GRADUS

JACK

pizzeria




restoitalia

JACK

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.


resto italia
GRADUS
JACK
GRADUS
JACK

JACK





ECO ZONE

-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.

SPLIT POWER

Il sistema Split Power ottimizza il bilanciamento della potenza tra la zona anteriore e posteriore della camera di cottura, assicurando una cottura uniforme e costante ad ogni infornata.

SPLIT POWER

The Split Power system optimizes power balance between the front and rear zone of the baking chamber, ensuring uniform results with every batch.

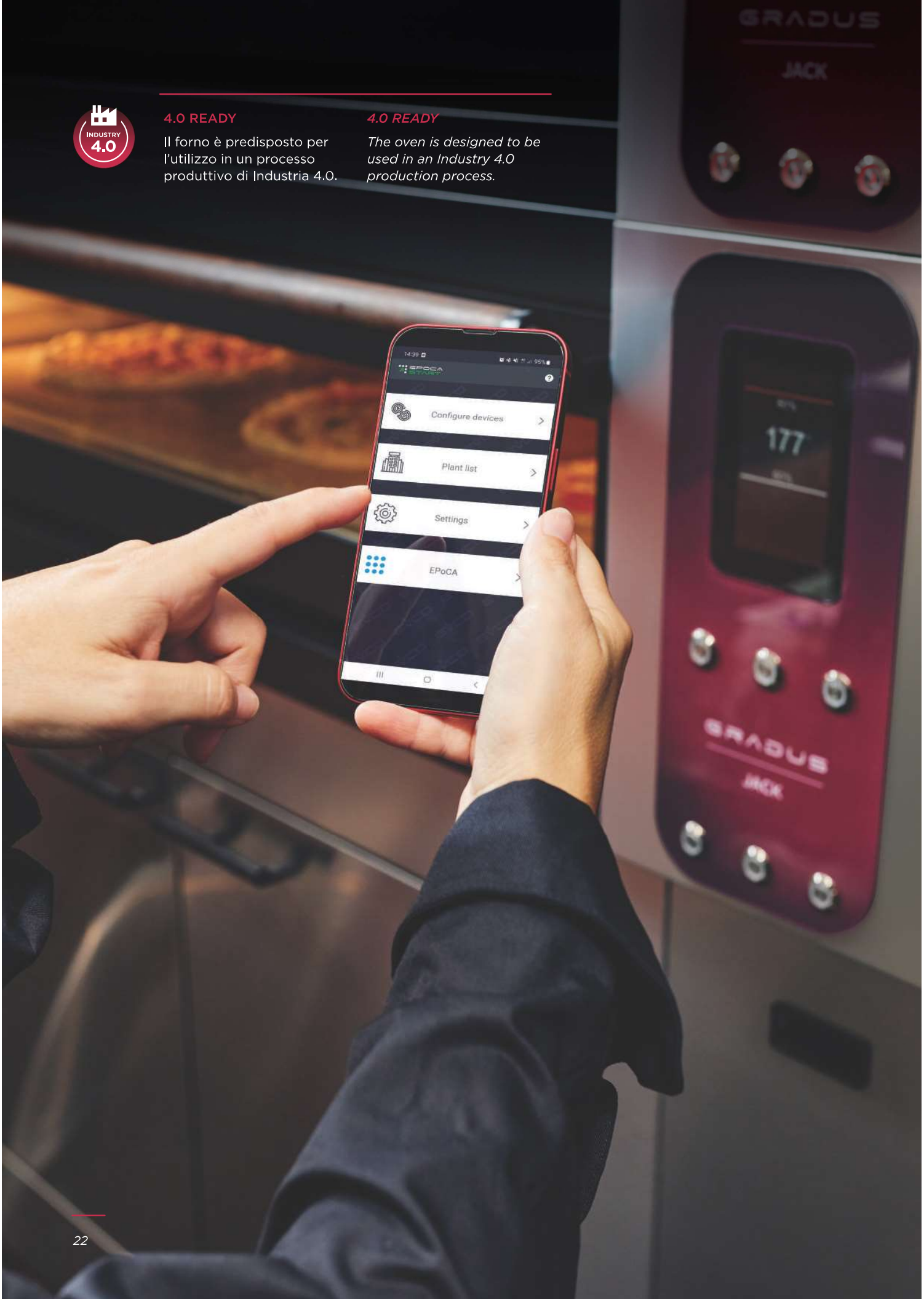


4.0 READY

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.



VERACE / CLASSIC BAKE

- VERACE: camera in Biscotto di Sorrento per creare pizza Napoletana e Contemporanea.
- CLASSIC BAKE: camera in Biscotto per tutti i tipi di pizza.

Fino a 500°C

VERACE / CLASSIC BAKE

- *VERACE: chamber made of Sorrento Biscuit for baking Neapolitan and Contemporary pizza.*
- *CLASSIC BAKE: chamber made of Biscuit for all types of pizza.*

Up to 500°C.

GRADUS | JACK

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 riscaldo 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 L | P | H mm *W | D | H mm*	DIM. ESTERNE *EXTERNAL DIMENSIONS* L | P | H mm *W | D | H mm*	ALTEZZA SUPPORTO + RUOTE *SUPPORT HEIGHT + CASTORS* H mm	ALTEZZA CELLA LIEVITAZIONE + RUOTE *PROVING CHAMBER HEIGHT + CASTORS* 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* H mm	ALIMENTAZONE *VOLTAGE* V	POTENZA INSTALLATA *POWER* Kw	TOT. PIZZE A CAMERA *NR. OF PIZZAS* ø Pizza	n. Pizzas
JACK L12	150	AC V 400 3N 50/60 Hz	17,30	ø 30 cm ø 35 cm ø 45 cm	16 10 4
JACK L9	150	AC V 400 3N 50/60 Hz	13,00	ø 30 cm ø 35 cm ø 45 cm	9 6 4
JACK L6	150	AC V 400 3N 50/60 Hz	8,70	ø 30 cm ø 35 cm ø 45 cm	8 3 3
JACK M9	150	AC V 400 3N 50/60 Hz	9,80	ø 30 cm ø 35 cm ø 45 cm	9 5 4

	N° TEGLIE *NR OF PANS* 60x40 cm	N° PALE *NR OF PANS* 30x60 cm	N° ZONE *NR ZONAL* Nr	PESO FORNO *OVEN WEIGHT* 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