

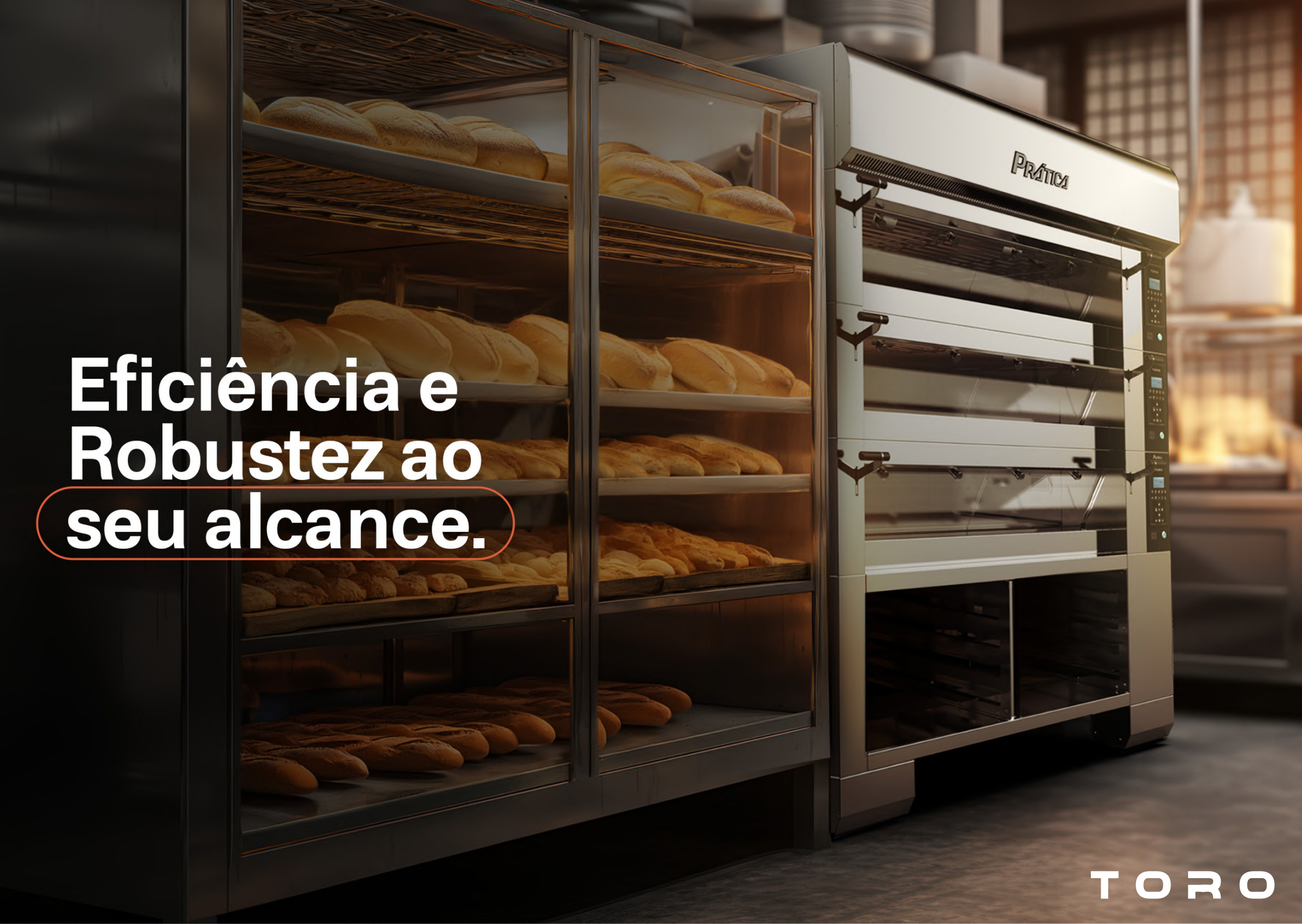
*PRÁTICA*

T O R O

**ROBUSTO, POTENTE  
E EFICIENTE.**

Como um Forno de  
Lastro deve ser.





**Eficiência e  
Robustez ao  
seu alcance.**

**T O R O**



# TORO

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





TORO





# TORO

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



## Toro 2A

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



## Toro 4A

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



# TORO

## 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

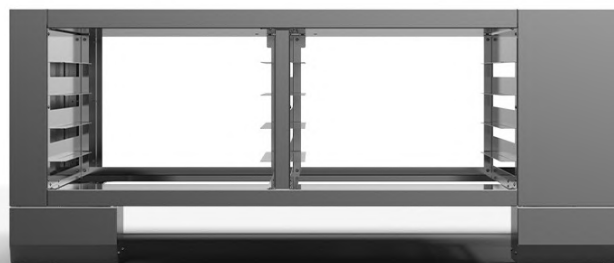
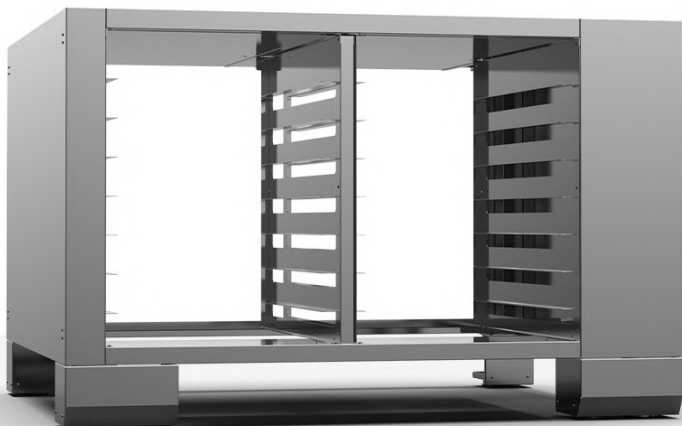
2A: 700mm x 1660mm x 1396mm  
4A: 700mm x 1660mm x 2196mm  
alt. x larg. x prof.



## 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**

Prática

Prática

**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\***

Otimiza espaço em sua operação

**Rodízios**

Facilitam a movimentação para reposicionamento do forno

**T O R O**

\*Disponível para as configurações de 2 e 3 módulos



TORO





# Padronização

## 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.

## Lastro em Esteatito

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





# TORO

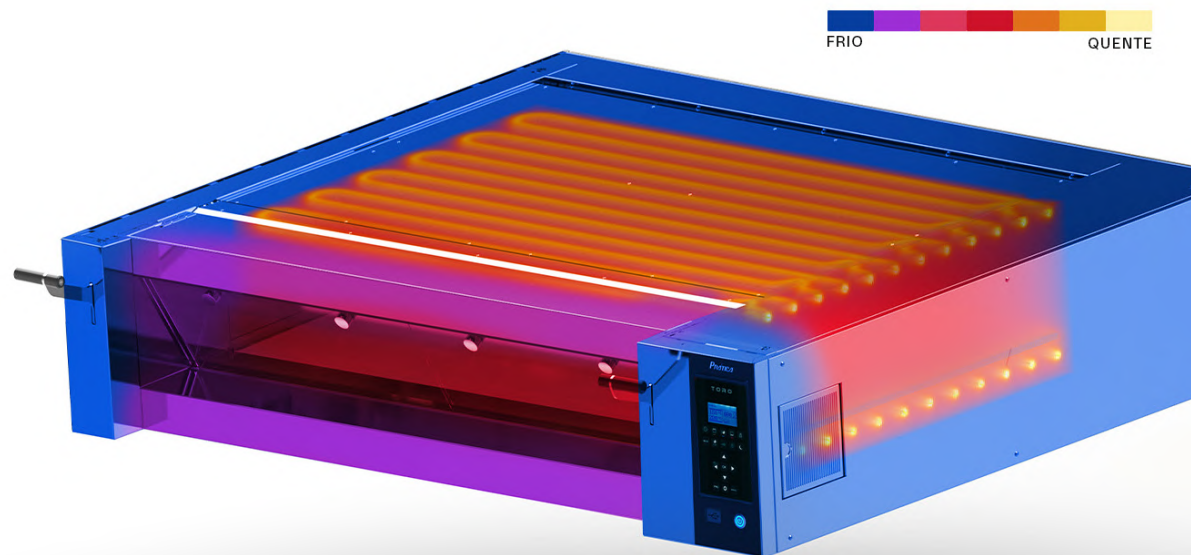


## Excelente Performance com **Steam Wave**

**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

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



**T O R O**



# 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



PRÁTICA

TORO





# 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**





# Esfiha




-  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





# Pão de Forma

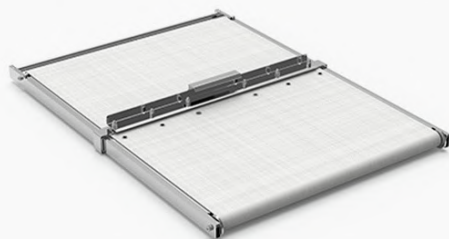
-  Temperatura Teto: 170°C
-  Temperatura Lastro: 170°C
-  Tempo: 40 Minutos com o DryBake desligado

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	Tri	50	16.4	50	4x16	63A (3P+T)
		380				32	5x6	63A (3P+N+T)
Lastro Toro 4A SV	Brasil	220	Tri	50	16.0	50	4x16	63A (3P+T)
		380				32	5x6	63A (3P+N+T)
Lastro Toro 2A VP	Brasil	220	Tri	50	10.1	32	4x6	32A (3P+T)
		380				25	5x4	32A (3P+N+T)
Lastro Toro 2A SV	Brasil	220	Tri	50	9.0	32	4x6	32A (3P+T)
		380				20	5x4	32A (3P+N+T)





## 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.

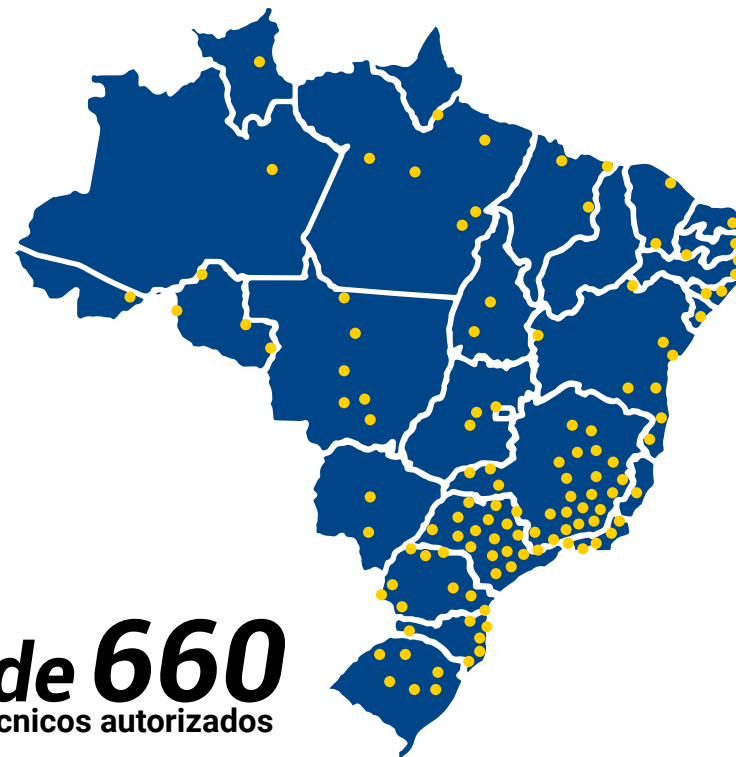
Esse canal oferece apoio operacional e esclarece dúvidas do dia a dia sobre a utilização dos equipamentos, higienização, tempo de preparo, temperaturas de cocção, novas receitas e muito mais.

[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.

# *Prática*