prof.



Base para **3 MÓDULOS**

com Suporte para

8 Assadeiras 60x80

2A: Cód. 653201 4A: Cód. 653224

2A: 700mm x 1660mm x 1396mm

4A: 700mm x 1660mm x 2196mm
alt. x larg. x prof.

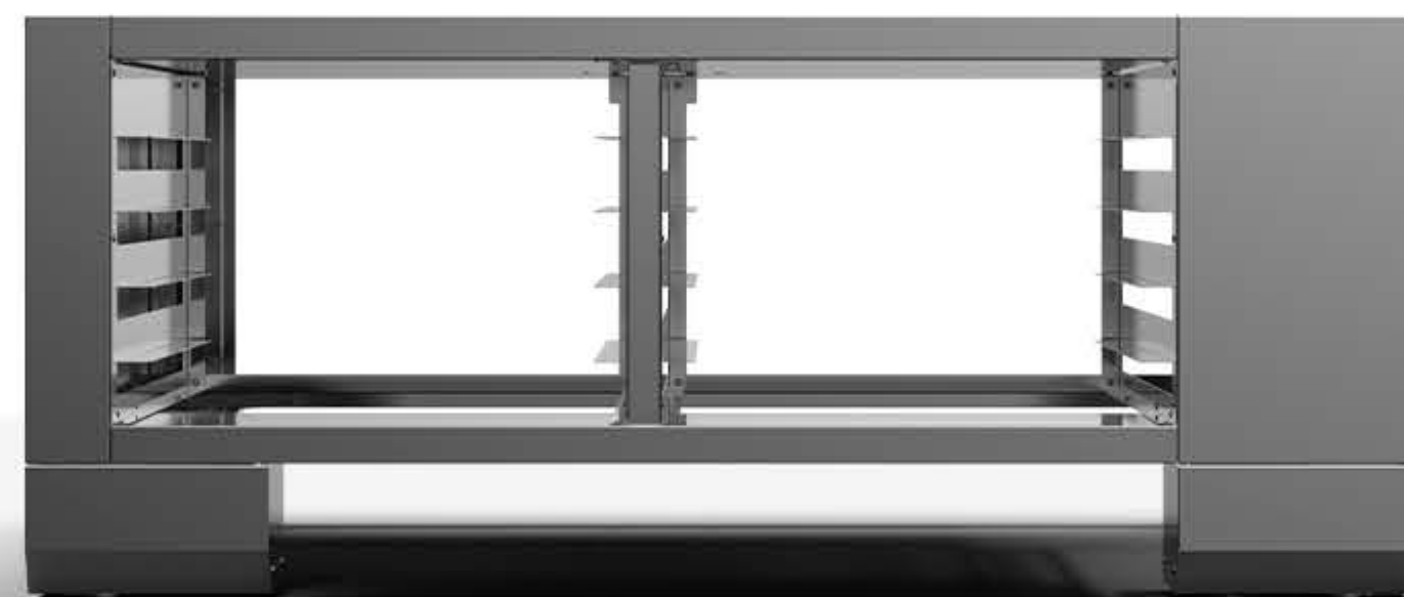
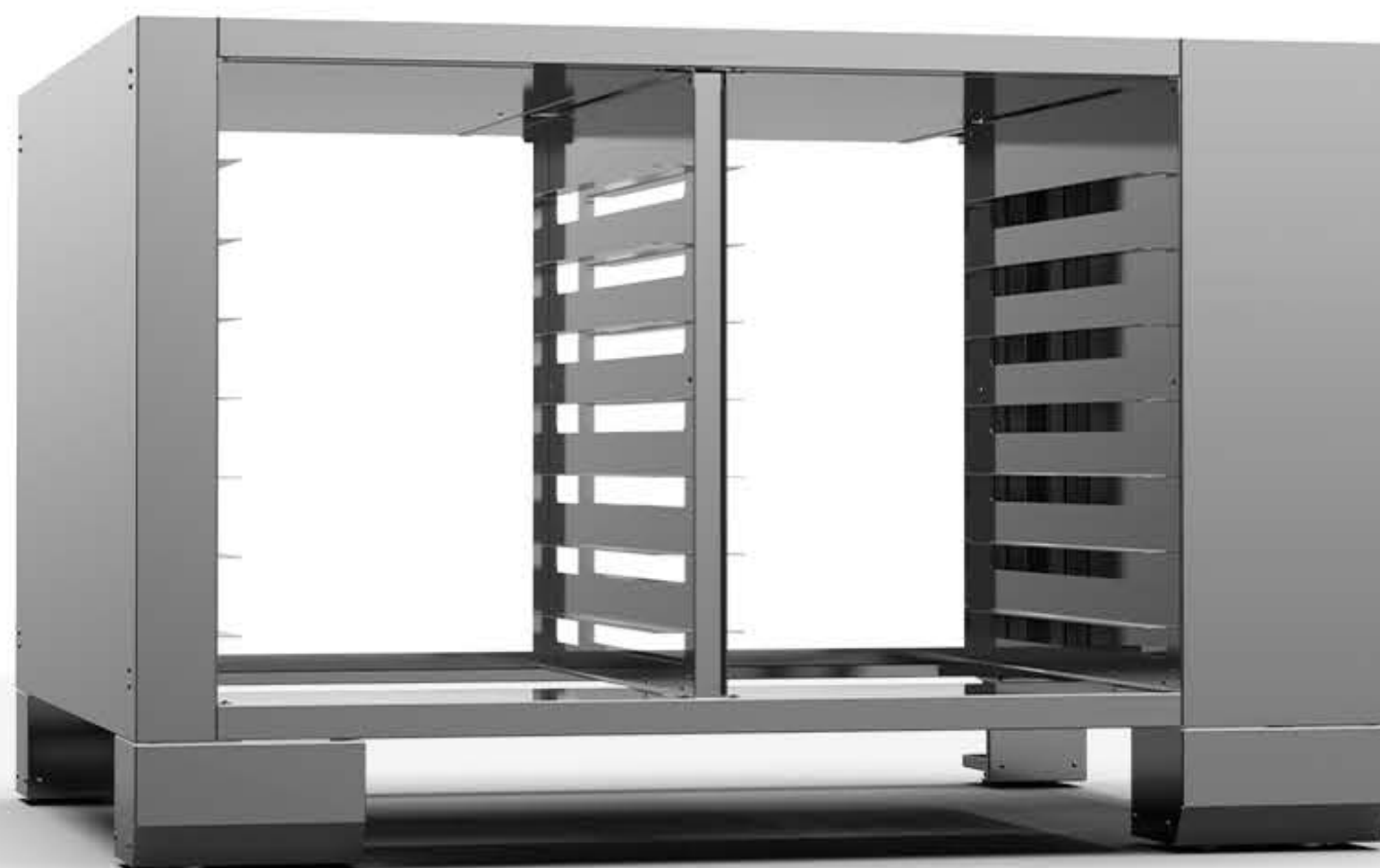


Base para **4 MÓDULOS**

2A: Cód. 653200 4A: Cód. 653223

2A: 524mm x 1660mm x 1396mm

4A: 524mm x 1660mm x 2196mm
alt. x larg. x prof.



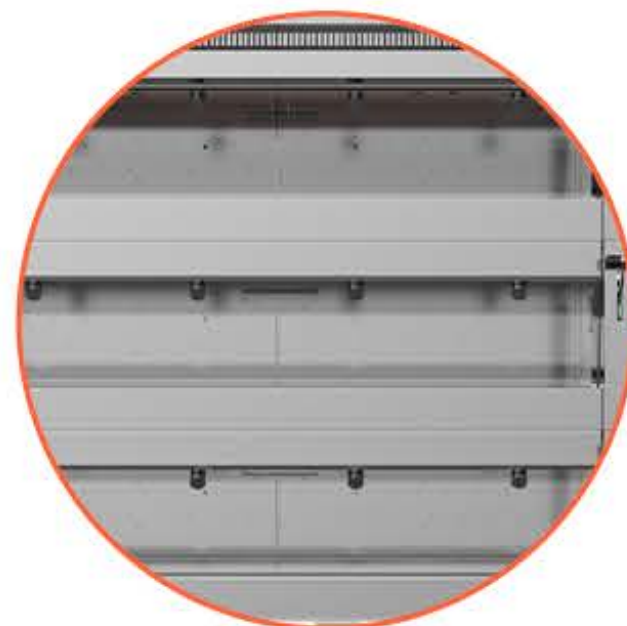
T O R O

Design ergonômico e funcional

Câmara Iluminada
Melhor visibilidade



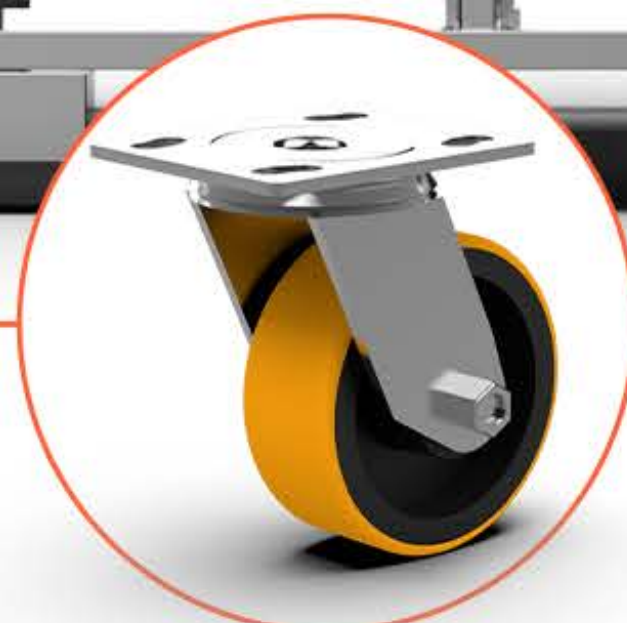
Vidros panorâmicos
de fácil remoção para limpeza



Alavancas práticas e funcionais



Rodízios
Facilitam a movimentação para reposicionamento do forno



Testeira
Captação primária do vapor sem sistema de exaustão



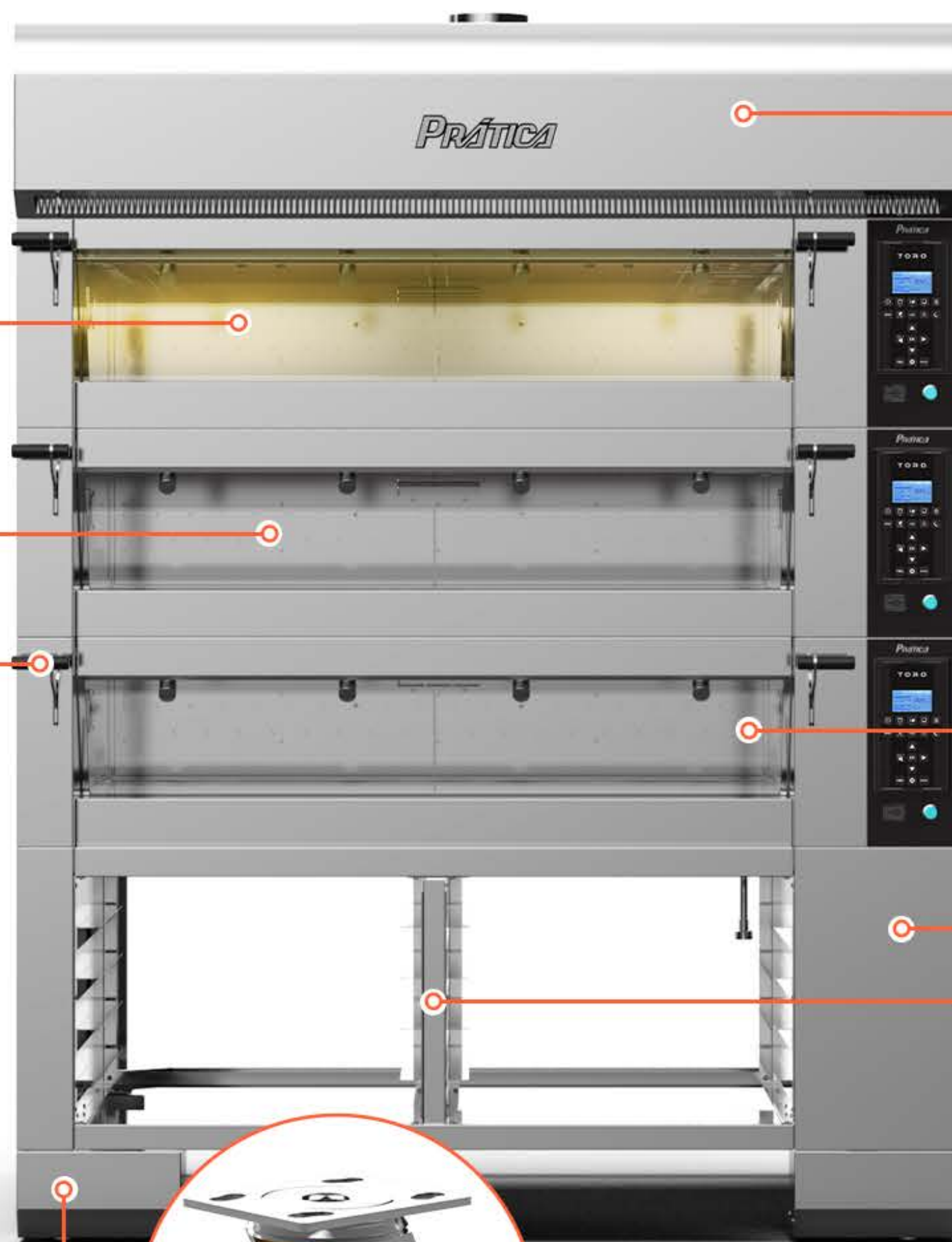
Duas portas basculantes por câmara
Mais economia energética com maior conservação térmica



Inteiramente de **aço inoxidável**



Suporte para Assadeiras*
Otimiza espaço em sua operação



*Disponível para as configurações de 2 e 3 módulos

TORO



Padronização

Uniform Tech

Sistema de **resistências blindadas com controles individuais de temperatura** para cada lastro e teto garantem distribuição de calor equilibrada, proporcionando aquecimento rápido, uniformidade e eficiente recuperação térmica com economia de energia.

Lastro em Esteatito

Melhor absorção do calor com distribuição da temperatura de maneira homogênea.





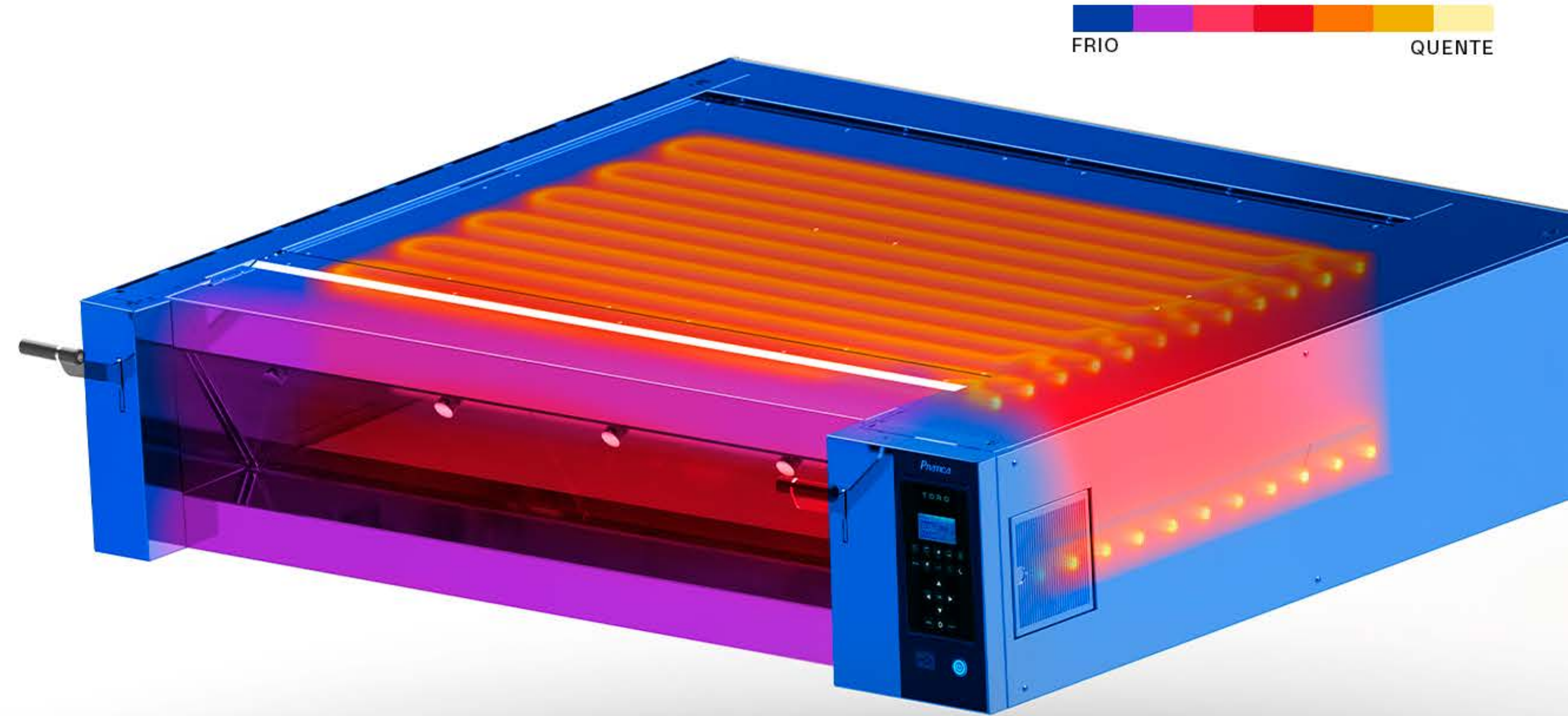
Excelente Performance com **Steam Wave**

Tecnologia exclusiva que propicia o máximo aproveitamento do vapor gerado com potência e controle precisos e independentes por câmara, antes e durante o assamento.

T O R O

Sistema construtivo com **isolamento térmico** eficiente

Retém calor exclusivamente **dentro da câmara**, proporcionando conforto ao ambiente de trabalho e economia energética.



TORO

Programável e Inteligente



Função **DryBake**

Sistema eletrônico acionado no painel para **extração de umidade** no interior da câmara.



Função **ECO**

Economiza energia ao acionar parte das resistências para manter a temperatura na câmara, quando não estiver em operação.



Função **Padeiro Noturno**

Automação com precisão e economia no processo produtivo define data, horário e receita desejados por câmara.



Painel de controle intuitivo e simplificado com programação de até **100 receitas em 4 passos**.

(Temperatura de teto; Temperatura de lastro; Tempo; Quantidade de vapor; DryBake On/Off)



Conexão USB para importação e exportação de receitas. Compatível com



Cookbook*



*As orientações citadas podem variar conforme receita, gramatura, recheio e processo.

TORO



Pão Francês

-  Temperatura Teto: 230°C
-  Temperatura Lastro: 210°C
-  Vaporizador: Injeção de 600ml
-  Tempo: 18 minutos com o DryBake desligado

TORO



Baguete e Ciabatta

-  Temperatura Teto: 230°C
-  Temperatura Lastro: 210°C
-  Vaporizador: Injeção de 600ml
-  Tempo: 20 minutos com o DryBake desligado + 5 minutos com o DryBake ligado = **25 minutos**

TORO



Croissant

 Temperatura Teto: 200°C

 Temperatura Lastro: 190°C

 Tempo: 23 minutos com o DryBake desligado + 5 minutos com o DryBake ligado = 28 minutos

TORO



Pão de Queijo

 Temperatura Teto: 210°C

 Temperatura Lastro: 180°C

 Tempo: 35 minutos com o DryBake desligado + 5 minutos com o DryBake ligado = 40 minutos

TORO



Panetone e Chocotone

- 🌡 Temperatura Teto: 170°C
- 🌡 Temperatura Lastro: 170°C
- 🕒 Tempo: 45 minutos com o DryBake desligado

TORO



Bolo Inglês

- 🌡️ Temperatura Teto: 180°C
- 🌡️ Temperatura Lastro: 180°C
- 🕒 Tempo: 35 Minutos com o DryBake desligado

T O R O



Pão Doce

-  Temperatura Teto: 200°C
-  Temperatura Lastro: 190°C
-  Tempo: 20 Minutos com o DryBake desligado

TORO

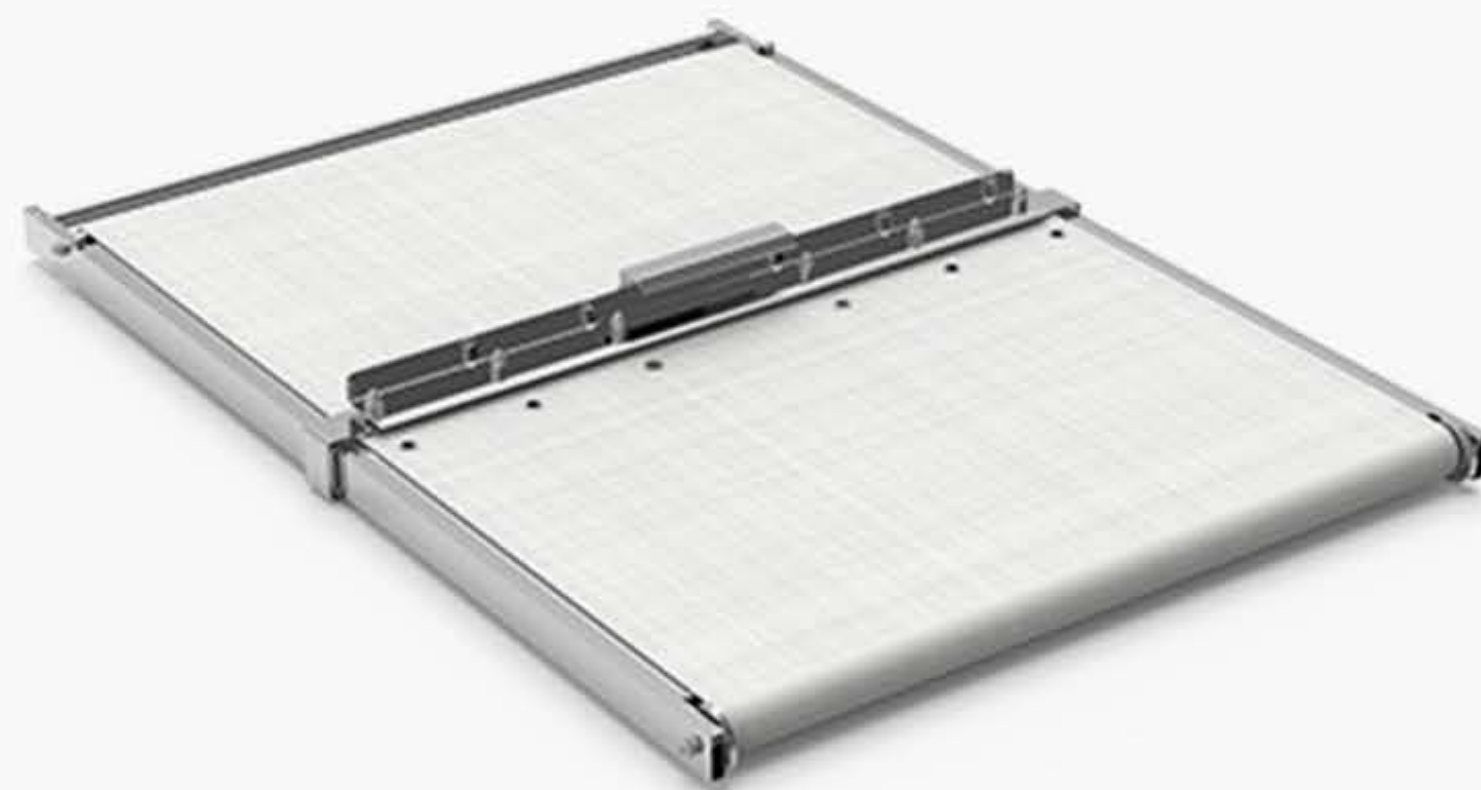


Pão de Forma

-  Temperatura Teto: 170°C
-  Temperatura Lastro: 170°C
-  Tempo: 40 Minutos com o DryBake desligado

Acessórios Opcionais

para facilitar o dia a dia da sua produção



FORNEIO FÁCIL

Cód. 800523



**FILTRO DE
ÁGUA**

Cód. 631256

T O R O

Canal Chef e Treinamentos

Nossa equipe de chefs à sua disposição!

Com o Canal Chef, você pode bater um papo com profissionais e recebe dicas e sugestões para usufruir ao máximo dos equipamentos Prática.

Esse canal oferece apoio operacional e esclarece dúvidas do dia a dia sobre a utilização dos equipamentos, higienização, tempo de preparo, temperaturas de cocção, processos de congelamento, novas receitas e muito mais.



A Prática possui Espaços de Relacionamento espalhados por todo o Brasil e neles são realizados, com frequência, treinamentos operacionais de todas as linhas de equipamentos Prática. Para participar, acesse o site, selecione o Espaço de Relacionamento e a data disponível!

Os treinamentos são gratuitos.

Venha e traga sua equipe sempre que precisar!

 **(35) 3449-1213**
opção 5

praticabr.com

PRÁTICA

www.praticabr.com

 blog.praticabr.com

    /praticabr

 +55 35 3449.1200