


C-MAX EVO

versátil, intuitivo, consistente.



Prática



Asse, grelhe,
frite, gratine e
cozinhe no vapor.

Tudo com um controle
simples, preciso e ágil.

versátil



Painel Soft Key

Painel de fácil navegação, amigável e prático. Acesse as principais funções com apenas um toque.

Padronização de receitas

Crie e edite receitas de forma simples e descomplicada.

Operação simplificada

Insira imagens e textos nas receitas, facilitando as instruções e promovendo maior autonomia na operação.



intuitivo

Sua operação em um toque

Acesso direto às principais funções de vapor, vapor combinado e ar quente, de forma fácil e intuitiva.

Segurança operacional

Acompanhe todos os passos da sua operação (relatório HACCP) e garanta a segurança nos seus processos.





Conectividade

- Através do USB, transfira e armazene suas receitas de forma fácil e segura
- Extraia relatório HACCP
- Mantenha sempre seu forno atualizado
- Crie e administre receituários na exclusiva plataforma IOK



consistente

C-MAX



Visibilidade total!

A iluminação em LED garante uma visão clara do interior do forno, facilitando o acompanhamento do preparo dos alimentos.

Além de tornar o processo mais confortável e seguro, proporciona uma experiência prática e moderna na cozinha.

AMBIENT CONTROL

Resultados consistentes, menos tempo de preparo e consumo de energia. Crocância e suculência garantida seja qual for a carga.

Exclusiva tecnologia inteligente da Prática para controle de umidade.



DRY POWER

Extraí o vapor da câmara quando necessário, de forma automática, garantindo crocância e mantendo a suculência nos preparos.



STEAM POWER

Geração de vapor de forma precisa, cozinhando alimentos com padronização e economia.

Mais higiene, menos custo e **zero** **complicações!**

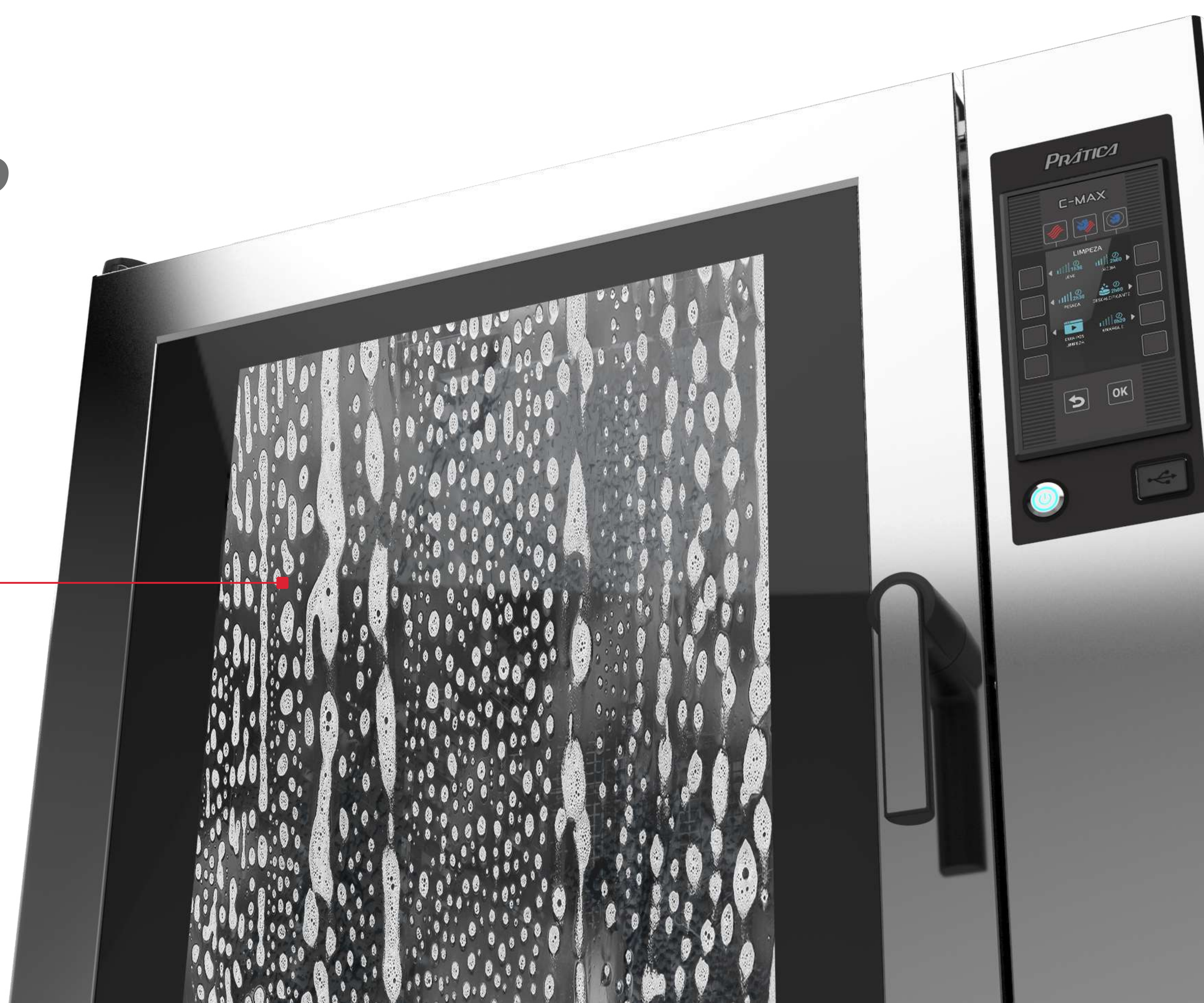
Com apenas um toque, você escolhe o ciclo ideal (leve, médio ou pesado), de acordo com a necessidade.

Para maior conveniência, o forno cuida de tudo: câmara, turbina e resistências, sem precisar desmontar nenhuma peça, o que garante mais economia de tempo, readequação de mão de obra na limpeza e mais segurança alimentar na sua cozinha!

Com ciclos rápidos, como enxágue de 20 minutos, e descalcificação automática, a performance se mantém por mais tempo.

Menos paradas, menos manutenção, mais produtividade. Um investimento inteligente para quem busca eficiência e controle de custos na operação.

C-MAX



LINHA *TECHNICARE*

L I M P E Z A E P R O T E Ç Ã O E F I C I E N T E



SEGURANÇA

Feita com pastilhas e com menor exposição do operador a produtos químicos.



PRESERVAÇÃO DO EQUIPAMENTO

A limpeza evita danos na borracha da vedação da porta e no aço inoxidável.



CONSUMO INTELIGENTE

O operador não precisa calcular, a tecnologia indica o número de pastilhas para a operação.



OTIMIZAÇÃO DO TEMPO

Os colaboradores têm mais tempo para desempenhar outras atividades.



PROCESSOS PADRONIZADOS

Higienização completa, segura, eficiente e sem acompanhamento do operador.

25 MESES 
DE GARANTIA DE FÁBRICA
 LINHAS C-MAX, BRAVE E TSi

Código: 020434



Pastilhas
desengordurantes

Código: 020435



Pastilhas
descalcificantes

Otimize
espaço e
aumente sua
produtividade



C-MAX 06 e 10 permitem sobreposições*, garantindo a verticalização da sua produção para o melhor aproveitamento do espaço disponível.

** Sobreposição disponível somente para versões elétricas.*

C-MAX



C-MAX

■ Especificações Técnicas



Modelo	Tensão (V)	Fases	Potência (kW)	Dimensões do Produto (Alt.xLarg.xProf)	Capacidade GN 1/1 65mm	Quantidade de Refeições
C-MAX 6	220/380/440	Mono / Tri	8,5	787x1056x761 (mm) 108kg	6 GN's	210
C-MAX 10	220/380/440	Tri	14,6	1067x1056x761 (mm) 138kg	10 GN's	350
C-MAX 20	220/380	Tri	21,3	1196x1056x1302 (mm) 205kg	20 GN's	700
C-MAX 20V	220/380/440	Tri	29,7	1880x1065x1087 (mm) 282Kg	20 GN's	700
C-MAX 40V	220/380	Tri	45,8	1880x1065x1381 (mm) 337Kg	40 GN's	1400

*Para dimensões diferentes, consulte o catálogo

■ Especificações Técnicas

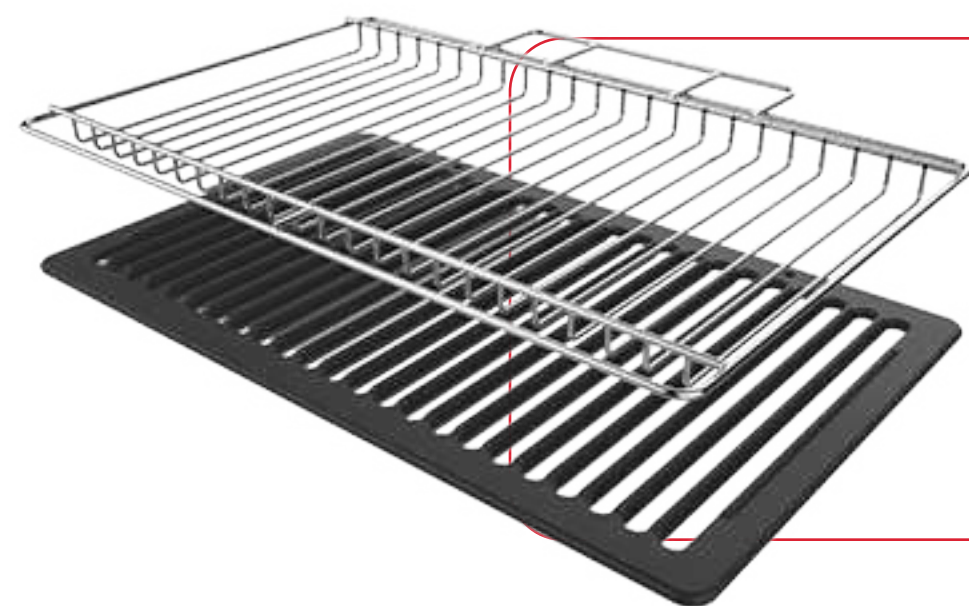


Modelo	Tensão (V)	Fases	Potência (kW)	Dimensões do Produto (Alt.xLarg.xProf)	Capacidade GN 1/1 65mm	Quantidade de Refeições
CG-MAX 6	220	Mono	0,675	841x1074x1068 (mm) 161Kg	6 GN's	210
CG-MAX 11	220	Mono	0,675	1200x1054x1072 (mm) 210Kg	11 GN's	385
CG-MAX 20	220	Mono	0,725	1200x1054x1412 (mm) 235Kg	20 GN's	700
CG-MAX 20V	220	Mono	1,1	2086x1056x1186 (mm) 356Kg	20 GN's	700
CG-MAX 40	220/380	Tri	16,1	2086x1056x1506 (mm) 426Kg	40 GN's	1400

*Para dimensões diferentes, consulte o catálogo



■ Acessórios Opcionais



TURBO GRILL

Grelhados em geral.

Códigos: 800466- Grelha Turbo Grill teflonada
800474- Carregador Turbo Grill



GN PERFURADA 65MM

Legumes em geral.

Código: 800377



GN LISA 65MM

Legumes refogados, arroz, bolos e tortas.

Código: 800376



SMART GRILL

Grelhados, legumes, esfihas e pizzas.

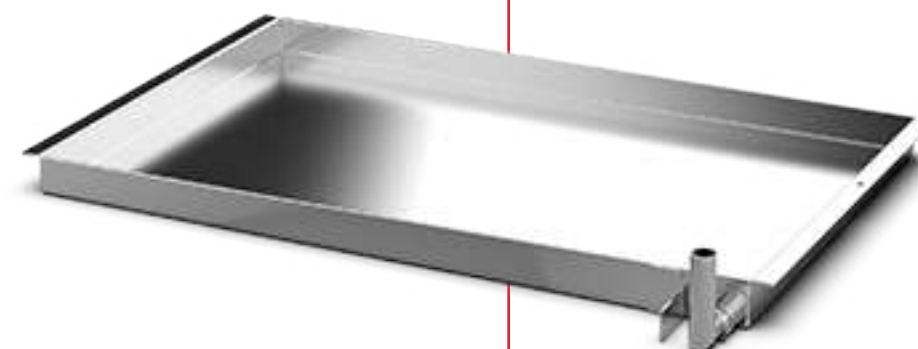
Código: 800161



GN LISA 30MM

Cortes pequenos de carnes para refogados.

Código: 800375



BANDEJA COLETORA DE GORDURA

Ideal para remoção e coleta segura de líquidos e gorduras dos preparos.

Código: 631928

■ Acessórios Opcionais



ASSADEIRA ALUMÍNIO LISA TEFLONADA

Pães de queijo, esfihas, tortas, empadas e folhados.

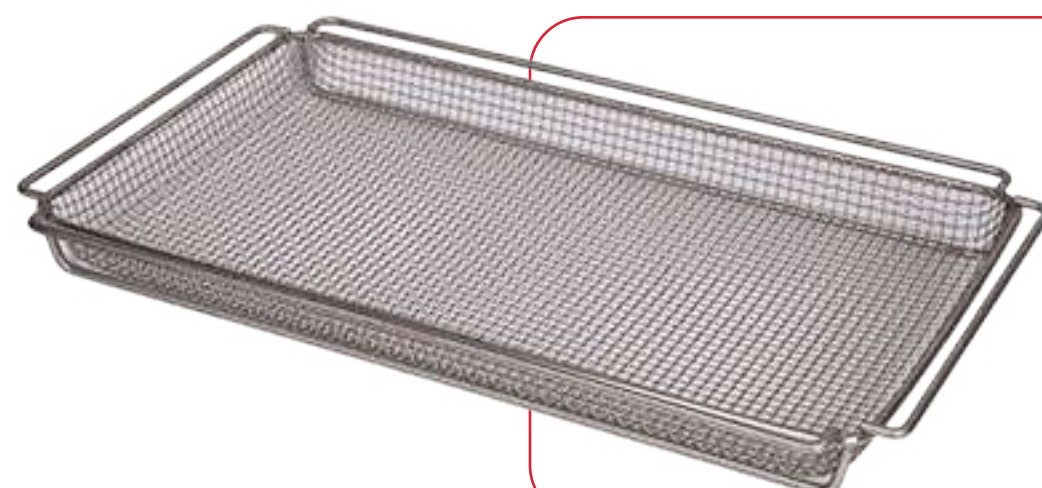
Código: 800485



SMART EGG

Ovos fritos, omeletes e panquecas americanas.

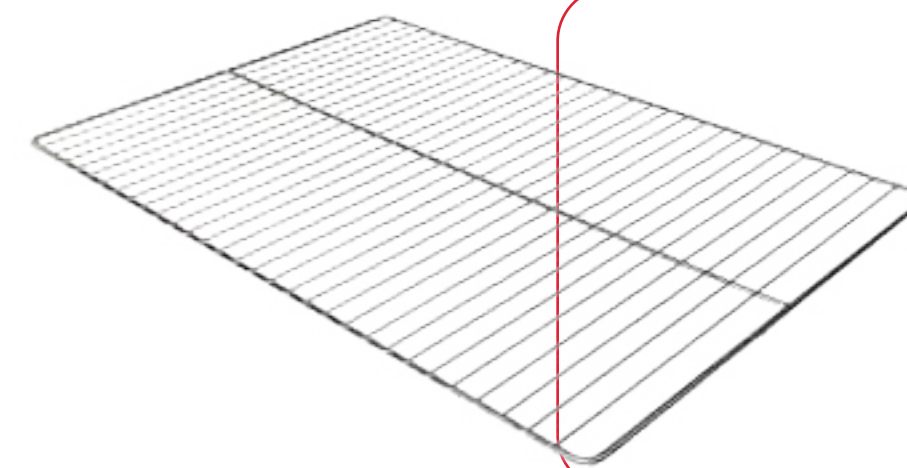
Código: 800467



TELA EXPANDIDA 35MM

Frituras em geral sem o uso do óleo.

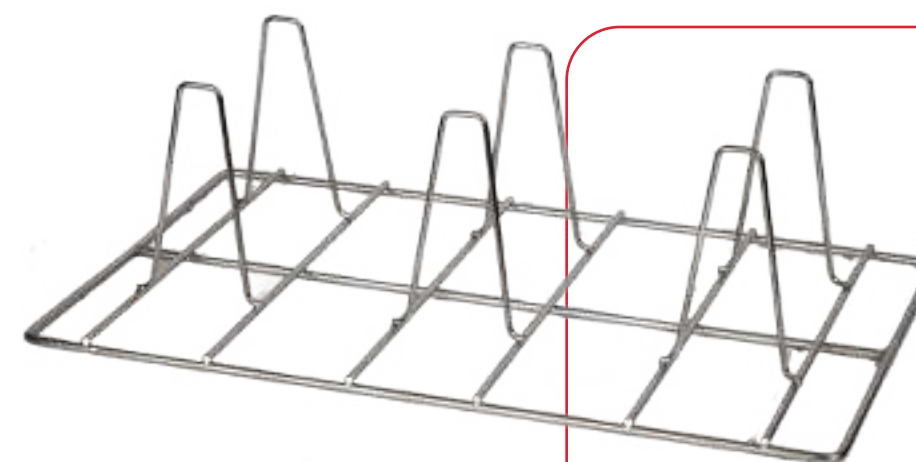
Código: 800464



GRELHA INOX

Carnes, linguiças e pedaços de frango. Também utilizada como apoio para acessórios fora do padrão de GN.

Código: 800463



TORRE PARA FRANGOS

Asse frango ou outras aves inteiras de até 1,5kg

Código: 630749



CONJUNTO DE FILTROS DE ÁGUA

Usados para retenção de cloro, partículas sólidas e principalmente sais de cálcio e magnésio dissolvidos em água.

Código: 631256

■ Acessórios Opcionais



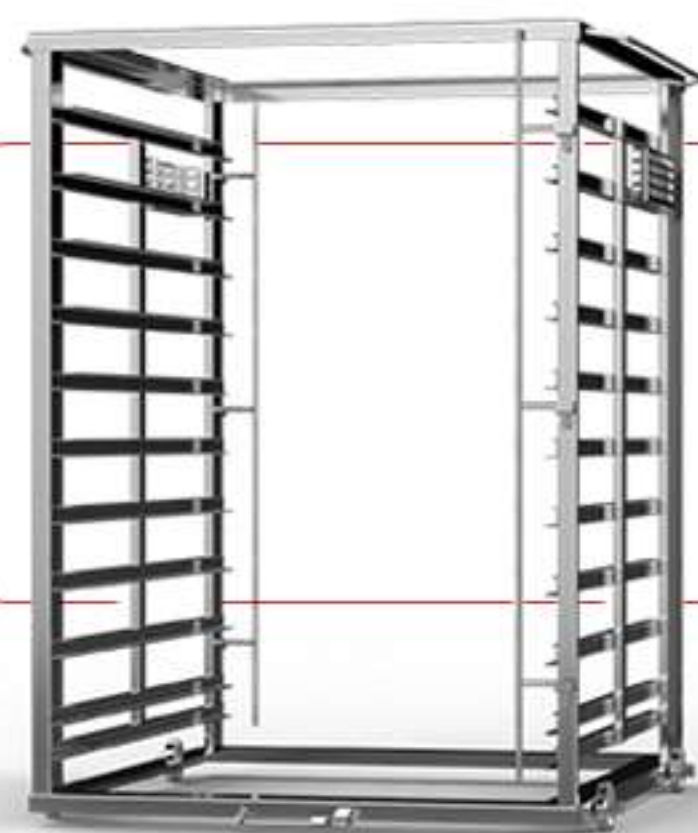
CARRO PARA MOVIMENTAÇÃO DO FORNO

Suporte para GNs que facilita a
operação no dia a dia.

Código: 650757



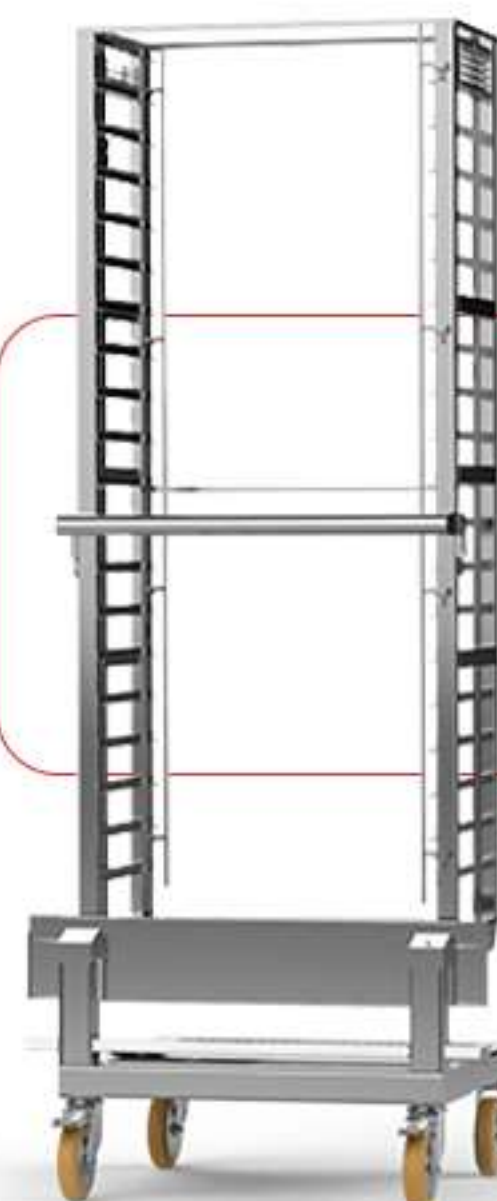
■ **Ítems de Série***



CARRO GAIOLA PARA C-MAX 20 HORIZONTAL

Suporte para GNs que facilita a operação no dia a dia.

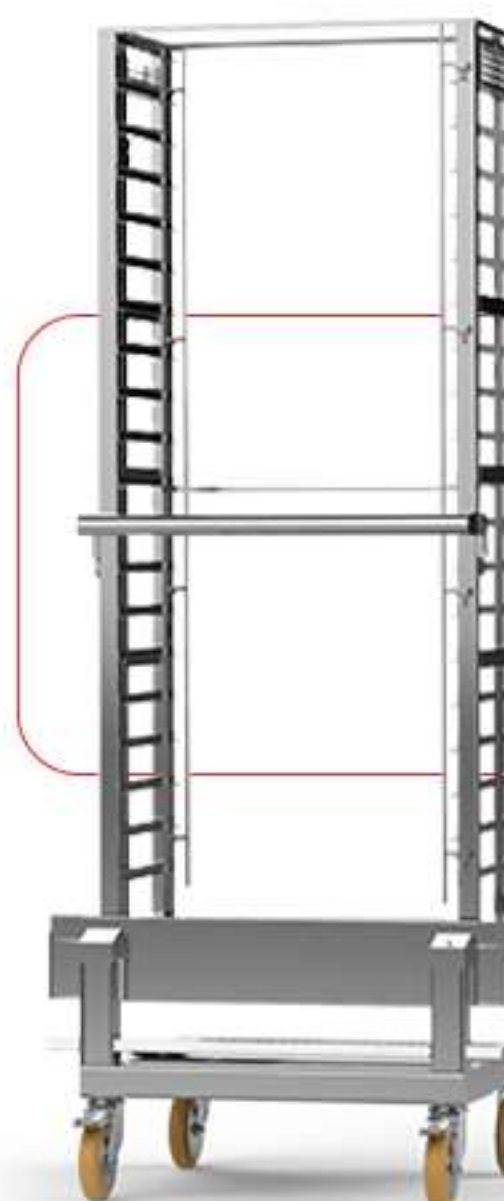
Código: 630138



CARRO GAIOLA PARA CG-MAX 20 VERTICAL

Suporte para GNs que facilita a operação no dia a dia.

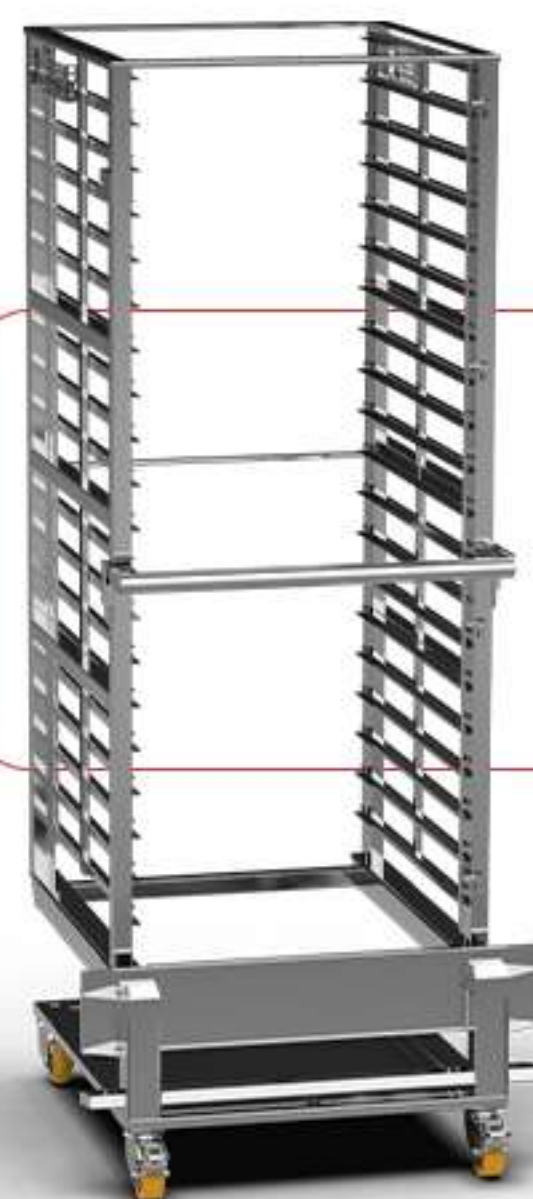
Código: 631216



CARRO GAIOLA PARA CG-MAX 40 VERTICAL

Suporte para GNs que facilita a operação no dia a dia.

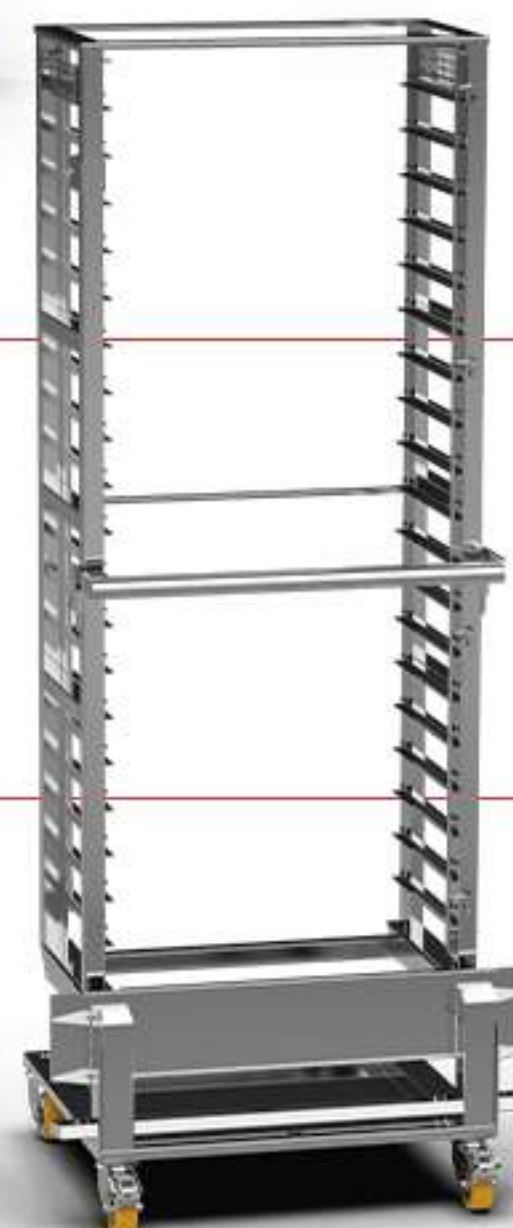
Código: 631659



CARRO GAIOLA PARA C-MAX 40 EVO

Suporte para GNs que facilita a operação no dia a dia.

Código: 634713



CARRO GAIOLA PARA C-MAX 20 EVO VERTICAL

Suporte para GNs que facilita a operação no dia a dia.

Código: 634782

■ **Bases**

1 BASE C-MAX 6 E 10
Suporte para GNs que facilita a
operação no dia a dia.
Código: 631141

2 BASE CG-MAX 6 E 11
Suporte para GNs que facilita a
operação no dia a dia.
Código: 630908

3 BASE C-MAX 20
Suporte para GNs que facilita a
operação no dia a dia.
Código: 631055

4 BASE CG-MAX 20
Suporte para GNs que facilita a
operação no dia a dia.
Código: 631309





Peixe Assado

C-MAX



AR QUENTE

- 250°C +
TEMPERATURA

- 14min +
TEMPO

- 30% +
UMIDADE NA CÂMARA

SONDA



OK

Grelha 1/1

**Tomahawk ou
Prime Rib Grelhados**



**Smart Grill
ou Turbo Grill**

C-MAX

AR QUENTE

-  **260°C** +
TEMPERATURA

-  **12min** +
TEMPO

-  **0%** +
UMIDADE NA CÂMARA

-  **SONDA**

 **OK**

Frango Assado

C-MAX



VAPOR COMBINADO

- 180°C +
TEMPERATURA

- 45min +
TEMPO

- 40% +
VAPOR

0%
SONDA



OK

Torre de Frango 1/1

Costela Assada

Passo 1

Passo 2

C-MAX



AR QUENTE

- 250°C +
TEMPERATURA

- 10min +
TEMPO

- 0% +
UMIDADE NA CÂMARA

SONDA



OK

C-MAX



VAPOR COMBINADO

- 85°C +
TEMPERATURA

- 720min +
TEMPO

- 100% +
VAPOR

SONDA






OK

GN 1/165mm
Lisa + Grelha 1/1


Ratatouille





C-MAX


  



VAPOR COMBINADO

☐ -  **170°C** + ☐
TEMPERATURA

☐ -  **10min** + ☐
TEMPO

☐ -  **20%** + ☐
VAPOR

☐  **SONDA** ☐

GN 1/165mm
Lisa

Legumes para *maionese*



GN 1/165mm
Perfurada



Brócolis



GN 1/165mm
Perfurada



Arroz



GN 1/165mm
Lisa

Batata *frita*

C-MAX



AR QUENTE

-  190°C +
TEMPERATURA

-  12min +
TEMPO

-  0% +
UMIDADE NA CÂMARA

◀  Sonda



OK

GN 1/1 45mm
Tela Expandida

Pudim

C-MAX



VAPOR

-  98°C +
TEMPERATURA

-  25min +
TEMPO

-  100% +
VAPOR

◀  Sonda



OK



GN 1/165mm
Perfurada

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