

Prática

LINHA FORZA

FORNOS ULTRARRÁPIDOS PARA PIZZAS

ATENDIMENTO RÁPIDO, **PIZZAS PERFEITAS**





BEM-VINDO À PRÁTICA

Há mais de 30 anos, a Prática desenvolve, produz e comercializa maquinário de alta qualidade para o setor alimentício. O amplo portfólio tem linha de ultracongeladores, equipamentos e fornos de panificação, lavadora de louças, speed ovens, fornos combinados e acessórios.

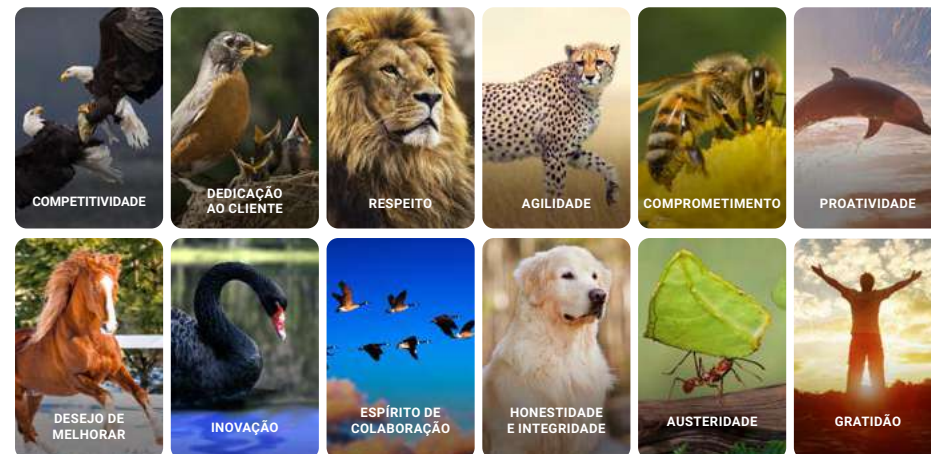
A Prática é referência no mercado nacional com um atendimento pré e pós-venda em todo Brasil. Com sede localizada em Pouso Alegre, Minas Gerais, tem ainda filiais em São Paulo e Recife, além de 9 concessionárias e 12 centros de distribuição. Com forte atuação internacional, possui ainda filiais no Texas nos Estados Unidos e em Santiago no Chile, e exporta para mais de 45 países.

A tecnologia de ponta e soluções integradas dos produtos auxiliam seus clientes na produção completa, harmonizando a qualidade e sabor dos alimentos com alta produção e maior lucratividade. Com uma equipe eficiente formada por mais de 600 colaboradores e 53 especializados em Pesquisa e Desenvolvimento, a Prática tem valores fortes, uma visão positiva do futuro e compartilha o sucesso, com o propósito de ajudar a preparar comida de qualidade e sem desperdícios.



Prática

VALORES



PROPÓSITO

COMIDA DE QUALIDADE
SEM DESPERDÍCIOS



BEM-ESTAR



PRODUTIVIDADE



PRESERVAÇÃO



MATRIZ
Minas Gerais - Brasil



LINHA FORZA

ATENDIMENTO RÁPIDO, **PIZZAS PERFEITAS**

VELOCIDADE E PADRONIZAÇÃO

mesmo em produção contínua.

VERSATILIDADE PARA ASSAR

pizzas de diversos tamanhos,
tipos e espessuras de massa.

QUALIDADE NO RESULTADO

com acabamento perfeito tanto
na massa quanto na cobertura.

Prática

 **Pizzas de
até 40cm**
EM 3:00 MINUTOS*

A QUALIDADE ESTÁ GARANTIDA **NOS RESULTADOS!**

Dois fornos para produzir mais, em poucos minutos e com resultados padronizados mesmo com repetitividade da alta demanda.

FORZA ST



FORZA STi



FACILIDADE E ECONOMIA NA OPERAÇÃO



Resultado final com qualidade

Prepare pizzas de até 40 cm em até 3:00 minutos, com a tecnologia do ar impingido e aquecimento infravermelho.



Fácil de instalar

O forno tem Tecnologia Ventless, que dispensa o uso de exaustor externo. *



Mais exposição do produto

Com a porta vitrine e iluminação especial, o cliente visualiza o alimento assando.



Economia para produzir mais

Forno elétrico com baixo consumo de energia.



Ideal para frente de loja

Compacto, com design moderno e empilhável, a Linha Forza é para todos os tamanhos de estabelecimentos.



Controles independentes

Temperatura até 330°C personalizável e com ajuste de cocção superior e inferior.

* Pode haver exigências locais específicas sobre exaustão. Consulte a legislação para sua operação.

FORZA **ST**

PARA UMA OPERAÇÃO ÁGIL E SIMPLIFICADA

- Funcionamento descomplicado: qualquer pessoa pode operar;
- Painel com interface simples e soft touch;
- Salve até 80 receitas, com até 6 passos cada, para resultados sempre padronizados;
- Higienização com passo a passo na tela.



ACOMPANHE TODOS OS PASSOS

CONTROLE NAS OPERAÇÕES

Acompanhe todo o processo de preparo na tela.



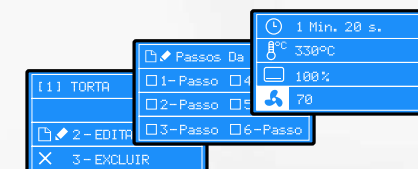
TECNOLOGIA PARA PRODUZIR MAIS

Use a conexão USB para compartilhar arquivos entre fornos.



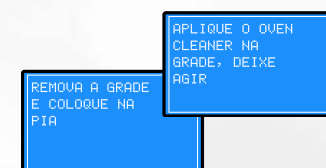
ORGANIZAÇÃO DAS RECEITAS

Crie e edite os passos com agilidade.



SUPORTE NA HORA DE LIMPAR

Instruções em texto para os cuidados com o equipamento



FORZA **STi**

PARA A MESMA PERFORMANCE, MAIS AUTOMAÇÃO E TECNOLOGIA:

EM POUCOS TOQUES ESTÁ PRONTO!

- Plataforma IOK: compartilhe receitas e administre seus fornos em rede de qualquer lugar;
- Painel touch screen e intuitivo;
- Higienização e receitas guiadas com vídeo e texto, para processos perfeitos;
- Personalize sua receita: possibilidade de incluir alertas e pausas ao longo da preparação para acrescentar ingredientes durante o preparo;
- Selecione o alimento e pronto: deixe o forno fazer tudo!



OPERAÇÃO SIMPLES

PIZZAS ASSADAS EM APENAS DOIS TOQUES

1. Selecione o grupo
2. Selecione a receita
- E pronto!

- Receitas divididas em até **16 grupos**
- Capacidade para **1024 receitas**, com **8 passos** cada.



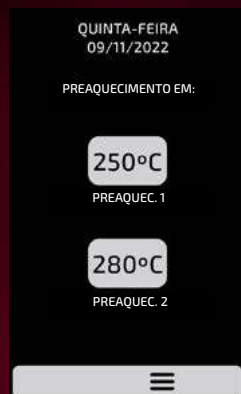
COMO FUNCIONAM OS PASSOS?

Cada passo permite adicionar instruções para que o operador não se esqueça de fazer as ações necessárias.



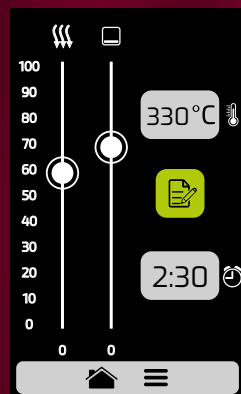
MAIS VERSATILIDADE

Com a possibilidade de programar até duas temperaturas de preaquecimento.



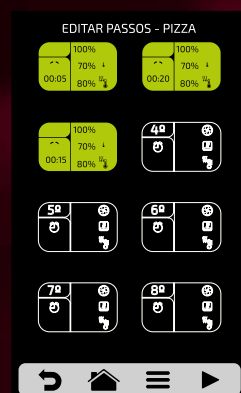
RESULTADOS EXCELENTES E CONSTANTES

Graças aos controles precisos de ar impingido, aquecimento infravermelho, tempo e temperatura.



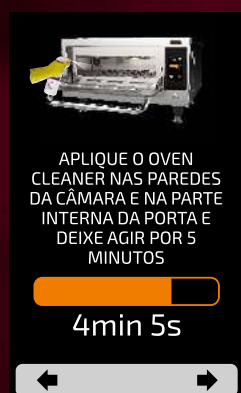
PRECISÃO E PADRONIZAÇÃO

Com possibilidade de adicionar até 8 passos nas receitas, qualquer operador pode reproduzi-las com perfeição.



FACILIDADE NA LIMPEZA

Siga o guia de higienização, disponível no painel e limpe o Forza STi de forma rápida e fácil.



IOK

INTERNET OF KITCHEN

SUA OPERAÇÃO CONECTADA
ONDE VOCÊ ESTIVER



IOK, A PLATAFORMA QUE CONECTA VIA WI-FI OS EQUIPAMENTOS PRÁTICA COM A SUA OPERAÇÃO!

Maior agilidade e padronização da sua produção.



-  Acesse o IOK de qualquer lugar: PC, MAC, celular ou tablet.
-  Gerenciamento centralizado dos fornos e menus da sua operação.
-  Crie, edite e organize grupos, receitas e menus completos diretamente no forno ou pelo IOK no computador e envie para todos fornos compatíveis.
-  Personalize o ícone das receitas com fotos dos seus pratos.
-  Garanta a configuração de operação dos fornos e tenha resultados padronizados.
-  Receba novas funções e atualizações de interface de operação e mantenha seu equipamento em constante evolução.
-  Acesse o exclusivo Cookbook com sugestões de receitas completas criadas pelo grupo de Chefs da Prática.
-  Tenha suporte ao cliente através de chat dentro da plataforma IOK.

CONECTE-SE JÁ E ACELERE SEU NEGÓCIO.



E NAS PRÓXIMAS FASES O IOK AINDA VAI OFERECER:

Estatísticas de uso

- Frequência de utilização
- Horários de maior demanda
- Receitas mais utilizadas

Informações técnicas

- Diagnóstico de problemas
- Vida útil de componentes
- Manutenções programadas
- Solução remota de software

E muito mais!

CLIQUE AQUI E SAIBA MAIS

FAÇA MAIS COM A CAPACIDADE DA LINHA FORZA

Asse massas frescas e pré-assadas resfriadas em altas temperaturas.

Broto

4 fatias



25cm

2min

Média

6 fatias



30cm

2min15s

Grande

8 fatias

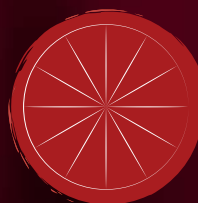


35cm

2min25s

Gigante

12 fatias



40cm

3min

O tempo pode variar de acordo com a composição da massa, tipo e quantidade de recheio



MUÇARELA
MÉDIA
2min15s

PEPPERONI
GRANDE
2min25s



RÚCULA COM TOMATE SECO
BROTO
2min



MUITO ALÉM DA PIZZA

Prepare uma grande variedade de receitas como petiscos, lanches e sobremesas.



Pidé
1min50s



Empanadas
2min35s



Pizza Pan
3min



Breadsticks
4min



Esfiha aberta
1min50s



Bruschetta
30s



Pastel de nata
6min

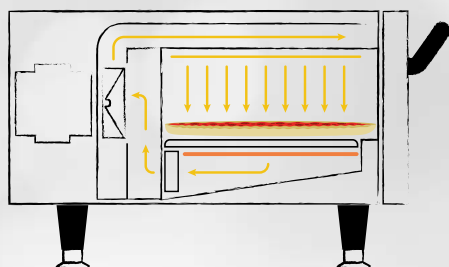


Cookies
10min



Pão sírio
1min30s

TECNOLOGIA

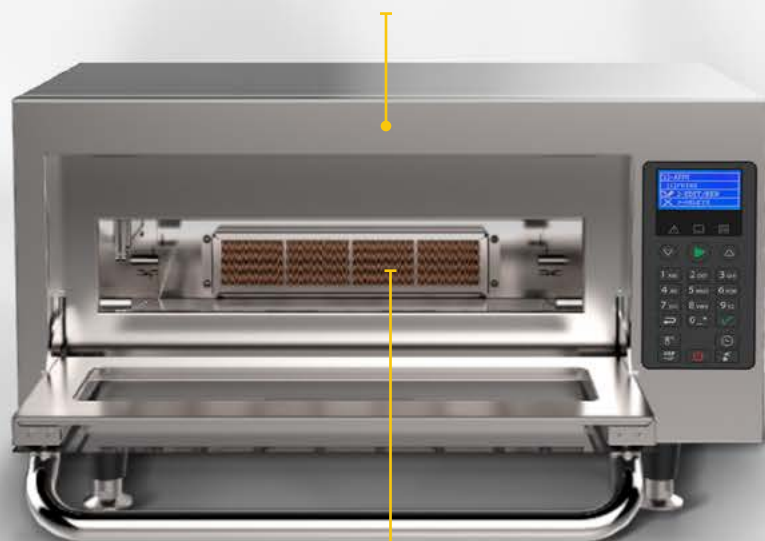


Resultados sempre consistentes

A tecnologia de distribuição de ar quente em altíssima velocidade garante qualidade no acabamento de massas e coberturas.

Isolamento térmico de alto desempenho

Retém o calor na parte interna do forno e não aquece o ambiente.



Filtro de remoção fácil

Sistema Ventless com filtro catalítico interno que retém gorduras e odores. Retire-o de forma rápida para limpeza.

Pode haver exigências locais específicas sobre exaustão. Consulte a legislação para sua operação.

Econômico

Baixo consumo de energia.

Beleza e robustez para uso profissional

100% em aço inoxidável.

Facilidade de operação

Painel touch screen ou soft touch.



Atraia ainda mais clientes

Porta vitrine que permite total visibilidade do assamento

Praticidade na hora da troca

Filtro de ar removível e descartável para mais segurança nas operações.

MODULAÇÕES

Potencialize o espaço de trabalho

FORZA ST



Tensão (V)	Fases	Freq. (Hz)	Potência (kW)	Disjuntor (A)	Cabo (mm²)	Tomada	Dimensões do produto (Alt.xLarg.xProf) (mm)	Dimensões embalado (Alt.xLarg.xProf) (mm)	Dimensões de câmara (Alt.xLarg.xProf) (mm)
220	Mono	60	6.2	32	3x4	32A (2P+T)	Sem pés 340x705x788 67kg Com pés 442x705x788 67Kg	Sem pés 581x812x891 95kg -	93x460x435 18,6L

FORZA STi



Tensão (V)	Fases	Freq. (Hz)	Potência (kW)	Disjuntor (A)	Cabo (mm²)	Tomada	Dimensões do produto (Alt.xLarg.xProf) (mm)	Dimensões embalado (Alt.xLarg.xProf) (mm)	Dimensões de câmara (Alt.xLarg.xProf) (mm)
220	Mono	60	6.2	32	3x4	32A (2P+T)	Sem pés 340x705x788 67kg Com pés 442x705x788 67Kg	Sem pés 581x812x891 95kg -	93x460x435 18,6L

TODOS OS FORNOS DA LINHA FORZA SÃO:

Empilháveis: permite a sobreposição de um forno.
Possuem **câmaras** com controles independentes.

ACESSÓRIOS

As ferramentas para já começar a produzir

DE SÉRIE



Disco para pizza 40cm

Garante acabamento perfeito na parte inferior dos produtos. A tela de alumínio é utilizada para preparações de pizzas, esfirras, calzones entre outros.



Pá para pizza

Auxilia na inserção e retirada dos preparos do forno com segurança e agilidade.



Haste de limpeza para porta

Facilita o processo de higienização da cavidade interna e entre os vidros da porta.



Pés niveladores

Serve como apoio para elevação dos fornos da linha Forza.

OPCIONAIS



Tela quadrada

Aproveite melhor a câmara do equipamento e realize preparações simultâneas. Ideal para empanadas, pastéis de nata, cookies e outras itens de menor porte.



Oven Cleaner

Utilizado após a limpeza do forno para criar uma camada de proteção.



Oven Protector

Limpeza muito mais rápida e eficiente

LINHA FORZA | PRÁTICA

LINHA TECHNICARE

LIMPEZA E PROTEÇÃO EFICIENTE
PARA FORNOS ULTRARRÁPIDOS



OVEN CLEANER

Desengordurante

O Oven Cleaner é um desengordurante líquido pronto para usar e seguro nas operações, pois não precisa de diluição.

Desenvolvido para eliminar as sujidades de alimentos ressecados e dissolver as gorduras carbonizadas de difícil remoção.

OVEN PROTECTOR

Proteção antigordura

O Oven Protector é um agente que protege a câmara do equipamento e facilita limpezas futuras. Funciona como uma película antiaderente de gorduras, resíduos e diferentes sujidades.

Para garantir a máxima proteção, sua aplicação é recomendada desde o recebimento do equipamento, antes mesmo da primeira utilização.

[CLIQUE AQUI E SAIBA MAIS](#)

Canal Chef e Treinamentos

NOSSA EQUIPE DE CHEFS À SUA DISPOSIÇÃO

Tenha um bate-papo com dicas e sugestões para você explorar ao máximo os equipamentos Prática.

O Canal Chef oferece apoio operacional e esclarece as dúvidas do dia a dia sobre utilização, higienização, tempos de preparos, temperaturas de cocção, novas receitas e muito mais.

canalchef@praticabr.com
(35) 3449-1213
Opção 5

PRÁTICA



+ de 660
técnicos autorizados

12 unidades de apoio
regional **Prática**

20 distribuidores de
peças e acessórios

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.



CLIQUE AQUI e confira nossos
principais canais de suporte

CLIQUE AQUI
E SAIBA MAIS

LINHA
FORZA



ULTRACONGELADORES



LAVADORAS DE LOUÇAS



EQUIPAMENTOS DE PANIFICAÇÃO



FORNOS DE PANIFICAÇÃO



FORNOS COMBINADOS



SPEED OVENS

Prática