

Prática



СОДЕРЖАНИЕ

- ▶ Про нас
- ▶ Компания
- ▶ Лучшие технологии
- ▶ Разработки и достижения
- ▶ Клиенты
- ▶ Сервис
- ▶ Высокоскоростные печи
- ▶ Высокоскоростная печь для пиццы
- ▶ Конвекционные печи
- ▶ Аксессуары
- ▶ Наш сайт
- ▶ Видео



Pratica



ПРО КОМПАНИЮ

Prática Klimaquip SA – компания, основанная в Бразилии в 1991 году. Она объединяет 4 бренда: Pratica, TechniCook, TechniPan и Klimaquip, под которыми производится все необходимое для сферы гостеприимства оборудование – холодильное, тепловое, посудомоечное, а также большой ассортимент пекарского оборудования. А с 2007 года в компании открылось новое направление производства - высокоскоростные печи.

Prática



Фабрика располагает инновационным инженерно-производственным комплексом, расположенным на площади 22 500 кв. метров в Пусо-Алегри (Бразилия) и насчитывает более 460 сотрудников, 40 из которых занимаются исследованиями и разработками. Представительства бренда есть в странах Северной и Южной Америки, Европы, Азии, России.

ПРО КОМПАНИЮ

Prática

Миссия фабрики:

Привнести качество и производительность в ежедневный процесс приготовления пищи.

Задачи фабрики:

- ▶ Знать и удовлетворять потребности клиентов;
- ▶ Предлагать надежную, высококачественную и энергоэффективную продукцию;
- ▶ Всегда стремиться к совершенствованию процессов, качества продукции и снижению затрат, чтобы каждый день предлагать своим партнерам больше преимуществ;
- ▶ Относиться к клиентам с уважением;
- ▶ Благотворительность. Часть доходов Prática Inc. перечисляет на благотворительные нужды.

РБК ТЕХНОЛОГИЯ является эксклюзивным дистрибьютером бренда **Prática** в России, странах ЕАЭС и представляет следующие группы теплового оборудования:

Высокоскоростные печи | **Высокоскоростная печь для пиццы** | **Конвекционные печи**

Приобретая оборудование **Prática**, вы получите партнера, который всегда будет внимателен к вашим потребностям и заинтересован в том, чтобы вы остались довольны.



ЛУЧШИЕ ТЕХНОЛОГИИ

Pratica



Корпус выполнен из нержавеющей стали

(AISI304 внутри и AISI430 снаружи).
Высокоэффективная термоизоляция сохраняет корпус холодным во время работы оборудования (нет риска получить ожог).



Три вида нагрева (IR, ТЭН + конвекция, микроволны)

Высокоскоростной равномерный нагрев по всему объему.



Индивидуальные настройки параметров в каждом шаге

Температура, время, конвекция, микроволны, мощность IR-элемента.
До 1024 рецептов, по 8 шагов в каждом.
USB-порт для загрузки рецептов.



Съемный фильтр-катализатор

Технология VENTLESS*
Оборудование не требует подключения вытяжного зонта.
Катализатор легко демонтируется для очистки и обслуживания.



Вместительная камера

В миниатюрной COPA EXPRESS можно использовать GN 1/2, ROCKET EXPRESS вмещает GN 2/3, а Forza STi готовит большую пиццу 40см.



Телеметрия

Удаленный доступ позволяет не присутствуя на объекте:

- ▶ контролировать работу оборудования и вести учет,
- ▶ прогнозировать спрос блюд и расход продуктов,
- ▶ дистанционно добавлять, обновлять и корректировать программы, что особенно актуально для сетевых заведений.

* Высокоскоростные печи

РАЗРАБОТКИ И ДОСТИЖЕНИЯ

Prática

10%

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

* Это очень высокий показатель, который можно встретить у единиц по всему миру.



Для сравнения: по данным международного агентства Bloomberg у **89,3%** производственных предприятий нет даже одного сотрудника, который бы занимался улучшением выпускаемой продукции на постоянной основе.

Последние новости о достижениях фабрики на бразильском сайте praticabr.com

РАЗРАБОТКИ И ДОСТИЖЕНИЯ

Prática



www.praticabr.com/show

**Hospitality Highlights Award
2021 Prática становится
трехкратным чемпионом
как «Лучший поставщик
печей»**



www.praticabr.com/show

**Prática отмечена наградами
в 10 категориях и
представлена в рейтинге
Baker Top 2021**

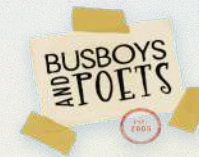


www.praticabr.com/show

**Политика качества.
Национальные и
международные сертификаты**

НАМ ДОВЕРЯЮТ

Prática



НАШ СЕРВИС = ВАШ УСПЕХ

Prática

1

год гарантии



мы всегда
на связи



бесплатная
горячая линия



доставка по
всей планете



обслуживание
по всему миру



Prática Klimaquip SA
посмотрите наше видео

ВЫСОКОСКОРОСТНЫЕ ПЕЧИ

Pratica

ЧТО ЭТО?

Скоростные печи **Pratica** - это высокопроизводительные и сверхбыстрые печи для окончательной обработки свежих, охлажденных или замороженных продуктов с превосходными результатами с точки зрения вкуса, внешнего вида и хрустящей корочки.

Изготовленные из нержавеющей стали и оснащенные технологиями последнего поколения, они оборудованы безвентиляционной системой с каталитическим фильтром, который нейтрализует запахи, образующиеся во время готовки.

КОМУ?

Идеально подходит для фаст фуда, ресторанов, пекарен, кофеен, dark kitchen, dark store, гостиниц, закусовых, АЗС, магазинов товаров повседневного спроса и услуг, требующих особой скорости обслуживания.

ЗАЧЕМ?

Благодаря объединению в себе трех типов оборудования: конвекционной, микроволновой и подовой печей, блюда готовятся до 10 раз быстрее, чем в традиционном оборудовании, тем самым сокращая время отдачи заказов

Подходит для запекания, поджаривания и разогрева блюд. И если обычные СВЧ печи просто разогревают, то печи Pratica образуют румяную корочку, которая аппетитно хрустит.

ВЫСОКОСКОРОСТНАЯ ПЕЧЬ СОРА EXPRESS

Pratica

КОМПАКТНАЯ ВЫСОКОСКОРОСТНАЯ ПЕЧЬ С САМЫМ БОЛЬШИМ ВНУТРЕННИМ ОБЪЕМОМ В СВОЕМ КЛАССЕ!

Печь, которая вмещает GN ½ (325 x 265 мм) при ширине самой печи всего 405 мм! Это лучшее решение для ограниченного пространства: в кафе, на фудкорте, на АЗС, в фудтраке, в закускойной.

Печь обладает широким функционалом: подходит для быстрого приготовления охлажденных или замороженных продуктов, как сырых, так и предварительно обжаренных, запеченных, в том числе лазаньи, пасты, сэндвичей, а также блюд высокой степени готовности. В результате Вы получаете превосходный вкус и внешний вид, а также аппетитную хрустящую корочку.

Интуитивно понятный интерфейс делает использование печи простым и удобным даже для персонала без поварского образования.

Не требует подключения к вентиляции за счет использования съемного фильтра-катализатора. Выполнена из нержавеющей стали AISI304 внутри и AISI430 снаружи.

Сочетание конвекции горячего воздуха с микроволнами и IR-излучением позволяет разогревать, запекать или поджарить продукты в 10 раз быстрее, чем в традиционном оборудовании!

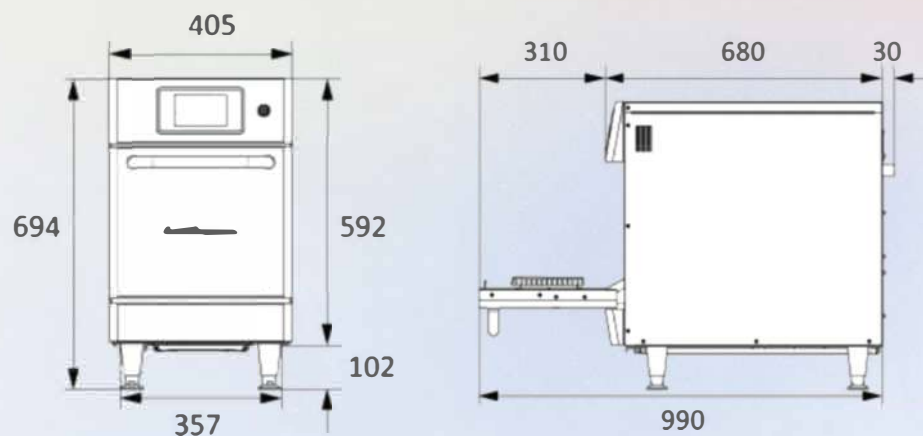
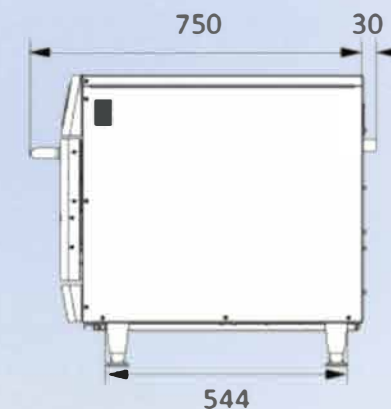
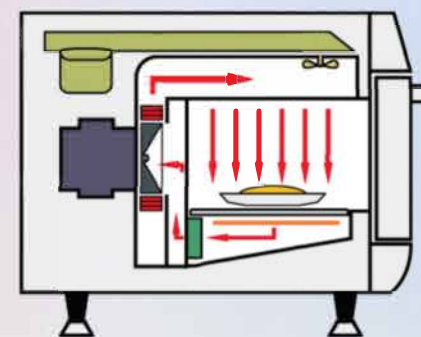


* Доступен оригинальный [Cook Book](#)

ВЫСОКОСКОРОСТНАЯ ПЕЧЬ СОРА EXPRESS

Pratica

- ▶ Интуитивно понятный интерфейс – простая в управлении сенсорная панель;
- ▶ Габаритные размеры 405*780*694 мм;
- ▶ Размер камеры 336*287*183 мм, объем камеры 17,5 л;
- ▶ До 1024 рецептов, по 8 шагов каждый, для удобства разделены на 16 групп;
- ▶ Регулируемая температура от 30 С° до 280 С°;
- ▶ Возможность регулировки конвекции, мощности IR-элемента и микроволн;
- ▶ Равномерный нагрев по всему объему;
- ▶ Модели на 1 магнетрон – 2,8кВт/220В или 2 магнетрона - 6,9кВт/220В и 6,6кВт/380В;



- ▶ USB порт для загрузки рецептов;
- ▶ Телеметрия;
- ▶ Не требует подключения к системе вентиляции;
- ▶ Съёмный фильтр-катализатор (легкость чистки и обслуживания);
- ▶ Особенности: режим проработки, избранное и руководство по ежедневной очистке;
- ▶ Можно использовать металлическую посуду – только оригинальные аксессуары Pratica;
- ▶ Регулируемые ножки;
- ▶ Цвет: черный, стальной, оранжевый;
- ▶ Гарантия – 1 год.

В комплекте с печью поставляется:

тефлоновый лоток | противень с антипригарным покрытием | противень-гриль двухсторонний | алюминиевая лопатка

ВЫСОКОСКОРОСТНАЯ ПЕЧЬ СОРА EXPRESS

Pratica



ВЫСОКОСКОРОСТНАЯ ПЕЧЬ ROCKET EXPRESS

Pratica

Печь **ROCKET EXPRESS** повторяет функционал своего более компактного «брата» **COPA EXPRESS**. При этом увеличенный размер камеры, вмещающей габаритности GN 2/3 и GN 1/2, позволяет готовить большие объемы продуктов, с повторяемым отличным качеством блюд.

Печь **ROCKET EXPRESS** одновременно может запечь, пожарить или разогреть гораздо больше продуктов, чем ее аналоги. Благодаря сочетанию трех видов нагрева (конвекция горячего воздуха, микроволны и IR-излучение) печь готовит блюда за считанные секунды!



Панини (20 см)
20 секунд

Разогреть кесадилью
30 секунд

Спаржа на пару
1 минута

Пицца (34 см)
2 минуты

Куриные крылышки
1 минута 45 секунд

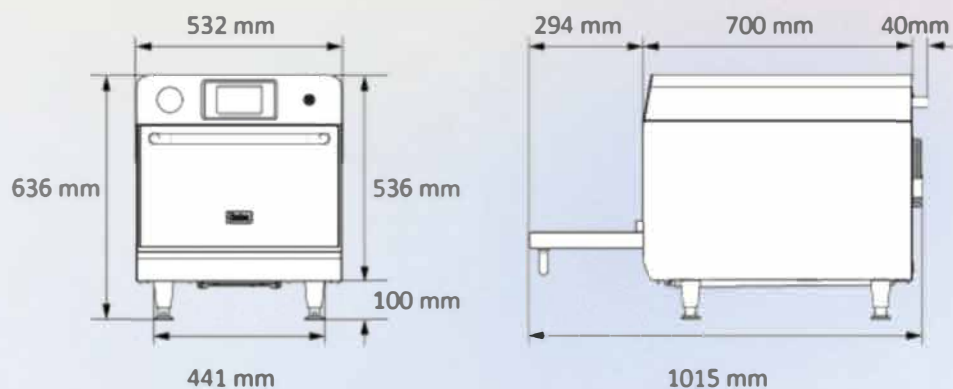
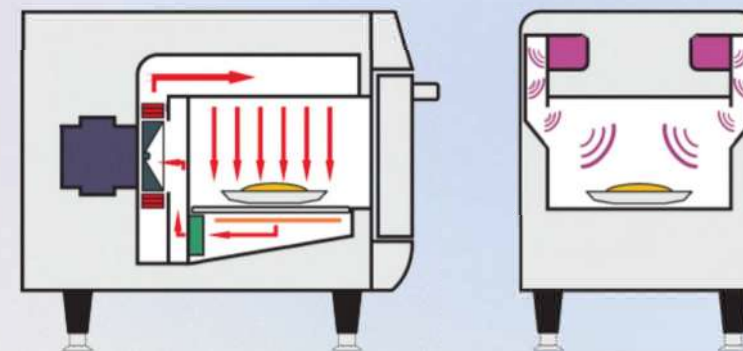
В результате Вы получаете превосходный вкус и внешний вид, а также аппетитную хрустящую корочку!

* Доступен оригинальный [Cook Book](#)

ВЫСОКОСКОРОСТНАЯ ПЕЧЬ ROCKET EXPRESS

Pratica

- ▶ Интуитивно понятный интерфейс – простая в управлении сенсорная панель;
- ▶ Габаритные размеры 532*805*636 мм;
- ▶ Размер камеры 394*362*146 мм, объем камеры 21 л;
- ▶ До 1024 рецептов, по 8 шагов каждый, для удобства разделены на 16 групп;
- ▶ Регулируемая температура от 30 С° до 280 С°;
- ▶ Возможность регулировки конвекции, мощности IR-элемента и микроволн;
- ▶ Равномерный нагрев по всему объему;
- ▶ Модель на 2 магнетрона - 6,9кВт/220В и 6,6кВт/380В;



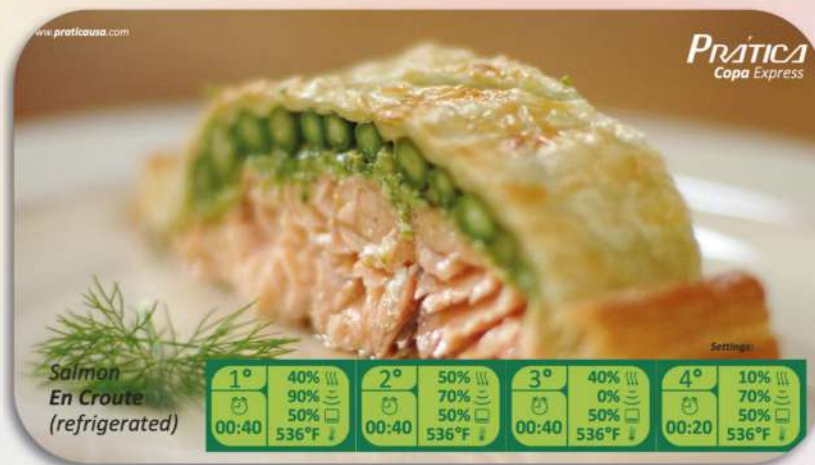
- ▶ USB порт для загрузки рецептов;
- ▶ Телеметрия;
- ▶ Не требует подключения к системе вентиляции;
- ▶ Съёмный фильтр-катализатор (легкость чистки и обслуживания);
- ▶ Особенности: режим проработки, избранное и руководство по ежедневной очистке;
- ▶ Можно использовать металлическую посуду – только оригинальные аксессуары **Pratica**;
- ▶ Регулируемые ножки;
- ▶ Гарантия – 1 год.

В комплекте с печью поставляется:

тефлоновый лоток | противень-гриль двухсторонний | алюминиевая лопатка

ВЫСОКОСКОРОСТНАЯ ПЕЧЬ ROCKET EXPRESS

Prática



ВЫСОКОСКОРОСТНАЯ ПЕЧЬ FIT EXPRESS

Pratica

НОВИНКА! САМАЯ МИНИАТЮРНАЯ МОДЕЛЬ В ЛИНЕЙКЕ ВЫСОКОСКОРОСТНЫХ ПЕЧЕЙ PRATICA

При этом по характеристикам **FIT EXPRESS** не уступает своим предшественникам.

За счет своих компактных размеров печь может быть установлена даже на самых небольших площадях, при этом Вы заметно разнообразите свое меню благодаря её широкому функционалу.

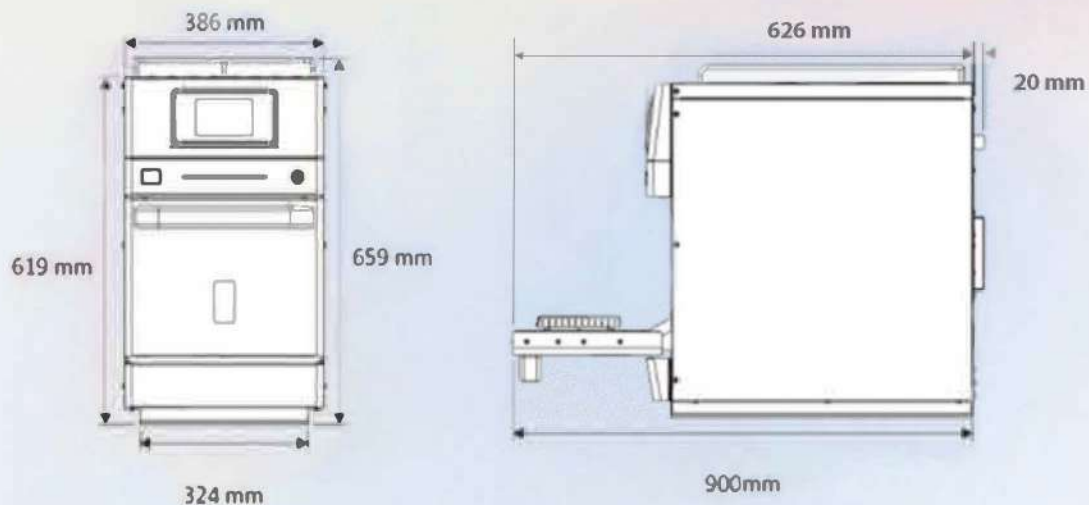
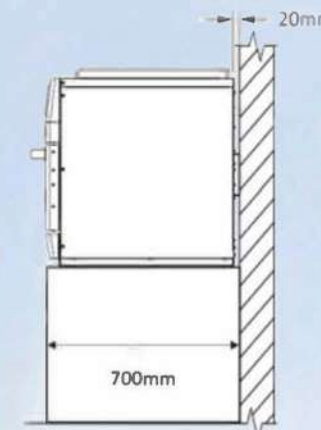
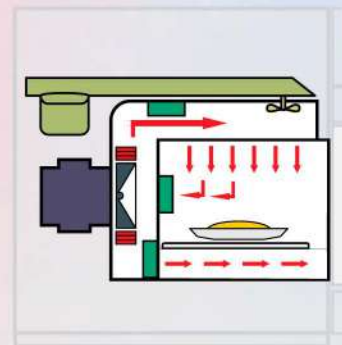
Сочетание конвекции горячего воздуха с микроволнами позволяет разогревать, запекать или поджаривать продукты в 10 раз быстрее, чем в традиционном оборудовании!



ВЫСОКОСКОРОСТНАЯ ПЕЧЬ FIT EXPRESS

Pratica

- ▶ Габаритные размеры 386*625*619 мм;
- ▶ Размер камеры 315*341*170 мм, объем камеры 18 л;
- ▶ Интуитивно понятный интерфейс - простая в управлении сенсорная панель;
- ▶ До 1024 рецептов, по 8 шагов каждый, для удобства разделены на 16 групп;
- ▶ USB порт для загрузки рецептов;
- ▶ Телеметрия;
- ▶ Два типа нагрева: конвекция и микроволны;
- ▶ Регулировка температуры от 30°C до 280°C, мощности СВЧ от 0 до 100%;
- ▶ Равномерный нагрев по всему объему;



- ▶ Модель на 2 магнетрона - 6,8кВт/220В и 6,5кВт/380В;
- ▶ Не требует подключения к системе вентиляции;
- ▶ Съемный фильтр-катализатор (легкость чистки и обслуживания);
- ▶ Особенности: режим проработки, избранное и руководство по ежедневной очистке;
- ▶ Можно использовать металлическую посуду – только оригинальные аксессуары **Pratica**;
- ▶ Цвет: черный, стальной, оранжевый;
- ▶ Гарантия – 1 год.

В комплекте с печью поставляется:

тефлоновый лоток | противень-гриль двухсторонний | алюминиевая лопатка

ВЫСОКОСКОРОСТНАЯ ПЕЧЬ ДЛЯ ПИЦЦЫ FORZA STI

Pratica

Высокоскоростная печь **FORZA STi** разработана, чтобы выпекать для ваших гостей все виды пиццы: на тонком и толстом тесте, свежую или дефростированную. Камера позволяет готовить изделия диаметром до 40 см, равномерно пропекая их и создавая румяную корочку. Пицца получается аппетитной на вид и потрясающей на вкус.

Технология Rapid Cook сочетает конвекционный тип нагрева, подачу высокоскоростного потока горячего воздуха и IR-излучение. Такое техническое решение сокращает время приготовления на 50-80%, выигрывая по вкусовым качествам готового блюда.



Римская пицца 30 x 20 см
2 минуты

Малая пицца на пышном тесте, 30 см
2 минуты 20 секунд

Средняя пицца на пышном тесте, 36 см
2 минуты 45 секунд

Большая пицца на пышном тесте, 40 см
3 минуты

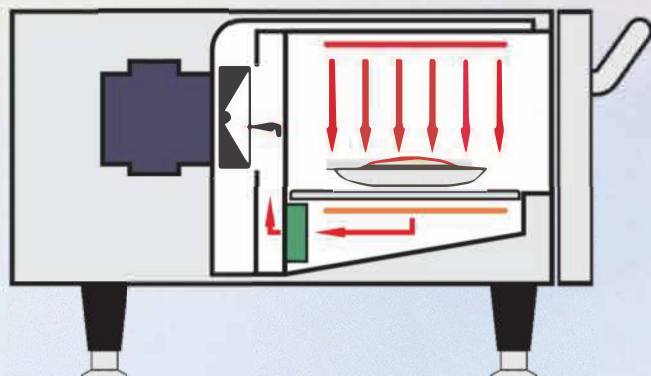
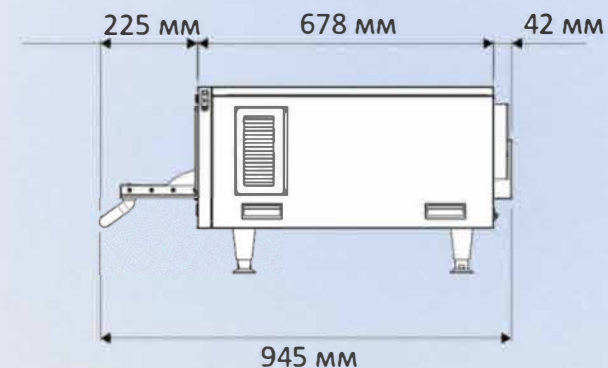
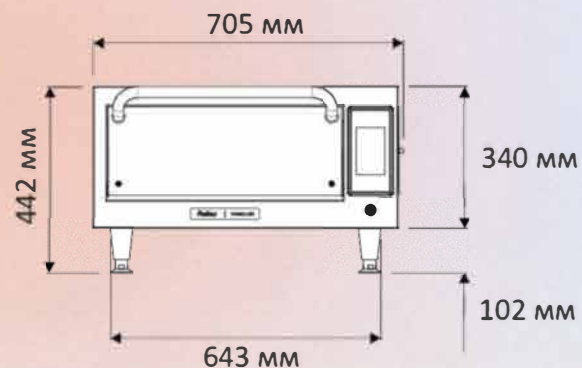
Однако пицца – не единственное, чем вы сможете угостить ваших гостей с Forza STi. В ней реально приготовить сотни разных блюд: хлебные палочки, печенье, брускетты, кальцоне и др. Forza STi идеально подходит для заведений, где требуется быстрое обслуживание, ресторанов, отелей, пекарен, магазинов и закусовых, а также ресторанах быстрого обслуживания.

* Доступен оригинальный [Cook Book](#)

ВЫСОКОСКОРОСТНАЯ ПЕЧЬ ДЛЯ ПИЦЦЫ FORZA STI

Pratica

- ▶ Габаритные размеры 705*788*340 мм;
- ▶ Размер камеры 460*435*93 мм;
- ▶ Объем камеры 18,6 л;
- ▶ Корпус нержавеющая сталь;
- ▶ Сенсорная панель управления;
- ▶ До 1024 рецептов, пошаговая рецептура;
- ▶ USB порт для загрузки рецептов;



- ▶ Регулируемая температура до 330 C°;
- ▶ Независимо управляемые верхний и нижний нагреватели;
- ▶ Легкосъемный каталитический фильтр, не требующий использования вытяжки;
- ▶ Двойная стеклянная дверь с системой легкой очистки;
- ▶ Компактное размещение, возможность установки до 3 печей в башню;
- ▶ Мощность 6,6 кВт. Напряжение 220В;
- ▶ Гарантия – 1 год.

В комплекте с печью поставляется:

противень-сетка для пиццы D 40 см | держатель для чистки губкой | алюминиевая лопатка

ВЫСОКОСКОРОСТНАЯ ПЕЧЬ ДЛЯ ПИЦЦЫ FORZA STI

Prática



КОНВЕКЦИОННЫЕ ПЕЧИ PRATICA

Pratica



Компактные печи с простой установкой для различных производств хлеба и кондитерских изделий.

Предназначены для выпечки печенья, маффинов, чизкейков, сырных булочек, круассанов, пирогов и пирожков с начинкой, хлеба, а также другой выпечки и кондитерских изделий.

Конвекционные печи **Pratica** отлично подойдут для пекарен, кафе, закусочных, ресторанов, кондитерских, магазинов повседневного спроса и АЗС. Могут также использоваться как «печи-витрины», размещенные в торговом зале для привлечения покупателей.

Пароувлажнение происходит как в автоматическом, так и в ручном режиме, в зависимости от модели. Принудительная конвекция воздуха с помощью высокоэффективной центробежной турбины. Запекание происходит быстро и равномерно со всех сторон. Во время приготовления кондитерских изделий можно отключить принудительную подачу горячего воздуха (конвекцию), чтобы выпечка получилась нежнее.

Печь имеет прекрасные показатели энергоэффективности, что позволяет экономить на счетах за электричество.

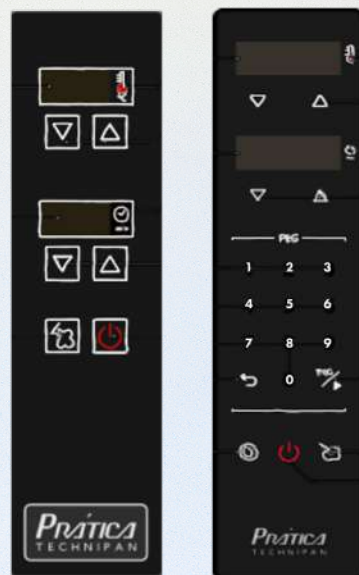
КОНВЕКЦИОННЫЕ ПЕЧИ PRATICA

Pratica

Корпус из нержавеющей стали, не боится коррозии и воздействия профессиональной очищающей химии. Универсальный стальной или черный цвет печи отлично впишется в любой интерьер.

Высокоэффективная термоизоляция сохраняет корпус холодным во время работы оборудования (нет риска получить ожог).

Складная дверца из двойного закаленного стекла обеспечивает легкую очистку и упрощает уход за печью.



Печь подключается к воде без использования инструментов, гидравлические соединения собираются вручную.

Вы сможете в любой момент поменять место расположения печи, не потратив на это много времени. Для снижения жесткости воды мы рекомендуем использовать системы водоподготовки (не входят в комплект).

Регулировка температуры, времени приготовления, создание рецептов (в моделях Prog).

КОНВЕКЦИОННЫЕ ПЕЧИ PRATICA

Pratica

Использование вытяжного зонта не является обязательным*. Печь не должна располагаться рядом с источниками тепла, которое выделяет жир, пар и тепло.



Во избежание повреждения электроники оборудования необходимо, чтобы вентиляционные выходы, электронные платы и турбина находились на достаточном расстоянии от этих источников тепла.

Гарантия на Конвекционные печи **Pratica** – 1 год.

* Miniconv

КОНВЕКЦИОННАЯ ПЕЧЬ MINICONV

Pratica

MINICONV CLASSIC PROGRAMMABLE

Количество уровней	4
Размер противня	350мм x 350мм (в комплекте 4 шт.)
Регулируемая температура	от 30°C до 230°C
Регулировка времени	от 1 до 99 минут
Способ нагрева	ТЭН + конвекция
Пароувлажнение	Пароувлажнение автоматическое и ручное (путём прямого впрыска)
Программирование	До 100 рецептов, по 4 этапа каждый, плюс один этап предварительного разогрева;
USB	USB-порт для загрузки/выгрузки рецептов;
Функция контроля влажности во время цикла	да
Подсветка	да
Функция отключения конвекции для кондитерских изделий	да

MINICONV CLASSIC

4
350мм x 350мм (в комплекте 4 шт.)
от 30°C до 210°C
от 1 до 99 минут
ТЭН + конвекция
Пароувлажнение ручное (пар подаётся в камеру путём прямого впрыска)
нет
нет
нет
нет

Высокоэффективная термоизоляция | Мощность 2,56 кВт. Напряжение 220В | Корпус - нержавеющая сталь | Эффективное использование энергии | Гарантия - 1 год

Складная дверца из двойного закаленного стекла, обеспечивает легкую очистку | Цвет стальной и черный | Возможность штабелирования: не более 1 + 1

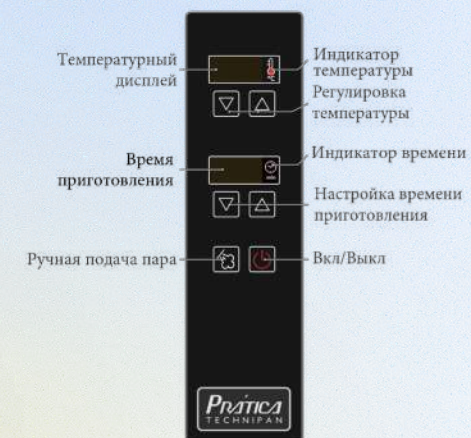
Принудительная конвекция воздуха при помощи высокоэффективной центробежной турбины | КОМПЛЕКТАЦИЯ: Противень 350мм x 350мм - 4шт (алюминиевый)

КОНВЕКЦИОННАЯ ПЕЧЬ MINICONV

Pratica



Miniconv Classic Inox Prog



Miniconv Classic Black

КОНВЕКЦИОННАЯ ПЕЧЬ HPE80

Pratica

HPE80 PROGRAMMABLE

Количество уровней	4
Размер противня	600мм x 400мм (в комплекте 4 шт.)
Регулируемая температура	от 50°C до 250°C
Регулировка времени	от 1 до 99 минут
Способ нагрева	ТЭН + конвекция
Функция реверса	да
Пароувлажнение	Пароувлажнение автоматическое и ручное (путём прямого впрыска)
Программирование	До 100 рецептов, по 4 этапа каждый, плюс один этап предварительного разогрева;
USB	USB-порт для загрузки/выгрузки рецептов;
Функция контроля влажности во время цикла	да
Подсветка	да
Функция отключения конвекции для кондитерских изделий	да

HPE80

Количество уровней	4
Размер противня	600мм x 400мм (в комплекте 4 шт.)
Регулируемая температура	от 50°C до 230°C
Регулировка времени	от 1 до 99 минут
Способ нагрева	ТЭН + конвекция
Функция реверса	да
Пароувлажнение	Пароувлажнение ручное (пар подаётся в камеру путём прямого впрыска)
Программирование	нет
USB	нет
Функция контроля влажности во время цикла	нет
Подсветка	нет
Функция отключения конвекции для кондитерских изделий	нет

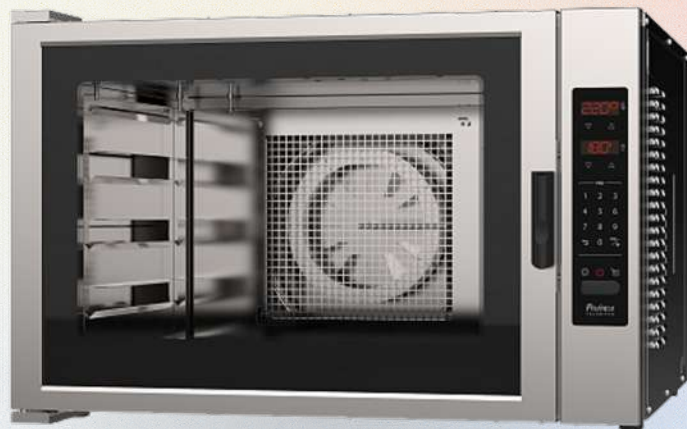
Высокоэффективная термоизоляция | Мощность 6,3 кВт. Напряжение 380В/220В | Корпус - нержавеющая сталь | Эффективное использование энергии

Складная дверца из двойного закаленного стекла, обеспечивает легкую очистку | Цвет стальной | Возможность штабелирования: не более 1 + 1 | Гарантия - 1 год

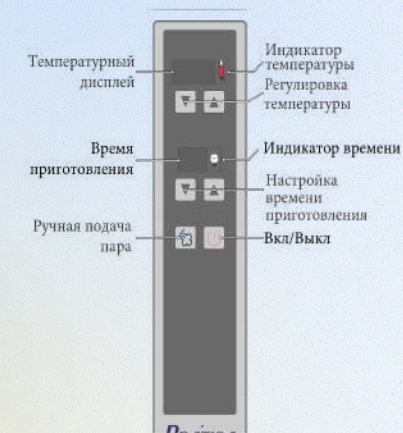
Принудительная конвекция воздуха при помощи высокоэффективной центробежной турбины | КОМПЛЕКТАЦИЯ: Противень 600мм x 400мм - 4шт (алюминиевый)

КОНВЕКЦИОННАЯ ПЕЧЬ HPE80

Pratica



HPE80 Prog



HPE80

КОНВЕКЦИОННАЯ ПЕЧЬ HPE80 / ВЫТЯЖНОЙ ЗОНТ С ПАРОКОНДЕНСАТОРОМ

Prática



ОПИСАНИЕ:

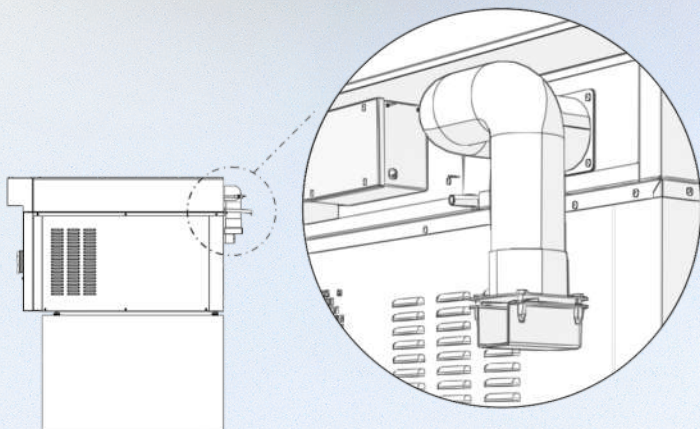
- ▶ Вытяжной зонт с пароконденсатором Prática предназначен исключительно для использования в комплекте с печью Prática HPE80.
- ▶ Технология пароконденсации улавливает пары, образующиеся в печи, и превращает их в воду, предотвращая насыщение окружающей среды влагой.

ХАРАКТЕРИСТИКИ:

- ▶ Включение и отключение происходит автоматически без действий оператора с помощью термостата;
- ▶ Бесшумная работа;
- ▶ Материал - нержавеющая сталь 304 и 444 с высокой устойчивостью к коррозии;
- ▶ Габариты 895*994*194 мм;
- ▶ Простое подключение к электросети - 220 В;
- ▶ Мощность 0,2 кВт;
- ▶ Гарантия 1 год.

АКСЕССУАРЫ (в комплекте):

- ▶ Гибкий алюминиевый воздуховод и крепеж для подключения к печи HPE80;
- ▶ Дренажный шланг 1/8";
- ▶ Резиновая уплотнительная прокладка.

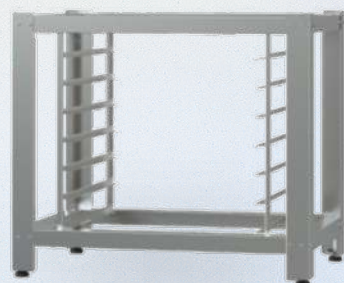


КОНВЕКЦИОННАЯ ПЕЧЬ НРЕ80 / ВАРИАНТЫ ПОДСТАВОК

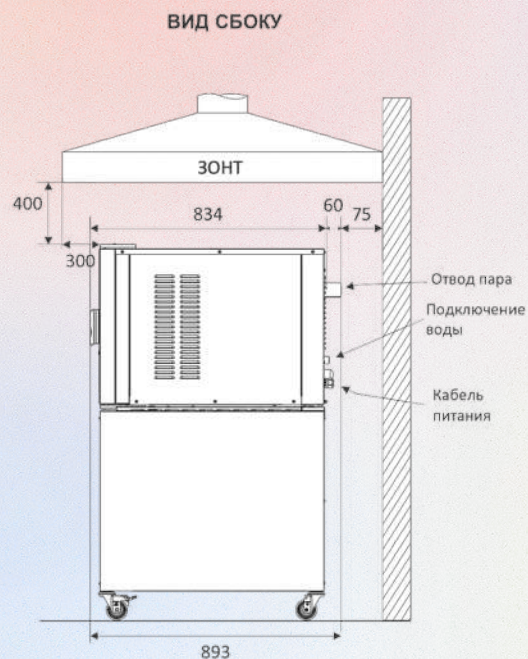
Pratica



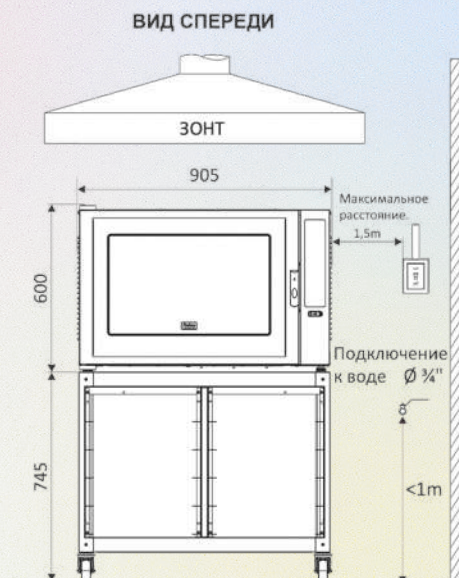
Закрытая подставка



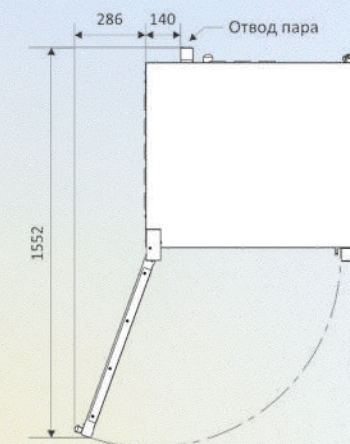
Открытая подставка



МОНТАЖНАЯ СХЕМА



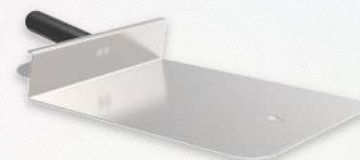
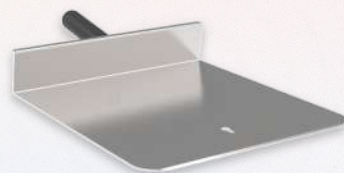
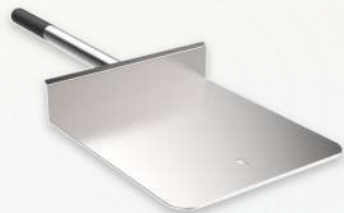
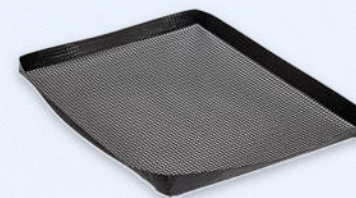
ВИД СВЕРХУ



ПРИМЕЧАНИЕ: размеры в миллиметрах (мм)

АКСЕССУАРЫ

Pratica



The screenshot displays the Prática website interface. At the top left is the Prática logo. A navigation menu includes: PRO НАС, ОБОРУДОВАНИЕ, ВИДЕО, КАТАЛОГИ, СЕРВИС, ДИЛЕРАМ, and КОНТАКТЫ. A search bar with the text "Поиск по сайту" and a magnifying glass icon is positioned below the menu. On the right, contact information is provided: phone numbers +7(495) 120-30-74 and 8-800-444-12-18, and an email address sales@turboairtd.ru. The main banner features a chef in a white uniform with "Prática" on the chest, standing next to a large oven. The oven's glass door shows a close-up of a pizza being cooked. Text on the banner includes "E-MAX", "higienização AUTOMÁTICA", "O BRAÇO DIREITO DO CHEF", and "Produtividade e versatilidade para preparar, facilidade e automação para higienizar". A red button at the bottom of the banner says "CLIQUE AQUI E CONHEÇA!". Below the banner, a section titled "Оборудование" (Equipment) contains three buttons: "Конвекционные печи" (Convection ovens) with a yellow background, "Высокоскоростные печи" (High-speed ovens) with an orange background, and "Высокоскоростная печь для пиццы" (High-speed pizza oven) with a red background.

Prática

PRO НАС | ОБОРУДОВАНИЕ | ВИДЕО | КАТАЛОГИ | СЕРВИС | ДИЛЕРАМ | КОНТАКТЫ

Поиск по сайту

+7(495) 120-30-74
8-800-444-12-18
sales@turboairtd.ru

E-MAX

higienização
AUTOMÁTICA

O BRAÇO DIREITO DO CHEF

Produtividade e versatilidade
para preparar, facilidade e
automação para higienizar

CLIQUE AQUI E CONHEÇA!

Оборудование

Конвекционные печи

Высокоскоростные печи

Высокоскоростная печь для пиццы

О Компании

История бренда

Преимущества
(технологии
и патенты)

Наши клиенты

Конвекционные печи

Высокоскоростные печи

Печь для пиццы

COPA

FORZA StI

HRE

ROCKET

Каталоги

Брошюры

Cook book

Гарантии

Инструкции

Оставить заявку



СЕРТИФИКАТ ДИЛЕРА

Pratica

Pratica

№ 2022/03/000176

СЕРТИФИКАТ

Настоящий сертификат удостоверяет,
что компания

ООО РБК ТЕХНОЛОГИЯ

г. Москва

ЯВЛЯЕТСЯ АВТОРИЗИРОВАННЫМ ДИЛЕРОМ Pratica

Имеет полномочия
на распространение,
рекламу и продвижение
оборудования торговой марки Pratica
на территории РФ



Генеральный директор ООО "РБК ТЕХНОЛОГИЯ"
Эксклюзивного дистрибьютора Pratica в России

Гутникова Н.Е.

Дата 55 января 3000 год

Срок действия сертификата 1 год

Видео



[Перейти в раздел](#)