



Oracle
FAST & TASTY





Oracle

DE SMAAK VAN DE SNELHEID

Wanneer alles snel verloopt, is een oven nodig die tot meer in staat is dan alleen het bereiden van heerlijke gerechten.

Met ORACLE gaat alle sneller. Van de installatie tot de klantenservice.

Opstellen, bijwerken en beheer van het menu, express service, opleiding van het personeel, reiniging en onderhoud.

Kracht en vermogen voor alle behoeften voor bereiden, bruinen en roosteren, met altijd heerlijke resultaten dankzij de drie verwarmingsmethoden.



GEFORCEERDE HETE LUCHT

Vermogen tot 3000W om uitstekende resultaten voor roosteren en bruinen te garanderen



CONVECTIE

Temperatuur van 95°C tot 270°C met regelbare ventilatorsnelheid



MAGNETRON

Vermogen tot 2000W voor snel verwarmen en kortere bereidingstijden

Oracle

GEEN WACHTTIJDEN MEER IN UW BEDRIJF



Oracle is de ideale keuze voor dynamische en snelle catering, met een altijd groeiend en innovatief scala aan voorstellen in activiteiten met open keukens, in activiteiten met beperkte ruimte of kleine keukens.

Het koken, grillen, roosteren, ontdooien en regenereren van een breed scala aan verse of bevroren producten zoals broodjes, gebak, pizza's, vis, groenten en vlees, met zeer beperkte tijden is nu een feit.

Productcategorie	Traditioneel kookproces [min:sec]	ORACLE [min:sec]
Diepgevroren pizza Margherita	6:00	1:35
Gourmet broodje	8:00	0:30
Zalm met ratatouille	12:00	2:00
Piepkruiken met aardappelpartjes	11:00	2:30
Gegrilde groenten	10:00	2:20
Chocoladetaartje	10:00	1:00



Oracle

UITMUNTENDE RESULTATEN MET ÉÉN KLIK

ORACLE is de optimale oplossing voor wie zoekt naar een compacte oven met hoge prestaties. Dankzij de touchscreeninterface en de talrijke vooraf ingestelde recepten, volstaat het om het gewenste symbool aan te raken op het kookproces te starten.



UITERST BEPERKTE AFMETINGEN, GEOPTIMALISEERDE OVENKAMER

Geschikt voor werkoppervlakken met een diepte van 70 cm en kan een 30 cm grote pizza bevatten.



PLUG & PLAY

ORACLE kan snel en in elke omgeving geïnstalleerd worden, ook in zones die zichtbaar zijn voor het publiek. Dankzij de eigenschap Plug & Play is het voldoende om de stekker in het stopcontact te steken: u kunt onmiddellijk aan de slag omdat er geen afzuigstelsel nodig is.



CONFIGUREERBARE DISPLAY

ORACLE is voorzien van een aanpasbaar menu, gebaseerd op afbeeldingen die taal- en geletterdheidsbarrières voorkomen, naast een touchscreendisplay van 7" dat het gebruik intuïtief maakt.



CONNECTIVITEIT

Standaard geleverd met Wifi-, Ethernet- en USB-connectiviteit.



SCHOON IN EEN HANDOMDRAAI

Dankzij de in de ovenkamer geïnstalleerde speciale non-stickbescherming en de snelle afkoeling kan ORACLE aan het einde van de dag snel gereinigd worden.



GEEN EXTRA KOSTEN

Voor het koken is geen kookgerei van speciaal materiaal nodig. Er kunnen metalen voorwerpen gebruikt worden.*

*Maximale hoogte van het metalen kookgerei: 38 mm

Oracle

HET GAMMA



ORAC1



ORAC2

STANDAARD ELEKTRISCHE CONFIGURATIE

Modellen	Voeding	Afmetingen ovenkamer (L x D x H mm)	Capaciteit (Liter)	Elektrisch vermogen (kW)	Verbruik (A)	Magnetron (kW)	Geforceerde hete lucht (kW)	Uitwendige afmetingen (L x D x H mm)	Voedingsspanning
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

OPTIONELE ELEKTRISCHE CONFIGURATIE - MOET WORDEN AANGEVRAAGD OP HET MOMENT VAN BESTELLING

Modellen	Voeding	Afmetingen ovenkamer (L x D x H mm)	Capaciteit (Liter)	Elektrisch vermogen (kW)	Verbruik (A)	Magnetron (kW)	Geforceerde hete lucht (kW)	Uitwendige afmetingen (L x D x H mm)	Voedingsspanning
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

KENMERKEN

KOOKMETHODES

- Geforceerde hete lucht met max. vermogen 3 kW.
- Convectie met temperatuur van 95°C tot 270°C.
- Magnetron met max. vermogen 2 kW.
- Functie ontdooien met magnetron.
- Handmatig tot 4 cycli.
- Programmeerbaar met de mogelijkheid om 1200 kookprogramma's in automatische volgorde op te slaan (maximaal 4 cycli) en om aan elk programma een naam en specifiek symbool toe te wijzen.

WERKING

- Display Touchscreen van 7" volledig aanpasbaar.
- Automatische voorverwarming.

REINIGING EN ONDERHOUD

- Op het gladde oppervlak van de deur kunnen goedgekeurde reinigingsmiddelen rechtstreeks worden toegepast.
- Wegneembare non-stickbekleding van de ovenkamer voor een eenvoudige reiniging
- Reiniging van de magnetische luchtfilters in één enkele stap.
- Als gevolg van de snelle afkoeling is aan het einde van de dag een vlugge reiniging mogelijk.

BESTURINGSFUNCTIES

- Stille werking: de ventilatorsnelheid wordt automatisch aangepast aan de werkmethode.
- Waarschuwingsfunctie voor de reiniging van de luchtfilters.
- Standaard Wifi-/Ethernetverbinding voor de update van de software en het up-/downloaden van kookprogramma's.
- Standaard USB-verbinding voor de update en het up-/downloaden van kookprogramma's.

STRUCTUUR

- Roestvrijstalen uitwendige afwerking.
- Structuur bedieningspaneel van gelakt staal.
- Roestvrijstalen ovenkamer met afgeschuinde randen.
- Ingebouwde katalysator voor de werking zonder afzuigkap.
- Kanteldeur met ergonomische greep.
- De open deur ligt op een lager niveau dan de ovenkamer, opdat de gerechten veilig en zonder brandwonden verwijderd kunnen worden.
- Bescherming IPX3 tegen waterstralen.



IPX 3



Oracle

ACCESSOIRES



KOOKPLAAT

Glad (standaard) of geribbeld (optioneel) voor altijd perfecte bereidingen, bruinen en roosteren.



TEFLON SCHALEN

Non-stickschalen in de gladde of geribbelde versie. Dragen bij aan het perfect bruinen en roosteren van het voedsel.



STEENPLAAT

Nuttig voor het koken en bruinen van brood, pizza's en focacce.



ALUMINIUM PALLET

Nuttig voor het verwijderen van de producten uit de ovenkamer. Ideaal voor broodjes en pizza's.



SET NON-STICKBEKLEDING

Maakt de reiniging eenvoudiger en sneller.



REINIGINGSMIDDELEN

Specifieke reinigings- en beschermingsmiddelen voor een eenvoudige verwijdering van het vuil en de bescherming van de oppervlakken van de oven.



BOVENSTE OPLEGPLATEAU

Plateau met gesloten zijden voor het plaatsen van accessoires.



ACHTERSTE AFDEKPANEEL

Afdekpaneel dat de voedingskabel en de luchtinlaten verbergt. Ideaal voor zichtbare installaties.



DRAAGSTRUCTUUR

Draagstructuur met onderste plateau voor één of twee ORACLE'S, met verstelbare voetjes of met wieltjes.

EUROPA

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

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

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

**LAINOX VERENIGD
KONINKRIJK**
Falcon Foodservice Equipment
Tel. +44 (7881) 500 340
pbayer@falconfoodservice.com

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

LAINOX DACH
Tel. 00 800 02 09 20 17
stefan.pechaigner@lainox.com

**LAINOX BENELUX/
SCANDINAVIË**
Tel. +31 616 621472
alessandro.brusadin@lainox.com

**LAINOX TSJECHISCHE REPU-
BLIEK**
Tel. +420 602 580 749
robin.hayek@lainox.com

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

LAINOX HONGARIJE
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 RUSLAND
Tel. +7 9035990579
elena.gribina@lainox.com

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

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

AMERIKA EN OCEANIË

LAINOX CANADA
Food Service Solutions INC.
Tel. 1 800 668 8765
info@MyFSS.ca

LAINOX VS
Ali group North America
Tel. +1 (847) 215 6565
usa@aligroup.com

LAINOX LATAM
Tel. +51 997370550
giancarlo.roig@lainox.com

**LAINOX
AUSTRALIË -
NIEUW ZEELAND**
Regethermic Australia
Tel. +61 2 9966 9500
info@regethermic.com.au

AZIË EN AFRIKA

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

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

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

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

LAINOX CHINA
**Ali Food Service Equipment
(Shanghai) Co.,Ltd**
Tel. +86 (21) 6285 5858 int. 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 int. 220
unitech8@unitech-e.com.tw

LAINOX ZUID-AFRIKA
Vulcan
Catering Equipment (Pty) Ltd
Tel. +27 11 2498500
vulcan@vulcan.co.za

Voor een gratis test, direct in uw keuken, contact met ons opnemen
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