

*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)
<b>E200</b>	8 assadeiras 58x70cm	220 trif / 380 trif	15.6	1081x970x1296	191
<b>E250</b>	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)
<b>G200</b>	8 assadeiras 58x70cm	220 mono	0.62	GLP Gás Natural	1kg/h 1,22m³/h	1189x1031x1532	248
<b>G250</b>	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 **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

### FORNO TURBO **E500/G500**

Opções de acessórios de série:

Carro fixo  
12 assadeiras  
40x60cm

Carro fixo para  
biscoitos  
18 assadeiras  
40x60cm



Acompanha 1 carro

Modelo	Capacidade	Tensão (V)	Potência (kW)	Dimensões do produto (Alt.xLarg.xProf) (mm)	Peso (kg)
<b>E500</b>	12 assadeiras 60x80cm	220 trif / 380 trif	37	1788x1031x2012	350
<b>E650</b>	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)
<b>G500</b>	12 assadeiras 60x80cm	220 mono/ 380 trif	1	GLP Gás Natural	1,8kg/h 2,2m³/h	2048x1032x2181	453
<b>G650</b>	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)
 <b>RG6080</b>	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

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

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



**2A**

(Alt.xLarg.xProf.)  
2025x1683x1611cm

**4A**

(Alt.xLarg.xProf.)  
2025x1683x2366cm



**Opcionais:**

Forneio fácil  
Forneio fácil plataforma.



FORNO DE CONVECÇÃO  
**HPE 100**  
PROGRAMÁVEL

Otimização à primeira vista!

**Atrativo**



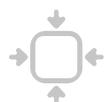
- Porta com vidro duplo rebatível;
- Iluminação interna;
- Design moderno;
- 100% em aço inoxidável.

**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)
<b>HPE 100 Prog.</b>	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)
<b>HPE 80/Prog.</b>	4 assadeiras 40x60cm	220 mono / 220 trif / 380 trif	5.5	600x905x893	86
<b>HPE 120 Prog.</b>	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)
<b>CFCK Compact</b>	16 assadeiras 40x60cm	220 mono	1.32	1143x892x1035	112

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

# Prática



ULTRA  
CONGELADORES



LAVADORAS  
DE LOUÇAS



EQUIPAMENTOS  
DE PANIFICAÇÃO



FORNOS DE  
PANIFICAÇÃO



FORNOS  
COMBINADOS



SPEED OVENS