

Prática

FORNO DE CONVECÇÃO
HPE100
PROGRAMÁVEL



LUCRATIVIDADE
à primeira vista



RENTÁVEL

Otimiza as vendas com assamento à vista dos clientes.



ATRATIVO

Design moderno, chamativa visibilidade dos produtos e painel digital programável.



COMPACTO

Sistema construtivo que racionaliza área operacional.



PRODUTIVIDADE
garantida

Utilize até **5 assadeiras**
de 40x60 cm ou 45x65 cm.
Asse até 100 pães por ciclo*.

*Pães de 50g.

Muito além
DE PÃES

Produza uma grande variedade de bolos, folhados, pães de queijo, salgados, entre diversas outras receitas!



MENOR NO ESPAÇO,
melhor aproveitamento

Instalação facilitada na frente de loja, graças às:

- Assadeiras colocadas na longitudinal
- Porta menor
- Menor espaço ocupado na frente de loja

ATRATIVIDADE
total



PROGRAMAÇÃO
simples e completa

- **Controle de temperatura:** de 50°C a 250°C
- **Gravação de receitas:** até 100, com 4 passos cada
 - **Compartilhamento de receitas** via USB
- **Stop da turbina:** para qualidade superior em produtos especiais.
 - **Injeção de vapor** em 3 níveis
- **Controle de umidade em 5 níveis:** mais qualidade na textura e no acabamento dos produtos.
- **Dumper (extrator de vapor):** para produtos com características específicas.
 - **Dreno:** facilita a higienização.

ACESSÓRIOS



Confira todas as modulações possíveis no material da Linha Vitrine Prática.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Tensão (V)	Potência de entrada (Kw)	Frequência (Hz)	Peso (kg)	Capacidade
220 mono / 220 trif 380 trif	8.35	50/60	96	5 assadeiras de 40x60cm ou 45x65cm
Dimensões do produto (largura x altura x profundidade) (mm)		Dimensões do produto embalado (largura x altura x profundidade) (mm)		
896 x 707 x 957		1015 x 915 x 1085		

Canal Chef e Treinamentos

Nossa equipe de chefs à sua disposição

Tenha um bate-papo com nosso Canal Chef e receba dicas e sugestões para você explorar ao máximo os equipamentos Prática e Klimaquip.

Oferecemos apoio operacional, sanando dúvidas de seu dia-a-dia relacionadas à utilização dos equipamentos, sobre higienização, tempos de preparos, temperaturas de cocção, novas receitas, entre outras.



canalchef@praticabr.com

(11) 2526-1200

Opção 5

PRÁTICA

REDE DE APOIO



600 TÉCNICOS ESPECIALIZADOS

12 CENTROS DE DISTRIBUIÇÃO

9 CONCESSIONÁRIAS TREINAMENTOS E DEMONSTRAÇÕES PARA EQUIPAMENTOS

Suporte em todo o território nacional, com a presença de centros de distribuição de peças e técnicos especializados prontos para resolver qualquer chamada para instalações, manutenções e orientações sobre os equipamentos.



ULTRACONGELADORES



LAVA - LOUÇAS



EQUIPAMENTOS DE PANIFICAÇÃO



FORNOS DE PANIFICAÇÃO



FORNOS COMBINADOS



SPEED OVENS



Acesse para
mais informações
sobre o produto



Prática