

GRADUS

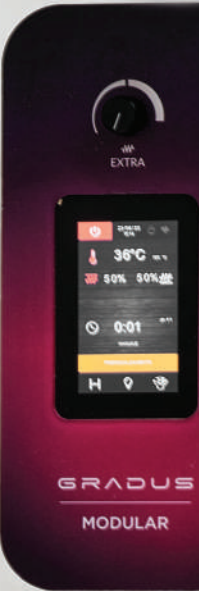
MODULAR

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