



Prática

FORNOS

DE PANIFICAÇÃO





Prática
TECHNICOOK • TECHNIPAN

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.

Prática



PRODUTIVIDADE



BemESTAR



PRESERVAÇÃO

COMIDA DE QUALIDADE SEM DESPÉRDÍCIOS

FORNO DE CONVECÇÃO

Miniconv



FORNO MINICONV

Classic Prog.

Iluminação
Injeção de vapor
Vidro duplo
Temperatura máxima de 230°C
Programação com até 4 passos e pré-aquecimento
Armazena até 100 receitas
USB

Opção: Versão Inox ou Inox black

Modelo	Capacidade	Tensão (V)	Potência (kW)	Dimensões (Larg.xProf.xAlt.) (mm)	Peso (kg)
Classic Prog.	4 assadeiras 35x35cm	220 mono	3	586x694x446	38

FORNO MINICONV
Tradicional



Controle de temperatura e tempo

Suas características, design e dimensões os tornam ideais para frentes de loja, para panificação e para confeitaria em pequena escala.

Perfeito também para lojas de conveniência, lanchonetes ou apoio em cozinhas comerciais

Permite empilhamento

Construído 100% em aço inoxidável

Acompanha 4 assadeiras

Temperatura máxima de 210°C

Opcionais:
Base de inox
Injeção de vapor

FORNO MINICONV
Classic



Modelo	Capacidade	Tensão (V)	Potência (kW)	Dimensões (Larg.xProf.xAlt.) (mm)	Peso (kg)
Tradicional	4 assadeiras 35x35cm	220 mono	3	586x682x446	38
Classic	4 assadeiras 35x35cm	220 mono	3	588x695x446	38

Programável até 100 receitas com até 4 passos cada

Possibilita gravação de receitas via USB

Modo confeitaria com stop da turbina

Base inclusa

Totalmente em aço inoxidável

Temperatura máxima de 250°C



NOVO PAINEL PARA FORNOS TURBO PROGRAMÁVEIS

Conte com um painel mais moderno, prático e eficiente.*

FORNO TURBO **E200/G200**



FORNO TURBO **E250/G250**



Modelo	Capacidade	Tensão (V)	Potência (kW)	Dimensões (Larg.xProf.xAlt.) (mm)	Peso (kg)
 E200	8 assadeiras 58x70cm	220 trif / 380 trif	15,6	970x1296x1081	191
 E250	7 assadeiras 60x80cm	220 trif / 380 trif	21,6	970x1396x1081	197

Modelo	Capacidade	Tensão (V)	Potência (kW)	Tipo	Consumo	Dimensões (Larg.xProf.xAlt.) (mm)	Peso (kg)
 G200	8 assadeiras 58x70cm	220mono	0,62	GLP	1kg/h	1031x1532x1189	248
				Gás Natural	1,22m³/h		
 G250	7 assadeiras 60x80cm	220mono	0,62	GLP	1,2kg/h	1031x1532x1189x	248
				Gás Natural	1,5m³/h		

*O painel atualizado será aplicado apenas nos fornos produzidos a partir de 17 maio de 2021.

FORNO TURBO
E650/G650

Potência adicional na versão a gás.

Opções de acessórios de série:

Carro fixo
16 assadeiras
60x80cm

Carro fixo para
biscoitos
25 assadeiras
60x80cm

FORNO TURBO
E500/G500

Opções de acessórios de série:

Carro fixo
12 assadeiras
40x60cm

Carro fixo para
biscoitos
18 assadeiras
40x60cm



Acompanha 1 carro

Modelo	Capacidade	Tensão (V)	Potência (kW)	Dimensões (Larg.xProf.xAlt.) (mm)	Peso (kg)
 E500	12 assadeiras 60x80cm	220 trif / 380 trif	37	1031x2012x1788	350
 E650	16 assadeiras 60x80cm	220 trif / 380 trif	46,4	1144x1839x2138	421

Modelo	Capacidade	Tensão (V)	Potência (kW)	Tipo	Consumo	Dimensões (Larg.xProf.xAlt.) (mm)	Peso (kg)
 G500	12 assadeiras 60x80cm	220 trif / 380 trif	1	GLP	1,8kg/h	1032x2181x2048	453
				Gás Natural	2,2m³/h		
 G650	16 assadeiras 60x80cm	220 trif / 380 trif	16.3	GLP	1,8kg/h	1144x1951x2138	530
				Gás Natural	2,25m³/h		

Painel com operação manual ou programável (armazena até 500 receitas)
 3 turbinas com controle de velocidade
 Totalmente em aço inoxidável
 Definição de níveis de vapor
 Controle de temperatura e tempo
 Dumper (permite a extração de umidade)



FORNO ROTATIVO **RE650/RG650**

Potência adicional na versão à gás


Opções de acessórios de série:

Carro giratório
 16 assadeiras 40x60cm

Carro giratório para biscoitos
 24 assadeiras 40x60cm

Carro fixo
 16 assadeiras 60x80cm

Carro fixo para biscoitos
 25 assadeiras 60x80cm

Modelo	Capacidade	Tensão (V)	Potência (kW)	Dimensões (Larg.xProf.xAlt.) (mm)	Peso (kg)
 RE650	16 assadeiras 60x80cm	220 trif / 380 trif	43,5	1140x1841x2340	580

Modelo	Capacidade	Tensão (V)	Potência (kW)	Tipo	Consumo	Dimensões (Larg.xProf.xAlt.) (mm)	Peso (kg)
 RG650	16 assadeiras 60x80cm	220 trif 380 trif	15,5	GLP	1,80kg/h	1140x1953x2340	680
				Gás Natural	2,25m³/h		

FORNO ROTATIVO
RFG6080

Opções de acessórios de série:

Carro engate

18 assadeiras
60x80cm

Carro plataforma

16 assadeiras
60x80cm

Carro engate ou
plataforma para biscoitos

32 assadeiras
60x80cm



Permite encostar laterais e traseira (acesso ao mecanismo do forno é frontal e superior)

Modelo	Capacidade	Tensão (V)	Potência (kW)	Tipo	Consumo	Dimensões (Larg.xProf.xAlt.) (mm)	Peso (kg)
RFG6080	18 assadeiras 60x80cm engate ou	220 trif /	1.8	GLP	4,0kg/h	1700x1800x2600	1800
	16 assadeiras 60x80cm plataforma	380 trif		Gás Natural	4,89m³/h		

FORNOS DE LASTRO ECOPOWER

**2 anos
de garantia**

1A

1Mod.



(Larg.xProf.xAlt.)
973x1426x1326cm

2Mod.



(Larg.xProf.xAlt.)
973x1426x1752cm

3Mod.



(Larg.xProf.xAlt.)
973x1426x1930cm

2A



(Larg.xProf.xAlt.)
1683x1611x1269cm



(Larg.xProf.xAlt.)
1683x1611x1638cm



(Larg.xProf.xAlt.)
1683x1611x1832cm

4A



(Larg.xProf.xAlt.)
1683x2366x1269cm



(Larg.xProf.xAlt.)
1683x2366x1638cm



(Larg.xProf.xAlt.)
1683x2366x1832cm

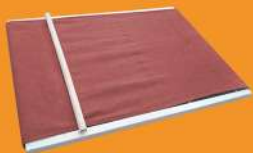
Modelo	Capacidade	Tensão (V)	Potência (kW)	Dimensões (Larg.xProf.xAlt.) (mm)	Peso (kg)
ECOPOWER 1A	1 assadeira 60x80cm	220 mono	4.2	973x1426x432	140
ECOPOWER 2A	2 assadeira 60x80cm	220 trif / 380 trif	7	1683x1611x365	167
ECOPOWER 4A	4 assadeira 60x80cm	220 trif / 380 trif	13.4	1683x2366x369	261

FORNO DE LASTRO
ECOPOWER
2A 4Mod. / 4A 4Mod



2A (Larg.xProf.xAlt.)
1683x1611x2025cm

4A (Larg.xProf.xAlt.)
1683x2366x2025cm



Opcionais:

Forneio fácil

Forneio fácil plataforma.



FORNOS DE LASTRO

Energy

Coifa com sistema de exaustão;
Eficiência energética.

Opcionais:
Forneio fácil incorporado;
Forneio fácil plataforma.



Modelo	Capacidade	Tensão (V)	Potência (kW)	Dimensões (Larg.xProf.xAlt.) (mm)	Peso (kg)
 LFE 3216	3 Câmaras - 12 assadeiras 60x80cm	220 trif / 380 trif	29	1800x2680x2900	2660
 LFE 3224	3 Câmaras - 18 assadeiras 60x80cm	220 trif / 380 trif	43	1800x2680x3700	3060
 LFE 4216	4 Câmaras - 16 assadeiras 60x80cm	220 trif / 380 trif	39	1800x2680x2900	3186
 LFE 4224	4 Câmaras - 24 assadeiras 60x80cm	220 trif / 380 trif	57	1800x2680x3700	4220

FORNO DE CONVECÇÃO
HPE 80 Prog.
 FORNO DE CONVECÇÃO
HPE 120 Prog.

FORNO DE CONVECÇÃO
HPE 80

Injeção de vapor
 Controle de temperatura e tempo
 Temperatura máxima de 250°C

Iluminação
 Injeção de vapor
 Programação com até 4 passos e pré-aquecimento
 Armazena até 100 receitas
 USB
 Modo confeitaria com stop da turbina
 Temperatura máxima de 250°C

Opcionais:
 Base
 Coifa Condensadora

Opcionais:
 Base
 Coifa Condensadora
 Testeira frontal



Modelo	Capacidade	Tensão (V)	Potência (kW)	Dimensões (Larg.xProf.xAlt.) (mm)	Peso (kg)
 HPE 80/Prog.	4 assadeiras 40x60cm	220 mono / 220 trif / 380 trif	6,3	905x893x600	86
 HPE 120 Prog.	4 assadeiras 58x70cm	220 mono / 220 trif / 380 trif	8.3	905x1227x600	54,5

HPE 80 PROG.
C/ FERMENTADORA

HPE 80 PROG.
BASE ALTA

HPE 80 PROG.
SOBREPOSTO



(Larg.xProf.xAlt.)
905x965x1980cm

Modelo	Capacidade	Tensão (V)	Potência (kW)	Dimensões (Larg.xProf.xAlt.) (mm)	Peso (kg)
⚡ CFCK Compact	16 assadeiras 40x60cm	220 mono	1,32	892x1035x1143	112
⚡ Coifa condensadora	-	220 mono	0.2	895x965x195	47,5

HPE 120 PROG.
BASE ALTA



HPE 120 PROG.
SOBREPOSTO



(Larg.xProf.xAlt.)
905x1290x1980cm

Modelo	Capacidade	Tensão (V)	Potência (kW)	Dimensões (Larg.xProf.xAlt.) (mm)	Peso (kg)
 Coifa condensadora	-	220 mono	0.2	895x1216x195	54,5



FORNOS COMBINADOS



FORNOS DE PANIFICAÇÃO



EQUIPAMENTOS DE PANIFICAÇÃO



ULTRACONGELADORES



SPEED OVENS



FATIADORES DE FRIOS



LAVA LOUÇAS

CANAL CHEF

+55 11 2526.1208

COMERCIAL

+55 35 3449.1213

SERVIÇOS TÉCNICOS

+55 35 3449.1212



blog.praticabr.com

www.praticabr.com



[praticabr](#)

Prática



PRODUTIVIDADE



BEM-ESTAR



PRESERVAÇÃO

COMIDA DE QUALIDADE SEM DESPÉRDÍCIOS