

Oracle

FAST & TASTY

RU

LAINOX®


Oracle
FAST & TASTY



Oracle
ВКУС СКОРОСТИ

Когда все нужно делать быстро, вам пригодится печь, которая может делать больше, чем просто готовить вкусные блюда.
С ORACLE все становится быстрей. От установки до обслуживания клиента.
Создание, обновление и управление меню, экспресс обслуживание, обучение персонала, очистка и техобслуживание.

Мощность и скорость устройства позволяет удовлетворить любые требования при приготовлении, обжаривании и придании золотистой корочки блюдам, обеспечивая неизменный отличный вкус продуктов за счет использования трех типов нагрева.

ТЕПЛОВОЙ УДАР
Мощность до 3000 Вт для приготовления великолепных тостов и обеспечения золотистой корочки

КОНВЕКЦИЯ
Температура от 95 °C до 270 ˚C с возможностью регулирования скорости вращения вентилятора

МИКРОВОЛНЫ
Мощность до 2000 Вт для быстрого разогрева и уменьшения времени приготовления

Oracle

В ВАШЕМ ЗАВЕДЕНИИ БОЛЬШЕ НЕ НУЖНО ЖДАТЬ



Oracle - это идеальный выбор для динамичной сферы общественного питания, предлагающей постоянно увеличивающийся ассортимент современных блюд, заведений, где приготовление осуществляется на виду, офисов с ограниченным пространством или небольших кухонь.

Запекание, готовка на гриле, поджаривание, размораживание и разогрев широкого ассортимента продуктов, свежих или замороженных, таких как сэндвичи, пирожные, пицца, рыба, овощи и мясо, в кратчайшие сроки теперь стали реальностью.

Тип изделия	Традиционный способ приготовления [мин:с]	ORACLE [мин:с]
Замороженная пицца Маргарита	6:00	1:35
Сендвич Gourmet	8:00	0:30
Лосось с рататуем	12:00	2:00
Цыпленок с картофелем по-деревенски	11:00	2:30
Овощи на гриле	10:00	2:20
Шоколадный фондан	10:00	1:00



Oracle
ПРЕВОСХОДНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ В ОДНО НАЖАТИЕ

ORACLE - это оптимальное решение для того, кому необходима компактная печь с большой производительностью.
Благодаря сенсорному экрану высокого разрешения True-Touch ™ и многочисленным предустановленным рецептам достаточно просто коснуться
требуемой пиктограммы, чтобы запустить цикл приготовления.

МИНИМАЛЬНО ВОЗМОЖНЫЕ ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ, ОПТИМИЗИРОВАННАЯ РАБОЧАЯ КАМЕРА
Может устанавливаться на столе глубиной 70 см и вмещает пиццу диаметром до 30 см.

PLUG & PLAY
Модель ORACLE можно быстро установить в любом помещении, в том числе в местах, открытых для посетителей.
Оборудование спроектировано по системе Plug & Play, поэтому вам достаточно просто вставить вилку и вы сразу можете начать процесс приготовления, поскольку устройство не нуждается в вытяжной системе.

КОНФИГУРАЦИЯ ДИСПЛЕЯ
Oracle оснащена персонализируемым меню на основе изображений, которое стирает языковые и образовательные барьеры, а также сенсорным экраном высокого разрешения True-Touch ™ с диагональю 7", который упрощает использование устройства.

ПОДКЛЮЧЕНИЕ
Стандарты подключения WiFi, Ethernet и USB.

БЫСТРАЯ ОЧИСТКА
Благодаря специальным антипригарным защитным приспособлениям, установленным в стандартной комплектации в рабочей камере, и быстрому охлаждению, Oracle можно быстро очистить в конце дня.

ОТСУТСТВИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ РАСХОДОВ
При использовании оборудования не требуется посуда из специальных материалов. Можно использовать металлическую посуду.*

*Максимальная высота металлической посуды: 38 мм

Oracle

АССОРТИМЕНТ



ORAC1



ORAC2

СТАНДАРТНОЕ ОСНАЩЕНИЕ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ СИСТЕМЫ

Модели	Питание	Размеры рабочей камеры (L x P x H мм)	Объем (Литры)	Электрическая мощность (кВт)	Потребление (A)	Микроволны (кВт)	Тепловой Удар (кВт)	Габаритные размеры (L x P x H мм)	Напряжение питания
ORAC1		312x312x178	17,2	3,68	16	1,00	3,00	358 x 743 x 578	1N AC 230V - 50 Hz
ORAC2		312x312x178	17,2	5,95	16	2,00	3,00	358 x 743 x 578	3N AC 400V - 50 Hz

ОПЦИОНАЛЬНОЕ ОСНАЩЕНИЕ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ СИСТЕМЫ - УКАЗЫВАЕТСЯ ПРИ СОСТАВЛЕНИИ ЗАКАЗА

Модели	Питание	Размеры рабочей камеры (L x P x H мм)	Объем (Литры)	Электрическая мощность (кВт)	Потребление (A)	Микроволны (кВт)	Тепловой Удар (кВт)	Габаритные размеры (L x P x H мм)	Напряжение питания
ORAC1		312x312x178	17,2	3,60	18,2	1,00	3,00	358 x 743 x 578	1N AC 208V - 60 Hz 1N AC 240V - 60 Hz
ORAC1		312x312x178	17,2	2,45	13	1,00	3,00	358 x 743 x 578	1N AC 230V - 50 Hz 1N AC 240V - 50 Hz
ORAC1		312x312x178	17,2	3,25	15	1,00	3,00	358 x 743 x 578	1N AC 230V - 50 Hz 1N AC 240V - 50 Hz
ORAC2		312x312x178	17,2	5,95	28,6	2,00	3,00	358 x 743 x 578	1N AC 208V - 60 Hz 1N AC 240V - 60 Hz
ORAC2		312x312x178	17,2	5,95	28,6	2,00	3,00	358 x 743 x 578	1N AC 208V - 50 Hz 1N AC 240V - 50 Hz

ХАРАКТЕРИСТИКИ

РЕЖИМЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ
- Режим Тепловой Удар с мощностью до 3 кВт.
- Конвекция при температуре от 95 °C до 270 °C.
- Микроволновой режим с мощностью до 2 кВт.
- Функция размораживания с помощью микроволн.
- Ручной режим до 4 циклов.
- Программируется с возможностью сохранения в памяти 1200 программ готовки в автоматической последовательности (до 4 циклов), с присвоением названия и соответствующей пиктограммы.

РАБОТА
- Полностью настраиваемый сенсорный дисплей высокого разрешения True-Touch™ с диагональю 7".
- Автоматический предварительный нагрев

ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ
- Гладкая поверхность двери допускает прямое применение одобренных моющих средств.
- Съемное антипригарное покрытие камеры для быстрой очистки.
- Очистка магнитных воздушных фильтров за один раз.
- Быстрое охлаждение обеспечивает быструю очистку в конце дня.

СИСТЕМЫ КОНТРОЛЯ
- Бесшумная работа: скорость вентилятора автоматически регулируется в соответствии с режимом работы.
- Функция напоминания об очистке воздушных фильтров.
- Стандартное соединение Wi-Fi/Ethernet для обновления программного обеспечения и скачивания / загрузки программ приготовления.
- Стандартный порт USB для обновления программного обеспечения и скачивания / загрузки программ приготовления.

КОНСТРУКТИВНЫЕ ОСОБЕННОСТИ
- Корпус из нержавеющей стали.
- Корпус панели управления из окрашенной стали.
- Камера для приготовления пищи с закругленными краями из нержавеющей стали.
- Встроенный каталитический нейтрализатор для работы без вытяжки.
- Откидная дверца с эргономичной ручкой.
- Уровень открытой двери находится ниже поверхности рабочей камеры для безопасного извлечения блюда, что позволяет избежать ожогов.
- Защита от воды класса IPX3.

CE IPX 3 Intertek Intertek

ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ ОСНАЩЕНИЕ



ПРОТИВЕНЬ БЕЗ БОРТИКОВ
Гладкий (стандартная комплектация) или ребристый (опционально) для идеального приготовления, придания золотистой корочки и обжаривания.



ТЕФЛОНОВЫЕ ПРОТИВНИ
Противни с антипригарным покрытием, гладкие или ребристые. Обеспечивают идеальное обжаривание и придание золотистой корочки.



КАМЕННАЯ ПЛИТА
Используется для приготовления хлеба, пиццы фокаччи и придания золотистой корочки.



ЛОПАТКА ИЗ АЛЮМИНИЯ
Используется для извлечения блюд из рабочей камеры. Идеальна для приготовления булочек и пиццы.



КОМПЛЕКТ АНТИПРИГАРНОЙ ОТДЕЛКИ
Облегчает и ускоряет очистку.



МОЮЩИЕ СРЕДСТВА
Моющие и защитные средства для простого удаления загрязнений и защиты поверхностей печи.



ВЕРХНЯЯ ОПОРНАЯ ПОЛКА
Полка с бортиками для хранения приспособлений.



ЗАДНЯЯ ЗАЩИТНАЯ ПАНЕЛЬ
Защитная панель, за которой размещаются воздухозаборники и кабель питания. Идеально подходит в случае установки оборудования на виду.



ПОДСТАВКА
Рама оснащена нижней полкой для установки одного или двух устройств ORACLE, оснащается регулируемыми ножками или колесиками.

ЕВРОПА

LAINOX ИТАЛИЯ
LAINOX ALI Group S.r.l.
Тел. +39 0438 9110
lainox@lainox.it

LAINOX ИСПАНИЯ
Frigicoll S.A.
Тел. +34 93 480 33 22
frigicoll@frigicoll.es

LAINOX ФРАНЦИЯ
Тел +33 (0) 6 62 28 56 30
nicolas.jurvilliers@lainox.com

LAINOX ВЕЛИКОБРИТАНИЯ
Falcon Foodservice Equipment
Тел. +44 (7881) 500 340
pbayer@falconfoodservice.com

LAINOX ИРЛАНДИЯ
Тел. +353 83 4431438
a.hughes@lainox.com

LAINOX ДАНИЯ
Тел. 00 (800) 02 09 20 17
stefan.pechaigner@lainox.com

LAINOX БЕНИЛЮКС/ СКАНДИНАВИЯ
Тел. +31 616 621472
alessandro.brusadin@lainox.com

LAINOX ЧЕШСКАЯ РЕСПУБЛИКА
Тел. +420 602 580 749
robin.hayek@lainox.com

LAINOX СЛОВАКИЯ
Тел. +420 602 580 749
robin.hayek@lainox.com

LAINOX ВЕНГРИЯ
Тел. +420 602 580 749
robin.hayek@lainox.com

LAINOX ПОЛЬША
Hendi Polska Sp. z o.o.
Тел. +48 (607) 500 340
mariusz.nowak@grafen.com

LAINOX РОССИЯ
Тел. +7 9035990579
elena.gribina@lainox.com

LAINOX ГРЕЦИЯ
ALFA FROST S.A.
Тел. +30 2105575430
sales@alfafrost.gr

LAINOX ТУРЦИЯ
YUKSEL ENDUSTRIYEL URUNLER TURIZM YATIRIMLARI SAN. VE TIC.A.S.
Тел. +90 212 3614191
pazarlama@portashelf.com.tr

АМЕРИКА И ОКЕАНИЯ

LAINOX КАНАДА
Food Service Solutions INC.
Тел. 1 800 668 8765
info@MyFSS.ca

LAINOX США
Ali group North America
Тел. +1 (847) 215 6565
usa@aligroup.com

LAINOX LATAM
Тел. +51 997370550
giancarlo.roig@lainox.com

LAINOX АВСТРАЛИЯ - НОВАЯ ЗЕЛАНДИЯ
Regethermic Australia
Тел. +61 2 9966 9500
info@regethermic.com.au

АЗИЯ И АФРИКА

LAINOX ДУБАЙ
Ali Group Middle East & Africa
Тел. +971 4510 8200
middleeast@aligroup.com

LAINOX МАЛАЙЗИЯ
F&B EQUIPMENT SDN BHD
Тел. 03-5882 0020 (доб.: 9310)
sales@fnbequipment.com.my

LAINOX ФИЛИППИНЫ
OLEO FATS INC.
Тел. +632 7096536
contactus@oleofats.com

LAINOX СИНГАПУР
Тел. 6016 3726 679
alex.ng@lainox.com

LAINOX КИТАЙ
Ali Food Service Equipment (Shanghai) Co.,Ltd
Тел. +86 (21) 6285 5858 доб. 801
info@aligroup.cn

LAINOX ТАИЛАНД
Тел. +6018 2197 844
ray.lau@lainox.com

LAINOX ВЬЕТНАМ
Тел. +6018 2197 844
ray.lau@lainox.com

LAINOX ГОНКОНГ
Тел. 6016 3726 679
alex.ng@lainox.com

LAINOX ТАЙВАНЬ
UNITECH FOODSERVICE EQUIPMENT CORP.
Тел. +8862 27922788 доб. 220
unitech8@unitech-e.com.tw

LAINOX ЮЖНАЯ АФРИКА
Vulcan Catering Equipment (Pty) Ltd
Тел. +27 11 2498500
vulcan@vulcan.co.za

Чтобы бесплатно попробовать на вашей кухне, обращайтесь по тел. +39 0438 9110 · lainox@lainox.com

LAINOX®
LAINOX ALI Group S.r.l.
Via Schiaparelli 15
Z.I. S. Giacomo di Veglia
31029 Vittorio Veneto (TV) · Italy
Tel +39 0438 9110
Fax +39 0438 912300
lainox@lainox.com
www.lainox.com

an Ali Group Company

GROUP
The Spirit of Excellence

LA90035400 - RU - 12/2018 - 0000

Приведенные в настоящем документе данные не несут обязывающего характера. Компания Lainox ALI Group S.r.l. оставляет за собой право вносить изменения в любой момент без предварительного уведомления.