

СКОРОСТЬ В ЧИСТОМ ВИДЕ



LAINOX®

RU

Oracle

ЗАДУМАННЫЙ ДЛЯ РАЗ



Combi Wave или High Speed Oven?

Oracle всегда адаптируется к вашим потребностям. На этапе сервировки он может работать как **Combi Wave** для выпечки круассанов или хлеба или использовать всю мощность микроволн.



Combi Wave

Максимальная гибкость во время «mise en place».



⌚ 3' 00"



⌚ 9' 00"



⌚ 2' 30"

МЕЩЕНИЯ ГДЕ УГОДНО



А в начале обслуживания он может быстро превратиться в печь ускоренного приготовления **High Speed Oven**, чтобы вы могли в несколько секунд подавать вашим клиентам готовые блюда.



High Speed Oven

Скорость в чистом виде, чтобы ваши клиенты не ждали.



🕒 120"



🕒 150"



🕒 90"



PLUG & PLAY



Будучи Total Plug & Play с компактными размерами, **Oracle** может быть размещен где угодно, сохраняя при этом внушительный для своей категории объем рабочей камеры. Для работы он не нуждается в подсоединении к водопроводу.



Oracle Washable Box

Oracle Washable Box позволяет вам легко очищать ваш **Oracle** без необходимости в дорогостоящих подключениях для подачи и слива воды. И все это благодаря специальному съемному тефлоновому коробу для камеры, который можно вынимать и мыть для последующего повторного использования, что делает очистку быстрой и экономичной. Эта разработанная Lainox система **OWB** (патент заявлен) позволит вам всегда поддерживать чистоту внутри рабочей камеры.

БЕЗ ГРАНИЦ



Еще одной прерогативой Total Plug & Play является возможность установки **Oracle** в любом месте, без необходимости какой-либо вытяжной системы.

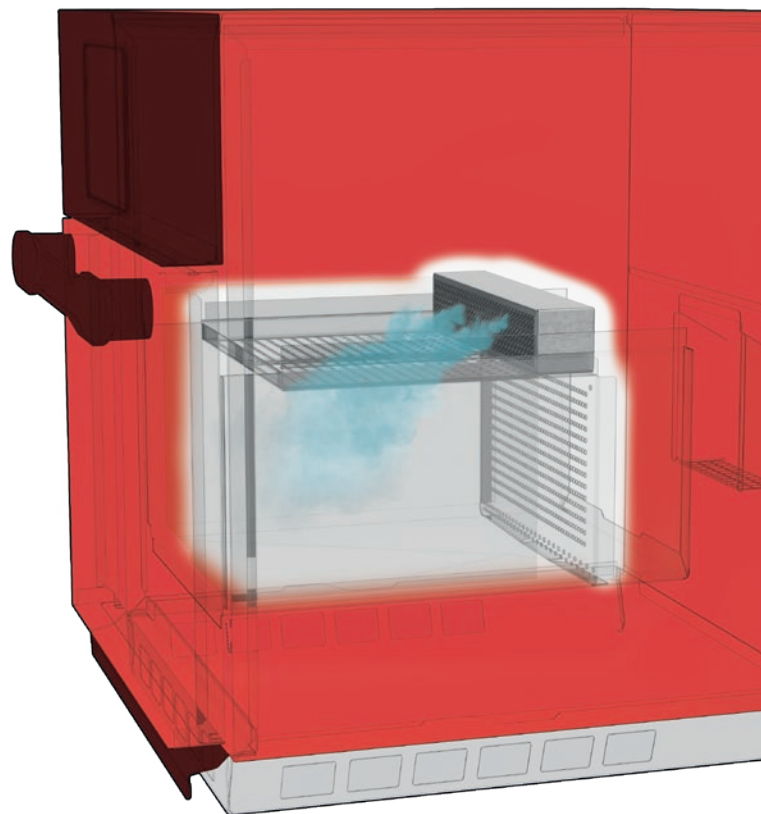


Oracle Odorless System

Для **Oracle** не требуется вытяжного зонта или воздуховода для удаления дымовых газов от готовки, так как он оснащен инновационной системой **OOS – Oracle Odorless System**.

Центральный элемент системы – ламельный каталитический фильтр лабиринтного типа, содержащий частицы платины, которые позволяют нейтрализовать пары, запахи и остатки жира во время готовки.

Oracle Odorless System не нуждается ни в очистке, ни в текущем обслуживании. Эффективность системы гарантирована всегда.



ВСЕ В ОДНОМ



«Дубль-фейс» для вашего заведения

Благодаря опыту в разработке инновационных систем для приготовления пищи появился новый **Oracle**, «все в одном» от Lainox.



High Speed Oven

Режим работы, в котором одновременно используются конвекция, микроволны и принудительная подача горячего воздуха с диапазоном температур от 100°C до 300°C.



Fast Cooking System

Доверьтесь ноу-хау Lainox, используя проверенные рецепты быстрого автоматического приготовления в режиме High Speed Oven.



Combi Wave

Режим Combi Wave позволяет использовать Oracle как конвекционную печь с диапазоном температур от 30°C до 300°C, как микроволновую печь мощностью до 2000 Вт или комбинируя оба режима приготовления для получения результатов, которые превзойдут все ваши ожидания.



Microwave Cooking System

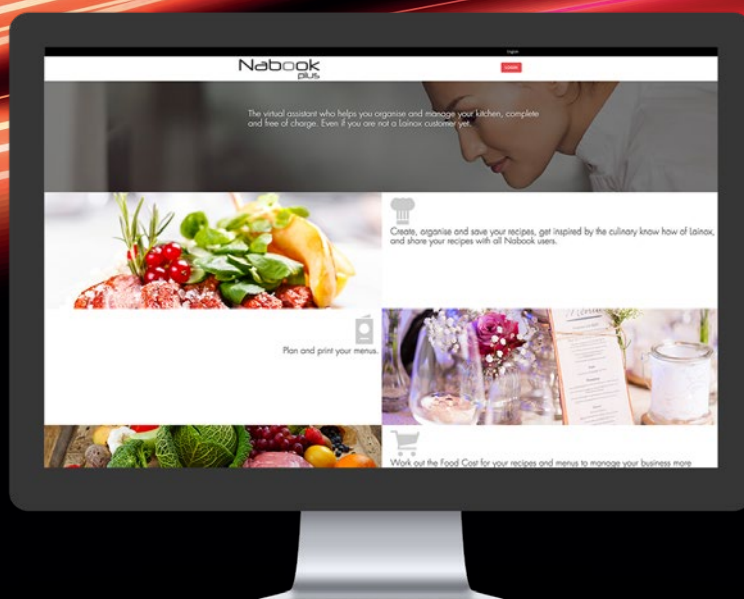
Доверьтесь ноу-хау Lainox, используя проверенные рецепты автоматического приготовления в режиме Combi Wave.



Подключение к сети

Благодаря входящим в стандартную комплектацию Wi-Fi и Ethernet печь Oracle бесплатно подключается к portalу Nabook plus Lainox, обеспечивая вам доступ к кулинарии 4.0.

NABOOK PLUS



Nabook
plus

Подарок для вашего бизнеса

Теперь, благодаря облаку Lainox, не только комби-печь Naboo и комби-фризер Neo24hours, но и **Oracle** всегда подключен к Nabook plus, виртуальному помощнику, который Lainox бесплатно предоставляет всем пользователям, являющимся или нет владельцами печи ускоренного приготовления **Oracle** (см. подробности на nabookplus.cloud).



Рецепты

Nabook plus позволяет создавать, упорядочивать и сохранять Ваши личные рецепты, и получать доступ к базе данных с сотнями рецептов, имеющих в Cloud Lainox. Кроме того, этот сервис позволяет вам делиться своими рецептами с другими пользователями Nabook plus или экспортировать их, чтобы делиться с кем угодно.



Настройка и синхронизация

Если у вас имеется Oracle, портал Nabook plus позволяет вам удаленно настраивать все свои печи ускоренного приготовления и синхронизировать все свои рецепты.



Телеметрия

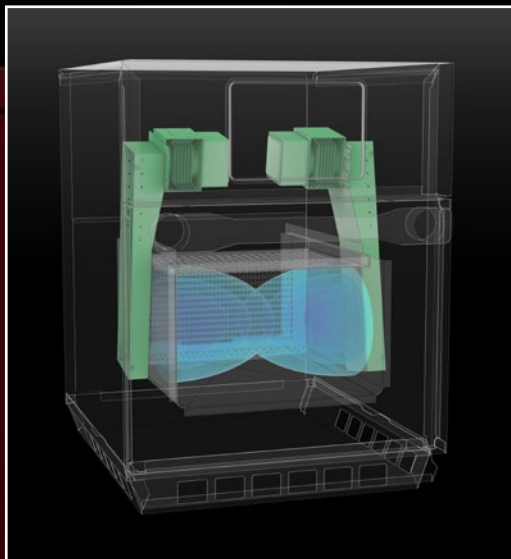
С помощью Nabook Plus вы можете постоянно держать под контролем свои Oracle, даже удаленно, как для архивирования данных НАССР, так и для диагностики со стороны сервисных центров Lainox. Кроме того, вы можете запускать обновление программного обеспечения автоматически и для нескольких устройств одновременно.

TECH NICALS

Oracle

LAINOX

Oracle, детали, от которых зависит многое.



Twins Microwave Diffusers

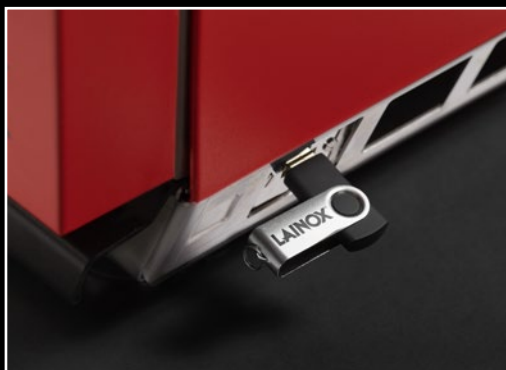
В результате сотрудничества с Департаментом инженерии Университета Модены была разработана эксклюзивная система Twins Microwave Diffusers, которая позволила исключить движущиеся части, обеспечивая при этом безупречно однородное распределение микроволн и высокую степень надежности.



Фильтры

Вытяжные патрубки оснащены фильтрами из нержавеющей стали с микротканой сеткой на магнитах.

Фильтры можно легко снимать и мыть в посудомоечной машине.



Порт USB

Если Oracle не подключен к сети, можно экспортировать данные Насср, импортировать и экспортировать рецепты на USB-накопитель через последовательный порт, расположенный в передней части рамы под фильтром.



Возможность установки друг на друга

Oracle был разработан с целью оптимизации использования имеющегося пространства, в том числе и по высоте.

Можно поставить два Oracle друг на друга и вдвое увеличить производительность, занимая ту же площадь.



Компактность

Oracle с основанием размером лишь 51 см по глубине и 42,6 см по ширине может быть размещен за классической стойкой в барах, бистро, в кафе при АЗС и в точках быстрого питания.



ORACGS - ORACGB



ORACRS - ORACRB



ORACBS - ORACBB

СТАНДАРТНЫЕ МОДЕЛИ

Модели	Питание	Цвет	Базовые размеры (L x P x H мм)	Габаритные размеры (L x P x H мм)	Размеры рабочей камеры (L x P x H мм)	Электрическая мощность (кВт)	Потребление (А)	Микроволны (кВт)	Принудительная подача горячего воздуха (кВт)	Напряжение питания *
ORACGS		Серый	426 x 510	465 x 610 x 630	310 x 320 x 180	3,6	16	1	3	1N 230 В пер. тока – 50 Гц
ORACRS		Красный	426 x 510	465 x 610 x 630	310 x 320 x 180	3,6	16	1	3	1N 230 В пер. тока – 50 Гц
ORACBS		Черный	426 x 510	465 x 610 x 630	310 x 320 x 180	3,6	16	1	3	1N 230 В пер. тока – 50 Гц

МОДЕЛИ BOOSTED

Модели	Питание	Цвет	Базовые размеры (L x P x H мм)	Габаритные размеры (L x P x H мм)	Размеры рабочей камеры (L x P x H мм)	Электрическая мощность (кВт)	Потребление (А)	Микроволны (кВт)	Принудительная подача горячего воздуха (кВт)	Напряжение питания *
ORACGB		Серый	426 x 510	465 x 610 x 630	310 x 320 x 180	6	26	2	3	3N ПЕР.Т. 400 В - 50 Гц
ORACRB		Красный	426 x 510	465 x 610 x 630	310 x 320 x 180	6	26	2	3	3N ПЕР.Т. 400 В - 50 Гц
ORACBB		Черный	426 x 510	465 x 610 x 630	310 x 320 x 180	6	26	2	3	3N ПЕР.Т. 400 В - 50 Гц

ХАРАКТЕРИСТИКИ

РЕЖИМЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- Программируемая работа: возможность программировать и сохранять рецепт с порядком приготовления в автоматическом режиме.

High Speed Oven

- FCS (Fast Cooking System), автоматическая система приготовления по итальянским и международным рецептам, включая историю, ингредиенты, аксессуары для готовки, порядок и автоматическую программу приготовления.
- Ручной режим с мгновенным запуском.

Combi Wave

- MCS (Microwave Cooking System), автоматическая система приготовления по итальянским и международным рецептам, включая историю, ингредиенты, аксессуары для готовки, порядок и автоматическую программу приготовления.
- Ручная работа с тремя режимами приготовления с мгновенным запуском: конвекция, микроволны или комбинированный – конвекция + микроволны.

ПОДКЛЮЧЕНИЕ NABOOK PLUS К СЕТИ WI-FI/ETHERNET

- Nabook plus. Благодаря облаку можно получить доступ к Nabook plus, виртуальному помощнику на кухне.
- Создание рецептов со списком ингредиентов, порядком приготовления и иллюстрациями.
- Прямой доступ Oracle к базе рецептов с возможностью загрузки (запатентовано).
- Синхронизация нескольких печей Oracle, подключенных к одной учетной записи (запатентовано).
- Мониторинг HACCP.
- Удаленная диагностика через портал Nabook plus сервисными центрами Lainox.
- Система автоматического обновления программного обеспечения.
- Возможность загрузки рецептов с портала Nabook plus по странам.
- Обновление программного обеспечения автоматически и для нескольких устройств одновременно.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

- Цветной сенсорный емкостной ЖК-дисплей высокого разрешения с диагональю 7".
- Дисплей, настраиваемый в зависимости от потребностей оператора и выводящий на первый план самые часто используемые рецепты.
- Запуск автоматического приготовления One Touch.
- Организация папок с рецептами с функцией просмотра и возможностью задавать каждой папке свое название.
- Возможность предварительного нагрева рабочей камеры до 300°C.
- Автоматический перезапуск приготовления в случае отключения электроэнергии.
- Быстрое охлаждение рабочей камеры с открытой дверцей.
- Пользовательский интерфейс с возможностью выбора до 29 языков.

- В Oracle есть множество рецептов, а благодаря portalу Nabook plus доступны и другие, которых становится все больше и больше. Каждый рецепт был протестирован, чтобы гарантировать оптимальный результат.
- Oracle Coach. Виртуальный помощник, который дает советы по использованию Oracle и предупреждает о необходимости технического обслуживания.

СИСТЕМЫ КОНТРОЛЯ

- Автоматическая регулировка скорости вращения вентилятора для режима High Speed Oven.
- Возможность выбора скорости вращения вентилятора в режиме Combi Wave.
- Возможность подключения USB для скачивания данных HACCP, обновления программного обеспечения и скачивания / загрузки рецептов приготовления.

КОНСТРУКЦИЯ

- Из нержавеющей стали.
- Рабочая камера с «граненой» поверхностью из нержавеющей стали Aisi 304 толщиной 1 мм с полностью скругленными углами с большим радиусом для оптимизации воздушного потока и упрощения очистки.
- Идеально гладкая поверхность камеры.
- Встроенный каталитический фильтр для работы без вытяжки.
- Откидная дверца с эргономичной ручкой.
- Уровень открытой двери находится ниже поверхности рабочей камеры для безопасного извлечения блюд и предотвращения ожогов.
- Возможность выбора цвета внешнего покрытия.

ПРЕДОХРАНИТЕЛЬНЫЕ УСТРОЙСТВА

- Датчик открытия/закрытия дверцы с электронным управлением.
- Самодиагностика с интеллектуальным отображением неисправностей.
- Наружная температура на дверном фасаде не более 65 °C.
- Соответствует международным стандартам IEC 60335-1, IEC 60335-2-90 и ЭМС.

ОЧИСТКА И УХОД

- OWB, Oracle Washable Box, – специальный внутренний короб для камеры, который можно вынимать и мыть.
- OWDC, съемная моющаяся внутренняя защита двери.
- Легкая очистка с внешней стороны благодаря идеально гладким поверхностям и степени защиты от водяных брызг IPX3.

УСТАНОВКА И УСЛОВИЯ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

- 100 % перерабатываемая упаковка.
- Процент утилизации продукта: 90 %.
- Сертификаты: Качества ISO 9001 / Безопасности ISO 45001 / Экологичности ISO 14001.

Дополнительную информацию можно найти в технических паспортах отдельных моделей.

АКСЕССУАРЫ



ПРОТИВЕНЬ БЕЗ БОРТИКОВ

Двусторонний – гладкий или ребристый, с антипригарным покрытием, с накоплением тепла для обеспечения безупречности приготовления, подрумянивания и поджаривания.



ТЕФЛОНОВЫЕ ПРОТИВНИ

Противни с антипригарным покрытием, штампованные, с закругленными углами для более легкой очистки. Способствуют безупречному приготовлению и поджариванию блюд.



ПЕРФОРИРОВАННЫЕ ПРОТИВНИ

Перфорированные противни с антипригарным покрытием, штампованные, с закругленными углами для более легкой очистки. Идеальны для приготовления кондитерских и хлебобулочных изделий.



КАМЕННАЯ ПЛИТА

Используется для приготовления и подрумянивания хлеба, пиццы, focaccia.



OWB - ORACLE WASHABLE BOX

Специальный вынимающийся короб для камеры с тефлоновым антипригарным покрытием.



МОЮЩИЕ СРЕДСТВА

Специальные моющие и защитные средства для легкого удаления загрязнений и защиты внутренних поверхностей рабочей камеры печи.



ЛОПАТКА ИЗ АЛЮМИНИЯ

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



ВЕРХНЯЯ ОПОРНАЯ ПОЛКА

Полка с бортиками для хранения приспособлений.



РАМА

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

БРЕНД LAINOX В МИРЕ

ЕВРОПА

ITALY
italy@lainox.com

BENELUX
benelux@lainox.com

RUSSIA
russia@lainox.com

IBERIA
iberia@lainox.com

SCANDINAVIA
scandinavia@lainox.com

BALTICS
baltics@lainox.com

FRANCE
france@lainox.com

CZECH
czech@lainox.com

CSI
csi@lainox.com

UK
uk@lainox.com

SLOVAKIA
slovakia@lainox.com

GREECE
greece@lainox.com

EIRE
eire@lainox.com

HUNGARY
hungary@lainox.com

TURKEY
turkey@lainox.com

DACH
dach@lainox.com

POLAND
poland@lainox.com

BALCANS
balcans@lainox.com

АМЕРИКА И ОКЕАНИЯ

CANADA
canada@lainox.com

USA
usa@lainox.com

LATAM
latam@lainox.com

AUSTRALIA
australia@lainox.com

NEW ZEALAND
newzealand@lainox.com

АЗИЯ И АФРИКА

MIDDLE EAST
middleeast@lainox.com

MALAYSIA
malaysia@lainox.com

PHILIPPINES
philippines@lainox.com

SINGAPORE
singapore@lainox.com

CHINA
china@lainox.com

THAILAND
thailand@lainox.com

VIETNAM
vietnam@lainox.com

HONG KONG
hongkong@lainox.com

TAIWAN
taiwan@lainox.com

SOUTH AFRICA
southafrica@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