



РБК
технология

Надёжный поставщик теплового, холодильного
и морозильного оборудования



REFRIGERATION REINVENTED
Turbo air

Prática





Prática

для дилеров
и партнёров

Prática

История бренда

История торговой марки Pratica началась более 30 лет назад на юго-востоке Бразилии. Два брата из «шахтерского штата» Минас-Жерайс (Minas Gerais) решили открыть собственное дело.

Для запуска стартапа Андре Луис Роза Резенде и Луис Эдуардо Роза Резенде выбрали родной город – Пусу-Алегри (Pouso Alegre). Предприимчивые парни рассудили, что удобное транспортное расположение позволит быстро доставлять оборудование для ресторанов и сетей по всей стране и в перспективе по миру.

В 1991 году всё началось с небольшого штата сотрудников, первых печей и первых партнёров в Бразилии. Но уже через 5 лет после запуска компании, высококачественную продукцию Pratica знали в Колумбии, Перу, Чили и Эквадоре.

Именно на этом этапе у семьи Резенде появились более амбициозные планы. Они в корне пересмотрели свой ассортимент и пошли на выгодную интеграцию с европейскими партнерами.

штат Минас-Жерайс, Бразилия



История бренда

Выход на международную арену осуществлялся в несколько этапов. С 1996 года происходила постепенная экспансия рынков Латинской Америки, а уже с 2003 года началось постепенное освоение Северной Америки. Осознавая потенциал роста, компания Pratica в 2009 году открывает первый дилерский центр в США. Всего за несколько лет брендовые печи уже продаются в 47 штатах США. Налажена сеть оперативно технической поддержки и сервисных центров. Утвердившись на американском рынке, Pratica заключила контракт на поставки с такими гигантами, как Walmart, Subway, Nestle, Professional и др.

54,3% всей продукции компании покупают именно предприятия - гиганты из США.

С 2021-го появилась возможность купить оборудование Pratica в России.

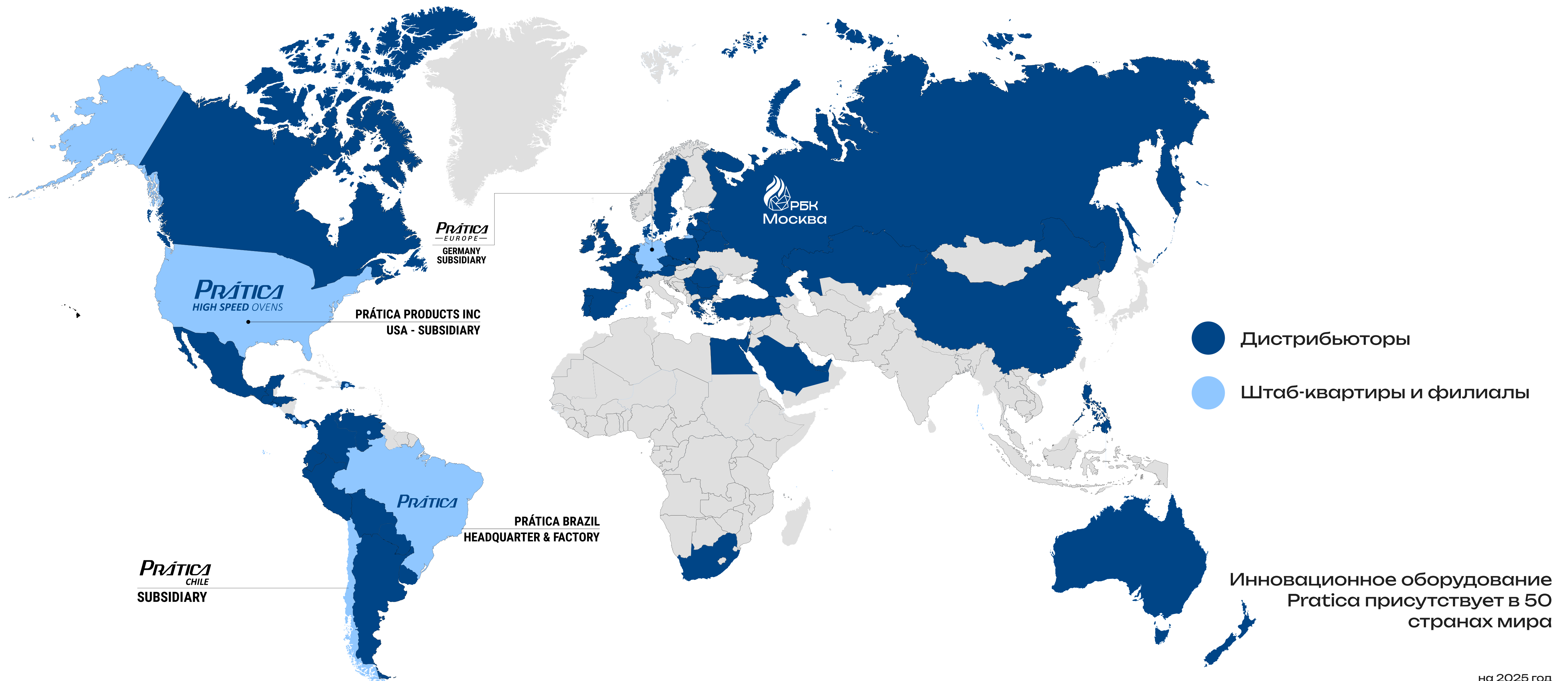
В 2023 году отрывается собственное представительство в Чили, а **в 2025** в Германии.

Сейчас технопарк Pratica (Бразилия) – это одно из самых развитых инженерных производств в Южной Америке, площадью в 46 362 м². Промышленные хлебопекарные печи, пароконвектоматы, подовые и высокоскоростные печи, сопутствующее оборудование – вот тот ассортимент, который сейчас фабрика успешно производит и поставляет более чем в 50 стран мира. На производстве занято более 700 сотрудников. Десятая часть из них работает над исследованиями, технологическим совершенствованием техники и разработкой новых линеек.



Технопарк Pratica

Карта присутствия Prática



а 2025 год

Разработки

10%

персонала, работающего
в команде занимаются
инженерными изобретениями,
исследованиями
и разработкой новых
технологий

50 стран

импортируют инновационное
и высокотехнологичное
оборудование PRATICA
на 2025 год



Baker Top 2021 награда,
отмечающая выдающиеся
таланты, творения и вклад
в мир выпечки

Hospitality Highlights Award 2021
премия, которая отмечает
инновации и достижения
в сфере HORECA

Pratica становится
трехкратным чемпионом
“**Лучший поставщик печей**”
на рынке Северной Америки

Преимущества

Инновационное производство

Запатентованные технологии
и разработки

Индивидуальные настройки

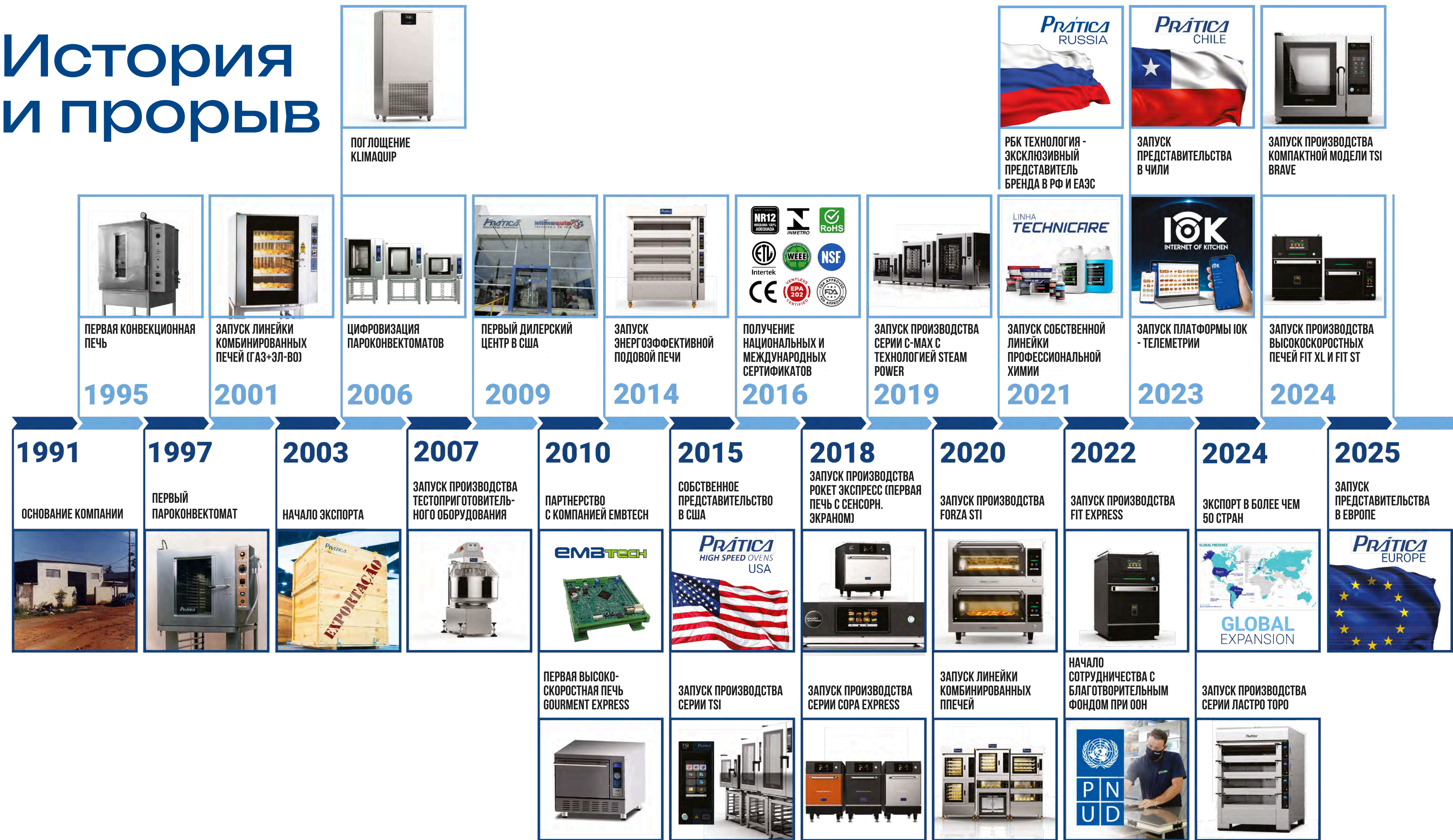
Телеметрия

Оборудованные студии в Москве

Эксклюзивные рецепты
от бренд-шефа

РБК Технология – эксклюзивный
дистрибьютер в России
и странах ЕАЭС

История и прорыв



Ценности

Компания РБК Технология разделяет и поддерживает общекорпоративные стандарты и ценности фабрики Pratica (Бразилия).

Российский покупатель получает тот же уровень сервиса, что и другие клиенты компании Pratica в США, Бразилии, Европе и других странах мира.

Присоединяйтесь к философии успеха с Prática и выведите свой бизнес на новый уровень.



честность



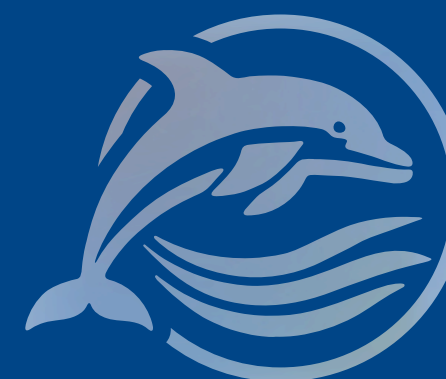
ответственность



уважение



инновационность



проактивность



скорость



экономичность



порядочность



партнёрство



прогресс



поддержка



благодарность

Prática





РБК Технология является эксклюзивным дистрибьютером бренда Pratica в России, странах ЕАЭС и представляет следующие группы теплового оборудования, а так же сопутствующих товаров:

PRÁTICA
— ЭТО

Высокоскоростные печи



Конвекционные печи



Пароконвектоматы



Подовые печи



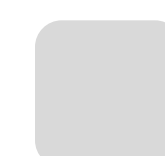
Варианты конфигураций



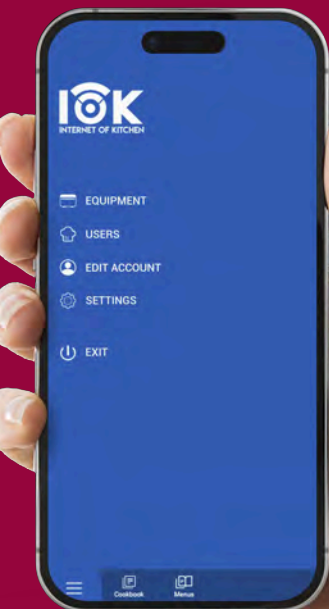
Аксессуары



Химия



Prática — ЭТО



ВЫСОКОСКОРОСТНЫЕ ПЕЧИ

КОНВЕКЦИОННЫЕ ПЕЧИ

ПАРОКОНВЕКТОМАТЫ

ПОДОВЫЕ ПЕЧИ

АКСЕССУАРЫ

ХИМИЯ

Высокоскоростные печи серии FIT



Высокоскоростные печи серии Fit предназначены для быстрого приготовления охлаждённых или замороженных, сырых или предварительно обжаренных / запечённых продуктов.

Они отлично подходят, чтобы доготовливать блюда высокой степени готовности, создавая на них равномерную хрустящую корочку - лазанья, пицца, паста и сэндвичи получаются ещё вкуснее, чем обычно.

Идеи для вашего бизнеса

Концепции



Кофейня



Кафе



АЗС



Дарк-китчен



Гостиница



Аэропорт



Ритейл



Фастфуд

Решения для

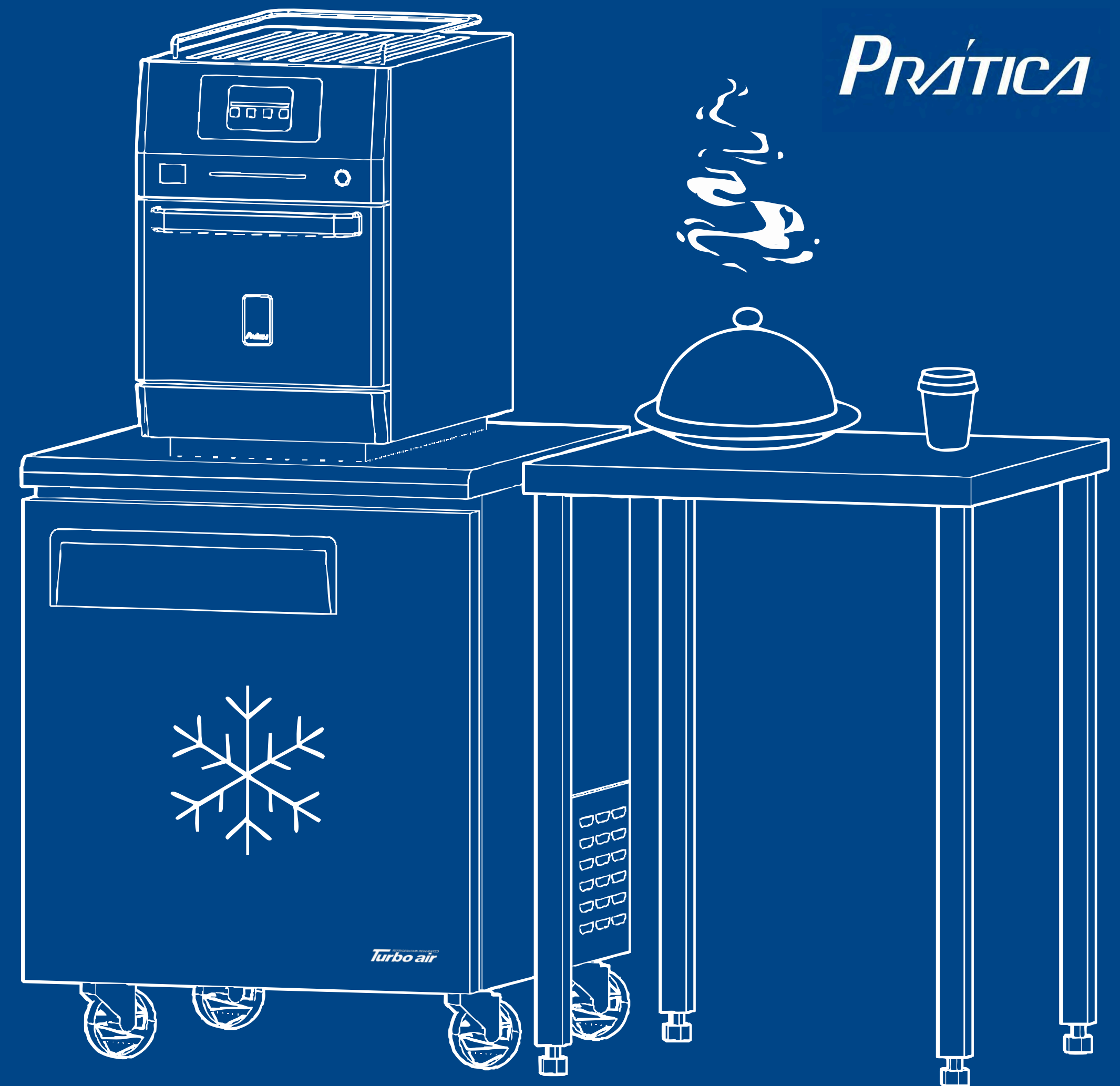
Небольшой площади

Отсутствия вытяжки

Уменьшения списаний

Стандартизации

Формата заведений
без шеф-повара



Завтрак *от 1:30 мин*



Обед *от 3 мин*



Ланч *от 1:30 мин*



Ужин *от 1:30 мин*

Prática
— ЭТО



Фаст фуд *от 1:25 мин*



Выпечка *от 1:10 мин*



Перекус *от 45 сек*

1. Двигатель вентилятора
2. Каталитический фильтр
3. Конвекция воздуха
4. Нагревательный элемент
5. Микроволны
6. Стиррер
7. Магнетроны
8. Воздушный фильтр

Серия FIT

В комплекте с печью поставляется:

- тефлоновый лоток
- противень-гриль двухсторонний
- алюминиевая лопата

- Интуитивно понятный интерфейс: простая в управлении сенсорная панель
- До 1024 рецептов, по 8 шагов каждый, для удобства разделены на 16 групп
- Регулируемая температура от 30 C до 280 C
- Три типа нагрева: конвекция, микроволны, тепловой удар
- Возможность регулировки времени, конвекции и микроволнового нагрева
- Равномерный нагрев по всему объему
- Не требует подключения к системе вентиляции
- Съёмный фильтр-катализатор (лёгкость чистки и обслуживания)

- Wi-Fi / LAN кабель подключение к интернету, для дистанционного управления рецептами и настройками через систему IOK
- IOK- internet of kitchen -Телеметрия
- USB порт для импорта, экспорта рецептов, настроек статистики
- Модели с 1 или 2 магнетронами
- Подключение на 220В / 380В
- Особенности: режим проработки, избранное и руководство по ежедневной очистке
- Можно использовать металлическую посуду - только оригинальные аксессуары Pratica
- Гарантия - 1 год

Всегда доступны дополнительные аксессуары • Используйте оригинальную химию TURBO SAFE для ухода за печью

Габаритные
размеры

386*693*659 мм

Размеры
камер

315*341*170 мм

Дверка

**Чёрная
Стальная
Оранжевая**

1 mag

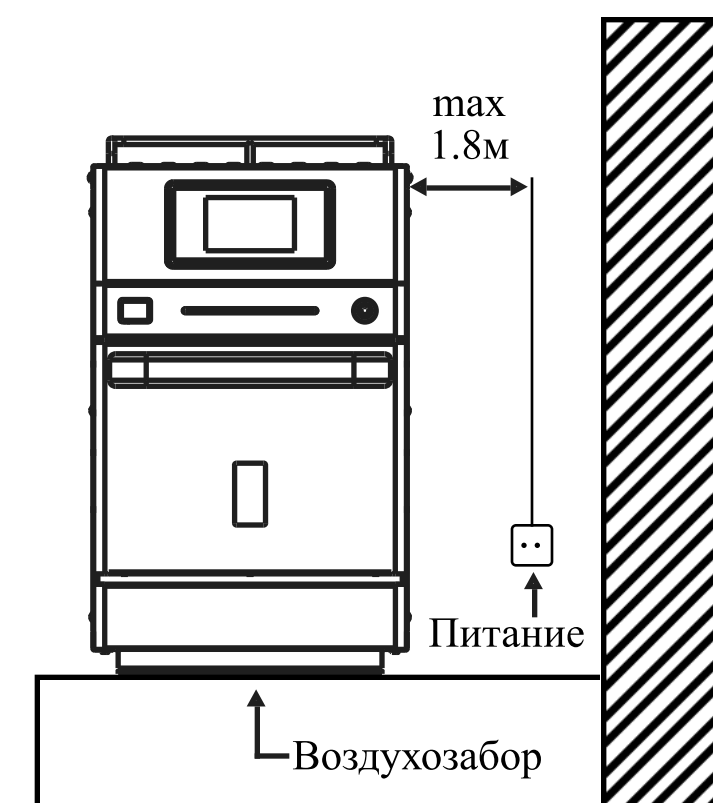
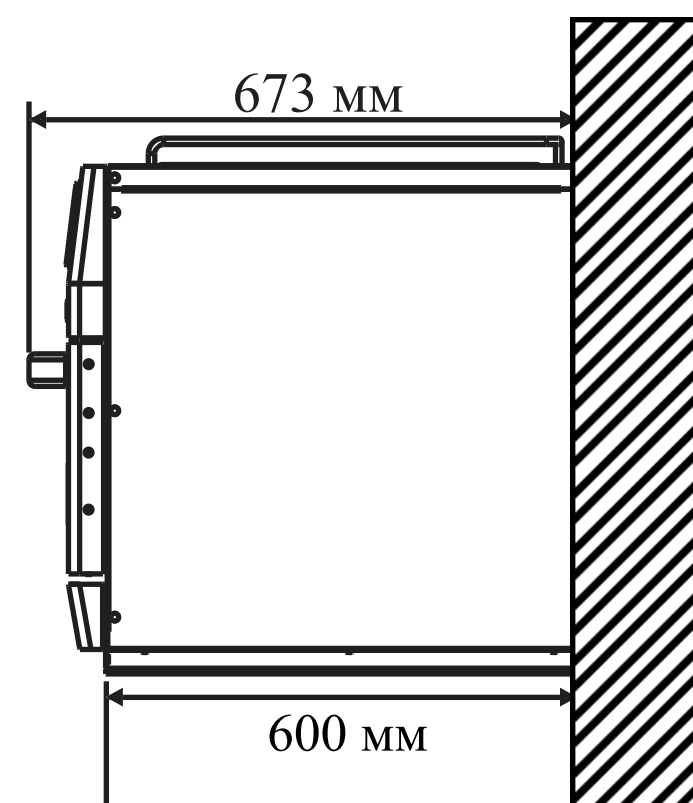
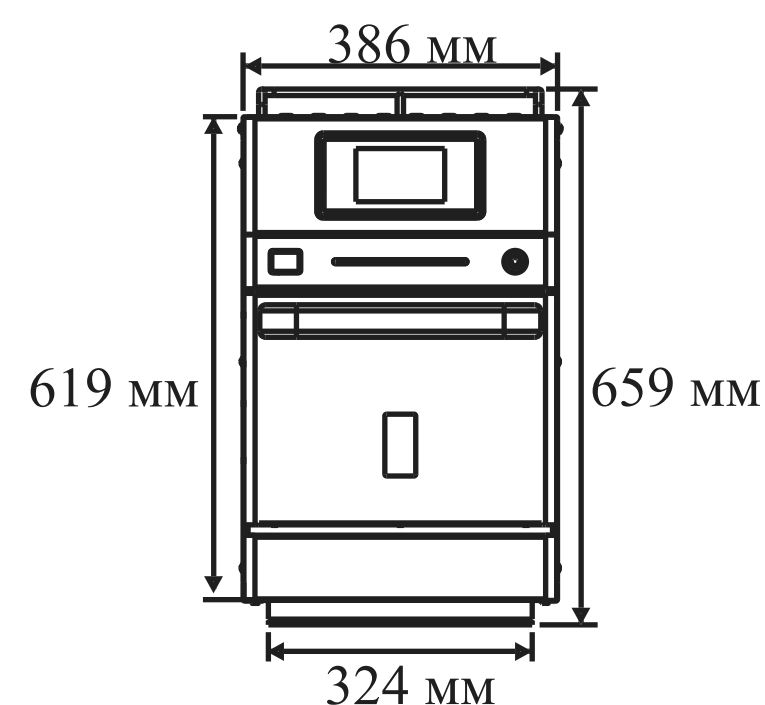
2,9кВт

2 mag

6,5/6,8кВт

Напряжение

380В/220В



EXPRESS



В комплекте:
лопатка, тефлоновый лоток, противень гриль

Всегда на складе:
FIT EXPRESS 2mag 380 Black

FIT EXPRESS

Габаритные
размеры

488*795*658 мм

Размеры
камер

417*410*139 мм

Дверка

**Черная
Стальная**

Вмещает
большую
пиццу

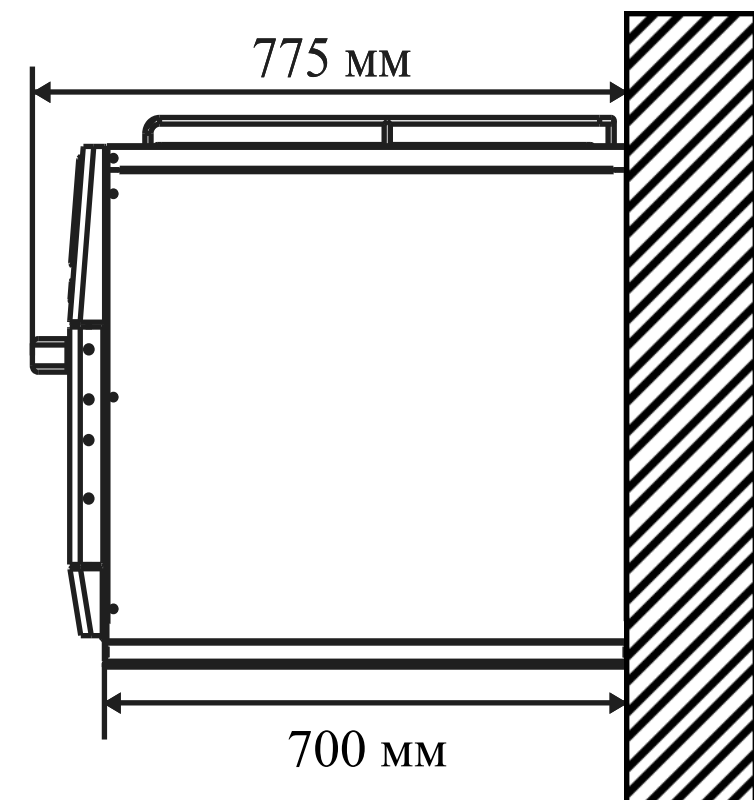
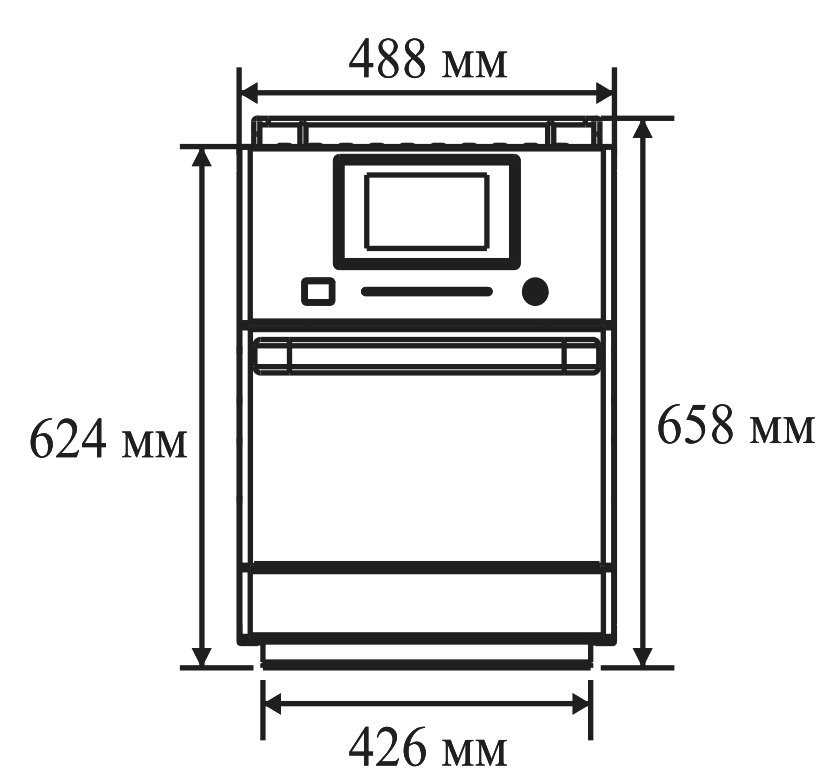
d 40

2 mag

6,5кВт

Напряжение

380В



В комплекте:
лопатка, тефлоновый лоток, противень гриль

**Складская
программа**



FIT XL

Габаритные
размеры

518*697*425 мм

Размеры
камер

315*308*133 мм

В комплекте

лопатка,
тефлоновый лоток,
противень гриль

1 mag

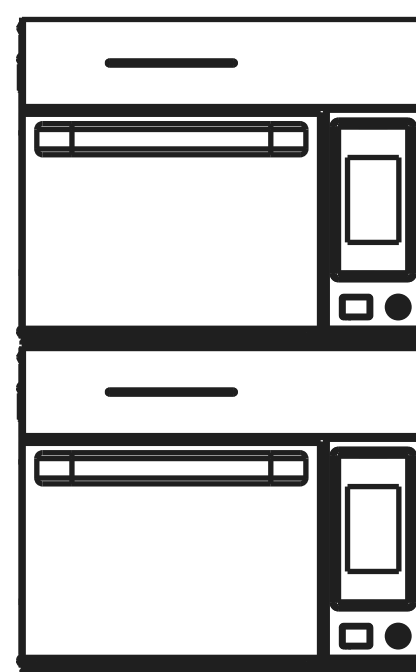
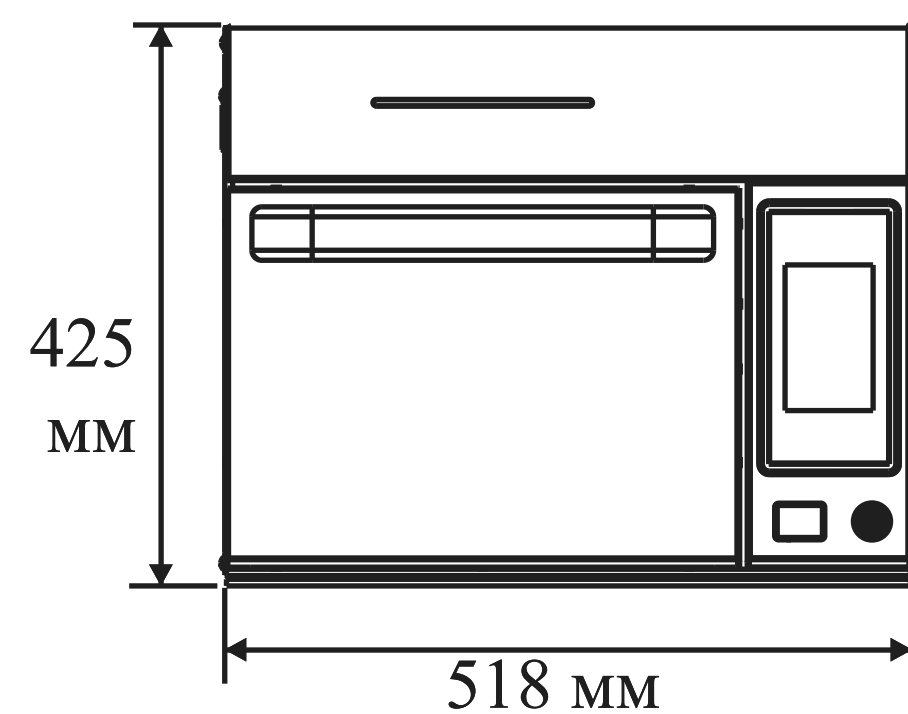
3,0 кВт

2 mag

6,5/6,8 кВт

Напряжение

380В / 220В



1+1

Удвоение
производительности
без увеличения
рабочего пространства

Складская программа

Возможность штабелирования

ST



FIT ST

Функция	Цвет	Состояние
Включение		Мигает
Режим предварительного разогрева		Включена
Рабочий режим		Включена
Режим мойки		Включена
Выполнение рецепта		Включена
Окончание процесса приготовления		Мигает
Предупреждение		Включена
Ошибка		Включена

PANINI

PRESS

Подходит
для печей
Fit Express
Fit ST



Поставляется в комплекте с лопаткой

Готовьте с панини пресс! Ваш секрет приготовления: восхитительный коллер и хрустящая корочка!

Примеры блюд



PANINI PRESS

FORZA

STi



Пицца от 1:30 мин



Печенье

Выпечка

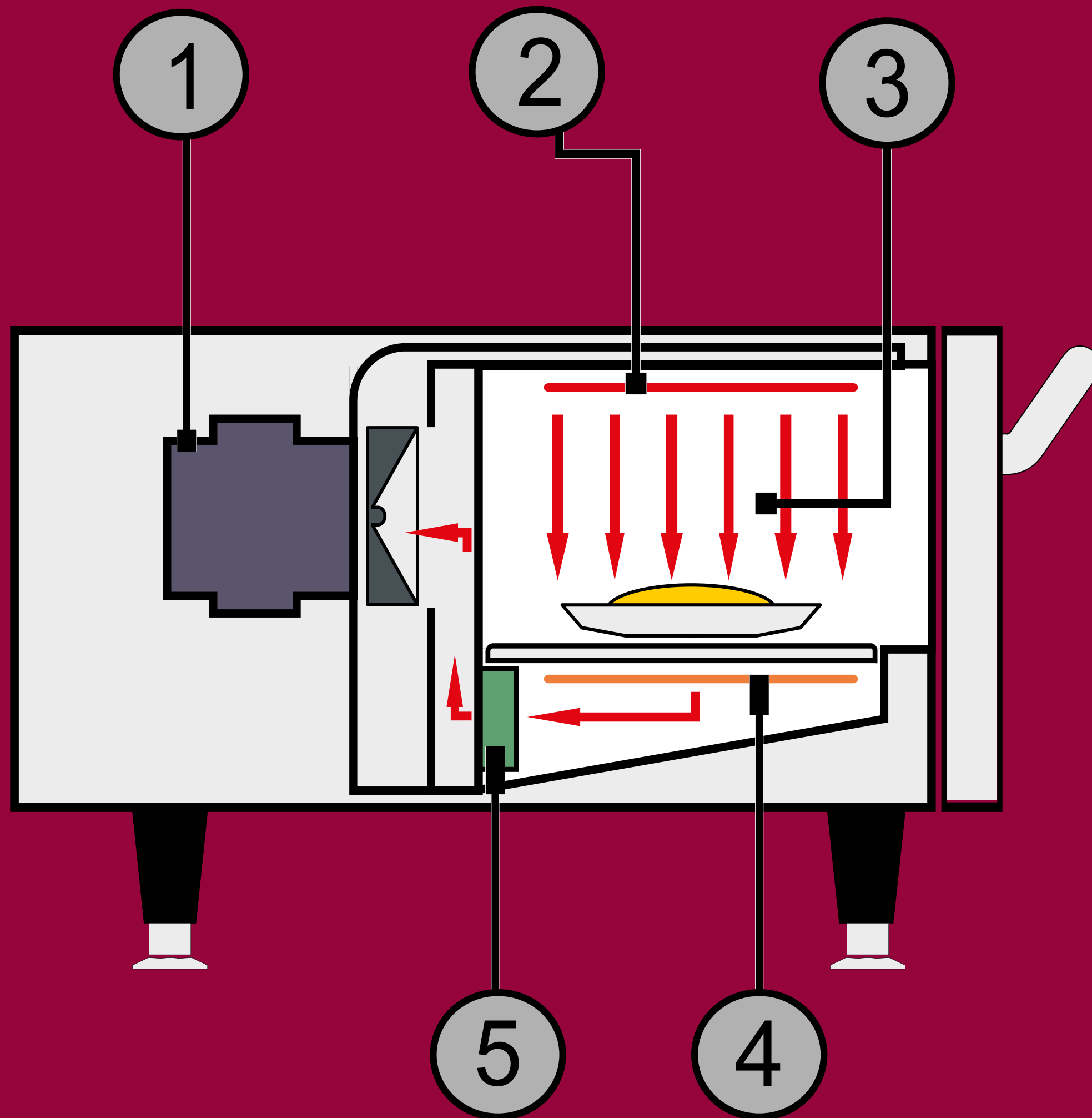


от 2:30 мин

от 4 мин

Prática
— ЭТО

Высокоскоростная печь для пиццы Forza STi



1. Мотор турбины
2. Нагревательный элемент
3. Горячий воздух
4. Нагревательный элемент
5. Каталический фильтр

FORZA STi

В комплекте с печью поставляется:

- противень-сетка для пиццы D 40 см (2 шт)
- держатель для чистки губкой
- алюминиевая лопатка
- ножки высотой 102 мм

- Объем камеры 18,6 л
- Корпус нержавеющая сталь
- Сенсорная панель управления
- До 1024 рецептов, пошаговая рецептура
- USB порт для импорта, экспорта рецептов, настроек статистики
- Wi-Fi / LAN кабель подключение к интернету, для дистанционного управления рецептами и настройками через систему IOK *
- IOK*- internet of kitchen -Телеметрия
- Регулируемая температура до 330 С°
- Независимо управляемые верхний и нижний нагревательные элементы
- Легкосъемный каталитический фильтр, не требующий использования вытяжки
- Двойная стеклянная дверь с системой лёгкой очистки
- Компактное размещение, возможность установки до 3 печей в башню
- Гарантия - 1 год

*доступно для печей выпуска 2024 года и далее

Всегда доступны дополнительные аксессуары • Используйте оригинальную химию TURBO SAFE для ухода за печью

FORZA STi



Габаритные
размеры

**705*788*340/
442 мм**

Размеры
камер

460*435*90 мм

Мощность

6,6кВт

Ставятся друг
на друга в башню

до 3-х печей

Вмещает
большую пиццу

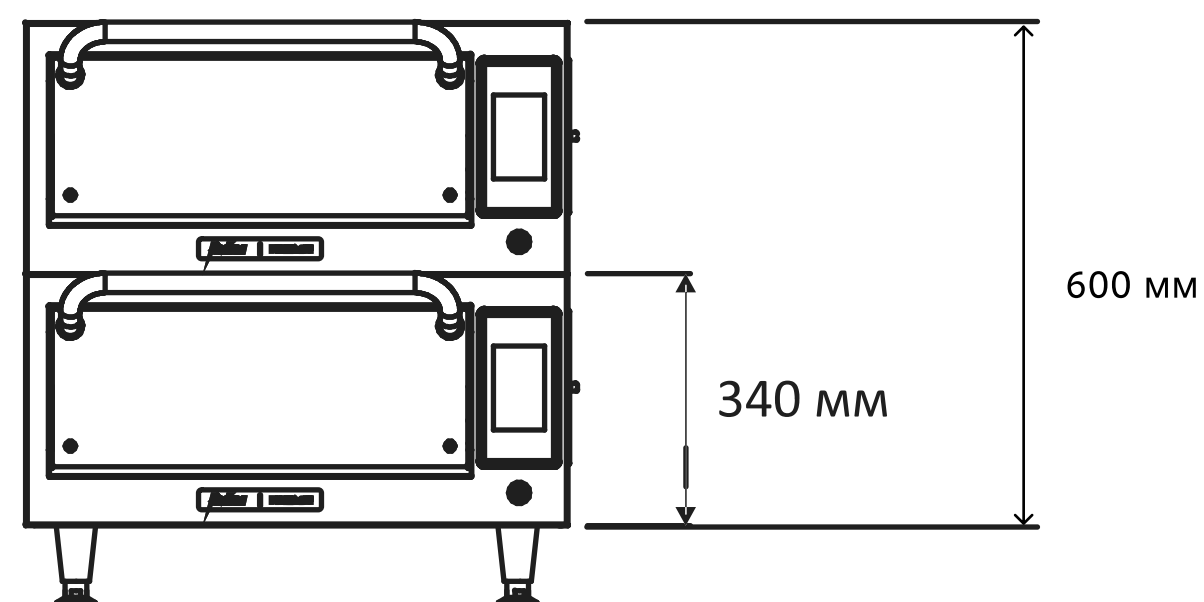
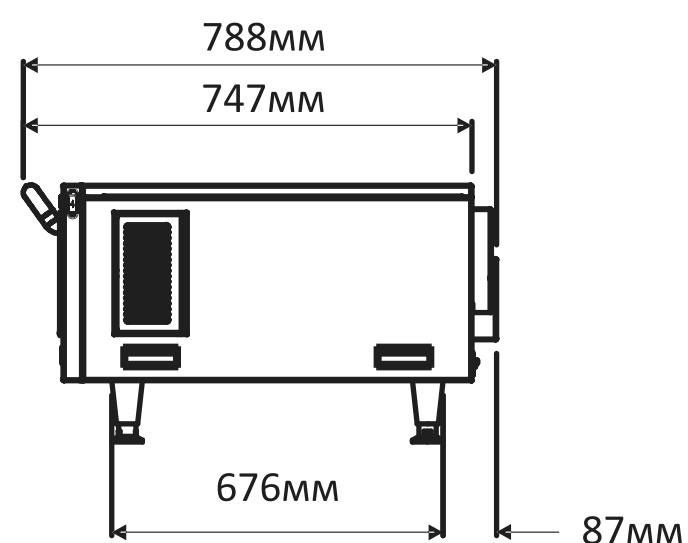
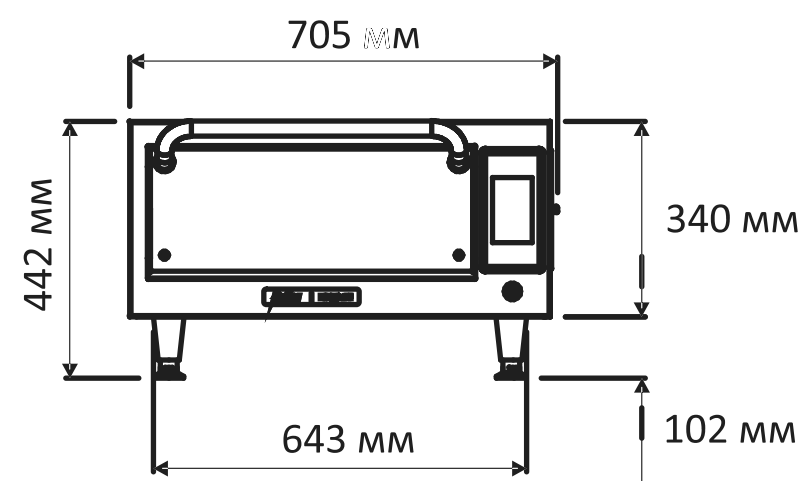
d 40

Напряжение

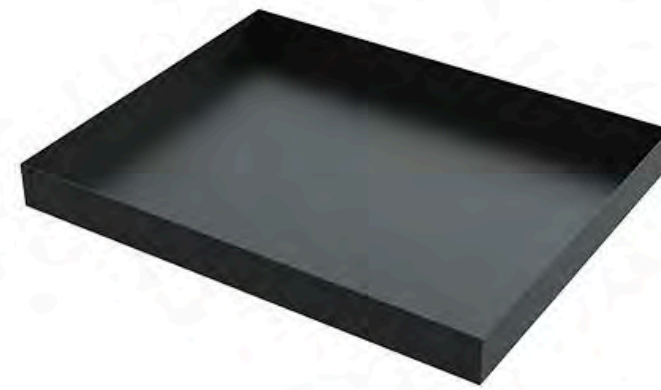
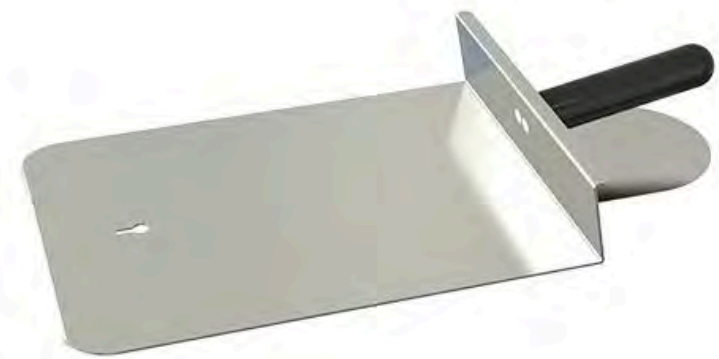
220В

В комплекте:
лопатка, противень-сетка, скребок, рожки 4шт.

**Складская
программа**



Prática — ЭТО



ОРИГИНАЛЬНЫЕ АКСЕССУАРЫ

ВЫСОКОСКОРОСТНЫЕ ПЕЧИ

КОНВЕКЦИОННЫЕ ПЕЧИ

ПАРОКОНВЕКТОМАТЫ

ПОДОВЫЕ ПЕЧИ

ХИМИЯ

Инновационные технологии
для простой и удобной работы

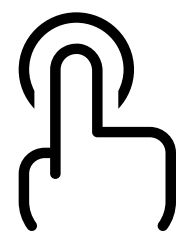
Доступно персоналу
с любой квалификацией

Prática

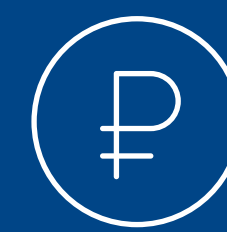
Prática — ЭТО



Приготовление
за секунды



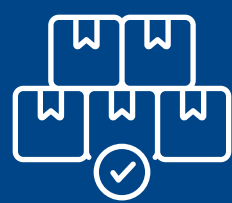
Запуск рецепта
в одно касание



Минимум
списаний



Технология Ventless -
печь не требует
вытяжного зонта



Широкий
выбор аксессуаров



И многое
другое!

Нами довольны





**Ваш надёжный
партнёр**



Контакты



8 800 444 12 18



www.practicaltd.ru



sales@rbk-tehnology.ru



Россия, г. Москва,
ул. Александра Солженицына, 29/18

+7 495 120 30 74

