



# SALES guide

Guide de vente



# Table des matières

01	●	À propos de nous
02	●	Qu'est-ce qu'un four à haute vitesse Prática ?
03-06	●	Gamme de fours à haute vitesse Prática
07-09	●	La technologie
10	●	Points clés
11	●	Qui est Prática ?
12-16	●	Particularité des fours Prática Speed
17-18	●	Les fours à grande vitesse Prática en action
19-22	●	Produits destinés à l'argumentation
23-25	●	Accessoires Prática
26	●	Nettoyage
27	●	Contact



# À propos de nous

## **Votre feuille de route pour réussir rapidement vos ventes.**

Bienvenue à la Prática Academy ! Votre passeport pour un succès rapide. Créée par Prática Europe et Konzeptlounge, l'Academy offre aux partenaires et aux utilisateurs de toute l'Europe des connaissances, des conseils et de l'inspiration pour tirer le meilleur parti des fours à haute vitesse de Prática. Pratique, professionnelle et toujours proche de votre entreprise.

## **Notre philosophie.**




Ce guide a pour but de t'aider à présenter, à positionner et à vendre avec succès les fours à grande vitesse Prática à tes clients. Que tu sois débutant ou que tu aies déjà de l'expérience dans ce domaine, ce guide te fournit des arguments clairs, des exemples concrets et des points de discussion éprouvés qui te permettront de mener chaque entretien avec assurance, du premier contact jusqu'à la conclusion de la vente.

## **Vendre plus intelligemment, tout simplement.**

Il allie la connaissance des produits à des avantages concrets et t'aide à mettre en avant ce qui compte vraiment pour tes clients : la rapidité, la qualité, la simplicité et les avantages commerciaux. Le guide de vente n'est pas seulement un manuel. C'est un outil qui permet d'instaurer la confiance, d'approfondir ton expertise et de transformer les opportunités en résultats.

# Qu'est-ce qu'un four Prática Speed?

Un four à grande vitesse Prática combine à la perfection différentes techniques de chauffage :

-  **Micro-ondes:** chauffe le produit de l'intérieur
-  **Impingement:** accélère le processus de bronzage
-  **Air chaud:** dore et rend croustillant

Il dispose du micro-ondes le plus puissant du marché, avec une puissance de 1 050 watts pour une puissance connectée de seulement 3 kW (par exemple, les modèles FIT SM et FIT ST 230 V).

- **décongélation rapide**
- **cuisson plus rapide jusqu'au cœur**
- **chauffage plus rapide**

Technologie d'impact de pointe ; de l'air chaud est soufflé à grande vitesse sur le produit par des buses. Le plus: **si nécessaire, elle peut également être complètement désactivée.**



Dans la chambre de cuisson, l'air préchauffé est réparti par circulation, ce qui permet un réchauffement plus rapide et plus homogène.

L'utilisation des fours Prática-Speed ne nécessite **pas de hotte aspirante séparée.**

# The right FIT.

The most complete speedoven line on the market.



## Pourquoi les revendeurs font confiance à la gamme FIT

Les fours à grande vitesse de la gamme FIT s'appuient sur plus de 15 ans d'expérience en matière de développement et constituent déjà la 6e génération de la technologie Prática. Ils sont utilisés avec succès depuis des années et ont fait l'objet d'améliorations constantes.

Testé pour une utilisation continue:

- Système de porte : plus d'un million de cycles d'ouverture
- Relais : plus d'un million de cycles de commutation
- Éléments chauffants : plus de 90 jours de fonctionnement continu à température maximale

## Assistance culinaire et pratique

Au-delà de l'aspect technique, c'est avant tout un concept bien pensé qui détermine le succès dans le secteur des snacks. C'est pourquoi le Concept Lounge met à votre disposition un partenaire expérimenté qui accompagne les établissements dans l'élaboration de leurs offres de snacks, de leurs processus et de leurs applications.

## Service et assistance technique

Pour l'entreprise, il est essentiel de pouvoir bénéficier d'une assistance rapide en cas de panne. La gamme FIT Line est prise en charge par un réseau de service après-vente offrant une assistance locale, avec des interlocuteurs multilingues et des délais d'intervention courts.

## Pièces de rechange et disponibilité (REPA)

L'approvisionnement en pièces de rechange s'effectue via des structures bien établies en Europe, notamment par l'intermédiaire de REPA. Cela garantit une disponibilité rapide des composants essentiels et réduit les temps d'arrêt de l'exploitation.

## Connectivité et intégration informatique

La gamme FIT Line est conçue pour être utilisée dans des structures d'exploitation modernes et s'intègre facilement dans les environnements informatiques existants. Cela permet notamment de commander, de surveiller et de mettre à jour les appareils pendant leur fonctionnement.

# Gamme de produits Prática



<b>Dimensions externes (LxPxH)</b>	386 x 680 x 619 mm
<b>Enceinte de cuisson (LxPxH)</b>	315 x 308 x 133 mm
<b>Raccordement électrique</b>	230 V/50Hz
<b>Couverture</b>	C 16 A
<b>Poids</b>	56 kg
<b>valeur maximale de consommation</b>	3.4 kW

## FIT Lite

se lancer dans le secteur très porteur des snacks

Le FIT Lite est le modèle idéal pour faire ses premiers pas dans l'univers de la technologie haute vitesse. Ce four compact a été spécialement conçu pour les établissements qui souhaitent se lancer rapidement et facilement dans la vente de snacks.

<b>Dimensions externes (LxPxH)</b>	386 x 693 x 619 mm
<b>Enceinte de cuisson (LxPxH)</b>	315 x 308 x 133 mm
<b>Raccordement électrique</b>	230 V/50Hz
<b>Couverture</b>	C 16 A
<b>Poids</b>	56 kg
<b>valeur maximale de consommation</b>	3 kW



## FIT SM

le multitalent qui s'adapte à toutes les situations

Le FIT SM est la version 230 V du FIT Express et offre la même technologie haute vitesse performante dans un format particulièrement facile à raccorder. La combinaison des micro-ondes et de l'air chaud à impact permet de préparer des en-cas rapidement et de manière homogène. Des sandwiches aux pizzas en passant par les produits pour le petit-déjeuner.

# Gamme de produits Prática



<b>Dimensions externes (LxPxH)</b>	518 x 697 x 425 mm
<b>Enceinte de cuisson (LxPxH)</b>	315 x 308 x 133 mm
<b>Raccordement électrique</b>	230 V   400 V/50Hz
<b>Couverture</b>	C 16 A   D 20 A
<b>Poids</b>	61 kg   72 kg
<b>valeur maximale de consommation</b>	3 kW   6.5 kW

## FIT ST

Empilable : peu encombrant et modulable

Le FIT ST est la solution empilable idéale pour les établissements dont l'activité de vente de snacks est en pleine expansion. La possibilité d'empiler deux appareils permet d'augmenter la capacité de production de manière flexible, sans encombrer davantage l'espace.

<b>Dimensions externes (LxPxH)</b>	386 x 693 x 619 mm
<b>Enceinte de cuisson (LxPxH)</b>	315 x 308 x 133 mm
<b>Raccordement électrique</b>	400 V/50Hz
<b>Couverture</b>	D 20 A
<b>Poids</b>	67 kg
<b>valeur maximale de consommation</b>	6.8 kW



## FIT Express

le multitalent qui s'adapte à toutes les situations

Le FIT Express est le modèle polyvalent de la gamme FIT Line et l'un des fours à haute vitesse les plus utilisés dans le secteur des snacks. Grâce à la combinaison du micro-ondes et de l'air chaud à impact, il permet de cuire rapidement et uniformément une grande variété de produits, des sandwichs aux pizzas en passant par les produits pour le petit-déjeuner.

# Gamme de produits Prática



## FIT XL

le costaud de la cuisine professionnelle

Le FIT XL est le modèle le plus performant de la gamme FIT et a été conçu pour les établissements ayant une production très importante de snacks. Sa grande chambre de cuisson permet de préparer plusieurs produits à la fois ou des snacks de plus grande taille, tels que des pizzas, des baguettes ou des amuse-bouches.

<b>Dimensions externes (LxPxH)</b>	705 x 788 x 340 mm
<b>Enceinte de cuisson (LxPxH)</b>	460 x 435 x 93 mm
<b>Raccordement électrique</b>	400 V/50Hz
<b>Couverture</b>	D 20 A
<b>Poids</b>	67 kg
<b>valeur maximale de consommation</b>	6.6 kW

<b>Dimensions externes (LxPxH)</b>	488 x 795 x 622 mm
<b>Enceinte de cuisson (LxPxH)</b>	417 x 409 x 132 mm
<b>Raccordement électrique</b>	400 V/50Hz
<b>Couverture</b>	D 20 A
<b>Poids</b>	82 kg
<b>valeur maximale de consommation</b>	6.8 kW



## Forza STi

Des pizzas croustillantes et bien plus encore en un temps record

Le Forza STi est un four à grande vitesse spécialement conçu pour les établissements spécialisés dans la vente rapide de pizzas et de snacks. Sa puissante technologie à air chaud garantit une cuisson homogène et rapide des pizzas, des tartes flambées et autres snacks. La circulation rapide de l'air transfère la chaleur au produit de manière particulièrement efficace et assure un résultat de cuisson homogène.

# La technologie de la gamme FIT

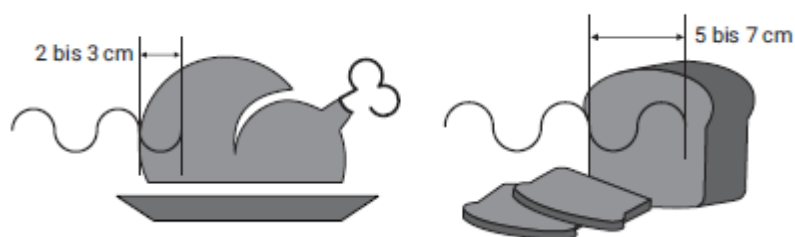
Les fours à grande vitesse de la gamme FIT Line fonctionnent grâce à une combinaison de trois sources d'énergie : micro-ondes, air chaud à impact et chaleur par convection. La combinaison de ces technologies permet de cuire les produits de l'intérieur tout en les dorant à l'extérieur. Résultat : des temps de cuisson nettement plus courts, tout en conservant une qualité de produit élevée.

## Comment fonctionne le micro-ondes dans un four à haute vitesse

Les micro-ondes sont une forme d'énergie, tout comme les ondes radio ou la lumière. Elles possèdent une propriété particulière : elles mettent en mouvement certaines molécules présentes dans les aliments, notamment l'eau, les graisses et les sucres. Ces molécules se mettent à osciller. Ce mouvement génère de la chaleur. Cela signifie que les aliments se réchauffent très rapidement, car l'énergie agit directement à l'intérieur du produit et n'a pas besoin d'être d'abord transmise depuis l'extérieur. Il est important de noter que les micro-ondes ne modifient pas la structure des aliments. Elles permettent simplement de les réchauffer plus rapidement.

## À quelle profondeur les micro-ondes pénètrent-elles dans les aliments ?

Les micro-ondes pénètrent de quelques centimètres dans les aliments, soit environ deux à sept centimètres selon le produit. La chaleur se forme d'abord dans cette zone, puis se propage dans le reste du produit. C'est pourquoi un en-cas n'est pas « cuit de l'intérieur vers l'extérieur », comme on le prétend souvent. Le micro-ondes commence à chauffer l'intérieur. La chaleur se propage ensuite dans l'ensemble du produit.



## Le principe du four à haute vitesse FIT

Les poêles FIT allient deux atouts à la fois :

- Micro-ondes, pour réchauffer rapidement le produit de l'intérieur
- de l'air chaud qui circule autour du produit et lui confère un aspect doré et croustillant

Alors que le micro-ondes porte rapidement le produit à température, l'air chaud assure un brunissage appétissant de la surface. C'est précisément cette combinaison qui rend les fours à grande vitesse si rapides.

# La technologie de la gamme FIT

## Comment fonctionnent les programmes du four

Chaque programme du four se compose de plusieurs étapes courtes. Ces étapes permettent de contrôler avec précision:

- la puissance du micro-ondes
- la quantité d'air chaud qui atteint le produit
- la durée de cette étape

La puissance du micro-ondes peut être réglée entre 0 % et 100 %. Il ne fonctionne pas en continu, mais par intervalles courts.

### Exemple :

Si un programme dure une minute et que le micro-ondes est réglé à 50 %, il fonctionne au total pendant environ 30 secondes, réparties en plusieurs courtes phases. Cela permet de doser l'énergie avec une grande précision.

## Comment l'air chaud influence le résultat

L'air chaud dans le four a deux fonctions importantes:

### Couleur et doré

Plus le flux d'air est intense, plus le produit est doré. Cela donne une surface appétissante.

### Croustillant

L'air élimine l'humidité de la surface. Le produit devient ainsi croustillant à l'extérieur.

Plus le débit d'air est réglé à un niveau élevé, plus le résultat sera croustillant. L'avantage, c'est que la fonction « Impingement » peut être complètement désactivée, de sorte que le four fonctionne uniquement avec le micro-ondes et la chaleur par convection. Cela s'avère particulièrement utile pour les produits délicats comme les hamburgers ou les pains à hamburger.

« Le micro-ondes réchauffe rapidement la collation, et l'air chaud la rend croustillante à l'extérieur. »

# La technologie de la Forza STi

Le Forza STi a été spécialement conçu pour la préparation rapide de pizzas et de produits similaires. Contrairement aux fours à grande vitesse classiques, il fonctionne grâce à une combinaison de technologie à jet d'air et d'air chaud puissant. Cette technologie permet des temps de cuisson extrêmement courts, tout en garantissant une pâte croustillante et une cuisson homogène des garnitures.

## Comment fonctionne la technologie du Forza STi.

Le Forza STi utilise une technologie à air chaud particulièrement puissante qui permet de réchauffer les aliments bien plus rapidement qu'un four classique. À l'intérieur du four, l'air est fortement chauffé, puis pulsé à grande vitesse autour des aliments. La chaleur est ainsi transmise très rapidement et uniformément au produit. Cela garantit des temps de cuisson courts et des résultats homogènes.

## Les différentes étapes de la cuisson au four

### Les éléments chauffants produisent de la chaleur

L'intérieur du four est équipé d'éléments chauffants puissants. Ceux-ci chauffent l'air de l'enceinte de cuisson à la température souhaitée.

### Un ventilateur puissant fait circuler l'air

Un moteur de ventilateur assure la circulation de l'air chaud à grande vitesse dans l'enceinte de cuisson. Ce flux d'air rapide enveloppe les aliments de tous les côtés et transmet la chaleur de manière particulièrement efficace.

### Le catalyseur purifie l'air évacué

La cuisson génère des vapeurs de graisse et des odeurs. Celles-ci sont acheminées vers un catalyseur intégré qui les réduit. Cela permet d'utiliser le four même dans des espaces de vente ou des cuisines ouvertes.

### Le chauffage par le sol optimise le résultat de cuisson

De plus, un chauffage par le sol favorise le transfert de chaleur dans l'enceinte de cuisson. Il garantit une cuisson uniforme de la base des pizzas, des tartes flambées ou des snacks.

« L'air chaud à très haute température garantit une cuisson uniforme de la pizza en un temps record. »

# Points clés



**amélioration de la qualité**



**des revenus plus élevés et une plus grande valeur ajoutée pour les clients**



**Satisfaction et fidélisation de la clientèle**



**Réduire le gaspillage alimentaire = développement durable**

# Qui est Prática ?

**Voici les principales informations concernant Prática, afin de présenter l'entreprise à vos clients:**

Fabricant brésilien d'appareils de cuisine, tels que des congélateurs à choc, des appareils de réfrigération, des lave-vaisselle, du matériel de boulangerie, ainsi que des fours mixtes et des fours à grande vitesse.

Fondée en 1991.

Premier fabricant d'Amérique du Sud, dont le siège social se trouve à Pouso Alegre.

Fabrique des fours à haute vitesse depuis 16 ans.

Entreprise familiale.

Exportation vers plus de 55 pays, avec des succursales aux États-Unis, au Chili et en Allemagne.

Plus de 750 employés.



# Particularité des fours Prática Speed



Lorsque nous expliquons aux clients les avantages des fours à grande vitesse Prática, nous commençons par l'extérieur avant de passer à l'intérieur. Cela permet aux clients de comprendre les avantages de manière visuelle et logique, et vous, en tant que présentateur, bénéficiez d'un petit avantage, car vous pouvez faire votre présentation directement devant le four.

# À l'extérieur



- 1** ● Tous les fours à grande vitesse Prática ne nécessitent qu'un **faible espace latéral**.

  - seulement 2 cm par rapport à la paroi arrière et sur le côté
  - pour le FIT ST, il faut prévoir au moins 10 cm sur le côté droit
- 2** **Tablette supérieure en acier inoxydable** pour les accessoires (sauf FIT ST), qui protège le revêtement extérieur du four.
- 3** **Filtre à air à l'avant**, donc facile à nettoyer. À l'exception du modèle FIT ST, sur lequel le filtre d'admission d'air se trouve du côté droit.
- 4** **Froid au toucher**: températures élevées à l'intérieur, tandis qu'à l'extérieur, il fait frais.

**Barre LED**, permettant de reconnaître plus rapidement l'état de fonctionnement, même en présence de bruits forts, par exemple (à l'exception des modèles FIT Lite et Forza STi)

  - vert lorsqu'il est prêt, orange lorsqu'un programme est en cours d'exécution, bleu en mode veille
- 6** Grand **écran tactile** intuitif et personnalisable.
- 7** **La plus petite cuisine du monde**. Peu encombrante, notamment grâce au modèle empilable FIT ST.
- 8** Très **silencieux**.

# Intérieur



- 1 **Surface lisse** de l'enceinte de cuisson.
- 2 La plaque de cuisson/grill est dotée d'un **revêtement antiadhésif**.
- 3 La **presse à panini** (disponible **séparément en tant qu'accessoire**) peut être intégrée par l'utilisateur. Elle est **compatible** avec les modèles **FIT SM, FIT Express, FIT Lite et FIT ST**.
- 4 **Filtre catalytique** doté d'un système à lamelles et contenant des particules de platine, qui filtre les particules de graisse présentes dans l'air évacué et les brûle à une température supérieure à 180 °C, ce qui nous permet de **nous passer d'une hotte aspirante**.
- 5 Il suffit de placer l'**Easy Clean Liner** dans la chambre de cuisson pour **protéger toutes les parois des salissures**.

# Avantages



The right FIT - un ajustement parfait. La **gamme Prática FIT propose le four à grande vitesse adapté à chaque établissement**, ce qui la rend unique sur le marché.



Si **simple** à utiliser qu'il peut être **manipulé sans formation**.



Il est possible d'enregistrer jusqu'à **1024 recettes** et de les classer par thèmes ou menus, par exemple : petit-déjeuner, déjeuner, dessert, etc.



Utilisez vos **propres images/icônes** pour vos recettes afin de faciliter encore davantage la tâche de vos collaborateurs.



**Navigation intuitive**, comme sur un smartphone, à l'aide d'icônes.



Grâce à la **fonction gestionnaire**, le menu destiné aux utilisateurs finaux peut être configuré de manière à ce que seuls les favoris définis individuellement puissent être affichés et utilisés. Idéal pour les grandes chaînes de magasins.



Tous les paramètres sont **protégés par un code PIN**.



**Des mises à jour régulières** permettent d'enrichir constamment les fonctionnalités.



À déguster à tout moment de la journée : le matin au petit-déjeuner, à midi au déjeuner et l'après-midi avec des viennoiseries chaudes.



# Internet of Kitchen

Plateforme de gestion en ligne centralisée et **basée sur le cloud**, accessible depuis un PC, un Mac, une tablette ou un smartphone.

**Accès à de nombreuses recettes et livres de cuisine enregistrés** pour diverses entreprises telles que des boulangeries, des stations-service ou des bistros.

**Créez vos propres recettes/groupes/menus**, qui peuvent ensuite être transférés de manière centralisée vers tous les fours via une connexion Wi-Fi/LAN et une clé USB.

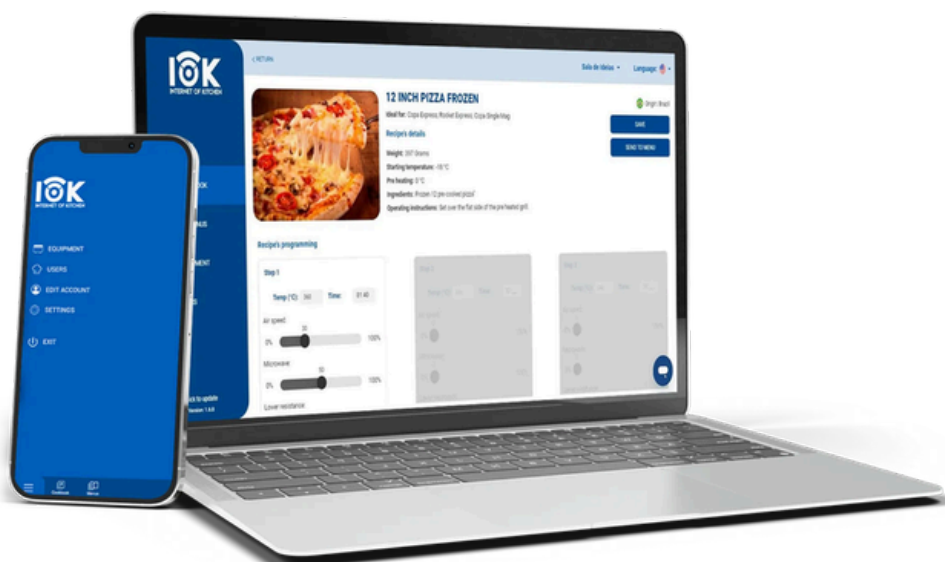
**Gérez** tous vos fours Prática **depuis un seul et même endroit**.

**Mises à jour régulières du logiciel**.

**Gestion de tous les fours connectés** en termes de fréquences de nettoyage, de fréquence d'utilisation, etc.

- Quand et combien de produits ont été préparés?
- Au cours de quelle période la plupart des produits ont-ils été préparés?
- Détails de la recette : quels paramètres ont été utilisés?
- Heures de mise en marche/d'arrêt
- Combien de temps la porte est-elle restée ouverte?

Créez différents utilisateurs et **définissez des hiérarchies** (autorisations).



# Fours à grande vitesse en service



**Chaleur par impact et par convection** pour rafraîchir les produits de boulangerie et les en-cas sans les réchauffer à l'intérieur, par exemple les en-cas au saumon et à l'avocat.



**Micro-ondes** pour décongeler et réchauffer le produit de l'intérieur.



**Une qualité constante des produits**, même après plusieurs cycles de production.



**Une finition homogène** des produits grâce à une combinaison optimale des technologies de chauffage.



Les pâtisseries délicates peuvent être chauffées de l'intérieur par micro-ondes et de l'extérieur par chaleur convective. Pour cela, nous pouvons **désactiver complètement le système d'impingement afin de protéger le produit du dessèchement et donc de l'« effet biscuit »**.



**Une meilleure qualité du produit, même après une longue période de conservation.** Préserve la température, la couleur, le goût et la fraîcheur.



**Étapes du programme réglables individuellement** pour la rotation, l'ajout de fromage, etc.

# Fours à grande vitesse en service

Les fonctions « **plus de bronzage** » et « **plus de chaleur** » permettent de **répondre aux souhaits individuels des clients**:



- Une fois le programme terminé, le produit peut être chauffé (au micro-ondes) ou grillé (par impingement) pendant quelques secondes supplémentaires.
- Utilisation simple pour le personnel, car le four affiche automatiquement les touches correspondantes une fois le programme lancé.
- Réaction plus rapide, car il n'est pas nécessaire de redémarrer le programme, par exemple pour les plats à base d'œufs : en sélectionnant « plus de chaleur », les œufs au plat peuvent être cuits davantage, selon les goûts du client.



**Appareil multifonction permettant de préparer, réchauffer, gratiner et cuire à la vapeur** de nombreux aliments tels que les plats à base d'œufs, les sandwichs, les paninis, les produits surgelés, les pizzas/pinsas/tartes flambées, le poisson et les plats préparés.



**Grill à panini permettant d'obtenir de jolies marques de grillades régulières des deux côtés**, sans avoir à retourner le produit, ce qui a un effet promotionnel visuel sur les clients.

- Aucun transfert d'odeur ou de goût des produits précédents



**Même si vous utilisez la presse à panini, vous pouvez l'utiliser avec un panier en téflon.**

# Produits pour l'argumentation

 Micro-ondes



Hamburger



Piments, soupes, ragoûts



Lasagnes, gratins



Hot-dogs

# Produits pour l'argumentation

 Micro-ondes +  
 Impingement



Produits à base d'œufs



Snacks, à consommer réfrigérés



Pizza surgelée



plats variés

# Produits pour l'argumentation

}}}} Impingement



Nachos



Frites/Frites garnies



Snacks gratinés



Snacks, à consommer réfrigérés

# Produits pour l'argumentation

 bruner davantage/  
chauffer davantage



Hamburger



Pinsa



Wraps



œuf au plat

# Accessoires Prática FIT Line

fourni avec le produit

Les accessoires adaptés permettent de rendre la préparation encore plus rapide, plus propre et plus polyvalente. Une partie de ces accessoires fait déjà partie de l'équipement standard de chaque four FIT. Il existe en outre des extensions grâce auxquelles les revendeurs peuvent offrir encore plus de possibilités à leurs clients.

## Plaque de cuisson

Elle est au cœur de nombreuses utilisations quotidiennes. Elle comporte **deux faces** : **une face lisse pour des fonds croustillants et une face striée pour obtenir les marques typiques du grill** sur les sandwiches, les paninis ou les wraps. Le matériau emmagasine la chaleur de manière optimale et assure un brunissage uniforme.

## Panier en téflon

Le panier en téflon **facilite la manipulation** des en-cas au four tout en **protégeant la plaque de cuisson des salissures**. Grâce à son matériau robuste, même les produits gras n'adhèrent pas. Les en-cas peuvent être placés, retirés et servis rapidement. Ce panier **permet même d'utiliser la presse à panini**.

## Pelle en aluminium

Grâce à cet accessoire, **il est possible de retirer facilement du four des en-cas chauds, des plaques ou le panier en téflon**, sans que le personnel ait à mettre directement la main dans la chambre de cuisson. Cela garantit une sécurité accrue et un déroulement fluide du travail, en particulier aux heures de pointe.

# Accessoires Prática FIT Line

vendu séparément

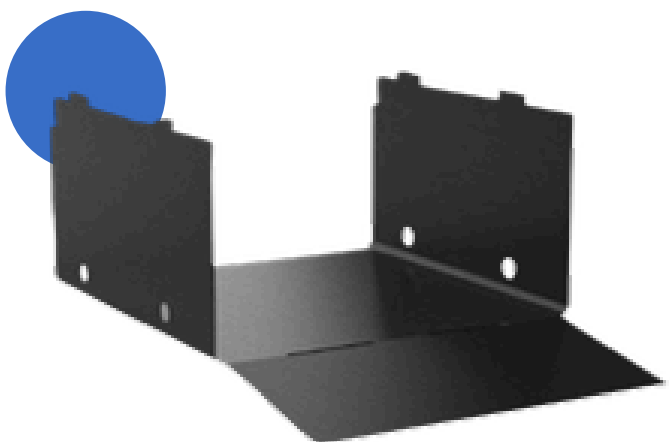
Outre l'équipement standard, la gamme FIT Line propose des accessoires supplémentaires qui élargissent de manière ciblée les possibilités d'utilisation des fours à haute vitesse. Ces compléments aident les établissements à élargir leur offre de snacks, à simplifier leurs processus de travail et à utiliser le four de manière encore plus efficace au quotidien.

## Presse à panini

La presse à panini est **compatible avec les modèles FIT SM, FIT Express, FIT Lite et FIT ST**. Elle permet de faire griller les sandwichs, paninis, wraps ou burritos **simultanément par le haut et par le bas, tout en leur donnant les marques de grillades caractéristiques**. La hauteur de la presse est réglable, ce qui permet de préparer des produits de différentes tailles sans les écraser.

## Easy Clean Liner

Le revêtement Easy Clean **protège la chambre de cuisson des fours FIT SM, FIT Express, FIT Lite et FIT ST contre les miettes, la graisse ou les résidus incrustés**. Il recouvre le fond, les parois et la porte et retient les salissures avant qu'elles ne puissent se déposer dans le four. Le revêtement est **facile à mettre en place et s'enlève rapidement pour le nettoyage**. Cela permet de gagner du temps lors du nettoyage quotidien et de réduire l'utilisation de produits de nettoyage et de protection.



# Accessoires Prática Forza STi

fourni avec le produit

Le Forza STi est équipé d'accessoires spécialement conçus pour répondre aux exigences du secteur de la pizza et des snacks. Ces différents accessoires facilitent la manipulation des produits, garantissent des résultats de cuisson optimaux et simplifient le nettoyage au quotidien.

## Plaque à pizza

Il est idéal pour la préparation de pizzas, de tartes flambées ou de bruschettas d'un **diamètre allant jusqu'à 40 cm**. Grâce à sa **structure perforée, l'air chaud peut circuler de manière optimale autour du produit**. La pâte cuit ainsi de manière particulièrement homogène et croustillante.

## Pelle en aluminium

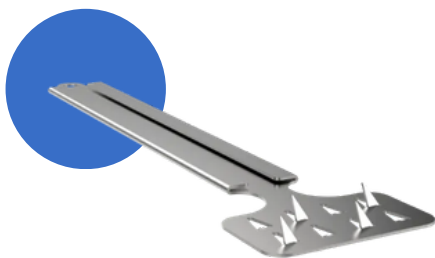
La pelle à pizza permet d'enfourner et de retirer les plats en toute sécurité. Elle permet d'enfourner et de retirer les plats rapidement et facilement. Son **long manche protège de la chaleur** et facilite le travail au quotidien.

## Bâtonnet de nettoyage

La baguette de nettoyage a été spécialement conçue pour nettoyer facilement et efficacement les vitres de la porte du four. À **l'aide d'une éponge ou d'un chiffon, vous pouvez nettoyer sans effort même les endroits difficiles d'accès entre les vitres de la porte**.

## Pieds

Les pieds garantissent que la Forza STi **reste stable et parfaitement alignée sur la surface de travail**. Ils sont montés sous l'appareil et compensent les petites irrégularités de la surface de travail.



# Nettoyage

**Des instructions de nettoyage sous forme de vidéo à l'écran**, qui permettent notamment aux débutants d'effectuer facilement le nettoyage par eux-mêmes sans formation préalable.

**Instructions étape par étape avec fonction minuterie**, afin de profiter du temps de pose pour renforcer l'efficacité (5 minutes).

**Fonction de rappel programmable pour le nettoyage du filtre catalytique**, afin de ne jamais l'oublier.

**Le seul filtre catalytique du marché pouvant être démonté et nettoyé séparément = sans entretien.**

- Nettoyage facile à l'eau vinaigrée (1:3) ; aucun produit nettoyant supplémentaire n'est nécessaire pour le catalyseur.

Afin de **garantir la longévité** du four à haute vitesse, il est recommandé d'utiliser **les produits de nettoyage Prática**.

- Les produits de nettoyage sont spécialement adaptés aux matériaux des fours.
- Une grande efficacité de nettoyage, tout en préservant les matériaux.

La **doublure Easy Clean, disponible séparément, protège en outre la chambre de cuisson contre les salissures**, permet de gagner du temps lors du nettoyage et réduit en même temps l'utilisation de produits nettoyants.



# Contact



## **Prática Academy**

Konzeptlounge e. K.  
Lünerner Schulstraße 16  
59427 Unna  
Allemagne



**+49 1514 4571899**



**contact@pratica-academy.com**



**www.pratica-academy.com**



**VOTRE FEUILLE DE ROUTE POUR  
RÉUSSIR RAPIDEMENT VOS VENTES.**

