

TORO TC TOTAL  
CONTROLE



**Robusto**  
como sempre.  
**Inteligente**  
como nunca.

Conectividade, eficiência energética  
e otimização da sua produção.



PRÁTICA



TORO TC TOTAL  
CONTROLE



# Total Controle

+Padronização +Versatilidade +Interatividade.

**Painel Touch Screen de 7".**

- Mais de 300 receitas em até 4 passos
- DryBake On/Off
- Steam Wave
- Padeiro Noturno
- Função ECO
- IOK

TORO TC TOTAL  
CONTROLE



# IOK

INTERNET OF KITCHEN

Tome decisões baseadas em dados e otimize sua operação com mais precisão.

- Acesse a plataforma de qualquer lugar: computador, celular ou tablet;
- Crie, edite e remova grupos e receitas para todos os fornos;
- Personalize receitas com fotos reais dos seus produtos;
- Receba novas funções e atualizações automaticamente

**Padronize sua produção e monitore seus fornos mesmo fora do estabelecimento.**



Prática

# Mais eficiência energética

A partir da Função ECO, disponível na plataforma IOK, acompanhe o consumo e o desempenho do forno, câmara por câmara, com dados precisos.

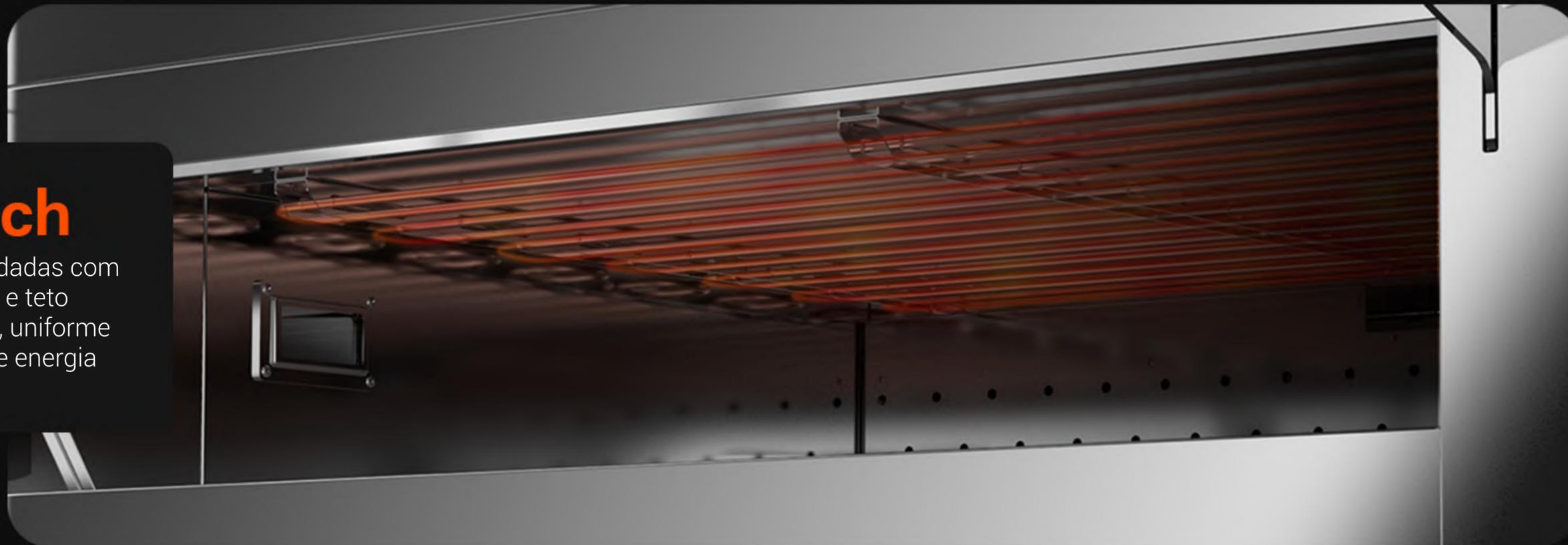
- Gráficos de consumo;
- Registro de ativação da função;
- Economia gerada por ciclo.





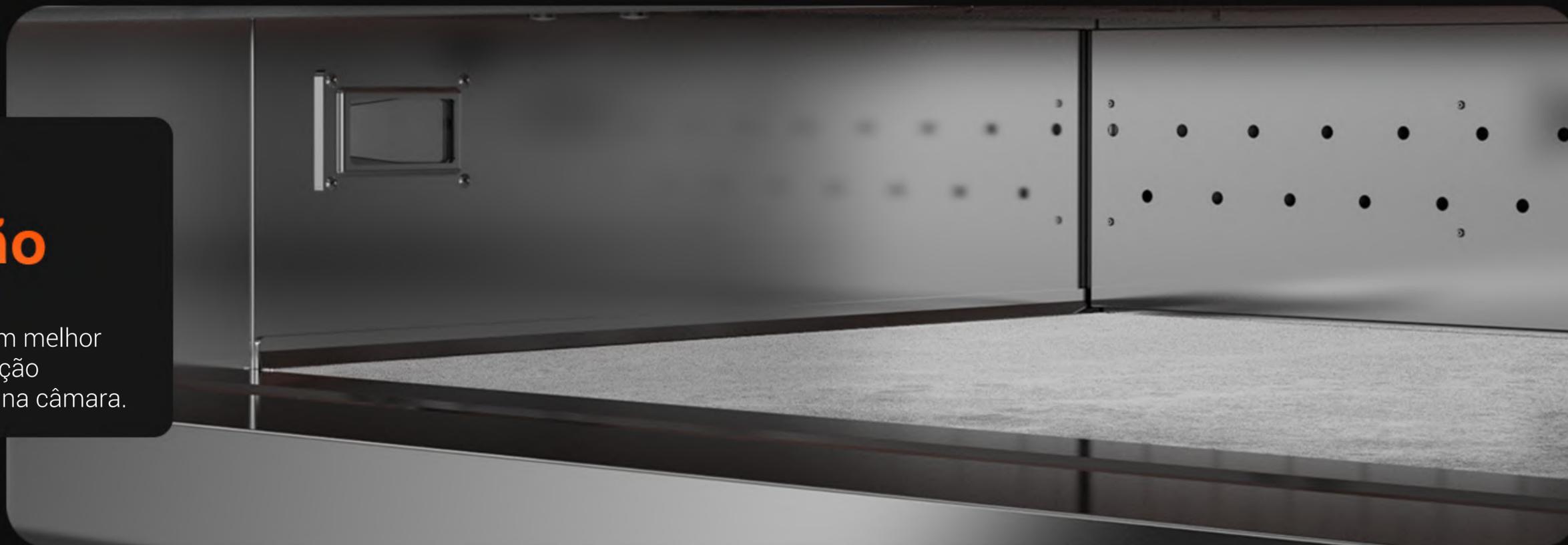
## Uniform Tech

Sistema de resistências blindadas com controle individual por lastro e teto garante aquecimento rápido, uniforme e eficiente, com economia de energia



## Lastro em Pedra Sabão (Esteatito)

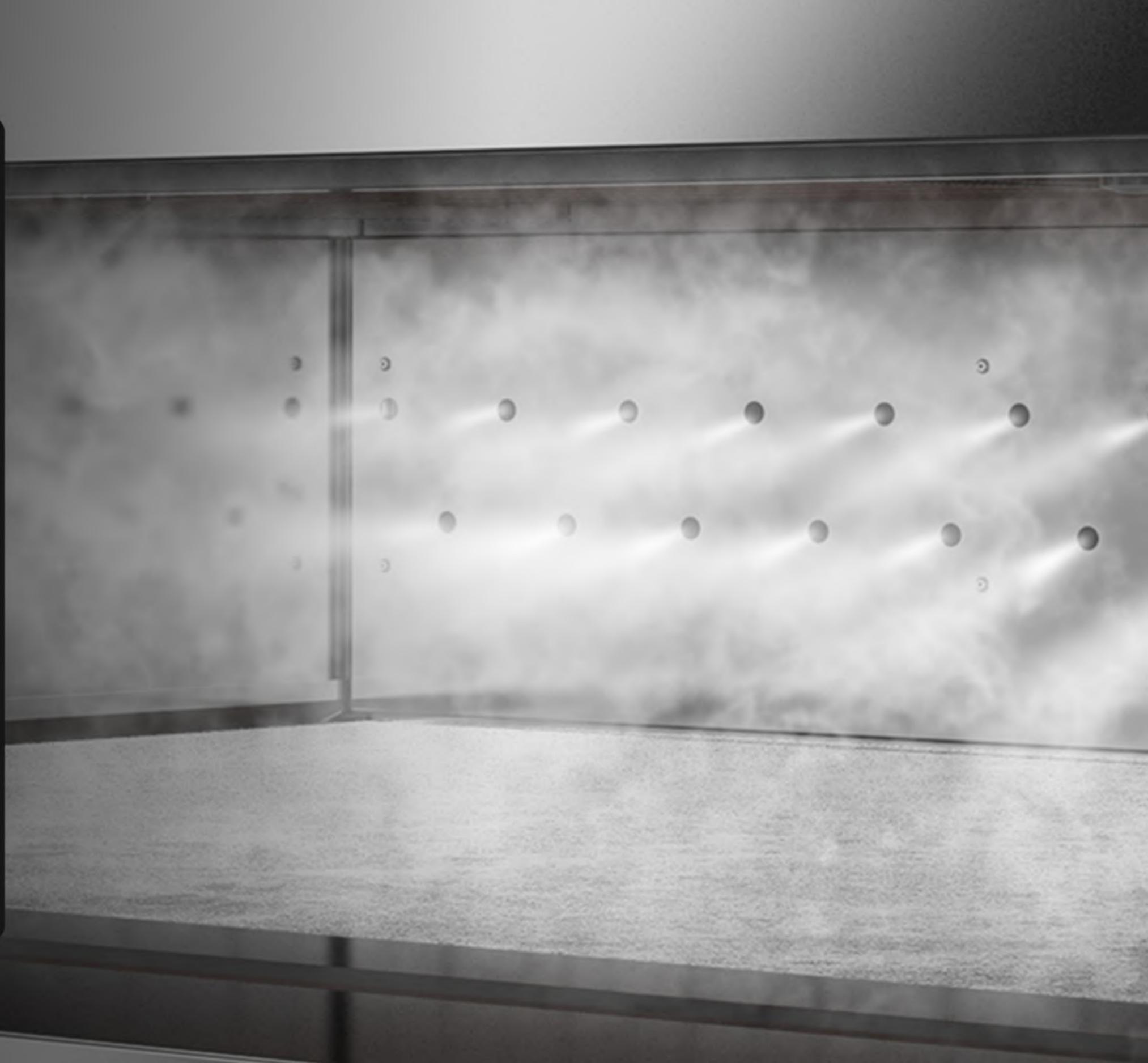
Rocha natural resistente, com melhor absorção de calor e distribuição homogênea da temperatura na câmara.



# Steam Wave

Tecnologia exclusiva de vaporização, potente e uniforme, com controle preciso e independente por câmara.

Garante casca crocante, acabamento artesanal e performance ideal para pães rústicos e fermentações naturais.



# Operações

ainda mais inteligentes

ECO

## Função ECO

Reduz o consumo de energia, ativando parcialmente as resistências para manter a temperatura quando o forno não está em uso. Pode ser programada ou acionada manualmente.



## Função DryBake

Extração de umidade da câmara, ideal para assar produtos secos e garantir mais crocância. Pode ser programada junto à receita, trazendo praticidade ao preparo.



## Função Padeiro Noturno

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



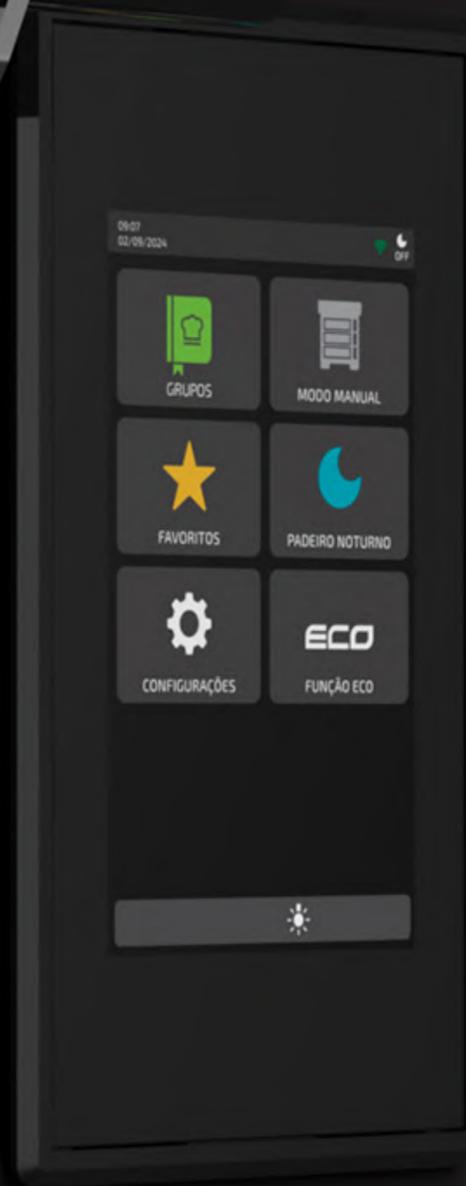
## IOK

Conecte-se à sua produção de forma simples. Gerencie receitas e dados operacionais remotamente via Wi-Fi.



## Entrada USB

para importação e exportação de receitas.



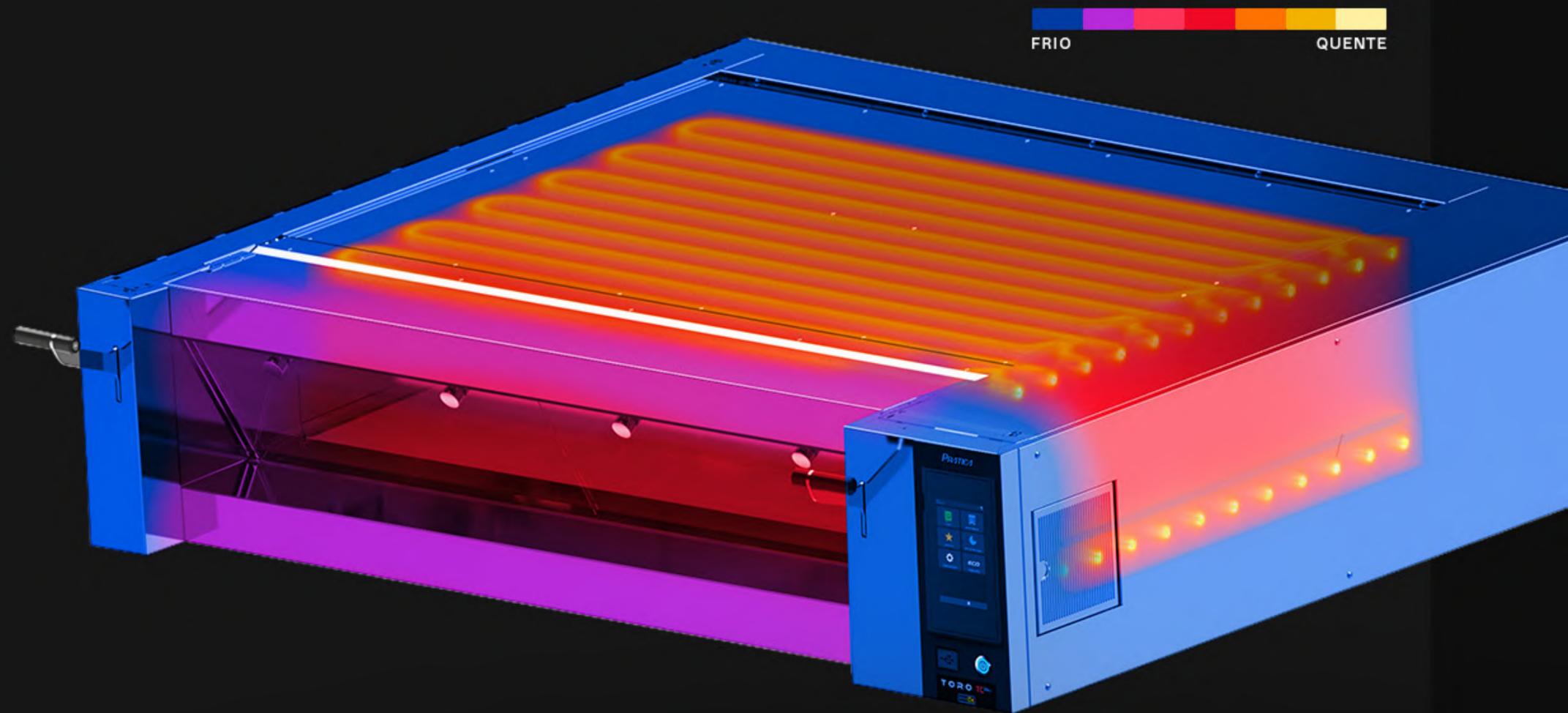
TORO TC TOTAL CONTROLE



TORO TC TOTAL CONTROLE

# Isolamento térmico de alta performance

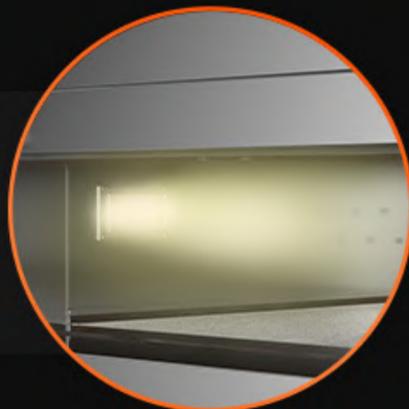
Retém calor exclusivamente dentro da câmara, proporcionando conforto ao ambiente de trabalho e economia energética.





# Design eficiente

**Câmara iluminada**  
Melhor visibilidade



**Vidros removíveis**  
de fácil limpeza

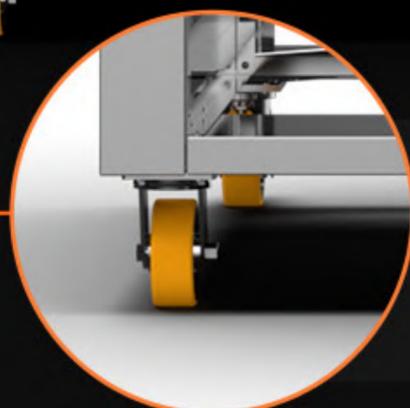


**Alavancas ergonômicas**



**Rodízios**

Facilitam a movimentação para reposicionamento do forno



**Testeira**

com função de acabamento e isolamento térmico



**Duas portas basculantes por câmara**

para preservar calor



Construído em **aço inoxidável**



**Suporte para Assadeiras\***

Otimiza espaço em sua operação



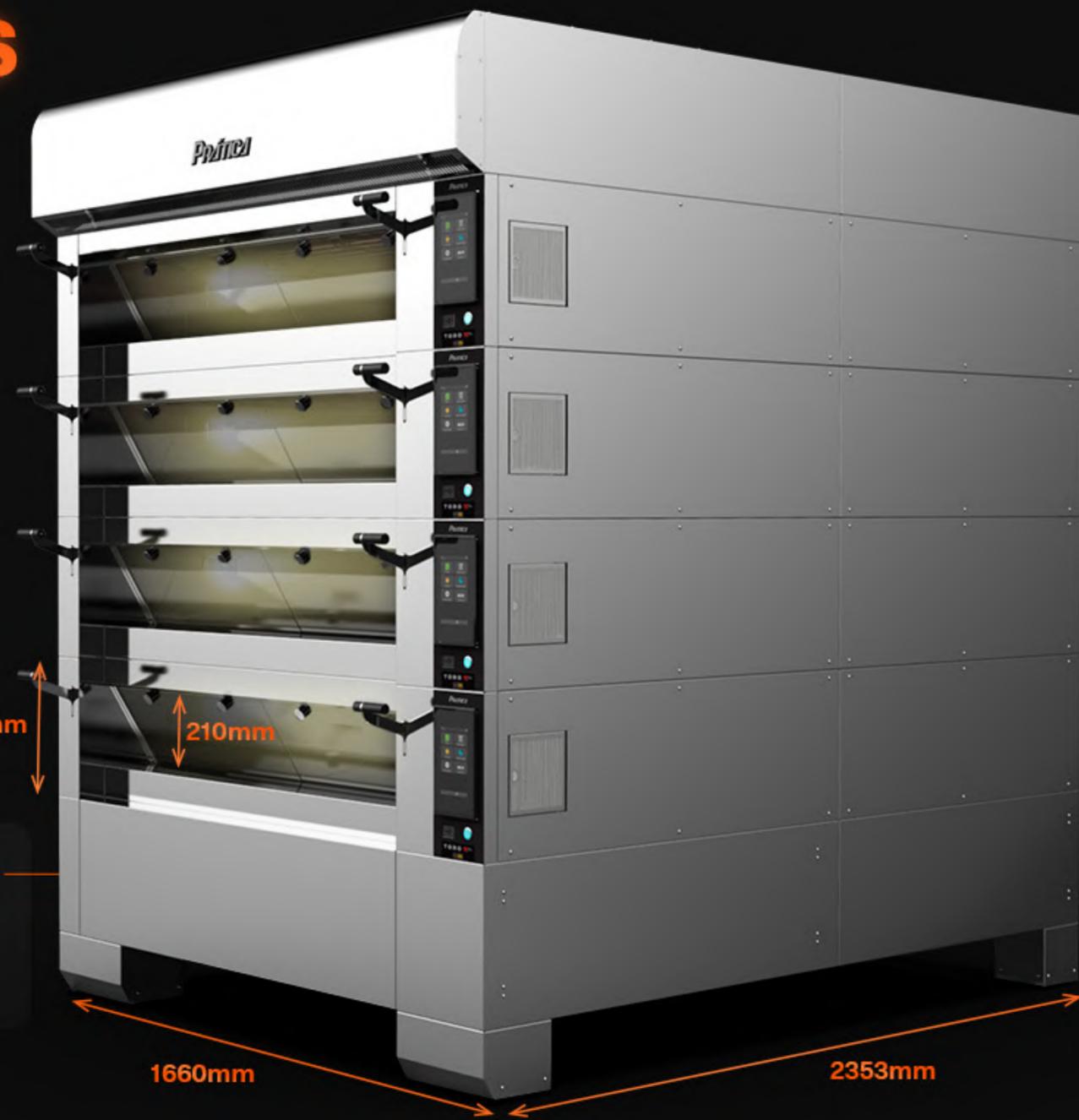
\*Disponível para as configurações de 1, 2 e 3 módulos

# Diferentes capacidades



## Toro 2A

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



## Toro 4A

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

# Modulações

que permitem aumentar a sua produção gradualmente



## 1 módulo\*

**2A:** 1835mm x 1660mm x 1553mm  
**4A:** 1835mm x 1660mm x 2353mm  
 alt. x larg. x prof.

\*Disponível também para compra avulsa, sem base e testeira.



## 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

para cada modulação



## Base para 1 E 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

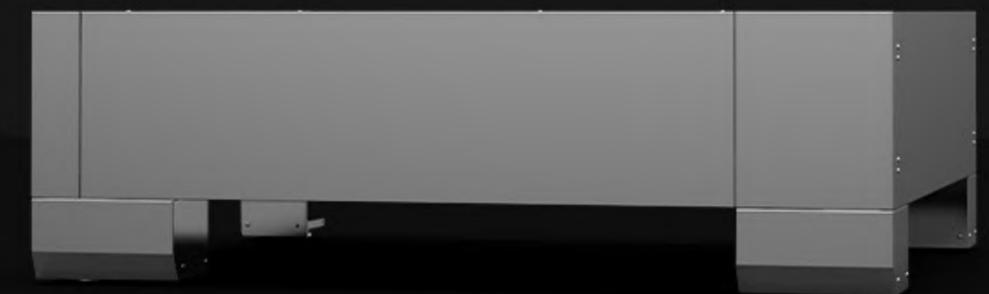
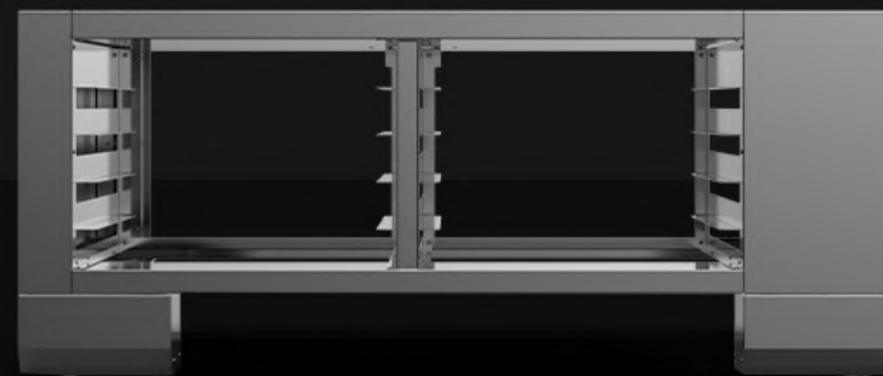
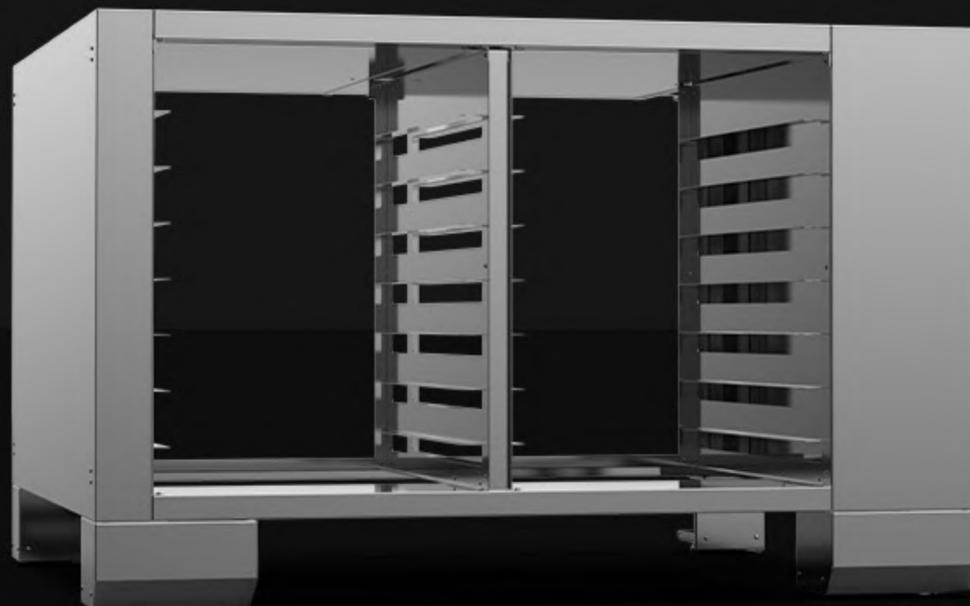
2A: 700mm x 1660mm x 1396mm  
4A: 700mm x 1660mm x 2196mm  
alt. x larg. x prof.



## 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.





# 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



# 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



# Croissant

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



# Pão de Queijo

- 🌡️ **Temperatura Teto** : 210°C
- 🌡️ **Temperatura Lastro** : 180°C
- 🕒 **Tempo** : 35 minutos com o DryBake desligado + 5 minutos com o DryBake ligado = 30 minutos



# Panettone e Chocotone

🌡️ **Temperatura Teto** : 170°C

🌡️ **Temperatura Lastro** : 170°C

🕒 **Tempo** : 45 minutos com o DryBake desligado



# Bolo Inglês

🌡️ **Temperatura Teto** : 180°C

🌡️ **Temperatura Lastro** : 180°C

🕒 **Tempo** : 35 minutos com o DryBake desligado

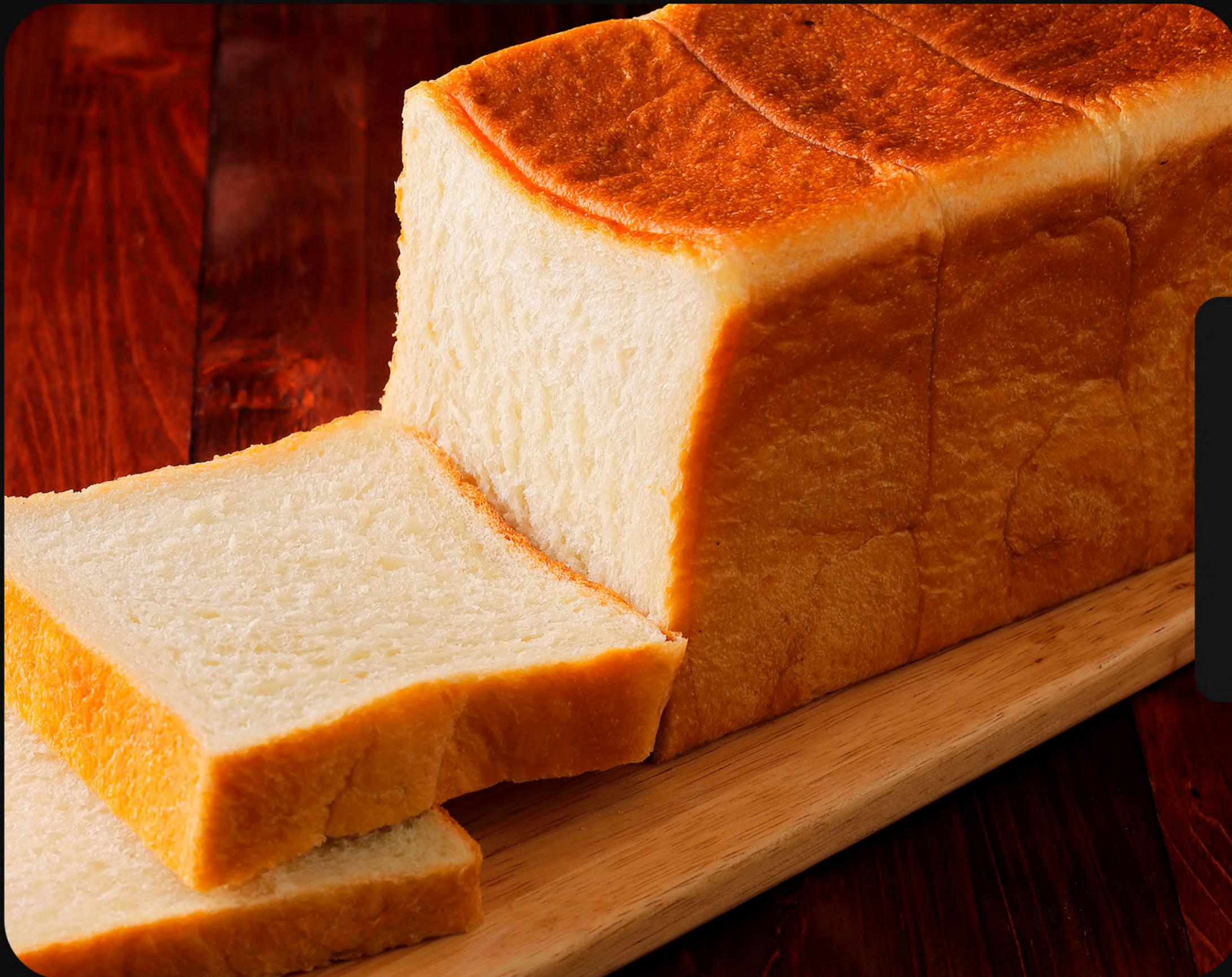


# Pão Doce

🌡️ **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

# Especificações Técnicas

## Toro TC 2A

Peso

352,9kg

Capacidade

2 assadeiras  
60cm x 80cm  
(por módulo)



## Toro TC 4A

Peso

512,4kg

Capacidade

4 assadeiras  
60cm x 80cm  
(por módulo)



| Modelo            | Tensão (V) | Freq. (kW) | Fases | Potência (kW) | Disjuntor (A) | Cabo (mm <sup>2</sup> ) | Tomada                     |
|-------------------|------------|------------|-------|---------------|---------------|-------------------------|----------------------------|
| Lastro Toro TC 2A | 220/380    | 50/60      | Tri   | 10.1          | 25/32         | 4x16 / 5x4              | 32A (3P+T)<br>32A (3P+N+T) |
| Lastro Toro TC 4A | 220/380    | 50/60      | Tri   | 16.4          | 50/32         | 4x16 / 5x6              | 63A (3P+T)<br>63A (3P+N+T) |

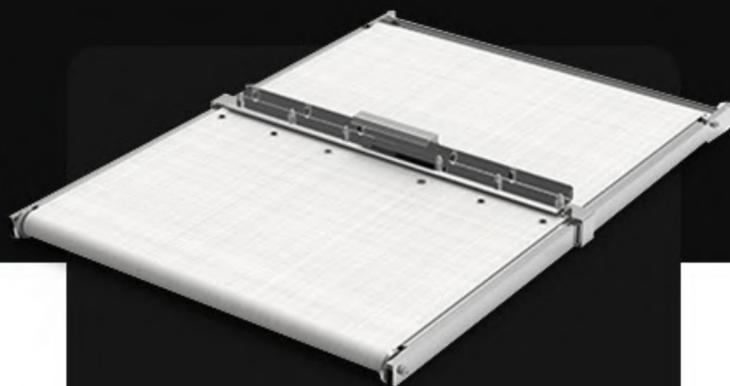
# Acessórios Opcionais

para facilitar o dia a dia da sua produção.



**KIT DE RODÍZIOS**

Cód. 656255



**FORNEIO FÁCIL**  
60X80CM

Cód. 800523



**FILTRO DE ÁGUA**

Cód. 631256

# Canal Chef e Treinamentos

**Nossa equipe de chefs à sua disposição!**

Com o Canal Chef, você pode bater um papo com profissionais e recebe dicas e sugestões para usufruir ao máximo dos 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, processos de congelamento, novas receitas e muito mais.



A Prática possui Espaços de Relacionamento espalhados por todo o Brasil e neles são realizados, com frequência, treinamentos operacionais de todas as linhas de equipamentos Prática. Para participar, acesse o site, selecione o Espaço de Relacionamento e a data disponível!

**Os treinamentos são gratuitos.**

**Venha e traga sua equipe sempre que precisar!**

 **(35) 3449-1213**  
opção 5

**praticabr.com**

# *PRÁTICA*

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

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

    /praticabr

 +55 35 3449.1200