

*Práctica*

# TORO

**ROBUSTO, POTENTE  
E EFICIENTE.**

Como um Forno de  
Lastro deve ser.



Eficiência e  
Robustez ao  
seu alcance.



TORO

T O R O

Seu negócio **preparado**  
para a diversificação e  
produtividade com  
uniformidade.



TORO



# TORO



### Toro 2A

2 assadeiras 60cm x 80cm ou  
4 assadeiras 60cm x 40cm por módulo

Diferentes  
**SOLUÇÕES**  
para atender às  
diversas necessidades.  
Módulos sem vapor e  
**com vapor (Steam Wave).**



### Toro 4A

4 assadeiras 60cm x 80cm ou  
8 assadeiras 60cm x 40cm por módulo

Fornos

# MODULARES

que permitem aumentar sua produção gradualmente



## Módulo Avulso

2A: 369mm x 1660mm x 1553mm  
4A: 369mm x 1660mm x 2353mm  
alt. x larg. x prof.



## 2 módulos

2A: 2204mm x 1660mm x 1553mm  
4A: 2204mm x 1660mm x 2353mm  
alt. x larg. x prof.



## 3 módulos

2A: 2204mm x 1660mm x 1553mm  
4A: 2204mm x 1660mm x 2353mm  
alt. x larg. x prof.



## 4 módulos

2A: 2397mm x 1660mm x 1553mm  
4A: 2397mm x 1660mm x 2353mm  
alt. x larg. x prof.

# Bases

específicas para cada modulação



## Base para **2 MÓDULOS**

com Suporte para  
**14 Assadeiras 60x80**  
**2A: Cód. 653199    4A: Cód. 653225**

**2A:** 1070mm x 1660mm x 1396mm  
**4A:** 1070mm x 1660mm x 2196mm  
alt. x larg. x prof.



## Base para **3 MÓDULOS**

com Suporte para  
**8 Assadeiras 60x80**  
**2A: Cód. 653201    4A: Cód. 653224**

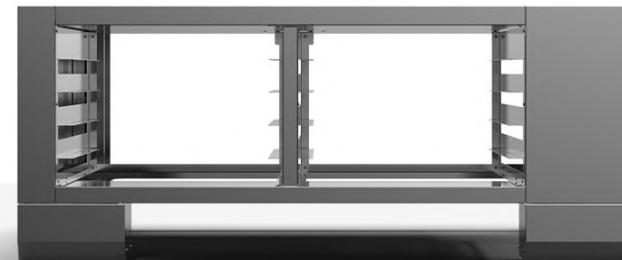
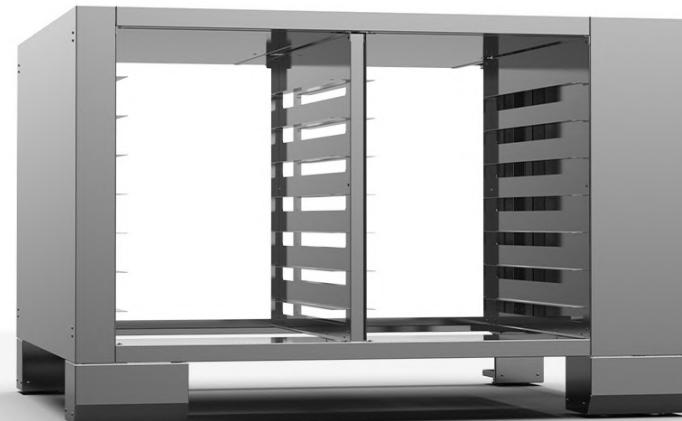
**2A:** 700mm x 1660mm x 1396mm  
**4A:** 700mm x 1660mm x 2196mm  
alt. x larg. x prof.



## Base para **4 MÓDULOS**

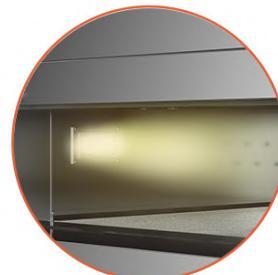
**2A: Cód. 653200    4A: Cód. 653223**

**2A:** 524mm x 1660mm x 1396mm  
**4A:** 524mm x 1660mm x 2196mm  
alt. x larg. x prof.

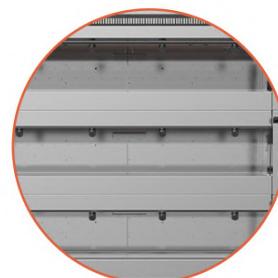


# Design ergonômico e funcional

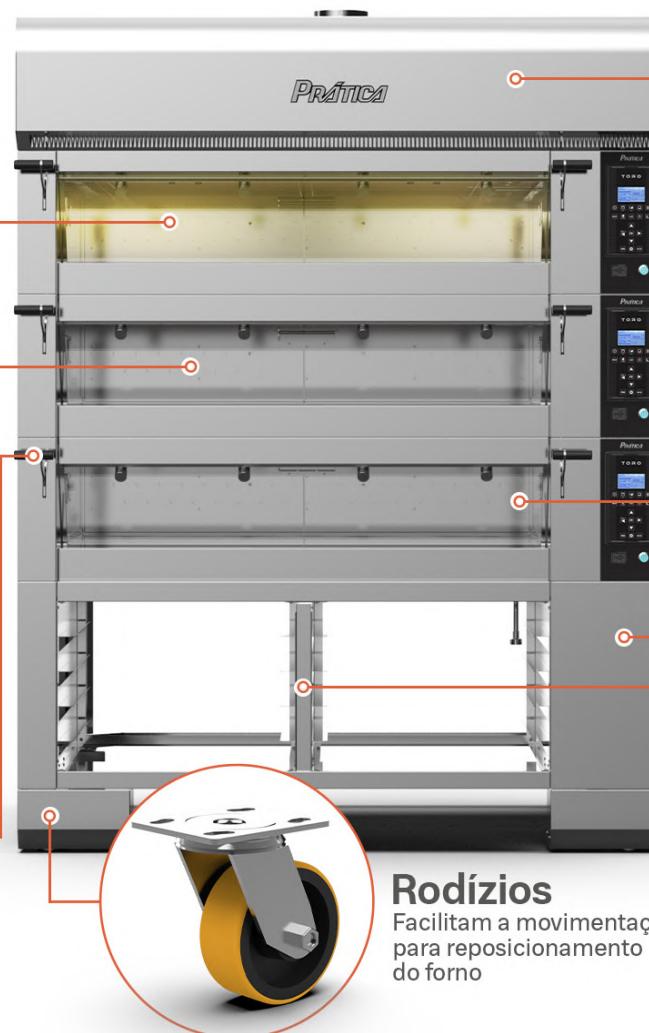
Câmara Iluminada  
Melhor visibilidade



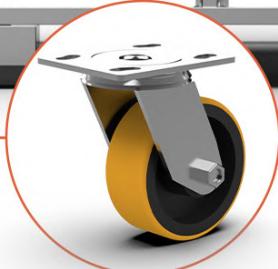
Vidros panorâmicos  
de fácil remoção para limpeza



Alavancas práticas e funcionais



Rodízios  
Facilitam a movimentação para reposicionamento do forno



Testeira  
Captação primária do vapor sem sistema de exaustão



Duas portas basculantes por câmara

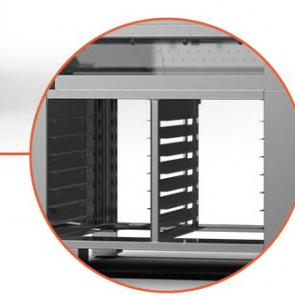


Mais economia energética com maior conservação térmica

Inteiramente de aço inoxidável



Suporte para Assadeiras\*  
Optimiza espaço em sua operação



T O R O

\*Disponível para as configurações de 2 e 3 módulos

TORO





## Uniform Tech

Sistema de **resistências blindadas com controles individuais de temperatura** para cada lastro e teto garantem distribuição de calor equilibrada, proporcionando aquecimento rápido, uniformidade e eficiente recuperação térmica com economia de energia.

# Padronização

## Lastro em Esteatito

Melhor absorção do calor com distribuição da temperatura de maneira homogênea.





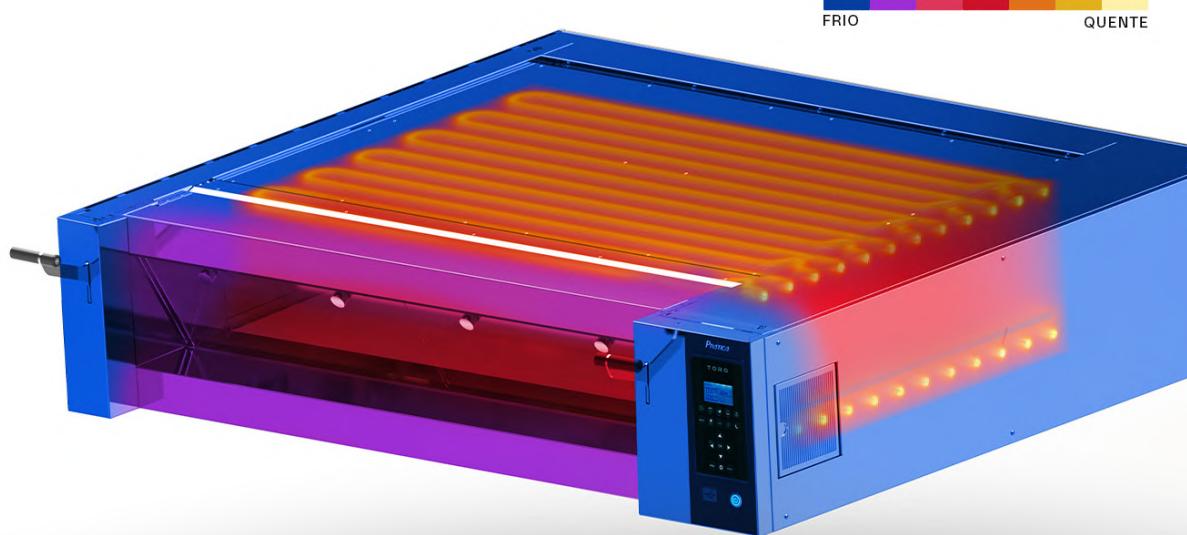
I/O

## Excelente Performance com Steam Wave

**Tecnologia exclusiva** que propicia o máximo aproveitamento do vapor gerado com potência e controle precisos e independentes por câmara, antes e durante o assamento.

# Sistema construtivo com **isolamento térmico** eficiente

Retém calor exclusivamente **dentro da câmara**,  
proporcionando conforto ao ambiente de trabalho  
e economia energética.



**TORO**

# Programável e Inteligente



## Função DryBake

Sistema eletrônico acionado no painel para **extração de umidade** no interior da câmara.



## Função ECO

Economiza energia ao acionar parte das resistências para manter a temperatura na câmara, quando não estiver em operação.



## Função Padeiro Noturno

Automação com precisão e economia no processo produtivo define data, horário e receita desejados por câmara.



Painel de controle intuitivo e simplificado com programação de até **100 receitas em 4 passos**.

(Temperatura de teto; Temperatura de lastro; Tempo; Quantidade de vapor; DryBake On/Off)

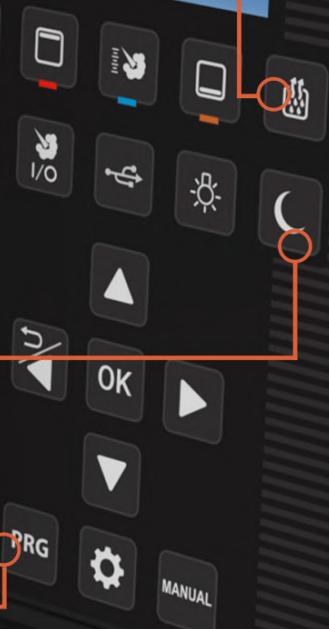


**Conexão USB** para importação e exportação de receitas. Compatível com



TORO

MANUAL  
150 °C 000 MIN  
200 °C 000 MIN



A photograph of two bakers in a professional kitchen. One baker is in the foreground, looking down at a tray of round bread rolls. The other baker is behind him, smiling and also holding a tray. In the background, there is a large industrial oven with the brand name "Painos" visible. The scene is well-lit, highlighting the golden-brown color of the baked goods.

Painos

# Cookbook\*



\*As orientações citadas podem variar conforme receita, gramatura, recheio e processo.



# Pão Francês

- 🌡 Temperatura Teto: 230°C
- 🌡 Temperatura Lastro: 210°C
- 🐦 Vaporizador: Injeção de 600ml
- ⌚ Tempo: 18 minutos com o DryBake desligado

T O R O



## Baguete e Ciabatta

- 🌡 Temperatura Teto: 230°C
- 🌡 Temperatura Lastro: 210°C
- 🐦 Vaporizador: Injeção de 600ml
- ⌚ Tempo: 20 minutos com o DryBake desligado + 5 minutos com o DryBake ligado = 25 minutos

T O R O



# Croissant

- 🌡️ Temperatura Teto: 200°C
- 🌡️ Temperatura Lastro: 190°C
- ⌚ Tempo: 23 minutos com o DryBake desligado + 5 minutos com o DryBake ligado = 28 minutos

T O R O



# Esficha

- 🌡️ Temperatura Teto: 200°C
- 🌡️ Temperatura Lastro: 190°C
- ⌚ Tempo: 20 minutos com o DryBake desligado + 5 minutos com o DryBake ligado = 25 minutos

T O R O



# Pão de Queijo

- 🌡️ Temperatura Teto: 210°C
- 🌡️ Temperatura Lastro: 180°C
- ⌚ Tempo: 35 minutos com o DryBake desligado + 5 minutos com o DryBake ligado = 40 minutos

T O R O



# Panetone e Chocotone

🌡 Temperatura Teto: 170°C

🌡 Temperatura Lastro: 170°C

⌚ Tempo: 45 minutos com o DryBake desligado

T O R O



# Bolo Inglês

🌡 Temperatura Teto: 180°C

🌡 Temperatura Lastro: 180°C

⌚ Tempo: 35 Minutos com o DryBake desligado

T O R O



## Pão Doce

🌡️ Temperatura Teto: 200°C

🌡️ Temperatura Lastro: 190°C

⌚ Tempo: 20 Minutos com o DryBake desligado

TORO



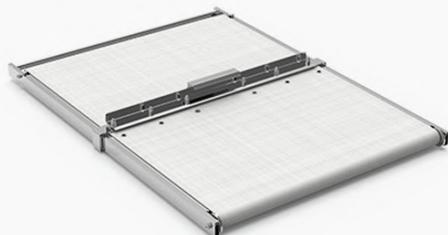
# Pão de Forma

- 🌡 Temperatura Teto: 170°C
- 🌡 Temperatura Lastro: 170°C
- ⌚ Tempo: 40 Minutos com o DryBake desligado

T O R O

# Acessórios Opcionais

para facilitar o dia a dia  
da sua produção



**FORNEIO FÁCIL**  
Cód. 800523



**FILTRO DE  
ÁGUA**  
Cód. 631256



**FORNEIO FÁCIL  
PANTOGRÁFICO**  
Cód. 800590



## Especificações Elétricas

Equipamento	Região	Tensão (V)	Fases	Freq. (Hz)	Potência (kW)	Disjuntor (A)	Cabo (mm²)	Tomada
Lastro Toro 4A VP	Brasil	220 380	Tri	50 60	16.4	50 32	4x16 5x6	63A (3P+T) 63A (3P+N+T)
Lastro Toro 4A SV	Brasil	220 380	Tri	50 60	16.0	50 32	4x16 5x6	63A (3P+T) 63A (3P+N+T)
Lastro Toro 2A VP	Brasil	220 380	Tri	50 60	10.1	32 25	4x6 5x4	32A (3P+T) 32A (3P+N+T)
Lastro Toro 2A SV	Brasil	220 380	Tri	50 60	9.0	32 20	4x6 5x4	32A (3P+T) 32A (3P+N+T)

# 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](mailto:canalchef@praticabr.com)

 (35) 3449-1213

Opção 5

**PráTICA**



**+ de 660**  
técnicos autorizados

**13** 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.

# *Práctica*



[blog.praticabr.com](http://blog.praticabr.com)

[www.praticabr.com](http://www.praticabr.com)



[praticabr](#)