



---

**Oracle**  
FAST & TASTY





## Oracle A GYORSASÁG ÍZE

Amikor mindennek gyorsan el kell készülnie, olyan sütőre van szükség, amelyik többet tud finom ételek elkészítésénél.

Az ORACLE sütővel minden gyorsabban megy. A telepítéstől a vendégek kiszolgálásáig.

A menü létrehozása, frissítése és kezelése, expressz szolgálat, a személyzet betanítása, tisztítás és karbantartás.

Teljesítmény és gyorsaság minden főzési igényhez, aranybarnára sütés és pirítás mindig finom ételeket készítve a háromféle melegítési típusnak köszönhetően.



### GRILLEZÉS

Max. 3000W teljesítmény a kiváló minőségű pirítás és aranybarnára sütés érdekében



### LÉGKEVERÉS

95°C - 270°C közötti hőmérséklet állítható ventilátor sebességgel



### MIKROHULLÁM

Max. 2000W teljesítmény a gyors melegítés és a főzési idő csökkentése érdekében

# Oracle

## MEGSZŪNIK NÁLAD A VÁRAKOZÁS



Oracle jelenti az ideális választást a dinamikus és gyors vendéglátáshoz, egyre szélesebb és innovatívabb megoldások választékával azokban a vendéglátóipari egységekben, ahol az ételek készítése a vendég szeme láttára történik, kis méretű Csirke vagy kis konyhákban.

Friss vagy fagyaszott termékek, mint pl. szendvicsek, sütemények, pizzák, hal, zöldség és hús nagyon rövid idő alatt történő elkészítése, grillezése, pirítása, felolvasztása és melegentartása.

Termék típus	Hagyományos főzés [min:sec]	ORACLE [min:sec]
Fagyaszott Margherita Pizza	6:00	1:35
Gourmet Szendvics	8:00	0:30
Lazac lecsóval	12:00	2:00
Csirke wedges burgonyával	11:00	2:30
Grillezett zöldség	10:00	2:20
Csokoládé torta	10:00	1:00



# Oracle

## FELÜLMÚLHATATLAN EREDMÉNYEK EGY KATTINTÁSSAL

ORACLE jelenti az ideális megoldást azok számára, akik kompakt, de nagy teljesítményű sütőre vágnak. Az Érintőképernyős interfésznek, és a számos előre beállított receptnek köszönhetően elég egyszerűen megérinteni a kívánt íknt a főzési eljárás elindításához.



### MINIMÁLISRA CSÖKKENTETT MÉRET, OPTIMALIZÁLT SÜTŐTÉR

Kényelmesen elfér a 70 cm-es pulton és egy 30 cm-es pizza is elfér benne.



### PLUG & PLAY

ORACLE gyorsan telepíthető bármilyen környezetbe, a vendégek számára látható helyeken is. Plug & Play, bedugod a villásdugót és azonnal megkezdheted a főzést, mivel nem igényel elszívó rendszert.



### KONFIGURÁLHATÓ KÉPERNYŐ

ORACLE képeken alapuló, személyre szabható menüvel ellátva, mely kiküszöböli a nyelvi és alfabetikus korlátokat, a 7"-os érintőkijelzőnek köszönhetően, amely közvetlenebbé teszi a használatot.



### CSATLAKOZVA

Standard WiFi, Ethernet és USB csatlakozás.



### EGY PILLANAT ALATT TISZTA

A sütőtérbe telepített különleges tapadásgátló bevonatnak és a gyors hűtésnek köszönhetően az ORACLE gyorsan kitisztítható a nap végén.



### NINCS KIEGÉSZÍTŐ KÖLTSÉG

Nincs szükség különleges anyagokból készült eszközökre a főzéshez. Fém eszközöket lehet használni.\*

\*A fém konyhai eszközök max. magassága: 38 mm

# Oracle

## A TERMÉKCSALÁD



ORAC1



ORAC2

### STANDARD ELEKTROMOS KONFIGURÁCIÓ

Modellek	Betáp	Méreték Sütőtér (L x P x H mm)	Kapacitás (Liter)	Elektromos teljesítmény (kW)	Fogyasztás (A)	Mikrohullám (kW)	Grillezés (kW)	Külső méretek (L x P x H mm)	Táp feszültség
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

### VÁLASZTHATÓ ELEKTROMOS KONFIGURÁCIÓ - RENDELÉSKOR KELL IGÉNYELNI

Modellek	Betáp	Méreték Sütőtér (L x P x H mm)	Kapacitás (Liter)	Elektromos teljesítmény (kW)	Fogyasztás (A)	Mikrohullám (kW)	Grillezés (kW)	Külső méretek (L x P x H mm)	Táp feszültség
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

## TULAJDONSÁGOK

### FŐZÉSI MÓD

- Grillezés max. 3 kW teljesítményen.
- Légkeverés 95°C - 270°C közötti hőmérsékleten.
- Mikrohullám max. 2 kW teljesítményen.
- Kiolvasztás mikrohullámmal funkció.
- Kézi üzemmód max. 4 ciklusig
- Programozható, 1200 főzési program tárolása, automatikus folyamatokkal (4 ciklusig), saját nevét és ikont adva mindegyiknek.

### MŰKÖDÉS

- Teljes mértékben személyre szabható 7"-os Érintőképernyős Kijelző.
- Automata előmelegítés.

### TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

- A jóváhagyott tisztítószerek az ajtó sima felületén alkalmazhatók..
- A sütőtér tapadásgátló bevonata a könnyű tisztítás érdekében eltávolítható.
- Mágneses légszűrők tisztítása egy lépésben.
- A gyors hűtés a nap végén gyors tisztítást tesz lehetővé

### ELLENŐRZŐ MECHANIZMUSOK

- Csendes működés: a ventilátor sebessége automatikusan beállítódik az üzemmód függvényében.
- Légszűrők tisztításának emlékeztetője.
- Gyári Wi-Fi/Ethernet csatlakozás a szoftver frissítéséhez és a főzési programok fel/letöltéséhez.
- Gyári USB csatlakozás a szoftver frissítéséhez és a főzési programok fel/letöltéséhez.

### KONSTRUKCIÓ

- Külső rozsdamentes acél burkolat.
- Festett acél vezérlőpanel burkolat.
- Lekerekített szélű rozsdamentes acél sütőtér.
- Integrált katalitikus panel az elszívóberendezés nélküli működéshez.
- Billenő ajtó ergonomikus markolattal.
- A nyitott ajtó szintje a sütőtér szintje alatt van az étel biztonságos kivétele és az égési sérülések elkerülése érdekében.
- Vízugarakkal szembeni IPX3 védelem.



IPX 3



# Oracle

## TARTOZÉKOK



### SÜTŐLAP

Sima (standard tartozék) vagy bordázott (Választható) mindig tökéletes sütéshez, aranybarnára sütéshez és pirításhoz.



### TEFLON EDÉNYEK

Sima vagy bordázott tapadásgátló kosarak. Hozzájárulnak az ételek tökéletes aranybarnára sütéséhez és pirításához.



### KŐBŐL KÉSZÜLT SÜTŐLAP

Hasznos kenyér, pizza és lepény sütéséhez és aranybarnára sütéséhez.



### ALUMÍNIUM LAPÁT

Hasznos a termékeknek a sütőtérből történő kivételéhez. Ideális szendvicsekhez és pizzákhoz.



### TAPADÁSGÁTLÓ BETÉT KÉSZLET

Egyszerűbbé és gyorsabbá teszi a tisztítást.



### TISZTÍTÓSZEREK

Tisztítószer és speciális védőanyagok a szennyeződések könnyen történő eltávolítása és a sütő felületének védelme érdekében.



### FELSŐ POLC

Zárt oldalú polc a tartozékok tárolásához.



### HÁTSÓ FEDŐPANEL

Fedőpanel, mely eltakarja a tápkábelt és a levegőbeszívó-nyílásokat. Ideális a látványkonyháknak.



### ÁLLVÁNY

Alsó polccal ellátott alátét egy vagy két ORACLE-hoz, állítható lábakkal vagy kerekkel.

## EURÓPA

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

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

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

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

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

**LAINOX NÉMETO.-**  
**AUSZTRIA-SVÁJC**  
Tel. 00 800 02 09 20 17  
stefan.pechaigner@lainox.com

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

**LAINOX CSEH KÖZTÁRSASÁG**  
Tel. +420 602 580 749  
robin.hayek@lainox.com

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

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

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

**LAINOX OROSZORSZÁG**  
Tel. +7 9035990579  
elena.gribina@lainox.com

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

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

## AMERIKA ÉS OCEÁNIA

**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.raig@lainox.com

**LAINOX**  
**AUSZTRÁLIA - ÚJ-ZÉLAND**  
**Regethermic Australia**  
Tel. +61 2 9966 9500  
info@regethermic.com.au

## ÁZSIA ÉS AFRIKA

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

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

**LAINOX FÜLÖP-SZIGETEK**  
**OLEO FATS INC.**  
Tel. +632 7096536  
contactus@oleofats.com

**LAINOX SZINGAPÚR**  
Tel. 6016 3726 679  
alex.ng@lainox.com

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

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

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

**LAINOX HONG KONG**  
Tel. 6016 3726 679  
alex.ng@lainox.com

**LAINOX TAJVAN**  
**UNITECH FOODSERVICE**  
**EQUIPMENT CORP.**  
Tel. +886 2 27922788 ext. 220  
unitech8@unitech-e.com.tw

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

Ingyenes próbához közvetlenül az ön konyhájában hívjon bennünket  
tel. +39 0438 9110 · [lainox@lainox.com](mailto: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](mailto:lainox@lainox.com)  
[www.lainox.com](http://www.lainox.com)



an Ali Group Company



The Spirit of Excellence