



GRADUS
perfect baking

2024

GRADUS

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.

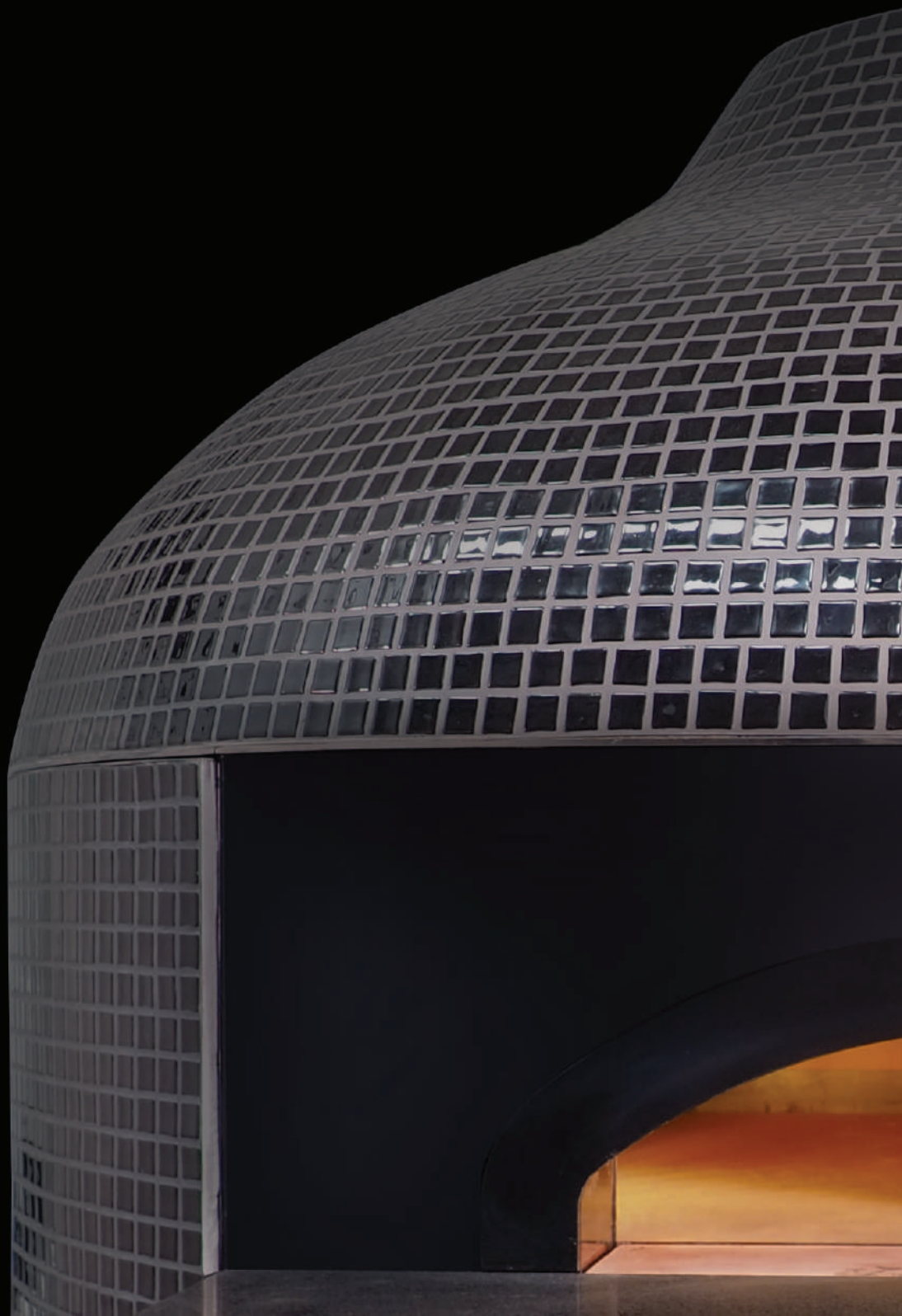
GRADUS



GRADUS

CRATOS

pizzeria



GRADUS

resto
italia®
dal 1961

CRATOS offre tutte le prestazioni di cottura tipiche del tradizionale forno a legna, **garantendo la possibilità di preparare la vera pizza napoletana** con la perfezione della cottura assicurata dalla linea GRADUS. Il nuovo forno CRATOS è progettato con l'intento di preservare intatte le caratteristiche principali della tradizione: cottura, struttura, coibentazione e design. Realizzato utilizzando materiali e tecniche tipiche dell'antica tradizione, con **l'aggiunta di una camera di cottura elettrica** e di soluzioni innovative per il **contenimento dei consumi, nel pieno rispetto dell'ambiente.**

CRATOS è dotato del sistema **ECO POWER** e **ISO MAX** i quali permettono di arrivare alla **temperatura massima di esercizio di 515°C (959 °F)** in soli 85 minuti, garantendo allo stesso tempo **consumi minimi durante l'attività di lavoro di soli 6,5Kw/H.**

CRATOS ha il potere di fornire l'energia necessaria per la cottura di qualunque stile di pizza: tradizionale, napoletana, contemporanea o gourmet, offrendo la possibilità di **decidere l'entità dell'energia richiesta**, nel momento e nel modo che si preferisce. Le dimensioni del forno semplificano notevolmente il lavoro dei pizzaioli, offrendo la possibilità di cuocere fino a **9 pizze** contemporaneamente, con lo stesso identico risultato perfetto. Grazie all'altezza della camera di cottura H18, è possibile cuocere alla perfezione ogni tipologia di pane. Inoltre, il design elegante e tradizionale lo rende un vero e proprio oggetto d'arredo, perché costruito con prestigiosi materiali come la **Pietra di Sorrento** e il marmo nero, e con la possibilità di personalizzare le **preziose finiture del mosaico.**

*CRATOS offers all the baking performance typical of the traditional wood-fired oven, **guaranteeing the possibility of preparing true Neapolitan pizza with the baking perfection ensured by the GRADUS line.** The new CRATOS oven is designed to preserve intact the main characteristics of tradition: **baking, structure, insulation and design.***

*Made by using materials and techniques typical of the ancient tradition, **with the addition of an electric baking chamber and innovative solutions for containing consumption, in full respect of the environment.***

*CRATOS is equipped with **ECO-POWER** and **ISO MAX** systems, which allow to reach the **maximum operating temperature of 515°C (959°F)** in just 85 minutes, while **guaranteeing minimum consumption of only 6.5Kw/H.***

*CRATOS has the power to provide the energy needed to bake any style of pizza: **traditional, Neapolitan, contemporary or gourmet, offering the possibility to decide the amount of energy required, at the time and in the way you prefer.** The oven's dimensions greatly simplify the work of pizza makers, offering the possibility of baking up to **9 pizzas** at the same time, with the same perfect result. Thanks to the H18 chamber, it is possible to perfectly bake any type of bread.*

*In addition, the elegant and traditional design makes it a true piece of furniture, because it is built with prestigious materials such as **Sorrento Stone** and black marble, and with the possibility of **customizing the mosaic finish.***



CRATOS



515° DI TEMPERATURA MASSIMA

Il forno CRATOS raggiunge una temperatura massima di 515°C (959°F) in soli 85 minuti, con prestazioni di cottura perfette.

515° MAXIMUM TEMPERATURE

The CRATOS oven reaches a maximum temperature of 515°C (959°F) in just 85 minutes, with perfect baking performance



**-30% RISPARMIO
ENERGETICO**

Il nostro sistema "Eco-Power" ottimizza la gestione di potenza garantendo un risparmio del 30% a pieno carico senza indebolire la performance.

**-30% ENERGY
SAVINGS**

Our "Eco-Power" system optimizes power management and so achieves a 30% saving when the oven is used at full load, without affecting performance at all.





ISO MAX
40°C TEMPERATURA
ESTERNA

Il sistema di isolamento "Iso-Max", riduce la dispersione del calore verso l'esterno, mantenendo una temperatura massima di circa 40°C (104°F) all'esterno del forno, offrendo la massima sicurezza nell'ambiente di lavoro.

ISO MAX
40°C EXTERNAL LOW
TEMPERATURE

The "Iso-Max" insulation system reduces heat dispersion out of the chamber, while maintaining a maximum temperature outside of the oven of 40°C (104°F), offering maximum safety in the workplace.





**IL FORNO TRADIZIONALE
NAPOLETANO**

Il design innovativo si ispira alla tradizione Napoletana e ai suoi materiali, tra i quali spicca l'inconfondibile forma del Vesuvio eseguita con preziosi Mosaici e Marmo. Il forno diventa così anche un oggetto d'arredo, che offre la possibilità di personalizzazione delle finiture.

**THE TRADITIONAL
NEAPOLITAN OVEN**

The innovative design is inspired by the Neapolitan tradition and its materials, among which is the unmistakable shape of Vesuvio executed with precious Mosaics and Marble. The oven thus also becomes a furnishing object, offering the possibility of customising the mosaic finishes.



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.



L'autenticità del forno a legna napoletano con un cuore elettrico.

STRUTTURA E CARATTERISTICHE

- Struttura realizzata in lamiera di acciaio verniciata a polveri epossidiche alta temperatura
- Camera interamente in refrattario
- Piano di cottura in biscotto di Sorrento certificato
- Resistenze corazzate
- Doppia luce interna
- Piano d'appoggio in marmo con trattamento alimentare
- Porta amovibile per chiusura bocca
- Isolamento ISO Max
- Termostato di sicurezza
- Temperatura massima di esercizio 515°C (959°F)
- Consumo medio orario: 6,5 Kw/h

PANNELLO DI CONTROLLO

- Touch screen 5 pollici a colori
- Gestione elettronica della temperatura separate tra cielo e platea
- Funzione riscaldamento rapido
- Funzione My Baking (99 ricette personalizzabili)
- Funzione accensione programmata settimanale
- Partenza ritardata
- Energy saving
- Orologio
- Impostazione lingua

FINITURE

- Mosaico
- Resina

OPTIONAL

- Colore e finitura di Mosaico e Resina personalizzabili.
- Motore per aspirazione vapori cappa 313m³/h
- Porta con vetro per cotture lunghe
- 4.0 Ready

VERSIONI

- Forno con finitura in mosaico
- Forno con finitura in resina
- Forno con finitura in mosaico su basamento
- Forno con finitura in resina su basamento
- Forno con finitura in mosaico su cella di lievitazione
- Forno con finitura in resina su cella di lievitazione

The authenticity of the Neapolitan wood-fired oven with an electric heart.

STRUCTURE AND FEATURES

- Structure made of steel sheet painted with high temperature epoxy powders
- Internal cooking chamber in refractory stone
- Chamber base in certified Sorrento Stone
- Armored heating elements
- Double internal light
- External support top in marble with food treatment
- Movable door
- ISO MAX insulation
- Safety thermostat
- Maximum operating temperature 515°C (959°F)
- Average hourly consumption: 6.5 Kw/h

CONTROL PANEL

- 5 inch colour touch screen
- Separate electric management of top and base temperature
- Quick heating function
- My baking function (up to 99 recipes can be configured)
- Weekly programmed start-up function
- Delayed start-up
- Energy saving
- Clock
- Language setting

FINISHES

- Mosaic
- Resin

OPTIONAL

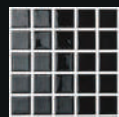
- Customizable color and finish of Mosaic and Resin
- Motor for hood steam extraction 313m³/h
- Glass door for long baking
- 4.0 Ready

VERSIONS

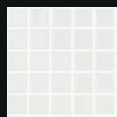
- Oven with mosaic finish
- Oven with resin finish
- Oven with mosaic finish on support
- Oven with resin finish on support
- Oven with mosaic finish on proving chamber
- Oven with resin finish on proving chamber

	DIM. INTERNO CAMERA COOKING CHAMBER DIMENSIONS	DIM. ESTERNE EXTERNAL DIMENSIONS	ALTEZZA SUPPORTO SUPPORT HEIGHT	ALTEZZA CELLA LIEVITAZIONE PROVING CHAMBER HEIGHT
	L P H mm W D H mm	L P H mm W D H mm	H mm	H mm
CRATOS 9	930 x 945 x 180	1600 x 1635 x 1380	785	785
	DIM. BOCCA DIMENSIONS OPENING	ALIMENTAZIONE VOLTAGE	POTENZA INSTALLATA POWER	TOT. PIZZE A CAMERA NR. OF PIZZAS
	L H mm W H mm	V	Kw	ø Pizza n. Pizzas
CRATOS 9	525 x 150	AC V 400 3N 50/60 Hz	15,25	ø 30 cm 9 ø 35 cm 5 ø 45 cm 4
	N° TEGLIE NR OF PANS	N° PALE NR OF PANS	PESO FORNO OVEN WEIGHT	PESO SUPPORTO SUPPORT WEIGHT
	60x40 cm	30x60 cm	Kg	Kg
CRATOS 9	2	3	510	20

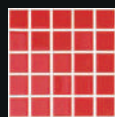
MOSAICO STANDARD STANDARD MOSAIC



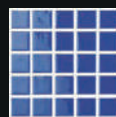
Nero
Black



Bianco
White

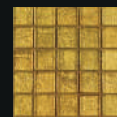


Rosso
Red



Blu
Blue

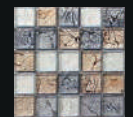
MOSAICO STANDARD PREMIUM STANDARD PREMIUM MOSAIC



Oro
Gold

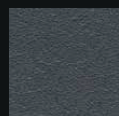


Rame
Copper

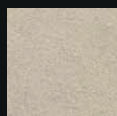


Metal Inox
Mix

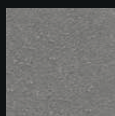
RESINA STANDARD STANDARD RESIN



Nero
Black



Bianco
White



Grigio
Grey



Rosso
Red

FINITURE PERSONALIZZABILI: COLORE E MOSAICO / RESINA
CUSTOMIZABLE FINISHES: COLOUR AND MOSAIC / RESIN

GRADUS

JACK

pizzeria





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.*



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.



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.



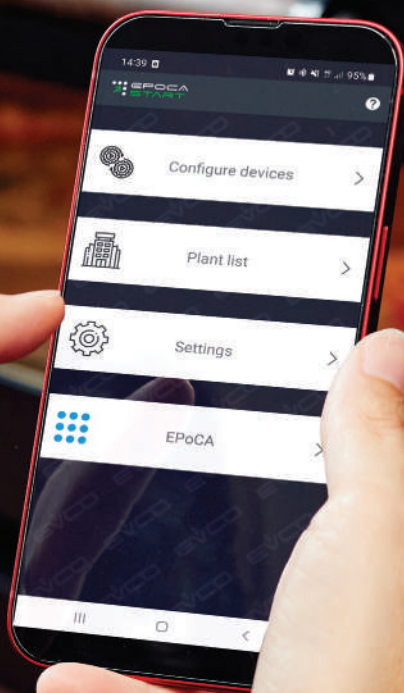


4.0 READY

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.



GRADUS



-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.



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.



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

STRUTTURA E CARATTERISTICHE

- Struttura realizzata in lamiera di acciaio verniciata a polveri epossidiche alta temperatura
- 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 (932°F)

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
- Funzione My Baking (fino a 99 ricette configurabili)
- 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
- Cappa a condensazione
- 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
- 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

- Structure made of steel sheet painted with high temperature epoxy powders
- 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 (932°F)

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
- My baking function (up to 99 recipes can be configured)
- 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
- Condensation hood
- Steam injection system
- 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
- 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 50/60 Hz	17,30	ø 30 cm 16 ø 35 cm 10 ø 45 cm 4
JACK L9	150	AC V 400 3N 50/60 Hz	13,00	ø 30 cm 9 ø 35 cm 6 ø 45 cm 4
JACK L6	150	AC V 400 3N 50/60 Hz	8,70	ø 30 cm 8 ø 35 cm 3 ø 45 cm 3
JACK M9	150	AC V 400 3N 50/60 Hz	9,80	ø 30 cm 9 ø 35 cm 5 ø 45 cm 4

	N° TEGLIE NR OF PANS	N° PALE NR OF PANS	N° ZONE NR ZONAL	PESO FORNO OVEN WEIGHT
	60x40 cm	30x60 cm	Nr	Kg
JACK L12	6	8	4 3 2 1	262
JACK L9	4	6	3 2 1	222
JACK L6	3	4	2 1	182
JACK M9	2	3	3 2 1	193

GRADUS





GRADUS

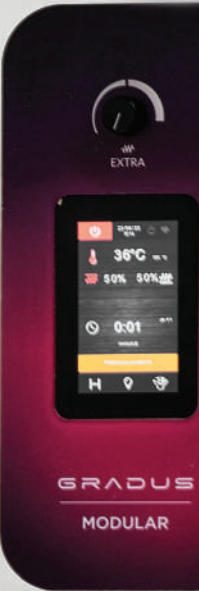
MODULAR

pizzeria, pasticceria, panetteria
pizzeria, pastry, bakery



GRADUS

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.



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.*





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.





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.



La soluzione ideale per completare la tua produttività.

STRUTTURA E CARATTERISTICHE

- Struttura realizzata in lamiera di acciaio verniciata a polveri epossidiche alta temperatura
- 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
- 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

- Structure made of steel sheet painted with high temperature epoxy powders
- 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
- 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 COOKING CHAMBER DIMENSIONS	DIM. ESTERNE EXTERNAL DIMENSIONS	ALTEZZA CAPPA HOOD HEIGHT	ALIMENTAZIONE VOLTAGE
	L P H mm W D H mm	L P H mm 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 50/60 Hz
MODULAR 612	620 x 1220 x 180/280	960 x 1515 x 430/530	160	AC V 400 3N 50/60 Hz
MODULAR 812	820 x 1220 x 180/280	1160 x 1515 x 430/530	160	AC V 400 3N 50/60 Hz

	POTENZA INSTALLATA POWER	N° TEGLIE NR OF PANS	ALTEZZA SUPPORTO SUPPORT HEIGHT	ALTEZZA CELLA DI LIEVITAZIONE PROVING CHAMBER HEIGHT	PESO FORNO H18 OVEN WEIGHT H18	PESO FORNO H28 OVEN WEIGHT H28
	Kw	60 x 40 cm	H mm	H mm	Kg	Kg
MODULAR 68	7,9	2	805 - 580	805 - 580	115	129
MODULAR 612	8,5	3	805 - 580	805 - 580	136	155
MODULAR 812	10,0	4	805 - 580	805 - 580	163	181

GRADUS

ROTOR

pasticceria, panetteria
pastry, bakery



restoitalia



GRADUS
ROTOR

Il Rotor è un forno a convezione con carrello rotante, ideale per le piccole e medie produzioni di pasticceria professionale. Dai formati più piccoli fino ai prodotti di maggior volume e complessità, semplici o farciti, Rotor assicura sempre il miglior risultato di cottura, **abbinando la convezione alla rotazione**, per una ideale distribuzione del calore sull'intero volume, dalla superficie al cuore del prodotto. Il forno Rotor è disponibile nei modelli: **ROTOR_710** (7/10 teglie) e **ROTOR_1518** (15/18 teglie)

Inoltre, grazie alla innovativa funzione My Baking, **Rotor supporta i professionisti anche nella panificazione**: le nuove farine che stanno diventando sempre più di uso comune nel mercato, spesso caratterizzate dal basso o assente contenuto glutinico, necessitano di un procedimento di cottura più graduale e delicato.

Rotor è la soluzione migliore per risolvere i problemi che possono sorgere durante la cottura di questi prodotti, permettendo al professionista di intercettare e di soddisfare una richiesta in costante crescita.

*Rotor is a convection oven with rotary trolley, perfect for small and medium production of professional pastry. Regardless of the size and complexity of the products cooked, or if they are filled or not, Rotor guarantees the best baking results since it **combines convection and rotation** for perfect heat distribution both inside and outside the product. The Rotor oven comes in the following models: **ROTOR_710** (7/10 pans) and **ROTOR_1518** (15/18 pans)*

*Moreover, thanks to the innovative My Baking function, **the Rotor range aids bread-making professionals too**. In particular, when using the new flours that are more and more widely used in the market, often with low or no gluten content, which require a more gradual and gentle cooking process.*

Rotor is the best solution for those problems that may arise while baking these products; it helps professionals to intercept and meet an always growing need.



ROTOR



-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° COTTURA 3D

Il sistema 3D garantisce massima uniformità di cottura tra cuore e superficie del prodotto. Sfruttando la combinazione di ventilazione e rotazione, permette infatti una distribuzione omogenea del calore sull'intero volume della camera.

360° 3D COOKING

The 3D system guarantees fully uniform cooking, from the core to the surface of the product. Exploiting the combination of ventilation and rotation, it allows indeed a homogeneous distribution of heat over the entire volume of the chamber.





**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.

GRADUS

ROTOR

EXTRA



GRADUS
MODULAR



100% PANE PERFETTO

Il sistema "Bread Ready" è stato studiato per ottenere il massimo risultato anche nella cottura di pane con farine integrali e gluten free.

100% PERFECT BREAD

The "Bread Ready" system has been designed to get the best results even when using whole-wheat and gluten-free flours.



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.



**Forno a convezione con carrello rotante,
ideale per pasticceria professionale e panetteria.**

STRUTTURA E CARATTERISTICHE

- 7/10 piani di cottura su telaio rotante regolabile non estraibile
- 15/18 piani di cottura su carrello rotante estraibile
- Ventilazione combinata con distribuzione uniforme del calore
- Doppio termostato di sicurezza
- Struttura interamente in acciaio inox
- Coibentazione ad alto isolamento termico garantito dal sistema "air-jacket"
- Anta in acciaio con doppio vetro per una perfetta visuale e altissimo isolamento

PANNELLO DI CONTROLLO

- Touch screen 5 pollici a colori
- Funzione accensione programmata settimanale
- Funzione timer cottura evoluta
- Gestione elettronica del vapore in uscita
- Funzione riscaldamento rapido
- Orologio
- Partenza ritardata
- Programmi differenziati per pane e pasticceria
- Gestione programmabile dei cicli di immissione vapore
- Gestione programmabile dei cicli di temperatura
- Funzione my baking (fino a 99 ricette configurabili)

OPTIONAL

- Vaporiera
- Generatore di vapore
- Teglie antiaderenti (40 x 60 cm)
- Teglie inox (40 x 60 cm)
- Teglie baguette (40 x 60 cm)
- Ruote per cella (H 125 mm) 7/10
- Carrello portateglie 40x60 15/18 ripiani
- 4.0 Ready

**Convection oven with rotary trolley,
perfect for professional pastry and bakery.**

STRUCTURE AND FEATURES

- 7/10 cooking shelves on adjustable, non-removable rotary frame
- 15/18 cooking shelves on removable rotary cart
- Combined ventilation with uniform heat distribution
- Double safety thermostat
- 100% stainless steel structure
- Excellent thermal insulation guaranteed by the "air-jacket" system
- Double-glazed steel door for perfect view and high thermal insulation

CONTROL PANEL

- 5 inch colour touch screen
- Weekly programmed start-up function
- Upgraded cooking timer function
- Electronic management of vapour exhaust
- Quick heating function
- Clock
- Delayed start-up
- Different programs for bread and pastry
- Programmable management of vapour injection cycles
- Programmable management of temperature cycles
- My baking function (up to 99 recipes can be configured)

OPTIONAL

- Steam injection system
- Vapour generator
- Non-stick pans (40 x 60 cm)
- Stainless steel pans (40 x 60 cm)
- Baguette pans (40 x 60 cm)
- Castors for support (H 125 mm) 7/10
- Trayholder cart 40x60 15/18 shelves
- 4.0 Ready

DIM. ESTERNE <i>EXTERNAL DIMENSIONS</i>	PESO FORNO + CELLA LIEVITAZIONE <i>OVEN + PROVING CHAMBER WEIGHT</i>	POTENZA INSTALLATA <i>POWER</i>	ALIMENTAZIONE <i>VOLTAGE</i>	N° TEGLIE <i>NR OF PANS</i>	DISTANZA TEGLIE <i>PANS DISTANCE</i>
L P H mm <i>W D H mm</i>	Kg	Kw	V	60 x 40 cm	mm

ROTOR 710

FORNO <i>OVEN</i>	960 x 1350 x 1930	410	9,8	AC V 400 3N 50/60 Hz	7 10	100 75
CELLA DI LIEVITAZIONE <i>PROVING CHAMBER</i>	960 x 1200 x 580		1,0	AC V 230 1N 50/60 Hz	4	88

ROTOR 1518

FORNO <i>OVEN</i>	980 x 1190 x 2230	550	23,5	AC V 400 3N 50/60 Hz	15 18	97 81
----------------------	-------------------	-----	------	----------------------	---------	---------

GRADUS

RK LINE

pizzeria, pasticceria, panetteria
pizzeria, pastry, bakery

GRADUS

GRADUS



RK è l'impastatrice progettata per lavorare alla perfezione impasti di pizzeria, pasticceria e panetteria, **garantendo sempre la migliore ossigenazione.**

Questa linea di impastatrici è ideale per alti volumi di produzione e per lavorare gli impasti più resistenti.

Grazie alla tecnologia GRADUS, RK è disponibile in versione **digitale** o **touchscreen**, con **variante di velocità** e **inversione di marcia** per impasti ad alta idratazione (80-90%). In tutte le versioni è possibile avere **2 temporizzatori digitali** per programmare il ciclo di lavoro. La versione touchscreen è dotata di **3 temporizzatori touchscreen** con **funzione memory** e **ricettario programmabile.**

*RK is the spiral mixer designed to perfectly knead doughs for pizzeria, pastry and bakery, **always guaranteeing the best oxygenation.***

This line of spiral mixers is ideal for high volumes of production and for kneading the most robust doughs.

*Thanks to GRADUS' technology, RK is available in **touchscreen** and **digital** version, with **speed variator** and **reverse direction function** for high hydrated doughs (80-90%). All the versions can have **2 digital timers** in order to program the working cycle. The touchscreen version is equipped with **3 touchscreen timers** with **memory function** and **programmable recipes.***

GRADUS



La soluzione heavy duty per i tuoi impasti.

The heavy duty solution for your doughs.

VERSIONE CON VARIATORE TOUCHSCREEN
(vers. 60 e 90)

- Variatore velocità touchscreen motore TRIFASE
- Optional anche monofase (per vers. 60)
- 3 Temporizzatori touchscreen da 0 a 99 minuti, con funzione memory
- Conteggio tempo anche in manuale
- 60 Programmi di lavoro con funzione memory con testo e ricette
- Spaccapasta, vasca e supporto spaccapasta in acciaio inox, protezione vasca a norma Europea UNI EN 453
- Utensile spirale di grosso spessore rinforzato e fissato a viti alla trasmissione meccanica
- Trasmissione con riduttore meccanico con ingranaggi auto-lubrificati (per vers. 60)
- Trasmissione con sistema a cinghie trapezoidali (per vers. 90 e 140)
- Apertura per aggiunta prodotto
- Ruote

VERSIONE CON VARIATORE DGT (vers. 60)

- Variatore velocità digitale motore TRIFASE
- Optional anche monofase
- 1 Temporizzatore digitale da 0 a 99 minuti, con funzione memory
- Spaccapasta, vasca e supporto spaccapasta in acciaio inox, protezione vasca a norma Europea UNI EN 453
- Utensile spirale di grosso spessore rinforzato e fissato a viti alla trasmissione meccanica
- Trasmissione con riduttore meccanico con ingranaggi auto-lubrificati
- Apertura per aggiunta prodotto
- Ruote

VERSIONE 2V e 2 TEMPORIZZATORI
(vers. 90 e 140)

- Motore a 2 velocità TRIFASE
- Optional anche monofase (per vers. 60)
- 2 Temporizzatori digitali da 0 a 99 minuti, con funzione memory
- Conteggio tempo anche in manuale (per vers. 60)
- Spaccapasta, vasca e supporto spaccapasta in acciaio inox, protezione vasca a norma Europea UNI EN 453
- Utensile spirale di grosso spessore rinforzato e fissato a viti alla trasmissione meccanica
- Trasmissione con riduttore meccanico con ingranaggi auto-lubrificati (per vers. 60)
- Trasmissione con sistema a cinghie trapezoidali (per vers. 90 e 140)
- Apertura per aggiunta prodotto
- Inversione di marcia
- Ruote

VERSIONE 2V
(vers. 60)

- Motore a 2 velocità TRIFASE
- Optional anche monofase
- Spaccapasta, vasca e supporto spaccapasta in acciaio inox, protezione vasca a norma Europea UNI EN 453
- Utensile spirale di grosso spessore rinforzato e fissato a viti alla trasmissione meccanica
- Trasmissione con riduttore meccanico con ingranaggi auto-lubrificati
- Apertura per aggiunta prodotto
- Ruote

TOUCHSCREEN DIMMER VERSION
(vers. 60 and 90)

- Touchscreen speed variator THREE-PHASE motor
- Optional single-phase (for vers. 60)
- 3 touchscreen timers from 0 to 99 minutes, with memory function
- Kneading time counter also with manual controls
- 60 programs with memory function, text and recipes
- Dough breaker, bowl and dough breaker support in stainless steel, bowl protection compliant with European regulation UNI EN 453
- Thick spiral tool, reinforced and fixed to the mechanical transmission through screws
- Transmission with mechanical gearbox with self-lubricated gears (for vers. 60)
- Transmission with v-belt system (for vers. 90 and 140)
- Opening for product adding
- Castors

DGT DIMMER VERSION (vers. 60)

- Digital speed variator THREE-PHASE motor
- Optional single-phase
- 1 digital timer from 0 to 99 minutes, with memory function
- Dough breaker, bowl and dough breaker support in stainless steel, bowl protection compliant with European regulation UNI EN 453
- Thick spiral tool, reinforced and fixed to the mechanical transmission through screws
- Transmission with mechanical gearbox with self-lubricated gears
- Opening for product adding
- Castors

2 SPEED AND 2 TIMERS VERSION
(vers. 90 and 140)

- 2 speed levels THREE-PHASE motor
- Optional single-phase (for vers. 60)
- 2 digital timers from 0 to 99 minutes, with memory function
- Kneading time counter also with manual controls (for vers. 60)
- Dough breaker, bowl and dough breaker support in stainless steel, bowl protection compliant with European regulation UNI EN 453
- Thick spiral tool, reinforced and fixed to the mechanical transmission through screws
- Transmission with mechanical gearbox with self-lubricated gears (for vers. 60)
- Transmission with v-belt system (for vers. 90 and 140)
- Opening for product adding
- Reverse direction function
- Castors

2 SPEED VERSION
(vers. 60)

- 2 speed levels THREE-PHASE motor
- Optional single-phase
- Dough breaker, bowl and dough breaker support in stainless steel, bowl protection compliant with European regulation UNI EN 453
- Thick spiral tool, reinforced and fixed to the mechanical transmission through screws
- Transmission with mechanical gearbox with self-lubricated gears
- Opening for product adding
- Castors

	MOTORI <i>MOTORS</i>	VOLUME VASCA BOWL VOLUME	CAPACITÀ MASSIMA MAXIMUM CAPACITY	CAPACITÀ MINIMA MINIMUM CAPACITY	DIM. ESTERNE <i>EXTERNAL DIMENSIONS</i>	
		Lt	Kg	Kg	L P H mm W D H mm	
RKVE 60 TOUCH	1	63	50	5	580 x 927 x 952/1410	
RKVE 60 TR	1	63	50	5	580 x 927 x 1000	
RK 60 2 T-D	1	63	50	5	580 x 927 x 1000	
RK 60 TR 2V	1	63	50	5	580 x 927 x 1000	
RK 90 TR 2V 2T	2	90	60	6	640 x 1070 x 1310	
RKVE 90 TOUCH	2	90	60	6	640 x 1070 x 1310	
RK 140 TR 2V 2T	2	140	80	8	750 x 1200 x 1500	
RK 140 TR 2V 2T R	2	140	80	8	750 x 1200 x 1500	
	ALIMENTAZIONE <i>VOLTAGE</i>	POTENZA <i>POWER</i>	RPM VASCA <i>BOWL RPM</i>	RPM SPIRALE <i>SPIRAL RPM</i>	PESO <i>WEIGHT</i>	DIAMETRO VASCA <i>BOWL DIAMETER</i>
	V	Kw	Rpm	Rpm	Kg	Cm
RKVE 60 TOUCH	AC V 400	2,2	10-28	80-230	150	48
RKVE 60 TR	AC V 400	2,2	11-20	90-180	150	48
RK 60 2 T-D	AC V 400	2,2	13/19	109/164	150	48
RK 60 TR 2V	AC V 400	2,2	13/19	109/164	150	48
RK 90 TR 2V 2T	AC V 400	3 + 0,37	14	102/204	320	60
RKVE 90 TOUCH	AC V 400	3 + 0,37	8-15	102-204	320	60
RK 140 TR 2V 2T	AC V 400	4,7 + 0,37	14	100/200	475	70
RK 140 TR 2V 2T R	AC V 400	4,7 + 0,37	14	80/160	475	70



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

