



Oracle
FAST & TASTY





Oracle

DER GESCHMACK DER SCHNELLIGKEIT

Wenn Geschwindigkeit gefragt ist, braucht man ein Gerät, das mehr kann, als nur köstliche Speisen zubereiten.

Mit ORACLE geht alles schneller. Von der Montage bis zum Kundenservice.

Erstellung, Aktualisierung und Verwaltung des Menüs, Express-Service, Mitarbeiterinweisung, Reinigung und Wartung.

Hohe Leistung und Schnelligkeit für alle Zubereitungsarten, stets schmackhafte, perfekt gegarte und gebräunte Speisen dank der drei verschiedenen Heizarten.



IMPINGEMENT

Leistung von bis zu 3000 W für optimale Bratergebnisse und eine perfekte Bräunung



HEISSLUFT

Temperaturen von 95°C bis 270°C mit einstellbarer Ventilatorgeschwindigkeit



MIKROWELLE

Leistung von bis zu 2000 W für schnelles Erhitzen und kürzere Garzeiten

Oracle

IN IHREM LOKAL GIBT ES KEINE WARTEZEIT MEHR



Oracle bietet eine Vielfalt an innovativeren Lösungen für Schauküchen, Büros mit beschränkten Platzmöglichkeiten oder kleine Küchen, die perfekte Lösung für dynamische und schnelle Arbeitsvorgänge

Das extrem schnelle Garen, Grillen, Braten, Auftauen und Aufbereiten einer Vielzahl von frischen oder tiefgekühlten Produkten wie Sandwiches, Backwaren, Pizzas, Fisch, Gemüse und Fleisch ist nun Realität.

Produkttyp:	Herkömmliche Zubereitung [min:sec]	ORACLE [min:sec]
Tiefgekühlte Pizza Margherita	6:00	1:35
Gourmet-Brötchen	8:00	0:30
Lachs mit Ratatouille	12:00	2:00
Hähnchen mit Potato Wedges	11:00	2:30
Gegrilltes Gemüse	10:00	2:20
Schokoladentörtchen	10:00	1:00



Oracle

UNVERGLEICHICHE ERGEBNISSE MIT EINEM KLIKK

ORACLE ist die Lösung für all jene, die einen kompakten, jedoch leistungsstarken Ofen suchen. Dank der Touchscreen Benutzeroberfläche und der unzähligen voreingestellten Rezepte genügt es, das entsprechende Symbol zu berühren, um den gewünschten Garvorgang zu starten.



MINIMALER PLATZBEDARF, OPTIMIERTE GARKAMMER

Er eignet sich für Theken mit einer Tiefe von 70 cm und kann Pizzas mit einem Durchmesser von bis zu 30 cm aufnehmen.



PLUG & PLAY

ORACLE kann in jeder Umgebung schnell installiert werden, auch im Gästebereich. Plug-&-Play-Funktion: da kein Abzugssystem erforderlich ist, brauchen Sie nur den Stecker anstecken und können sofort mit der Zubereitung beginnen.



KONFIGURIERBARES DISPLAY

ORACLE verfügt über ein individuell gestaltbares, auf Bildern basierendes Menü, das Sprachbarrieren beseitigt, sowie über ein 7" Touchscreen Display, das den Bedienvorgang beschleunigt.



CONNECTED

Konnektivitätsstandards WiFi, Ethernet und USB



SCHNELLE REINIGUNG

Dank der speziellen und serienmäßigen Antihaftbeschichtung der Garkammer und der raschen Abkühlung kann ORACLE am Ende des Tages schnell gereinigt werden.



KEINE ZUSÄTZLICHEN KOSTEN

Für die Zubereitung werden keine aus speziellen Materialien gefertigte Utensilien benötigt. Es können sogar Utensilien aus Metall verwendet werden.*

* Maximale Höhe des Metallgeschirrs: 38 mm

Oracle

DIE PRODUKTAUSWAHL



ORAC1



ORAC2

ELEKTRISCHE STANDARDKONFIGURATION

Modelle	Stromversorgung	Abmessungen Garraum (B x T x H mm)	Fassungsvermögen (Liter)	Elektrische Leistung (kW)	Verbrauch (A)	Mikrowelle (kW)	Impingement (kW)	Außenabmessungen (B x T x H mm)	Netzspannung
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

OPTIONALE SONDERSPANNUNGEN BEI BESTELLUNG ANGEBEN

Modelle	Stromversorgung	Abmessungen Garkammer (B x T x H mm)	Fassungsvermögen (Liter)	Elektrische Leistung (kW)	Verbrauch (A)	Mikrowelle (kW)	Impingement (kW)	Außenabmessungen (B x T x H mm)	Netzspannung
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

EIGENSCHAFTEN

GARMODUS

- Impingement mit einer Leistung von bis zu 3 kW.
- Heißluft mit einer Temperatur von 95°C bis 270°C.
- Mikrowelle mit einer Leistung von bis zu 2 kW.
- Mikrowellen-Auftaufunktion.
- Manuell bis zu 4 Zyklen.
- Programmierbar, mit der Möglichkeit des Speicherns einer automatischen Sequenz von bis zu 1 200 Garprogrammen (bis zu 4 Zyklen), denen ein Name und ein Symbol zugeordnet werden kann.

FUNKTIONSWEISE

- Komplette individuell anpassbares 7" Touchscreen Display.
- Automatisches Vorheizen.

REINIGUNG / WARTUNG

- Dank der glatten Oberfläche der Tür können die zulässigen Reinigungsmittel direkt angewandt werden.
- Entfernbare Antihafbeschichtung des Garraums für eine leichte Reinigung.
- Reinigung der magnetischen Luftfilter in nur einem einzigen Schritt.
- Dank der raschen Abkühlung kann das Gerät schnell gereinigt werden.

AUSSTATTUNG ZUR KONTROLLE UND STEUERUNG

- Geräuscharme Funktion: die Ventilatorgeschwindigkeit wird anhand der jeweiligen Betriebsart automatisch eingestellt.
- Erinnerungsfunktion für die Reinigung der Luftfilter.
- Serienmäßiger WiFi/Ethernet-Anschluss zur Aktualisierung der Software und zum Herunter- und Hochladen von Garprogrammen.
- Serienmäßiger USB-Anschluss zur Aktualisierung der Software und zum Herunter- und Hochladen von Garprogrammen.

AUFBAU

- Außenverarbeitung aus Edelstahl.
- Bedienbereich aus lackiertem Stahl.
- Garkammer mit abgerundeten Kanten aus Edelstahl.
- Eingebauter Katalysator für den Betrieb ohne Dunstabzugshaube.
- Klapptür mit ergonomischem Griff.
- Für ein sicheres Entnehmen der Speisen und zur Vermeidung von Verbrennungen reicht das Niveau der geöffneten Tür bis unter die Garfläche der Garkammer.
- IPX3-Schutzgrad gegen Wasserstrahlen.



IPX 3



Oracle

ZUBEHÖR



KOCHPLATTE

Glatt (serienmäßig) oder gestreift (optional) für stets perfektes Garen, Bräunen und Braten.



TEFLON-BACKBLECH

Backbleche mit Antihaftbeschichtung in glatter oder gestreifter Ausführung. Für eine perfekte Bräunung und optimale Bratergebnisse.



STEINPLATTE

Ideal, um Brot, Pizza und Focacce goldbraun zu backen.



ALUMINIUMSCHAUFEL

Nützlich für das Entfernen der Speisen aus der Garkammer. Ideal für Brötchen und Pizza.



ANTIHAFTBESCHICHTUNGS-KIT

Für eine einfachere und schnellere Reinigung.



REINIGUNGSMITTEL

Spezielle Reinigungs- und Schutzmittel zum einfachen Entfernen von Schmutz und zum Schutz der Ofen-Oberflächen.



OBERE ABLAGEFLÄCHE

Seitlich geschlossene Fläche zum Ablegen des Zubehörs.



HINTERE ABDECKPLATTE

Abdeckplatte, die das Netzkabel und die Lüftungsschächte verdeckt. Ideal für die Installation in sichtbaren Bereichen.



UNTERGESTELL

Untergestell, ausgestattet mit unterem Boden, für einen oder zwei ORACLE, und mit verstellbaren Füßen oder mit Rädern.

EUROPA

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

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

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

LAINOX VEREINIGTES KÖNIGREICH
Falcon Foodservice Equipment
Tel. +44 (7881) 500 340
pbayer@falconfoodservice.com

LAINOX IRLAND
Tel. +353 83 4431438
a.hughes@lainox.com

LAINOX DACH DEUTSCHLAND, ÖSTERREICH, SCHWEIZ
Tel. 00 800 02 09 20 17
stefan.pechaigner@lainox.com

LAINOX BENELUXLÄNDER/ SKANDINAVIEN
Tel. +31 616 621472
alessandro.brusadin@lainox.com

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

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

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

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

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

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

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

AMERIKA UND OZEANIEN

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 AUSTRALIEN - NEUSEELAND
Regethermic Australia
Tel. +61 2 9966 9500
info@regethermic.com.au

ASIEN UND AFRIKA

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

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

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

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

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

LAINOX THAILAND
Tel. +6018 2197 844
ray.lau@lainox.com

LAINOX VIETNAM
Tel. +6018 2197 844
ray.lau@lainox.com

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

Kontaktieren Sie uns für eine kostenlose Vorführung in Ihrer Küche:
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