

MODULAR

---

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

## MODULAR

pizzeria, pasticceria, panetteria  
pizzeria, pastry, bakery



ERADUS

restoitalia



**MODULAR**

il forno che completa il tuo laboratorio.

MODULAR è il forno statico elettrico che è stato progettato per permettere di cuocere alla perfezione pizza in teglia e prodotti di piccola panetteria e pasticceria, creando la possibilità di estendere la propria offerta raggiungendo nuovi clienti.

L'innovativa tecnologia Gradus ha dotato MODULAR di un quadro comandi touch screen da 5" dal quale si può gestire ogni parametro di cottura e si possono configurare **fino a 99 ricette programmabili** ottenendo una gestione personalizzata dei processi di cottura.

MODULAR è disponibile nelle **camere di altezza 18 o 28 cm**, per la cottura di piccoli e grandi lievitati.

La linea **MODULAR** racchiude in sé un'esperienza maturata in più di 40 anni di storia che l'hanno resa un'icona nel settore bakery.

**MODULAR**

*the oven that completes your laboratory.*

*MODULAR is an electric static oven designed to allow to perfectly cook tray pizza and small bakery and pastry products, creating the possibility to extend the offer reaching new clients.*

*The innovative Gradus technology has equipped MODULAR with a 5" touch screen control panel from which each cooking parameter can be managed and up to **99 programmable recipes** can be configured, obtaining a customized management of the cooking processes.*

*MODULAR is available in **18 or 28 cm height chambers**, for the cooking of little and large leavened products*

*The **MODULAR** line embodies an experience honed over more than 40 years that have made it an icon in the bakery sector.*

GRADUS



GRADUS

MODULAR





#### **-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.*



#### **GESTIONE SEPARATA**

Gestione separata della potenza tra cielo e platea.

#### **SEPARATE MANAGEMENT**

*Separate management of top and base power.*



#### **VAPOUR CONTROL**

Massimo controllo della saturazione di vapore in camera per una cottura ottimale di prodotti di pasticceria e di panetteria.

#### **VAPOUR CONTROL**

*Maximum control of vapour saturation in the chamber for an optimal cooking of pastry and bakery products*



#### **99 RICETTE PROGRAMMABILI**

My baking è il sistema di programmazione personalizzato dei processi di cottura.

#### **99 PROGRAMMABLE RECIPES**

*My baking is the customized system to program baking processes.*



#### **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.*

La soluzione ideale per completare la tua produttività.

#### STRUTTURA E CARATTERISTICHE

- Interno camera in lamiera alluminata
- Platea camera in refrattario
- Gestione del vapore in uscita
- Sistema di riscaldamento con resistenze corazzate
- Sportello basculante con apertura verso l'alto
- Pannellatura esterna in acciaio inox
- Coibentazione interna ad alto rendimento
- Termostato di sicurezza
- Potenzimetro per regolazione della quantità di calore fronte camera

#### 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
- Gestione programmabile dei cicli di immissione vapore
- Gestione dei cicli di temperatura ottimali per la panificazione
- Funzione My Baking (fino a 99 ricette configurabili)
- Gestione dei cicli di temperatura ottimali per la panificazione

#### OPTIONAL

- Piano in lamiera bugnata per cottura di prodotti in teglia
- Vaporiera
- Generatore di vapore
- 4.0 Ready

#### VERSIONI

- Forno con sportello in vetro
- Forno con sportello in Acciaio Inox
- Forno su cella di lievitazione
- Forno su basamento con porta teglie
- Camera di cottura H18
- Camera di cottura H28

*The ideal solution to complete your productivity.*

#### STRUCTURE AND FEATURES

- Chamber aluminium sheet interior
- Chamber base in refractory stone
- Management of vapour exhaust
- Heating system with armored heating elements
- Tilting door with upward opening
- Stainless steel external panels
- High-performance internal insulation
- Safety thermostat
- Potentiometer for regulation of heat quantity on the front of the chamber

#### 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
- Programmable management of vapour injection cycles
- Management of the temperature cycles for bakery
- My baking function (up to 99 recipes can be configured)
- Management of the temperature cycles for bakery

#### OPTIONAL

- Embossed plate top for pan baking
- Steamer
- Vapour generator
- 4.0 Ready

#### VERSIONS

- Oven with glass door
- Oven with stainless steel door
- Oven on proving chamber
- Oven on support with tray-holder slides
- Cooking chamber H18
- Cooking chamber H28



|             | DIM. INTERNO CAMERA<br>COOKING CHAMBER<br>DIMENSIONS | DIM. ESTERNE<br>EXTERNAL DIMENSIONS | ALTEZZA<br>CAPPA<br>HOOD HEIGHT | ALIMENTAZIONE<br>VOLTAGE |
|-------------|------------------------------------------------------|-------------------------------------|---------------------------------|--------------------------|
|             | L   P   H mm<br>W   D   H mm                         | L   P   H mm<br>W   D   H mm        | H mm                            | V                        |
| MODULAR 68  | 620 x 820 x 180/280                                  | 960 x 1200 x 430/530                | 160                             | AC V 400 3N              |
| MODULAR 612 | 620 x 1220 x 180/280                                 | 960 x 1515 x 430/530                | 160                             | AC V 400 3N              |
| MODULAR 812 | 820 x 1220 x 180/280                                 | 1160 x 1515 x 430/530               | 160                             | AC V 400 3N              |

|             | POTENZA<br>INSTALLATA<br>POWER | N° TEGLIE<br>NR OF PANS | ALTEZZA<br>SUPPORTO<br>SUPPORT HEIGHT | ALTEZZA CELLA DI<br>LIEVITAZIONE<br>PROVING CHAMBER<br>HEIGHT |
|-------------|--------------------------------|-------------------------|---------------------------------------|---------------------------------------------------------------|
|             | Kw                             | 60 x 40 cm              | H mm                                  | H mm                                                          |
| MODULAR 68  | 7,9                            | 2                       | 805 - 580                             | 805 - 580                                                     |
| MODULAR 612 | 8,5                            | 3                       | 805 - 580                             | 805 - 580                                                     |
| MODULAR 812 | 10,0                           | 4                       | 805 - 580                             | 805 - 580                                                     |

#### 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](http://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

