

JACK

GRADUS

GRADUS

GRADUS



GRADUS



Alta gamma
High-end line

COTTURA PERFETTA

Da questo concetto nascono i prodotti GRADUS; grazie alla loro tecnologia ti permettono di esaltare al massimo la qualità delle tue creazioni, garantendo sempre delle esperienze di cottura eccellenti.

PERFECT BAKING

Ovens are the heart of your working environment. GRADUS products are born to this concept; exceptional baking experiences are guaranteed by the company's technology, to best convey your ideas and express your style.

GRADUS

JACK

pizzeria



restoitalia



JACK è la linea innovativa di forni statici ad alimentazione elettrica, studiata e progettata per rispondere a tutte le esigenze di produzione: pizzeria, pasticceria e panetteria.

JACK, grazie alla sua modularità e alle differenti configurazioni disponibili, è un forno estremamente versatile, che si adatta ad ogni tipo di cottura e di quantità di produzione.

Tecnologia e funzionalità altamente performante, si sposano con un **design esclusivo e personalizzabile** secondo l'arredo e lo stile dell'ambiente del locale; il forno diventa l'elemento d'arredo, dalla forte personalità, pienamente integrato con l'estetica generale dell'ambiente.

JACK is the innovative range of electrically-powered static ovens, that has been conceived and designed to meet every production need: pizzeria, pastry and bakery.

JACK thanks to its modular design and different configurations, is a highly versatile oven, that perfectly adjusts to any kind of baking and production output.

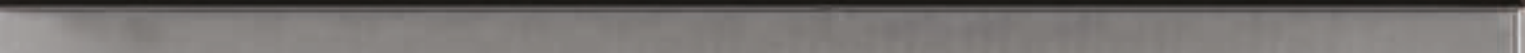
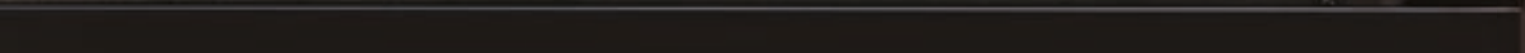
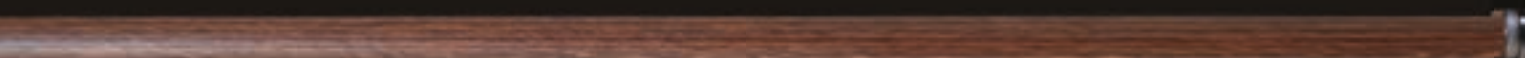
*Technology and high performing functions, combine with an **exclusive and customizable design**, that matches the decor and style of the space where the oven is installed. The oven becomes a furnishing piece, that smoothly blends in the atmosphere of the place.*

GRADUS



GRADUS

JACK





-60% CONSUMI PER QUELLO CHE PRODUCI

Grazie al sistema "Eco-Zone" è possibile disattivare le zone della camera di cottura in base al carico di lavoro. Il controllo a zone consente di utilizzare l'energia in base alla quantità di prodotto che si vuole realizzare, ottimizzando i consumi ed eliminando gli sprechi.

-60% ENERGY CONSUMPTION BASED ON THE PRODUCT QUANTITY

Thanks to the "Eco-Zone" system it is possible to disable the areas of the baking chamber based on the workload. The zonal control makes it possible to use energy according to the quantity of product that you want to realize, thus optimizing consumption and minimizing waste.



-40% RISPARMIO ENERGETICO

Il nostro sistema "Eco-Power" ottimizza la gestione di potenza garantendo un risparmio del 40% a pieno carico senza indebolire la performance.

-40% ENERGY SAVINGS

Our "Eco-Power" system optimizes power management and so achieves a 40% saving when the oven is used at full load, without affecting performance at all.



360° PIZZA PERFETTA

Il sistema "Pizza Perfetta" è stato studiato per garantire una cottura ottimale senza necessità di girare continuamente la pizza. Velocità di produzione e risparmio di consumi assicurati.

360° PERFECT PIZZA

The "Perfect Pizza" system has been designed to guarantee excellent baking without having to turn the pizza once and over again. Production speed and energy saving guaranteed.



100 % GARANZIA DI PRODUZIONE CONTINUA

La più alta capacità resistiva sul mercato, sviluppata su 8 zone controllabili singolarmente, rende JACK non soggetto ad interruzioni di funzionamento per guasti.

100 % CONTINUOUS PRODUCTION GUARANTEED

The highest resistance capacity on the market, developed on 8 zones singularly controllable, makes JACK not subject to interruptions of work due to damage.



4.0 READY

Il forno è predisposto per l'utilizzo in un processo produttivo di Industria 4.0.

4.0 READY

The oven is designed to be used in an Industry 4.0 production process.

**Soluzione ideale per la cottura
di pizza al piatto, pasticceria e panetteria**

STRUTTURA E CARATTERISTICHE

- Fino a 8 zone di riscaldamento indipendenti
- Platea e fianchi camera in refrattario
- Temperatura separata tra cielo e platea
- Termostato di sicurezza
- Sportello a doppio vetro panoramico per ottenere il massimo isolamento termico frontale
- Coibentazione camera con materiale ad alto coefficiente isolante
- Temperatura massima 500°C

PANNELLO DI CONTROLLO

- Touch screen 5 pollici a colori
- Funzione accensione programmata settimanale
- Funzione timer cottura evoluta
- Timer di cottura
- Partenza ritardata
- Energy saving
- Funzione riscaldamento rapido
- Orologio
- Impostazione lingua
- Gestione potenza cielo e platea con percentuale

VERSIONI

- Forno su basamento con ruote
- Forno su basamento con ruote e porta teglie
- Forno con ruote su cella di lievitazione

OPTIONAL

- Versione colorata a RAL
- Vaporiera
- Generatore di vapore
- Gestione elettronica del vapore in uscita
- Programmi differenziati per pane e pizza
- Gestione programmabile dei cicli di immissione vapore
- Gestione dei cicli di temperatura ottimali per la panificazione
- Funzione My Baking (fino a 99 ricette configurabili)
- Aspirazione cappa elettrica
- Piano in lamiera bugnata (optional senza sovrapprezzo)
- 4.0 Ready

***The perfect solution for baking pizza on the plate,
pastry and bakery***

STRUCTURE AND FEATURES

- Up to 8 independent heating zones
- Chamber top and base in refractory stone
- Separated temperatures of top and base
- Safety thermostat
- Double-glazed panoramic door for total front thermal insulation
- Chamber insulation guaranteed by high insulation coefficient materials
- Maximum temperature: 500 °C

CONTROL PANEL

- 5 inch colour touch screen
- Weekly programmed start-up function
- Upgraded cooking timer function
- Cooking timer
- Delayed start-up
- Energy saving
- Quick heating function
- Clock
- Language setting
- Top and base power management with percentage

VERSIONS

- Oven on open support with castors
- Oven on open support equipped with tray-holder slides and castors
- Oven on proving chamber with castors

OPTIONAL

- RAL colored version
- Steam injection system
- Vapour generator
- Electronic management of vapour exhaust
- Different programs for bread and for pizza
- Programmable management of vapour injection cycles
- Management of the temperature cycles for bakery
- My baking function (up to 99 recipes can be configured)
- Extraction with electric hood
- Buckled sheet plate (optional - no extra charges)
- 4.0 Ready



	DIM. INTERNO CAMERA COOKING CHAMBER DIMENSIONS	DIM. ESTERNE EXTERNAL DIMENSIONS	ALTEZZA SUPPORTO + RUOTE SUPPORT HEIGHT + CASTORS	ALTEZZA CELLA LIEVITAZIONE + RUOTE PROVING CHAMBER HEIGHT + CASTORS
	L P H mm W D H mm	L P H mm W D H mm	H mm	H mm
JACK L12	1240 x 1260 x 180	1640 x 1480 x 405	975	975
JACK L9	1240 x 945 x 180	1640 x 1165 x 405	975	975
JACK L6	1240 x 630 x 180	1640 x 850 x 405	975	975
JACK M9	930 x 945 x 180	1330 x 1165 x 405	975	975

	ALTEZZA CAPPA HOOD HEIGHT	ALIMENTAZIONE VOLTAGE	POTENZA INSTALLATA POWER	TOT. PIZZE A CAMERA NR. OF PIZZAS	
	H mm	V	Kw	ø Pizza	n. Pizzas
JACK L12	150	AC V 400 3N	17,30	ø 30 cm ø 35 cm ø 45 cm	16 10 4
JACK L9	150	AC V 400 3N	13,00	ø 30 cm ø 35 cm ø 45 cm	9 6 4
JACK L6	150	AC V 400 3N	8,70	ø 30 cm ø 35 cm ø 45 cm	8 3 3
JACK M9	150	AC V 400 3N	9,80	ø 30 cm ø 35 cm ø 45 cm	9 5 4

	N° TEGLIE NR OF PANS	N° PALE NR OF PANS	N° ZONE NR ZONAL
	60x40 cm	30x60 cm	Kw
JACK L12	6	8	4 3 2 1
JACK L9	4	6	3 2 1
JACK L6	3	4	2 1
JACK M9	2	3	3 2 1

Credits

aneta-voborilova
artur-rutkowski
christina-rumpf
ood-photographer-jennifer-pallian
mae-mu

restoitalia®
CATERING EQUIPMENT MANUFACTURERS

**SEDE LEGALE
HEAD OFFICE**
Via del Lavoro 4
Loc. Canavaccio
61029 Urbino PU Italy

gradus.restoitalia.it

**SEDE OPERATIVA
HEADQUARTERS**
Via dell'Industria 23
Loc. Canavaccio
61029 Urbino PU Italy
T. +39 0722 354048
F. +39 0722 354049

GRADUS

GRADUS

