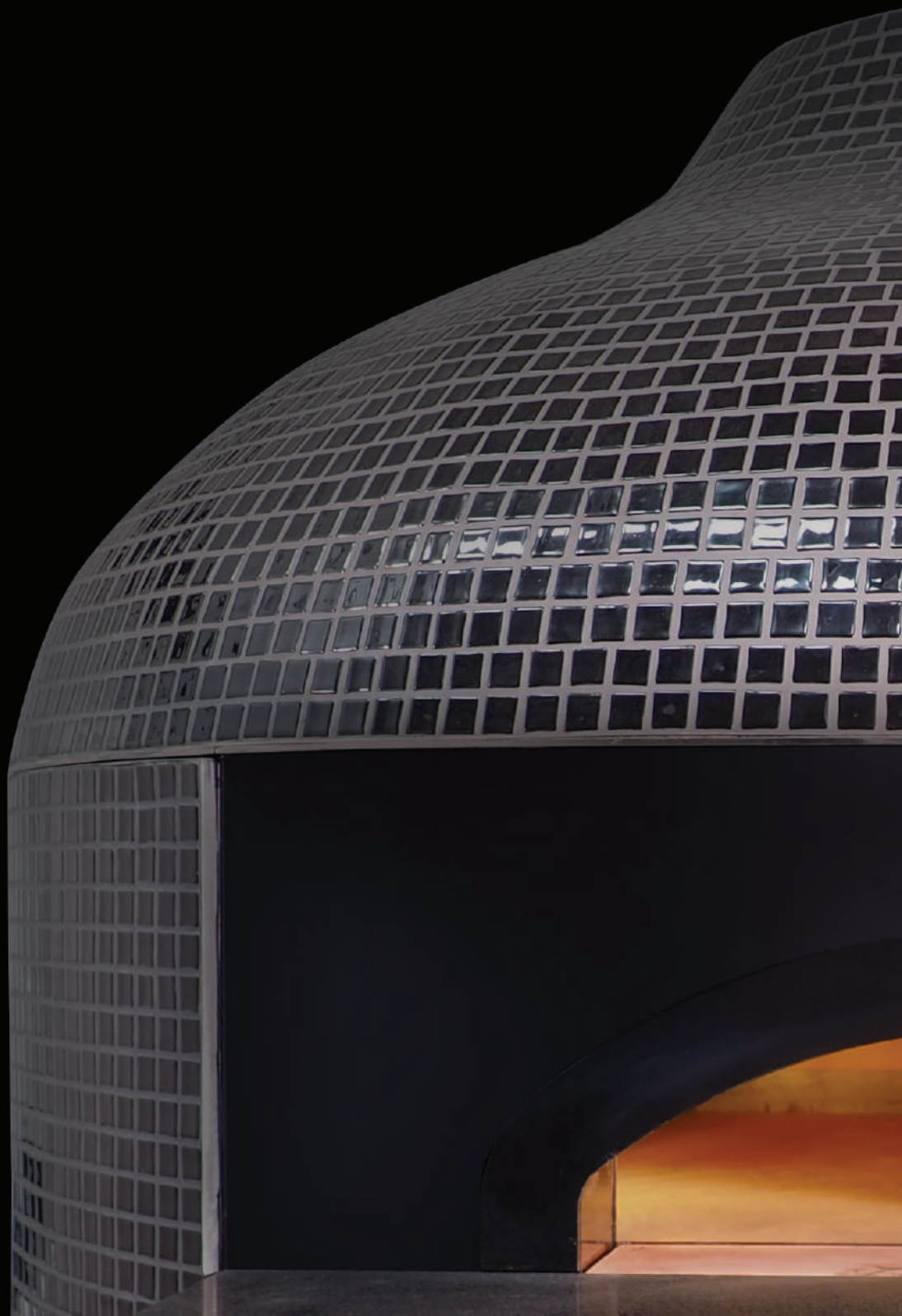


GRADUS

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

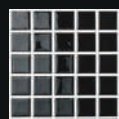
- Customizable color and finish of Mosaic and Resin
- Motor for hood steam extraction 313m³/h
- Glass door for long baking
- 4.0 Ready

VERSIONS

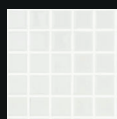
- Oven with mosaic finish
- Oven with resin finish
- Oven with mosaic finish on support
- Oven with resin finish on support
- Oven with mosaic finish on proving chamber
- Oven with resin finish on proving chamber

	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

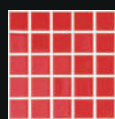
MOSAICO STANDARD STANDARD MOSAIC



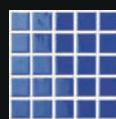
Nero
Black



Bianco
White

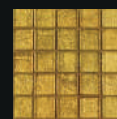


Rosso
Red



Blu
Blue

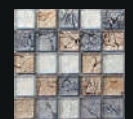
MOSAICO STANDARD PREMIUM STANDARD PREMIUM MOSAIC



Oro
Gold

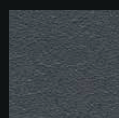


Rame
Copper

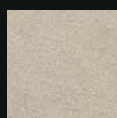


Metal Inox
Mix

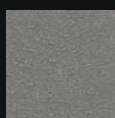
RESINA STANDARD STANDARD RESIN



Nero
Black



Bianco
White



Grigio
Grey



Rosso
Red

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