



Prática

FORNOS DE PANIFICAÇÃO





Prática
TECHNOCOE • TÉCNICAM

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



CAMPEÃO DE VENDAS

Permite empilhamento

Acompanha 4 assadeiras

Opcional: Base de inox

FORNO MINICONV
Tradicional



Capacidade:
4 assadeiras 35x35cm
32 pães de 50g

Opcional:
Injeção de vapor



FORNO MINICONV
Classic



Capacidade:
4 assadeiras 35x35cm
32 pães de 50g

Classic Inox ou Classic Black.

Opcional:
Injeção de vapor.

Modelo	Capacidade	Tensão (V)	Potência (kW)	Dimensões (Alt.xLarg.xProf) (mm)	Peso (kg)
Tradicional	4 assadeiras 35x35cm	220 mono	3	446x586x682	38
Classic	4 assadeiras 35x35cm	220 mono	3	446x588x695	38

FORNO
HPE 80



Capacidade:

**4 assadeiras 40x60cm
80 pães de 50g**

Opcionais:

Programável;
Base;
Coifa (sem sistema
de exaustão).



Modelo	Capacidade	Tensão (V)	Potência (kW)	Dimensões (Alt.xLarg.xProf) (mm)	Peso (kg)
HPE 80	4 assadeiras 40x60cm	220 mono / 220 trif / 380 trif	6,3	600x905x893	86

Programável até
18 receitas

Modo confeitaria
com stop da turbina

Base inclusa

Totalmente em
aço inoxidável.

FORNO TURBO
E125

FORNO TURBO
E200

FORNO TURBO
E250



Capacidade:

**5 assadeiras
58x70cm
125 pães de 50g**



Capacidade:

**8 assadeiras
58x70cm
200 pães de 50g**



Capacidade:

**7 assadeiras
60x80cm
252 pães de 50g**



Modelo	Capacidade	Tensão (V)	Potência (kW)	Dimensões (Alt.xLarg.xProf) (mm)	Peso (kg)
E125	5 assadeiras 58x70cm	220 mono / 220 trif / 380 trif	9,6	776x970x1339	134
E200	8 assadeiras 58x70cm	220 trif / 380 trif	15,6	1081x970x1339	191
E250	7 assadeiras 60x80cm	220 trif / 380 trif	21,6	1081x970x1445	197

Modelo	Capacidade	Tensão (V)	Potência (kW)	Tipo	Consumo	Dimensões (Alt.xLarg.xProf) (mm)	Peso (kg)
G200	8 assadeiras 58x70cm	220mono	0,62	GLP	1kg/h	1098x979x1481	226
				Gás Natural	1,22m³/h		
G250	7 assadeiras 60x80cm	220mono	0,62	GLP	1,2kg/h	1189x1030x1579	248
				Gás Natural	1,5m³/h		

FORNO TURBO
E650

FORNO TURBO
E500



Capacidade:



12 assadeiras 60x80cm
432 pães de 50g



Capacidade:



16 assadeiras 60x80cm
576 pães de 50g

Potência adicional na
versão a gás



Modelo	Capacidade	Tensão (V)	Potência (kW)	Dimensões (Alt.xLarg.xProf) (mm)	Peso (kg)
E500	12 assadeiras 60x80cm	220 trif / 380 trif	37	1788x1031x2012	350
E650	16 assadeiras 60x80cm	220 trif / 380 trif	46,4	2138x1144x1839	421

Modelo	Capacidade	Tensão (V)	Potência (kW)	Tipo	Consumo	Dimensões (Alt.xLarg.xProf) (mm)	Peso (kg)
G500	12 assadeiras 60x80cm	220 trif / 380 trif	1	GLP	1,8kg/h	1940x1032x2181	453
				Gás Natural	2,2m³/h		
G650	16 assadeiras 60x80cm	220 trif / 380 trif	16.3	GLP	1,8kg/h	2329x1144x1951	530
				Gás Natural	2,25m³/h		

Armazena 500
receitas

Injeção manual
de vapor

Totalmente em
aço inoxidável

FORNO ROTATIVO

RE650



Acessório de série:



Carro giratório

16 assadeiras 60x80cm
320 pães de 50g

ou

Carro giratório para biscoitos

24 assadeiras 40x60cm

ou

Carro fixo

16 assadeiras 60x80cm
576 pães de 50g

ou

Carro fixo para biscoitos

25 assadeiras 60x80cm

Modelo	Capacidade	Tensão (V)	Potência (kW)	Dimensões (Alt.xLarg.xProf) (mm)	Peso (kg)
RE650	16 assadeiras 60x80cm	220 trif / 380 trif	43,5	2340x1140x1841	580

Modelo	Capacidade	Tensão (V)	Potência (kW)	Tipo	Consumo	Dimensões (Alt.xLarg.xProf) (mm)	Peso (kg)
RG650	16 assadeiras 60x80cm	220 trif 380 trif	15,5	GLP	1,80kg/h	2340x1140x1953	680
				Gás Natural	2,25m³/h		

FORNO ROTATIVO
RFG6080



Acessório de série:

Carro engate

18 assadeiras 60x80cm para 648 pães de 50g

ou

Carro plataforma

16 assadeiras 60x80cm para 576 pães de 50g

ou

Carro engate ou plataforma para biscoitos

32 assadeiras 60x80cm



Modelo	Capacidade	Tensão (V)	Potência (kW)	Tipo	Consumo	Dimensões (mm) (Alt.:xLarg.:xProf)	Peso (kg)
RFG6080	18 assadeiras 60x80cm engate ou 16 assadeiras 60x80cm plataforma	220 trif / 380 trif	1.8	GLP Gás Natural	4,0kg/h 4,89m³/h	2340x1140x1953	680

FORNO DE LASTRO

2A STD 4Mod / 4A STD 4Mod



Capacidade:

2A STD 4MOD

8 assadeiras 60x80cm

288 pães de 50g

4A STD 4MOD

16 assadeiras 60x80cm

576 pães de 50g

Opcionais:

Forneio fácil;

Forneio fácil plataforma.



STANDARD
2A 1Mod

Capacidade:
2 assadeiras 60x80cm
72 pães de 50g



STANDARD
2A 2Mod

Capacidade:
4 assadeiras 60x80cm
144 pães de 50g



STANDARD
2A 3Mod

Capacidade:
6 assadeiras 60x80cm
216 pães de 50g



Modelo	Capacidade	Tensão (V)	Potência (kW)	Dimensões (Alt.xLarg.xProf) (mm)	Peso (kg)
2A STD	2 assadeiras 60x80cm	220 trif / 380 trif	7	363x1683x1611	167

STANDARD
4A 1Mod

Capacidade:
4 assadeiras 60x80cm
144 pães de 50g



STANDARD
4A 2Mod

Capacidade:
8 assadeiras 60x80cm
288 pães de 50g



STANDARD
4A 3Mod

Capacidade:
12 assadeiras 60x80cm
432 pães de 50g



Modelo	Capacidade	Tensão (V)	Potência (kW)	Dimensões (Alt.xLarg.xProf) (mm)	Peso (kg)
4A STD	4 assadeiras 60x80cm	220 trif / 380 trif	13.4	365x1683x2509	236

FORNO DE LASTRO
ECOPOWER
1A 3Mod



Capacidade:

3 assadeiras 60x80cm
108 pães de 50g

Opcional:

Forneio fácil.



FORNO DE LASTRO
ECOPOWER
1A 1Mod

⚡ 🍞 Capacidade:

1 assadeira 60x80cm
36 pães de 50g

FORNO DE LASTRO
ECOPOWER
1A 2Mod

⚡ 🍞 Capacidade:


2 assadeira 60x80cm
72 pães de 50g



Modelo	Capacidade	Tensão (V)	Potência (kW)	Dimensões (Alt.xLarg.xProf) (mm)	Peso (kg)
ECOPOWER 1A	1 assadeira 60x80cm	220 mono	5	426x963x1365	105

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



 Capacidade:

2A 4MOD

8 assadeiras 60x80cm

288 pães de 50g

4A 4MOD

16 assadeiras 60x80cm

576 pães de 50g


Opcionais:

Forneio fácil;
Forneio fácil plataforma.



ECOPOWER II


2A 1Mod

 Capacidade:
2 assadeiras 60x80cm
72 pães de 50g



ECOPOWER II


2A 2Mod

 Capacidade:
4 assadeiras 60x80cm
144 pães de 50g



ECOPOWER II

2A 3Mod

 Capacidade:
6 assadeiras 60x80cm
216 pães de 50g



Modelo	Capacidade	Tensão (V)	Potência (kW)	Dimensões (Alt.xLarg.xProf) (mm)	Peso (kg)
ECOPOWER-2A	2 assadeira 60x80cm	220 trif / 380 trif	7	365x1687x1611	167

ECOPOWER II


4A 1Mod

 Capacidade:
4 assadeiras 60x80cm
144 pães de 50g



ECOPOWER II


4A 2Mod

 Capacidade:
8 assadeiras 60x80cm
288 pães de 50g



ECOPOWER II

4A 3Mod

 Capacidade:
12 assadeiras 60x80cm
432 pães de 50g




Modelo	Capacidade	Tensão (V)	Potência (kW)	Dimensões (Alt.xLarg.xProf) (mm)	Peso (kg)
ECOPOWER 4A	4 assadeira 60x80cm	220 trif / 380 trif	13.4	365x1687x2509	236

FORNO DE LASTRO

Italy



 Capacidade:

**De 2 até 8 assadeiras
60x80cm**



99 receitas com 9 passos cada

Opcionais:

Fornejo fácil;

Coifa (Alt. 260mm - sem sistema de exaustão)



Modelo	Capacidade	Tensão (V)	Potência (kW)	Dimensões (Larg.xProf) (mm)	Altura (mm)			Peso (kg)
					2 câmara	3 câmaras	4 câmaras	
FLI 1A	1 assadeira 60x80cm	220 trif / 380 trif	8.3	930x1280	1690	2000	1980	140
FLI 2A	2 assadeiras 60x80cm	220 trif / 380 trif	13.9	1550x1280				199

FORNOS DE LASTRO

Energy



Capacidade:

Até 24 assadeiras 60x80cmCoifa (com sistema de exaustão);
Eficiência energética.

Opcionais:

Forneio fácil incorporado;
Forneio fácil plataforma.

Modelo	Capacidade	Tensão (V)	Potência (kW)	Dimensões (Alt.xLarg.xProf) (mm)	Peso (kg)
LFE 3216	12 assadeiras 60x80cm	220 trif / 380 trif	29	2900X1800X2680	2660
LFE 3224	18 assadeiras 60x80cm	220 trif / 380 trif	43	3700X1800X2680	3060
LFE 4216	16 assadeiras 60x80cm	220 trif / 380 trif	39	2900X1800X2680	3186
LFE 4224	24 assadeiras 60x80cm	220 trif / 380 trif	57	3700X1800X2680	4220



FRENTE DE LOJA

PROGRAMÁVEIS

FORNO VITRINE
HPE 80



Capacidade:

Forno:

4 assadeiras 40x60cm
80 pães de 50g

Fermentadora:

16 assadeiras 40x60cm
320 pães de 50g

HPE 80 Prog.
+ Coifa (sem sistema de exaustão)
+ CFCK Compact

Modelo	Capacidade	Tensão (V)	Potência (kW)	Dimensões (Alt.xLarg.xProf) (mm)	Peso (kg)
HPE 80 Prog.	4 assadeiras 40x60cm	220 mono / 220 trif / 380 trif	6,3	600x905x893	86
CFCK Compact	16 assadeiras 40x60cm	220 mono	1	1142x8931x1035	112

Totem Turbo Lastro

FORNO VITRINE

Totem Turbo



Capacidade:

5 assadeiras 58x70cm
125 pães de 50g

E125

- + Coifa (sem sistema de exaustão)
- + Gabinete Passthrough
- + Base.



Capacidade:

E125:

5 assadeiras 58x70cm
125 pães de 50g

Lastro EcoPower 1A:

1 assadeira 60x80cm
36 pães de 50g

E125

- + Lastro EcoPower 1A
- + Coifa (sem sistema de exaustão)
- + Gabinete Passthrough



Modelo	Capacidade	Tensão (V)	Potência (kW)	Dimensões (Alt.xLarg.xProf) (mm)	Peso (kg)
E125	5 assadeiras 58x70cm	220 mono / 220 trif / 380 trif	9,6	776x970x1339	129
ECOPOWER 1A	1 assadeira 60x80cm	220 mono	5	426 x963x1365	105



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

 www.praticabr.com/blog

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

 +55 35 3449.1200

Prática



PRODUTIVIDADE



BEM-ESTAR



PRESERVAÇÃO

COMIDA DE QUALIDADE SEM DESPERDÍCIOS