

LINHA C-MAX GOURMET

O MELHOR AMIGO DO CHEF



Prática



**C-MAX 6
GOURMET**
+ BASE

**C-MAX 6
GOURMET**
+ COIFA
+ BASE

**C-MAX 6
GOURMET**
+ COIFA
+ EXPOSITOR
+ BASE



**C-MAX 3
GOURMET**
sobrepostos
+ BASE

**C-MAX 3 E 6
GOURMET**
SOBREPOSTOS
+ BASE

**C-MAX 3
GOURMET**
+ BASE

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**.

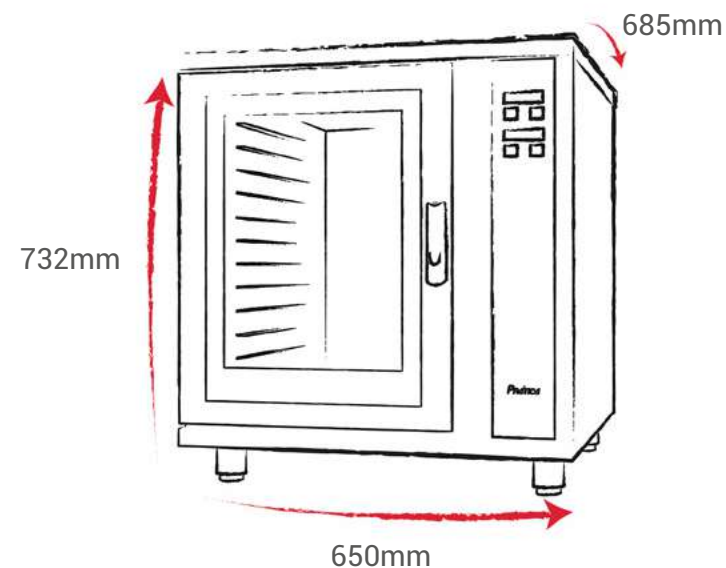
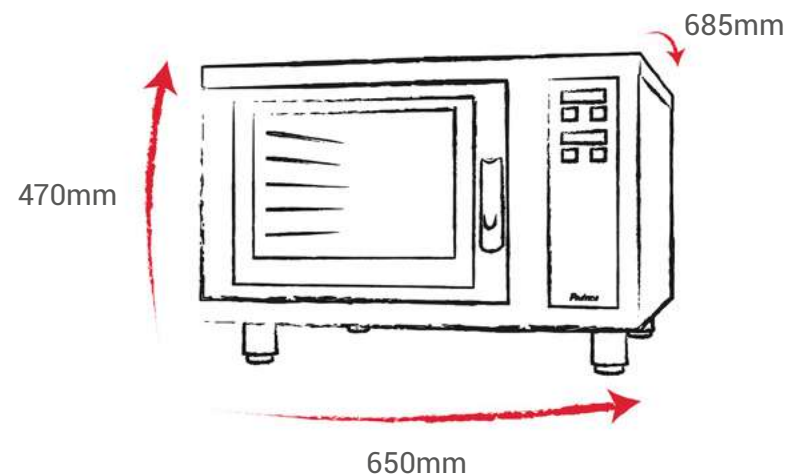


Sonda de núcleo multiponto

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

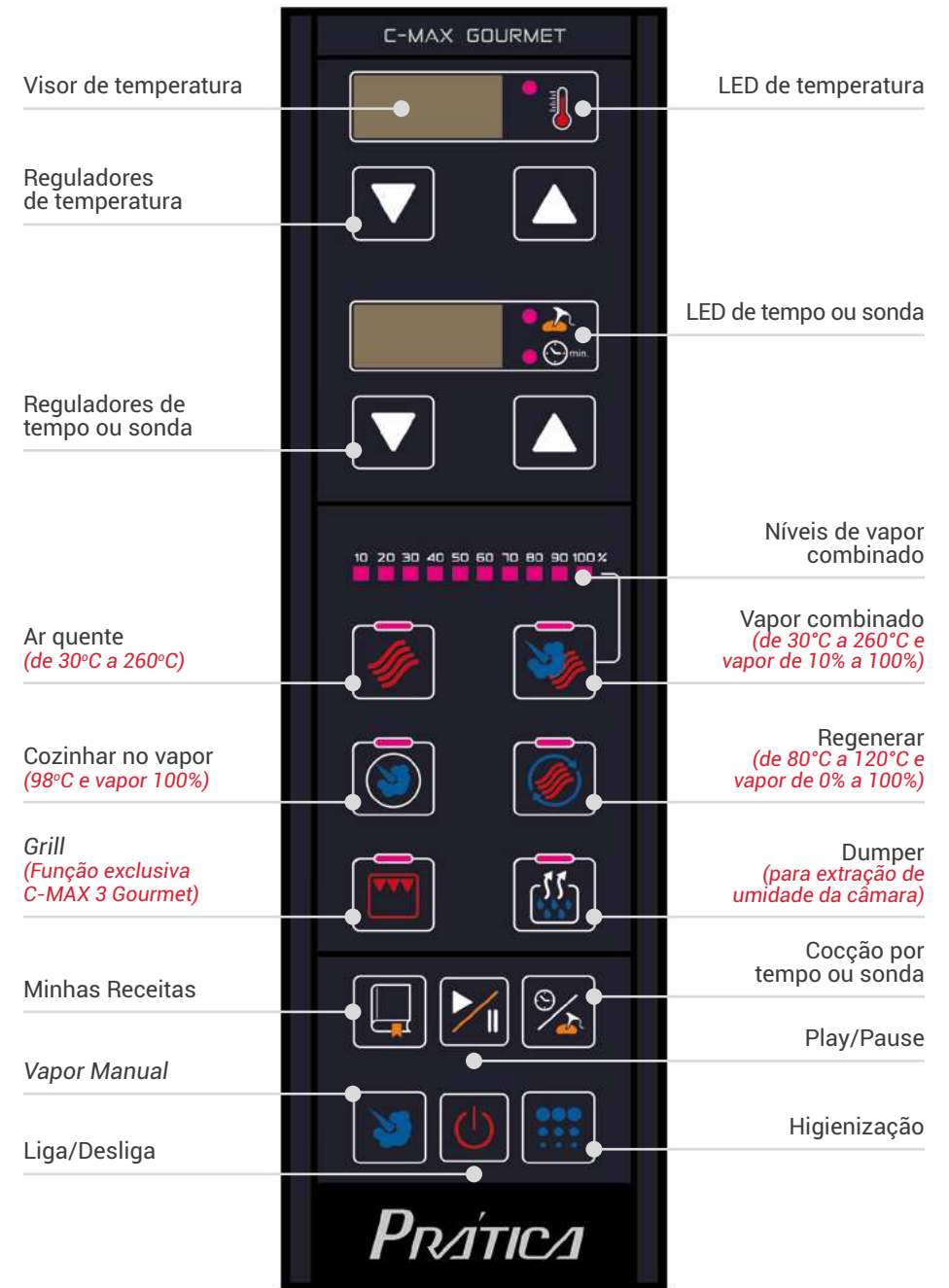
Mínimo Espaço

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-MAX 3 *Gourmet*



Modelo	Capacidade	Tensão (V)	Potência (kW)	Dimensões (Alt.xLarg.xProf.) (mm)	Peso (kg)
C-MAX 3 Gourmet	3 GNs (1/1 65mm)	220mono	6.6	650x470x685	55

FORNO COMBINADO

C-MAX 6 *Gourmet*



Modelo	Capacidade	Tensão (V)	Potência (kW)	Dimensões (Alt.xLarg.xProf.) (mm)	Peso (kg)
C-MAX 6 Gourmet	6 GNs (1/1 65mm)	220mono / 220tri / 380tri	9.3	650x732x685	76

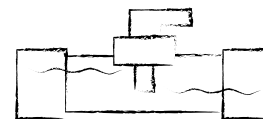


STEAM POWER

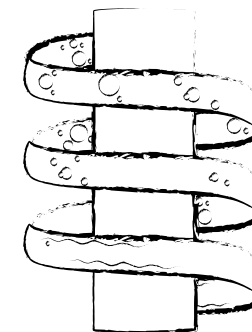
O vapor é gerado de maneira precisa através da tecnologia **Steam Power**: um algoritmo inteligente, que regula os vários passos da geração de vapor.

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.

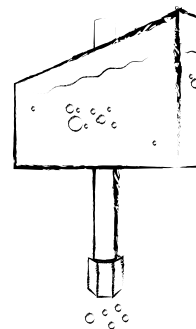
A convecção forçada gerada pela turbina faz com que o calor seja transferido de **forma rápida e uniforme**.



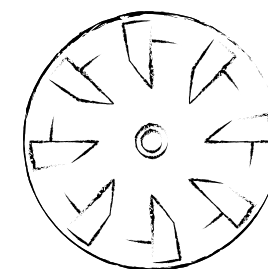
Primeiro, a **água** entra no sistema, por meio de um **sensor de fluxo**.



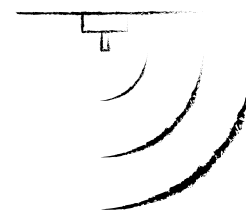
É então **pré-aquecida** usando o próprio calor do forno.



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*

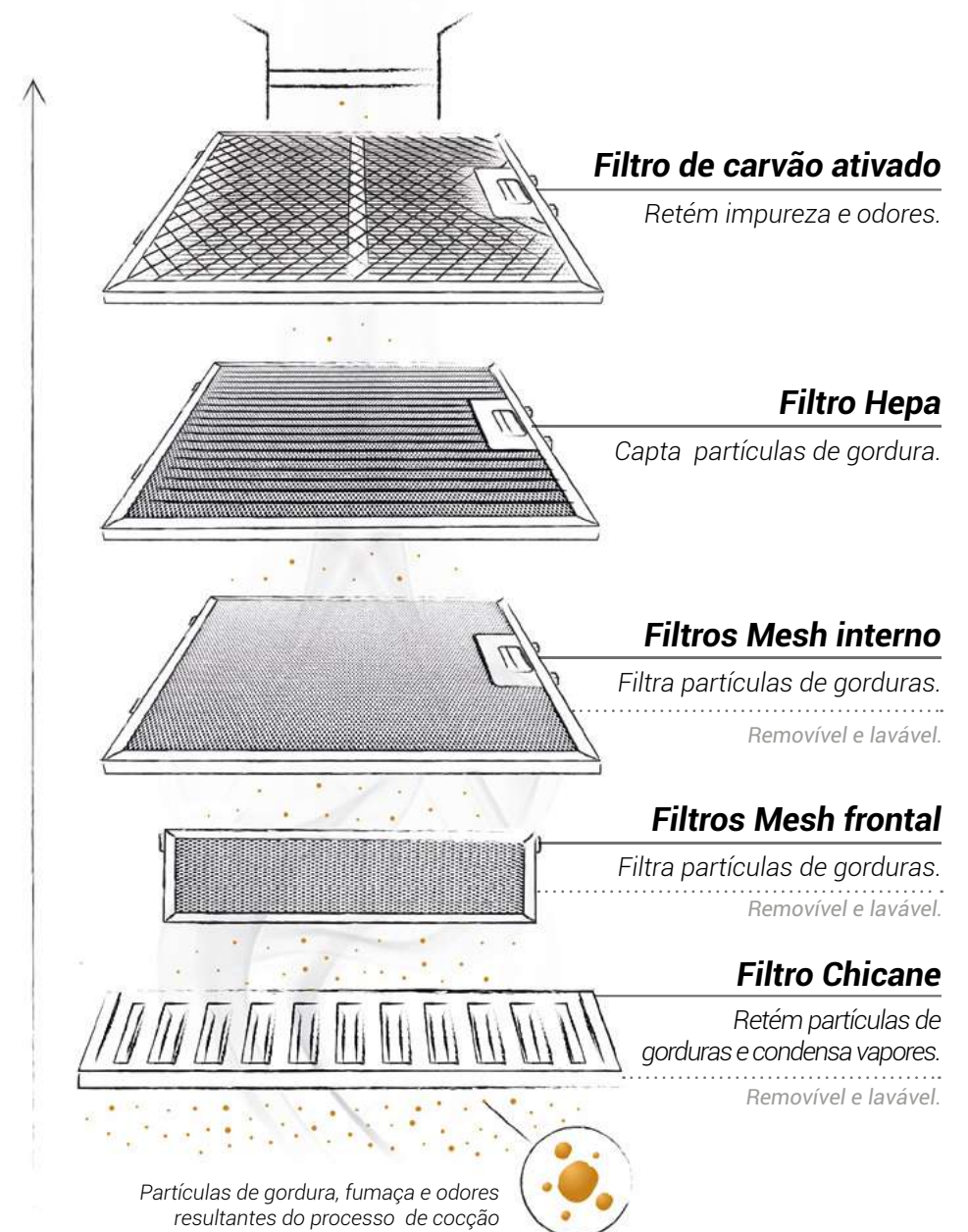
A Coifa Gourmet atenua os vapores, odores e fumaça indesejadas resultantes nos processos de cocção dos Fornos Combinados.

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



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, hambúrgueres, 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 hambúrgueres	10 min	Pernil (7kg)	210 min
Bolos e tortas	25 - 35 min	Petit gâteau	5 min
Legumes	25 min	Picanha inteira (1,5kg)	10 - 15 min

CLIQUE AQUI
E SAIBA MAIS

C-MAX
GOURMET



ULTRACONGELADORES



LAVADORAS DE LOUÇAS



EQUIPAMENTOS DE PANIFICAÇÃO



FORNOS DE PANIFICAÇÃO



FORNOS COMBINADOS



SPEED OVENS

Prática