

Мультипечи LAINOX ORACLE

Технические характеристики

По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

Алматы (7273)495-231	Казань (843)206-01-48	Ноябрьск (3496)41-32-12	Сочи (862)225-72-31
Ангарск (3955)60-70-56	Калининград (4012)72-03-81	Новосибирск (383)227-86-73	Ставрополь (8652)20-65-13
Архангельск (8182)63-90-72	Калуга (4842)92-23-67	Омск (3812)21-46-40	Сургут (3462)77-98-35
Астрахань (8512)99-46-04	Кемерово (3842)65-04-62	Орел (4862)44-53-42	Сыктывкар (8212)25-95-17
Барнаул (3852)73-04-60	Киров (8332)68-02-04	Оренбург (3532)37-68-04	Тамбов (4752)50-40-97
Белгород (4722)40-23-64	Коломна (4966)23-41-49	Пенза (8412)22-31-16	Тверь (4822)63-31-35
Благовещенск (4162)22-76-07	Кострома (4942)77-07-48	Петрозаводск (8142)55-98-37	Тольятти (8482)63-91-07
Брянск (4832)59-03-52	Краснодар (861)203-40-90	Псков (8112)59-10-37	Томск (3822)98-41-53
Владивосток (423)249-28-31	Красноярск (391)204-63-61	Пермь (342)205-81-47	Тула (4872)33-79-87
Владикавказ (8672)28-90-48	Курск (4712)77-13-04	Ростов-на-Дону (863)308-18-15	Тюмень (3452)66-21-18
Владимир (4922)49-43-18	Курган (3522)50-90-47	Рязань (4912)46-61-64	Ульяновск (8422)24-23-59
Волгоград (844)278-03-48	Липецк (4742)52-20-81	Самара (846)206-03-16	Улан-Удэ (3012)59-97-51
Вологда (8172)26-41-59	Магнитогорск (3519)55-03-13	Саранск (8342)22-96-24	Уфа (347)229-48-12
Воронеж (473)204-51-73	Москва (495)268-04-70	Санкт-Петербург (812)309-46-40	Хабаровск (4212)92-98-04
Екатеринбург (343)384-55-89	Мурманск (8152)59-64-93	Саратов (845)249-38-78	Чебоксары (8352)28-53-07
Иваново (4932)77-34-06	Набережные Челны (8552)20-53-41	Севастополь (8692)22-31-93	Челябинск (351)202-03-61
Ижевск (3412)26-03-58	Нижний Новгород (831)429-08-12	Симферополь (3652)67-13-56	Череповец (8202)49-02-64
Иркутск (395)279-98-46	Новокузнецк (3843)20-46-81	Смоленск (4812)29-41-54	Чита (3022)38-34-83
Россия (495)268-04-70	Казахстан (7172)727-132	Киргизия +996(312)96-26-47	Якутск (4112)23-90-97
			Ярославль (4852)69-52-93



Oracle ВКУС

Когда все нужно делать быстро, вам пригодится печь, которая может делать больше, чем просто готовить вкусные блюдаС 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.



ТЕПЛОВОЙ УДАР

Мощность до 3000 Вт для приготовления великолепных тостов и обеспечения золотистой



КОНВЕКЦИЯ

Температура от 95 °C до 270 °C с возможностью регулирования скорости вращения



МИКРОВОЛНЫ

Мощность до 2000 Вт для быстрого разогрева и уменьшения времени

Oracle

В ВАШЕМ ЗАВЕДЕНИИ БОЛЬШЕ НЕ НУЖНО



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	6:00	1:35
Сэндвич	8:00	0:30
Лосось с	12:00	2:00
Цыпленок с картофелем по-	11:00	2:30
Овощи на	10:00	2:20
Шоколадный	10:00	



Oracle

ПРЕВОСХОДНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ В ОДНО

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



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

Oracle

АССОРТИМЕНТ



ORAC1



ORAC2

СТАНДАРТНОЕ ОСНАЩЕНИЕ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ

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

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.
- Съемное антипригарное покрытие камеры для быстрой очистки.
- Очистка магнитных воздушных фильтров за один раз.

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.

По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

Алматы (7273)495-231	Казань (843)206-01-48	Ноябрьск (3496)41-32-12	Сочи (862)225-72-31
Ангарск (3955)60-70-56	Калининград (4012)72-03-81	Новосибирск (383)227-86-73	Ставрополь (8652)20-65-13
Архангельск (8182)63-90-72	Калуга (4842)92-23-67	Омск (3812)21-46-40	Сургут (3462)77-98-35
Астрахань (8512)99-46-04	Кемерово (3842)65-04-62	Орел (4862)44-53-42	Сыктывкар (8212)25-95-17
Барнаул (3852)73-04-60	Киров (8332)68-02-04	Оренбург (3532)37-68-04	Тамбов (4752)50-40-97
Белгород (4722)40-23-64	Коломна (4966)23-41-49	Пенза (8412)22-31-16	Тверь (4822)63-31-35
Благовещенск (4162)22-76-07	Кострома (4942)77-07-48	Петрозаводск (8142)55-98-37	Тольятти (8482)63-91-07
Брянск (4832)59-03-52	Краснодар (861)203-40-90	Псков (8112)59-10-37	Томск (3822)98-41-53
Владивосток (423)249-28-31	Красноярск (391)204-63-61	Пермь (342)205-81-47	Тула (4872)33-79-87
Владикавказ (8672)28-90-48	Курск (4712)77-13-04	Ростов-на-Дону (863)308-18-15	Тюмень (3452)66-21-18
Владимир (4922)49-43-18	Курган (3522)50-90-47	Рязань (4912)46-61-64	Ульяновск (8422)24-23-59
Волгоград (844)278-03-48	Липецк (4742)52-20-81	Самара (846)206-03-16	Улан-Удэ (3012)59-97-51
Вологда (8172)26-41-59	Магнитогорск (3519)55-03-13	Саранск (8342)22-96-24	Уфа (347)229-48-12
Воронеж (473)204-51-73	Москва (495)268-04-70	Санкт-Петербург (812)309-46-40	Хабаровск (4212)92-98-04
Екатеринбург (343)384-55-89	Мурманск (8152)59-64-93	Саратов (845)249-38-78	Чебоксары (8352)28-53-07
Иваново (4932)77-34-06	Набережные Челны (8552)20-53-41	Севастополь (8692)22-31-93	Челябинск (351)202-03-61
Ижевск (3412)26-03-58	Нижний Новгород (831)429-08-12	Симферополь (3652)67-13-56	Череповец (8202)49-02-64
Иркутск (395)279-98-46	Новокузнецк (3843)20-46-81	Смоленск (4812)29-41-54	Чита (3022)38-34-83
Россия (495)268-04-70	Казахстан (7172)727-132	Киргизия +996(312)96-26-47	Якутск (4112)23-90-97
			Ярославль (4852)69-52-93