



*Prática*

# EQUIPAMENTOS DE PANIFICAÇÃO





## BEM-VINDO À PRÁTICA

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: produtividade, com melhores resultados para nossos clientes, bem-estar, para comidas saborosas e saudáveis, e preservação, com o combate ao desperdício de alimentos.



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





## EQUIPAMENTOS DE PANIFICAÇÃO

---

Composta por resfriadores, amassadeiras, grupos automáticos, fermentadoras e muitos outros equipamentos, a linha de panificação da Prática eleva a automação da produção das padarias em todos os processos, desde o preparo da massa até a fermentação.

Todos esses equipamentos são projetados dentro das normas de segurança com estrutura robusta e eficiência energética.

*Prática* | **klimaquip**

Mais hidratação e rendimento  
 Operação automática ou manual  
 Rodízios para movimentação  
 Chave alternativa para acionamento e mudança de velocidade

AMASSADEIRA  
**AE 25**



AMASSADEIRA  
**AE 40**



AMASSADEIRA  
**AE 80**

Reforçada  
 Opera com massa de baixa e alta hidratação  
 (a partir de 45%)



Modelo	Capacidade	Tensão (V)	Potência (kW)	Dimensões do produto (Alt.xLarg.xProf) (mm)	Peso (kg)
AE 25	25kg de massa / 15kg de farinha	220 mono / 220 trif / 380 trif	2.4	1208x584x843	216
AE 40	40kg de massa / 25kg de farinha	220 trif / 380 trif	3	1250x633x970	350

Modelo	Capacidade	Tensão (V)	Potência (kW)	Dimensões do produto (Alt.xLarg.xProf) (mm)	Peso (kg)
AE 80	80kg de massa / 50kg de farinha	220 trif / 380 trif	7.5	1386x753x1324	470

RESFRIADOR  
**RAK 100**



RESFRIADOR  
**RAK 200**



Dosador incorporado  
**Função Padeiro Noturno**  
De 2°C e 4°C

Modelo	Capacidade	Tensão (V)	Potência (kW)	Dimensões do produto (Alt.xLarg.xProf) (mm)	Peso (kg)
<b>RAK 100</b>	Produção: até 45L/hora - Armazenamento: 100L	220 mono	1.6	1504x505x705	116

Modelo	Capacidade	Tensão (V)	Potência (kW)	Dimensões do produto (Alt.xLarg.xProf) (mm)	Peso (kg)
<b>RAK 200</b>	Produção: até 105L/hora Armazenamento: 200L	220 mono	3.4	1630x650x854	162

CILINDRO **CS 500** CILINDRO **CS 600**



Componentes em contato com a massa em materiais atóxicos

CILINDRO AUTOMÁTICO E PROGRAMÁVEL

**CSA 600**

- Laminação progressiva da massa
- Controle de abertura dos 3 cilindros
- 20kg de massa por operação
- Regulagem de 2 velocidades
- Temporizador
- Painel de comando digital
- Esteira transportadora de alimentos revestida de tecido não aderente
- Cilindros revestidos em cromo duro



Modelo	Capacidade	Tensão (V)	Potência (kW)	Dimensões do produto (Alt.xLarg.xProf) (mm)	Peso (kg)
CS 500	15kg de massa	220 trif / 380 trif	3	1700x914x1430	330
CS 600	30kg de massa	220 trif / 380 trif	4.5	1700x1015x1500	381
CSA 600	20kg de massa	220 trif / 380 trif	4.8	1386x987x1584	630

Construídas em aço inoxidável  
Fácil higienização (laváveis)

DIVISORA MANUAL **DMI 30**

Ergonômica (compressão e divisão de cima para baixo)

Divide 30 pedaços de 30 a 100g



DIVISORA MANUAL **DMH 1.5**

Divide massas super hidratadas. Entre 65% a 90% de hidratação sobre o peso da farinha

Acompanha 3 moldes de corte: para 5, 6 e 14 pedaços



Modelo	Capacidade	Tensão (V)	Potência (kW)	Dimensões do produto (Alt.xLarg.xProf) (mm)	Peso (kg)
DMI 30	Divide de 900g até 3kg de massa	---	---	1365x651x761	65
DMH 1.5	Cortes de acordo com o acessório	---	---	1252x651x745	75

DIVISORA BOLEADORA

# DB 30

Divisora manual e boleadora eletromecânica

Acompanha 3 bandejas



Modelo	Capacidade	Tensão (V)	Potência (kW)	Dimensões do produto (Alt.xLarg.xProf) (mm)	Peso (kg)
DB 30	Divide e boleia de 900g até 3kg de massa, em 30 pedaços de 30g a 100g	220 trif / 380 trif	0.75	2053x650x750	348

DIVISORA VOLUMÉTRICA

# DVR 03

Produtividade  
Praticidade operacional  
Regulagem de velocidade  
Rolos antiaderentes  
Esteiras com regulagem de altura  
Facas em aço inoxidável  
Permite conexão a diversos tipos de modeladoras



Modelo	Capacidade	Tensão (V)	Potência (kW)	Dimensões do produto (Alt.xLarg.xProf) (mm)	Peso (kg)
DVR 03	Divide de 30g a 400g de massa	220 Mono	0.56	1361x681x1767	125

Regulagem única para abertura dos rolos e feltros

Troca de feltros simplificada

MODELADORA  
**MPR 500**

Reversível;  
Bandejas em aço inoxidável.



Modelo	Capacidade	Tensão (V)	Potência (kW)	Dimensões do produto (Alt.xLarg.xProf) (mm)	Peso (kg)
MPR 500	15g a 600g	220 Mono	0.55	1276x832x1244	148

MODELADORA  
**MPE 1000**

Equipada com esteira de distribuição e alongador (removível)



Modelo	Capacidade	Tensão (V)	Potência (kW)	Dimensões do produto (Alt.xLarg.xProf) (mm)	Peso (kg)
MPR 1000	15g a 1kg	220 Mono	0.55	1188x829x2435	173

GRUPO AUTOMÁTICO  
**GAP 400**

Pode ser operado por um ou mais profissionais

Produtividade

Fácil troca dos cortadores

Equipada com esteira de saída com alongador (removível)

Permite regulagem de velocidade

Acompanha **4 cortadores para:**

De 30g a 80g **até 7000 pães/hora**

De 80g a 300g **até 2300 pães/hora**

De 300g a 600g **até 1000 pães/hora**

Pode trabalhar acoplado à Esteira de Distribuição (EDM2000)



Modelo	Capacidade	Tensão (V)	Potência (kW)	Dimensões do produto (Alt.xLarg.xProf) (mm)	Peso (kg)
<b>GAP400</b>	Divide de 30g a 600g de massa	220 Mono	1.6	1600x835x1965	600

GRUPO AUTOMÁTICO  
**GAP 800**

Ideal trabalhar acoplado à Esteira de Distribuição (EDM2000).

Praticidade Operacional

Fácil troca dos cortadores

Acompanha **6 cortadores para:**

De 20g a 80g **até 12000 pães/hora**

De 80g a 130g **até 9000 pães/hora**

De 130g a 170g **até 7000 pães/hora**

De 170g a 450g **até 2300 pães/hora**

De 450g a 900g **até 1000 pães/hora**



Ideais para massas entre 50% e 55% de hidratação (Variável conforme o processo e a matéria prima utilizada)

Modelo	Capacidade	Tensão (V)	Potência (kW)	Dimensões do produto (Alt.xLarg.xProf) (mm)	Peso (kg)
<b>GAP800</b>	Divide de 20g a 900g de massa	220 Mono	1.6	1600x835x2480	660

GESTEIRA DE DISTRIBUIÇÃO MOTORIZADA  
**EDM 2000**

Controle de velocidade  
Regulagem de alturas  
Alongador removível

Bandejas laterais removíveis  
Estrutura em aço inoxidável  
Acoplável na saída das modeladoras ou grupos automáticos



Modelo	Capacidade	Tensão (V)	Potência (kW)	Dimensões do produto (Alt.xLarg.xProf) (mm)	Peso (kg)
EDM 2000	Variável	220 Mono	0.35	1000x1736x2422	130

MOINHO  
**MF 80**

Base para apoio  
Equipado com recipiente de farinha de rosca  
De fácil higienização  
Totalmente em aço inoxidável



FATIADEIRA  
**FR 12**

2 pães transversais por operação

Fatias de 12mm  
Fatia pães de casca grossa  
Cortes transversais



Modelo	Capacidade	Tensão (V)	Potência (kW)	Dimensões do produto (Alt.xLarg.xProf) (mm)	Peso (kg)
MF 80	80kg / hora	220 mono	0.75	1484x450x600	29
FR 12	260 pães de forma / hora	220 mono	0.35	1388x669x798	105

10 velocidades  
Operação automática e manual  
Temporizador

03 batedores: Gancho, Raquete e Globo

Bocal para abastecimento de ingredientes com a máquina em operação  
Chave alternativa para acionamento e mudança de velocidade

BATEDEIRA  
**BP 36**

Carro para movimentação do tacho.

BATEDEIRA  
**BP 18**

Opcional: pedestal em aço inoxidável



Modelo	Capacidade	Tensão (V)	Potência (kW)	Dimensões do produto (Alt.xLarg.xProf) (mm)	Peso (kg)
BP 18	18 litros	220 mono / 220 trif / 380 trif	1.5	1093x552x820	133
BP 36	36 litros	220 trif / 380 trif	2.2	1393x775x1034	270

LAMINADORA E  
CORTADORA HORIZONTAL  
**LH 600C**

Dimensões de cada esteira 600x1400mm  
Controle de velocidade  
Rodízios para movimentação

Equipamento com sistema de corte incorporado  
(acompanha cortador triangular)



Modelo	Capacidade	Tensão (V)	Potência (kW)	Dimensões do produto (Alt.xLarg.xProf) (mm)	Peso (kg)
LH 600C	12kg	220 trif / 380 trif	1.5	1182x1075x3706	340

FERMENTADORA  
**VITRINE 4.6**



**COMPATÍVEL COM OS FORNOS:** HPE80, HPE100 e Lastro Fit 4.6  
Espaçamento entre assadeiras: 10cm

## Massas e vendas crescendo juntas

### Atrativa



- Porta dupla de vidro temperado;
- Ampla visualização do interior do equipamento;
- Design moderno e alinhado com a Linha Vitrine.



### Compacta e fácil de posicionar

- Planejada para produzir na frente de loja;
- Possui rodízios que facilitam a movimentação.



### Ideal para modulações

- Possui estrutura reforçada que suporta o empilhamento de fornos.



### Programável

- Operação simplificada;
- Controle de temperatura de 25°C a 45°C;
- Controle de umidade em 3 níveis;
- Controle de tempo até 6 horas;



### Facilmente higienizável

- Sistema construtivo que facilita a limpeza;
- Dreno para escoamento.

Modelo	Capacidade	Tensão (V)	Potência (kW)	Dimensões do produto (Alt.xLarg.xProf) (mm)	Peso (kg)
Ferm. Vitrine 4.6	12 Assadeiras 40 cm x 60 cm	220 Mono	1	745x896x906	87

LANÇAMENTO

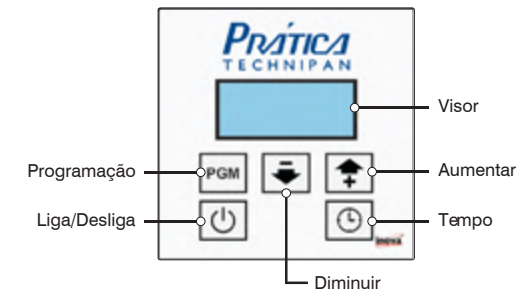
FERMENTADORA

# MINICONV



## Padronize a fermentação sem depender do clima.

- Controle de temperatura de 25°C a 50°C.
- Controle de umidade de 40% a 90%.
- Construída em aço inoxidável.
- Painel de fácil programação.



Modelo	Capacidade	Tensão (V)	Potência (kW)	Dimensões do produto (Alt.xLarg.xProf) (mm)	Peso (kg)
Ferm. Miniconv	4 Assadeiras 35cm x 35cm	220 Mono	0.5	446x586x682	38

Função:  
**Padeiro Noturno**

Totalmente em aço inoxidável  
Controle de umidade  
Temperatura de trabalho:  
de 2°C a 40°C

FERMENTADORA  
**CFCK COMPACT**

Degelo automático  
Umidade na fase fria  
Apoio para fornos



FERMENTADORA  
**CFCK 20 VISION**

Degelo automático  
Umidade na fase fria  
Permite a visão do processo  
Iluminação com led



**Prática** | **klimaquip**

FERMENTADORA  
**CFCK 20**

FERMENTADORA  
**CFCK 40**



Modelo	Capacidade	Tensão (V)	Potência (kW)	Dimensões do produto (Alt.xLarg.xProf) (mm)	Peso (kg)
<b>CFCK Compact</b>	16 assadeiras 40x60cm	220 mono	1.32	1143x892x1035	112
<b>CFCK 20 Vision</b>	20 assadeiras 60x80cm	220 mono	1.74	2079x755x978	163

Modelo	Capacidade	Tensão (V)	Potência (kW)	Dimensões do produto (Alt.xLarg.xProf) (mm)	Peso (kg)
<b>CFCK 20</b>	20 assadeiras 60x80cm	220 mono	1.23	2079x755x965	163
<b>CFCK 20</b>	40 assadeiras 60x80cm	220 mono	2.2	2080x1519x1008	235

Opcional: Túnel e Piso  
 Totalmente em aço inoxidável  
 Temperatura de trabalho: até 45°C

**PRÁTICA** | **klimaquip**

FERMENTADORA  
**CFK 2C**



FERMENTADORA  
**CFK 4C**



FERMENTADORA  
**CFK 6C**



Modelo	Capacidade	Tensão (V)	Potência (kW)	Dimensões do produto (Alt.xLarg.xProf) (mm)	Peso (kg)
CFK 2C	2 carros de 20 níveis para assadeiras 60X80cm	220 mono	3.75	2550x955x2350	330
CFK 4C	4 carros de 20 níveis para assadeiras 60x80cm	220 mono	4.5	2550x1810x2350	450

Modelo	Capacidade	Tensão (V)	Potência (kW)	Dimensões do produto (Alt.xLarg.xProf) (mm)	Peso (kg)
CFK 6C	6 carros de 20 níveis para assadeiras 60X80 cm	220 mono	6.75	2550x2720x2350	600

Informações sujeitas a alteração sem aviso prévio. 07/2022

# Prática



ULTRA  
CONGELADORES



LAVADORAS  
DE LOUÇAS



EQUIPAMENTOS  
DE PANIFICAÇÃO



FORNOS DE  
PANIFICAÇÃO



FORNOS  
COMBINADOS



SPEED OVENS