

**Prática**  
TECHNICOOK • TECHNIPAN

**klimaquip**  
TECNOLOGIA DO FRIO

# ULTRACONGELADORES

PROFISSIONAIS E INDUSTRIAIS





**Prática**  
TECHNICOGE - 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



bemESTAR



PRESERVAÇÃO

COMIDA DE QUALIDADE SEM DESPÉRDÍCIOS

# → DIFERENÇAS DE CONGELAMENTO

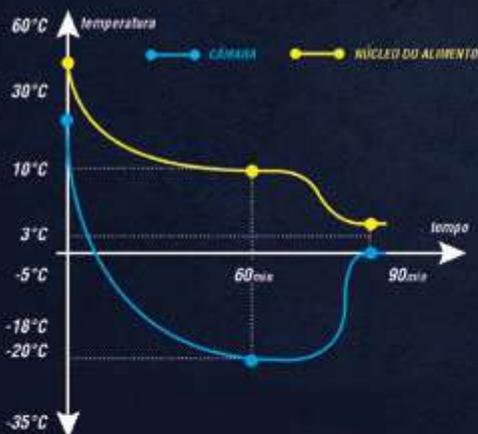
## HARD

UK / BCF

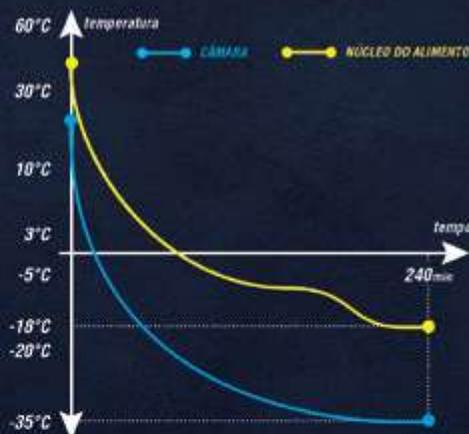
Modo convencional dos ultracongeladores, este processo é indicado para o congelamento e resfriamento rápido de alimentos **mais densos**, evita a formação de macro cristais e assegura o descongelamento com pouca perda de líquidos e mantém a qualidade dos produtos após serem regenerados.

### Conhecendo os ciclos

#### Resfriamento Hard



#### Congelamento Hard



Velocidade e padronização de alimentos com a mínima perda de peso da regeneração.



Pães



Salgados



Sopas e Caldos



Cereais e Grãos

# E RESFRIAMENTO RÁPIDO ENTRE

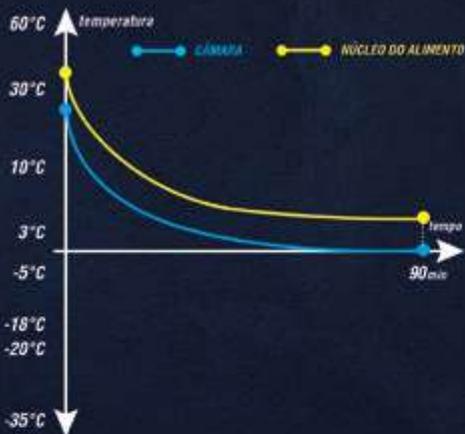
# SOFT

BCF

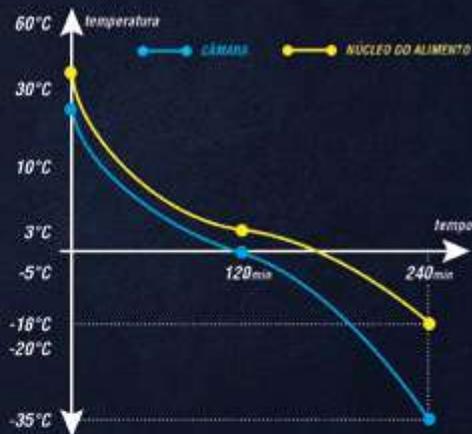
Indicado para alimentos **sensíveis e com menor densidade**, mantém as características organolépticas (cor, textura, odor e sabor) dos produtos após sua regeneração.

## Conhecendo os ciclos

### Resfriamento Soft



### Congelamento Soft



Evita a queima e o congelamento da superfície de alimentos.



Proteína Animal



Vegetais



Legumes



Confeitaria

LINHA PROFISSIONAL

**UK**

**UK 14**

Resfriamento  
**60kg/ciclo**

Congelamento  
**36kg/ciclo**

**UK 07**

Resfriamento  
**30kg/ciclo**

Congelamento  
**15kg/ciclo**

**UK 05**

Resfriamento  
**27kg/ciclo**

Congelamento  
**12kg/ciclo**



Modelo	Capacidade	Tensão (V)	Potência (kW)	Dimensões (Alt.xLarg.xProf) (mm)	Peso (kg)
UK 05	5 GN's	220mono	1.8	998x820x816	115
UK 07	7 GN's	220mono	1.8	1208x820x816	127
UK 14	14 GN's	220mono	3	1788x820x816	202

# UK 20

Resfriamento  
**84kg/ciclo**

Congelamento  
**65kg/ciclo**



Painel de rápido acionamento



Opção com unidade remota  
com tubulação de até  
5m de distância



Dimensões da Unidade  
(Alt.xLarg.Prof) (mm)

1383x970x542

Modelo	Capacidade	Tensão (V)	Potência (kW)	Dimensões (Alt.xLarg.xProf) (mm)	Peso (kg)
UK 20	20 GN's	220trif	5.4	2074x1352x1782	469
UK 20 (Remoto)	20 GN's	220trif 380trif	5.4 6.6	2074x1056x1777	422

LINHA PROFISSIONAL

**BCF**

**BCF 14**

Resfriamento  
**60kg/ciclo**

Congelamento  
**36kg/ciclo**

**BCF 07**

Resfriamento  
**30kg/ciclo**

Congelamento  
**15kg/ciclo**

**BCF 05**

Resfriamento  
**27kg/ciclo**

Congelamento  
**12kg/ciclo**



Sonda com ponto quente | Ciclo inteligente

Modelo	Capacidade	Tensão (V)	Potência (kW)	Dimensões (Alt.xLarg.xProf) (mm)	Peso (kg)
BCF 05	5 GN's	220mono	1.8	998x820x816	115
BCF 07	7 GN's	220mono	1.8	1208x820x816	127
BCF 14	14 GN's	220mono	3	1788x820x816	202

# BCF 20

Resfriamento

**84kg/ciclo**

Congelamento

**65kg/ciclo**



**Painel Intuitivo**



*Opção com unidade remota  
com tubulação de até  
5m de distância*



**Dimensões da Unidade  
(Alt.xLarg.Prof) (mm)**

1383x970x542

Modelo	Capacidade	Tensão (V)	Potência (kW)	Dimensões (Alt.xLarg.xProf) (mm)	Peso (kg)
BCF 20	20 GN's	220trif	5.4	2074x1352x1782	469
BCF 20 (Remoto)	20 GN's	220trif 380trif	5.4 6.6	2074x1056x1777	422

## → COMPARATIVO

	<b>UK</b>	<b>BCF</b>
 <i>Resfriamento Soft</i>		
 <i>Congelamento Soft</i>		
 <i>Resfriamento Hard</i>		
 <i>Congelamento Hard</i>		
 <i>Programação para até 100 receitas</i>		
 <i>Sonda em formato L</i>		
 <i>Sonda Aquecimento</i>		
 <i>Degelo Inteligente</i>		
 <i>Auto Diagnóstico</i>		
 <i>Pré-resfriamento Inteligente</i>		
 <i>Aço Inoxidável (304 interno / 430 externo)</i>		
 <i>Válvula de expansão eletrônica</i>		
 <i>Sistema de absorção de vibração e ruídos</i>		
 <i>Isolamento em PU com alta densidade</i>		
 <i>Batente da porta com aquecimento</i>		
 <i>Controlador na porta</i>		

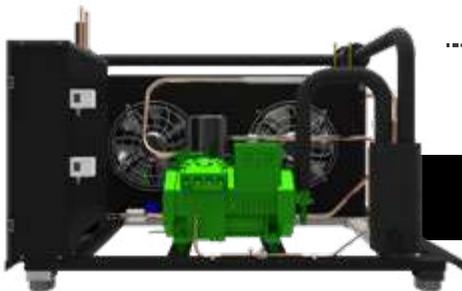
# UK 40

1 carro de 20 níveis  
(60x80cm)

LINHA INDUSTRIAL  
**Túnel**



<i>Ciclo</i>	<i>Consumo Médio</i>	<i>Dimensões</i> <i>(Alt.xLarg.xProf) (mm)</i>
<b>130 a 200kg/ciclo</b> <i>(pão francês 65g)</i>	<b>10kW/h</b>	<b>1960x1030x1090</b>



→ **UNIDADE CONDENSADORA**

**DIMENSÕES** (Alt.xLarg.xProf) (mm)

**1205x1750x1174**

**TENSÃO: 220V/380V - trifásico**

**POTÊNCIA: 11,5kW**

  
**2 PORTAS**  
entrada/saída

# UK 2C

2 carros de 20 níveis  
(60x80cm)



<i>Ciclo</i>	<i>Consumo Médio</i>	<i>Dimensões (com rampas) (Alt.xLarg.xProf) (mm)</i>	<i>Com piso em Alvenaria (Prof) (mm)</i>
<b>260 a 400kg/ciclo</b> <i>(pão francês 65g)</i>	<b>19kW/h</b>	<b>2218x1695x3219</b>	<b>2400</b>



→ **UNIDADE CONDENSADORA**

**DIMENSÕES** (Alt.xLarg.xProf) (mm)  
**1685x1970x1020**

**TENSÃO: 220V/380V - trifásico**  
**POTÊNCIA: 24,51kW**

# UK 4C

4 carros de 20 níveis  
(60x80cm)

  
**2 PORTAS**  
entrada/saída



<i>Ciclo</i>	<i>Consumo Médio</i>	<i>Dimensões (com rampas) (Alt.xLarg.xProf) (mm)</i>	<i>Com piso em Alvenaria (Prof) (mm)</i>
<b>520 a 800kg/ciclo</b> <i>(pão francês 65g)</i>	<b>35kW/h</b>	<b>2220x1695x5250</b>	<b>4424</b>



→ **UNIDADE CONDENSADORA**

**DIMENSÕES** (Alt.xLarg.xProf) (mm)  
**2145x2400x1300**

**TENSÃO: 220V/380V - trifásico**  
**POTÊNCIA: 44,86kW**

  
**2 PORTAS**  
entrada/saída

**UK 6C**  
6 carros de 20 níveis  
(60x80cm)



<i>Ciclo</i>	<i>Consumo Médio</i>	<i>Dimensões (com rampas) (Alt.xLarg.xProf) (mm)</i>	<i>Com piso em Alvenaria (Prof) (mm)</i>
<b>780 a 1200kg/ciclo</b> <i>(pão francês 65g)</i>	<b>52kW/h</b>	<b>2220x1695x7280</b>	<b>6560</b>



→ **UNIDADE CONDENSADORA**

**DIMENSÕES** (Alt.xLarg.xProf) (mm)

**2143x3270x1413,5**

**TENSÃO: 220V/380V - trifásico**

**POTÊNCIA: 65,52kW**

# ECK

Espiral de Congelamento  
Klimaquip

**400kg/h**



Ideal para **indústrias de pães**  
e **centrais de produção**



- Automação da Produção
- Dispensa o processo de "embandejamento"

- Baixo consumo energético
- Otimização de espaço

ECK com base  
acoplável com o **GRUPO**  
**AUTOMÁTICO PRÁTICA**  
(GAP 800 / 400)

Tensão (V)	Potência (kW)	Dimensões (Alt.xLarg.xProf) (mm)	Peso (kg)
220trif 380trif	34,78	3349x2400x3280 c/base* 2950x2400x3280 s/base	1700 c/base 1500 s/base

\*acessório opcional



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](#)

 +55 35 3449.1200

**Prática**



PRODUTIVIDADE



BEM-ESTAR



PRESERVAÇÃO

**COMIDA DE QUALIDADE SEM DESPÉRDÍCIOS**