



FORNOS

LASTRO FIT

LINHA VITRINE



Prática



VERSÁTEIS

Produção simultânea de produtos diferentes.



ATRAENTES

Assamento às vistas dos clientes.



EFICIENTES

Qualidade e uniformidade no resultado.



COMPACTOS

Equipamentos planejados para ocupar pouco espaço e manter uma excelente capacidade produtiva.



LASTRO FIT 4.6

896 x 363 x 972
Dimensões externas (L x A x P) (mm)

LANÇAMENTO

LASTRO FIT 6.8

896 x 363 x 1368
Dimensões externas (L x A x P) (mm)



MAIOR
PROFUNDIDADE
1368mm



POSSIBILIDADE DE MODULAÇÃO

Limite de até 4 módulos.





ATRATIVIDADE TOTAL

Porta de vidro
temperado

Design
moderno

Iluminação
e visualização
ampla

Fácil
operação



Altura livre da porta: 21cm



PROGRAMAÇÃO SIMPLES E FUNCIONAL

- **Controle independente de temperatura**
de lastro e teto, de 50 °C a 300 °C;
- **Programação** por tempo;
- **Vaporizador** de alta eficiência
- **Injeção de vapor** em 3 níveis;



HIGIENIZAÇÃO FACILITADA

Graças ao vidro basculante de fácil
acesso para limpeza interna e externa.



FORNO

LASTRO FIT 4.6



CAPACIDADE: 1 assadeira 40x60cm por módulo



Tensão (V)	Potência de entrada (Kw)	Frequência (Hz)	Peso (kg)
220 mono	2.8	50/60	105
Dimensões do produto (L x A x P) (mm)		Dimensões do produto embalado (L x A x P) (mm)	
896 x 363 x 972		1000 x 550 x 1200	

LANÇAMENTO

FORNO

LASTRO FIT 6.8



CAPACIDADE: 1 assadeira 60x80cm por módulo

MAIS
CAPACIDADEMAIOR
PROFUNDIDADE
1368mm

Tensão (V)	Potência de entrada (Kw)	Frequência (Hz)	Peso (kg)
220 mono	4.4	50/60	150
Dimensões do produto (L x A x P) (mm)		Dimensões do produto embalado (L x A x P) (mm)	
896 x 363 x 1368		1000 x 550 x 1610	

CONHEÇA A LINHA VITRINE COMPLETA

A Linha de Fornos Vitrine Prática possui modulações funcionais e personalizadas para vários tipos de negócios e volumes de produção.

TODAS AS MODULAÇÕES POSSUEM A COIFA CONDENSADORA COMO OPCIONAL

MODULAÇÕES COM HPE80



HPE 80 Prog Sobreposto
+ base de 59 cm para 8
assadeiras + testeira



HPE 80 Prog
+ base de 95 cm para
16 assadeiras + testeira



HPE 80 Prog + L.Fit 4.6 1 Mod
+ base de 74 cm para
10 assadeiras + testeira



HPE 80 Prog + L.Fit 4.6 2 Mod
+ base de 37 cm + testeira



HPE 100 Prog + CFCK Compact
+ testeira



HPE 100 Prog + Ferm. Vitrine 4.6
+ testeira



HPE 100 Prog + L.Fit 4.6 1 Mod
+ Ferm. Vitrine 4.6 + testeira

MODULAÇÕES COM HPE120



HPE 80 Prog + CFCK Compact
+ testeira



HPE 80 Prog + Fermentadora
Vitrine 4.6 + testeira



HPE 80 Prog + L.Fit 4.6 1 Mod
+ Ferm. Vitrine 4.6 + testeira



HPE 120 Sobreposto
+ base 59cm + testeira



HPE 120 Prog
base + testeira



HPE 120 Prog + L.Fit 6.8 1 Mod
base + testeira



HPE 120 Prog + L.Fit 6.8 2 Mod
base + testeira

MODULAÇÕES COM HPE100



HPE 100 Prog Sobreposto
+ base de 37 cm + testeira



HPE 100 Prog
+ base de 95 cm para 16
assadeiras + testeira



HPE 100 Prog + L.Fit 4.6 1 Mod
+ base de 59 cm para 8
assadeiras + testeira



HPE 100 Prog + L.Fit 4.6 2 Mod
base de 37 cm + testeira

MODULAÇÕES LASTRO FIT 4.6 E SOBREPOSIÇÃO



Lastro Fit 4.6 1 Mod
+ base de 95 cm para
16 assadeiras



Lastro Fit 4.6 2 Mod
+ base de 95 cm para
16 assadeiras + testeira



Lastro Fit 4.6 3 Mod
+ base de 59 cm para
8 assadeiras + testeira



Lastro Fit 4.6 4 Mod
+ base de 37 cm + testeira



Lastro Fit 4.6 2 Mod
+ Fermentadora Vitrine 4.6



Lastro Fit 4.6 3 Mod
+ Fermentadora Vitrine 4.6

MODULAÇÕES LASTRO FIT 6.8 (SOBREPOSIÇÃO)



Lastro Fit 6.8 1 Mod
+ base de 95 cm para
16 assadeiras



Lastro Fit 6.8 2 Mod
+ base de 95 cm para
16 assadeiras + testeira



Lastro Fit 6.8 3 Mod
+ base de 59 cm para
8 assadeiras + testeira



Lastro Fit 6.8 4 Mod
+ base de 37 cm + testeira

OPCIONAIS



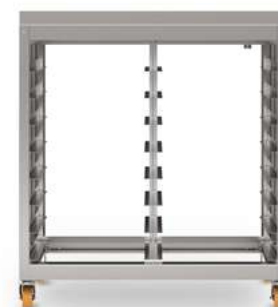
Coifa condensadora



Testeira frontal



Base de 37 cm
com rodízio



Base de 95 cm
para 16 assadeiras
com rodízio



Fermentadora
Vitrine 4.6



Base de 59 cm
para 8 assadeiras
com rodízio



Kit de sobreposição

Canal Chef e Treinamentos

Nossa equipe de chefs à sua disposição

Tenha um bate-papo com nosso Canal Chef e receba dicas e sugestões para você explorar ao máximo os equipamentos Prática e Klimaquip.

Oferecemos apoio operacional, sanando dúvidas de seu dia-a-dia relacionadas à utilização dos equipamentos, sobre higienização, tempos de preparos, temperaturas de cocção, novas receitas, entre outras.

canalchef@praticabr.com

(11) 2526-1200

Opção 5

PRÁTICA



PRÁTICA



Acesse para
mais informações
sobre o produto



ULTRA
CONGELADORES



LAVADORAS
DE LOUÇAS



EQUIPAMENTOS
DE PANIFICAÇÃO



FORNOS DE
PANIFICAÇÃO



FORNOS
COMBINADOS



SPEED OVENS

 blog.praticabr.com

www.praticabr.com

   [praticabr](https://www.praticabr.com)