

Prática

LINHA

C-MAX *Gourmet*



*O melhor amigo
do Chef*





C-MAX 3 Gourmet

+ BASE

C-MAX 3 Gourmet

+ GT9

C-MAX 6 Gourmet

+ BASE

C-MAX 3 Gourmet

+ KIT SOBREPONTO
+ C-MAX 3 GOURMET
+ BASE

C-MAX 6 Gourmet

+ KIT SOBREPONTO
+ C-MAX 3 GOURMET
+ BASE BAIXA

GT 18

GT 9

A experiência
aliada às **melhores**
ferramentas.

A **Prática** tem as ferramentas perfeitas quando se trata de garantir que o talento do chef de cozinha seja traduzido em **refeições de alta qualidade**, preparadas de forma supereficiente: **a Linha Gourmet**.

A convecção forçada, gerada pela **turbina**, faz com que o **calor** seja transferido de forma **rápida e uniforme**.



Associam convecção de ar quente com **temperaturas selecionadas** de modo preciso e injeção de vapor de forma controlada na câmara de cocção. A ação conjunta ou isolada destes elementos permite cozinhar, assar, grelhar, fritar ou regenerar alimentos, sempre com **qualidade perfeita**.

Isso faz com que o alimento tenha um aspecto também **uniforme** e extremamente **apetitoso**, preparado por completo.



A presença de um dispositivo para extração rápida do vapor garante ótimos resultados quando o objetivo é obter alimentos mais crocantes.

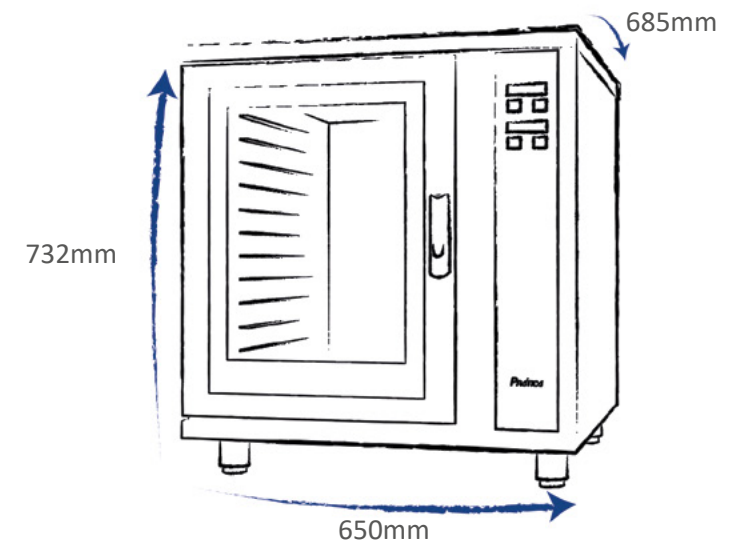
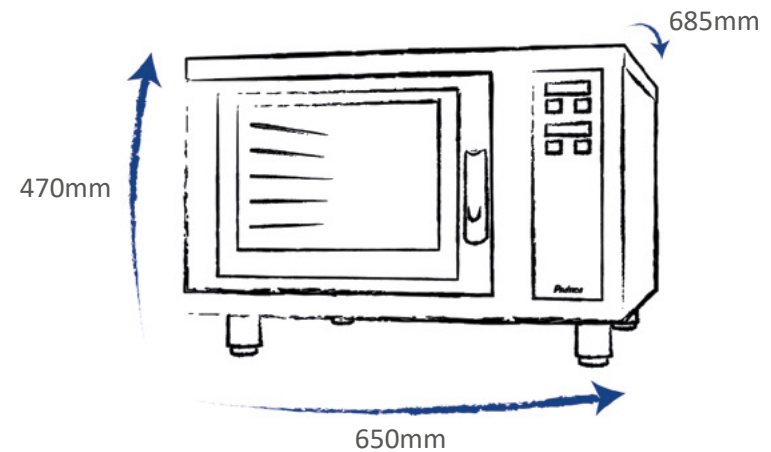


Sonda de núcleo multiponto

O término de cada processo pode ser estabelecido por **tempo** ou por **temperatura interna** do alimento, por meio da **sonda de núcleo multiponto**.

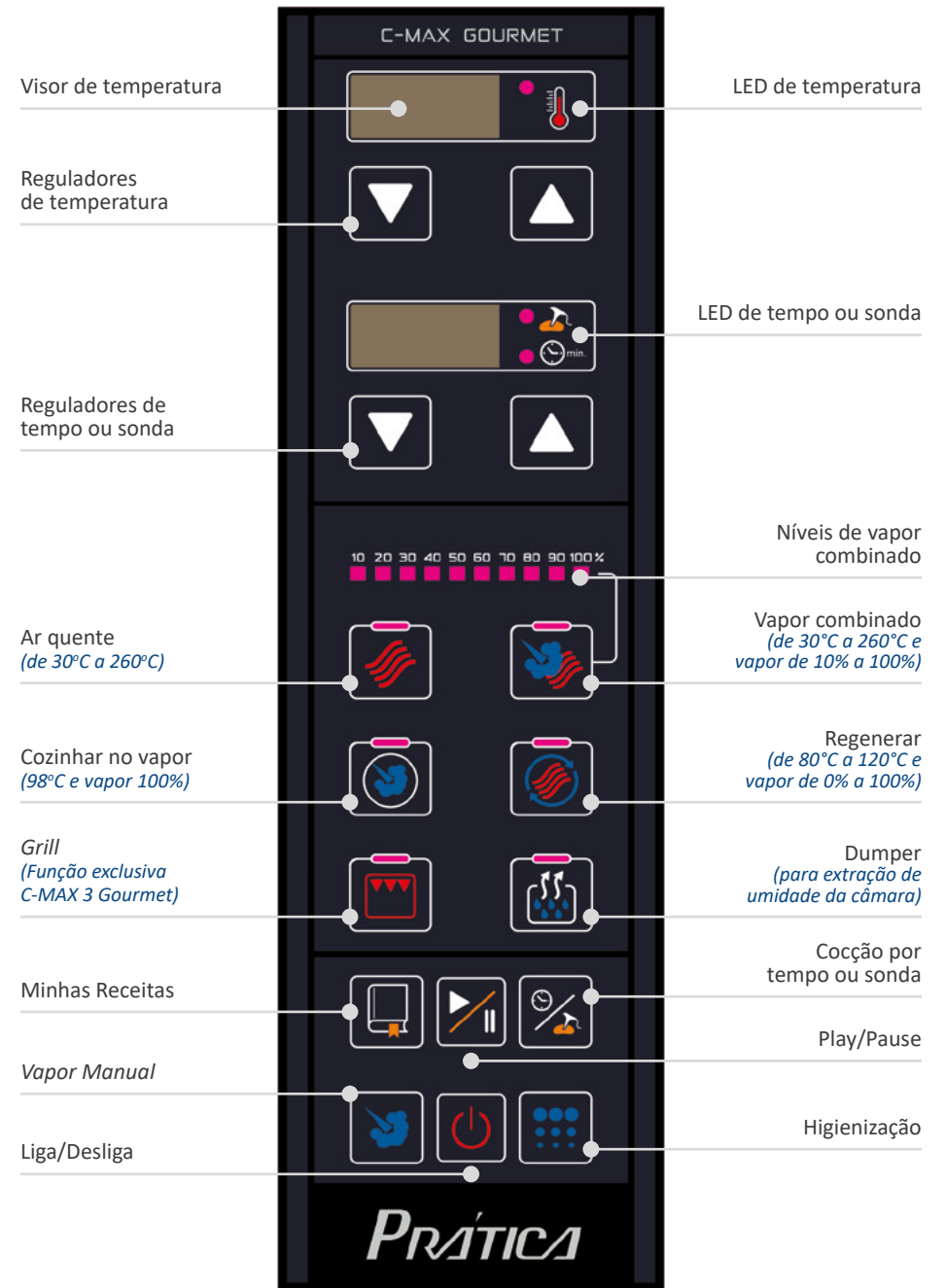
Mínimo Espaço

Os **C-Max Gourmet 3 e 6** são os fornos combinados com o menor footprint da categoria.



Interface completa e intuitiva!

Tempo, temperatura e nível de vapor, tudo pode ser controlado a partir de um painel pensado para facilitar a operação e permitir que se tire o **máximo do equipamento**. O acesso às funções é simples e intuitivo: Ar quente, vapor combinado, vapor puro, regeneração são acionados com **um simples toque**.



FORNO COMBINADO

C-MAX3 *Gourmet*



FORNO COMBINADO

C-MAX6 *Gourmet*



Modelo	Capacidade	Tensão (V)	Potência (kW)	Dimensões (Larg.xProf.xAlt) (mm)	Peso (kg)
C-MAX 3 Gourmet	3 GNs - (1/1 65mm)	220mono	6.6	470x685x650	55

Modelo	Capacidade	Tensão (V)	Potência (kW)	Dimensões (Larg.xProf.xAlt) (mm)	Peso (kg)
C-MAX 6 Gourmet	6 GNs - (1/1 65mm)	220mono/220trif / 380 trif	9.3	732x685x650	76

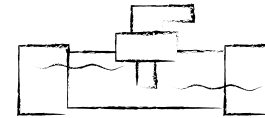


STEAM POWER

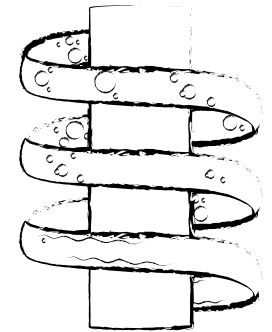
O vapor é gerado de maneira precisa através da tecnologia **Steam Power**: um algoritmo inteligente, que regula os vários passos da geração de vapor.

Este **sistema robusto** e preciso permite cozinhar, agilizar o preparo, conservar a suculência, reduzir a perda de peso e preservar os nutrientes, cor e sabor dos alimentos.

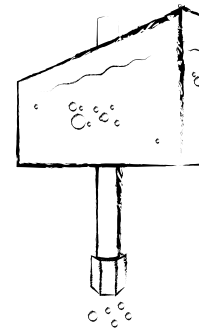
A convecção forçada gerada pela turbina faz com que o calor seja transferido de **forma rápida e uniforme**.



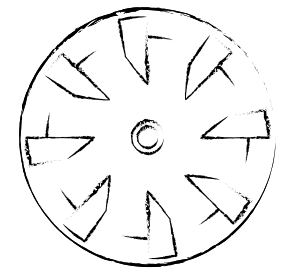
Primeiro, a **água** entra no sistema, por meio de um **sensor de fluxo**.



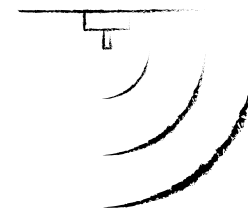
É então **pré-aquecida** usando o próprio calor do forno.



Na sequência, é **liberada** gentilmente na turbina.



A ação mecânica mais o calor das resistências gera um **vapor puro**, uniforme e constante.



O nível de vapor da câmara é **monitorado continuamente**, mantendo com precisão a condição desejada.

COIFA Gourmet

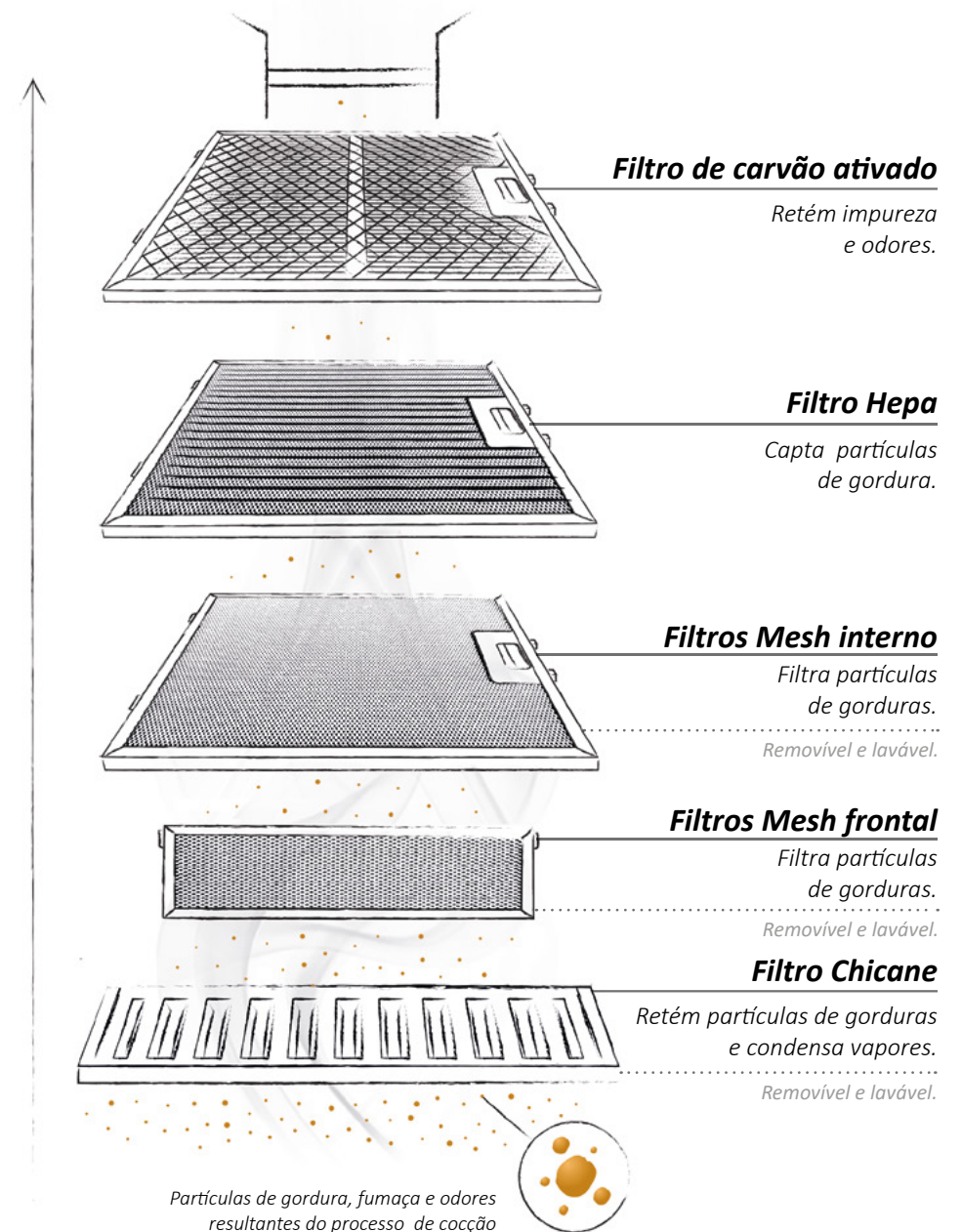
A Coifa Gourmet atenua os vapores, odores e fumaça indesejadas resultantes nos processos de cocção dos Fornos Combinados.

Funcionamento automático e silencioso, liga por meio da identificação inteligente de temperatura.

- Fácil manutenção e higienização; •
- Fácil instalação, com conexão elétrica simples. •



Sistema de filtragem em 4 etapas



GT 9 e GT 18

Gabinetes de transporte e conservação

Conserve os alimentos em temperaturas superiores a 60 °C por até seis horas, de acordo com a norma da ANVISA RDC 216. Os gabinetes são projetados para manter os produtos quentes em temperatura segura e alinhar esses com a norma de segurança de alimentos.



GT 18

GT 9

Transporte e sirva alimentos com **agilidade**, **qualidade** e **segurança**.

G 18 - monobloco e câmaras com controle de temperatura independentes

Totalmente em aço inoxidável;

Ambiente seguro: conservam alimentos de acordo com a norma da ANVISA RDC 216;

Ventilação interna;

Termômetro analógico: monitora a temperatura interna da câmara, a qualquer momento, sem energia elétrica.



Ofereça pratos prontos e quentes a todo momento e transporte-os livremente em seu negócio.

Modelo	Tensão (v)	Potência (kW)	Dimensões (Larg.xProf.xAlt) (mm)	Peso (kg)
GT 9	220mono	1.1	691x828x931	75
GT 18	220mono	2.2	691x828x1709	125

Acessórios

O **C-MAX Gourmet** pode utilizar GNs 1/1 ou 2/3 e a **Prática** oferece vários acessórios que viabilizam a plena utilização do equipamento.



GN's e Grelhas



GASTRONORM 1/1 LISA 30 mm

Carnes, massas, quibes, tortas, bolos, omeletes, é utilizada também como aparadora de líquidos provenientes de outras preparações.

GASTRONORM 1/1 LISA 65 mm

Arroz, carnes, massas, quibes, tortas e bolos.



GASTRONORM 1/1 PERFURADA 65 mm

Legumes e verduras.

GRELHA

Carnes, filés de frango empanados, sobrecoxas de frango, linguiças, aves, costelas e grelhados em geral.



SMART GRILL

Face Superior: Carnes, frutos do mar, peixes e legumes grelhados.
Face inferior: Pizzas e esfihas.

GASTRONORM 1/1 COM 8 CAVIDADES

Ovos fritos, omeletes, panquecas americanas, hamburgueres, batatas rosti e tortilhas.



GASTRONORM 1/1 45 mm (TELADA PARA FRITURAS)

Batatas fritas, polentas, mandiocas, torresmos e frangos à passarinho.

Tempos de Preparo

Alimentos	Tempo	Alimentos	Tempo
Arroz (1,5kg)	25 - 35 min	Pão de queijo mini	20 min
Batata pré-frita (2kg)	10 - 12 min	Peixe à milanesa	10 - 15 min
Bifes e hambúrguers	10 min	Pernil (7kg)	210 min
Bolos e tortas	25 - 35 min	Petit gateau	5 min
Legumes	25 min	Picanha inteira (1,5kg)	10 - 15 min



FORNOS COMBINADOS



FORNOS DE PANIFICAÇÃO



EQUIPAMENTOS DE PANIFICAÇÃO



ULTRACONGELADORES



SPEED OVENS



LAVA-LOUÇAS

 blog.praticabr.com

www.praticabr.com

   [praticabr](#)

Prática



PRODUTIVIDADE



BEM-ESTAR



PRESERVAÇÃO

COMIDA DE QUALIDADE SEM DESPÉRDÍCIOS