

Prática

LINHA
EXPRESS

FORNOS ULTRARRÁPIDOS DE FINALIZAÇÃO

Certificação

VENTLESS

Dispensa o uso de exaustão





Fundada em 1991, a Prática desenvolve, produz e comercializa os melhores equipamentos para restaurantes, padarias e centrais de produção de alimentos. Líder em vários segmentos em que atua, a Prática dispõe de uma fábrica no estado da arte, comparável às melhores do mundo, além de um time de engenheiros e técnicos de primeira linha, que desenvolve soluções alinhadas às mais modernas tendências do mercado.

O Propósito da empresa é ajudar seus clientes a produzir comida de qualidade, sem desperdícios. Este propósito, que é também um compromisso se desdobra em três dimensões complementares: bem-estar, comida saborosa e saudável; produtividade, com melhores resultados para nossos clientes e preservação, combatendo o desperdício de alimentos.

Com uma equipe alinhada, com valores fortes e uma visão positiva do futuro a Prática se consolida como líder no mercado nacional e caminha para uma posição cada vez mais relevante em todo o mundo.

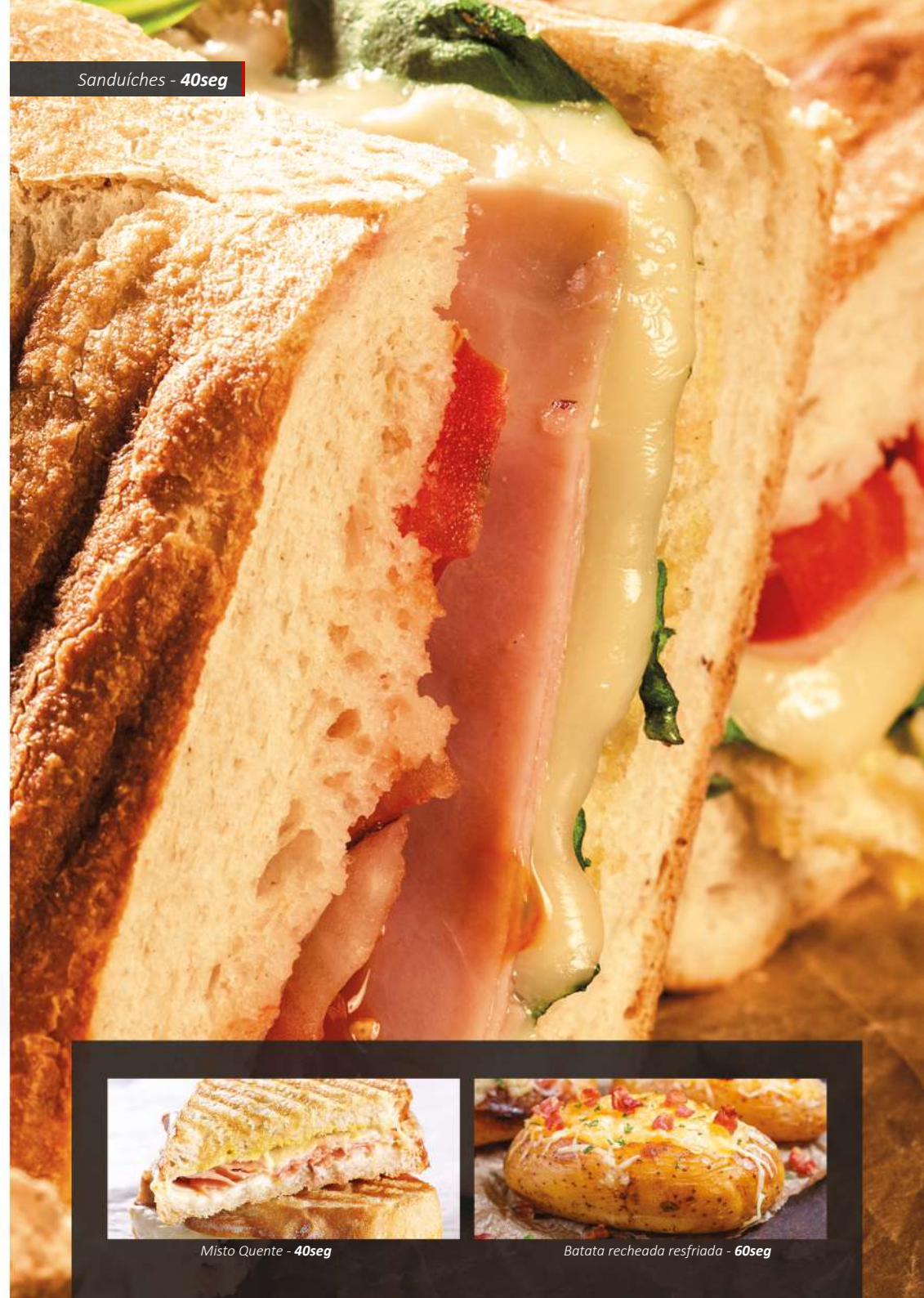


Rocket Express



FINALIZAÇÃO PERFEITA EM UM TOQUE

Sua tela touch screen proporciona através de um simples toque a finalização de alimentos em segundos.



Sanduíches - 40seg



Misto Quente - 40seg



Batata recheada resfriada - 60seg

CARACTERÍSTICAS

Programação para **1024 receitas** com até 8 passos cada uma, divididas em 16 grupos.

Conexão USB para importar e exportar grupos, receitas e configurações.

Controle de temperatura de **30°C a 280°C**.

Controle independente de temperatura de ar impingido e radiação infravermelha.

Controle de velocidade do ar de 0% a 100%.

Controle da potência de microondas de 0% a 100%.

Construído em **aço inoxidável**.

Painel **touch screen** intuitivo e de fácil operação.

Sistema **Ventless** com conversor catalítico removível para limpeza.

Filtro de ar **removível** para limpeza.

Aquecimento por microondas e resistências blindadas.

Filtro de interferência eletromagnética

Sem orifícios laterais, pode ser posicionado próximo a paredes.

Trabalha com utensílios metálicos.

1 ano de garantia.

ACESSÓRIOS DE SÉRIE

Na aquisição do Rocket Express, os seguintes acessórios acompanham o equipamento para entregar a melhor experiência para o usuário.



Espátula



Speed Grill

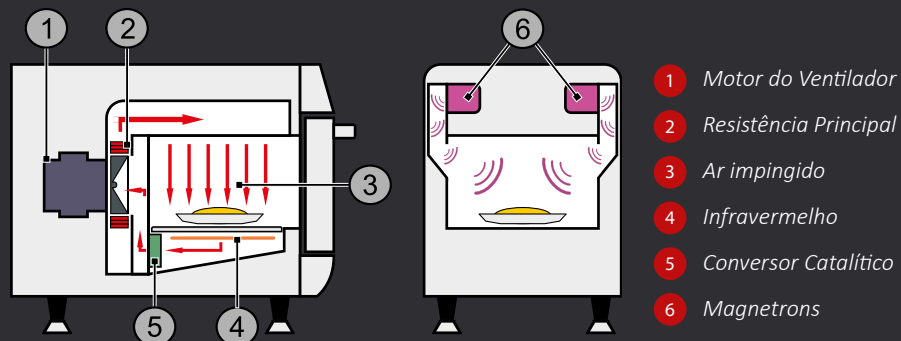


Cesta de Teflon



TECNOLOGIA

A combinação de ar impingido (jato de ar em alta velocidade) com micro-ondas e radiação infravermelha, permite cozinhar alimentos até dez vezes mais rápido do que os processos tradicionais.



Dimensões externas do equipamento

Largura	Altura	Profundidade	Peso
532 mm	570 mm	805 mm	88 kg

Dimensões da câmara de cocção

Largura	Altura	Profundidade	Capacidade
394 mm	146 mm	362mm	21 litros

Copa Express



RESULTADOS INCRÍVEIS EM SEGUNDOS

Com design moderno e tecnologia de ponta, o Copa Express traz elegância, velocidade e resultados incríveis para finalização de alimentos.



Quiche pré-asado resfriado - 50seg

Muffin pré-asado congelado - 35seg

DIFERENCIAL

Compacto e com a maior câmara de cocção do mercado na categoria, o Copa Express se destaca por seu tamanho único, exclusiva interface e operação simplificada.

Forno ultrarrápido e de alta performance, finaliza alimentos in natura, resfriados ou congelados, com incríveis resultados de sabor, aparência e crocância.

São ideais para fast food, cafeterias, lanchonetes, restaurantes, hotéis, padarias e serviços que demandem especial rapidez no atendimento.



**Ideal
para o seu
negócio!**

*A maior
câmara de
cocção com o
menor footprint
da categoria*



CARACTERÍSTICAS

Programação para **1024 receitas** com até 8 passos cada uma, divididas em 16 grupos.

Conexão USB para importar e exportar grupos, receitas e configurações.

Controle de temperatura de **30°C a 280°C**.

Controle independente de temperatura de impingido e radiação infravermelha.

Controle de velocidade de ar de 0% a 100%.

Controle da potência de microondas de 0% a 100%.

Construído em **aço inoxidável**.

Painel **touch screen** intuitivo e de fácil operação.

Sistema **Ventless** com conversor catalítico removível para limpeza.

Filtro de ar **removível** para limpeza.

Aquecimento por microondas e resistências blindadas.

Filtro de interferência eletromagnética

Trabalha com utensílios metálicos.

1 ano de garantia.

ACESSÓRIOS DE SÉRIE

Na aquisição do Copa Express, os seguintes acessórios acompanham o equipamento para entregar a melhor experiência para o usuário.



Speed Grill



Cesta de Teflon

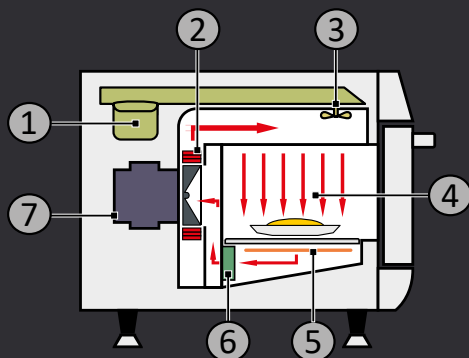


Espátula



TECNOLOGIA

A combinação de ar impingido (jato de ar em alta velocidade) com micro-ondas e radiação infravermelha, permite cozinhar alimentos até dez vezes mais rápido do que os processos tradicionais.



- 1 Magnetron
- 2 Resistência Principal
- 3 Stirrer
- 4 Ar impingido
- 5 Infravermelho
- 6 Conversor Catalítico
- 7 Motor do Ventilador

Dimensões externas do equipamento

Largura	Altura	Profundidade	Peso
405 mm	627 mm	780 mm	79 kg

Dimensões da câmara de cocção

Largura	Altura	Profundidade	Capacidade
336 mm	183 mm	287 mm	17,5 litros

ROCKET E COPA EXPRESS

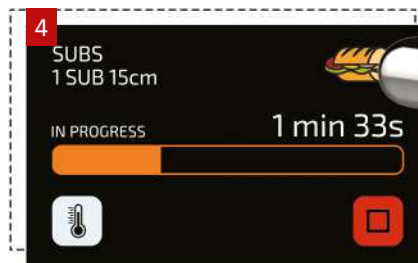
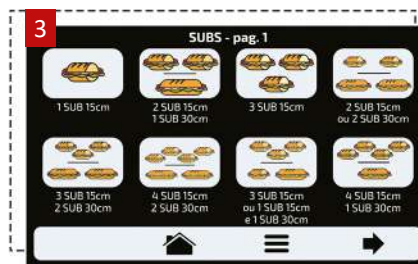
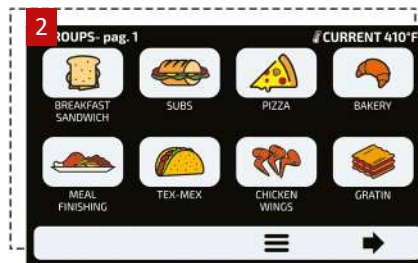
A interface mais intuitiva do mercado

INTUITIVO E MODERNO

Painel touchscreen colorido
com customização de nome e
imagem para grupo de
alimentos e receitas

FÁCIL E OTIMIZADO

Software completamente
intuitivo, oferece ações
para facilitar as operações
e uma experiência fluída
ao usuário



1, 2, 3 e **Pronto!!!**

Escolha o grupo de
alimentos, a receita
e aperte o play!



PRATICIDADE OPERACIONAL

Conversor catalítico removível



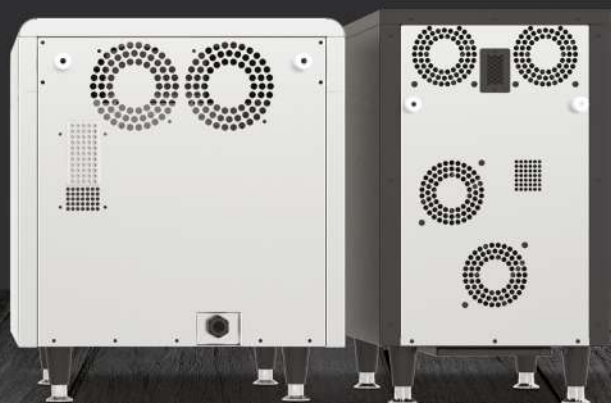
Conversor catalítico de fácil remoção permite ao usuário realizar a higienização sem custos de chamadas técnicas.

Filtro de ar removível



Impede a entrada de impurezas, de fácil remoção e higienização.

Painel traseiro



MÍNIMO ESPAÇO LATERAL

Sistema avançado de ventilação, elimina saídas de ar laterais e dispensa o uso de exaustão para melhor aproveitamento de espaço.

Rocket|Chef|Forza Express
Dispensa espaço
para ventilação lateral



Copa/Uno Express
2,5cm necessários de
espaço lateral para ventilação



Os fornos Copa, Rocket, Chef e Forza Express, possuem um dispositivo que determina a distância padrão para a ventilação do equipamento.

Prática



ULTRA
CONGELADORES



LAVADORAS
DE LOUÇAS



EQUIPAMENTOS
DE PANIFICAÇÃO



FORNOS DE
PANIFICAÇÃO



FORNOS
COMBINADOS



SPEED OVENS