



Oracle
FAST & TASTY





Oracle

IL GUSTO DELLA VELOCITA'

Quando tutto deve essere veloce, è necessario un forno che può fare di più oltre che cucinare cibi deliziosi.

Tutto con ORACLE è più veloce. Dall'installazione al servizio al cliente.

Creazione, aggiornamento e gestione del menu, servizio espresso, addestramento del personale, pulizia e manutenzione.

Potenza e velocità per tutte le esigenze di cottura, doratura e tostatura ottenendo sempre piatti gustosi grazie alle tre tipologie di riscaldamento.



IMPINGEMENT

Potenza fino a 3000W per garantire tostature e dorature eccellenti



CONVEZIONE

Temperatura da 95°C a 270°C con velocità ventola regolabile



MICROONDE

Potenza fino a 2000W per riscaldare rapidamente e ridurre i tempi di cottura

Oracle

LE ATTESE NEL TUO LOCALE NON ESISTONO PIU'



Oracle è la scelta ideale per una ristorazione dinamica e veloce con un ventaglio di proposte sempre maggiori e innovative in locali con preparazione a vista, office con spazi ridotti o piccole cucine.
Cuocere, grigliare, tostare, scongelare e rigenerare un'ampia gamma di prodotti freschi o surgelati, come sandwich, pasticcini, pizze, pesce, verdura e carne in tempi ridottissimi è ora realtà.

Tipo di prodotto	Cottura Tradizionale [min:sec]	ORACLE [min:sec]
Pizza Margherita Surgelata	6:00	1:35
Panino Gourmet	8:00	0:30
Salmone con ratatouille	12:00	2:00
Galletto con patate wedges	11:00	2:30
Verdure grigliate	10:00	2:20
Tortino al cioccolato	10:00	1:00



Oracle

RISULTATI SUPERLATIVI IN UN CLIC

ORACLE è la soluzione ottimale per chi cerca un forno compatto ma dalle grandi performance. Grazie all'interfaccia Touchscreen HD True-Touch™, ed alle numerose ricette preimpostate basta semplicemente sfiorare l'icona desiderata per avviare la procedura di cottura.



INGOMBRO RIDOTTO AL MINIMO, VANO COTTURA OTTIMIZZATO

Si adatta a un banco da 70 cm di profondità e può contenere una pizza fino a 30 cm.



PLUG & PLAY

ORACLE può essere installato velocemente in qualsiasi ambiente, anche in aree visibili al pubblico. E' Plug & Play, attacchi la spina e inizi a cucinare da subito dato che non necessita di sistemi di aspirazione.



DISPLAY CONFIGURABILE

ORACLE è dotato di un menu personalizzabile basato su immagini che elimina le barriere linguistiche e di alfabetizzazione oltre a un Display Touchscreen HD True-Touch™ da 7" che rende l'utilizzo più immediato.



CONNESSO

Standard di connettività WiFi, Ethernet e USB.



PULITO IN UN ISTANTE

Grazie alle particolari protezioni antiaderenti installate di serie nel vano di cottura ed al raffreddamento rapido ORACLE può essere pulito velocemente a fine giornata.



NESSUNA SPESA AGGIUNTIVA

Non sono necessari utensili in materiali speciali per cucinare. Si possono usare utensili in metallo.*

* Altezza massima delle stoviglie in metallo: 38 mm

Oracle

LA GAMMA



ORAC1



ORAC2

CONFIGURAZIONE ELETTRICA STANDARD

Modelli	Alimentazione	Dimensioni vano cottura (L x P x H mm)	Capacità (Litri)	Potenza elettrica (kW)	Consumo (A)	Microonde (kW)	Impingement (kW)	Dimensioni esterne (L x P x H mm)	Tensione alimentazione
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

CONFIGURAZIONE ELETTRICA OPZIONALE - DA RICHIEDERE ALL'ORDINE

Modelli	Alimentazione	Dimensioni vano cottura (L x P x H mm)	Capacità (Litri)	Potenza elettrica (kW)	Consumo (A)	Microonde (kW)	Impingement (kW)	Dimensioni esterne (L x P x H mm)	Tensione alimentazione
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

CARATTERISTICHE

MODALITA' DI COTTURA

- Impingement con potenza fino a 3 kW.
- Convezione con temperatura da 95°C a 270°C
- Microonde con potenza fino a 2 kW.
- Funzione Scongellamento a Microonde.
- Manuale fino a 4 cicli
- Programmabile con possibilità di memorizzare 1200 programmi di cottura in sequenza automatica (fino a 4 cicli) assegnando nome ed icona dedicata.

FUNZIONAMENTO

- Display Touchscreen HD True-Touch™ da 7" completamente personalizzabile
- Preriscaldamento automatico.

PULIZIA MANUTENZIONE

- La superficie liscia della porta consente l'applicazione diretta di detergenti approvati
- Rivestimento della camera di cottura antiaderente amovibile per una facile pulizia
- Pulizia dei filtri dell'aria magnetici in un singolo passaggio
- Il raffreddamento rapido consente una veloce pulizia a fine giornata

DOTAZIONI DI CONTROLLO

- Funzionamento silenzioso: la velocità della ventola si regola automaticamente in base alla modalità di funzionamento
- Funzione promemoria della pulizia dei filtri dell'aria.
- Connessione Wi-Fi/Ethernet di serie per aggiornare il software e caricare/scaricare programmi di cottura.
- Connessione USB di serie per aggiornare il software e caricare/scaricare programmi di cottura.

COSTRUZIONE

- Finitura esterna in acciaio inox.
- Corpo Cruscotto comandi in acciaio verniciato
- Camera di cottura a bordi smussati in acciaio inox.
- Convertitore catalitico integrato per il funzionamento senza cappa di aspirazione
- Porta a ribalta con maniglia ergonomica
- Il livello della porta aperta scende al di sotto del piano di cottura della camera per un' estrazione sicura del cibo evitando così le scottature
- Protezione contro i getti d'acqua IPX3.



IPX 3



Oracle

ACCESSORI



PIASTRA DI COTTURA

Liscia (di serie) oppure rigata (Optional) per cotture, dorature e tostature sempre perfette.



CESTELLI IN TEFLON

Cestelli antiaderenti in versione liscia oppure rigata. Contribuiscono alla perfetta doratura e tostatura dei cibi.



PIASTRA IN PIETRA

Utile per cuocere e dorare pane, pizze e focacce.



PALETTA IN ALLUMINIO

Utile per la rimozione dei prodotti dal vano di cottura. Ideale per panini e pizze.



KIT DI RIVESTIMENTO ANTIADERENTE

Rende la pulizia più semplice e veloce.



DETERGENTI

Detergenti e protettivi specifici per rimuovere facilmente lo sporco e proteggere le superfici del forno.



RIPIANO SUPERIORE DI APOGGIO

Ripiano con lati chiusi per riporre gli accessori.



PANNELLO COPERTURA POSTERIORE

Pannello di copertura, nasconde il cavo di alimentazione e le prese d'aria. Ideale per le installazioni a vista.



SUPPORTO

Supporto dotato di ripiano inferiore per uno o due ORACLE, con piedini regolabili oppure su ruote.

EUROPA

LAINOX ITALIA
LAINOX ALI Group S.r.l.
Tel +39 0438 9110
lainox@lainox.com

LAINOX IBERIA
Frigicoll S.A.
Tel. +34 93 480 33 22
frigicoll@frigicoll.es

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

LAINOX UNITED KINGDOM
Falcon Foodservice Equipment
Tel. +44 (7881) 500 340
pbayer@falconfoodservice.com

LAINOX EIRE
Tel +353 83 4431438
a.hughes@lainox.com

LAINOX DACH
Tel 00 800 02 09 20 17
stefan.pechaigner@lainox.com

LAINOX BENELUX/SCANDINAVIA
Tel +31 616 621472
alessandro.brusadin@lainox.com

LAINOX REPUBBLICA Ceca
Tel +420 602 580 749
robin.hayek@lainox.com

LAINOX SLOVACCHIA
Tel +420 602 580 749
robin.hayek@lainox.com

LAINOX UNGHERIA
Tel +420 602 580 749
robin.hayek@lainox.com

LAINOX POLONIA
Hendi Polska Sp. z o.o.
Tel. +48 607 321 037
mariusz.nowak@grafen.com

LAINOX RUSSIA
Tel. +7 9035990579
elena.gribina@lainox.com

LAINOX GRECIA
ALFA FROST S.A.
Tel. +30 2105575430
sales@alfafrost.gr

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

AMERICA E OCEANIA

LAINOX CANADA
Food Service Solutions INC.
Tel. 1 800 668 8765
info@MyFSS.ca

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

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

LAINOX
AUSTRALIA - NUOVA ZELANDA
Regethermic Australia
tel. +61 2 9966 9500
info@regethermic.com.au

ASIA E AFRICA

LAINOX ME DUBAI
Ali Group Middle East & Africa
Tel. +971 4510 8200
middleeast@aligroup.com

LAINOX MALESIA
F&B EQUIPMENT SDN BHD
Tel. 03-5882 0020 (ext: 9310)
sales@fnbequipment.com.my

LAINOX FILIPPINE
OLEO FATS INC.
Tel. +632 7096536
contactus@oleofats.com

LAINOX SINGAPORE
Tel 6016 3726 679
alex.ng@lainox.com

LAINOX CINA
Ali Food Service Equipment
(Shanghai) Co.,Ltd
Tel. +86 (21) 6285 5858 Ext 801
info@aligroup.cn

LAINOX THAILANDIA
Tel +6018 2197 844
ray.lau@lainox.com

LAINOX VIETNAM
Tel +6018 2197 844
ray.lau@lainox.com

LAINOX HONG KONG
Tel 6016 3726 679
alex.ng@lainox.com

LAINOX TAIWAN
UNITECH FOODSERVICE EQUIP-
MENT CORP.
Tel. +886 2 27922788 ext. 220
unitech8@unitech-e.com.tw

LAINOX SUD AFRICA
Vulcan
Catering Equipment (Pty) Ltd
Tel. +27 11 2498500
vulcan@vulcan.co.za

Per una prova gratuita direttamente nella tua cucina contattaci
tel. +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



The Spirit of Excellence