

BRAVE

TECNOLOGIA QUE TRANSFORMA,
QUALIDADE QUE IMPRESSIONA



Prática

COMPACTO E EFICIENTE



609mm

560mm

651mm

Modelo	Tensão (V)	Fases	Potência (kW)	Dimensões do produto (Alt.xLarg.xProf)	Dimensões do produto embalado (Alt.xLarg.xProf)
Tsi Brave	220	Mono	4,75	609x651x620 (mm) 69kg	858x710x780 (mm) 90kg

Versatilidade

ALTA PERFORMANCE

EM 6 GNs DE 2/3 DE 40mm
OU 4 GNs DE 2/3 DE 65mm

- Preparações simultâneas, cocção individual, resultados consistentes;
- Agilidade e padronização nas produções;
- Valorização do sabor, textura e aparência dos alimentos;
- Produtividade e variedade dos produtos no cardápio;
- Operação descomplicada, com máxima qualidade.



AUTOMAÇÃO E PADRONIZAÇÃO



COCÇÃO INTELIGENTE

Escolha o acabamento e defina os resultados.



COCÇÃO MÚLTIPLA

Otimize a sua produção com o preparo de diferentes alimentos na mesma operação.



COCÇÃO NOTURNA

Sua cozinha funcionando 24hrs, com máxima performance, garantindo o melhor rendimento na cocção de proteínas.

TUDO PARA A MÁXIMA PRODUTIVIDADE



OFEREÇA FRITURAS SEM IMERSÃO NO ÓLEO COM A MESMA QUALIDADE

Prepare frituras e grelhados com até 95% menos de óleo.



PREPARE PROTEÍNAS MAIS SUCULENTAS EM MENOS TEMPO

Reduza o tempo de preparo de proteínas em mais de 40%.



GARANTA ALIMENTOS COM QUALIDADES PRESERVADAS

Prepare alimentos cozidos, mantendo nutrientes, sabores, texturas e coloração.



TENHA O CONTROLE DOS RESULTADOS

Trabalhe com a diferença constante de temperatura entre o núcleo do alimento e a câmara, mantendo resultados precisos e cocções excelentes.



PREPARE RECEITAS DELICADAS

Para auxiliar no cuidado ideal que cada preparo necessita, o BRAVE conta com o controle de turbina em 5 níveis.



REGENERE

Tenha controle preciso de temperatura e umidade para regeneração de alimentos prontos, além de garantir segurança, agilidade e eficiência, mantendo o ponto de cocção.

MÁXIMA PERFORMANCE

NO MENOR ESPAÇO



ARROZ

10,2KG POR CICLO

40 minutos - função vapor

(Utilizando 6und - GN Lisa 2/3 40mm)



FILÉ DE FRANGO EMPANADO

2,4KG POR CICLO

17 minutos - função ar quente

(Utilizando 4und - Tela expandida 2/3)



BATATA FRITA

25 minutos - função ar quente

(Utilizando 6und - Tela expandida 2/3)



BRÓCOLIS

4,5KG POR CICLO

12 minutos - função vapor

(Utilizando 6und - GN Perfurada 2/3 40mm)



GRELHADOS

12 A 15und DE FILÉ POR CICLO

7 a 8 minutos em média* - função TURBO GRILL

(Utilizando 3 kits Turbo Grill já pré-aquecidas)

*Tempo depende do que o cliente deseja ou se vai trabalhar por sonda.



PUDIM

54 A 72und POR CICLO

40 a 45 minutos - função vapor combinado

(Utilizando 6und GN Perfuradas 2/3 40mm)

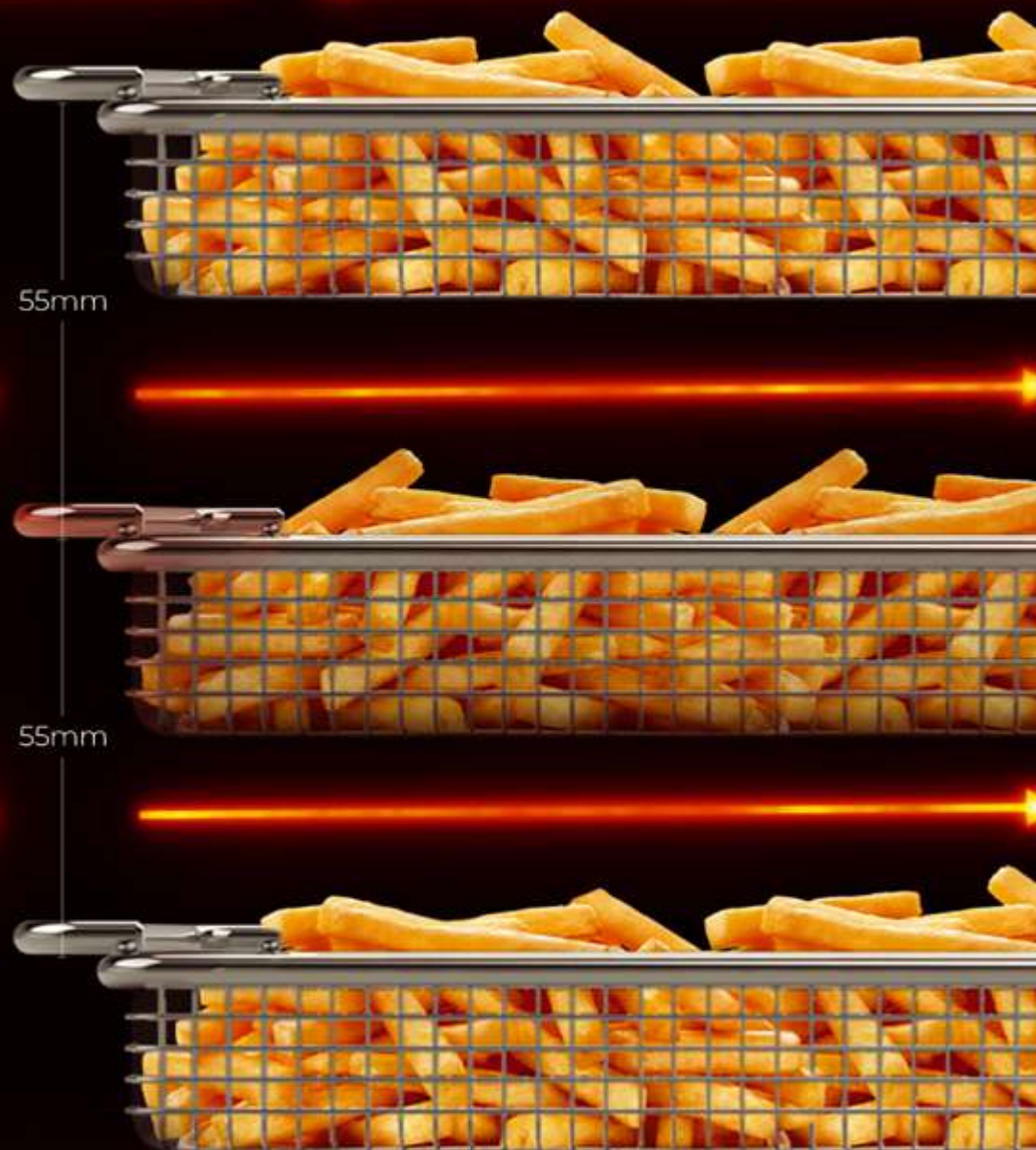


Desempenho

EXCELENTE PERFORMANCE

Uniformidade e padronização dos resultados.

O maior espaçamento entre as GNs, garante o perfeito fluxo de ar.



Iluminação em LED na porta

Auxilia a visualização dos preparos de alimentos.

AMBIENT CONTROL

Exclusiva tecnologia inteligente da Prática para controle de umidade.

Resultados consistentes, menos tempo de preparo e consumo de energia.
Crocância ou suculência garantida seja qual for a carga.



Vidro triplo

Proporciona maior conforto térmico ao ambiente.

DRY POWER

Extrai o vapor da câmara quando necessário, de forma automática, garantindo crocância e mantendo a suculência nos preparos.



STEAM POWER

Injeção de vapor de forma precisa, cozinhando alimentos com padronização e economia.



Facilidade

NAVEGAÇÃO INTUITIVA

COM POUCOS TOQUES NA TELA



FUNÇÃO CHEFCONTROL

Tenha controle da operação. Configure permissões para os usuários, exibindo na tela somente o que o operador poderá ter acesso.



ARMAZENE ATÉ 1.000 RECEITAS

Utilize sua própria ficha técnica, organize as receitas em grupos e garanta mais padronização no dia a dia da sua operação.



AUTONOMIA

Escolha o resultado e o Brave entrega para você com a função cocção inteligente.





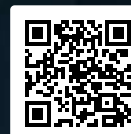
VOCÊ CONECTADO À SUA PRODUÇÃO

Gerencie sua operação de qualquer lugar com a IOK, a plataforma inteligente Prática que conecta via wi-fi seus fornos a dispositivos eletrônicos.



GESTÃO ÁGIL E PADRONIZADA

- **Faça a gestão remota dos fornos** pelo celular, tablet ou notebook;
- **Personalize as receitas** com as fotos da sua produção;
- **Organize** os equipamentos em grupos;
- **Crie e edite receitas e cardápios** completos com poucos toques;
- Acesse **cookbooks exclusivos** e personalizáveis.
- Interface **fácil, dinâmica e intuitiva**;



SAIBA MAIS



**Diferencie o seu negócio
e tenha equipamentos
ainda melhores!**



HIGIENIZAÇÃO INTELIGENTE

O Brave se higieniza de forma totalmente automática para você investir o tempo da sua operação em outras atividades.

+ AGILIDADE

Conte com 3 níveis de operação identificados automaticamente, além do enxágue rápido, com duração de 20 minutos, para momentos de trocas de turnos.

+ ECONOMIA

Evite o desperdício de recursos com a higienização inteligente, que informa, de acordo com a utilização do forno, a quantidade necessária de pastilhas desengordurante DEGREASER e descalcificantes DESCALER.

+ PRATICIDADE

Equipe sempre capacitada para a operação, com as instruções passo a passo em vídeo no painel.

ESGUICHO RETRÁTIL E EMBUTIDO

LINHA **TECHNICARE**

LIMPEZA E PROTEÇÃO EFICIENTE



SEGURANÇA

Feita com pastilhas e com menor exposição do operador a produtos químicos.



PRESERVAÇÃO DO EQUIPAMENTO

A limpeza evita danos na borracha da vedação da porta e no aço inoxidável.



CONSUMO INTELIGENTE

O operador não precisa calcular, a tecnologia indica o número de pastilhas para a operação.



OTIMIZAÇÃO DO TEMPO

Os colaboradores têm mais tempo para desempenhar outras atividades.



PROCESSOS PADRONIZADOS

Higienização completa, segura, eficiente e sem acompanhamento do operador.

25 MESES 
DE GARANTIA DE FÁBRICA
LINHAS C-MAX E TSI

Código: 020434

Código: 020435



MODULAÇÕES

1. BASES

Individual ou para sobreposição, ambas com suporte para GNs de 2/3 que facilita a operação no dia a dia.

Código: 630345

2. COIFA BRAVE

A Coifa Gourmet atenua os vapores, odores e fumaça indesejadas resultantes nos processos de cocção. A partir de um funcionamento automático e silencioso, liga por meio da identificação inteligente de temperatura.

Código: 925013

3. KIT DE SOBREPOSIÇÃO

Tenha mais versatilidade com cocções simultâneas em menos espaço, utilizando equipamentos verticalizados.

Código: 656246

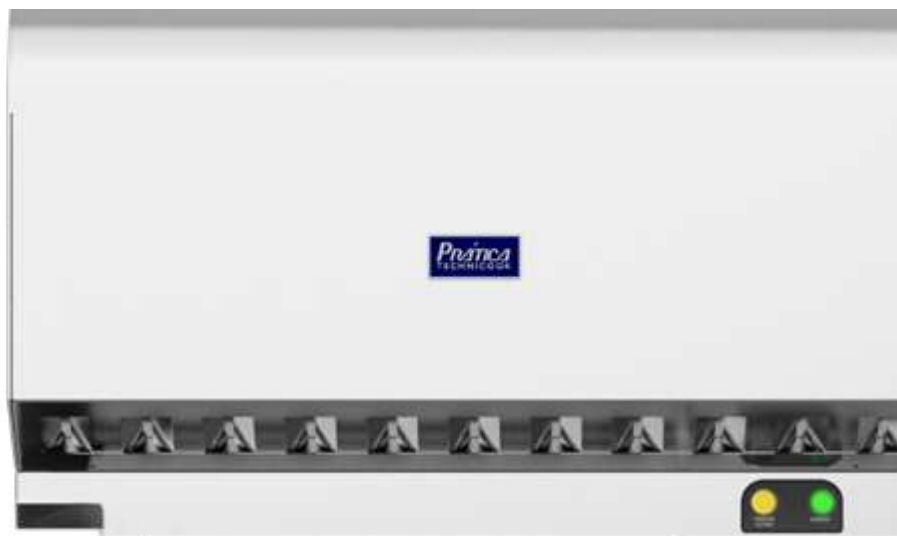


COIFA BRAVE

Reduza vapores, odores e fumaça indesejados.

Funcionamento automático e silencioso

A coifa funciona de forma silenciosa e automática, ativando quando a temperatura alcança 80°C. Além disso, ela também avisa quando é necessário a troca dos filtros HEPA e Carvão ativado, acendendo uma luz amarela.



Código	Tensão (V)	Fases	Potência (kW)	Dimensões do Produto (Alt.xLarg.xProf)
925013	220	Mono	0,35	413x651x630 (mm) 44kg

ACESSÓRIOS ORIGINAIS *PRÁTICA*

A ESCOLHA PERFEITA PARA O SEU EQUIPAMENTO



TELA EXPANDIDA 35MM

Frituras em geral sem o uso do óleo.

Código: 800568



GRELHA INOX

Carnes, linguiças e pedaços de frango. Também utilizada como apoio para acessórios fora do padrão de GN.

Código: 800567



SMART GRILL

Grelhados, legumes, esfihas e pizzas.

Código: 800574



GN LISA 40MM

Legumes refogados, arroz, bolos e tortas.

Código: 800564



GN LISA 65MM

Arroz, tortas, massas, quibes e lasanhas.

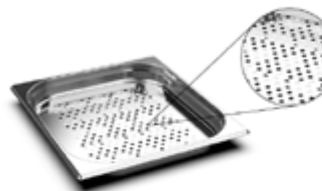
Código: 800565



GN PERFURADA 65MM

Legumes em geral.

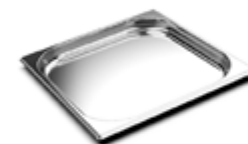
Código: 800566



GN PERFURADA 40MM

Legumes em geral.

Código: 800564



GN LISA 25MM

Cortes pequenos de carnes para refogados.

Código: 800562



ASSADEIRA ALUMÍNIO LISA TEFLONADA

Pães de queijo, esfihas, tortas, empadas e folhados.

Código: 800570



ASSADEIRA ESMALTADA

Filés à parmegiana e almôndegas.

Código: 800572

CONJUNTO DE FILTROS DE ÁGUA

Usados para retenção de cloro, partículas sólidas e principalmente sais de cálcio e magnésio dissolvidos em água.

Código: 631256

CONSERVAÇÃO DA VIDA ÚTIL DO EQUIPAMENTO E DOS COMPONENTES

Mais qualidade e desempenho nos processos.



Canal Chef

NOSSA EQUIPE DE CHEFS À SUA DISPOSIÇÃO

Com o Canal Chef, você tem um bate-papo com profissionais e recebe dicas e sugestões para explorar ao máximo os equipamentos Prática.

Esse canal oferece apoio operacional e esclarece dúvidas do dia a dia sobre a utilização dos equipamentos, higienização, tempo de preparo, temperaturas de cocção, novas receitas e muito mais.

canalchef@praticabr.com

 **(35) 3449-1213**

Opção 5

PRÁTICA



+ de 660
Técnicos autorizados

13 Unidades de apoio regional **Prática**

20 distribuidores de peças e acessórios

Suporte em todo o território nacional, com a presença de centros de distribuição de peças e técnicos especializados prontos para resolver qualquer chamada para instalações, manutenções e orientações sobre os equipamentos.

PRÁTICA