

GRADUS

**JACK**  
pizzeria



GRADUS



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.*





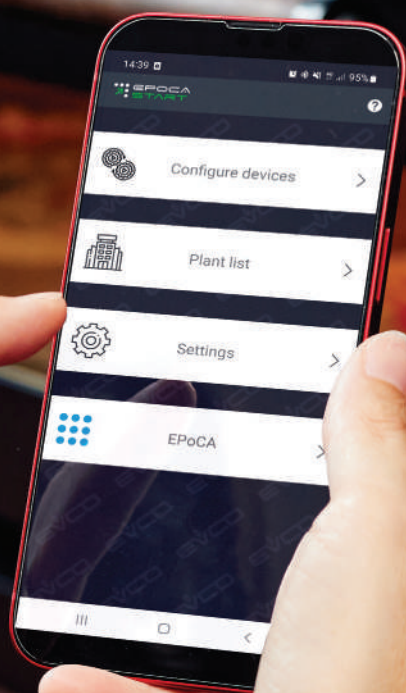


#### 4.0 READY

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

|          | TECNICHE                                             |                                     | SPECIFICAZIONI                                             |                                                                              | ACCESSORI     |  |
|----------|------------------------------------------------------|-------------------------------------|------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|---------------|--|
|          | DIM. INTERNO CAMERA<br>COOKING CHAMBER<br>DIMENSIONS | DIM. ESTERNE<br>EXTERNAL DIMENSIONS | ALTEZZA<br>SUPPORTO + RUOTE<br>SUPPORT HEIGHT<br>+ CASTORS | ALTEZZA CELLA<br>LIEVITAZIONE + RUOTE<br>PROVING CHAMBER<br>HEIGHT + CASTORS |               |  |
|          | L   P   H mm<br>W   D   H mm                         | L   P   H mm<br>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<br>HOOD HEIGHT                         | ALIMENTAZIONE<br>VOLTAGE            | POTENZA INSTALLATA<br>POWER                                | TOT. PIZZE A CAMERA<br>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<br>ø 35 cm<br>ø 45 cm                                                | 16<br>10<br>4 |  |
| JACK L9  | 150                                                  | AC V 400 3N 50/60 Hz                | 13,00                                                      | ø 30 cm<br>ø 35 cm<br>ø 45 cm                                                | 9<br>6<br>4   |  |
| JACK L6  | 150                                                  | AC V 400 3N 50/60 Hz                | 8,70                                                       | ø 30 cm<br>ø 35 cm<br>ø 45 cm                                                | 8<br>3<br>3   |  |
| JACK M9  | 150                                                  | AC V 400 3N 50/60 Hz                | 9,80                                                       | ø 30 cm<br>ø 35 cm<br>ø 45 cm                                                | 9<br>5<br>4   |  |
|          | N° TEGLIE<br>NR OF PANS                              | N° PALE<br>NR OF PANS               | N° ZONE<br>NR ZONAL                                        | PESO FORNO<br>OVEN WEIGHT                                                    |               |  |
|          | 60x40 cm                                             | 30x60 cm                            | Nr                                                         | Kg                                                                           |               |  |
| JACK L12 | 6                                                    | 8                                   | 4<br>3<br>2<br>1                                           | 262                                                                          |               |  |
| JACK L9  | 4                                                    | 6                                   | 3<br>2<br>1                                                | 222                                                                          |               |  |
| JACK L6  | 3                                                    | 4                                   | 2<br>1                                                     | 182                                                                          |               |  |
| JACK M9  | 2                                                    | 3                                   | 3<br>2<br>1                                                | 193                                                                          |               |  |