



Prática

Miniconv *Plus*

Ainda mais completo e versátil!

O novo forno compacto da linha Miniconv, agora com mais possibilidades para o dia a dia de padarias, cafés, lanchonetes e operações com padrão de qualidade a todo momento.

A EVOLUÇÃO DO MINICONV

O Miniconv que o mercado já conhece. **Agora ainda melhor!**

Compacto, prático e profissional,
o Miniconv Plus chega para ampliar
as possibilidades da operação
em espaços reduzidos.

Assa, finaliza e amplia o cardápio com
qualidade, praticidade e consistência.

Miniconv
Plus





Sem necessidade de **banho-maria.**

Com geração de umidade automática em ciclos de injeção de vapor e sistema de dreno, o Miniconv Plus simplifica preparos que antes exigiam banho-maria.

- Menos etapas.
- Menos manuseio de água quente.
- Mais praticidade e padronização.

Miniconv
Plus

● Mais fácil para
quem prepara.
**Mais possibilidades
para quem vende.**

Uma solução para simplificar a
produção e ampliar a oferta de
produtos assados

PRÁTICA

Um forno para diferentes momentos de consumo.

Do café da manhã ao lanche da tarde,
o Miniconv Plus ajuda a manter
a vitrine sempre atrativa.

Ideal para pães, salgados, bolos, pizzas,
pão de queijo, doces e sobremesas.

Mais variedade em um só equipamento.



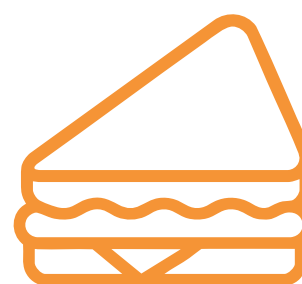
● Perfeito para operações que precisam vender o dia inteiro.



Padarias



Cafeterias



Lanchonetes



Lojas de
conveniência



Empórios



Áreas de apoio
em restaurantes

O Miniconv Plus é a solução para negócios que precisam de agilidade, constância e produtos sempre disponíveis.

Miniconv
Plus

Aroma **vende mais.**
Produto fresco **vende mais.**
Vitrine atrativa **vende mais.**

Com o Miniconv Plus, a operação pode assar e finalizar em pequenas fornadas ao longo do dia, valorizando a experiência do cliente e reduzindo a dependência de grandes produções antecipadas.

PRÁTICA



Miniconv
Plus

Mais controle, menos complicação.

O Miniconv Plus foi pensado para aumentar as possibilidades da operação com:

- Mais praticidade no preparo.
- Mais controle de umidade.
- Mais variedade no cardápio.
- Mais qualidade na entrega.
- Menos dependência de processos manuais.



PRÁTICA

Miniconv
Plus



Dimensões (alt. x larg. x prof.):
446mm x 586mm x 667mm.

Completo para a rotina. Compacto para o seu espaço.

Com capacidade para **4 assadeiras 35x35 cm**, circulação de ar por turbina de alta performance, construção em aço inoxidável, uso eficiente de energia e operação intuitiva.



Agora, com **geração de umidade automática em 3 níveis**, dreno, calha removível e função de **secagem da câmara**, o Miniconv Plus vai além do assamento tradicional e amplia o potencial de uso no ponto de venda.

PRÁTICA

Miniconv
Plus

**Mais versátil.
Mais prático.**
Sem necessidade
de banho-maria.



A evolução do forno compacto de convecção para quem quer **ampliar o cardápio, simplificar a operação e entregar produtos frescos, variados e de qualidade** ao longo de todo o dia.

PRÁTICA

Características técnicas

Miniconv
Plus



Modelo	Tensão (V)	Fases	Freq. (Hz)	Potência (kW)	Disjuntor (A)	Cabo (A)	Tomada	Dimensões do produto (Alt.xLarg.xProf)	Dimensões embalado (Alt.xLarg.xProf)
Miniconv Tradicional	220	Mono	50/60	2.56	16	3x1.5	16A (2P+T)	446x586x667mm 29kg	490x650x740mm 31kg

 **1 ano de garantia** para peças e mão de obra (exceto itens de desgaste natural. Consulte as condições).

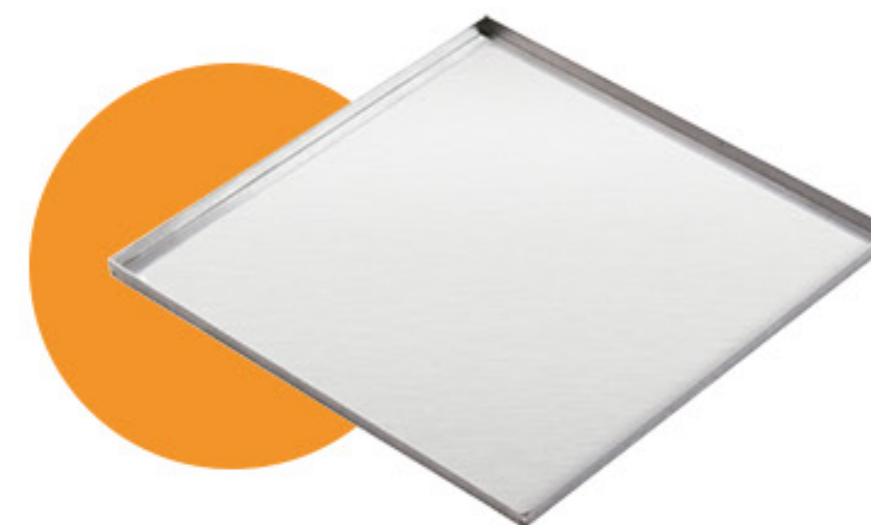
Acessórios



PADRÃO

ASSADEIRA PERFORADA 35X35CM

Ideal para assar pães de queijo, quiches, esfihas e doces finos: macarons, mil-folhas, éclair.



OPCIONAL

ASSADEIRA LISA 35X35CM

Ideal para assar rocamboles, brownies, pastiera di grano, bolo de rolo e outros.

Prática

Prática

Comida de qualidade sem desperdícios



BEM-ESTAR



PRODUTIVIDADE



PRESERVAÇÃO

praticabr.com

praticabr.com/blog

[YouTube](#) [Facebook](#) [Instagram](#) [LinkedIn](#) /praticabr