

# PRÁTICA —EUROPE—

HORECA

INNOVATIE GROEP

## Catalogus 2025





## WELKOM BIJ PRÁTICA

Prática, opgericht in 1991, biedt geavanceerde apparatuur voor de markt van voedselbereiding, waaronder een uitgebreid productportfolio in de categorie snelle ovens. Met meer dan 700 werknemers, waaronder 55 in Onderzoek & Ontwikkeling in de volledig operationele fabriek van 20.000 m<sup>2</sup> in Minas Gerais, Brazilië, waar het marktleider is. Bovendien heeft het bedrijf een sterke aanwezigheid op de internationale markt, met vestigingen in de Verenigde Staten, Chili en Duitsland, en exporteert het zijn producten naar meer dan 50 landen.

Bij Prática is ons doel om onze klanten te helpen voedsel van hoge kwaliteit te bereiden zonder verspilling. Wij begrijpen de cruciale rol die wij spelen in de keten die begint bij velden en gewassen en eindigt met het aanbieden van bereide maaltijden aan mensen. Met onze geavanceerde technologie en geïntegreerde productoplossingen, evenals pre- en post-sales ondersteuningsnetwerken, verbeteren wij werkelijk de activiteiten van onze klanten in kwaliteitsvoedselbereiding, productiviteit en winstgevendheid.

Een goed op elkaar afgestemd team, gedreven door sterke waarden en een positieve visie voor de toekomst, stuwt Prática naar een steeds prominentere positie in de wereld.

**PRÁTICA**  
— EUROPE —

## ONZE WAARDEN



COMPETITIVENESS



TOEWIJDING AAN  
DE KLANT



RESPECT



SNELHEID



COMMITMENT



PROACTIVITEIT



BEREIDHEID OM  
TE VERBETEREN



INNOVATIE



SAMENWERKINGSGEEST



EERLIJKHEID EN  
INTEGRITEIT



SOBERHEID



DANKBAARHEID

## KWALITEITSVOEDSEL ZONDER VERSPILLING

### ONS DOEL



WELZIJN



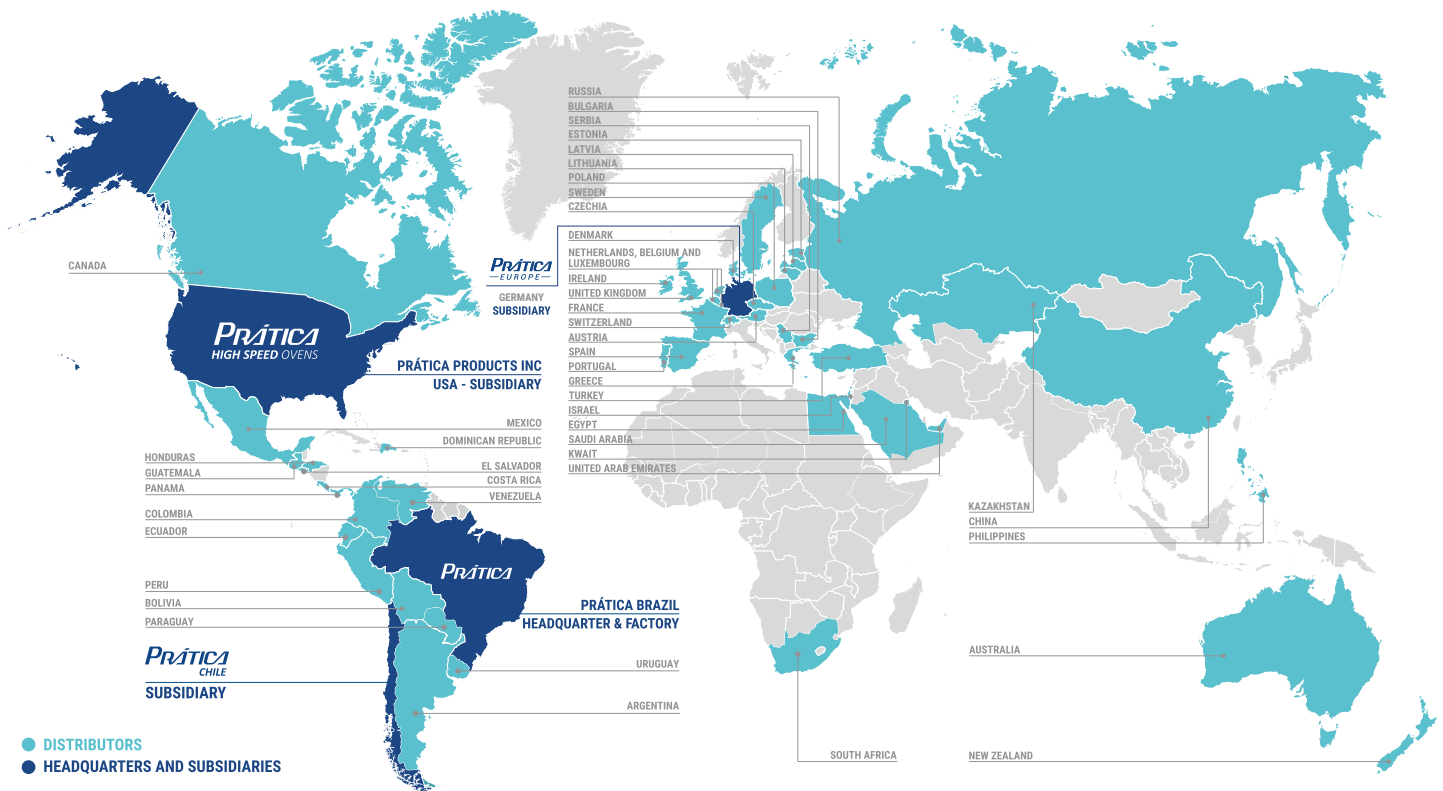
PRODUCTIVITEIT



DUURZAAMHEID

**PRODUCTIEFABRIEK**  
Staat Minas Gerais - Brazilië

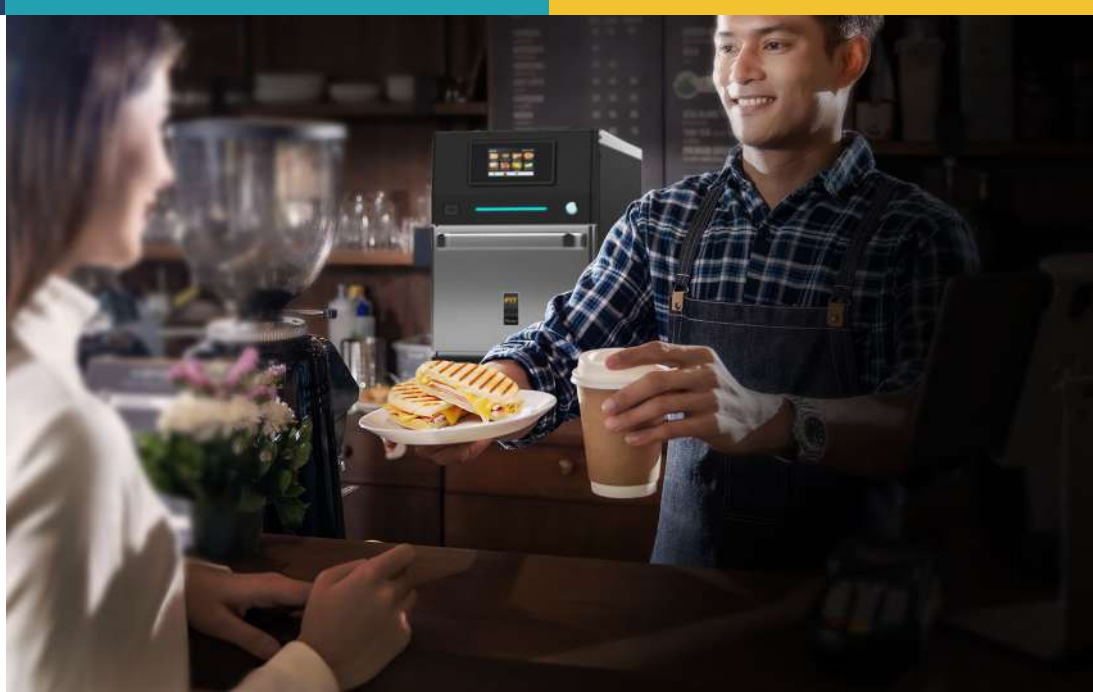
# AANWEZIG IN MEER DAN 50 LANDEN



 Zoom in to get a better view.

## INDEX

- 8 Fit Express
- 10 Fit SM
- 12 Fit XL
- 14 Fit ST
- 18 Forza STi
- 22 Technologie
- 28 Accessoires





# HIGH SPEED OVENS

De high speed oven van Prática zijn ultrasnelle, krachtige ovens die worden gebruikt voor het bereiden en afwerken van verse, gekoelde of diepvriesproducten. Elk gebruik resulteert in een uitstekende uitstraling, knapperigheid en smaak.

Met geavanceerde technologie werken de ovens met meerdere warmtebronnen, zoals hete luchtstromen, magnetron en directe straling. Ze zijn uitgerust met een afzuigvrij systeem via een eenvoudig verwijderbare katalytische converter en vereisen geen afzuigkap voor gebruik, waardoor ze eenvoudig schoon te maken en te onderhouden zijn.

Met een gebruiksvriendelijke touchscreeninterface bieden de high speed oven van Prática eenvoudige bediening en snelle bereidingen, ideaal voor service met snelheid en kwaliteit.

**PRÁTICA**  
—EUROPE—



TERUG NAAR MENU



# FIT EXPRESS

De Fit Express high speed oven is ontworpen voor het efficiënt afwerken van gekoelde, verse of diepvriesproducten, zoals ontbijtsandwiches, kippenvleugels, muffins, lasagnes, macaroni & kaas, broodjes en andere gedeeltelijk bereide gerechten. Het levert uitstekende smaak, uiterlijk en knapperigheid. De combinatie van hete luchtstromen en magnetron zorgt voor sneller verwarmen, bruinen of roosteren dan traditionele methoden.

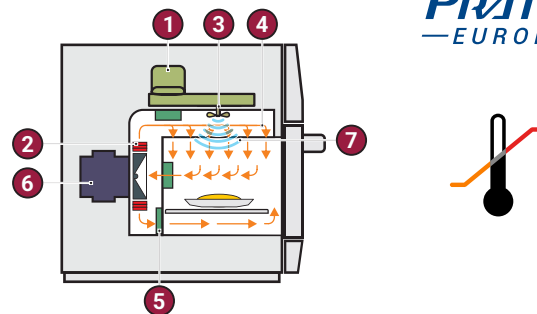


**FIT EXPRESS BLACK**



**FIT EXPRESS SILVER**

- Past op werkbladen van 40 cm breed en bakt pizza's van 30 cm.
- Gebruikersinterface: full-color, gebruiksvriendelijk touchscreen met drag-and-drop-functies.
- IOK: maak, bewerk en organiseer groepen, recepten en volledige menu's rechtstreeks op de oven of vanaf uw computer via Wi-Fi of USB-stick en stuur ze naar alle aangesloten ovens.
- Meertalig systeem: Portugees, Engels, Spaans, Frans, Duits, Pools, Russisch, Mandarijn, Grieks.
- Afzuigloos: geen afzuigkap nodig.
- De verwijderbare katalytische converter maakt het mogelijk dat operators de reiniging uitvoeren zonder een onderhoudsmonteur te hoeven inschakelen.
- Consistente resultaten: dankzij precieze controle, gelijkmatige warmteverdeling, snelle bereiding, ingebouwde sensoren en aanpassingsopties wordt een uniforme en efficiënte bereiding gegarandeerd.
- Onafhankelijke instelling van magnetronvermogen, temperatuur en hete lucht tijdens het programmeren van recepten in de oven.
- Geen zijroosters, waardoor geen zijruimte nodig is.
- Elegant & intuïtief: slaat onbeperkt recepten op met eigen stappen, instellingen, pictogrammen of foto's.
- Temperaturen tot 280 °C: de hete-luchtconvectietechnologie in combinatie met magnetronfuncties maakt het mogelijk voedsel sneller te bereiden dan met traditionele processen.
- Warmte-isolatie: voorkomt dat de omgeving opwarmt en houdt het oppervlak koel aan de buitenkant.



1. Magnetron
2. Weerstand (infrarood)
3. Roerder
4. Heetgestuwde lucht
5. Katalytische converter
6. Ventilatormotor
7. Magnetronstraling

## KOOKTIJDEN

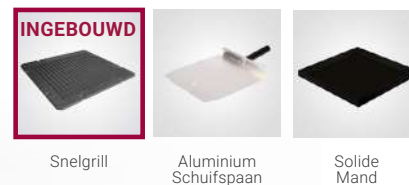
Ham & kaas panini	<b>50 sec</b>
Italiaanse sub	<b>55 sec</b>
Verse omelet	<b>1 min 30 sec</b>
Diepvriespizza 30 cm	<b>2 min</b>
Gestoomde zalm	<b>2 min 30 sec</b>



CERTIFIED  
**VENTLESS**  
WITH EASILY REMOVABLE  
CATALYTIC CONVERTER.



## INBEGREPEN ACCESSOIRES



**1 jaar garantie** op onderdelen en arbeid, met uitzondering van natuurlijk versleten onderdelen.

Regio	Spanning (V)	Fasen	Freq. (Hz)	Vermogen (kW)	Automaat (A)	Kabel (mm <sup>2</sup> )	Stopcontact	Productafmetingen (Hoogte x Breedte x Diepte)	Afmetingen in verpakking (Hoogte x Breedte x Diepte)	Kamerafmetingen (Hoogte x Breedte x Diepte)	Vrije ruimte (Links / achter / rechterzijde)
Europa	230	Enkel	50	6.8	32	3x4	32A(2P+E)	659 x 386 x 693 (mm) <b>67kg</b>	820 x 550 x 900 (mm) <b>86kg</b>	133 x 315 x 308 (mm) <b>13L</b>	0 / 0 / 0 (mm)
	380	Multi		6.5	16	5x2,5	16A(3P+N+E)				
	400	Multi		6.8	16	5x2,5	16A(3P+N+E)				



# FIT SM

S I N G L E M A G

De Fit Express Single Mag high speed oven is ontworpen voor het efficiënt afwerken van gekoelde of verse producten, zoals ontbijtsandwiches, pizza's, broodjes, gebak en meer! Het levert uitstekende smaak, uiterlijk en knapperigheid. De combinatie van hete luchtstromen en magnetron zorgt voor sneller verwarmen, bruinen of roosteren dan traditionele methoden. De Fit Express SM wordt niet aanbevolen voor diepvriesproducten.



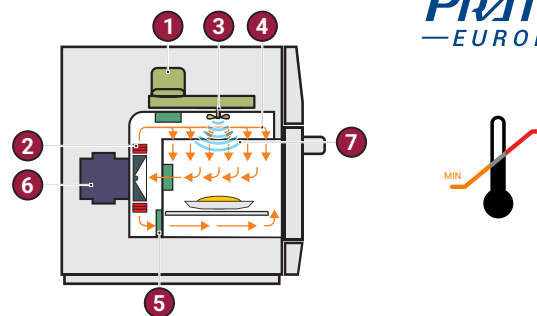
FIT SM SILVER



FIT SM BLACK



- Ideaal voor verse of gekoelde voedingsmiddelen. Niet aanbevolen voor diepvriesproducten.
- **Energiezuinig:** ontworpen om energie-efficiënt te zijn, zodat u in vergelijking met andere modellen elektriciteitskosten bespaart.
- **Past op werkbladen van 40 cm breed** en bereidt pizza's van 30 cm en sandwiches.
- **Gebruikersinterface:** full-color, gebruiksvriendelijk touchscreen met drag-and-drop-functies.
- **IOK:** maak, bewerk en organiseer groepen, recepten en volledige menu's rechtstreeks op de oven of vanaf uw computer via Wi-Fi of USB-stick en stuur ze naar alle aangesloten ovens.
- **Afzuigloos:** geen afzuigkap nodig.
- De **verwijderbare katalytische converter** maakt het mogelijk dat operators de reiniging uitvoeren zonder een onderhoudsmonteur te hoeven inschakelen.
- **Onafhankelijke instelling** van magnetronvermogen, temperatuur en hete lucht tijdens het programmeren van recepten in de oven.
- **Geen zijroosters**, waardoor geen zijruimte nodig is.
- **Elegant & intuïtief:** slaat onbeperkt recepten op met eigen stappen, instellingen, pictogrammen of foto's.
- **Temperaturen tot 280 °C:** de hete-luchtconvectietechnologie in combinatie met magnetronfuncties maakt het mogelijk voedsel sneller te bereiden dan met traditionele processen.
- **Warmte-isolatie:** voorkomt dat de omgeving opwarmt en houdt het oppervlak koel aan de buitenkant.



- |                          |                           |
|--------------------------|---------------------------|
| 1. Magnetron             | 5. Katalytische converter |
| 2. Weerstand (infrarood) | 6. Ventilatormotor        |
| 3. Roerder               | 7. Magnetronstraling      |
| 4. Heetgestuwde lucht    |                           |

## KOOKTIJDEN

Gebak	25 sec
Sub-sandwiches	40 sec
Hotdog	50 sec
Panini's	1 min 10 sec



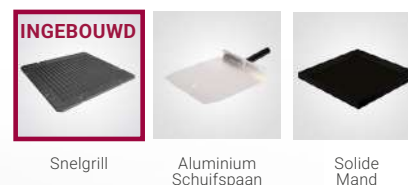
CERTIFIED

**VENTLESS**

WITH EASILY REMOVABLE  
CATALYTIC CONVERTER.



## INBEGREPEN ACCESSOIRES



Snelgrill

Aluminium  
Schuifspaan

Solide  
Mand

• **1 jaar garantie** op onderdelen en arbeid, met uitzondering van natuurlijk versleten onderdelen.

Regio	Spanning (V)	Fasen	Freq. (Hz)	Vermogen (kW)	Automaat (A)	Kabel (mm <sup>2</sup> )	Stopcontact	Productafmetingen (Hoogte x Breedte x Diepte)	Afmetingen in verpakking (Hoogte x Breedte x Diepte)	Kamerafmetingen (Hoogte x Breedte x Diepte)	Vrije ruimte (Links / achter / rechterzijde)
Europa	230	Enkel	50	3	13 16	3x1,5	13A(2P+E) 16A(2P+E)	619 x 386 x 693 (mm) <b>56kg</b>	903 x 510 x 897 (mm) <b>75kg</b>	133 x 315 x 308 (mm) <b>13L</b>	0 / 0 / 0 (mm)



# FIT XL

De Fit XL high speed oven beschikt over een kamer van 16 inch en is ontworpen om efficiënt gekoelde, verse of diepvriesproducten af te werken, zoals ontbijtsandwiches, kippenvleugels, muffins, lasagnes, macaroni & kaas, broodjes en andere gedeeltelijk bereide gerechten. Dankzij de grotere capaciteit is hij ideaal voor middelgrote en grote bedrijven. De Fit XL levert uitstekende smaak, uiterlijk en knapperigheid. Door hete luchtstromen en magnetron te combineren, verwarmt, bruint en roostert hij sneller dan traditionele methoden.



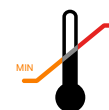
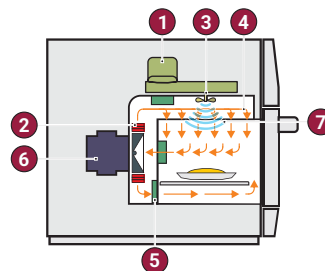
FIT XL BLACK



FIT XL SILVER



- 40 cm kamer.
- Geschikt voor grotere porties, ideaal voor middelgrote en grote bedrijven.
- Slaat onbeperkt recepten op met maximaal 8 stappen per recept, verdeeld over 16 groepen.
- USB-poort voor systeemupdates en het importeren/exporteren van groepen, recepten en instellingen.
- Wi-Fi-mogelijkheden, waarmee u op afstand systeemupdates kunt beheren en groepen, recepten en instellingen kunt importeren/exporteren via het IOK online platform.
- Instelbare temperatuur van 30 °C tot 280 °C.
- Onafhankelijke regeling van hete lucht (hoge-snelheidsluchtstroom) en magnetronfunctie.
- Gebruiksvriendelijk touchscreenpaneel.
- Gemaakt van roestvrij staal.
- Gecertificeerd afzuigloos – geen afzuigkap nodig. Eenvoudig te verwijderen katalytische converter voor probleemloos schoonmaken.
- Extra functies: Testmodus en Favorieten.
- Dagelijkse schoonmaakgids met verklarende video's op het scherm, die het proces stap voor stap demonstreren.
- Garantie: één (1) jaar op fabricagefouten, onderdeeldefecten en vooraf goedgekeurde arbeid, en twee (2) jaar op alle verwarmingselementen, magnetrons en de ventilatormotor van de oven.



- |                          |                           |
|--------------------------|---------------------------|
| 1. Magnetron             | 5. Katalytische converter |
| 2. Weerstand (infrarood) | 6. Ventilatormotor        |
| 3. Roerder               | 7. Magnetronstraling      |
| 4. Heetgestuwde lucht    |                           |

### KOOKTIJDEN

Diepvriespizza 40 cm	<b>3 min 30 sec</b>
3 Sub-sandwiches	<b>1 min</b>
6 Panini's	<b>1 min 30 sec</b>
Diepvriesfriet 900 g	<b>4 min 30 sec</b>



CERTIFIED  
**VENTLESS**  
WITH EASILY REMOVABLE  
CATALYTIC CONVERTER.



### INBEGREPEN ACCESSOIRES



Snelgrill  
Fit XL

Aluminium  
Schuifspaan

Kookmand –  
Solide

Regio	Spanning (V)	Fasen	Freq. (Hz)	Vermogen (kW)	Automaat (A)	Kabel (mm <sup>2</sup> )	Stopcontact	Productafmetingen (Hoogte x Breedte x Diepte)	Afmetingen in verpakking (Hoogte x Breedte x Diepte)	Kamerafmetingen (Hoogte x Breedte x Diepte)	Vrije ruimte (Links / achter / rechterzijde)
Europa	230	Enkel	50	6.8	32	3x4	32A(2P+E)	658 x 488 x 795 (mm) <b>82kg</b>	905 x 590 x 960 (mm) <b>103kg</b>	139 x 417 x 410 (mm) <b>23.7L</b>	0 / 0 / 0 (mm)
	380	Multi		6.5	16	5x2,5	16A(3P+N+E)				
	400	Multi		6.8	16	5x2,5	16A(3P+N+E)				

\*Prática raadt aan een type D-automaat te installeren. De elektrische installatie moet voldoen aan de lokale voorschriften.\*



# FITST

De Fit ST high speed oven beschikt over een kamer van 30 cm en kan tot twee units hoog worden gestapeld. Hij is ontworpen om efficiënt gekoelde, verse of diepvriesproducten af te werken, zoals ontbijtsandwiches, kippenvleugels, muffins, lasagnes, macaroni & kaas, broodjes en andere gedeeltelijk bereide gerechten. Geschikt voor bedrijven van elke omvang, levert de oven uitstekende smaak, uiterlijk en knapperigheid. Door hete luchtstromen en magnetron te combineren, verwarmt, bruint en roostert hij sneller dan



## STACKABLE

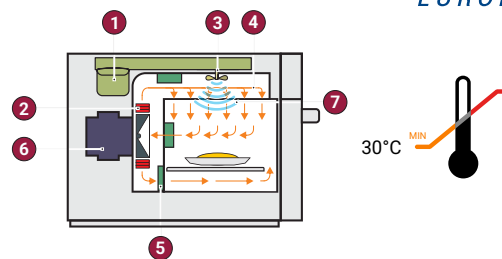
FIT SM BLACK



FIT SM SILVER



- De FIT ST kan worden gestapeld tot 2 units (1+1).
- Slaat onbeperkt recepten op met maximaal 8 stappen per recept, verdeeld over 16 groepen.
- USB-poort voor systeemupdates en het importeren/exporteren van groepen, recepten en instellingen.
- Wi-Fi-mogelijkheden voor extern beheer van systeemupdates en het importeren/exporteren van groepen, recepten en instellingen via het IOK online platform.
- Instelbare temperatuur van 30 °C tot 280 °C.
- Onafhankelijke regeling van hete lucht (hogesnelheidsluchtstroom) en magnetronfunctie.
- Gebruiksvriendelijk touchscreenpaneel.
- Gemaakt van roestvrij staal.
- Gecertificeerd afzuigloos – geen afzuigkap nodig. Eenvoudig te verwijderen katalytische converter voor probleemloos schoonmaken.
- Extra functies: Testmodus en Favorieten.
- Dagelijkse schoonmaakgids met verklarende video's op het scherm, die het proces stap voor stap demonstreren.
- Garantie: één (1) jaar op fabricagefouten, onderdeeldefecten en vooraf goedgekeurde arbeid, en twee (2) jaar op alle verwarmingselementen, magnetrons en de ventilatormotor van de oven.



1. Magnetron
2. Weerstand (infrarood)
3. Roerder
4. Heetgestuwde lucht
5. Katalytische converter
6. Ventilatormotor
7. Magnetronstraling

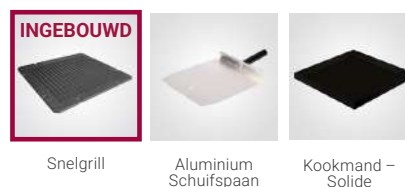
## KOOKTIJDEN

Ham & kaas panini	<b>50 sec</b>
Italiaanse sub	<b>55 sec</b>
Verse omelet	<b>1 min 30 sec</b>
Diepvriespizza 30 cm	<b>2 min</b>
Gestoomde zalm	<b>2 min 30 sec</b>

GEKEURD  
**VENTLESS**  
MET GEMAKKELIJK VERWIJDERBARE  
KATALYTISCHE CONVERTER.



## INBEGREPEN ACCESSOIRES



### FIT ST DOUBLE MAG

Regio	Spanning (V)	Fasen	Freq. (Hz)	Vermogen (kW)	Automaat (A)	Kabel (mm <sup>2</sup> )	Stopcontact	Productafmetingen (Hoogte x Breedte x Diepte)	Afmetingen in verpakking (Hoogte x Breedte x Diepte)	Kamerafmetingen (Hoogte x Breedte x Diepte)	Vrije ruimte (Links / achter / rechterzijde)
Europa	230	Enkel		6.8	32	3x4	32A(2P+E)	425 x 518 x 697 (mm)	722 x 620 x 825 (mm)	133 x 315 x 308 (mm)	0 / 0 / 25 (mm)
	380	Multi	50	6.5	16	5x2,5	16A(3P+N+E)	72 kg	94 kg	13 L	
	400	Multi		6.8	16	5x2,5	16A(3P+N+E)				

### FIT ST SINGLE MAG\*

Regio	Spanning (V)	Fasen	Freq. (Hz)	Vermogen (kW)	Automaat (A)	Kabel (mm <sup>2</sup> )	Stopcontact	Productafmetingen (Hoogte x Breedte x Diepte)	Afmetingen in verpakking (Hoogte x Breedte x Diepte)	Kamerafmetingen (Hoogte x Breedte x Diepte)	Vrije ruimte (Links / achter / rechterzijde)
Europe	230	Single	50	3	13 / 16	3x1,5	2P+E / 16A(2P+E)	425 x 518 x 697 (mm)	722 x 620 x 825 (mm)	133 x 315 x 308 (mm)	0 / 0 / 25 (mm)

\*Prática raadt aan een type D-automaat te installeren. De elektrische installatie moet voldoen aan de lokale voorschriften.\*

A C C E S S O I R E

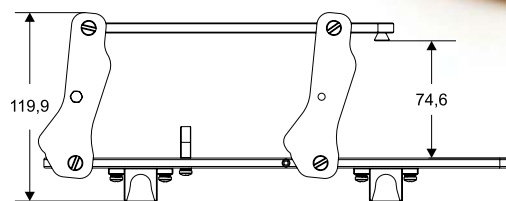
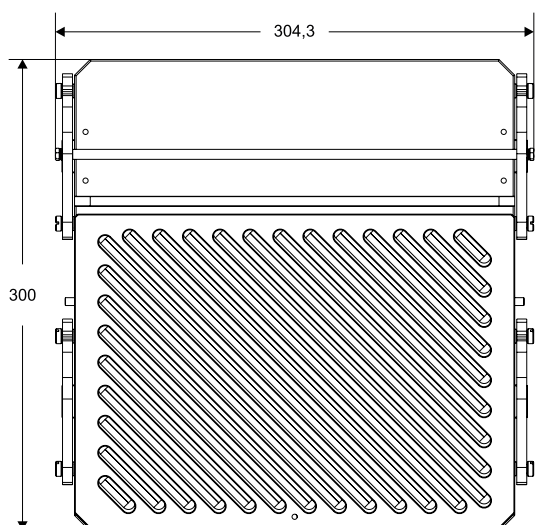
# PANINI PRESS

FOR **FITST**, **FITSM** AND **FIT EXPRESS** USE ONLY

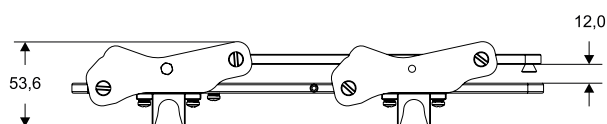


## De Panini Press is een optioneel accessoire voor de Fit Express, ideaal voor het bereiden van heerlijke sandwiches en panini's met grillstrepen.

- Speciaal ontworpen voor gebruik met de Fit Express, Fit SM en Fit ST.
- Gemaakt van aluminium met antiaanbaklaag.
- Geschikt voor verschillende voedingsmiddelen met een openingsbereik van 12 mm tot 74,6 mm.
- Maakt perfect geperste panini's, melts, burrito's, quesadilla's en meer.
- Gemakkelijk te installeren, gebruiken en schoon te maken.
- Vaatwasserbestendig.



OPEN



C L O -  
S E D



\*Niet aanbevolen voor de bereiding van vlees.



# FORZA STi

Ontworpen om snelle en uitstekende leveringen te garanderen, zelfs tijdens piekmomenten, is de Forza STi een ideale oplossing voor QSR's (Quick Service Restaurants), evenals pizzeria's, bakkerijen, hotels, kiosken en gemakswinkels. De productie van pizza's, flatbreads, koekjes en meer wordt nog beter met de Forza STi, die zorgt voor superieure uitstraling, smaak en textuur. De combinatie van hete luchtstromen en infraroodstraling maakt sneller verwarmen, bruinen en roosteren mogelijk dan traditionele methoden.



## STACKABLE

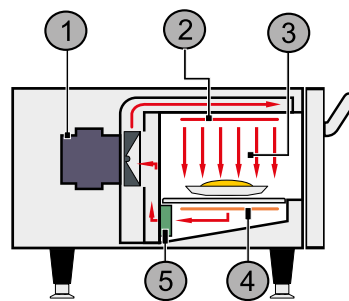


Forza STi

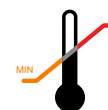


Forza STi Double Stacked

- Consistente resultaten: dankzij precieze controle, gelijkmatige warmteverdeling, snelle bereiding, ingebouwde sensoren en aanpassingsopties wordt een uniforme en efficiënte bereiding voor betrouwbare resultaten verzekerd.
- Pizza's tot 40 cm: vers of voorgebakken deeg, dunne of dikke korst.
- Stapeld: kan tot twee ovens hoog worden gestapeld.
- Onafhankelijke regeling per kamer: elke kamer heeft eigen bediening, waardoor de temperatuur afzonderlijk kan worden ingesteld, tot 330 °C per kamer.
- Elegant & intuïtief: slaat onbeperkt recepten op met eigen stappen, instellingen, pictogrammen of foto's.
- Gebruikersinterface: full-color, gebruiksvriendelijk touchscreen met drag-and-drop-functies.
- Meertalig systeem: Portugees, Engels, Spaans, Frans, Duits, Pools, Russisch, Mandarijn, Grieks.
- IOK: maak, bewerk en organiseer groepen, recepten en volledige menu's rechtstreeks op de oven of vanaf uw computer via Wi-Fi of USB-stick en stuur ze naar alle aangesloten ovens.
- Afzuigloos: geen afzuigkap nodig.
- De verwijderbare katalytische converter maakt het mogelijk dat operators de reiniging uitvoeren zonder een onderhoudsmonteur te hoeven inschakelen.
- Warmte-isolatie: voorkomt dat de omgeving opwarmt en houdt het oppervlak koel aan de buitenkant.



**Prática**  
—EUROPE—



1. Ventilator motor
2. Impingement-verwarmingselement
3. Heetgestuwde lucht
4. IR heater
5. Catalytic Converter

## KOOKTIJDEN

Bruschetta's	45 sec
Geroosterde sub-sandwich	55 sec
Vers deeg 40 cm pizza	3 min 30 sec
Halve bakplaat met koekjes	10 min
Flatbread pizza	2 min 15 sec

CERTIFIED  
**VENTLESS**  
WITH EASILY REMOVABLE  
CATALYTIC CONVERTER.



⊕ OPTIONELE VERSTELBARE POTEN

## INBEGREPEN ACCESSOIRES



Aluminium Schuifspaan

Deurreinigingsgereedschap

2 Pizzaschermen 40 cm

🛡️ • 1 jaar garantie op onderdelen en arbeid, met uitzondering van natuurlijk versleten onderdelen.

Regio	Spanning (V)	Fasen	Freq. (Hz)	Vermogen (kW)	Automaat (A)	Kabel (mm <sup>2</sup> )	Stopcontact	Productafmetingen (Hoogte x Breedte x Diepte)	Afmetingen in verpakking (Hoogte x Breedte x Diepte)	Kamerafmetingen (Hoogte x Breedte x Diepte)	Vrije ruimte (Links / achter / rechterzijde)
Europe	230	Enkel	50	6.6	32	3x4	32A(2P+E)	Zonder poten 340 x 705 x 788 (mm) <b>67kg</b>	640 x 845 x 955 (mm) <b>86kg</b>	93 x 460 x 435 (mm) <b>18.6L</b>	0 / 0 / 25 (mm)
	380	Multi	50	6.2	16	5x2.5	16A(3P+N+E)	Met poten 442 x 705 x 788 (") <b>67kg</b>			
	400	Multi	50	6.6	16	5x2.5	16A(3P+N+E)				

TERUG NAAR MENU



**Compact formaat**

34 x 70,5 x 78,8  
hoogte x breedte x diepte (cm)



**Afzuigloze technologie**

Geen afzuigkap nodig  
voor gebruik



**Bereidt 40 cm pizza's**

in 3 min 30 sec



**Temperaturen  
tot 330 °C**

Afzonderlijke bediening voor  
temperatuur, en hete-luchtstroming,  
onderste IR-element van de kamer



**Dubbele glazen deur  
& verlichte kookruimte**

Bekijk het kookproces  
terwijl de oven werkt

Verkrijgbaar met optionele poten  
van 10 cm (of zonder) Stapeldbaar



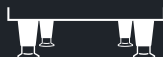
**Energiezuinig**

laag energieverbruik



**Roestvrij staal**

Buitenkant & binnenkant



**Verkrijgbaar met  
optionele poten van 10 cm**

(of zonder)



**Stapeldbaar**

Kan worden gestapeld  
tot maximaal twee ovens



**Elke kookruimte heeft zijn eigen bediening**

Kan onafhankelijk van de andere worden gebruikt



TERUG NAAR MENU

# GEBRUIKSVRIENDELIJKE FUNCTIES

Beschikbaar in alle snelle ovens van Prática:

## VERWIJDERBARE **KATALYTISCHE CONVERTER**



Eenvoudige toegang en reiniging.

## VERWIJDERBAAR **LUCHTFILTER**



Ontworpen voor eenvoudig onderhoud.

# KLAAR IN SLECHTS 2 Tikken!



Full-color, gebruiksvriendelijk  
touchscreen-display

## ELEGANT EN INTUÏTIEF

Onze ovens slaan onbeperkt recepten op, met hun eigen stappen, instellingen, pictogrammen of foto's.

## EENVOUDIG EN GEOPTIMALISEERD

Full-color, gebruiksvriendelijk touchscreen-display Een vernieuwende benadering voor een geweldige gebruikersinterface, terwijl de basisbediening van de oven voor de eindgebruiker wordt vereenvoudigd.



## KENMERKEN

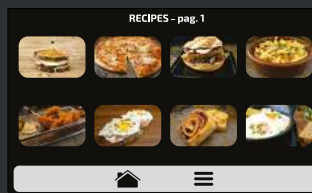


Wi-Fi-connectiviteit



Meertalig systeem

(Portugees, Engels, Spaans, Frans, Duits, Pools, Russisch, Mandarijn, Grieks)



Fotobibliotheek voor recepten



Schoonmaakgidsvideo met instructies

TERUG NAAR MENU

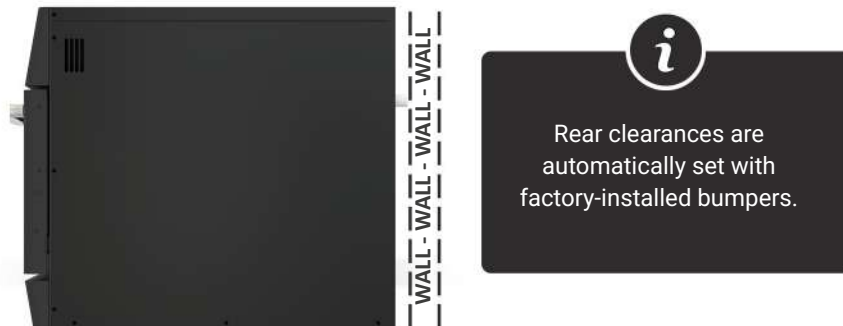


# MINIMALE VRIJE RUIMTE

Prática

Geavanceerd koelsysteem elimineert zijroosters en ventilatieopeningen, waardoor minimale tot geen zijruimte nodig is.

25mm Right Side Clearance



## GEEN AFZUIGKAP NODIG VOOR GEBRUIK

De katalytische converter zet met vet beladen damp om in water, waardoor de oven kan werken zonder dat een afzuigkap nodig is.\\*

De katalytische converter is verwijderbaar, zodat operators de reiniging kunnen uitvoeren zonder dat een onderhoudsmonteur hoeft te worden ingeschakeld.

Alle snelle ovens van Prática zijn getest en hebben de EPA202-test doorstaan, waardoor ze gecertificeerd zijn als apparaten die geen vetemissie veroorzaken.

\\*De snelle ovens kunnen niet worden gebruikt voor het bereiden van voedingsmiddelen die worden geclassificeerd als 'rauwe vette eiwitten', zoals kip met bot en vel, rauw spek, rauwe hamburgers, enz. Het proberen te bereiden van dergelijke producten kan de katalytische converter beschadigen.

## CERTIFICERINGEN





## PRÁTICA'S SLIMME SNELLE OVENS DE TOEKOMST VAN HET KOKEN

IOK is de connectiviteitsoplossing waarmee u via Wi-Fi recepten en gegevens van uw Prática-oven op afstand kunt beheeren.



**BEHEER GROEPEN  
EN RECEPTEN VANAF  
UW COMPUTER**

Maak, bewerk, verwijder en verspreid groepen en recepten vanaf de computer naar alle compatibele ovens

26



**BEHEER GROEPEN  
EN RECEPTEN VANAF  
UW COMPUTER**

Illustreer recepten met echte afbeeldingen van uw producten.



**ONTVANG  
SOFTWARE-UPDATES**

Reken altijd op gratis systeemverbeteringen, van kleine aanpassingen tot grote updates (bijvoorbeeld een nieuwe interface of functie).



TERUG NAAR MENU

## PRÁTICA IOK GEBRUIKT UW WI-FI VOOR NAADLOOS BEHEER VAN APPARATUUR OP MEERDERE LOCATIES

Standaardiseer uw productie en houd uw ovens in de gaten, zelfs wanneer u niet in uw keuken bent.



Beheer groepen en recepten vanaf uw computer.



Pas de weergave van recepten aan met echte afbeeldingen van uw producten.



Ontvang gratis software-updates, van kleine verbeteringen tot grote updates.



Monitor en beheer uw apparatuur vanaf elke locatie (PC, Mac, mobiel of tablet).



Standaardiseer uw productie en houd toezicht op uw ovens, zelfs buiten de keuken.



Toegang tot het exclusieve Kookboek met volledige receptsuggesties van de Prática-chefs.



Klantenondersteuning via chat in het IOK-platform.



LEER MEER

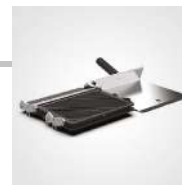


TERUG NAAR MENU

# ACCESSOIRES VOOR HIGH SPEED OVEN

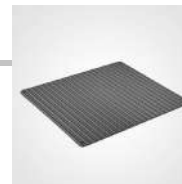
## Panini Press

Compatibel: Fit Express / Fit SM / Fit ST



## Speed Grill

Compatibel: Fit Express / Fit SM / Fit ST / Fit XL



## Solide Mand

Compatibel: Fit Express / Fit SM / Fit ST / Fit XL



## Geperforeerde Mand

Compatibel: Fit Express / Fit SM / Fit ST / Fit XL



## Pizzascherm

Compatibel: Forza STi



## Wave Geperforeerde Mand

Compatibel: Fit Express / Fit SM / Fit ST / Fit XL



## Aluminium Paddle

Compatibel: Fit-serie en Forza STi



## Aluminum Paddle Forza STi

Compatibel: Forza STi



## Gereedschap Voor Glasreiniging

Compatibel: Forza STi





**Prática**  
— EUROPE —



[www.practicaeurope.com](http://www.practicaeurope.com)  
[contact@practicaeurope.com](mailto:contact@practicaeurope.com)