

Prática

FORNOS

DE PANIFICAÇÃO





BEM-VINDO À PRÁTICA

Fundada em 1991, a Prática desenvolve, produz e comercializa os melhores equipamentos para restaurantes, padarias e centrais de produção de alimentos. Líder em vários segmentos em que atua, a Prática dispõe de uma fábrica no estado da arte, comparável às melhores do mundo, além de um time de engenheiros e técnicos de primeira linha, que desenvolve soluções alinhadas às mais modernas tendências do mercado.

O propósito da empresa é ajudar seus clientes a produzir comida de qualidade, sem desperdícios. Este propósito, que é também um compromisso, se desdobra em três dimensões complementares: produtividade, com melhores resultados para nossos clientes, bem-estar, para comidas saborosas e saudáveis, e preservação, com o combate ao desperdício de alimentos.



Com uma equipe alinhada, valores fortes e uma visão positiva do futuro, a Prática se consolida como líder no mercado nacional e caminha para um posição cada vez mais relevante em todo o mundo.





FORNOS DE PANIFICAÇÃO

Os fornos de panificação da Prática têm como objetivo elevar a produtividade e a qualidade para a produção da padaria. Os diversos modelos, entre fornos turbo, rotativos e de lastro, assam pães e itens de confeitaria com agilidade e resultados incríveis de uniformidade.

Todos são confeccionados inteiramente em aço inoxidável, com isolamento térmico de alta performance, porta de vidro temperado, iluminação interna e uso eficiente de energia.

PRÁTICA

FORNO DE CONVECÇÃO *Miniconv*



FORNO MINICONV

CLASSIC PROGRAMÁVEL

- Iluminação
- Injeção de vapor
- Vidro duplo
- Temperatura máxima de 230°C
- Programação com até 4 passos e pré-aquecimento
- Armazena até 100 receitas
- USB

Opções: Versão Inox ou Inox black

Modelo	Capacidade	Tensão (V)	Potência (kW)	Dimensões do produto (Alt.xLarg.xProf) (mm)	Peso (kg)
Classic Prog.	4 assadeiras 35x35cm	220 Mono	2,56	446x586x694	38

FORNO MINICONV TRADICIONAL

Novo Design: mais moderno e ergonômico, com porta e painel repaginados.

- Controle de temperatura e tempo;
- Suas características, design e dimensões os tornam ideais para frentes de loja para panificação e confeitaria em pequena escala;
- Perfeito também para lojas de conveniência, lanchonetes ou apoio em cozinhas comerciais;

- Permite empilhamento;
- Construído 100% em aço inoxidável;
- Acompanha 4 assadeiras;
- Temperatura máxima de 210°C.

Opcionais:

- Base de inox
- Injeção de vapor



Modelo	Capacidade	Tensão (V)	Potência (kW)	Dimensões do produto (Alt.xLarg.xProf) (mm)	Peso (kg)
Tradicional	4 assadeiras 35x35cm	220 mono	2,56	446x586x682	38

- Programável até 100 receitas com até 4 passos cada;
- Possibilita gravação de receitas via USB;
- Modo confeitaria com stop da turbina;
- Base inclusa;
- Totalmente em aço inoxidável;
- Temperatura máxima de 250°C.



NOVO PAINEL PARA FORNOS TURBO PROGRAMÁVEIS

Conte com um painel mais moderno, prático e eficiente.*

FORNO TURBO E200/G200



FORNO TURBO E250/G250



Modelo	Capacidade	Tensão (V)	Potência (kW)	Dimensões do produto (Alt.xLarg.xProf) (mm)	Peso (kg)
E200	8 assadeiras 58x70cm	220 trif / 380 trif	15.6	1081x970x1296	191
E250	7 assadeiras 60x80cm	220 trif / 380 trif	21.6	1081x970x1396	197

Modelo	Capacidade	Tensão (V)	Potência (kW)	Tipo de gás	Consumo	Dimensões do produto (Alt.xLarg.xProf) (mm)	Peso (kg)
G200	8 assadeiras 58x70cm	220 mono	0.62	GLP Gás Natural	1kg/h 1,22m³/h	1189x1031x1532	248
G250	7 assadeiras 60x80cm	220 mono	0.62	GLP Gás Natural	1,2kg/h 1,5m³/h	1189x1031x1532	248

*O painel atualizado aplica-se apenas nos fornos produzidos a partir de 17 maio de 2021.

FORNO TURBO E500/G500

Opções de acessórios de série:

Carro fixo
12 assadeiras
40x60cm

Carro fixo para biscoitos
18 assadeiras
40x60cm



FORNO TURBO E650/G650

Potência adicional na versão a gás.

Opções de acessórios de série:

Carro fixo
16 assadeiras
60x80cm

Carro fixo para biscoitos
25 assadeiras
60x80cm



Acompanha 1 carro

Modelo	Capacidade	Tensão (V)	Potência (kW)	Dimensões do produto (Alt.xLarg.xProf) (mm)	Peso (kg)
E500	12 assadeiras 60x80cm	220 trif / 380 trif	37	1788x1031x2012	350
E650	16 assadeiras 60x80cm	220 trif / 380 trif	46.4	2138x1144x1839	421

Modelo	Capacidade	Tensão (V)	Potência (kW)	Tipo de gás	Consumo	Dimensões do produto (Alt.xLarg.xProf) (mm)	Peso (kg)
G500	12 assadeiras 60x80cm	220 mono/ 380 trif	1	GLP Gás Natural	1,8kg/h 2,2m³/h	2048x1032x2181	453
G650	16 assadeiras 60x80cm	220 mono/ 380 trif	16.3	GLP Gás Natural	1,8kg/h 2,25m³/h	2138x1144x1951	530



FORNO ROTATIVO
RG6080

Eleve sua produção ao máximo, com mais capacidade, uniformidade e muito mais automação.

- Indicado para padarias, supermercados, confeitarias e indústrias de pães;
- Armazena 500 receitas com até 6 passos cada uma;
- Distribuição de calor por meio de três turbinas radiais de alta performance com reversão de sentido;
- Três níveis de velocidade das turbinas;
- Controle de temperatura de 30°C a 250°C;
- Controle de extração de umidade da câmara;
- Construído em aço inoxidável;
- Porta com vidro duplo temperado;

- Cantos arredondados que facilitam a higienização;
- Isolamento de alta performance para uso eficiente de energia;
- Aquecimento por queimador atmosférico e trocadores de calor;
- Vapor gerado por injeção direta de água na turbina, com controle de quantidade;
- Operação com carro giratório fixado por meio de gancho superior;
- Testeira de acabamento superior para captura passiva da saída de vapor durante a abertura da porta.

ACESSÓRIO DE SÉRIE:

Carro giratório para
15 assadeiras de 60cm x 80cm.



Modelo	Capacidade	Tensão (V)	Potência (kW)	Tipo de gás	Consumo	Dimensões do produto (Alt.xLarg.xProf) (mm)	Peso (kg)
 RG6080	Carro giratório: 60x80(cm) 24x31(°)	220 trif / 380 trif	17.2	GLP Gás Natural	2,30kg/h 2,88m³/h	2500x1400x2100	880

FORNOS DE LASTRO
ECOPOWER

**2 ANOS
DE GARANTIA**

1 Mod.

2 Mod.

3 Mod.

2A



(Alt.xLarg.xProf.)
1269x1683x1611cm



(Alt.xLarg.xProf.)
1638x1683x1611cm



(Alt.xLarg.xProf.)
1832x1683x1611cm

4A



(Alt.xLarg.xProf.)
1269x1683x2366cm



(Larg.xProf.xAlt.)
1638x1683x2366cm



(Larg.xProf.xAlt.)
1832x1683x2366cm

FORNO DE LASTRO
ECOPOWER
2A 4Mod. / 4A 4Mod



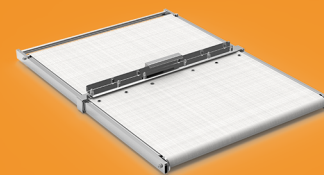
2A

(Alt.xLarg.xProf.)
2025x1683x1611cm

4A

(Alt.xLarg.xProf.)
2025x1683x2366cm

Modelo	Capacidade	Tensão (V)	Potência (kW)	Dimensões do produto (Alt.xLarg.xProf) (mm)	Peso (kg)
ECOPOWER 2A	2 assadeira 60x80cm	220 trif / 380 trif	7	365x1683x1611	167
ECOPOWER 4A	4 assadeira 60x80cm	220 trif / 380 trif	13.4	369x1683x2366	261



Opcionais:

Forneio fácil
Forneio fácil plataforma.



FORNO DE CONVECÇÃO
HPE 100
PROGRAMÁVEL

Otimização à primeira vista!

Atrativo



- Porta com vidro duplo rebatível;
- Iluminação interna;
- Design moderno;
- 100% em aço inoxidável.

Mais produtivo



- Capacidade para **5 assadeiras** 40x60 cm / 45x65 cm;
- Até 100 pães de 50g por ciclo. (Pães de 50g assados - 65g de massa)

Compacto



- Porta menor: menos espaço ocupado quando aberta;
- Assadeiras colocadas na longitudinal.

Mais controle



- Controle de vazão por meio de sensor de fluxo;
- Programação de receitas e facilidade no compartilhamento entre fornos via USB.



FORNO DE CONVECÇÃO
HPE 80

- Injeção de vapor
- Controle de temperatura e tempo
- Temperatura máxima de 250°C

Opcionais:

- Base
- Coifa Condensadora



FORNO DE CONVECÇÃO
HPE 80 PROG.
FORNO DE CONVECÇÃO
HPE 120 PROG.

- Iluminação
- Injeção de vapor
- Programação com até 4 passos e pré-aquecimento
- Armazena até 100 receitas USB
- Modo confeitaria com stop da turbina
- Temperatura máxima de 250°C

Opcionais:

- Base
- Coifa Condensadora
- Testeira frontal



Temperatura	50°C a 250°C	Injeção de vapor	Em 3 níveis
Programação de tempo	Sim	Controle de vazão por sensor de fluxo	Sim
Gravações de receitas	Até 100 receitas com 4 passos cada	Controle de umidade	Em 5 níveis
Compartilhamento USB	Sim	Dumper (extrator de vapor)	Sim
Stop da turbina	Sim	Dreno (Facilita a higienização)	Sim

Modelo	Capacidade	Tensão (V)	Potência (kW)	Dimensões do produto (Alt.xLarg.xProf) (mm)	Peso (kg)
HPE 100 Prog.	5 assadeiras 40x60cm ou 45x65cm	220 mono / 220 trif / 380 trif	7.7	707x896x957	96

Modelo	Capacidade	Tensão (V)	Potência (kW)	Dimensões do produto (Alt.xLarg.xProf) (mm)	Peso (kg)
HPE 80/Prog.	4 assadeiras 40x60cm	220 mono / 220 trif / 380 trif	5.5	600x905x893	86
HPE 120 Prog.	4 assadeiras 58x70cm	220 mono / 220 trif / 380 trif	7.6	600x905x1227	54,5

HPE80 PROGRAMÁVEL
+ CFCK Compact
+ TESTEIRA



HPE100
+ CFCK Compact
+ COIFA CONDENSADORA



Modelo	Capacidade	Tensão (V)	Potência (kW)	Dimensões do produto (Alt.xLarg.xProf) (mm)	Peso (kg)
CFCK Compact	16 assadeiras 40x60cm	220 mono	1.32	1143x892x1035	112

Modelo	Capacidade	Tensão (V)	Potência (kW)	Dimensões do produto (Alt.xLarg.xProf) (mm)	Peso (kg)
Coifa condensadora	---	220 mono	0.2	195x895x965	47,5

Prática



ULTRA
CONGELADORES



LAVADORAS
DE LOUÇAS



EQUIPAMENTOS
DE PANIFICAÇÃO



FORNOS DE
PANIFICAÇÃO



FORNOS
COMBINADOS



SPEED OVENS