

VELOCITÀ ALLO STATO PURO



LAINOX®



Oracle

NATO PER ST



Combi Wave o High Speed Oven?

Oracle si adatta sempre alle tue esigenze.

Durante la fase della mise en place può funzionare come **Combi Wave** per la cottura delle tue brioches o del pane, oppure utilizzando tutta la potenza delle microonde.



COMBI

Combi Wave

La massima flessibilità nella mise en place.



🕒 3' 00"



🕒 9' 00"



🕒 2' 30"

ARE OVUNQUE



All'inizio del servizio invece può velocemente trasformarsi in un **High Speed Oven** per offrire ai tuoi clienti pietanze pronte in pochi secondi.



High Speed Oven

Velocità allo stato puro per non far aspettare i tuoi clienti.



🕒 120"



🕒 150"



🕒 90"



PLUG & PLAY



Oracle essendo Total Plug & Play può trovare posto ovunque grazie alle sue dimensioni ridotte senza sacrificare la camera che rimane di dimensioni generose per la sua categoria. Per il suo funzionamento non richiede nessun tipo di collegamento idrico.



Oracle Washable Box

Oracle Washable Box ti permette di pulire facilmente il tuo **Oracle** senza necessità di costosi allacciamenti di carico e scarico d'acqua.

Tutto questo grazie ad una speciale camera estraibile in teflon che si può sfilare e lavare per il riutilizzo successivo, rendendo la pulizia una operazione veloce ed economica.

Il sistema **OWB** (Patent Pending) studiato da Lainox garantisce sempre una camera di cottura pulita.

SENZA CONFINI



Un'altra prerogativa del Total Plug & Play è la possibilità di installare **Oracle** ovunque infatti non necessita di nessun impianto di aspirazione.

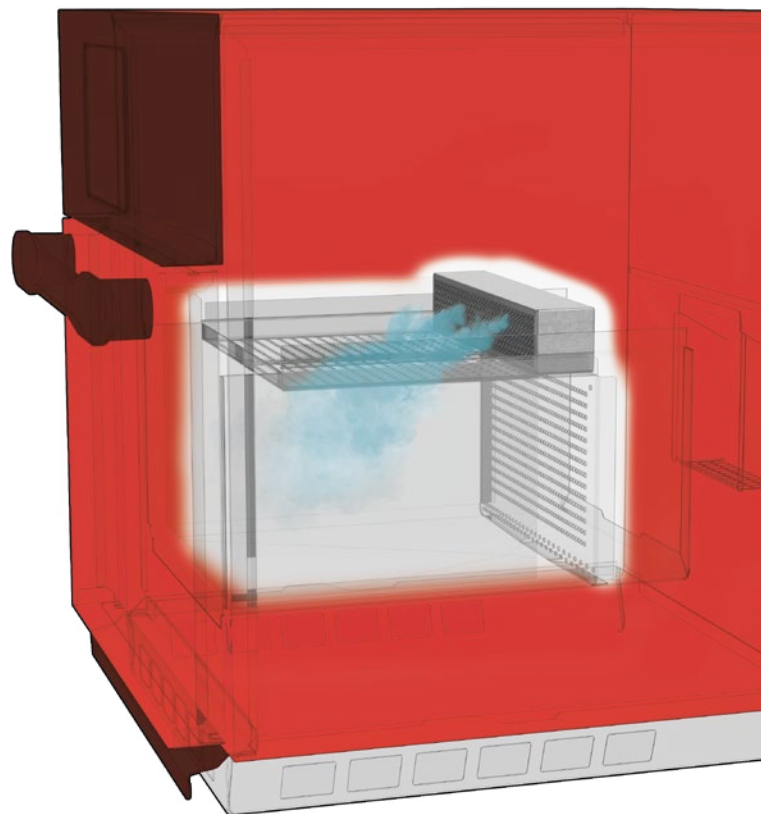


Oracle Odorless System

Oracle non necessita di cappa di aspirazione o canna fumaria per l'estrazione dei fumi di cottura in quanto è dotato dell'innovativo sistema **OOS, Oracle Odorless System**.

Il cuore del sistema è il filtro catalizzatore a labirinto lamellare contenente particelle di Platino che consentono di abbattere vapori, odori e residui di grasso durante la cottura.

Oracle Odorless System non necessita di nessun intervento di pulizia o manutenzione ordinaria. La sua efficacia è garantita sempre.



TUTTO IN UNO



Un double-face per il tuo locale

Dall'esperienza di progettazione di sistemi innovativi per la cottura degli alimenti è nato il nuovo **Oracle**, il tutto in uno di Lainox.



High Speed Oven

Modalità di funzionamento che utilizza contemporaneamente le modalità a convezione, microonde e impingement, con temperature da 100°C a 300°C.



Fast Cooking System

Affidati al Know How Lainox utilizzando le ricette automatiche testate per le cotture veloci in modalità High Speed Oven.



Combi Wave

Nella modalità Combi Wave, Oracle può essere utilizzato come un forno a convezione con temperature da 30°C a 300°C, come un forno a microonde con potenza fino a 2000W o combinando le due modalità di cottura per ottenere risultati sempre al di sopra delle tue aspettative.



Microwave Cooking System

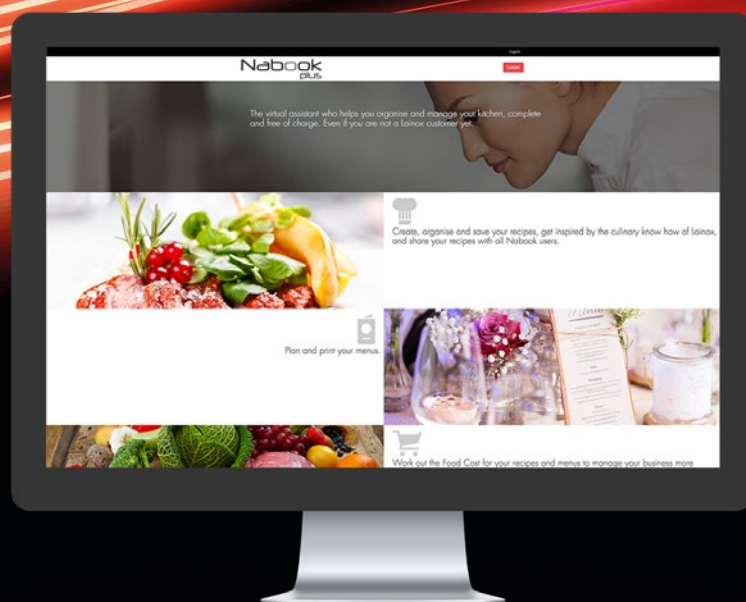
Affidati al Know How Lainox utilizzando le ricette automatiche testate per le cotture in modalità Combi Wave.



Connesso

Grazie alla dotazione Wi-Fi e Ethernet di serie Oracle si connette gratuitamente al portale Nabook plus di Lainox per offrirti una cucina 4.0.

NABOOK PLUS



Nabook plus

Un dono a te per la tua attività

Grazie al cloud di Lainox, come per i Combi Naboo e i Combifreeze Neo24hours, ora anche **Oracle** è sempre connesso a Nabook plus, l'assistente virtuale che Lainox mette a disposizione gratuitamente a tutti gli utenti che siano o meno in possesso di un High Speed Oven **Oracle** (approfondisci su nabookplus.cloud).



Ricette

Nabook plus ti consente di creare, organizzare e salvare le tue ricette personali e di accedere al database di centinaia di ricette presenti nel Cloud Lainox. Ti dà inoltre la possibilità di condividere le tue ricette con gli altri utenti Nabook plus o di esportarle per condividerle con chi vuoi.



Configura e Sincronizza

Se possiedi Oracle, con il portale Nabook plus puoi configurare da remoto tutti i tuoi High Speed Ovens e sincronizzare tutte le tue ricette.



Telemetria

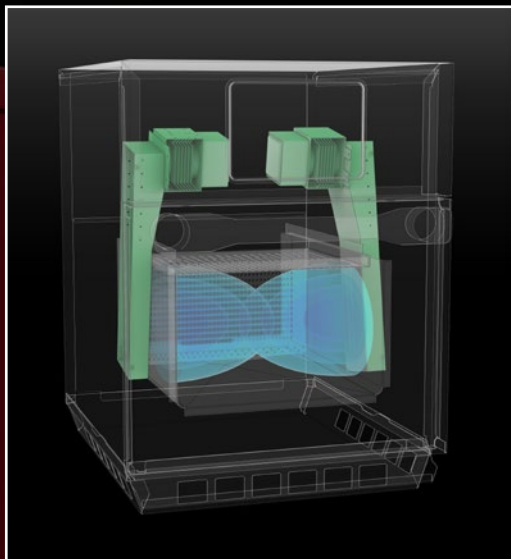
Con Nabook plus puoi costantemente tenere monitorati i tuoi Oracle, anche da remoto, sia per l'archiviazione dei dati HACCP che per la diagnosi da parte dei Service Center Lainox. Puoi inoltre avviare l'aggiornamento software in modo automatico e per più dispositivi contemporaneamente.

TECH NICALS

Oracle

LAINOX

Oracle, i dettagli che fanno la differenza.



Twins Microwave Diffusers

La collaborazione con il Dipartimento di Ingegneria dell'Università di Modena ha portato allo sviluppo dell'esclusivo sistema Twins Microwave Diffusers che ha permesso di eliminare parti in movimento garantendo comunque una perfetta uniformità nella distribuzione delle microonde e un alto grado di affidabilità.



Filtri

Le prese di aspirazione sono dotate di filtri in acciaio inox in rete microstirata con posizionamento magnetico.

I filtri sono facilmente asportabili e lavabili anche in lavastoviglie.



Connessione USB

Nel caso Oracle non sia connesso alla rete è possibile esportare i dati Haccp, importare ed esportare ricette su una chiavetta USB tramite la porta di accesso di serie collocata nella parte anteriore del telaio sotto il filtro.



Sovrapponibile

Oracle è stato progettato per sfruttare al massimo gli spazi disponibili anche in altezza.

E' possibile pertanto sovrapporre due Oracle raddoppiando così la capacità di cottura con lo stesso spazio.



Compatto

Oracle, con una base di soli 51 cm di profondità e 42,6 cm di larghezza, può essere posizionato sui classici retrobanchi di Bar, Bistrot, Stazioni di servizio, Catene di Ristorazione Veloce.

La Gamma



ORACGS - ORACGB



ORACRS - ORACRB



ORACBS - ORACBB

MODELLI STANDARD

Modelli	Alimentazione	Colore	Dimensioni base di appoggio (L x P mm)	Dimensioni esterne (L x P x H mm)	Dimensioni vano cottura (L x P x H mm)	Potenza elettrica (kW)	Consumo (A)	Microonde (kW)	Impingement (kW)	Tensione alimentazione *
ORACGS		Grigio	426 x 510	465 x 610 x 630	310 x 320 x 180	3,6	16	1	3	1N AC 230 V - 50 Hz
ORACRS		Rosso	426 x 510	465 x 610 x 630	310 x 320 x 180	3,6	16	1	3	1N AC 230 V - 50 Hz
ORACBS		Nero	426 x 510	465 x 610 x 630	310 x 320 x 180	3,6	16	1	3	1N AC 230 V - 50 Hz

MODELLI BOOSTED

Modelli	Alimentazione	Colore	Dimensioni base di appoggio (L x P mm)	Dimensioni esterne (L x P x H mm)	Dimensioni vano cottura (L x P x H mm)	Potenza elettrica (kW)	Consumo (A)	Microonde (kW)	Impingement (kW)	Tensione alimentazione *
ORACGB		Grigio	426 x 510	465 x 610 x 630	310 x 320 x 180	6	26	2	3	3N AC 400V - 50 Hz
ORACRB		Rosso	426 x 510	465 x 610 x 630	310 x 320 x 180	6	26	2	3	3N AC 400V - 50 Hz
ORACBB		Nero	426 x 510	465 x 610 x 630	310 x 320 x 180	6	26	2	3	3N AC 400V - 50 Hz

CARATTERISTICHE

MODALITÀ DI COTTURA

- Modalità programmabile: possibilità di programmare e memorizzare una ricetta con i suoi procedimenti di cottura in sequenza automatica.

High Speed Oven

- FCS (Fast Cooking System) sistema automatico di cottura per ricette italiane e internazionali, complete di storia, ingredienti, accessorio di cottura, procedimento, programma di cottura automatico.
- Modalità manuale con avvio immediato.

Combi Wave

- MCS (Microwave Cooking System) sistema automatico di cottura per ricette italiane e internazionali, complete di storia, ingredienti, accessorio di cottura, procedimento, programma di cottura automatico.
- Modalità manuale con tre modalità di cottura ad avvio immediato: convezione, microonde o combinato convezione + microonde.

CONNETTIVITÀ WI-FI/ETHERNET NABOOK PLUS

- Nabook plus. Grazie all'accesso al Cloud, si può accedere a Nabook plus, l'assistente virtuale in cucina.
- Creazione ricette complete di ingredienti con procedimento e foto illustrativa.
- Accesso diretto di Oracle al database di ricette, con possibilità di download (brevettato).
- Sincronizzazione di più Oracle collegati al medesimo account (brevettato).
- Monitoraggio HACCP.
- Diagnosi remota tramite portale Nabook plus da parte dei Service Center Lainox.
- Sistema di avviso aggiornamento software automatico.
- Possibilità di scaricare ricette dal portale Nabook plus in base alla nazione.
- Aggiornamento software in modo automatico e per più dispositivi contemporaneamente.

UTILIZZO

- Schermo a colori da 7 pollici LCD capacitivo ad alta definizione, con scelta funzioni "Touch Screen".
- Display configurabile in base alle esigenze dell'utente portando in primo piano i programmi più utilizzati dall'utente.
- Avvio di una cottura automatica "One Touch".
- Organizzazione delle ricette in cartelle con pre-view attribuendo a ciascuna cartella un nome proprio.
- Possibilità di preriscaldare la camera di cottura fino a 300°C.
- Riavvio automatico della cottura nel caso sia avvenuta l'interruzione dell'alimentazione elettrica.
- Raffreddamento rapido camera di cottura a porta aperta.
- Interfaccia utente con possibilità di scelta fino a 29 lingue.

- In Oracle sono disponibili numerose ricette, e con l'accesso al portale Nabook plus ne sono disponibili altre in continuo aumento. Ogni ricetta è stata testata per garantire un ottimale risultato.
- Oracle coach. Assistente virtuale che fornisce consigli sull'uso di Oracle e avvisa quando è necessario eseguire una manutenzione.

DOTAZIONI DI CONTROLLO

- Velocità di ventilazione automatica per la modalità High Speed Oven.
- Possibilità di scegliere la velocità di ventilazione in modalità Combi Wave.
- Connessione USB per scaricare i dati HACCP, aggiornare il software e caricare/scaricare ricette di cottura.

CONSTRUZIONE

- In acciaio Inox.
- Camera di cottura diamantata in acciaio inox Aisi 304 spessore 1 mm, con bordi completamente arrotondati ad ampio raggio per un ottimale flusso d'aria e una più facile pulizia.
- Camera perfettamente liscia.
- Filtro catalizzatore 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.
- Possibilità di scelta del colore del rivestimento esterno.

DOTAZIONI DI SICUREZZA

- Sensore a controllo elettronico apertura/chiusura porta.
- Autodiagnosi con visualizzazione intelligente delle anomalie.
- Temperatura esterna sulla facciata porta di 65°C max.
- Conforme agli standard internazionali IEC60335-1, IEC60335-2-90 e EMC.

PULIZIA E MANUTENZIONE

- OWB, Oracle Washable Box, speciale camera box estraibile e lavabile.
- Facile pulizia esterna grazie a superfici perfettamente lisce, e alla classe di protezione contro i getti d'acqua IPX3.

INSTALLAZIONE E AMBIENTE

- Imballo riciclabile al 100%.
- Percentuale riciclo del prodotto: 90%.
- Certificazioni: Qualità ISO 9001 / Sicurezza ISO 45001 / Ambiente ISO14001.

Ulteriori info sono riportate sulla scheda tecnica dei singoli modelli.

ACCESSORI



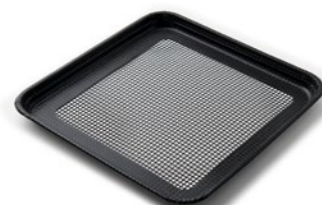
PIASTRA DI COTTURA

Double-face, liscia oppure rigata, antiaderente, ad accumulo di calore per cotture, dorature e tostature sempre perfette.



CESTELLI IN TEFLON

Cestelli antiaderenti, stampati con bordi arrotondati per una più facile pulizia. Contribuiscono alla perfetta cottura e tostatura dei cibi.



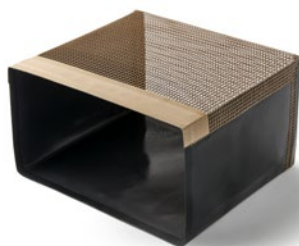
CESTELLI IN TEFLON FORATI

Cestelli antiaderenti forati, stampati con bordi arrotondati per una più facile pulizia. Ideali per cotture di prodotti di pasticceria e panetteria.



PIASTRA IN PIETRA

Utile per cuocere e dorare pane, pizze e focacce.



OWB - ORACLE WASHABLE BOX

Speciale camera box antiaderente estraibile, in teflon.



DETERGENTI

Detergenti e protettivi specifici per rimuovere facilmente lo sporco e proteggere le superfici interne della camera di cottura del forno.



PALETTA IN ALLUMINIO

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



RIPIANO SUPERIORE DI APPOGGIO

Ripiano con lati chiusi per riporre gli accessori.



SUPPORTO

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

LAINOX WORLDWIDE

EUROPA

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

AMERICA E OCEANIA

CANADA
canada@lainox.com

USA
usa@lainox.com

LATAM
latam@lainox.com

AUSTRALIA
australia@lainox.com

NEW ZEALAND
newzealand@lainox.com

ASIA E AFRICA

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

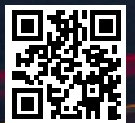
TAIWAN
taiwan@lainox.com

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