

# C-MAX EVO

versátil, intuitivo, consistente.



*Práctica*



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

Tudo com um controle  
simples, preciso e ágil.

versátil

C-MAX



## 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



Práctica

C-MAX



VAPOR COMBINADO

150°C

TEMPERATURA

87 min

TEMPO

10%

TEMPER

SONDA

VAPOR MANUAL

OK

USB

POWER

### 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

Extrai 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.

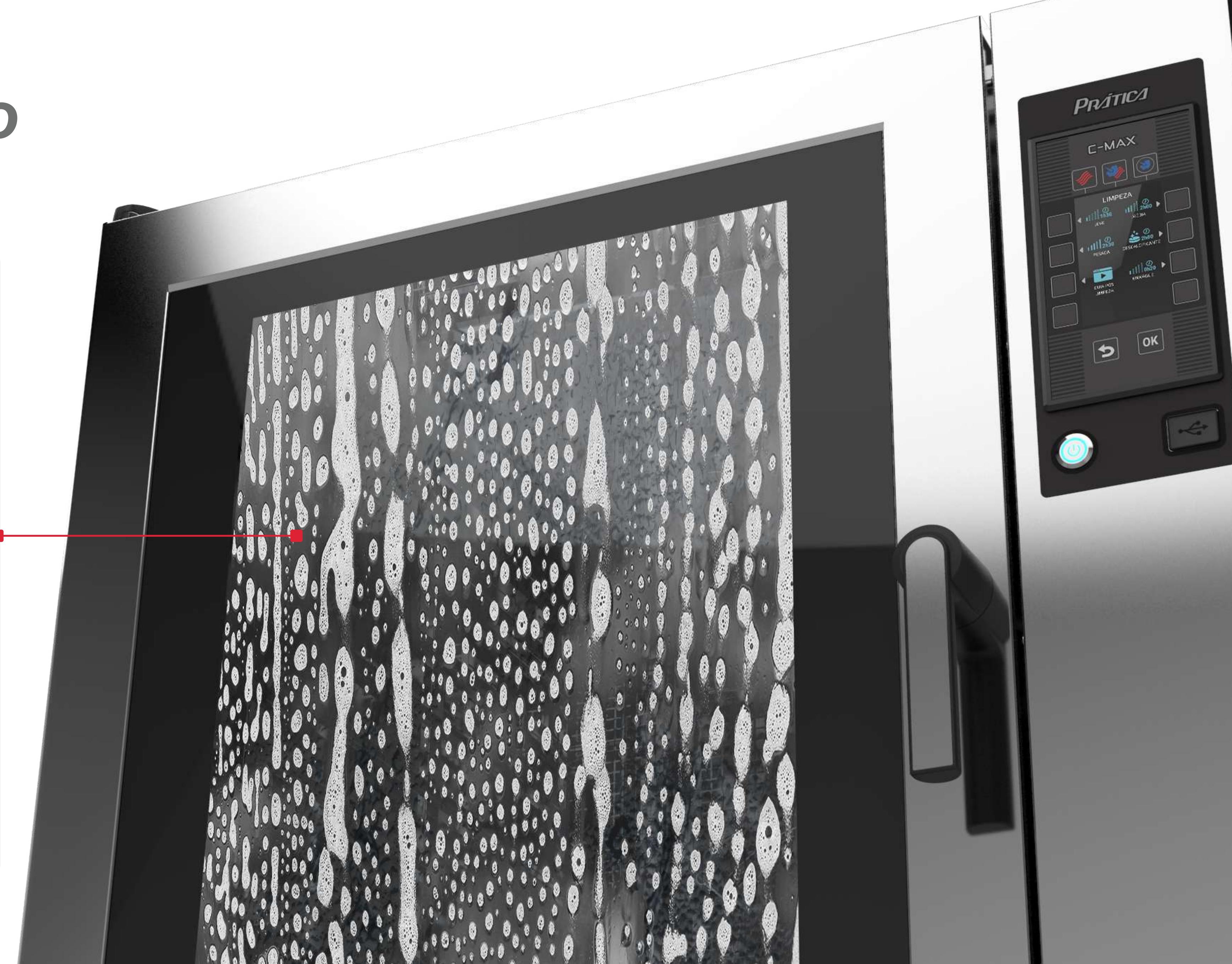
# Mais higiene, menos custo e **zero** **complicações!**

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.



# 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



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



C-MAX

## ■ Acessórios Opcionais



### TURBO GRILL

Grelhados em geral.

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



### GN LISA 65MM

Legumes refogados, arroz, bolos e tortas.

Código: 800376



### GN LISA 30MM

Cortes pequenos de carnes para refogados.

Código: 800375



### GN PERFURADA 65MM

Legumes em geral.

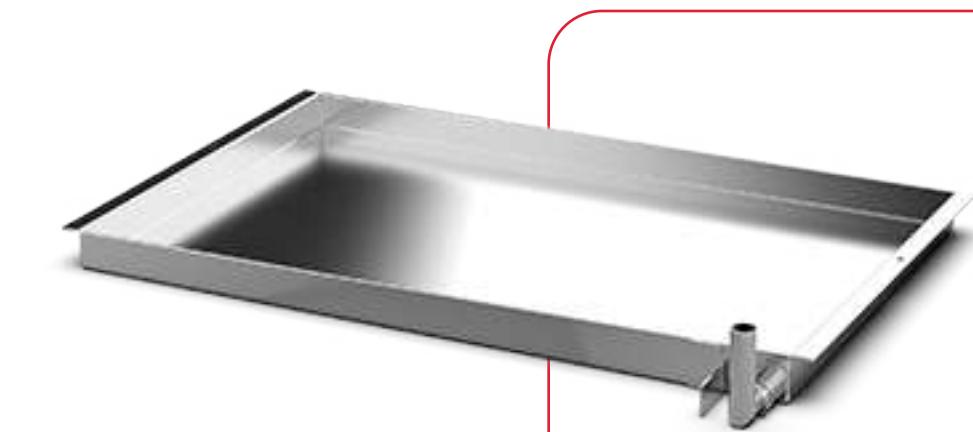
Código: 800377



### SMART GRILL

Grelhados, legumes, esfihas e pizzas.

Código: 800161



### 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.

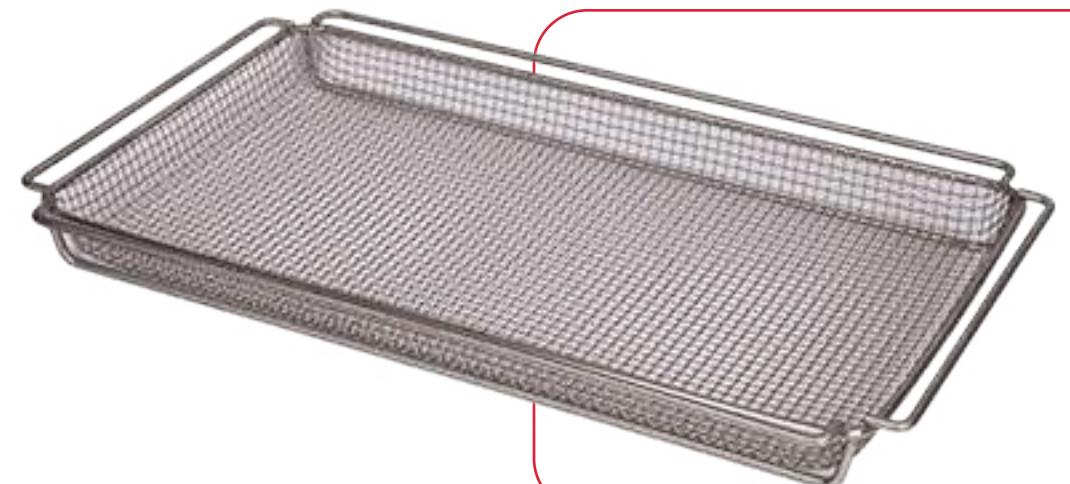
Código: 800485



### SMART EGG

Ovos fritos, omeletes e panquecas americanas.

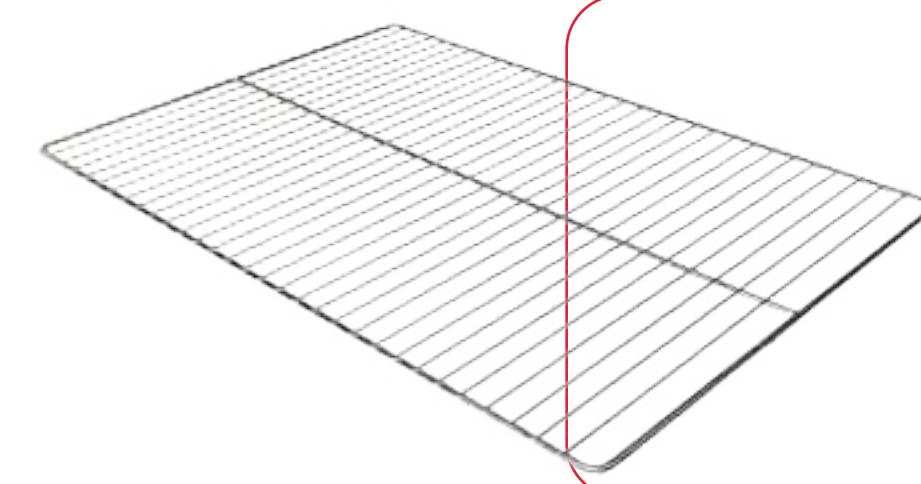
Código: 800467



### TELA EXPANDIDA 35MM

Frituras em geral sem o uso do óleo.

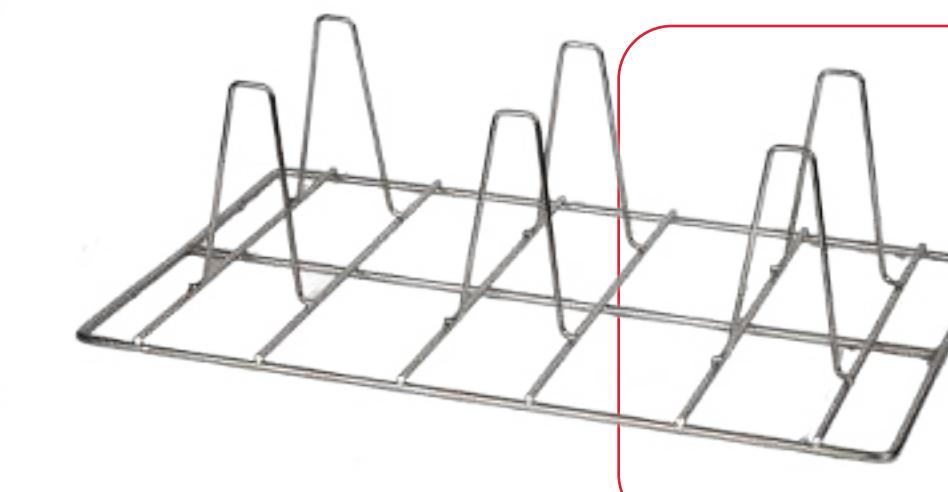
Código: 800464



### 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



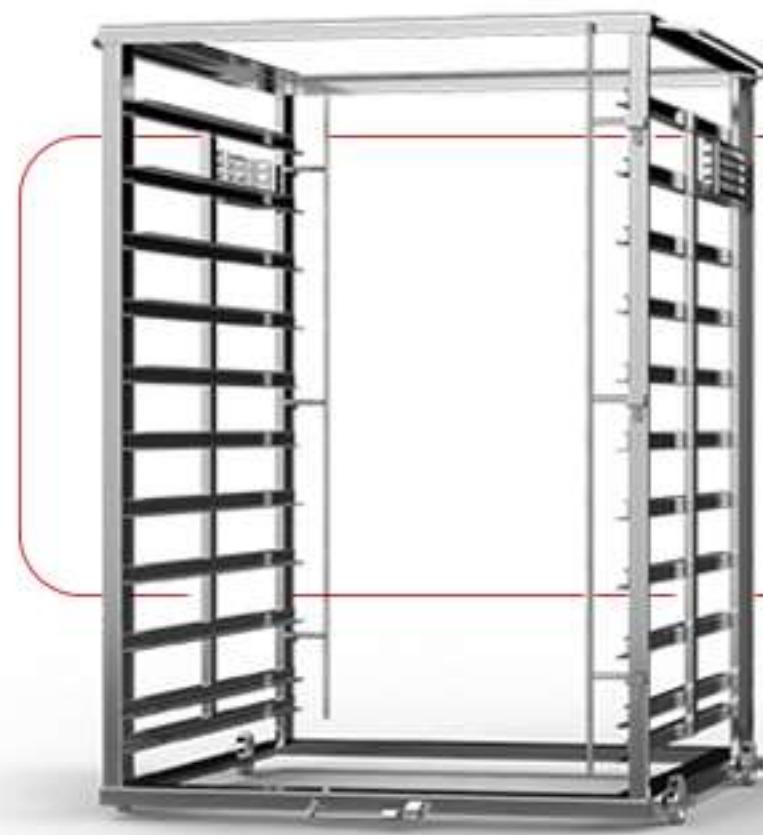
### CARRO PARA MOVIMENTAÇÃO DO FORNO

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

Código: 650757



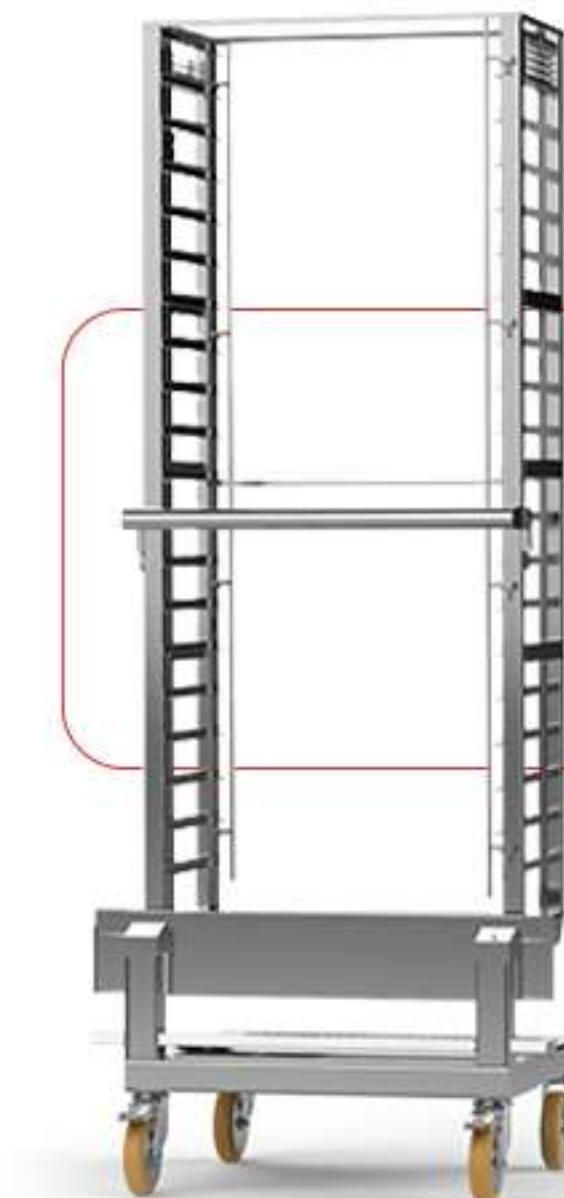
■ Ítems de Série\*



**CARRO GAIOLA PARA C-MAX 20 HORIZONTAL**

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

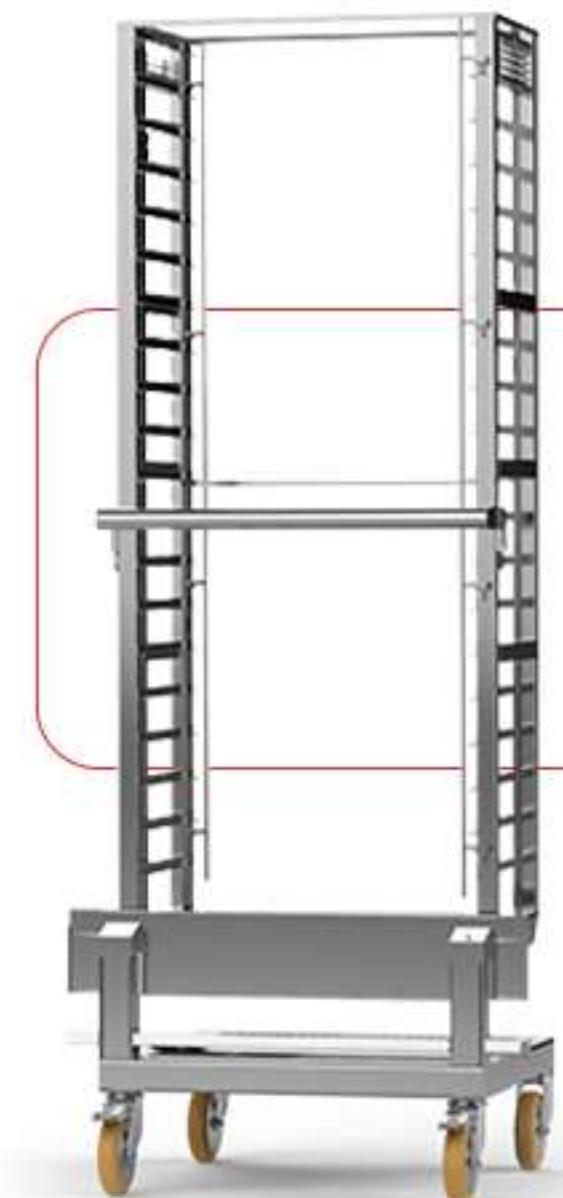
Código: 630138



**CARRO GAIOLA PARA CG-MAX 20 VERTICAL**

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

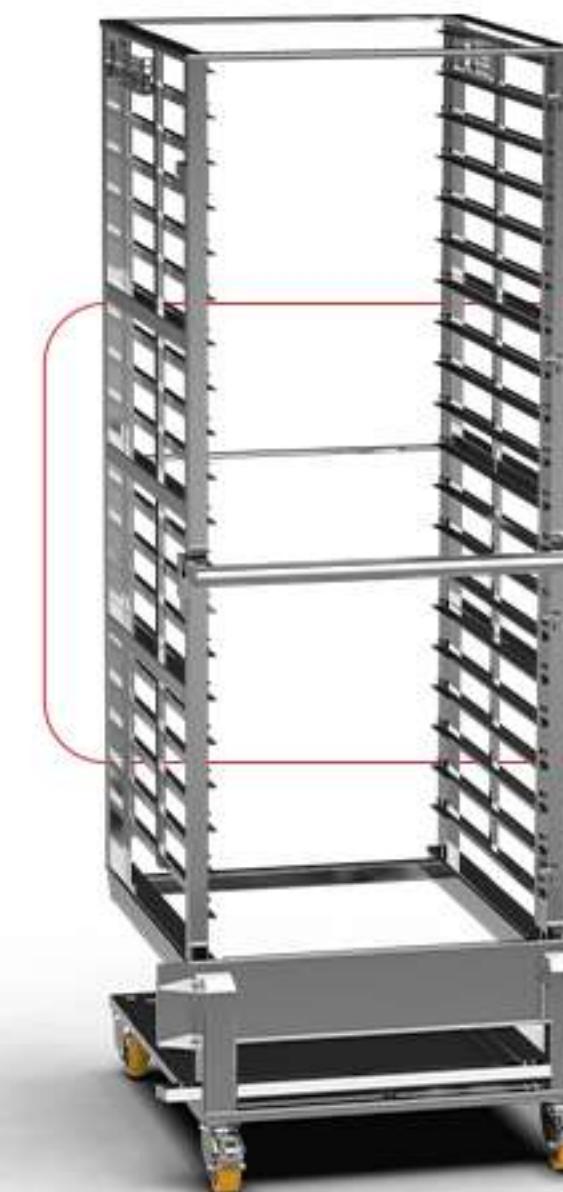
Código: 631216



**CARRO GAIOLA PARA CG-MAX 40 VERTICAL**

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

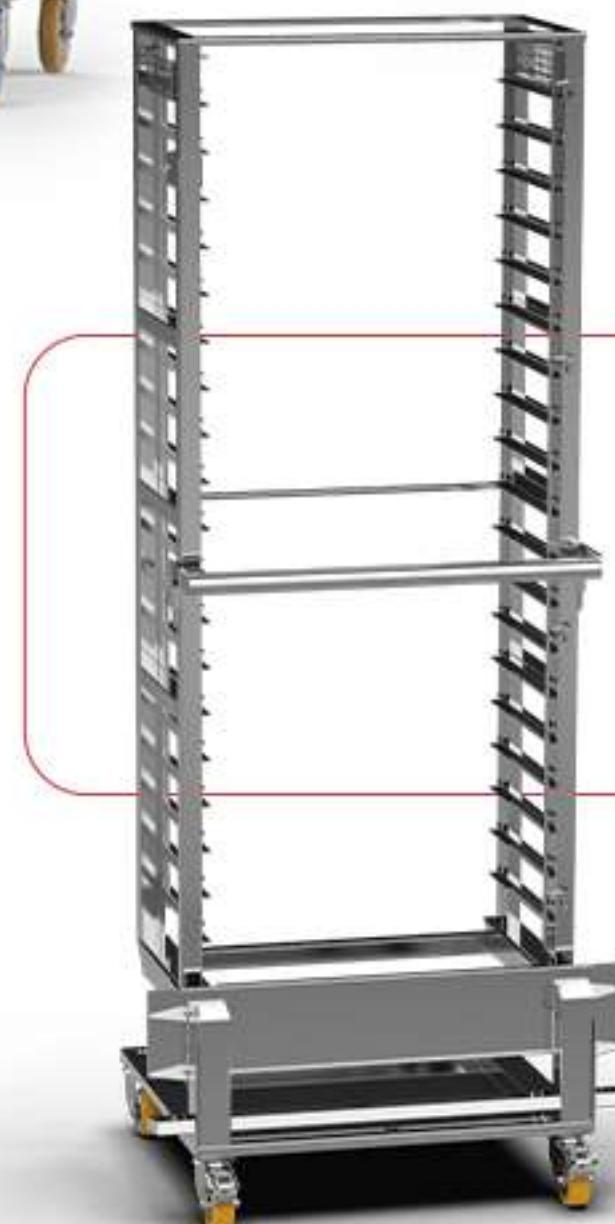
Código: 631659



**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

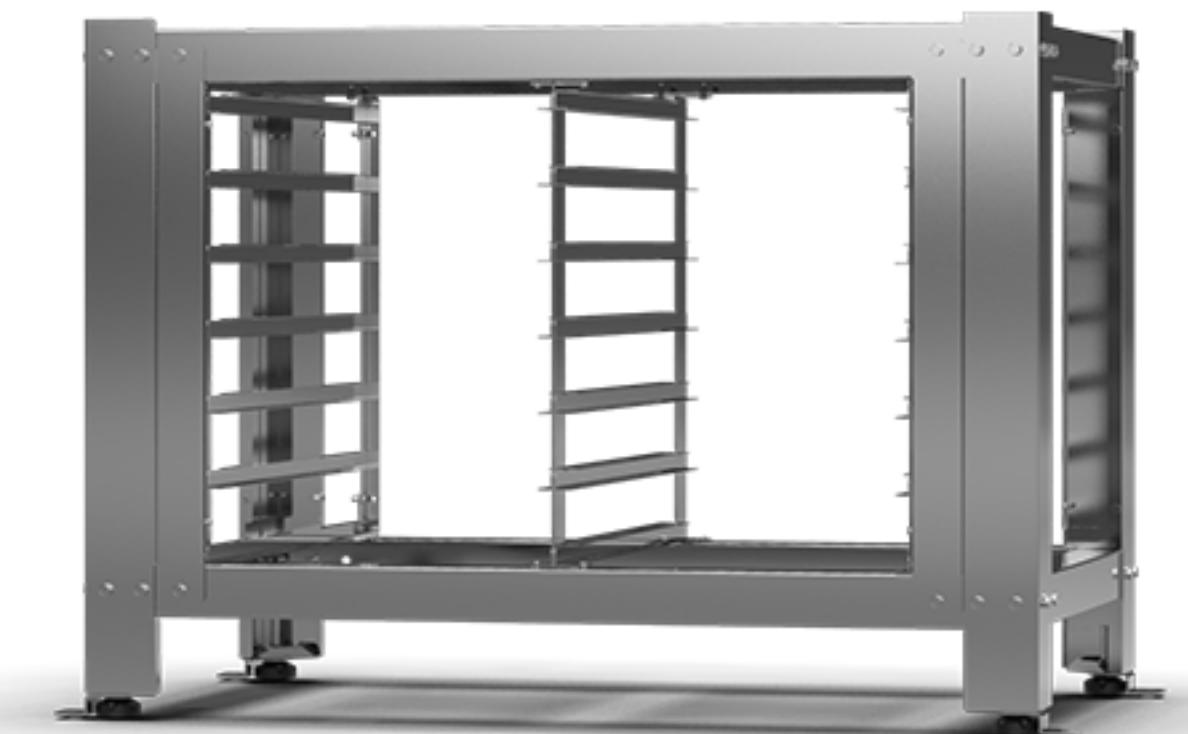
## ■ Bases

### 1 BASE C-MAX 6 E 10

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

Código: 631141

1



### 2 BASE CG-MAX 6 E 11

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

Código: 630908

2

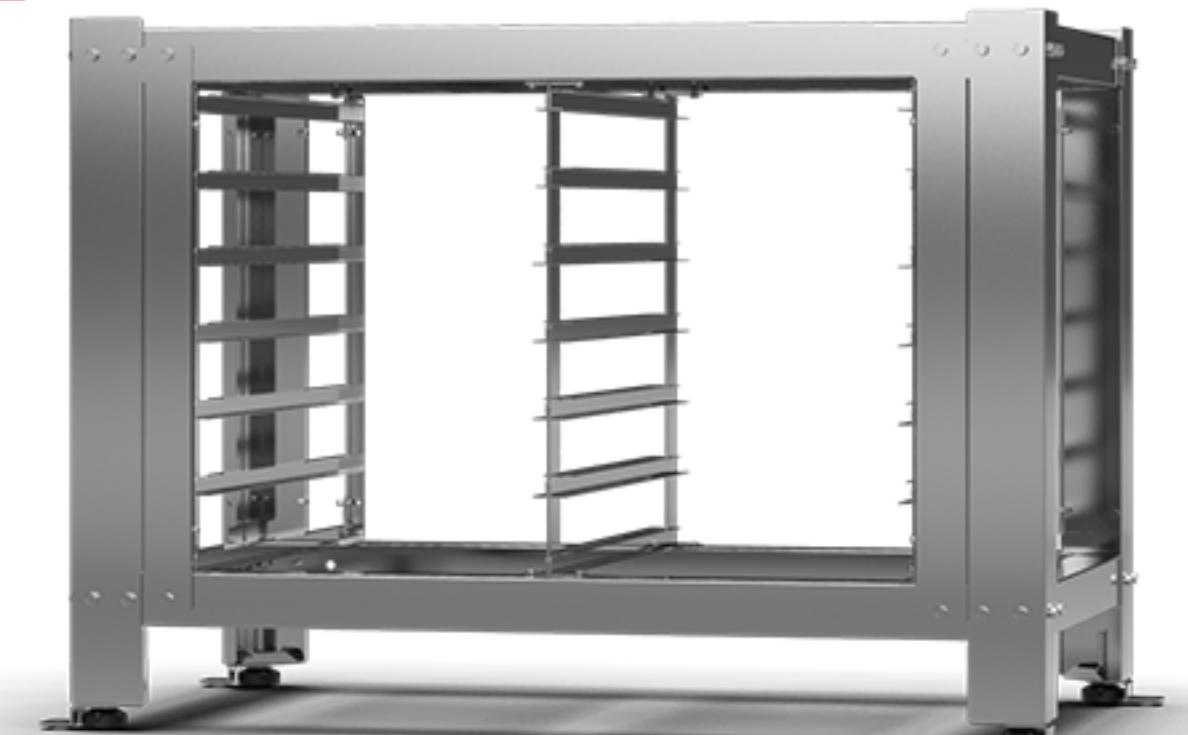


### 3 BASE C-MAX 20

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

Código: 631055

3

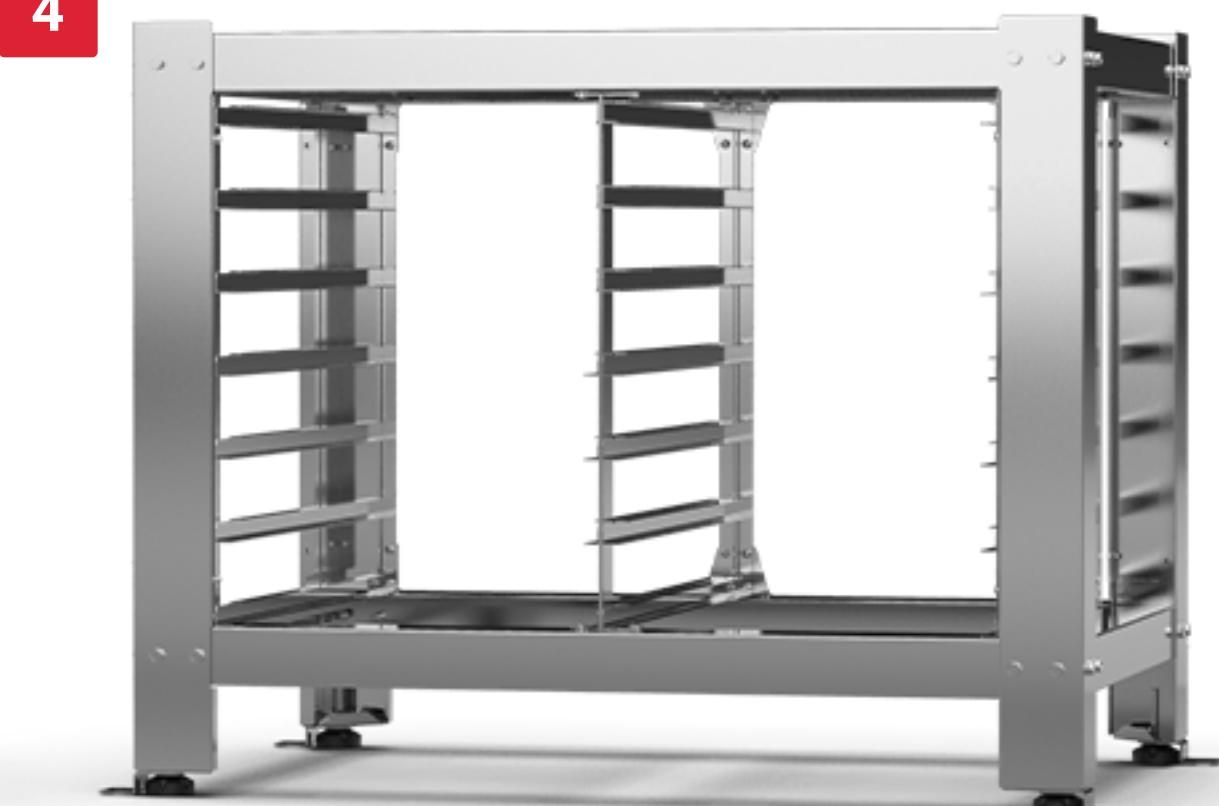


### 4 BASE CG-MAX 20

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

Código: 631309

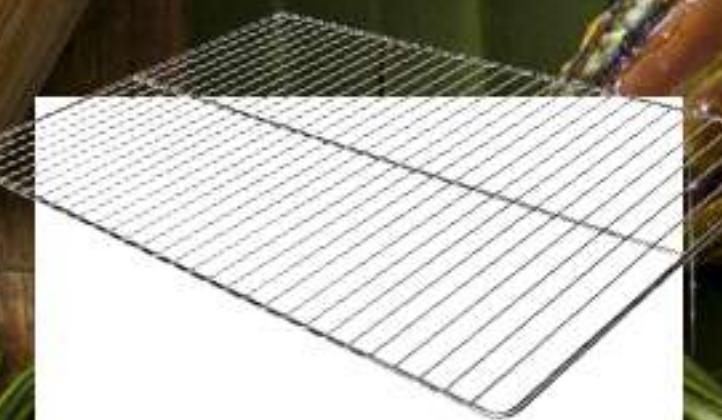
4





cock & rock

# Peixe Assado

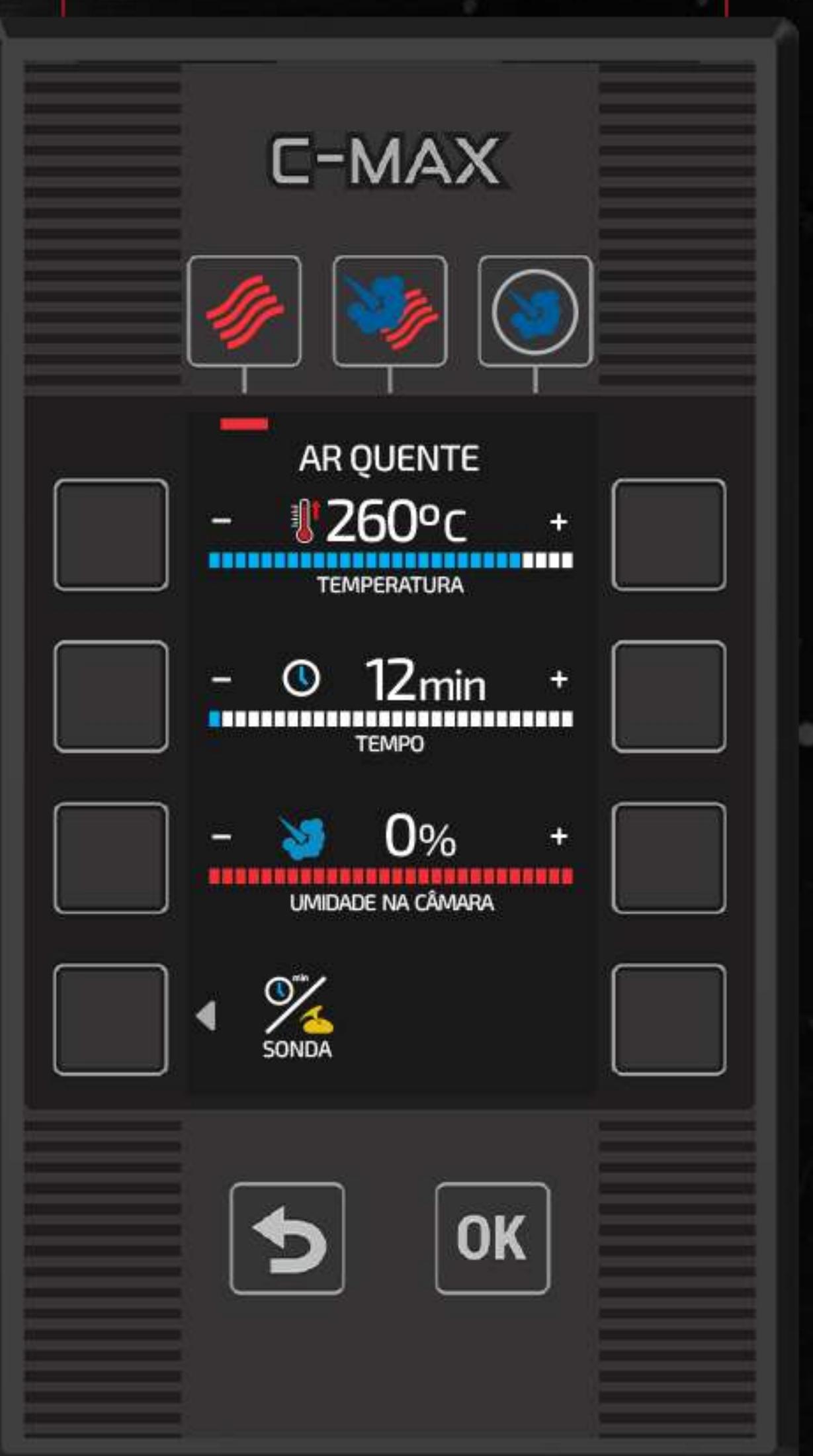


Grelha 1/1

**Tomahawk ou  
Prime Rib Grelhados**



**Smart Grill  
ou Turbo Grill**



# Frango Assado



Torre de Frango 1/1



# Costela Assada

Passo 1

Passo 2



GN 1/165mm  
**Lisa + Grelha 1/1**

# Ratatouille



GN 1/165mm  
**Lisa**

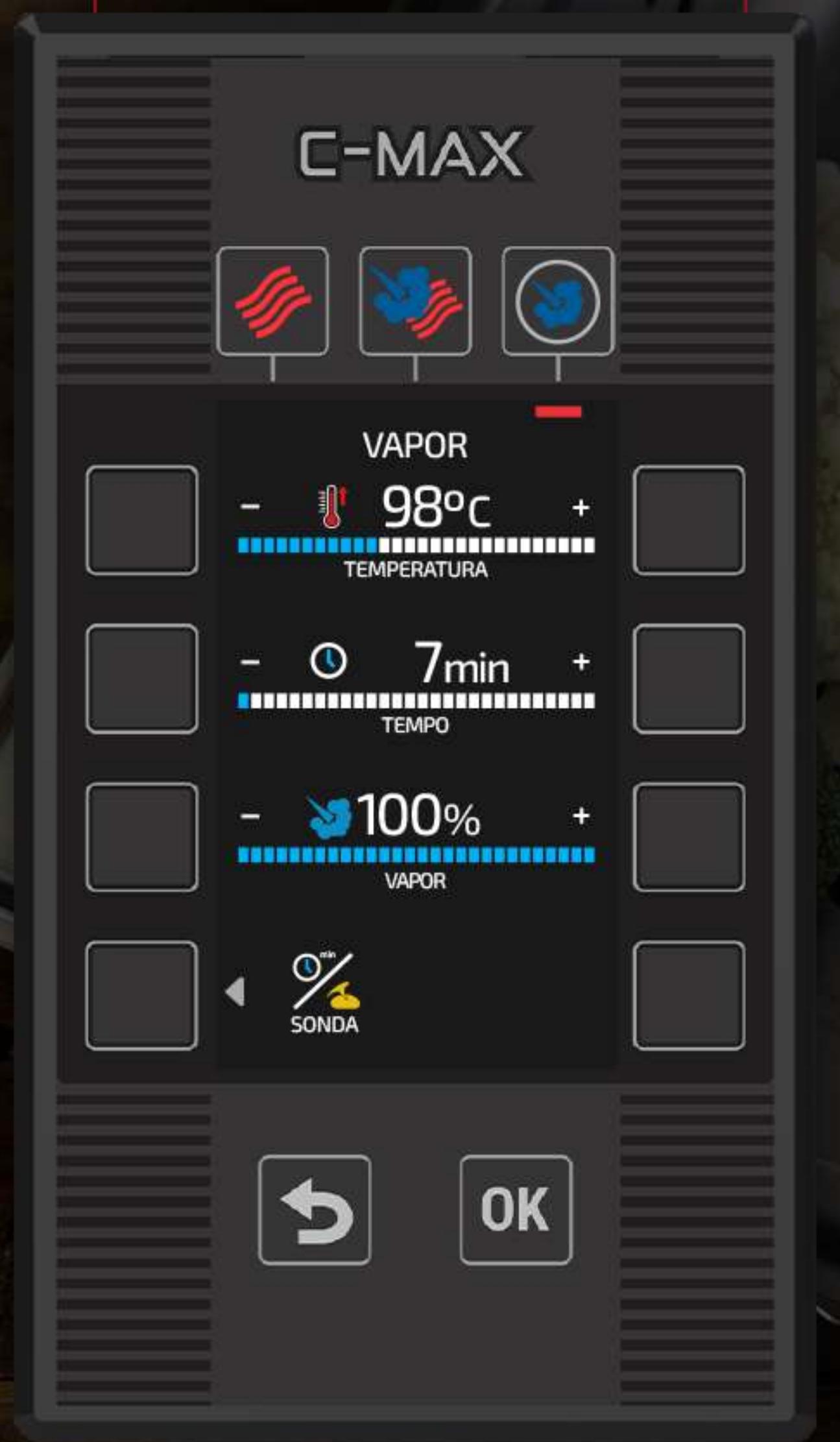
# Legumes para maionese



GN 1/165mm  
**Perfurada**



Brócolis



GN 1/165mm  
**Perfurada**

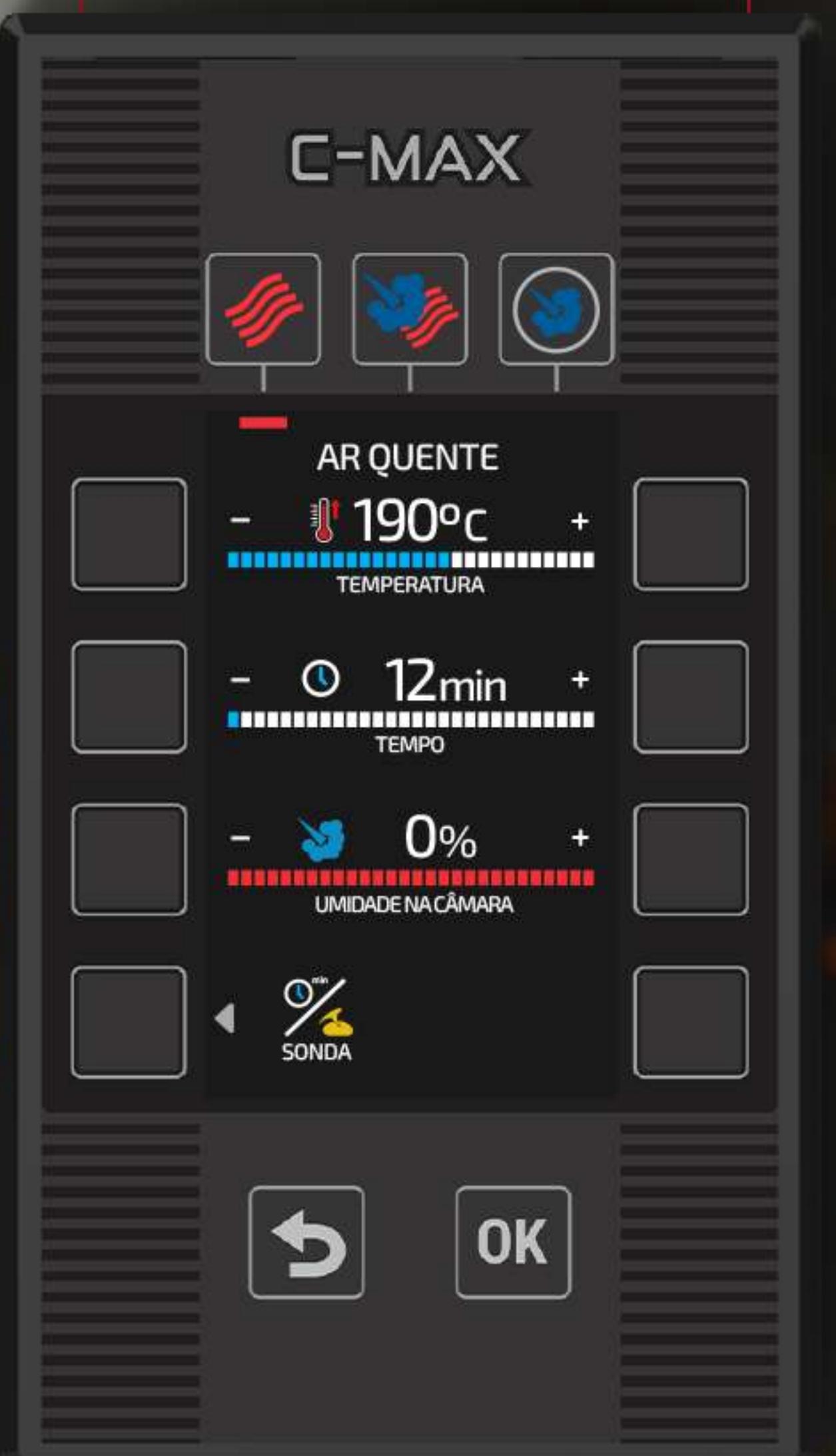
Arroz



GN 1/165mm  
*Lisa*

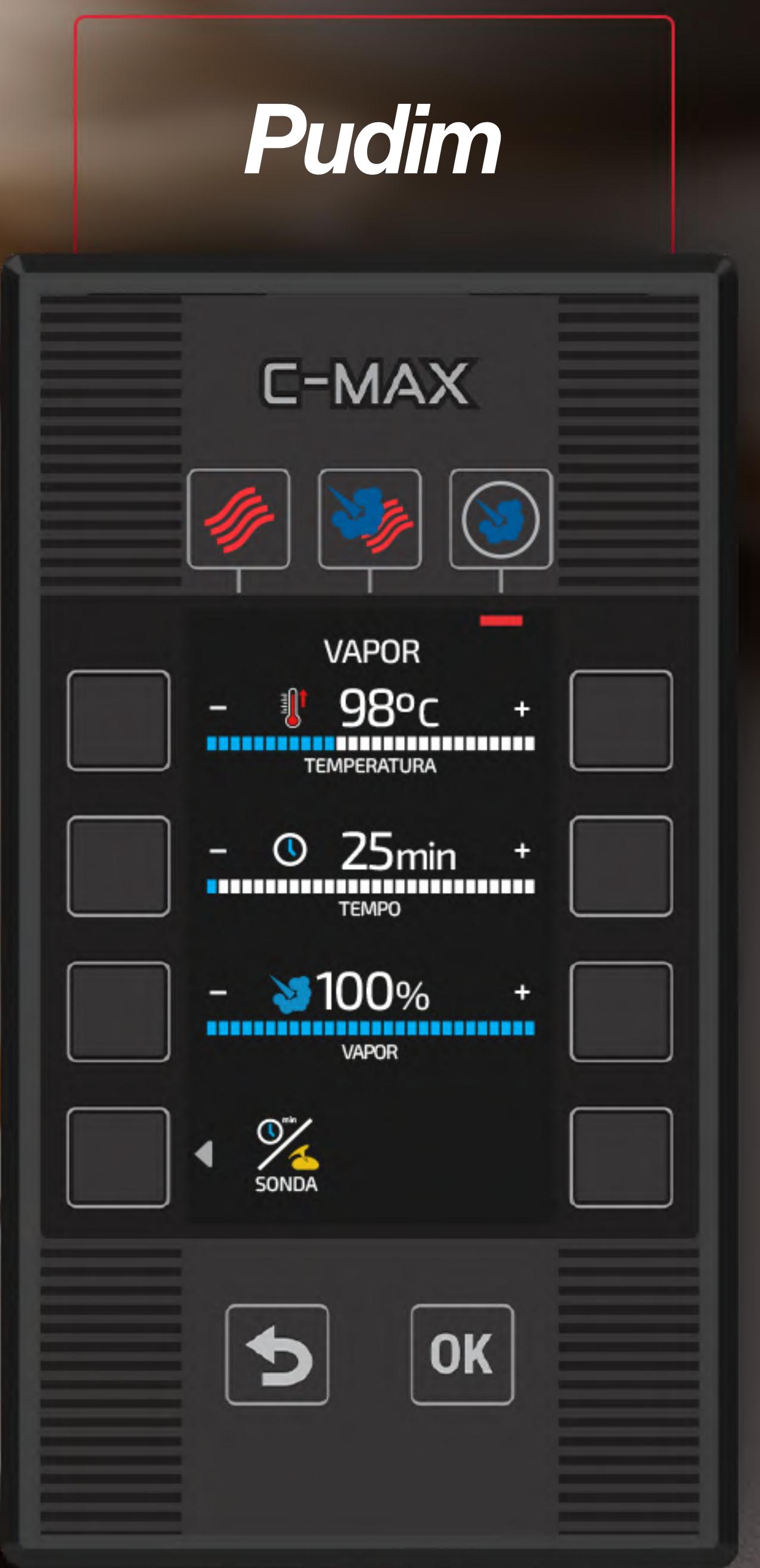


# Batata *frita*



GN 1/1 45mm  
**Tela Expandida**

*Pudim*



# Canal Chef e Treinamentos

**Nossa equipe de chefs à sua disposição!**

Com o Canal Chef, você pode bater um papo com profissionais e receber 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.



 **(35) 3449-1213**  
opção 5

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!**

**praticabr.com**

# Práctica

[www.praticabr.com](http://www.praticabr.com)

 [blog.praticabr.com](http://blog.praticabr.com)

 /praticabr

 +55 35 3449.1200