

klimaquip
TECNOLOGIA DO FRIO

ULTRACONGELADORES

PROFISSIONAIS





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.

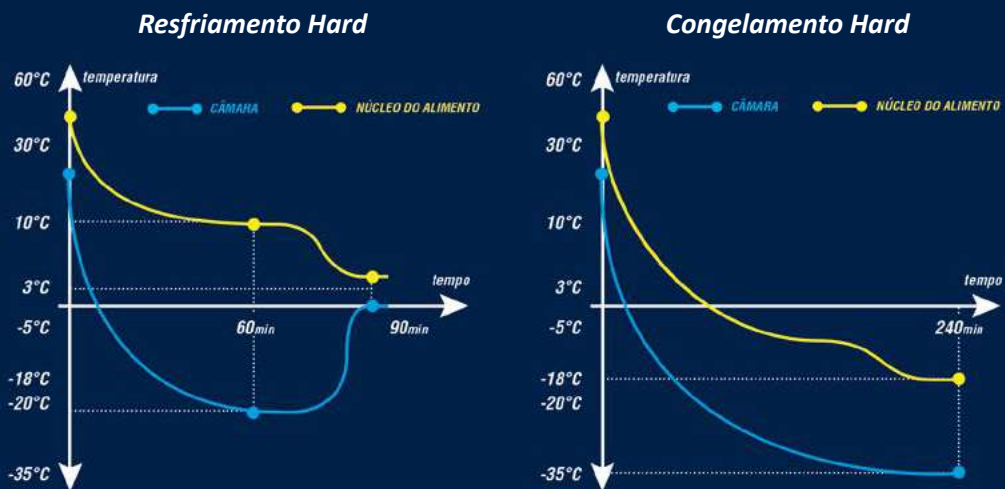


DIFERENÇAS DE CONGELAMENTO

HARD

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

Conhecendo os ciclos



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



Pães

Salgados

Sopas e Caldos

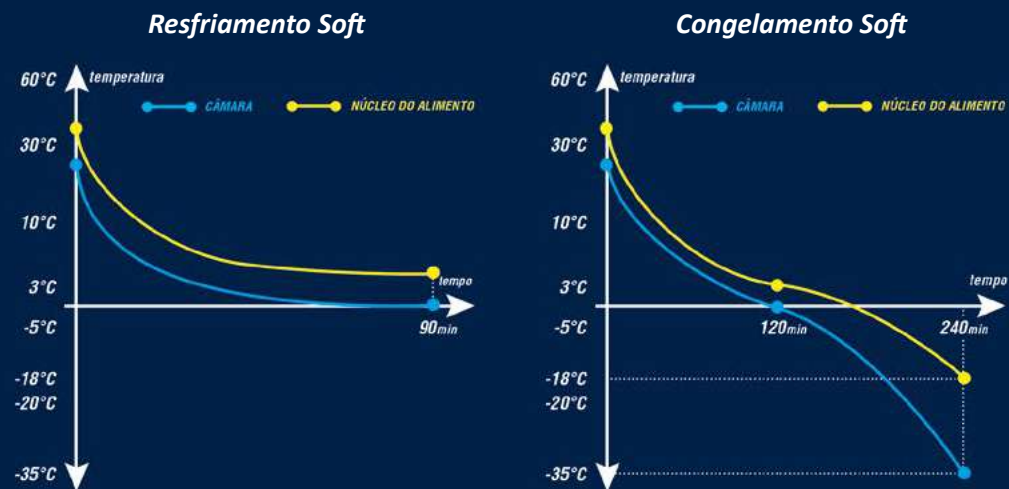
Cereais e Grãos

E RESFRIAMENTO RÁPIDO ENTRE

SOFT

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



Evita a queima e o congelamento da superfície de alimentos.



Proteína Animal

Vegetais

Legumes

Confeitaria



UK Easy

Painel de rápido acionamento



UK Max

Painel Intuitivo com descritivo



UKi

Touchscreen Inteligente

COMPARATIVO

	<i>Easy</i>	<i>Max</i>	<i>i</i>
Resfriamento Soft	✓	✓	✓
Congelamento Soft	✓	✓	✓
Resfriamento Hard	✓	✓	✓
Congelamento Hard	✓	✓	✓
Sonda formato L	✓	✓	✓
Aço inoxidável	✓	✓	✓
Válvula de expansão eletrônica	✓	✓	✓
Sistema de absorção de vibração e ruídos	✓	✓	✓
Isolamento em p.u com alta densidade	✓	✓	✓
Batente da porta com aquecimento	✓	✓	✓
Painel de comando na porta	✓	✓	✓
Progr. Até 100 receitas	✗	✓	✓
Sonda aquecimento	✗	✓	✓
Degelo Inteligente	✗	✓	✓
Autodiagnóstico	✗	✓	✓
Pré-resfriamento inteligente	✗	✓	✓
Cocção lenta	✗	✗	✓
Sanitização	✗	✗	✓
Degelo à gás quente	✗	✗	✓
Sonda multiponto	✗	✗	✓
Receitas com até 4 passos cada	✗	✗	✓
Receitas pré-programadas	✗	✗	✓
Controle de rotação dos ventiladores	✗	✗	✓
Ciclos especiais	✗	✗	✓
Ciclo contínuo	✗	✗	✓
Tela touch screen	✗	✗	✓
Guias removíveis	✗	✗	✓
USB	✗	✗	✓

LINHA PROFISSIONAL

UK EASY
MAX
i

UK 05 EASY
MAX

Resfriamento
27kg/ciclo

Congelamento
12kg/ciclo

UKi 05

Resfriamento/
Congelamento
25kg/ciclo

UK 07 EASY
MAX

Resfriamento
30kg/ciclo

Congelamento
15kg/ciclo

UKi 07

Resfriamento/
Congelamento
35kg/ciclo

UK 14 EASY
MAX

Resfriamento
60kg/ciclo

Congelamento
36kg/ciclo

UKi 14

Resfriamento/
Congelamento
70kg/ciclo

UK 20 EASY
MAX

Resfriamento
84kg/ciclo

Congelamento
65kg/ciclo

1 carro incluso



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 (Larg.xProf.xAlt.) (mm)	Peso (kg)
UK 05 - Easy/Max/i	5 GNs ou 5 assadeiras 40x60	220mono	1.5	820x812x985	115
UK 07 - Easy/Max/i	7 GNs ou 7 assadeiras 40x60	220mono	1.5	820x812x1195	127
UK 14 - Easy/Max/i	14 GNs ou assadeiras 40x60	220mono	2.7	820x812x1775	202

Modelo	Capacidade	Tensão (V)	Potência (kW)	Dimensões (Larg.xProf.xAlt.) (mm)	Peso (kg)
UK 20 - Easy/Max	1 carro de 20 níveis 40x60cm ou GN 1/1	220trif 380trif	4.85	1352x1042x2050	469
UK 20 (Remoto) Easy/Max	1 carro de 20 níveis 40x60cm ou GN 1/1	220trif 380trif	4.85	1094x1777x2050	422

*Linha Max e Easy- ciclos de 1 hora com base em pão francês.

*Linha UKi- ciclos de até 240 minutos com base em GNs 1/1- 65mm com água.

ULTRACONGELADOR
DE CANECAS
UCK 170



**170 Canecas de 355ml
440 Tulipas**

Função modo Econômico

**10min para
ultracongelar as canecas**

Temperatura de congelamento:
-30°C.

Função modo econômico:
deve ser ativado quando as
canecas já estiverem congeladas,
para evitar desperdício de energia.

Degelo rápido e inteligente
sem a necessidade de intervenção
do operador.

Construído em **aço inoxidável.**

Sensor de porta, evita o bloqueio
do evaporador e melhora a
performance.

Proteção para o condensador e
evaporador.

Dreno amplo e centralizado
para o escoamento de água.

Trabalha em até **40°C**
temperatura ambiente.



Modelo	Capacidade	Tensão (V)	Potência (kW)	Dimensões (Larg.xProf.xAlt.) (mm)	Peso (kg)
UCK 170	170 canecas de 355ml (6 caixas) ou 440 tulipas (5 caixas)	220mono	2,4	820x807x1796	180



**GASTRONORM 1/1
LISA 65 mm**
Cód: 800376



GRELHA 1/1
Cód: 800463
GRELHA 40x60cm
Cód: 800036



**Bandeja perfurada
40x60cm**
Cód: 760241



**Caixa Plástica
40x60cm**
Cód: 705264



**Carro com batente
20 níveis 40x60cm
(elimina rampa)**
Cód: 655890



**Carro com rodízio giratório
20 níveis 40x60cm
(utilização com rampa)**
Cód: 800283



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