

Prática

TSi

**TECHNICOOK
SYSTEM**



Prática

TSi

ONDE **TECNOLOGIA**
E **GASTRONOMIA**
SE **CONECTAM**



ÍNDICE



- TECNOLOGIA
- PRODUTIVIDADE
- QUALIDADE
- COCÇÕES
- PERSONALIZAÇÃO
- CONECTIVIDADE
- ECONOMIA
- EXPERIÊNCIAS
- INTELIGENTE
- DETALHES
- POSSIBILIDADES

MAIS INTERAÇÃO E AUTOMAÇÃO NA SUA COZINHA

A tecnologia avança para nos conectar a resultados cada vez mais precisos. Esse é o propósito do TSi, ir muito além do forno combinado e entregar alimentos exatamente como você desejar.



CONECTE-SE COM A FACILIDADE EM POUCOS TOQUES

A operação é tão simples quanto navegar no smartphone. Utilize a alta tecnologia para cozinhar com mais praticidade.

Clique, arraste, personalize, favorite e transforme cada etapa em um benefício:

-  • **Gerencie fornos à distância via wi-fi pela plataforma IOK:** facilidade para criar e compartilhar receitas e trabalhar com o forno sempre atualizado.
-  • Determine os parâmetros de cada receita e navegue pelas funções em um **painel touch screen** fácil de operar.
-  • **Entregue alimentos no ponto perfeito** entre o crocante e o suculento com o controle de clima automático.
-  • **Escolha o resultado e o TSi entrega para você,** com a função cocção inteligente.
-  • **Padronize seus resultados,** armazenando até 1000 receitas, com até 12 passos cada, tudo organizado em grupos.
-  • **Acompanhe as ações feitas no forno** e garanta a segurança e qualidade da operação com o relatório HACCP.
-  • **Facilite a rotina de trabalho e as operações,** personalizando o painel com suas preferências e atalhos.

PRODUTIVIDADE

TSi

A SOLUÇÃO QUE TORNA REALIDADE QUALQUER IDEIA SOBRE COZINHAR

ASSAR

COZINHAR

FRITAR

COZINHAR
NO VAPOR

GRELHAR

VERSATILIDADE, ALTO DESEMPENHO
E VARIEDADE NO MIX DE PRODUTOS

REGENERAR



MUITA CAPACIDADE EM POUCO ESPAÇO

Com modelos de 6 a 40 GNs, o TSi atende a qualquer tipo de negócio com qualidade, tudo ocupando pouco espaço em sua cozinha.



OTIMIZAÇÃO DE TEMPO

O trabalho inteligente do forno otimiza o tempo da equipe e entrega resultados melhores e mais precisos.



OTIMIZAÇÃO DE RECURSOS

Economiza água, energia e óleo, enquanto reduz o desperdício nas produções, resultando em mais rentabilidade para o seu negócio.



HIGIENIZAÇÃO INTELIGENTE

Um sistema completo que faz a higienização inteligente do forno com a máxima economia de recursos e com passo a passo em vídeos no painel para a equipe.



COCCÃO MÚLTIPLA

Prepare alimentos diferentes ao mesmo tempo, sem passar cheiro ou sabor de uma GN para a outra. Aproveite ainda a facilidade para operar de forma contínua, sem intervalos entre preparações.



AUTONOMIA NAS OPERAÇÕES

Trabalhe com as operações automáticas do TSi ou de forma manual, ajustando cada parâmetro da receita à sua maneira.



RESULTADOS SURPREENDENTES

O TSi mantém e valoriza as características originais de sabor, textura e aparência do alimento em qualquer processo. Agregando ainda mais valor a sua receita.



LIBERDADE PARA
SE PREOCUPAR COM
O QUE REALMENTE
IMPORTA:
A SATISFAÇÃO
DE SEUS
CLIENTES

COCÇÃO INTELIGENTE

VERSATILIDADE PARA UMA PRODUÇÃO SEMPRE PADRONIZADA

Com poucos toques na tela, você escolhe o resultado, o ponto de cozimento interno e o acabamento desejado. Basta carregar o alimento e pronto: o forno faz todo o restante para você servir qualidade e padronização à mesa.



COCCÃO MÚLTIPLA

PREPARAÇÕES SIMULTÂNEAS, COCCÃO INDIVIDUAL,
RESULTADOS INCRÍVEIS!

O preparo inteligente de diferentes alimentos ao mesmo tempo é um dos diferenciais para um atendimento rápido. Aumente sua produtividade e sirva uma variedade de produtos no cardápio de forma descomplicada e com máxima qualidade nos resultados.

*Os preparos devem estar na mesma função e temperatura.



Prática

COCCÕES TSi



COCCÃO NOTURNA

24 HORAS DE PRODUTIVIDADE

Conte com o funcionamento programável e independente do TSi e estenda seus benefícios em mais horas de produtividade.



TUDO PARA A MÁXIMA PRODUTIVIDADE

Com o TSi, a produtividade é alta, seu atendimento é sempre versátil e a comida é servida com qualidade.



CONTROLE PRECISO, RESULTADOS PERFEITOS

Para cocções que exigem ponto e finalização perfeitas, a função **Delta T** monitora o processo para uma menor perda de peso e mais qualidade.



PREPARE RECEITAS DELICADAS

Defina a intensidade ideal do ar dentro da câmara com o **controle de velocidade da turbina** e tenha em suas mãos o cuidado ideal exigido por cada alimento.



PROTEÍNAS MAIS SUCULENTAS EM MENOS TEMPO

Ideal para carne bovina, pescados e aves, a função **vapor combinado** trabalha de 30°C a 260°C, o que proporciona resultados mais rápidos, suculentos e com menos perda de peso.



PREPARE FRITURAS SEM ÓLEO

Economize até 95% com óleo no preparo de frituras, gratinados e grelhados, com as temperaturas de 30°C a 300°C da função **ar quente**.

*A temperatura de 300°C é atingida apenas nos modelos elétricos, nos modelos a gás a temperatura máxima é de 260°C.



ALIMENTOS COM QUALIDADES PRESERVADAS

Com controle de 80°C a 130°C, o **vapor** é ideal para preparar arroz, ovos, verduras e legumes; tudo mantendo os nutrientes, sabor e coloração dos alimentos.





VOCÊ CONECTADO A SUA PRODUÇÃO

Gerencie sua operação de qualquer lugar com a IOK, a plataforma inteligente Prática que conecta via wi-fi seus fornos a dispositivos eletrônicos.

-  Acesse a IOK de qualquer lugar: notebook, celular, computador ou tablet;
-  Tenha a gestão centralizada dos fornos e dos menus;
-  Tenha facilidade para criar e editar suas receitas, grupos e menus completos;
-  Personalize o ícone das receitas com fotos dos seus pratos;
-  Receba as atualizações de software do equipamento;
-  Produza receitas diferentes com o acesso exclusivo ao Cookbook da Prática;
-  Esclareça dúvidas pelo chat da plataforma.



AMBIENT CONTROL

Resultados consistentes, menos tempo de preparo e consumo de energia. Crocância e suculência garantida seja qual for a carga.

Exclusiva tecnologia inteligente da Prática para controle de umidade.



**PROPORCIONA
RESULTADOS
PERFEITOS,
CROCANTES OU
SUCULENTOS NO
PONTO CERTO.**

COOKBOOK

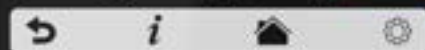
COMIDA BOA, CARDÁPIO COMPLETO

PARÂMETROS:

11:22



RECEITA EM EXECUÇÃO...



FRANGO À CORDON BLEU



ACESSÓRIO
GN PERFURADA EM ALUMÍNIO ANTIADERENTE 30 MM



PARÂMETROS:



MEDALHÃO DE FILÉ MIGNON COM BACON



ACESSÓRIO
SMART GRILL / TURBO GRILL

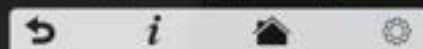


PARÂMETROS:

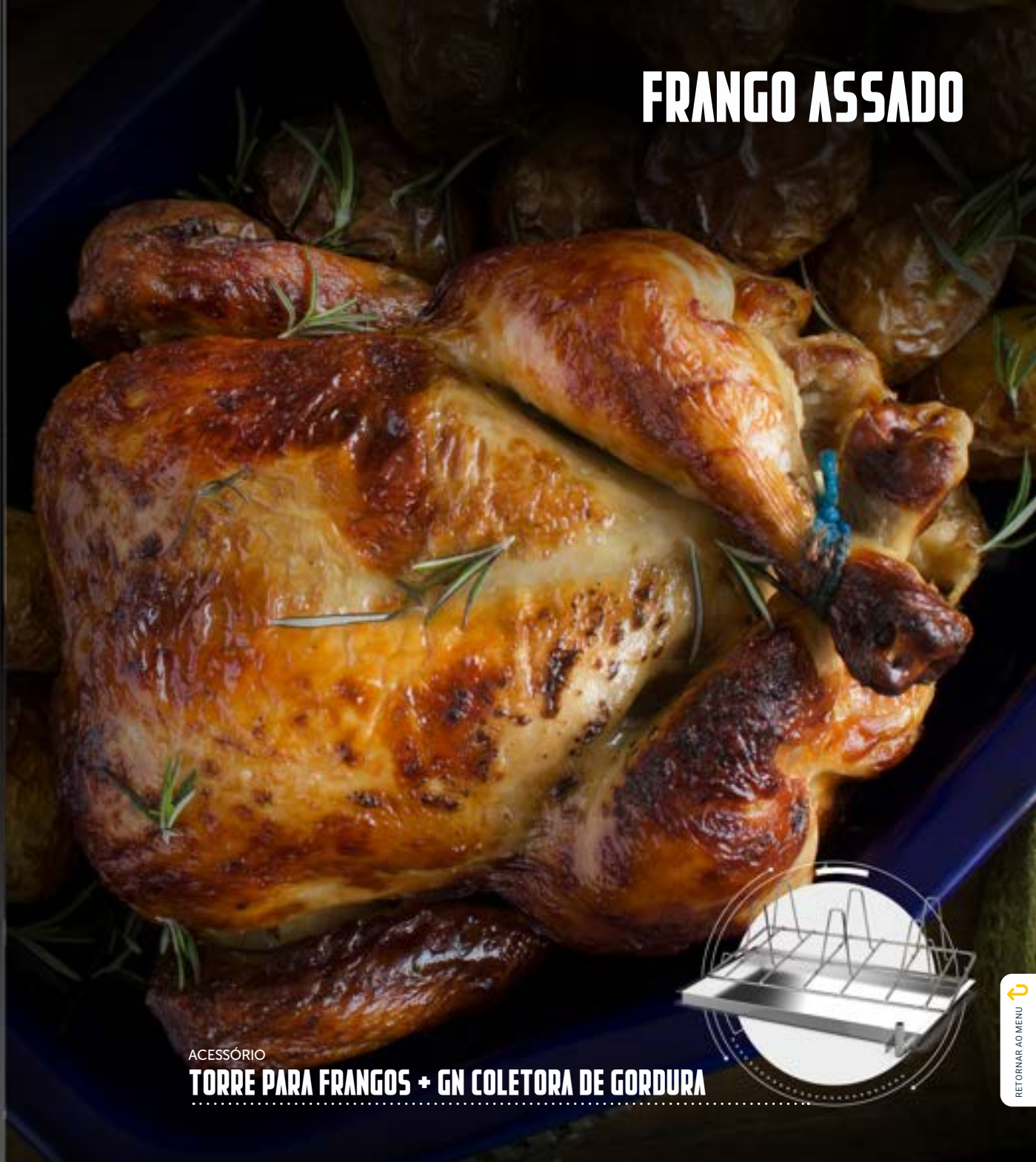
11:22



RECEITA EM EXECUÇÃO...

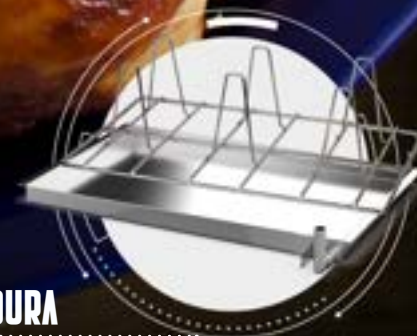


FRANGO ASSADO



ACESSÓRIO

TORRE PARA FRANGOS + GN COLETORA DE GORDURA



PARÂMETROS:



TOMAHAWK



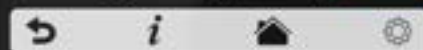
ACESSÓRIO
SMART GRILL / TURBO GRILL

PARÂMETROS:

11:22



RECEITA EM EXECUÇÃO...



BACALHAU NO SOUS VIDE

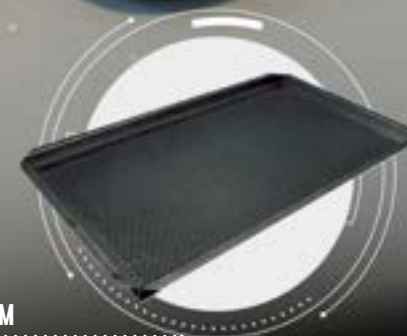


ACESSÓRIO
GRELHA INOX

PARÂMETROS:



CROISSANT



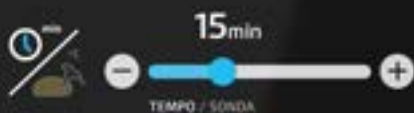
ACESSÓRIO
GN PERFURADA EM ALUMÍNIO ANTIADERENTE 30 MM

PARÂMETROS:

11:22



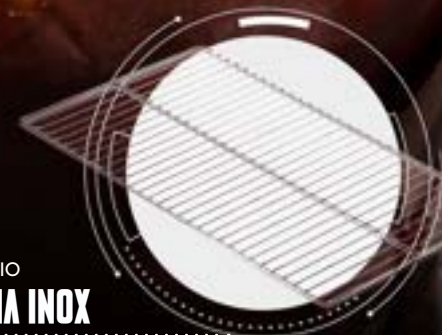
RECEITA EM EXECUÇÃO...



MUFFIN



ACESSÓRIO
GRELHA INOX





HIGIENIZAÇÃO INTELIGENTE

O TSi se higieniza de forma totalmente automática para você investir o tempo da sua operação em outras atividades.

+ ECONOMIA

Evite o desperdício de recursos com a higienização inteligente, que informa, de acordo com a utilização do forno, a quantidade necessária de pastilhas desengordurantes DEGREASER e descalcificantes DESCALER.

+ PRATICIDADE

Equipe sempre capacitada para a operação, com as instruções passo a passo em vídeo no painel.

EQUIPAMENTO LIMPO E SEGURO PARA COMEÇAR A PRÓXIMA OPERAÇÃO.

 25 meses de garantia para peças e mão de obra (exceto itens de desgaste natural. Consulte as condições)



CONEXÃO COM OS DETALHES

A tecnologia também está na construção do TSi para trazer mais segurança e qualidade ao ambiente produtivo.

**CONSTRUÍDO 100%
EM AÇO INOXIDÁVEL**

**PORTA DE VIDRO
DUPLO REBATÍVEL**

**INVERSÃO DA ROTAÇÃO DA TURBINA
TRABALHO EM SENTIDO HORÁRIO E ANTI-HORÁRIO**

**SONDA DE NÚCLEO
DE 6 PONTOS**

**ISOLAMENTO TÉRMICO EM FIBRA CERÂMICA
DE ALTA PERFORMANCE E DURABILIDADE**

**ACABAMENTO COM CANTOS ARREDONDADOS
QUE FACILITAM A HIGIENIZAÇÃO**

**ESGUICHO
ACOPLADO
INCLUSO**



DO TAMANHO DA **SUA NECESSIDADE**

Escolha o modelo que precisar.

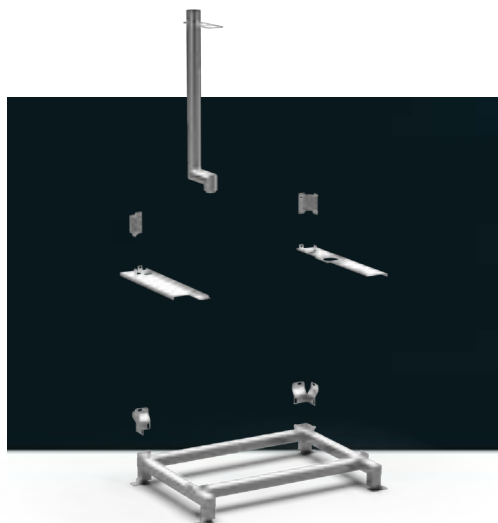
ELÉTRICO 



Modelo	TSi 06	TSi 10	TSi 20	TSi 20V	TSi 40
Tensão (V)	220 220 380	220 380	220 380	220 380	220 380
Fases	Mono Tri Tri	Tri	Tri	Tri	Tri
Dimensões do produto (Alt.xLarg.xProf)	776x1056x768mm 108kg	1056x1056x768mm 138kg	1185x1056x1241mm 205kg	1880x1066x1027mm 282kg	1880x1066x1321mm 337kg
Capacidade	6 GNs	10 GNs	20 GNs	20 GNs	40 GNs
Códigos	920382 920383 920384	920380 920381	920389 920390	920385 920386	920387 920388

A GÁS 

Modelo	TSiG 06	TSiG 11	TSiG 20	TSiG 20V	TSiG 40
Tensão (V)	220	220	220	220	220 380
Fases	Mono	Mono	Mono	Mono	Tri
Dimensões do produto (Alt.xLarg.xProf)	841x1077x1064mm 161kg	1201x1057x1069mm 210kg	1201x1057x1347mm 235kg	2086x1064x1126mm 356kg	2086x1064x1450mm 426kg
Capacidade	6 GNs	11 GNs	20 GNs	20 GNs	40 GNs
Códigos	920366 GLP 920367 GN	910368 GLP 910369 GN	910372 GLP 910373 GN	910370 GLP 910371 GN	910374 GLP 910375 GN 910376 GLP 910377 GN



KIT DE SOBREPOSIÇÃO PARA FORNOS COMBINADOS

MÚLTIPLAS OPÇÕES DE COCÇÃO EM MENOS ESPAÇO

- Dois fornos elétricos em um só espaço: combinação fácil para produzir com diferentes sistemas de cocção e simultaneamente, como cozinhar no vapor e grelhar;
- Flexibilidade de escolha: atenda a todos os volumes de demandas com rapidez e qualidade;
- Economia e conforto: melhore o aproveitamento das áreas da cozinha com equipamentos verticalizados.



*O kit é somente utilizado em fornos combinados elétricos.

ACESSÓRIOS ORIGINAIS *Prática*

A ESCOLHA PERFEITA PARA O SEU EQUIPAMENTO



TURBO GRILL

Grelhados em geral.



TELA EXPANDIDA 45_{MM}

Batatas fritas, mandiocas e desidratações.



GRELHA INOX

Carnes, linguiças e pedaços de frango. Também utilizada como apoio para acessórios fora do padrão de GN.



SMART GRILL

Grelhados, legumes, esfihas e pizzas.



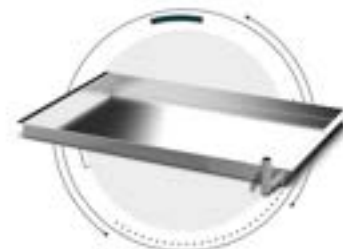
SMART EGG

Ovos fritos, omeletes e panquecas americanas.



TORRE PARA FRANGOS

Asse frango ou outras aves inteiras de até 1,5kg.



BANDEJA COLETORA DE GORDURA

Ideal para remoção e coleta segura de líquidos e gorduras dos preparos.



GN PERFURADA 65_{MM}

Legumes e verduras.



GN LISA 65_{MM}

Arroz, tortas, massas, quibes e lasanhas.



GN LISA 30_{MM}

Carnes, massas, tortas e bolos.



GN LISA EM ALUMÍNIO ANTIADERENTE 30_{MM}

Filés à parmegiana e almôndegas com molho e queijo derretido.



GN PERFURADA EM ALUMÍNIO ANTIADERENTE 30_{MM}

Bifes à milanesa, croissants e petit four.



GN ONDULADA EM ALUMÍNIO ANTIADERENTE

Pães franceses e baguetes.

CONJUNTO DE FILTROS DE ÁGUA

Usados para retenção de cloro, partículas sólidas e principalmente sais de cálcio e magnésio dissolvidos em água.

CONSERVAÇÃO DA VIDA ÚTIL DO EQUIPAMENTO E DOS COMPONENTES MAIS QUALIDADE E DESEMPENHO NOS PROCESSOS





Prática

A Prática, fundada em 1991, oferece o que há de mais moderno em fornos profissionais, ultracongeladores e máquinas de panificação. Com mais de 600 colaboradores, sendo 55 deles em P&D, a Prática é líder no segmento de equipamentos para o preparo de alimentos no Brasil e atua em mais de 50 países.

Ajudar seus clientes a preparar comida de qualidade sem desperdícios é o propósito da Prática. Entendemos a importância do nosso papel na cadeia que se inicia nos campos e lavouras até a oferta de alimentos preparados para as pessoas.

Mais que equipamentos, a Prática oferece soluções integradas e uma rede de suporte pré e pós-venda que permite a seus clientes realmente aprimorar suas operações. Através de seus chefs e nutricionistas a Prática apoia a implementação de processos de melhoria na qualidade e combate ao desperdício.



VALORES



COMPETITIVIDADE



DEDICAÇÃO
AO CLIENTE



RESPEITO



AGILIDADE



COMPROMETIMENTO



PROATIVIDADE



VONTADE DE
MELHORAR



INOVAÇÃO



ESPÍRITO DE
COLABORAÇÃO



HONESTIDADE E
INTEGRIDADE



AUSTERIDADE



GRATIDÃO

PROPÓSITO

COMIDA DE QUALIDADE
SEM DESPERDÍCIOS



BEM-ESTAR



PRODUTIVIDADE



PRESERVAÇÃO



MATRIZ
Minas Gerais - Brasil



Canal Chef

NOSSA EQUIPE DE CHEFS À SUA DISPOSIÇÃO

Com o Canal Chef, você tem um bate-papo com profissionais e recebe dicas e sugestões para explorar ao máximo os equipamentos Prática.

Esse canal oferece apoio operacional e esclarece dúvidas do dia a dia sobre a utilização dos equipamentos, higienização, tempo de preparo, temperaturas de cocção, novas receitas e muito mais.

canalchef@praticabr.com

 **(35) 3449-1213**

Opção 5

PRÁTICA

PRÁTICA
SERVICE+



COBERTURA
EM **TUDO**
O BRASIL

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

TSi

PRÁTICA