

*Prática*

# EQUIPAMENTOS DE PANIFICAÇÃO





**Prática**  
TECHNOCOGUE - TECHNIKAN

## 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 que atua, a Prática dispõe de uma fábrica no estado da arte, comparável as melhores do mundo, além de um time de engenheiros e técnicos de primeira linha, que desenvolvem soluções alinhadas as mais modernas tendências do mercado.

O propósito da empresa é ajudar seus clientes a produzir comida de qualidade e sem desperdícios. Este propósito, que é também um compromisso, se desdobra em três dimensões complementares: bem-estar, comida saborosa e saudável; produtividade, com os melhores resultados para os clientes; combate ao desperdício de alimentos, auxiliando na preservação do meio ambiente.



Com uma equipe alinhada, 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.

**Prática**



PRODUTIVIDADE



BEM-ESTAR



PRESERVAÇÃO

COMIDA DE QUALIDADE SEM DESPÉRDÍCIOS





## AMASSADEIRA AE 25



Capacidade:  
**25kg de massa**  
**15kg de farinha**

## AMASSADEIRA AE 40



Capacidade:  
**40kg de massa**  
**25kg de farinha**



Modelo	Capacidade	Tensão (V)	Potência (kW)	Dimensões (Alt.xLarg.xProf) (mm)	Peso (kg)
AE 25	25kg de massa / 15kg de farinha	220 mono / 220 trif / 380 trif	2,4	1207x584x842	216
AE 40	40kg de massa / 25kg de farinha	220 trif / 380 trif	3	1250x633x970	350

- Operação automática ou manual
- Rodízios para movimentação
- Chave alternativa para acionamento e mudança de velocidade



MAIS HIDRATAÇÃO  
E RENDIMENTO

AMASSADEIRA  
**AE 80**



Capacidade:  
**80kg de massa**  
**50kg de farinha**



Modelo	Capacidade	Tensão (V)	Potência (kW)	Dimensões (Alt.xLarg.xProf) (mm)	Peso (kg)
AE 80	80kg de massa / 50kg de farinha	220 trif / 380 trif	4.5	1376x753x1132	420



AMASSADEIRA  
**AE 130**

Capacidade:  
**130kg de massa**  
**80kg de farinha**

Rodízios para  
movimentação



AMASSADEIRA  
**AE 200**

Capacidade:  
**200kg de massa**  
**125kg de farinha**

Rodízios para  
movimentação

Modelo	Capacidade	Tensão (V)	Potência (kW)	Dimensões (Alt.xLarg.xProf) (mm)	Peso (kg)
AE 130	130kg de massa / 80kg de farinha	220 trif / 380 trif	10.2	1500x800x1400	635
AE 200	200kg de massa / 125kg de farinha	220 trif / 380 trif	12.5	1600x950x1560	800



ALTA PRODUTIVIDADE

AMASSADEIRA BASCULANTE

## AEB 200

Capacidade:  
**200kg de massa**  
**125kg de farinha**

Prática e compacta, com elevador incorporado.

2 modelos com diferentes alturas para descarregar a massa.



AMASSADEIRA COM BACIA MÓVEL

## AEM 200

Capacidade:  
**200kg de massa**  
**125kg de farinha**

Elevador independente, permite bacias extras e melhor fluxo de produção.



Robustez | Praticidade | Reversão de rotação da bacia | Mais hidratação e rendimento

Modelo	Capacidade	Tensão (V)	Potência (kW)	Dimensões (Alt.xLarg.xProf) (mm)	Peso (kg)
AEB 200	200kg de massa / 125kg de farinha	220 trif / 380 trif	17	1670x1780x2150	1700
AEM 200	200kg de massa / 125kg de farinha	220 trif / 380 trif	17	1580x1390x2210	1650
EB 200	200kg de massa	220 trif / 380 trif	2	1510x1430x1980	860

RESFRIADOR  
**RAK 100**

Capacidade:

Produção:  
**45 litros/hora**

Armazenamento:  
**100 litros**



RESFRIADOR  
**RAK 200**

Capacidade:

Produção:  
**105 litros/hora**

Armazenamento:  
**200 litros**



MÁQUINA DE GELO  
**EM FLOCOS**

Capacidade:

Produção: **383 a 521 kg por dia**

Armazenamento: **até 388 kg**

Modelo	Capacidade	Tensão (V)	Potência (kW)	Dimensões (Alt.xLarg.xProf) (mm)	Peso (kg)
RAK 100	100 litros / 45L / hora	220 mono	1,6	1504x505x705	116
RAK 200	200 litros / 105L / hora	220 mono	3,4	1630x650x650	162
Máquina de gelo em Flocos	Produção: até 521kg / dia Armazenamento: 388kg	220 mono	3.6	1990x1219x788	110





COMPONENTES  
ATÓXICOS EM CONTATO  
COM A MASSA

## CILINDRO CS 500

Capacidade:  
**15kg de massa**  
Sapatas em aço  
inoxidável



## CILINDRO CS 600

Capacidade:  
**30kg de massa**  
Sapatas em aço  
inoxidável



CILINDRO AUTOMÁTICO  
E PROGRAMÁVEL

## CSA 600

Capacidade:  
**20kg de massa**


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 em poliéster  
Cilindros revestidos em cromoduro



Modelo	Capacidade	Tensão (V)	Potência (kW)	Dimensões (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



DIVISORA MANUAL  
**DMI 30**

 Capacidade:  
**900g até 3kg de massa**  
**30 pedaços de 30 a 100g**

Divisora manual.

Construída em aço inoxidável.

Fácil higienização.

DIVISORA BOLEADORA  
**DB 30**

 Capacidade:  
**900g até 3kg de massa**

Divisora manual.


Boleadora eletromecânica.



Modelo	Capacidade	Tensão (V)	Potência (kW)	Dimensões (Alt.xLarg.xProf) (mm)	Peso (kg)
DMI 30	Divide de 900g até 3kg de massa	-	-	1365x651x761	52
DB 30	Divide e boleia de 900g até 3kg de massa, em 30 pedaços de 30 a 100g	220 trif / 380 trif	0.75	2053x650x750	348




DIVISORA MANUAL  
**DMH 1.5**

 Capacidade:  
**Até 1.5kg de massa**

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.

DIVISORA HIDRÁULICA  
**DHM 5.0**

 Capacidade:  
**Até 5kg de massa**

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

Comando hidráulico.

Opcionais:  
grades para divisão da massa  
**(G06, G10, G10L, G15, G28, G40, G80)**



Modelo	Capacidade	Tensão (V)	Potência (kW)	Dimensões (Alt.xLarg.xProf) (mm)	Peso (kg)
DMH 1.5	Cortes de acordo com o acessório	-	-	1252x651x745	52
DHM 5.0	Cortes de acordo com o acessório	220 trif / 380 trif	0.55	1244x633x970	350



## DIVISORA **DVR 03**



Produção:

De 30 a 50g de massa:  
**4500 a 9000**  
**unidades/hora**

De 51 a 120g de massa:  
**3000 a 6000**  
**unidades/hora**

De 121 a 400g de massa:  
**1500 a 3000**  
**unidades/hora**

Facas em aço inoxidável de fácil substituição;

Regulagem de velocidade;

Esteiras com regulagem de altura.

Produtividade

Praticidade operacional

Rolos antiaderentes


Permite conexão a diversos tipos de modeladoras

Modelo	Capacidade	Tensão (V)	Potência (kW)	Dimensões (Alt.xLarg.xProf) (mm)	Peso (kg)
<b>DVR 03</b>	<b>Divide de 30 a 400g de massa</b>	<b>220 mono</b>	<b>0.56</b>	<b>1362x681x1770</b>	<b>125</b>





MODELADORA  
**MPR 500**

 Capacidade:  
**15 a 600g de massa**

Reversível;  
Bandejas em aço inoxidável.



MODELADORA  
**MPE 1000**

 Capacidade:  
**15g a 1kg de massa**

Equipada com esteira de distribuição e alongador removível.  
(Mais variedade de pães alongados)

Regulagem única para abertura dos rolos e feltros | Troca de feltros simplificada

Modelo	Capacidade	Tensão (V)	Potência (kW)	Dimensões (Alt.xLarg.xProf) (mm)	Peso (kg)
MPR 500	15 a 600g	220 mono	0.55	1276x832x1244	148
MPE 1000	15g a 1kg	220 mono	0.3	1188x829x2435	173



Pode ser operado por um  
ou mais profissionais

GRUPO AUTOMÁTICO  
**GAP 400**



Capacidade:  
**400kg / hora**

Pode trabalhar acoplado a Esteira de  
Distribuição (EDM2000).



Acompanha **4 cortadores para:**

De 30 a 80g **até 7000 pães/hora**

De 80 a 300g **até 2300 pães/hora**

De 300 a 600g **até 1000 pães/hora**

Produtividade

Equipada com esteira de saída  
com alongador removível

Permite regulagem de  
velocidade

Modelo	Capacidade	Tensão (V)	Potência (kW)	Dimensões (Alt.xLarg.xProf) (mm)	Peso (kg)
<b>GAP 400</b>	<b>Divide de 30 a 600g de massa</b>	<b>220 mono</b>	<b>1.6</b>	<b>1600x835x1965</b>	<b>600</b>



GRUPO AUTOMÁTICO  
**GAP 800**



Capacidade:  
**800kg / hora**

Ideal trabalhar acoplado a Esteira de Distribuição (EDM2000).



Acompanha **6 cortadores** para:

- De 30 a 80g **até 12000 pães/hora**
- De 80 a 130g **até 9000 pães/hora**
- De 130 a 170g **até 7000 pães/hora**
- De 170 a 450g **até 2300 pães/hora**
- De 450 a 750g **até 1000 pães/hora**

Praticidade Operacional

Fácil troca dos cortadores

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 (Alt.xLarg.xProf) (mm)	Peso (kg)
<b>GAP 800</b>	<b>Divide de 30 a 750g de massa</b>	<b>220 mono</b>	<b>1.6</b>	<b>1600x835x2480</b>	<b>650</b>



CONTROLE  
DE VELOCIDADE

ESTEIRA DE DISTRIBUIÇÃO MOTORIZADA

## EDM 2000

Bandejas laterais removíveis;

Estrutura em aço inoxidável;

Acoplável na saída das modeladoras ou grupos automáticos.



Permite variações de  
velocidade

Regulagem de alturas

Com alongador removível


Modelo	Capacidade	Tensão (V)	Potência (kW)	Dimensões (Alt.xLarg.xProf) (mm)	Peso (kg)
EDM 2000	Variável	220 mono	0.35	1000x1737x2423	130





CONSTRUÍDO EM  
AÇO INOXIDÁVEL

## MOINHO MF 80

 Capacidade:  
**80kg / hora**

Base para apoio

Equipado com recipiente de  
farinha de rosca


De fácil higienização

Totalmente em aço inoxidável.




Modelo	Capacidade	Tensão (V)	Potência (kW)	Dimensões (Alt.xLarg.xProf) (mm)	Peso (kg)
MF 80	80kg / hora	220 mono	0.75	1484x450x600	29

FATIADEIRA  
**FR 12**

 Capacidade:  
**260 pães / hora**  
2 pães transversais  
por operação

FATIADEIRA  
**FMF 12**

 Capacidade:  
**400 pães / hora**  
3 pães transversais ou  
longitudinais por operação;



Fatias de 12mm | Fatia pães de casca grossa | Cortes transversais e longitudinais

Modelo	Capacidade	Tensão (V)	Potência (kW)	Dimensões (Alt.xLarg.xProf) (mm)	Peso (kg)
FR 12	260 pães de forma / hora	220 mono	0.35	1388x699x798	105
FMF 12	400 pães de forma / hora	220 mono	0.35	1388x665x1119	190



10 VELOCIDADES

## BATEDEIRA BP 18

Capacidade:  
**18 litros**

Opcional: pedestal em aço inoxidável



## BATEDEIRA BP 36

Capacidade:  
**36 litros**

Carro para movimentação  
do tacho.

- 10 velocidades;
- Operação automática ou 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.



Modelo	Capacidade	Tensão (V)	Potência (kW)	Dimensões (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



Capacidade:

**12kg / Operação**

Equipamento com sistema de corte incorporado  
(acompanha cortador triangular)



Dimensões de cada  
esteira 600x1400mm

Controle de velocidade

Rodízios para movimentação

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





FUNÇÃO  
RETARDO

FERMENTADORA  
**CFCK 20  
VISION**


 Capacidade:  
**720 pães  
de 50g**

Degelo automático;  
Umidade na fase fria;  
Permite a visão do  
processo.

Frente de loja



FERMENTADORA  
**CFCK 20**

 Capacidade:  
**720 pães  
de 50g**

FERMENTADORA  
**CFCK  
COMPACT**

 Capacidade:  
**320 pães  
de 50g**

Degelo automático;  
Umidade na fase fria;  
Apoio para fornos.

Frente de loja



FERMENTADORA  
**CFCK 40**

 Capacidade:  
**1440 pães  
de 50g**

Função padeiro  
noturno

Totalmente em aço  
inoxidável


Controle de  
umidade

Temperatura de  
trabalho: de 2°C a 40°C


Modelo	Capacidade	Tensão (V)	Potência (kW)	Dimensões (Alt.xLarg.xProf) (mm)	Peso (kg)
CFCK Compact	16 assadeiras 40x60cm	220 mono	1.34	1142x8931x1035	112
CFCK 20	20 assadeiras 60x80cm	220 mono	1.2	2122x755x987	163
CFCK 20 VISION	20 assadeiras 60x80cm	220 mono	1.2	2122x755x987	163
CFCK 40	40 assadeiras 60x80cm	220 mono	2.2	2080x1519x1008	235



FERMENTADORA  
**CFK 2C**

 Capacidade:  
**1440 pães  
de 50g**

FERMENTADORA  
**CFK 4C**

 Capacidade:  
**2880 pães  
de 50g**



Modelo	Capacidade	Tensão (V)	Potência (kW)	Dimensões (Alt.xLarg.xProf) (mm)	Peso (kg)
CFK 2C	2 carros de 20 níveis para assadeiras 60X80cm	220 mono	3.75	2263x955x2150	300
CFK 4C	4 carros de 20 níveis para assadeiras 60x80cm	220 mono	4.5	1807x2150x500	500

FERMENTADORA  
**CFK 6C**

 Capacidade:  
**4320 pães  
de 50g**



Optional:  
Túnel e Piso

Totalmente em  
aço inoxidável

Temperatura de  
trabalho: até 45°C

Modelo	Capacidade	Tensão (V)	Potência (kW)	Dimensões (Alt.xLarg.xProf) (mm)	Peso (kg)
CFK 6C	6 carros de 20 níveis para assadeiras 60X80 cm	220 mono	6.5	2500x2800x2300	500



FORNOS COMBINADOS



FORNOS DE PANIFICAÇÃO



EQUIPAMENTOS DE PANIFICAÇÃO



ULTRACONGELADORES



SPEED OVENS



FATIADORES DE FRIOS



LAVA LOUÇAS



**CANAL CHEF**

canalchef@praticabr.com  
+55 11 2526.1208



**COMERCIAL**

+55 35 3449.1213



**SERVIÇOS TÉCNICOS**

+55 35 3449.1212

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

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

  [praticabr](https://www.facebook.com/praticabr)

 +55 35 3449.1200

**Prática**



PRODUTIVIDADE



BEM-ESTAR



PRESERVAÇÃO

**COMIDA DE QUALIDADE SEM DESPERDÍCIOS**