

LINHA

VITRINE



Prática

LINHA VITRINE

Prática

Chamativa, compacta e elegante, a Linha Vitrine combina a beleza do assamento e o aroma dos pães, atraindo e oferecendo uma experiência única aos clientes e impulsionando suas vendas.



FAÇA DA **QUALIDADE** A SUA
LINHA DE FRENTE!

Produza com qualidade na frente de loja e ofereça uma experiência única aos clientes!

Versáteis

Linha completa que oferece muitas opções de modulações com diferentes tipos de fornos e equipamentos. Exemplo: Coifa condensadora e Fermentadora Vitrine.

Atrativos

Toda a linha equipada com portas de vidro e iluminação interna, que permitem a visualização do assamento e oferecem um show para os clientes.

Elegantes

Design moderno e com fino acabamento, valorizando ainda mais o estabelecimento.

Compactos

Equipamentos planejados para ocupar pouco espaço com excelente capacidade produtiva.



FORNO DE CONVECÇÃO

PROGRAMÁVEL



Dê um show de agilidade

Atrativo



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

Eficiente



- Capacidade para 4 assadeiras 60x40 cm;
- Até 80 pães de 50g por ciclo;
- Injeção de vapor em 3 níveis e controle de umidade em 5 níveis;
- Controle de vazão por meio de sensor de fluxo.



Compacto

- Confeccionado especialmente para ser utilizado em balcões e bases na frente de loja.

PROGRAMAÇÃO

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)	Não
Stop da turbina	Sim	Dreno (Facilita a higienização)	Não

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Tensão (V)	Potência de entrada (Kw)	Frequência (Hz)	Peso (kg)	Capacidade
220 mono / 220 tri 380 tri	5.5	50/60	86	4 assadeiras de 60x40cm
Dimensões do produto (largura x altura x profundidade) (mm)		Dimensões do produto embalado (largura x altura x profundidade) (mm)		
905 x 600 x 893		1020 x 910 x 980		

FORNO DE CONVECÇÃO

PROGRAMÁVEL



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.

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

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Tensão (V)	Potência de entrada (Kw)	Frequência (Hz)	Peso (kg)	Capacidade
220 mono / 220 tri 380 tri	7.7	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	

FORNO DE CONVECÇÃO

HPE 120

PROGRAMÁVEL



Dê um show de agilidade na frente da sua loja.

Atrativo



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

Eficiente



- Capacidade para 4 assadeiras 58x70 cm;
- Até 80 pães de 50g por ciclo;
- Injeção de vapor em 3 níveis e controle de umidade em 5 níveis;
- Controle de vazão por meio de sensor de fluxo.



Compacto

- Confeccionado especialmente para ser utilizado em balcões e bases na frente de loja.

PROGRAMAÇÃO

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)	Não
Stop da turbina	Sim	Dreno (Facilita a higienização)	Não

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Tensão (V)	Potência de entrada (Kw)	Frequência (Hz)	Peso (kg)	Capacidade
220 mono / 220 tri 380 tri	7.6	50/60	99	4 assadeiras de 58x70cm
Dimensões do produto (largura x altura x profundidade) (mm)		Dimensões do produto embalado (largura x altura x profundidade) (mm)		

905 x 600 x 1227

1020 x 710 x 1350

FORNO

**CAPACIDADE:** 1 assadeira 40x60cm por módulo

Altura livre da câmara: 21cm

Seu negócio preparado para

**Versátil**

- Produza uma grande variedade de produtos especiais e personalize suas criações.

**Atrativo**

- Porta basculante de vidro;
- Iluminação interna;
- Design moderno.

**Modulável**

- Permite empilhar até 4 fornos Lastro Fit 4.6;
- Câmaras totalmente independentes.

**Compacto**

- Perfeito para a frente de loja.

**Programável**

- Controle independente de temperatura do lastro e teto de 50°C a 300°C;
- Programação de tempo;
- Injeção de vapor em 3 níveis;

**Facilmente higienizável**

- Exclusivo sistema que facilita a higienização interna e externa dos vidros.

Tensão (V)	Potência de entrada (Kw)	Frequência (Hz)	Peso (kg)	Capacidade
220 mono	2.8	50/60	105	1 assadeira de 60x40cm ou 65x45cm
Dimensões do produto (largura x altura x profundidade) (mm)		Dimensões do produto embalado (largura x altura x profundidade) (mm)		
896 x 363 x 972		1000 x 550 x 1200		

LANÇAMENTO

FORNO

LASTRO FIT 6.8



CAPACIDADE: 1 assadeira 60x80cm por módulo



MAIS
CAPACIDADE

MAIOR
PROFUNDIDADE
1368mm

Altura livre da câmara: 21cm

Qualidade e produtividade aliadas na frente de loja.



Versátil

- Produza uma grande variedade de produtos especiais e personalize suas criações.



Atrativo

- Porta basculante de vidro;
- Iluminação interna;
- Design moderno.



Modulável

- Permite empilhar até 4 fornos Lastro Fit 6.8;
- Câmaras totalmente independentes.



Compacto

- Perfeito para a frente de loja.



Programável

- Controle independente de temperatura do lastro e teto de 50°C a 300°C;
- Programação de tempo;
- Injeção de vapor em 3 níveis;



Facilmente higienizável

- Exclusivo sistema que facilita a higienização interna e externa dos vidros.

Tensão (V)	Potência de entrada (Kw)	Frequência (Hz)	Peso (kg)	Capacidade
220 mono	4.4	50/60	150	1 assadeira de 60x80cm
Dimensões do produto (largura x altura x profundidade) (mm)		Dimensões do produto embalado (largura x altura x profundidade) (mm)		
896 x 363 x 1368		1000 x 550 x 1610		

LANÇAMENTO

FERMENTADORA

VITRINE 4.6



COMPATÍVEL COM OS FORNOS: HPE80, HPE100 e Lastro Fit 4.6

Espaçamento entre assadeiras: 10cm

Massas e vendas crescendo juntas.

Atrativa



- Porta dupla de vidro temperado;
- Ampla visualização do interior do equipamento;
- Design moderno e alinhado com a Linha Vitrine.



Compacta e fácil de posicionar

- Planejada para produzir na frente de loja;
- Possui rodízios que facilitam a movimentação.



Ideal para modulações

- Possui estrutura reforçada que suporta o empilhamento de fornos.



Programável

- Operação simplificada;
- Controle de temperatura de 25°C a 45°C;
- Controle de umidade em 3 níveis;
- Controle de tempo até 6 horas;
- Sistema de distribuição e geração de vapor.



Facilmente higienizável

- Sistema construtivo que facilita a limpeza;
- Dreno para escoamento.

Tensão (V)	Potência de entrada (Kw)	Frequência (Hz)	Peso (kg)	Capacidade
220 mono	1	50/60	87	12 Assadeiras 40 cm x 60 cm
Dimensões do produto (largura x altura x profundidade) (mm)		Dimensões do produto embalado (largura x altura x profundidade) (mm)		
896 x 745 x 906		1015 x 875 x 995		

CONHEÇA A LINHA VITRINE COMPLETA

A Linha de Fornos Vitrine Prática possui modulações funcionais e personalizadas para vários tipos de negócios e volumes de produção.

TODAS AS MODULAÇÕES POSSUEM A COIFA CONDENSADORA COMO OPCIONAL

MODULAÇÕES COM HPE100



HPE 100 Prog Sobreposto
+ base de 37 cm + testeira

HPE 100 Prog
+ base de 95 cm para 16
assadeiras + testeira

HPE 100 Prog + L Fit 4.6 1 Mod
+ base de 59 cm para 8
assadeiras + testeira

HPE 100 Prog + L Fit 4.6 2 Mod
base de 37 cm + testeira

MODULAÇÕES COM HPE80



HPE 80 Prog Sobreposto
+ base de 59 cm para 8
assadeiras + testeira

HPE 80 Prog
+ base de 95 cm para
16 assadeiras + testeira

HPE 80 Prog + L.Fit 4.6 1 Mod
+ base de 74 cm para
10 assadeiras + testeira

HPE 80 Prog + L.Fit 4.6 2 Mod
+ base de 37 cm + testeira



HPE 100 Prog + CFCK Compact
+ testeira

HPE 100 Prog + Ferm. Vitrine 4.6
+ testeira

HPE 100 Prog + L Fit 4.6 1 Mod
+ Ferm. Vitrine 4.6 + testeira

MODULAÇÕES COM HPE120



HPE 80 Prog + CFCK Compact
+ testeira

HPE 80 Prog + Fermentadora
Vitrine 4.6 + testeira

HPE 80 Prog + L. Fit 4.6 1 Mod
+ Ferm. Vitrine 4.6 + testeira

HPE 120 Sobreposto
+ base 59cm + testeira

HPE 120 Prog
base + testeira

HPE 120 Prog+L Fit 6.8 1 Mod
base + testeira

HPE 120 Prog + L Fit 6.8 2 Mod
base + testeira

MODULAÇÕES COM LASTRO FIT 4.6 E SOBREPOSIÇÃO



Lastro Fit 4.6 1 Mod
+ base de 95 cm para
16 assadeiras



Lastro Fit 4.6 2 Mod
+ base de 95 cm para
16 assadeiras + testeira



Lastro Fit 4.6 3 Mod
+ base de 59 cm para
8 assadeiras + testeira



Lastro Fit 4.6 4 Mod
+ base de 37 cm + testeira



Lastro Fit 4.6 2 Mod
+ Fermentadora Vitrine 4.6



Lastro Fit 4.6 3 Mod
+ Fermentadora Vitrine 4.6

MODULAÇÕES LASTRO FIT 6.8 (SOBREPOSIÇÃO)



Lastro Fit 6.8 1 Mod
+ base de 95 cm para
16 assadeiras



Lastro Fit 6.8 2 Mod
+ base de 95 cm para
16 assadeiras + testeira



Lastro Fit 6.8 3 Mod
+ base de 59 cm para
8 assadeiras + testeira



Lastro Fit 6.8 4 Mod
+ base de 37 cm + testeira

ACESSÓRIOS



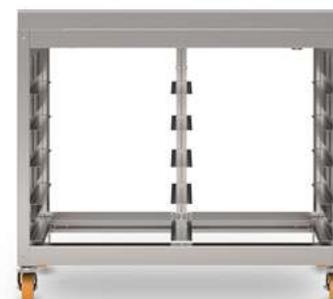
Kit de sobreposição



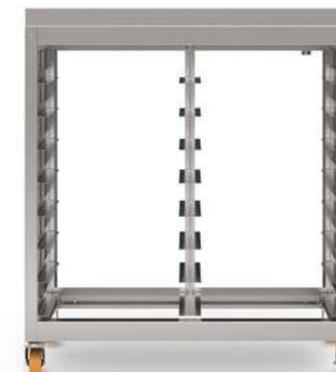
Coifa condensadora



Testeira



Base de 74cm para 10 assadeiras



Base de 95cm para 16 assadeiras



Base de 37cm



Base de 59cm para 8 assadeiras

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.

Oferece 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

10

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.

Prática



Acesse para
mais informações
sobre o produto



ULTRA
CONGELADORES



LAVADORAS
DE LOUÇAS



EQUIPAMENTOS
DE PANIFICAÇÃO



FORNOS DE
PANIFICAÇÃO



FORNOS
COMBINADOS



SPEED OVENS