



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 быстрее. 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.



ТЕПЛОЙ 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
Сэндвич Gourmet	8:00	0:30
Лосось с рататюем	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 (А)	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 (А)	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.
- Съёмное 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.



IPX 3



Oracle

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, focaccia 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



The Spirit of Excellence