

SCHNELLIGKEIT IN IHRER REINSTEN FORM



LAINOX®

DE

Oracle

FÜR JEGLICHEN STA



Combi Wave oder High Speed Oven?

Oracle passt sich immer Ihren Bedürfnissen an. Während der Phase des "Mise en place" kann er als **Combi Wave** zum Backen von Brioche oder Brot betrieben werden oder die volle Leistung der Mikrowellen nutzen.



COMBI

Combi Wave

Maximale Flexibilität beim Mise en Place.



🕒 3' 00"



🕒 9' 00"



🕒 2' 30"

INDORT GESCHAFFEN



Zu Beginn des Services kann er sich jedoch schnell in einen **High Speed Oven** verwandeln, um Ihren Kunden in wenigen Sekunden fertige Gerichte anzubieten.



High Speed Oven

Pure Schnelligkeit, damit Ihre Kunden nicht warten müssen.



🕒 120"



🕒 150"



🕒 90"



PLUG & PLAY



Als Plug & Play (steckerfertig) kann **Oracle** dank seiner geringen Abmessungen überall aufgestellt werden, ohne die für seine Kategorie großzügige Garkammer zu beeinträchtigen. Für seinen Betrieb ist kein Wasseranschluss erforderlich.



Oracle Washable Box

Oracle Washable Box ermöglicht Ihnen eine einfache Reinigung Ihres **Oracle** ohne die Notwendigkeit von kostspieligen Wasseranschlüssen.

Dies alles dank einer speziellen, abnehmbaren Teflonkammer, die für den nächsten Einsatz her zum Reinigen herausgenommen werden kann, was einen schnellen und sparsamen Reinigungsvorgang möglich macht.

Das von Lainox entwickelte System **OWB** (Patent Pending) gewährleistet stets eine saubere Garkammer.

OHNE GRENZEN



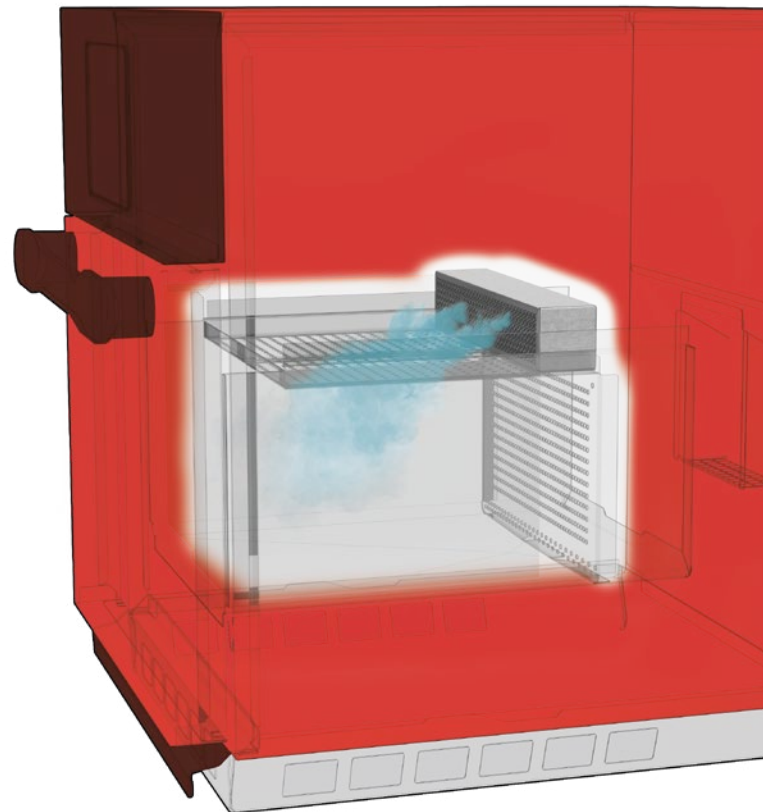
Ein weiterer Vorzug des Plug & Play ist, dass **Oracle** überall installiert werden kann, da es keine Absauganlage benötigt.



Oracle Odorless System

Oracle benötigt weder eine Dunstabzugshaube noch ein Rauchabzugsrohr für die Abführung der Kochdünste, da er mit dem innovativen System **OOS, Oracle Odorless System** ausgestattet ist. Das Herzstück des Systems ist der katalytische Lamellen-/Labyrinthfilter, der Platinpartikel enthält, die es ermöglichen, Dämpfe, Gerüche und Fettrückstände beim Kochen zu beseitigen.

Oracle Odorless System erfordert keinen Eingriff zur Reinigung oder ordentlichen Wartung. Seine Wirksamkeit ist immer gewährleistet.



ALL IN ONE



Ein Double-Face für Ihr Lokal

Aus der Erfahrung mit der Entwicklung innovativer Systeme für das Garen von Speisen Der neue **Oracle** entstand, der All In One von Lainox.



High Speed Oven

Betriebsart mit gleichzeitiger Verwendung von Umluft-, Mikrowellen- und Impingement-Modus, bei Temperaturen von 100°C bis 300°C.



Fast Cooking System

Verlassen Sie sich auf das Know-how von Lainox mit automatischen Rezepten, die für das schnelle Garen im Modus High Speed Oven getestet wurden.



Combi Wave

Im Betriebsmodus Combi Wave kann Oracle als Umluftofen bei Temperaturen von 30°C bis 300°C, als Mikrowellenofen mit Leistung bis zu 2000W oder durch die Kombination der beiden Betriebsarten verwendet werden, um Ergebnisse zu erzielen, die Ihre Erwartungen übertreffen.



Microwave Cooking System

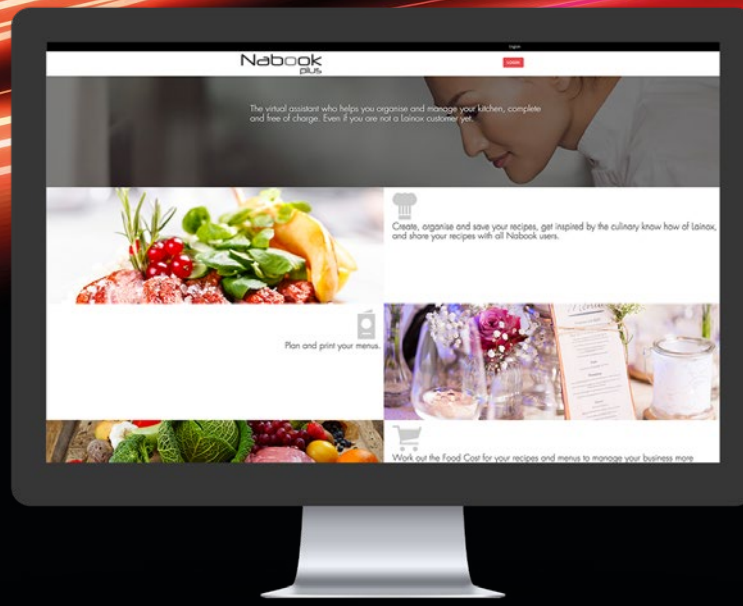
Verlassen Sie sich auf das Know-how von Lainox mit automatischen Rezepten, die für das Garen im Modus Combi Wave getestet wurden.



Verbunden - Connected

Dank der serienmäßigen Ausstattung mit WLAN und Ethernet verbindet sich Oracle kostenlos mit dem Portal Nabook plus von Lainox und bietet Ihnen eine Küche 4.0.

NABOOK PLUS



Nabook plus

Ein Geschenk für Sie und Ihr Unternehmen

Wie Combi Naboo und die Combifreeze Neo24hours ist jetzt auch **Oracle** dank der Cloud von Lainox immer mit Nabook plus verbunden, dem virtuellen Assistenten, den Lainox allen Benutzern kostenlos zur Verfügung stellt, unabhängig davon, ob sie einen High Speed Oven **Oracle** besitzen oder nicht (mehr auf nabook.cloud).



Rezepte

Nabook plus ermöglicht Ihnen das Erstellen, Verwalten und Speichern Ihrer persönlichen Rezepte. Außerdem haben Sie Zugriff zur Datenbank mit hunderten Rezepten, die in der Cloud von Lainox vorhanden sind. Darüber hinaus haben Sie die Möglichkeit, Ihre Rezepte mit den anderen Nutzern von Nabook plus zu teilen oder sie zu exportieren und zu zeigen, wem sie möchten.



Konfigurieren und Synchronisieren

Wenn Sie Oracle besitzen, können Sie mit dem Portal Nabook plus alle Ihre High Speed Ovens über Fernzugriff konfigurieren und alle Ihre Rezepte synchronisieren.



Telemetrie

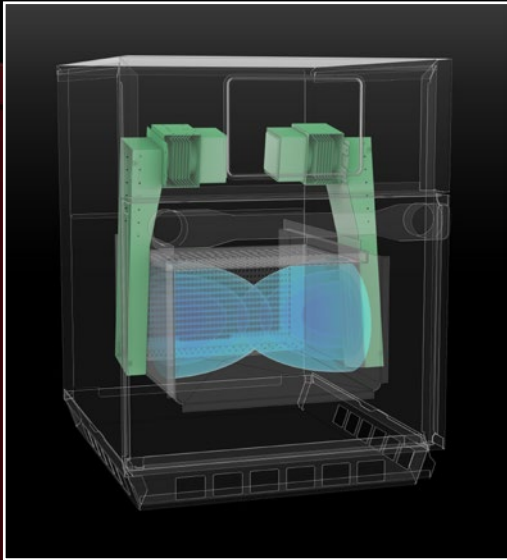
Mit Nabook plus können sie Ihre Oracles konstant, auch aus der Ferne überwachen, sowohl für die Speicherung der HACCP-Daten, als auch für die Diagnose durch die Kundenzentren Lainox. Sie können außerdem die Softwareaktualisierung automatisch für mehrere Geräte gleichzeitig starten.

TECH NICALS

Oracle

LAINOX

Oracle, Details, die den Unterschied ausmachen.



Twins Microwave Diffusers

Die Zusammenarbeit mit dem Fachbereich Ingenieurwesen der Universität Modena führte zur Entwicklung des einzigartigen Systems Twins Microwave, das es ermöglicht, auf sich bewegende Teile zu verzichten und dennoch eine perfekte Gleichmäßigkeit der Verteilung der Mikrowellen und einen hohen Grad an Zuverlässigkeit zu gewährleisten.



Filter

Die Ansaugöffnungen sind mit Filtern aus rostfreiem Stahl und Mikro-Streckgitter mit magnetischer Positionierung ausgestattet.

Die Filter sind einfach herausnehmbar und spülmaschinenfest.



USB-Anschluss

Für den Fall, dass Oracle nicht mit dem Netzwerk verbunden ist, ist es möglich, Haccp-Daten zu exportieren sowie Rezepte auf einen USB-Stick zu importieren und zu exportieren, und zwar über den serienmäßigen Anschluss, der sich an der Vorderseite des Rahmens unter dem Filter befindet.



Übereinander stellbar

Oracle wurde so geplant, dass der verfügbare Raum auch in der Höhe optimal genutzt werden kann.

Es ist daher möglich, zwei Geräte Oracle übereinander zu stellen und so die Kochkapazität auf demselben Raum zu verdoppeln.



Kompakt

Oracle mit einem Unterschrank von nur 51 cm Tiefe und 42,6 cm Breite kann auf die klassische Theke in Bars, Bistros, Servicestationen und Schnellimbis Ketten gestellt werden.

Die Produktpalette



ORACGS - ORACGB



ORACRS - ORACRB



ORACBS - ORACBB

MODELLE STANDARD

| Modelle | Stromversorgung | Farbe | Basisabmessungen (B x T mm) | Außenabmessungen (B x T x H mm) | Abmessungen Garkammer (B x T x H mm) | Elektrische Leistung (kW) | Verbrauch (A) | Mikrowelle (kW) | Impingement (kW) | Netz-Spannung* |
|---------|-----------------|---------|-----------------------------|---------------------------------|--------------------------------------|---------------------------|---------------|-----------------|------------------|---------------------|
| ORACGS | | Grau | 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 | | Rot | 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 | | Schwarz | 426 x 510 | 465 x 610 x 630 | 310 x 320 x 180 | 3,6 | 16 | 1 | 3 | 1N AC 230 V - 50 Hz |

MODELLE BOOSTED

| Modelle | Stromversorgung | Farbe | Basisabmessungen (B x T mm) | Außenabmessungen (B x T x H mm) | Abmessungen Garkammer (B x T x H mm) | Elektrische Leistung (kW) | Verbrauch (A) | Mikrowelle (kW) | Impingement (kW) | Netz-Spannung* |
|---------|-----------------|---------|-----------------------------|---------------------------------|--------------------------------------|---------------------------|---------------|-----------------|------------------|--------------------|
| ORACGB | | Grau | 426 x 510 | 465 x 610 x 630 | 310 x 320 x 180 | 6 | 26 | 2 | 3 | 3N AC 400V - 50 Hz |
| ORACRB | | Rot | 426 x 510 | 465 x 610 x 630 | 310 x 320 x 180 | 6 | 26 | 2 | 3 | 3N AC 400V - 50 Hz |
| ORACBB | | Schwarz | 426 x 510 | 465 x 610 x 630 | 310 x 320 x 180 | 6 | 26 | 2 | 3 | 3N AC 400V - 50 Hz |

EIGENSCHAFTEN

GARMODUS

- Programmierbarer Betriebsmodus: Möglichkeit der Programmierung und Speicherung eines Rezepts mit dessen Garvorgängen in automatischer Abfolge.

High Speed Oven

- FCS (Fast Cooking System) automatisches System zur Zubereitung von deutschen und internationalen Rezepten, das sowohl die Geschichte der Gerichte als auch die Zutaten, das Kochzubehör, die Zubereitung und das automatische Garprogramm umfasst.
- Manueller Betriebsmodus mit Sofortstart.

Combi Wave

- MCS (Microwave Cooking System) automatisches System zur Zubereitung von deutschen und internationalen Rezepten, das sowohl die Geschichte der Gerichte als auch die Zutaten, das Kochzubehör, die Zubereitung und das automatische Garprogramm umfasst.
- Manueller Betriebsmodus mit drei Garmodi mit Sofortstart: Umluft, Mikrowelle oder Kombination aus Umluft + Mikrowelle.

WLAN-/ETHERNET-KONNEKTIVITÄT VON NABOOK PLUS

- Nabook plus. Dank des Zugangs zur Cloud ist es möglich, auf Nabook plus, den virtuellen Assistenten in der Küche, zuzugreifen.
- Erstellung von Rezepten komplett mit Zutaten, Zubereitung und Beispielbild.
- Direkter Zugriff von Oracle auf die Rezeptdatenbank, mit der Möglichkeit des Herunterladens (patentiert).
- Synchronisation von mehreren Geräten Oracle, die mit demselben Konto verbunden sind (patentiert).
- HACCP-Überwachung.
- Ferndiagnose über Nabook plus-Portal seitens der Service Center Lainox.
- Aktualisierung der Software.
- Möglichkeit des Herunterladens von Rezepten vom Nabook plus-Portal in Abhängigkeit des Lands.
- Automatische Softwareaktualisierung für mehrere Geräte gleichzeitig.

FUNKTIONSWEISE

- Kapazitiver 7" LCD- TFT-Farbbildschirm mit hoher Auflösung und "Touchscreen"-Funktionen.
- Nach Bedarf konfigurierbares Display, wobei die am häufigsten vom Benutzer verwendeten Programme in den Vordergrund gerückt werden.
- Start eines automatischen Garvorgangs "One Touch".
- Anordnung der Rezepte in Ordnern mit Vorschau und eigener Bezeichnung des Ordners.
- Möglichkeit des Vorheizens der Garkammer bis zu 300°C.
- Automatischer Neustart des Garvorgangs bei Unterbrechung der Stromversorgung.
- Schnelles Abkühlen der Garkammer mit offener Tür.
- Benutzerschnittstelle mit Auswahl von bis zu 29 Sprachen.

- In Oracle sind vielfache Rezepte verfügbar und mit dem Zugriff auf das Portal Nabook plus werden ständig weitere hinzugefügt. Jedes Rezept wurde getestet, um ein optimales Ergebnis zu gewährleisten.
- Oracle coach. Virtueller Assistent, der Sie bezüglich der Verwendung von Oracle berät und Sie darauf hinweist, wenn eine Wartung erforderlich ist.

AUSSTATTUNG ZUR KONTROLLE UND STEUERUNG

- Automatische Belüftungsgeschwindigkeit für den Modus High Speed Oven.
- Möglichkeit der Wahl der Belüftungsgeschwindigkeit beim Betriebsmodus Combi Wave.
- USB-Anschluss zum Herunterladen der HACCP-Daten, zum Aktualisieren der Software und zum Herunter- und Hochladen von Garprogrammen.

AUFBAU

- Aus rostfreiem Stahl.
- Diamantbeschichtete Garkammer aus 1 mm dickem, rostfreiem Stahl Aisi 304, mit vollständig abgerundeten, weitwinkligen Kanten für optimalen Luftstrom und leichtere Reinigung.
- Perfekt glatte Garkammer.
- Integrierter katalytischer Filter 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.
- Möglichkeit der Wahl der Farbe der Außenverkleidung.

SICHERHEITSAUSSTATTUNGEN

- Magnetischer Türkontaktschalter.
- Display zur Anzeige von Störungen und Selbstdiagnostik.
- Außentemperatur auf Türvorderseite von max. 65°C.
- Den internationalen Normen IEC60335-1, IEC60335-2-90 und EMC entsprechend.

REINIGUNG UND WARTUNG

- OWB, Oracle Washable Box, spezielle zum Reinigen herausnehmbare Garkammer.
- Leichte Außenreinigung dank perfekt glatter Oberflächen und Schutzklasse IPX3 gegen Wasserstrahlen.

INSTALLATION UND UMWELT

- 100% recycelbare Verpackung.
- Prozentualer Anteil des Produktrecyclings: 90%.
- Zertifizierungen: Qualität ISO 9001 / Sicherheit ISO 45001 / Umwelt ISO14001.

Weitere Informationen befinden sich auf dem technischen Datenblatt der einzelnen Modelle.

ZUBEHÖR



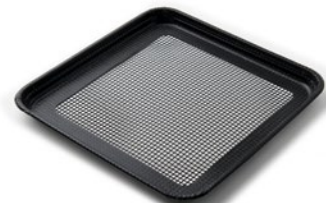
GRILLPLATTE

2-seitig, glatt oder gerippt, antihaftbeschichtet, hitzespeichernd für perfektes Garen, Bräunen und Rösten.



TEFLON-BACKBLECH

Antihaftbeschichtete Backbleche, gestanzt mit abgerundeten Kanten für eine einfache Reinigung. Sie tragen zum perfekten Garen und Rösten der Speisen bei.



PERFORIERTE TEFLON-BACKBLECHE

Antihaftbeschichtete, perforierte Backbleche, gestanzt mit abgerundeten Kanten für eine leichtere Reinigung. Ideal für die Zubereitung von Bäckerei- und Konditoreiprodukten.



STEINPLATTE

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



OWB - ORACLE WASHABLE BOX

Spezielle herausnehmbare, antihaftbeschichtete Garkammer aus Teflon.



REINIGUNGSMITTEL

Spezifische Reinigungs- und Schutzmittel zur einfachen Entfernung von Schmutz und zum Schutz der Innenflächen der Garkammer des Ofens.



ALUMINIUMSCHAUFEL

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



OBERE ABLAGEFLÄCHE

Seitlich geschlossene Fläche zum Ablegen des Zubehörs.



STÄNDER

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

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

AMERIKA UND OZEANIEN

CANADA
canada@lainox.com

USA
usa@lainox.com

LATAM
latam@lainox.com

AUSTRALIA
australia@lainox.com

NEW ZEALAND
newzealand@lainox.com

ASIEN UND AFRIKA

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

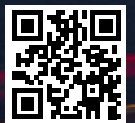
TAIWAN
taiwan@lainox.com

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