

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.



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 (Larg.xProf.xAlt.) (mm)	Peso (kg)
AE 25	25kg de massa / 15kg de farinha	220 mono / 220 trif / 380 trif	2.4	584x843x1208	216
AE 40	40kg de massa / 25kg de farinha	220 trif / 380 trif	3	633x970x1250	350

Modelo	Capacidade	Tensão (V)	Potência (kW)	Dimensões (Larg.xProf.xAlt.) (mm)	Peso (kg)
AE 80	80kg de massa / 50kg de farinha	220 trif / 380 trif	7.5	753x1132x1376	470

Mais hidratação e rendimento
Reversão de rotação da bacia
Robustez e praticidade

AMASSADEIRA
AE 130

Rodízios para movimentação



AMASSADEIRA BASCULANTE
AEB 200

Elevador incorporado e opção de bascular para direita ou esquerda a 1,3m de altura



Modelo	Capacidade	Tensão (V)	Potência (kW)	Dimensões (Larg.xProf.xAlt.) (mm)	Peso (kg)
AE 130	130kg de massa / 80kg de farinha	220 trif / 380 trif	10,2	850x1400x1500	580
AEB 200	200kg de massa / 125kg de farinha	220 trif / 380 trif	17	1850x2168x1690*	1630

*Altura mínima do teto para bascular a amassadeira: 2850mm

RESFRIADOR
RAK 100

RESFRIADOR
RAK 200



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



MÁQUINA DE GELO
EM FLOCOS

Modelo	Capacidade	Tensão (V)	Potência (kW)	Dimensões (Larg.xProf.xAlt.) (mm)	Peso (kg)
RAK 100	Produção: até 45L / hora Armazenamento: 100L	220 mono	1,6	505x705x1504	116
RAK 200	Produção: até 105L / hora Armazenamento: 200L	220 mono	3,4	650x650x1630	162
Máquina de gelo em Flocos	Produção: 383 a 521kg / dia Armazenamento: 388kg	220 mono	3,6	1219x788x1990	110

Componentes em contato com a massa em materiais atóxicos

Construídas em aço inoxidável
Fácil higienização (laváveis)

CILINDRO
CS 500

CILINDRO
CS 600



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 (Larg.xProf.xAlt.) (mm)	Peso (kg)
CS 500	15kg de massa	220 trif / 380 trif	3	914x1430x1700	330
CS 600	30kg de massa	220 trif / 380 trif	4.5	1015x1500x1700	381
CSA 600	20kg de massa	220 trif / 380 trif	4.8	987x1584x1386	630

DIVISORA MANUAL
DMI 30

Ergonômica
(compressão e divisão de cima para baixo)

Divide 30 pedaços de 30g 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 (Larg.xProf.xAlt.) (mm)	Peso (kg)
DMI 30	Divide de 900g até 3kg de massa	-	-	651x761x1365	52
DMH 1.5	Cortes de acordo com o acessório	-	-	651x745x1252	242

DIVISORA BOLEADORA
DB 30

Divisora manual e boleadora eletromecânica

Acompanha 3 bandejas



DIVISORA HIDRÁULICA
DHM 5.0

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

Comando hidráulico (compressão de baixo para cima)

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



Modelo	Capacidade	Tensão (V)	Potência (kW)	Dimensões (Larg.xProf.xAlt.) (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	650x750x2053	348
DHM 5.0	Cortes de acordo com o acessório até 5kg de massa	220 trif / 380 trif	0,75	605x710x1610	242

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 (Larg.xProf.xAlt.) (mm)	Peso (kg)
DVR 03	Divide de 30g a 400g de massa	220 mono	0.56	681x1767x1361	125

Regulagem única para abertura dos rolos e feltros

Troca de feltros simplificada

MODELADORA
MPR 500

Reversível;

Bandejas em aço inoxidável.

MODELADORA
MPE 1000

Equipada com esteira de distribuição e alongador (removível)



Recebe a massa das amassadeiras, processa em forma de bastões padronizados, alimentando de maneira automática e contínua os demais equipamentos em sequência. Exemplos: grupos automáticos de divisão e modelagem e espiral de congelamento.

ALIMENTADOR DE MASSA
PARA O GRUPO AUTOMÁTICO
AMG 200

Automática - sem intervenção do operador

Dispensa o uso de cilindros

Processa massas de 50% a 56% de hidratação*



Modelo	Capacidade	Tensão (V)	Potência (kW)	Dimensões (Larg.xProf.xAlt.) (mm)	Peso (kg)
MPR 500	15g a 600g	220 mono	0.55	832x1244x1276	148
MPE 1000	15g a 1kg	220 mono	0.55	829x2435x1188	173

Modelo	Capacidade	Tensão (V)	Potência (kW)	Dimensões (Larg.xProf.xAlt.) (mm)	Peso (kg)
AMG200	200kg de massa	220trif / 380trif	1.45	870x5075x1830	280

*Consultar CTP- Centro de Tecnologia em Panificação Prática, para realização de testes de processamento das massas.

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)



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 (Larg.xProf.xAlt.) (mm)	Peso (kg)
GAP 400	Divide de 30g a 600g de massa	220 mono	1.6	835x1965x1600	600

Modelo	Capacidade	Tensão (V)	Potência (kW)	Dimensões (Larg.xProf.xAlt.) (mm)	Peso (kg)
GAP 800	Divide de 20g a 900g de massa	220 mono	1.6	835x2480x1600	660

ESTEIRA 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 (Larg.xProf.xAlt.) (mm)	Peso (kg)
EDM 2000	Variável	220 mono	0.35	1736x2422x1000	130

MOINHO
MF 80

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



Modelo	Capacidade	Tensão (V)	Potência (kW)	Dimensões (Larg.xProf.xAlt.) (mm)	Peso (kg)
MF 80	80kg / hora	220 mono	0.75	450x600x1484	29
FR 12	260 pães de forma / hora	220 mono	0.35	669x798x1388	105

FATIADEIRA
FR 12

2 pães transversais
por operação

Fatias de 12mm
Fatia pães de casca grossa
Cortes transversais



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 (Larg.xProf.xAlt.) (mm)	Peso (kg)
BP 18	18 litros	220 mono / 220 trif / 380 trif	1.5	552x820x1093	133
BP 36	36 litros	220 trif / 380 trif	2.2	775x1034x1393	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 (Larg.xProf.xAlt.) (mm)	Peso (kg)
LH 600C	12kg	220 trif / 380 trif	1.5	1075x3706x1182	340

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

klimaquip
 TECNOLOGIA DO FRIO

FERMENTADORA
**CFCK 20
 VISION**

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



FERMENTADORA
**CFCK
 COMPACT**

Degelo automático
 Umidade na fase fria
 Apoio para fornos



FERMENTADORA
CFCK 20

FERMENTADORA
CFCK 40



Modelo	Capacidade	Tensão (V)	Potência (kW)	Dimensões (Larg.xProf.xAlt. (mm))	Peso (kg)
CFCK Compact	16 assadeiras 40x60cm	220 mono	1.32	892x1035x1143	112
CFCK 20 VISION	20 assadeiras 60x80cm	220 mono	1,74	755x978x2079	163

Modelo	Capacidade	Tensão (V)	Potência (kW)	Dimensões (Larg.xProf.xAlt. (mm))	Peso (kg)
CFCK 20	20 assadeiras 60x80cm	220 mono	1.2	755x987x2122	163
CFCK 40	40 assadeiras 60x80cm	220 mono	2.2	1519x1008x2080	235

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

klimaquip
 TECNOLOGIA DO FRIO

FERMENTADORA
CFK 2C



FERMENTADORA
CFK 4C



FERMENTADORA
CFK 6C



Modelo	Capacidade	Tensão (V)	Potência (kW)	Dimensões (Larg.xProf.xAlt.) (mm)	Peso (kg)
CFK 2C	2 carros de 20 níveis para assadeiras 60x80cm	220 mono	3.75	955x2350x2550	330
CFK 4C	4 carros de 20 níveis para assadeiras 60x80cm	220 mono	4.5	1810x2350x2550	450

Modelo	Capacidade	Tensão (V)	Potência (kW)	Dimensões (Larg.xProf.xAlt.) (mm)	Peso (kg)
CFK 6C	6 carros de 20 níveis para assadeiras 60x80 cm	220 mono	6,75	2720 x2350x2550	600



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