



Oracle
FAST & TASTY





Oracle CHUŤ RYCHLOSTI

Když musí být vše rychle, potřebujete konvektomat, který může udělat víc, než jen uvařit vynikající pokrmy.

S ORACLE je vše rychlejší. Od instalace po servis zákazníkovi.

Tvorba, aktualizace a správa menu, expresní služba, školení zaměstnanců, čištění a údržba.

Výkon a rychlost pro všechny potřeby vaření a křupavé pečení, pro dosažení vždy chutného jídla díky třem typům ohřevu.



IMPINGEMENT

Výkon až 3000 W zaručuje vynikající křupavé opečení



KONVEKCE

Teplota od 95°C do 270°C s nastavitelnou rychlostí ventilátoru



MIKROVLNY

Výkon až 2000 W pro rychlý ohřev a kratší dobu tepelné úpravy

Oracle

JIŽ ŽÁDNÁ DLOUHÁ ČEKÁNÍ



Oracle je ideální volbou pro dynamické a rychlé stravování s řadou stále více inovativních návrhů v prostorách s přípravou, která je na očích, kancelářích s malými prostory nebo malých kuchyních. Vaření, grilování, opékání, rozmrazování a regenerace široké škály čerstvých nebo zmrazených produktů, jako jsou sendviče, pečivo, pizzy, ryby, zelenina a maso ve velmi krátkých časech, je nyní skutečností.

Typ výrobku	Tradiční vaření [min:sek]	ORACLE [min:sek]
Zmrazená pizza Margherita	6:00	1:35
Panino Gourmet	8:00	0:30
Losos s ratatouille	12:00	2:00
Pečené kuře s americkými bramborami	11:00	2:30
Grilovaná zelenina	10:00	2:20
Čokoládový dortík	10:00	1:00



Oracle

VYNIKAJÍCÍ VÝSLEDKY JEDNÍM KLIKNUTÍM

ORACLE je optimálním řešením pro ty, kteří hledají kompaktní, ale vysoce výkonný konvektomat. Díky rozhraní Touchscreen a množství přednastavených receptů stačí jednoduše se dotknout požadované ikony pro spuštění varného procesu.



MINIMÁLNÍ PROSTOROVÉ NÁROKY, OPTIMALIZOVANÁ VARNÁ KOMORA

Prizpůsobí se pracovnímu stolu o hloubce 70 cm a může pojmout pizzu širokou až 30 cm.



PLUG & PLAY

ORACLE lze rychle nainstalovat v jakémkoli prostředí, a to i v oblastech, které jsou pro veřejnost viditelné. Jedná se o Plug & Play, připojíte zástrčku a můžete okamžitě začít s tepelnou úpravou, protože nevyžaduje sací systémy.



NASTAVITELNÝ DISPLEJ

ORACLE obsahuje přizpůsobitelné menu založené na obrázcích, které eliminuje jazykové a chápací bariéry, stejně jako 7" dotykový displej, který usnadňuje používání.



PŘIPOJENO

Standardní připojení WiFi, Ethernet a USB.



ČISTÝ V KRÁTKÉM OKAMŽIKU

Díky speciálním nepřilnavým ochranám, které jsou standardně instalovány ve varném prostoru a pro rychlé chlazení, lze ORACLE na konci dne rychle vyčistit.



ŽÁDNÉ DODATEČNÉ VÝDAJE

Pro vaření nejsou zapotřebí žádné speciální nástroje. Lze používat kovové nádoby.*

* Maximální výška kovových nádob: 38 mm

Oracle

ŘADA



ORAC1



ORAC2

STANDARDNÍ ELEKTRICKÁ KONFIGURACE

Modely	Napájení	Rozměry varné komory (Š x H x V mm)	Kapacita (litry)	Elektrický výkon (kW)	Spotřeba (A)	Mikrovlny (kW)	Impingement (kW)	Vnější rozměry (Š x H x V mm)	Napájecí napětí
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

VOLITELNÁ ELEKTRICKÁ KONFIGURACE - NA POŽÁDÁNÍ PŘI OBJEDNÁVCE

Modely	Napájení	Rozměry varné komory (Š x H x V mm)	Kapacita (litry)	Elektrický výkon (kW)	Spotřeba (A)	Mikrovlny (kW)	Impingement (kW)	Vnější rozměry (Š x H x V mm)	Napájecí napětí
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

VLASTNOSTI

REŽIMY TEPELNÉ ÚPRAVY

- Impingement s výkonem až 3 kW.
- Konvekce s teplotou od 95°C do 270°C.
- Mikrovlny s výkonem až 2 kW.
- Funkce rozmrazování mikrovlnami.
- Ruční až 4 cykly.
- Programovatelný s možností uložení 1200 varných programů v automatickém sledu (až 4 cykly) s přiřazením názvu a odpovídající ikony.

OVLÁDÁNÍ

- Plně přizpůsobitelný 7" dotykový displej.
- Automatický předehřev.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

- Hladký povrch dveří umožňuje přímou aplikaci schválených čistících prostředků.
- Odnímatelná nelepivá povrchová úprava varné komory pro snadné čištění.
- Čištění magnetických vzduchových filtrů v jediném průchodu.
- Rychlé zchlazení umožňuje rychlé čištění na konci dne.

OVLÁDÁNÍ ZAŘÍZENÍ

- Tichý provoz: rychlost ventilátoru se automaticky přizpůsobuje podle provozního režimu.
- Funkce připomenutí čištění vzduchových filtrů.
- Standardní připojení Wi-Fi/Ethernet pro aktualizaci softwaru a načítání/stahování programů vaření.
- Standardní připojení USB pro aktualizaci softwaru a nahrávání/stahování varných programů.

KONSTRUKCE

- Vnější povrch z nerezové oceli.
- Tělo ovládacího panelu z lakované oceli.
- Varná komora se zkosnými hranami z nerezové oceli.
- Integrovaný katalyzátor pro provoz bez odsávací digestoře.
- Vyklápěcí dveře s ergonomickou rukojetí.
- Úroveň otevřených dveří je pod varnou plochou komory, aby bylo zajištěno bezpečné vyjímání potravin, čímž se zabrání popálení.
- Ochrana proti proudům vody IPX3.



IPX 3



Oracle

PŘÍSLUŠENSTVÍ



VARNÁ DESKA

Hladká (standardní) nebo vroubkovaná (volitelné) pro vždy dokonalé vaření, pečení a zapékání.



TEFLONOVÉ KOŠÍKY

Košíky s nepřilnavým povrchem v hladké nebo vroubkované verzi. Přispívají k dokonalému opečení jídel.



KAMENNÁ DESKA

Užitečné pro vaření a zlatavé pečení chleba, pizzy a focacie.



HLINÍKOVÁ LOPATKA

Užitečná pro vyjímání výrobků z varné komory. Ideální pro panini a pizzy.



SADA NEPŘILNAVÉHO PLÁŠTĚ

Zjednodušuje a zrychluje čištění.



ČISTIČE

Speciální čisticí a ochranné prostředky, které snadno odstraňují nečistoty a chrání povrchy konvektomatu.



HORNÍ OPĚRNÁ PŘIHRÁDKA

Přihrádka s uzavřenými stranami pro uložení příslušenství.



ZADNÍ KRYCÍ PANEL

Krycí panel zakrývá napájecí kabel a větrací otvory. Ideální pro viditelné instalace.



PODPĚRA

Podpěra s dolní přihrádkou pro jeden nebo dva konvektomaty ORACLE, s nastavitelnými nožkami nebo na kolečkách.

EVROPA

LAINOX ITÁLIE
LAINOX ALI Group S.r.l.
Tel. +39 0438 9110
lainox@lainox.it

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

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

LAINOX SPOJENÉ
KRÁLOVSTVÍ
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/
SKANDINÁVIE**
Tel. +31 616 621472
alexandro.brusadin@lainox.com

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

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

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

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

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

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

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

AMERIKA A OCEÁNIE

LAINOX KANADA
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
AUSTRÁLIE - NOVÝ ZÉLAND
Regethermic Australia
Tel. +61 2 9966 9500
info@regethermic.com.au

ASIE A AFRIKA

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

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

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

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

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

LAINOX THAJSKO
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
EQUIPMENT CORP.
Tel. +886 2 27922788 ext. 220
unitech8@unitech-e.com.tw

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

Kontaktujte nás pro bezplatné předvedení přímo ve Vaší kuchyni
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