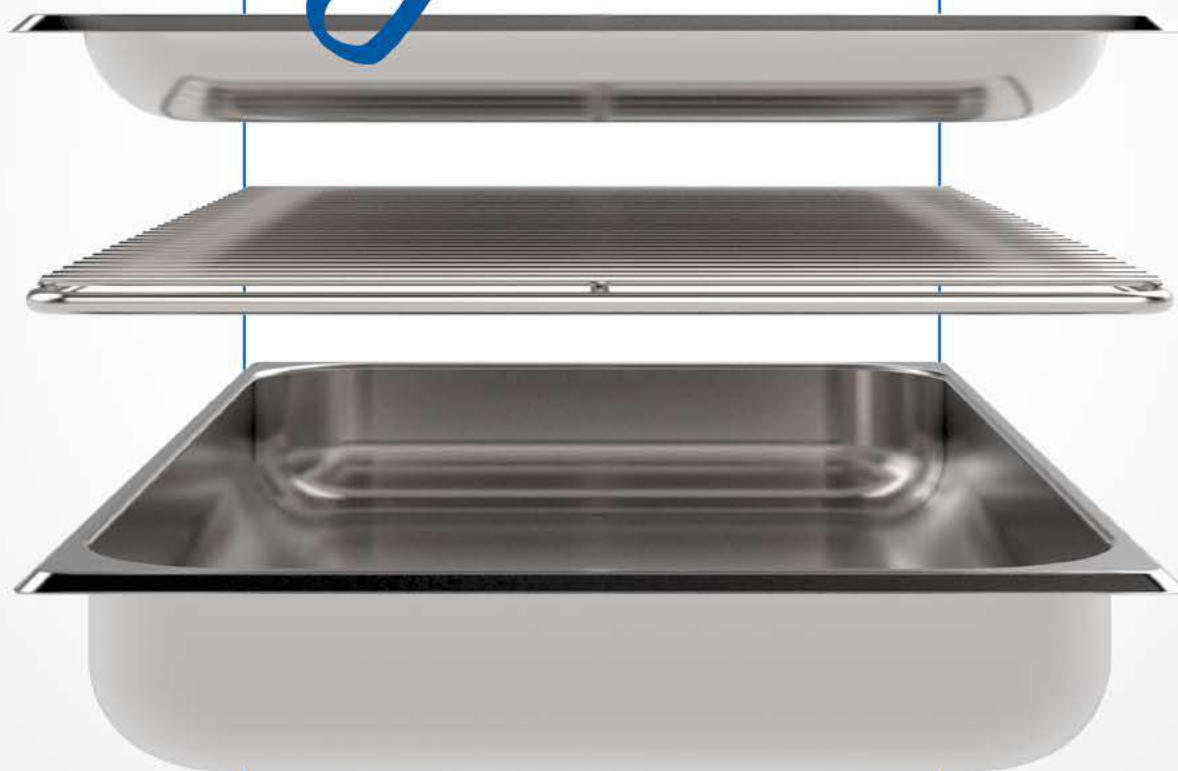


CATÁLOGO

ACESSÓRIOS

originais



Prática

2024



Nossos acessórios

Os equipamentos certos trazem inúmeros benefícios para o seu estabelecimento, qualidade dos preparos, produtividade, praticidade na operação, entre muitos outros. Mas você pode melhorar ainda mais a sua produção!

Com os **acessórios originais** da Prática, você extrai o melhor de cada equipamento, desde a operação até a higienização, com investimentos acessíveis e resultados gratificantes.

Este guia vai ajudar você a escolher os acessórios perfeitos para o seu negócio. É só clicar, selecionar e solicitar atendimento.

Conte conosco e boas compras!

Instruções



IMPORTANTE



Utilize preferencialmente um computador para preencher este formulário e solicitar seu orçamento por meio deste catálogo. O preenchimento e envio deverá ser feito utilizando o software *Adobe Acrobat Reader*. Você pode baixá-lo clicando no botão abaixo:



BAIXE O SOFTWARE



Para preencher via smartphone ou tablet é necessário utilizar o app *Adobe Acrobat Reader*. Você pode baixá-lo clicando nos ícones ao lado:



Este é um catálogo com formulário interativo sobre os acessórios para os produtos **Prática**. Nele você encontra as categorias:



Ultracongeladores



Lavadoras de louças



Equipamentos de Panificação



Fornos de Panificação



Fornos combinados



*Fornos Ultrarrápidos
(Speed Ovens)*

1

Preencha seus dados na página a seguir;



2

Ao lado de cada acessório, você encontrará um botão *checkbox*. Clique nele para selecionar o produto que tem interesse em cotar;



3

No final deste catálogo, na página 44, você encontrará a sessão de envio dos pedidos para orçamento. Basta seguir os passos indicados.





Preencha para receber o orçamento

SEU NOME

SEU E-MAIL

CNPJ DA EMPRESA

TELEFONE

CEP

ÍNDICE DOS ACESSÓRIOS

06



FORNOS COMBINADOS

22



FORNOS DE PANIFICAÇÃO

30



ULTRACONGELADORES

33



SPEED OVENS

41



LAVADORAS DE LOUÇAS

Clique na categoria desejada



Fornos Combinados





CHAPA ANTIADERENTE TURBO GRILL

Exclusivamente para produção de grelhados.
Alta produtividade e acabamento perfeito.

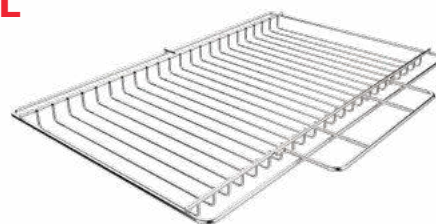
Código: 800466



CARREGADOR DE INOX TURBO GRILL

Grelha de carregamento rápido de bifes crus
com encaixe perfeito na chapa Turbo Grill.

Código: 800474





CHAPA SMART GRILL ANTIADERENTE

Chapa versátil de duas faces e com acabamento tipo *char broiler*. Face lisa ideal para preparo de pães rústicos, esfihas e pizzas.

Código: 800161



GRELHA INOX 1/1

Multiuso. Ideal para cocção de peças inteiras de proteínas ou peças menores, como coxas e sobrecoxas de frango. Muito utilizada como apoio para formas de bolos e pudins.

Código: 800463





TELA EXPANDIDA 1/1 EM INOX 45mm

Ideal para o preparo de frituras em geral sem utilização de óleo. Como batatas palito, frango a passarinho e empanados.

Código: 800464

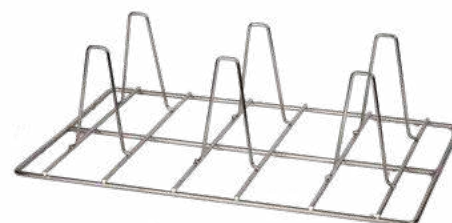




TORRE PARA FRANGOS 1/1

Ideal para assar 6 frangos inteiros ou outras aves de até 1,5kg.

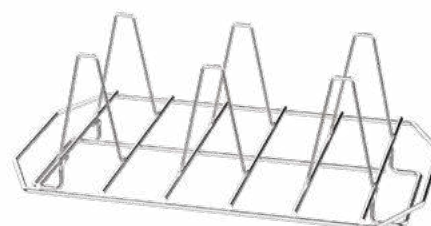
Código: 630749

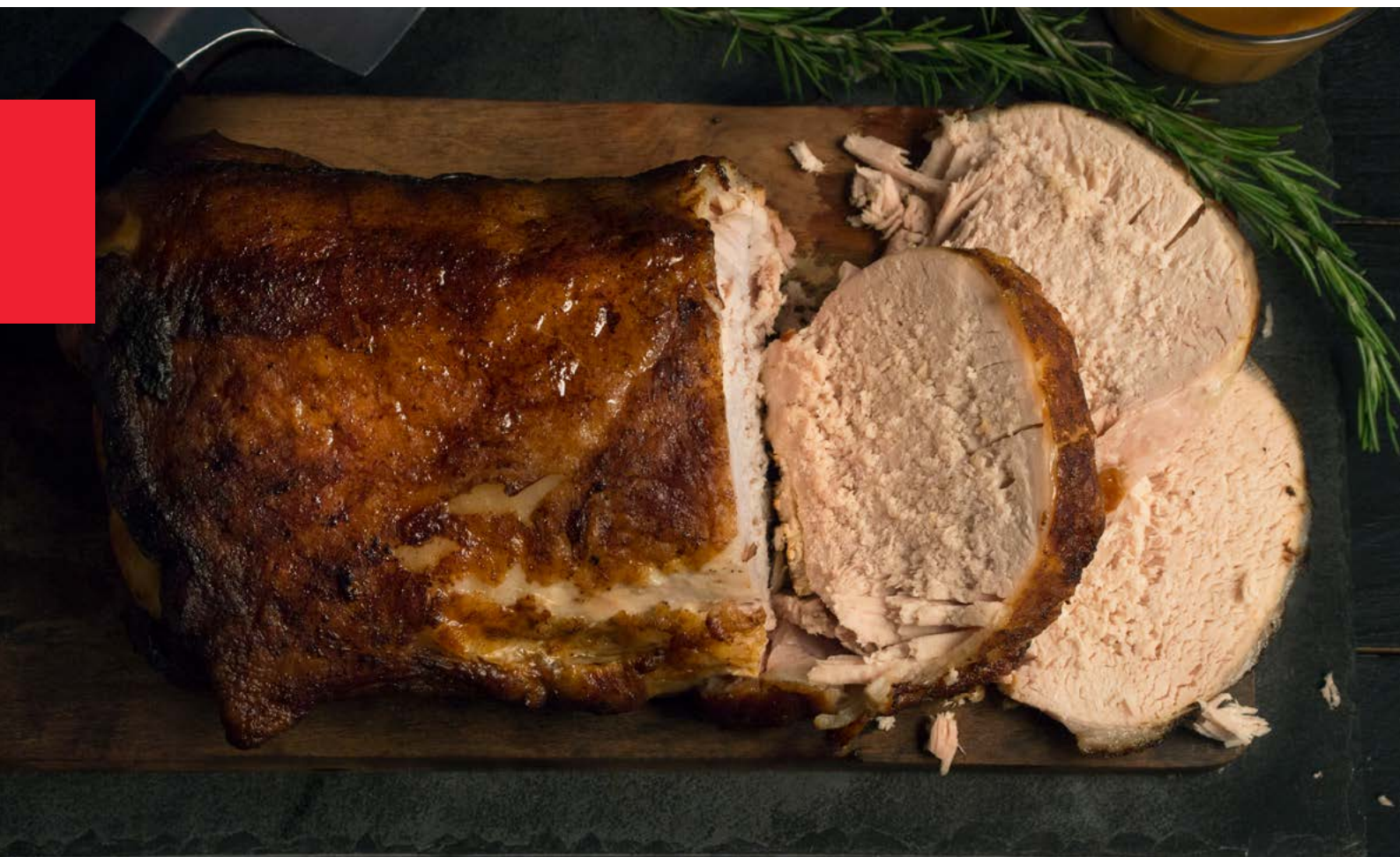


TORRE DE FRANGOS 1/1 (Rotisserie Gourmet)

Ideal para assar 6 frangos inteiros ou outras aves de até 1,5kg. Acessório próprio para colocar diretamente no expositor de assados.

Código: 800511





BANDEJA CIRCULAR (Rotisserie Gourmet)

Utilizada para a exposição de produtos, sejam proteínas ou acompanhamentos. Também auxilia como suporte para a torre de frangos no expositor. (2 unidades como item de série)

Código: 633862



BANDEJA COLETORA DE GORDURA (Rotisserie Gourmet)

Para a coleta e remoção segura de gorduras e líquidos provenientes dos preparos no forno combinado.

Código: 633907

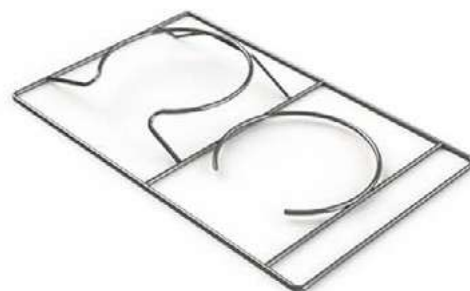




GRELHA SUPORTE PARA DOIS PRATOS 28cm

Essencial para regeneração de pratos montados
em serviço de buffet.

Código: 800175





SMART EGG ANTIADERENTE 1/1 COM 8 CAVIDADES

Permite preparo de ovos fritos e omeletes.

Código: 800467





GN 1/1 LISA ANTIADERENTE 30mm

Multiuso. Excelente para o preparo de filés à parmegiana e almondegas com molho e queijo derretido.

Código: 800495



GN 1/1 LISA ANTIADERENTE 65mm

Multiuso. Excelente para gratinar lasanhas, filés à parmegiana e outras preparações com molho e queijo derretido.

Código: 800496





GN 1/1 LISA EM INOX 30mm

Multiuso. Adequada para cozimento de legumes e carnes picadas em pequena quantidade.

Código: 800375



GN 1/1 LISA ESPECIAL EM INOX 30mm (Rotisserie Gourmet)

Ideal para o preparo de proteínas com molhos e acompanhamentos como batatas e/ou legumes assados.

Código: 800513





GN 1/1 LISA EM INOX 65mm

Ideal para o preparo de arroz, tortas, massas, quibes e lasanhas.

Código: 800376



GN 1/1 LISA EM INOX 100mm

Ideal para o preparo de arroz, tortas, massas, quibes e lasanhas.

Código: 800395





GN 1/1 PERFURADA EM INOX 65mm

Adequada para o cozimento no vapor de raízes como batatas, cenouras, beterrabas, mandioquinhas e ovos cozidos. Além de folhas verdes como espinafre e couve.

Código: 800377



GN 1/1 PERFURADA EM INOX 100mm

Adequada para o cozimento no vapor de raízes como batatas, cenouras, beterrabas, mandioquinhas e ovos cozidos. Além de folhas verdes como espinafre e couve.

Código: 800407





TAMPA INOX PARA GN 1/1

Adequada para proteção e manutenção da temperatura na retirada da GN do forno combinado.

Código: 800378





GN 1/1 30mm PERFURADA EM ALUMÍNIO ANTIADERENTE

Excelente para assar bifes à milanesa, *croissants* e *petit four*.

Código: 800486





GN 1/1 30MM LISA EM ALUMÍNIO ANTIADERENTE

Excelente para assar pães, tortas, salgados e pães de queijo.

Código: 800485



GN 1/1 ONDULADA EM ALUMÍNIO ANTIADERENTE

Ótimos resultados no preparo de pães franceses e baguetes.

Código: 800487





KIT ESGUICHO

Utilizado na lavagem e enxágue da câmara interna dos fornos combinados. Acompanha mangueira de 1 metro e conexão em T.

Código: 655640



CONJUNTO DE FILTROS DE ÁGUA

Conjunto de filtros para retenção de cloro, partículas sólidas e principalmente sais minerais, como sais de cálcio e magnésio dissolvidos em água. Indicado para equipamentos instalados em regiões onde a água possui alta concentração de sais e que utilizam água quente em seu funcionamento.

Código: 631256



PASTILHAS DESENGORDURANTES DEGREASER

Agilidade e segurança na limpeza dos fornos da linha TSi e C-MAX com higienização automática.

Código: 020434



PASTILHAS DESCALCIFICANTES DESCALER

Ideais para a descalcificação dos fornos da linha TSi e C-MAX com higienização automática. Mantém o aço inoxidável com alto brilho e evita manchas provocadas pela dureza da água.

Código: 020435



Fornos de Panificação





ASSADEIRA PERFURADA (MINICONV)

Ideal para assar pães de queijo, quiches, esfihas e doces finos: *macarons*, mil-folhas, *éclair*.

Código: 800008



ASSADEIRA LISA (MINICONV)

Ideal para assar rocamboles, *brownies*, *pastiera di grano*, bolo de rolo e outros.

Código: 800181





GRELHA 60x40cm

Suporte para outros acessórios como formas de silicone, formas de bolos e pudins.

Código: 800036



BANDEJA PERFURADA EM ALUMÍNIO 60x40cm

Garante melhor circulação do ar quente, proporcionando assamento mais uniforme.

Código: 760241





FORNEIO FÁCIL

Indicado para carregamento de pães hidratados, rústicos ou tradicionais nos fornos de lastro de forma rápida e ágil. Aplicável para fornos Eco-Power e Lastro Fit de 1 ou 2 assadeiras.

Código: 800523





BANDEJA PARA BOLEAMENTO DB30

Ideal para dividir e bolear massa em 30 unidades iguais de pães ou similares. Divide pedaços de 30 a 100g.

Código: 750499





BATEDOR TIPO GLOBO BP18

Indicado para massas aeradas, volumosas e leves: *chantily*, mousse e maionese.

Código: 677337



BATEDOR TIPO GLOBO BP36

Indicado para massas aeradas, volumosas e leves: *chantily*, mousse e maionese.

Código: 677356





BATEDOR TIPO RAQUETE BP18

Indicado para preparação de massas de bolo que não necessitam incorporar ar.

Código: 677340



BATEDOR TIPO RAQUETE BP36

Indicado para preparação de massas de bolo que não necessitam incorporar ar.

Código: 677355





BATEDOR TIPO GANCHO BP18

Indicado para massas mais pesadas, como pães.

Código: 677339



BATEDOR TIPO GANCHO BP36

Indicado para massas mais pesadas, como pães.

Código: 677381



Ultracongeladores





BANDEJA PERFURADA EM ALUMÍNIO 60x40cm

Garante melhor circulação do ar, auxiliando no processo de ultrarresfriamento ou ultracongelamento.

Código: 760241



CAIXA PLÁSTICA 40x60cm PARA CANECAS

Excelente para acondicionar canecas de chopp e tulipas.

Código: 705264



BANDEJA ARAMADA UCK170

Para transferir canecas entre o ultracongelador de canecas e as lavadoras de louças profissionais da Prática. Acomoda 10 canecas de 355ml.

Código: 800539





GRELHA 60x40cm

Suporte para outros acessórios como formas de silicone, formas de bolos e pudins.

Código: 800036



Speed Ovens



**CESTO ANTIADERENTE LISO**

(exclusivo para os equipamentos
Chef Express e Rocket Express)

Adequado para finalização de salgados, pães
recheados e tortas.

Código: 800423

**CESTO ANTIADERENTE LISO**

(exclusivo para o equipamento Fit Express)

Adequado para finalização de salgados, pães
recheados e tortas.

Código: 800525

**CESTO ANTIADERENTE LISO**

(exclusivo para os equipamentos
Copa Express e Uno Express)

Adequado para finalização de salgados, pães
recheados e tortas.

Código: 800422





CESTO ANTIADERENTE PERFURADO
(exclusivo para os equipamentos
Chef Express e Rocket Express)

Adequado para finalização de produtos que não podem ganhar muita coloração em sua parte inferior.

Código: 800162



CESTO ANTIADERENTE PERFURADO
(exclusivo para os equipamentos
Copa Express e Uno Express)

Adequado para finalização de produtos que não podem ganhar muita coloração em sua parte inferior.

Código: 800482





**PÁ (exclusiva para os equipamentos
Chef Express, Rocket Express e Forza Express)**

Ideal para manipular com segurança os alimentos dentro do forno.

Código: 800163



**PÁ (exclusiva para os equipamentos
Uno Express, Copa Express e FIT Express)**

Ideal para manipular com segurança os alimentos dentro do forno.

Código: 800507



**PÁ (exclusivo para os equipamentos
Forza STi e Forza ST)**

Ideal para manipular com segurança os alimentos dentro do forno.

Código: 800512



RETORNAR

**DISCO PARA PIZZA 35cm****(Forza Express)**

Indispensável no preparo de pizzas com até 35cm de diâmetro, esfihas, calzones e bruschettas.

Código: 800325**DISCO PARA PIZZA 40cm (Forza STi / Forza ST)**

Indispensável no preparo de pizzas com até 40cm de diâmetro, esfihas, calzones e bruschettas.

Código: 760466**TELA QUADRADA PARA PIZZA 40cm****(Forza STi / Forza ST)**

Ideal para o preparo de empanadas, pastéis de nata, cookies e outros itens de menor porte.

Código: 800536



SPEED GRILL
(Copa Express / Uno Express)

Chapa versátil de duas faces: lado liso e com marcas tipo grelha.

Código: 800490



SPEED GRILL
(Chef / Rocket Express)

Chapa versátil de duas faces: lado liso e com marcas tipo grelha.

Código: 800504



SPEED GRILL
(Fit Express)

Chapa versátil de duas faces: lado liso e com marcas tipo grelha.

Código: 800526



RETORNAR



PANINI PRESS **(Fit Express)**

Utilizado para preparar Paninis marcados com acabamento externo crocante e recheio derretido. Possui uma pá própria e é exclusivo para o Fit Express.

Código: 800552



**FOLHA ANTIADERENTE
"DACOFLON" PRETA
300x400mm**

Ótimo apoio para os alimentos e proteção para as pedras, grelhas e cestos.

Código: 705129

**HASTE DE LIMPEZA PARA PORTA
(Forza STi / Forza ST)**

Facilita a limpeza entre os vidros da porta dos fornos Forza STi e Forza ST.

Código: 618213

**KIT PÉS NIVELADORES
(Forza STi / Forza ST)**

Ótimos para apoiar e nivelar os fornos Forza STi e Forza ST.

Código: 656024

**OVEN CLEANER**

Detergente de uso diário para limpeza e remoção de gordura e sujidades da câmara do forno.

Contém 2 embalagens de 1 litro cada.

Código: 800532

**OVEN PROTECTOR**

Produto que protege a câmara ao criar uma película antiaderente de gordura e sujidade, o que facilita limpezas futuras.

Contém 1 embalagem de 1 litro.

Código: 800533

**KIT EPI (Equipamento de proteção individual)**

Adequado para proteção individual do operador no processo de higienização dos equipamentos.

Código: 800514



RETORNAR

Lavadoras de louças





SUPORE PARA PRATOS DE SOBREMESA E/OU PIRES STP (PRCOP 404)

Ideal para acomodar até 11 pratos de sobremesa ou pires.

Código: 742733



GAVETA PARA PRATOS E BANDEJAS CP16/18 (PRCOP 504 E 604)

Ideal para acomodar até 18 pratos de 26cm ou 9 bandejas de até 46cm de comprimento.

Código: 800274



RETORNAR



GAVETA PARA COPOS, XÍCARAS E TAÇAS CT8

(PRCOP 404)

Ideal para acomodar copos, xícaras, taças e também os suportes plásticos dos talheres (STR).

Código: 742734



SUPORTE PARA TALHERES STR

(PRCOP 404)

Ideal para acomodar até 15 talheres na vertical.

Código: 742732



GAVETA MULTIUSO LISA CT10

(PRCOP 504 E 604)

Ideal para acomodar xícaras, copos baixos, sopeiras, molheiras e também os suportes plásticos dos talheres (ST).

Código: 800411

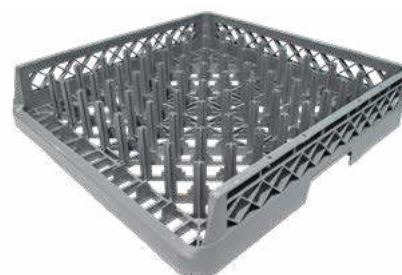


GAVETA DE PINOS ABERTA

(PRCOP 504 E 604)

Utilizada para lavar bandejas de até 46cm nas lavadoras de louças profissionais.

Código: 800548



SUPORTE PARA TALHERES ST

(PRCOP 504 E 604)

Ideal para acomodar 25 talheres na vertical.

Código: 800412





MESA PARA PRCOP604 LADO ESQUERDO

Auxiliam no manuseio de entrada e saída de louças.

Código: 632465



MESA PARA PRCOP604 LADO DIREITO

Auxiliam no manuseio de entrada e saída de louças.

Código: 632485





DETERGENTE MAXI WASH PARA LAVADORA DE LOUÇAS 2X5L

Detergente incolor para uso em lavadoras de louças profissionais. Auxilia na limpeza e na sanitização das louças.

Código: 800541



SECANTE MAXI DRY PARA LAVADORA DE LOUÇAS 1X5L

Secante na cor azul claro para uso em lavadoras de louças profissionais. Agiliza a secagem das louças.

Código: 800542



RETORNAR



BOMBA PERISTÁLTICA (DOSADOR SECANTE) PR1

Indicada para automatizar a higienização e controlar a quantidade do secante Maxi Dry nas lavadoras de louças profissionais.

Código: 752917



BOMBA PERISTÁLTICA (DOSADOR DETERGENTE) PR4

Indicada para automatizar a higienização e controlar a quantidade do detergente Maxi Wash nas lavadoras de louças profissionais.

Código: 752918



Solicitar orçamento

DÚVIDAS?

Envie um e-mail para acessorios@praticabr.com
ou uma mensagem para  **+55 35 98445-4533**

TEM ALGO A DIZER?

Fique à vontade para contribuir com
outras informações no campo abaixo:

Pronto, agora basta enviar o formulário



Solicite cotação

Clique aqui para enviar seu pedido de acessórios

Caso tenha problemas para enviar pelo botão acima, você pode seguir os passos abaixo:

- 1) Clique em **Arquivo (File) / Salvar (Save)**;
- 2) Confira as informações e clique em **Salvar (Save)**;
- 3) Envie o arquivo para acessorios@praticabr.com.

Muito obrigado!

Retornaremos em breve com seu orçamento.



**Mais de
660**

*técnicos
autorizados*

12 *unidades
Prática*

*concessionárias e centros
de demonstração de
equipamentos*

20 *distribuidores
de peças e acessórios.*

Suporte em todo o território nacional com a presença de centros de distribuição de peças e acessórios e técnicos autorizados prontos para resolver qualquer chamado de instalação e manutenção nos equipamentos.

***Clique aqui e confira nossos
principais canais de suporte!***

Prática



ULTRA
CONGELADORES



LAVADORAS
DE LOUÇAS



EQUIPAMENTOS
DE PANIFICAÇÃO



FORNOS DE
PANIFICAÇÃO



FORNOS
COMBINADOS



SPEED OVENS