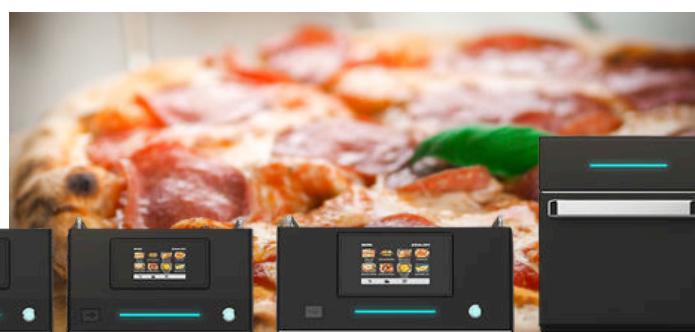


Food Guide



Práctica
—EUROPE—

Prática's Highspeed-Öfen bringen Ihren Food-Service aufs nächste Level

- blitzschnelle Garzeiten für einen schnellen Service in belebten Geschäften: Bäckerei - Gastronomie - Hotel - Tankstelle - Krankenhäuser
- rationalisierte Arbeitsabläufe zur Bewältigung großer Mengen, ohne Kompromisse beim Geschmack einzugehen
- vielseitige Zubereitungsmöglichkeiten für eine Reihe von köstlichen to go-Optionen
- präzise Temperatur- und Feuchtigkeitssteuerung für gleichbleibend köstliche Ergebnisse
- fortschrittliche Sicherheitsfunktionen sorgen für eine sorgenfreie Kochumgebung
- energieeffizientes Design unterstützt Nachhaltigkeit und Kosteneinsparungen





Die Highspeed-Öfen von Prática bieten schnelle Garzeiten, mit denen Sie Ihre köstlichen Snacks und Mahlzeiten im Handumdrehen servieren können. Ihre Kunden werden von der Schnelligkeit und dem Geschmack begeistert sein, sodass sie gerne wieder kommen werden.

Das Prática Kochbuch enthält eine Auswahl an Rezepten, die speziell für die Highspeed-Öfen entwickelt wurden. Sie können die Garparameter anpassen, um die gewünschte Konsistenz und Geschmack zu erzielen, der perfekt zu Ihren Produkten passt. Unser Expertenteam unterstützt Sie gerne bei der Erstellung und Verfeinerung von Rezepten für außergewöhnliche Ergebnisse.



Die Bedienung der Highspeed-Öfen ist ein Kinderspiel, sodass Sie im Handumdrehen köstliche Leckereien zubereiten können. Sobald Sie Ihre persönlichen Einstellungen und Rezepte festgelegt haben, wählen Sie einfach das gewünschte Rezept auf der benutzerfreundlichen Oberfläche aus, um den Garvorgang zu starten. Der Ofen führt das Rezept auf der Grundlage der festgelegten Einstellungen nahtlos aus und garantiert so eine gleichbleibende Qualität und Geschmack.



Die Highspeed-Öfen von Prática sind dazu da, Ihr Food-Konzept zu verändern, Ihr kulinarisches Angebot zu verbessern, die Effizienz zu maximieren und Ihre Kunden in Rekordzeit zu begeistern.

Machen Sie sich bereit, Ihre Küche auf ein ganz neues Niveau zu heben. Es ist an der Zeit, Ihre Kreativität zu entfesseln, die Standards neu zu definieren und ein besseres Essenserlebnis zu schaffen.

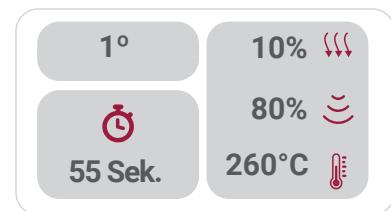


Ei-Muffin

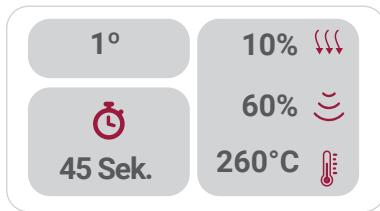
Knuspriges Brot, geschmolzener Käse und eine perfekt gegartes Ei ergeben ein köstliches Frühstücks-Sandwich. Nutzen Sie unsere Highspeed-Öfen für frische, auf Bestellung zubereitete Sandwiches und vermeiden Sie so hohe Retouren und Abfälle.

Einstellung für 4 gekühlte Ei-Muffins:

FIT SM | **FIT ST**



FIT EXPRESS | **FIT XL**





Burritos

Die Tortilla wird erwärmt und bleibt weich, während die Füllung auf eine angenehme Temperatur erhitzt wird. Mit ihren effizienten Garzeiten können unsere intelligenten Highspeed-Öfen ohne Belüftung einen kontinuierlichen Betrieb gewährleisten.

Einstellung für 2 Burritos:

FIT SM | **FIT ST**

1°	10%	2°	100%
30 Sek.	100%	30 Sek.	30%

FIT EXPRESS | **FIT XL**

1°	10%	2°	100%
30 Sek.	60%	30 Sek.	20%



XL
30% Mirko, gleich eZeit

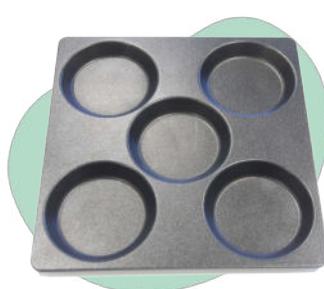
Ei-Happen

Eine Kombination aus fluffigen Eiern und schmackhaften Zutaten. Ob frisch zubereitet oder erwärmt, unsere Highspeed-Öfen bieten vielseitige Möglichkeiten für die Zubereitung von Eierspeisen.



Profi-Tipp

nutzen Sie die spezielle
Konzeptlounge Muldenpfanne
für Ihren Highspeed-Ofen



Einstellung für 4
gekühlte Ei-Happen:

FIT SM | **FIT ST**

1°	70%
	50%
1:20 Min.	260°C

FIT EXPRESS | **FIT XL**

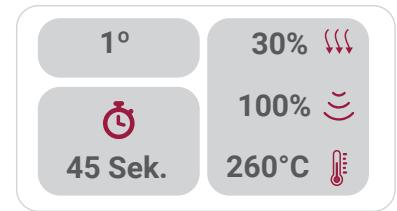


Sandwiches

Ob als klassisches Käse-Sandwich, ein italienisches Sandwich oder ein herhaftes Steak-Sandwich - unsere Highspeed-Öfen sorgen für hervorragende Ergebnisse. Mit unseren vielseitigen Einstellungen können Sie jedes Sandwich perfekt anpassen und Ihrer Kreativität freien Lauf lassen.

Einstellungen für ein gekühltes 30 cm Sandwich:

FIT SM | **FIT ST**



FIT EXPRESS | **FIT XL**





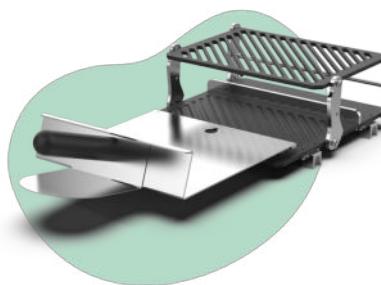
Panini

Der Käse schmilzt, der Schinken entfaltet sein Aroma und das Brot wird perfekt getoastet. Mit unseren Highspeed-Öfen können Ihre Kunden im Handumdrehen köstliche, getoastete Panini genießen.



Profi-Tipp

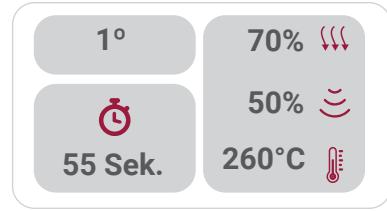
nutzen Sie die spezielle
Panini-Presse für den
FIT SM/Express und FIT ST



Express
70
30
50 sek.

Einstellung für ein
Schinken-Käse-Panini:

FIT SM | **FIT ST**



FIT EXPRESS | **FIT XL**

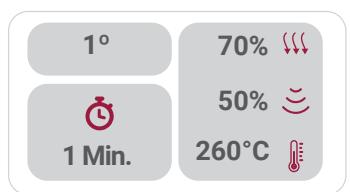
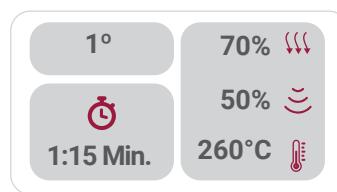


Focaccia

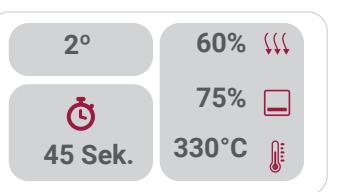
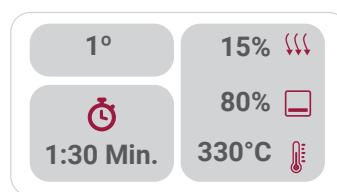
Die dünne und knusprige Kruste wird perfekt goldbraun getoastet, während der Belag genau richtig erhitzt wird. Unsere Öfen liefern konsistente und köstliche Ergebnisse, egal wie ausgefallen der Belag ist.

Einstellungen für ein gefrorenen Focaccia (vorher auftauen):

FIT SM | **FIT ST** **FIT EXPRESS** | **FIT XL**



FORZA STi





Spiegelei

Highspeed-Öfen zum "Braten" von Eiern verwenden: bequem, gleichmäßig und gesünder. Sparen Sie Geld und Platz - keine Herdplatte erforderlich. Kein Öl, kein Bratgeruch. Nutzen Sie eine zeitsparende, gesündere Kochmethode.

Profi-Tipp:

nutzen Sie die spezielle Konzeptlounge Spiegeleipfanne für Ihren Highspeed-Ofen



Einstellung für 2 Spiegeleier:

FIT SM | **FIT ST**

1°	30%
	30%
1:20 Min.	260°C

FIT EXPRESS | **FIT XL**

1°	30%
	20%
1:15 Min.	260°C

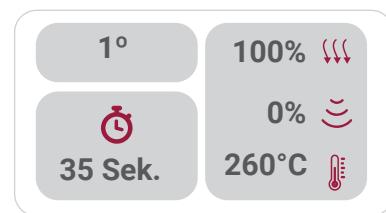


Toast

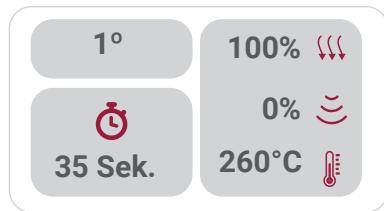
Unsere Highspeed-Öfen eignen sich hervorragend zum Toasten von Brot. Als eigenständiger Toast oder als Teil eines köstlichen Sandwiches. Genießen Sie perfekt getoastetes Brot, das Ihren Speisen den köstlichen Crunch verleiht.

Einstellung für 2 Toasts:

FIT SM | **FIT ST**



FIT EXPRESS | **FIT XL**



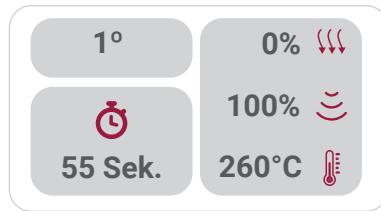


Hamburger

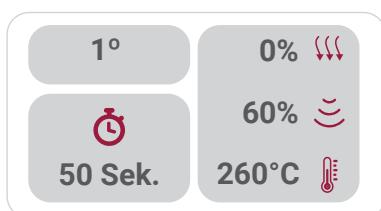
Sie können die Patties vorher zubereiten und bei Bedarf erwärmen. Das Patty bleibt saftig, der Belag knackig und das Bun wird leicht knusprig, bleibt innen aber fluffig. Dank unserer präzisen Temperaturregelung.

Einstellungen zum Aufwärmen von 4 fertig gegarten Burgern, mit Käse und Bun:

FIT SM | **FIT ST**



FIT EXPRESS | **FIT XL**



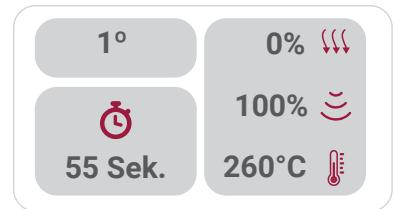


Hot Dogs

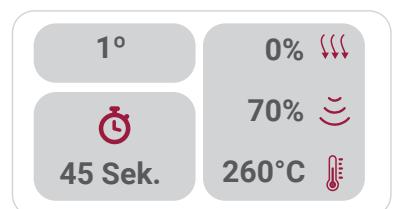
Bereiten Sie diese Klassiker im Voraus zu und erwärmen sie bei Bedarf. So ist garantiert, dass jeder Bissen so lecker und frisch wie möglich ist. Die präzise Temperaturregelung unserer Öfen sorgt dafür, dass die saftigen Würstchen und weichen Brötchen perfekt warm und servierbereit bleiben.

Einstellung für 2 Hot Dogs:

FIT SM | **FIT ST**



FIT EXPRESS | **FIT XL**





Pizza-Stücke

Erwärmen Sie ein einzelnes Pizzastück in nur 15 Sekunden oder backen Sie sogar ein einzelnes Stück aus gefrorenem Teig in nur 50 Sekunden perfekt auf. Unsere Highspeed-Öfen sind unglaublich vielseitig und individuell anpassbar, sodass Sie auf verschiedene Vorlieben und Bedürfnisse Ihrer Kunden eingehen können.

Einstellungen zum Backen eines gefrorenen Stücks:

FIT SM | **FIT ST**

1°	40%	2°	100%
30 Sek.	50% 260°C	30 Sek.	50% 260°C

FIT EXPRESS | **FIT XL**

1°	40%	2°	100%
30 Sek.	50% 260°C	20 Sek.	50% 260°C



Tiefkühlpizza

Der FIT Express zaubert in nur 1:45 Minute eine Tiefkühlpizza in individueller Größe. Unsere Highspeed-öfen sind für verschiedene Pizzabeläge geeignet und ermöglichen es, Ihr Menü individuell zu gestalten und die einzigartigen Vorlieben Ihrer Kunden zu erfüllen.

Einstellungen zum Backen einer Tiefkühlpizza in individueller Größe:

FIT SM | **FIT ST**

1°	50%	2°	100%	3°	70%
30 Sek.	30% 260°C	1:30 Min.	100% 260°C	1 Min.	0% 260°C

FIT EXPRESS | **FIT XL**

1°	50%	2°	100%	3°	70%
30 Sek.	30% 260°C	1:20 Min.	70% 260°C	45 Sek.	0% 260°C

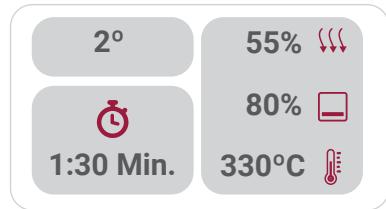
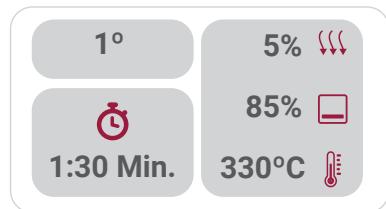


Pizza

Der Forza STi backt eine 40 cm Pizza aus frischem Teig in nur 3 Minuten, während der FIT Express eine 30 cm Pizza aus dem Tiefkühlfach in nur 2 Minuten zubereitet. Unsere Highspeed-Öfen sind für verschiedene Pizzabeläge geeignet und ermöglichen es, die einzigartigen Vorlieben Ihrer Kunden zu erfüllen.

**Einstellungen zum Backen
einer 40 cm Pizza aus
frischem Teig:**

FORZA STi



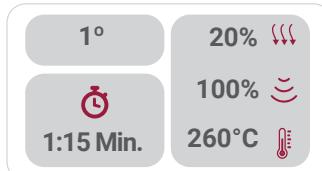


frischer Fisch

Manchmal brauchen Kunden mehr als nur einen Snack - sie brauchen eine nahrhafte Mahlzeit. Durch präzises Garen behält der Fisch seinen Geschmack und seine Feuchtigkeit und wird gleichzeitig außen knusprig. Ob Lachs, Kabeljau oder andere Meeresfrüchte, unsere Öfen liefern stets hervorragende Ergebnisse.

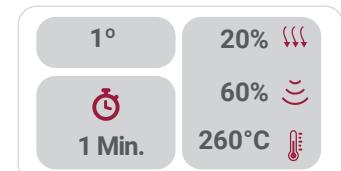
Einstellung für gegrillten Lachs:

FIT SM | **FIT ST**



FIT EXPRESS

FIT XL



Profi-Tipp

nutzen Sie die spezielle Konzeptlounge Grillpfanne für Ihren Highspeed-Ofen





Spare Ribs

Unsere intelligenten Highspeed-Öfen bringen den Grillgeschmack zu Ihren Kunden. Dank der präzisen Temperaturregelung werden Spare Ribs perfekt gegart, sind zart und saftig und bewahren ihr natürlichen Aromen.

Einstellungen für die Fertigstellung eines vollständig gegarten Spare Ribs:

FIT SM | **FIT ST**

1°	10%	2°	50%	3°	70%
1 Min.	60%	30 Sek.	50%	30 Sek.	40%

FIT EXPRESS | **FIT XL**

1°	10%	2°	50%	3°	70%
45 Sek.	60%	30 Sek.	50%	30 Sek.	40%

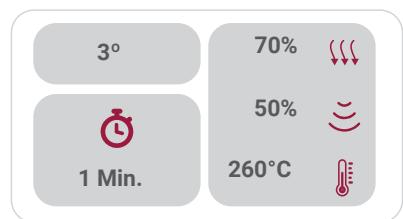
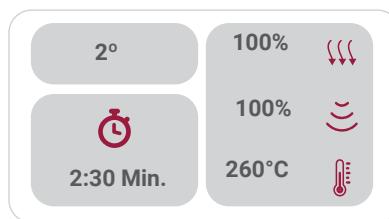
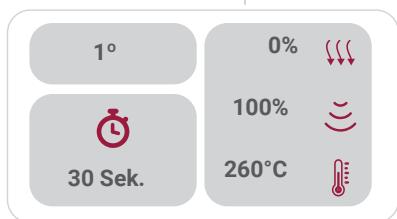


Nudelgerichte

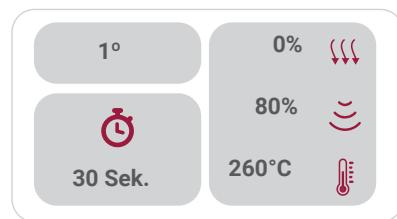
Unsere Highspeed-Öfen bieten eine unvergleichliche Vielseitigkeit für Pasta- und Lasagnengerichte - von klassischen Favoriten bis hin zu individuellen Kreationen. Durch schnelles und effizientes Garen können Sie die Wartezeit Ihrer Kunden verkürzen und im Handumdrehen köstliche Gerichte servieren.

Einstellungen für das Backen einer 400 g Tiefkühl-Lasagne:

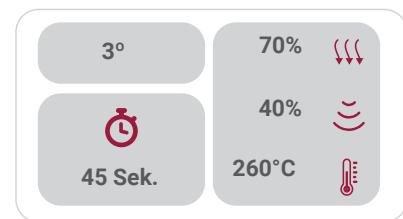
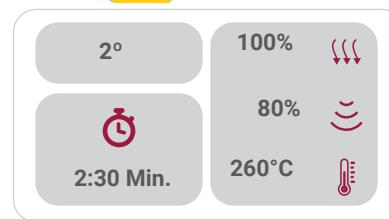
FIT SM | **FIT ST**



FIT EXPRESS



FIT XL



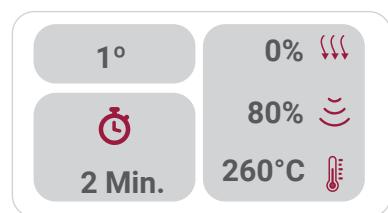


Mac & Cheese

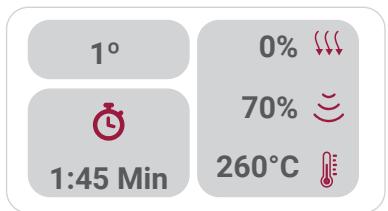
Servieren Sie Ihren Kunden im Handumdrehen cremige, köstliche Makkaroni mit Käse. Ganz gleich, ob Ihre Speisekarte die klassische Version oder individuelle Rezeptkreationen enthält, unsere Highspeed-Öfen bieten eine unvergleichliche Vielseitigkeit, um jeden Geschmack zu bedienen und die Identität Ihrer Speisekarte zu wahren.

Einstellungen für die Zubereitung von 680 g vorgekochter Mac & Cheese:

FIT SM | **FIT ST**



FIT EXPRESS | **FIT XL**





Gnocchi

Mit unseren Highspeed-Öfen können Sie vorgekochte Gnocchi im Handumdrehen fertigstellen. Die schnelle und effiziente Zubereitung verkürzt die Wartezeiten für die Kunden, während Sie ihnen köstliche Gerichte servieren, die Lust auf mehr machen.

Einstellungen für die Zubereitung von 370 g vorgekochter, tiefgekühlter Gnocchi:

FIT SM | **FIT ST**

1°	0%	2°	0%	3°	20%
45 Sek.	60%	45 Sek.	80%	30 Sek.	60%

FIT EXPRESS | **FIT XL**

1°	0%	2°	0%	3°	20%
45 Sek.	50%	30 Sek.	60%	30 Sek.	60%



Pad Thai

Bereiten Sie Pad Thai im Voraus zu und wärmen Sie es auf, wenn Ihre Kunden es bestellen. So schmeckt es so frisch, als wäre es gerade erst zubereitet worden, das Fleisch bleibt zart und das Gemüse knackig. Nutzen Sie den Komfort der Vorab-Zubereitung und bieten Sie Ihren Kunden den authentischen Geschmack dieses klassischen thailändischen Gerichts.

Einstellungen für 2 Einzelportionen von je 250 g:

FIT SM | **FIT ST**

1°	0%	2°	0%
1 Min.	80% 260°C	45 Sek.	70% 260°C

FIT EXPRESS | **FIT XL**

1°	0%	2°	0%
50 Sek.	60% 260°C	45 Sek.	50% 260°C



Grillgemüse

Durch effizientes Garen behält das Gemüse seinen natürlichen Geschmack, seine Beschaffenheit und seine Nährstoffe. Von geröstetem Wurzelgemüse bis zu gegrilltem Spargel - unsere Öfen sorgen dafür, dass jedes Gemüsegericht perfekt gegart wird.

Einstellung für Grillgemüse:

FIT SM | **FIT ST**

1°	70%	2°	80%	3°	100%
1 Min.	30% 260°C	1 Min.	20% 260°C	30 Sek.	20% 260°C

FIT EXPRESS | **FIT XL**

1°	70%	2°	80%	3°	100%
1 Min.	30% 260°C	45 Sek.	20% 260°C	30 Sek.	20% 260°C



Profi-Tipp

nutzen Sie die spezielle Konzeptlounge Grillpfanne für Ihren Highspeed-Ofen





gerösteter Rosenkohl

Knuspriges Äußeres und zartes Inneres, alles in Rekordzeit. Die präzise Temperaturregelung der Highspeed-Öfen sorgt für ein gleichmäßiges Garen, so dass der Rosenkohl seinen natürlichen Geschmack entfalten kann und die gewünschte Konsistenz beibehält.



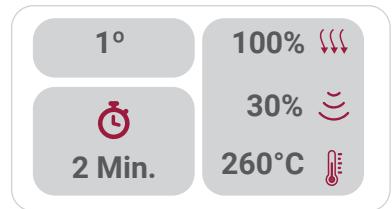
Profi-Tipp

nutzen Sie die spezielle Konzeptlounge Grillpfanne für Ihren Highspeed-Ofen

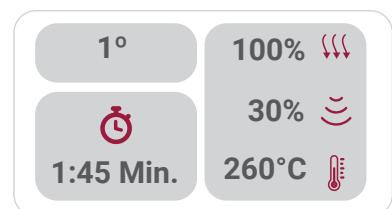


Einstellungen zum Rösten von Rosenkohl:

FIT SM | **FIT ST**



FIT EXPRESS | **FIT XL**





Chicken Wings

Unsere Highspeed-Öfen verwandeln 8 gefrorene Wings in nur 2:45 Minuten in köstlich zarte Leckerbissen. Verabschieden Sie sich von langen Wartezeiten und freuen Sie sich auf knusprige, zarte, geschmacksintensive Wings. Und das Beste daran? Es wird kein Öl benötigt.



Profi-Tipp

nutzen Sie die spezielle Konzeptlounge Grillpfanne für Ihren Highspeed-Ofen



Einstellungen zum Backen von 8 vorgegarte Chicken Wings:

FIT SM | **FIT ST**

1°	100%
	60%
2:15 Min.	260°C
2°	100%
	30%
30 Sek.	260°C

FIT EXPRESS | **FIT XL**

1°	100%
	60%
2 Min.	260°C
2°	100%
	30%
30 Sek.	260°C



Honey Chicken

Bereiten Sie das Honey Chicken im Voraus zu und erwärmen Sie es in unseren Highspeed-Öfen für ein frisches und köstliches Erlebnis. Das Hähnchen behält seine zarte und saftige Textur und die Sauce bewahrt ihre kräftigen Aromen.

Einstellungen für eine Portion von 625 g Honey Chicken:

FIT SM | **FIT ST**

1°	10%	2°	40%
1 Min.	80%	30 Sek.	70%

FIT EXPRESS | **FIT XL**

1°	10%	2°	40%
40 Sek.	80%	30 Sek.	60%



Hähnchenstreifen

Mit unseren Highspeed-Öfen werden tiefgefrorene Hähnchenstreifen in wenigen Minuten perfekt knusprig gegart. Jeder Streifen ist außen goldgelb, innen saftig und sorgt für ein geschmackliches Erlebnis, das Ihre Kunden immer wieder aufs Neue begeistern wird. Kein Öl erforderlich.

Einstellungen zum Backen einer 400 g Portion vorgegarter, gekühlter Hähnchenstreifen:

FIT SM | **FIT ST**

1°	100%
	50%
2:40 Min.	260°C

FIT EXPRESS | **FIT XL**

1°	100%
	50%
2:30 Min.	260°C



Chicken Nuggets

Unsere Highspeed-Öfen verwandeln gefrorene Chicken Nuggets in weniger als 3 Minuten in knusprige Leckerbissen. Ihre Kunden müssen nicht mehr lange warten, bis sie knusprige, zarte Nuggets mit vollem Geschmack erhalten. Und das Beste daran? Es wird kein Öl benötigt.

Einstellungen zum Garen einer 450 g Packung tiefgefrorener Chicken Nuggets:

FIT SM | **FIT ST**

1°	50%	2°	100%
1 Min.	50%	30 Sek.	30%

FIT EXPRESS | **FIT XL**

1°	50%	2°	100%
40 Sek.	50%	30 Sek.	30%

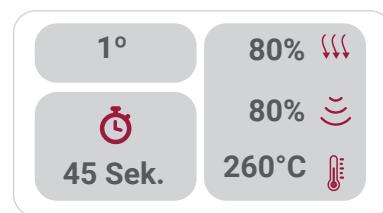


Quesadilla

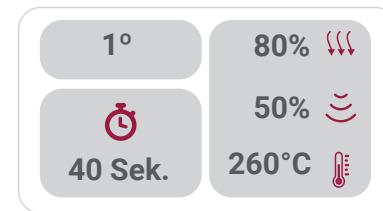
Verwöhnen Sie Ihre Kunden mit makellos getoasteten Quesadillas, die ein perfektes Gleichgewicht zwischen knuspriger und weicher Textur bieten. Von geschmolzenem Käse bis hin zu saftigem Hühner- oder Rindfleisch, verfeinert mit einer Vielzahl von Gewürzen, sind diese anpassbaren kulinarischen Meisterwerke eine beliebte Wahl.

Einstellungen für eine Käse-Quesadilla:

FIT SM | **FIT ST**



FIT EXPRESS | **FIT XL**



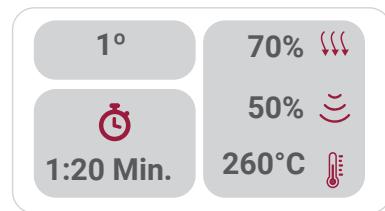


Tacos

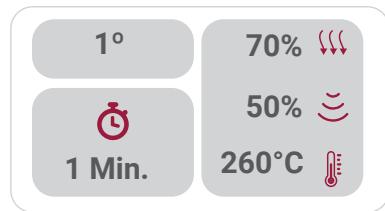
Versorgen Sie Ihre Kunden mit schnellen und leckeren Tacos. Unsere Highspeed-Öfen bereiten diese schmackhaften Leckerbissen im Handumdrehen zu. Genießen Sie den Geschmack von brutzelndem Fleisch, knackigem Gemüse und warmen Tortillas.

Einstellungen für 8 Hähnchen-Tacos:

FIT SM | **FIT ST**



FIT EXPRESS | **FIT XL**





Taquitos

Bereiten Sie Ihre schmackhaften Taquitos im Voraus zu und erwärmen sie bei Bedarf. So schmecken sie wie frisch zubereitet - die Füllung bleibt saftig und die Tortillas bleiben perfekt knusprig. Genießen Sie die Bequemlichkeit der Zubereitung und den authentischen Geschmack dieses mexikanischen Klassikers mit jedem Bissen.

Einstellungen fürs Aufwärmen von 8 gekühlten Taquitos:

FIT SM | **FIT ST**

1°	100%
50 Sek.	100%
	260°C

FIT EXPRESS | **FIT XL**

1°	100%
40 Sek.	70%
	260°C



Pommes Frites

Mit unseren belüftungsfreien Highspeed-Öfen werden gefrorene Pommes Frites im Handumdrehen knusprig und golden. Sie sind außen perfekt gegart und innen zart. Sie brauchen weder eine Großküche noch komplexe Belüftungssysteme.

Einstellungen für das Backen von tiefgefrorenen Pommes Frites:

FIT SM | **FIT ST**

1°	100%	2°	70%
	100%		0%
1:30 Min.	260°C	1 Min.	260°C

FIT EXPRESS | **FIT XL**

1°	100%	2°	70%
	70%		0%
1:20 Min.	260°C	1 Min.	260°C



Nachos

Mit ihren präzisen Heizeinstellungen eignen sich unsere Highspeed-Öfen hervorragend zum Schmelzen von Käse, zum Erwärmen von Belägen und zur Erhaltung der Knusprigkeit von Tortilla-Chips. Jeder Bissen der köstlichen Nachos bietet eine perfekte Mischung aus Aromen und Texturen.

Einstellungen zum Aufwärmen von Nachos:

FIT SM | **FIT ST**

1°	100%
	30%
55 Sek.	260°C

FIT EXPRESS | **FIT XL**

1°	100%
	30%
45 Sek.	260°C

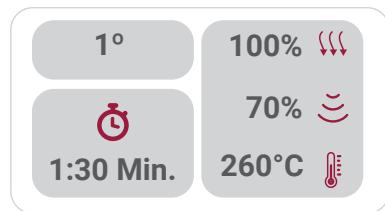


Kartoffelrösti Bites

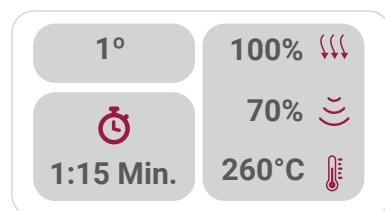
Jeder Rösti ist perfekt gegart, außen knusprig und innen saftig. Unsere Öfen sorgen für schnelle und gleichmäßige Ergebnisse.

Einstellungen für das Backen von tiefgefrorenen Kartoffelrösti Bites:

FIT SM | **FIT ST**



FIT EXPRESS | **FIT XL**





Zwiebelringe

Die Zwiebeln werden außen goldbraun und bleiben innen zart und schmackhaft, ohne dass eine Großküche oder komplexe Belüftungssysteme erforderlich sind.

Einstellungen für das Garen von gefrorenen Zwiebelringen:

FIT SM | **FIT ST**

1°	100%
	50%
1:45 Min.	260°C

FIT EXPRESS | **FIT XL**

1°	100%
	50%
1:30 Min.	260°C



Cookies

Mit unseren Highspeed-Öfen können Sie mühelos eine Ladung perfekter Kekse backen. Genießen Sie den Duft von frisch gebackenen Keksen, der die Luft erfüllt und Ihre Kunden mit seinem unwiderstehlichen Duft verführt.

Einstellungen zum Backen von
12 Keksen:

FORZA STi

1° 5 Min.	10% 35% 180°C	2° 4 Min.	25% 25% 180°C
--------------	---------------------	--------------	---------------------

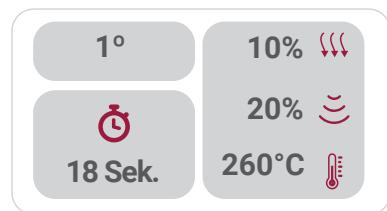


Plunder

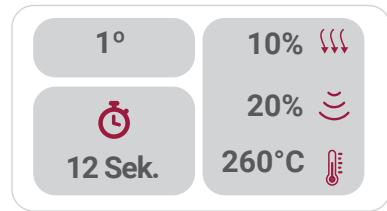
Frisch aufgewärmtes Gebäck. Unsere Highspeed-Öfen erhitzen gekühltes Gebäck effizient und sorgen für eine schnelle und frische Ausgabe. Ihre Kunden werden das verlockende Aroma und den köstlichen Geschmack dieser Leckereien genießen - wie frisch gebacken.

Einstellungen zum Aufwärmen von 2 Schokocroissants:

FIT SM | **FIT ST**



FIT EXPRESS | **FIT XL**





Pfannkuchen

Unsere Highspeed-Öfen verwandeln gefrorene Pfannkuchen in warme und fluffige Köstlichkeiten. Ihre Kunden werden das Aroma und den köstlichen Geschmack lieben.

Einstellungen zum Aufwärmen von 6 gefrorenen Pfannkuchen:

FIT SM | **FIT ST**

1°	30%
45 Sek.	100%
	260°C

FIT EXPRESS | **FIT XL**

1°	30%
45 Sek.	70%
	260°C



Waffeln

Diese schnellen Waffeln sind eine leckere Option für ein süßes Frühstück oder als Nascherei zum Nachmittag. Nutzen Sie unsere Highspeed-Öfen, um gefrorene Waffeln effizient aufzuwärmen.

Einstellungen zum Aufwärmen von 4 gefrorenen Waffeln:

FIT SM | **FIT ST**

1°	30%
40 Sek.	100%

FIT EXPRESS | **FIT XL**

1°	30%
40 Sek.	70%



Pratica

FIT Express

Der Allrounder für jede Situation

Der FIT Express ist Ihr vielseitiger Helfer in jeder Situation – einfach, zuverlässig und effizient. Seine **benutzerfreundliche Bedienung** macht ihn zum Partner, der Ihr Team entlastet. **Energie sparen**, **Qualität liefern** und dank **IoK-Konnektivität** nahtlos in Ihren Arbeitsalltag integrieren – so wird jede Herausforderung zum Kinderspiel.

Und die optional erhältliche **Panini-Presse**? Sie eröffnet eine völlig neue Welt knuspriger Food-Kreationen!



Technische Details finden Sie im Datenblatt: einfach den Code scannen!

Pratica

FIT ST

Hochgestapelt: platzsparend & flexibel

Der FIT ST ist der perfekte Begleiter für kleine Standorte, an denen jede Ecke zählt. **Kompakt**, **stapelbar** und trotzdem so **leistungsfähig** wie die Großen.

Trotz seiner geringen Größe bietet die Backkammer Platz für kreative Highlights. Und wenn es mal stressig wird? Einfach ein zweites Gerät stapeln und die **Produktivität verdoppeln**. So wird aus jeder kleinen Küche ein echter Profi-Bereich!



Technische Details finden Sie im Datenblatt: einfach den Code scannen!



OPTIONALES ZUBEHÖR:

Panini Presse

Upgrade für Ihren Highspeed-Ofen

Die Panini-Presse macht aus Ihrem FIT Express oder FIT ST ein Grillstreifen-zauberndes Multitalent! Knusprig getoastete Paninis, herzhafte Sandwiches oder kreative Snack-Kreationen. Perfekt gebacken, goldbraun geröstet und unwiderstehlich lecker. Kinderleichte Handhabung und nahtlose Integration bringen Qualität und Effizienz auf ein neues Level.



Technische Details finden Sie im Datenblatt: einfach den Code scannen!



Pratica

FIT XL

Der Kraftprotz für Ihre Profiküche

Für die ganz großen Aufgaben gibt es den FIT XL – der Ofen, der Leistung und Flexibilität vereint. Mit seiner extragroßen Backkammer und dem kraftvollen 400-V-Betrieb wird er mühelos mit jeder noch so hohen Nachfrage fertig. Egal ob bei Stoßzeiten oder anspruchsvollen Gerichten – der FIT XL macht keine Kompromisse.

Ihre Gäste werden den Unterschied schmecken und Sie werden die Power lieben!



Technische Details finden Sie im Datenblatt: einfach den Code scannen!

Pratica

Forza STi

Knusprige Pizzen & mehr in Rekordzeit

Der Forza STi hebt Ihre Küche auf ein neues Niveau. Von knusprigen Pizzen bis 40 cm Durchmesser über herzhafte Aufläufe bis hin zu leichten Eierspeisen – er passt sich Ihren Ideen an.

Dank seiner präzisen **Heißluft-Technologie** gelingen Ihnen gleichbleibend perfekte Ergebnisse. Flexibel, vielseitig und leistungsstark – der Forza STi macht aus Ihrer Vision Wirklichkeit.



Technische Details finden Sie im Datenblatt: einfach den Code scannen!



↑
stackelbar!
↓



PRÁTICA'S SMART HIGH-SPEED OVENS THE FUTURE OF COOKING

Die intelligenten Highspeed-Öfen von Prática wurden speziell für die Rationalisierung Ihrer Arbeitsabläufe entwickelt. Mit der praktischen Rezeptverteilungsfunktion können Sie mühelos Rezepte auf einem Gerät erstellen und nahtlos auf alle angeschlossenen Öfen übertragen, via USB oder WLAN. Die zeitsparende Funktion gewährleistet Konsistenz in all Ihren Filialen und ermöglicht es, den höchsten Standard an kulinarischer Exzellenz aufrechtzuerhalten und gleichzeitig die Produktivität zu maximieren.





All unsere Touchscreen-Modelle sind jetzt mit dem IOK ausgestattet: Forza STi, FIT, Rocket und Copa Express.



Mit IOK können Sie Ihre Öfen von verschiedenen Geräten wie PCs, MACs, Smartphone und Tablets aus überwachen und darauf zugreifen - unabhängig von Ihrem Standort.



Verwalten Sie alle Ihre Backöfen und Menüs von einem Ort aus.



Erstellen, Bearbeiten und Organisieren Sie Gruppen, Rezepte und komplette Menüs direkt am Ofen oder von Ihrem Computer aus.



Personalisieren Sie die Rezeptsymbole, indem Sie Fotos von Ihren eigenen Gerichten hinzufügen.



IOK sorgt für eine konsistente Rezeptprogrammierung, sodass Ihr Menü und Ihre Rezepte von Anfang bis Ende ein einheitliches Erlebnis bieten.



Erhalten Sie die neuesten Updates zu den IOK-Funktionen, der Benutzeroberfläche und der Display-Konfiguration für Ihre Geräte, unabhängig davon, wo sie sich befinden.



Sie erhalten Zugang zu exklusiven Kochbüchern mit Rezeptvorschlägen, die von Prática-Köchen sorgfältig ausgearbeitet wurden.



Sie erhalten Kundensupport bequem über die IOK-Plattform per Chat.



Vertriebspartner



KONZEPT
LOUNGE

Konzeptlounge
Lünerner Schulstraße 16
DE-59427 Unna

info@konzeptlounge.de | +49 2303 77792-01

www.konzeptlounge.de
www.highspeedofen.shop