

Prática



Linha **FIT**

O que sua operação
realmente precisa
para ser mais eficiente?

**Cada operação
tem uma realidade.**

**E precisa de uma solução
na medida certa.**

Uma linha. Soluções **na medida certa.**



FIT Lite

Para **começar** a servir com velocidade e padrão.

FIT Express

Para **atender alta demanda** com velocidade e consistência.

FIT ST

Para **dobrar a capacidade** no mesmo espaço.

FIT XL

Para **produzir mais** por vez sem perder desempenho.



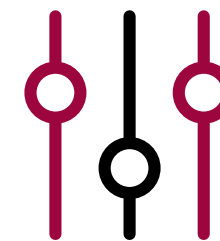
Cada operação pede um FIT.



Desempenho na medida certa para o seu negócio

Cada forno da Linha FIT foi desenvolvido para atender diferentes perfis de operação.

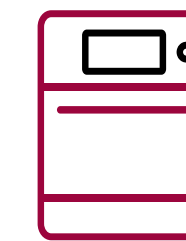
Da produção mais simples às rotinas de alta demanda, você tem sempre o equipamento certo para garantir velocidade, padronização e eficiência no dia a dia.



Tecnologia que trabalha a favor da equipe

Desenvolvida para simplificar a rotina da operação, a Linha FIT conta com comandos fáceis e operação intuitiva.

Assim, a equipe trabalha com mais agilidade, confiança e sem etapas desnecessárias.



Qualidade e eficiência em cada preparo

Todos os fornos da Linha FIT seguem os mesmos princípios: qualidade consistente, preparo rápido e alta produtividade.

Equipamentos pensados para garantir resultado em cada preparo e eficiência em cada serviço.

Linha FIT



FIT Lite



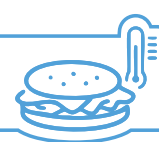
Na medida certa para **começar**
a servir com velocidade e padrão.

Para operações que querem sair dos métodos convencionais
e começar a trabalhar com speed oven de forma simples,
acessível e eficiente.

- O primeiro passo para operações mais ágeis e padronizadas
- Ideal para menus enxutos e operações do dia a dia
- Mais agilidade no preparo sem aumentar a complexidade
- Redução de desperdício e mais controle na operação



1100W de Potência de micro-ondas



Ideal para **produtos refrigerados**

Prática



Clique
aqui
para
saber
mais

Linha FIT



FIT Express

Na medida certa para **atender alta demanda** com velocidade e consistência.

Ideal para operações com alto volume de pedidos, o FIT Express garante velocidade, repetibilidade e desempenho mesmo nos momentos de maior demanda.

- Alta produtividade mesmo nos picos de demanda
- Fluidez no preparo, mesmo com grande volume de pedidos
- Resultados consistentes, pedido após pedido
- Mais velocidade sem perder controle da operação



2200W de Potência de micro-ondas



Ideal para produtos refrigerados e congelados

PRÁTICA



Clique aqui para saber mais

Linha FIT



FIT ST

Na medida certa para **dobrar a capacidade** no mesmo espaço.

Ideal para operações que precisam crescer sem ampliar a área da cozinha, o FIT ST aumenta a capacidade de produção com expansão vertical e acompanha o ritmo da sua demanda.

- Aumente a capacidade sem precisar de mais espaço
- Expansão vertical para crescer dentro da mesma estrutura
- Evolua a operação conforme a demanda
- Invista no ritmo do seu crescimento



2200W de Potência de micro-ondas



Ideal para produtos refrigerados e congelados

Prática



Clique aqui para saber mais

Linha FIT



FIT XL

Na medida certa para **produzir mais** por vez sem perder desempenho.

Ideal para operações que precisam preparar produtos maiores ou produzir mais por vez, o FIT XL combina alta capacidade com o mesmo desempenho, suportando, por exemplo, sanduíches de até 40 cm e pizzas de grande formato.

- Mais capacidade para preparar grandes volumes de uma vez
- Ideal para produtos maiores e porções mais generosas
- O mesmo desempenho, mesmo com maior carga
- Mais produção por preparo, sem aumentar o tempo



2200W de Potência de micro-ondas



Ideal para produtos refrigerados e congelados

Prática



Clique aqui para saber mais



A mesma **tecnologia** em toda a linha.
Resultados **consistentes** em cada preparo.
Modelos pensados para **diferentes níveis de produção**.
A **performance certa** para cada tipo de operação.

Pronta para o mundo real.

Por que a Linha FIT faz a diferença na sua operação?



Mesmas receitas. Mesmos resultados. Sempre.

A tecnologia de finalização da Família FIT garante qualidade e repetibilidade em todos os ciclos, mesmo em operações com alto fluxo.



Mais liberdade para instalar onde sua operação precisa.

Os fornos da Família FIT dispensam exaustão, reduzindo custos de infraestrutura e facilitando a instalação.



Operação simples e intuitiva.

A interface simples ajuda a equipe a preparar os produtos com segurança e consistência.



Alta performance com eficiência energética.

A combinação de micro-ondas e ar impingido acelera os preparos, reduzindo o tempo de cocção e o consumo de energia.



Um ambiente de trabalho mais confortável.

O isolamento térmico mantém o calor dentro do forno, evitando a transferência de aquecimento para ambiente da operação.



Manutenção simples e rápida.

Filtro catalítico removível facilita a manutenção e ajudam a manter o equipamento sempre disponível para a operação.



Menos tempo limpando, mais tempo produzindo.

Com processos de limpeza guiados diretamente na tela, o operador executa cada etapa com facilidade, evitando erros e garantindo mais agilidade e eficiência na rotina.



A solução ideal para **cada tipo de operação**



Restaurantes



Lojas de
conveniência



Supermercados



Escolas e
universidades



Refeições
coletivas



Hospitais



Fast Foods



Hotéis



Cinemas



Parques temáticos



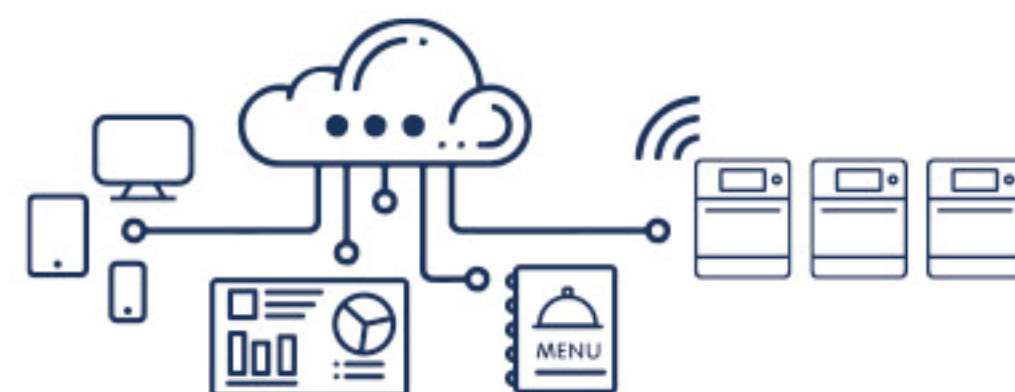
Estádios



Cafeterias



INTERNET OF KITCHEN



Conecte e gerencie sua operação de qualquer lugar

Organize receitas, padronize processos e mantenha sua equipe conectada — tudo em um só lugar.



Crie receitas uma vez e envie para todos os fornos

Gerencie receitas em um único lugar e envie automaticamente para os equipamentos conectados.



Padronização em todas as unidades

Os mesmos processos garantem resultados consistentes em qualquer operação.



Receitas com imagens reais na tela do forno

Facilita a operação e reduz erros operacionais.



Acesse de qualquer dispositivo

Gerencie receitas pelo computador, tablet ou celular.



Atualizações automáticas de software

Novas funcionalidades disponíveis via Wi-Fi.



Cookbooks exclusivos Prática

Receitas desenvolvidas por chefs incluídas.



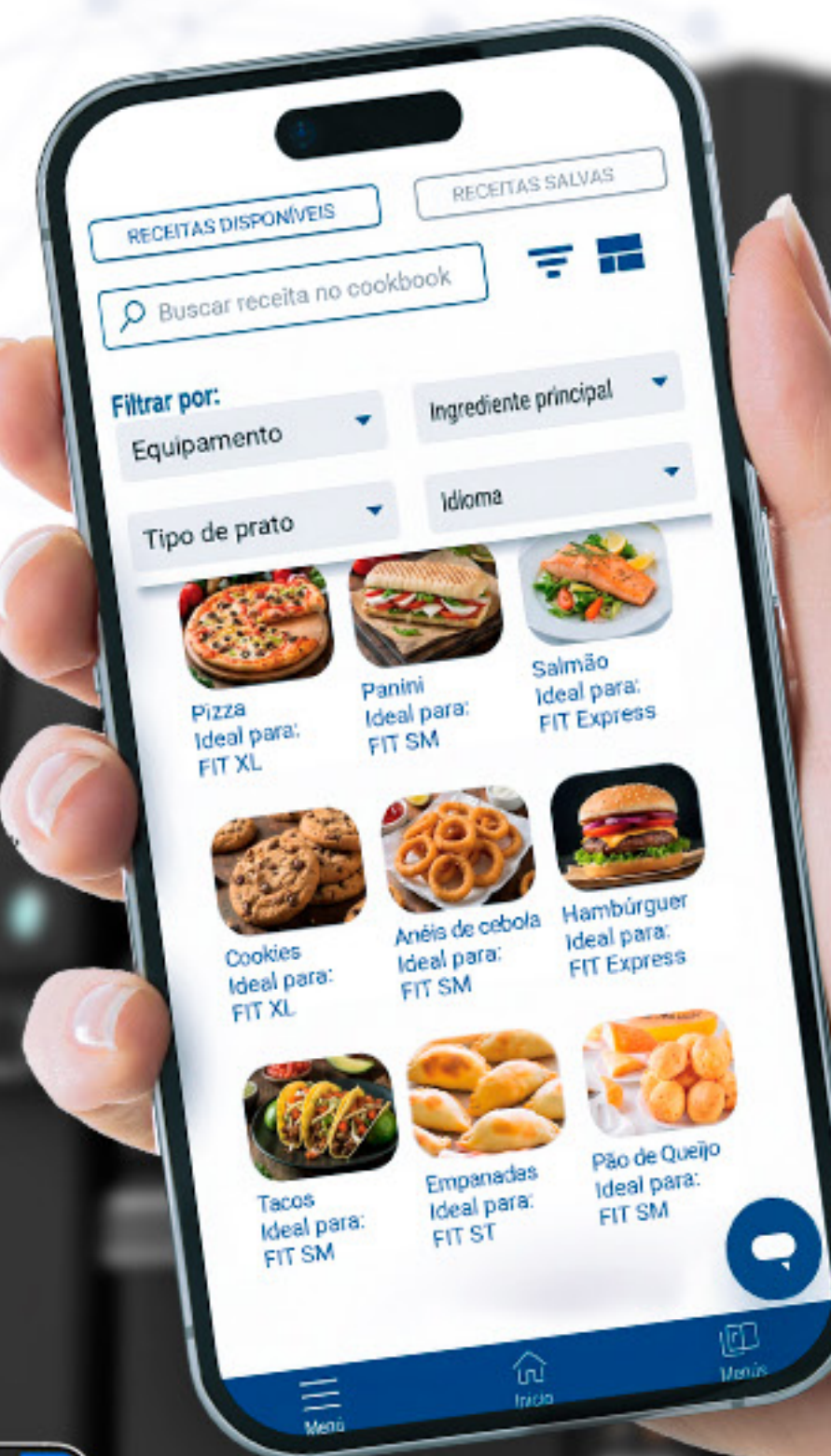
Suporte via chat integrado

Obtenha assistência diretamente pela plataforma.



Incluído sem custo adicional
Sem taxas. Sem assinaturas.

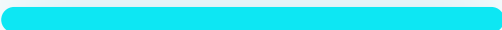
*O FIT Lite utiliza USB para atualizações do IOK e transferência de receitas. Não possui conexão Wi-Fi.



[Clique aqui para saber mais](#)



Indicadores LED permitem que a equipe visualize rapidamente o status do forno, facilitando o controle da produção durante o serviço.

Modo de operação	Cor	Status
Ligando / Stand-by		Pisca
Pré aquecimento		Ligada
Controle de temperatura		Ligada
Higienização		Ligada
Execução de receita		Ligada
Receita Finalizada		Ligada
Falha		Ligada
Erro		Piscando

*Disponível nos modelos FIT Express, FIT XL e FIT ST.



Limpeza rápida para o dia a dia da operação



Instruções de limpeza diretamente na tela

O operador é orientado com instruções detalhadas passo a passo.



Opção de visualizar cada etapa em vídeo*

Limpeza assistida com guia em vídeo passo a passo, exibido diretamente na tela do forno, garantindo precisão durante todo o processo.



Filtro catalítico de fácil remoção

Remoção e reinstalação simples, sem necessidade de suporte técnico ou ferramentas.

*Disponível nos modelos FIT Express, FIT XL e FIT ST. Para o modelo Fit Lite passo a passo em texto e imagens.



Produtos de **limpeza**

Desenvolvidos para limpar e proteger os speed ovens com mais eficiência.



Eficiência na limpeza

- Pronto para uso — não requer diluição;
- Remove facilmente com um pano úmido;
- Potente ação desengordurante: elimina até mesmo gordura seca e carbonizada.



Facilidade de proteção

Forma uma película protetora que facilita as limpezas futuras, reduzindo o consumo de produto e economizando tempo.



Seguro para o operador.

Acessórios

que ampliam o potencial do seu forno

PRÁTICA

Panini Press

Mais valor para o seu menu de sanduíches.
Marcas de grill perfeitas e crocância irresistível.

Acabamento profissional para seus sanduíches

Marcas de grill que valorizam a apresentação e aumentam a percepção de qualidade.

Mais crocância e textura no preparo

A pressão uniforme garante tostagem perfeita em paninis, melts, burritos e wraps.

Agilidade no preparo

Permite preparar sanduíches quentes com rapidez e consistência durante todo o serviço.

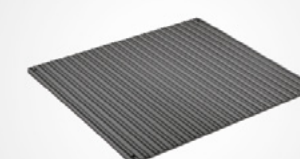
Fácil de usar e limpar

Instalação simples e manutenção rápida no dia a dia da operação.



Cod.: 800552

Outros acessórios



Speed Grill

Cod.: 800526



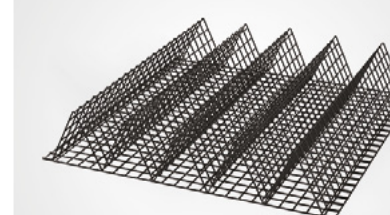
Cesto Antiaderente
Liso

Cod.: 800525



Cesto Antiaderente
Perfurado

Cod.: 800482



Cesto Antiaderente
Ondulado Perfurado

Cod.: 800540



Pá De Alumínio

Cod.: 800507

Prática

Linha FIT



FIT Lite

FIT Express

FIT ST

FIT XL

Grupo de Características

Característica

Menu / Aplicações		Negócios Autônomos de Atendimento Rápido	Operações com múltiplas unidades	Eficiência em configuração empilhada	Menús de Alto Volume
	Tipo de operador				
	Salgados	✓	✓	✓	✓
	Pizzas	✓	✓	✓	✓
	Reaquecimento de proteínas	✓	✓	✓	✓
	Variedade de menu	✓ Itens resfriados	✓✓✓ Itens resfriados e congelados	✓✓✓ Itens resfriados e congelados	✓✓✓ Itens resfriados e congelados
	Velocidade de cocção (sanduíche tostado)	✓ 60 segundos	✓ 40 segundos	✓ 40 segundos	✓ 40 segundos
		30x30cm	30x30cm	30x30cm ou empilhado	40x40cm (4 pizzas) 20x20cm (18 snacks)
Tecnologia		Ar Impingido + Microondas (1100W de Potência de micro-ondas)	Ar Impingido + Microondas (2200W de Potência de micro-ondas)	Ar Impingido + Microondas (2200W de Potência de micro-ondas)	Ar Impingido + Microondas (2200W de Potência de micro-ondas)
	Temperatura máxima	280°C	280°C	280°C	280°C
	Controle de velocidade para ar impingido	✓✓ (Perfis pré-programados, simples)	✓✓✓ (Controle de ar avançado)	✓✓✓ (Controle de ar avançado)	✓✓✓ (Controle de ar avançado)
	Interface	Tela compacta de 4,3"	Tela de 5"	Tela de 5"	Tela de 7"
	IOK – Internet of Kitchen	✗	✓	✓	✓
	Conectividade	✓ (Apenas USB)	✓✓✓ (Wi-Fi + USB)	✓✓✓ (Wi-Fi + USB)	✓✓✓ (Wi-Fi + USB)
	Filtro Catalítico removível	✓	✓	✓	✓
	Certificação Ventless	✗	✓	✓	✓
Especificações Técnicas					
	Barra indicadora de status	✗	✓	✓	✓
	Empilhável	✗	✗	✓	✗
	Acessórios de série	Speed Grill, Cesto flexível antiaderente e Pá de alumínio	Speed Grill, Cesto flexível antiaderente e Pá de alumínio	Speed Grill, Cesto flexível antiaderente e Pá de alumínio	Cesto flexível antiaderente e Pá de alumínio
	Acessórios (opcionais)	Panini Press e Cesto Antiaderente Ondulado Perfurado	Panini Press e Cesto Antiaderente Ondulado Perfurado	Panini Press e Cesto Antiaderente Ondulado Perfurado	Cesto Antiaderente Ondulado Perfurado
	Dimensões (mm) (L x A x P)	619 x 386 x 680	659 x 386 x 693	425 x 518 x 697	658 x 488 x 795
	Tensão (V)	220V - 20A	220V - 32A	220V - 32A	220V - 32A
	Potência (kW)	3.3	6.5	6.5	6.5
	Frequência (Hz)	60	60	60	60

Prática

Comida de qualidade sem desperdícios



BEM-ESTAR



PRODUTIVIDADE



PRESERVAÇÃO

praticabr.com

praticabr.com/blog

[YouTube](#) [Facebook](#) [Instagram](#) [LinkedIn](#) /praticabr