

VITESSE À L'ÉTAT PUR



LAINOX®

FR

Oracle

NÉ POUR ÊT



Combi Wave ou High Speed Oven?

Oracle s'adapte toujours à vos exigences.

Durant la phase de la mise en place, il peut fonctionner comme **Combi Wave** pour la cuisson de vos brioches ou du pain, ou en utilisant toute la puissance des micro-ondes.



COMBI

Combi Wave

Le maximum de flexibilité dans la mise en place.



Mod. ORACBB



🕒 3' 00"



🕒 9' 00"



🕒 2' 30"

RE PARTOUT



Au début du service en revanche, il peut rapidement se transformer en un **High Speed Oven** pour offrir à vos clients des plats prêts en quelques secondes.



High Speed Oven

Vitesse à l'état pur pour ne pas faire attendre vos clients.



🕒 120"



🕒 150"



🕒 90"



Mod. ORACRBXL

PLUG & PLAY



Mod. ORACBB

Étant Total Plug & Play, **Oracle** peut trouver sa place partout grâce à ses dimensions réduites, sans sacrifier la chambre de cuisson qui reste de taille généreuse pour sa catégorie. Aucun branchement d'eau n'est requis pour son fonctionnement.



Oracle Washable Box

Oracle Washable Box vous permet de nettoyer facilement votre **Oracle** sans avoir besoin de raccordements coûteux pour le remplissage et l'évacuation de l'eau. Tout cela grâce à une chambre amovible spéciale en téflon qui peut être extraite et lavée pour être ensuite réutilisée, faisant du nettoyage une opération rapide et économique. Le système **OWB** (Brevet en instance) étudié par Lainox garantit une chambre de cuisson toujours propre.

SANS LIMITES



Mod. ORACRBXL

Une autre prérogative du Total Plug & Play est la possibilité d'installer **Oracle** partout, car il n'a besoin d'aucun système d'extraction.

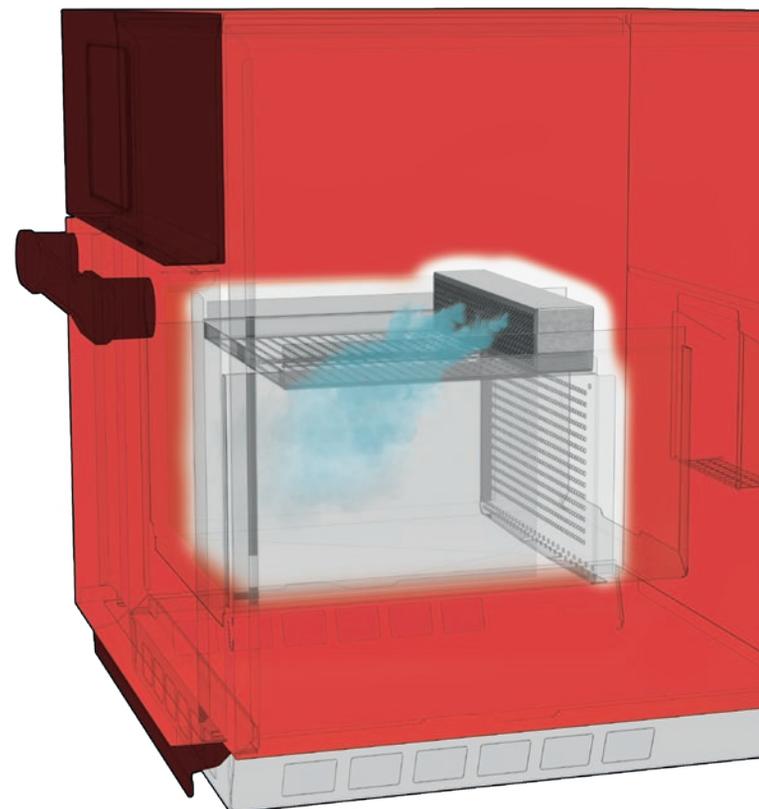


Oracle Odorless System

Oracle ne requiert aucune hotte aspirante ou conduit pour l'extraction des fumées de cuisson car il est doté du système innovant **OOS, Oracle Odorless System**.

Le cœur du système est le filtre catalyseur à labyrinthe lamellaire contenant des particules de Platine qui permettent d'éliminer les vapeurs, les odeurs et les résidus de graisse durant la cuisson.

Oracle Odorless System ne requiert aucune intervention de nettoyage ou de maintenance courante. Son efficacité est toujours garantie.



TOUT-EN-UN



Un double-face pour votre établissement

Né de l'expérience dans la conception de systèmes innovants pour la cuisson des aliments **Oracle** est le tout-en-un de Lainox.



High Speed Oven

Mode de fonctionnement qui utilise simultanément les modes à convection, micro-ondes et air pulsée, avec des températures comprises entre 100°C et 300°C.



Fast Cooking System

Faites confiance au Savoir-Faire Lainox en utilisant les recettes automatiques testées pour les cuissons rapides en mode High Speed Oven.



Combi Wave

En mode Combi Wave, Oracle peut être utilisé comme un four à convection avec des températures de 30°C à 300°C, comme un four à micro-ondes avec une puissance allant jusqu'à 2000W ou en combinant les deux modes de cuisson pour obtenir des résultats toujours au-delà de vos attentes.



Microwave Cooking System

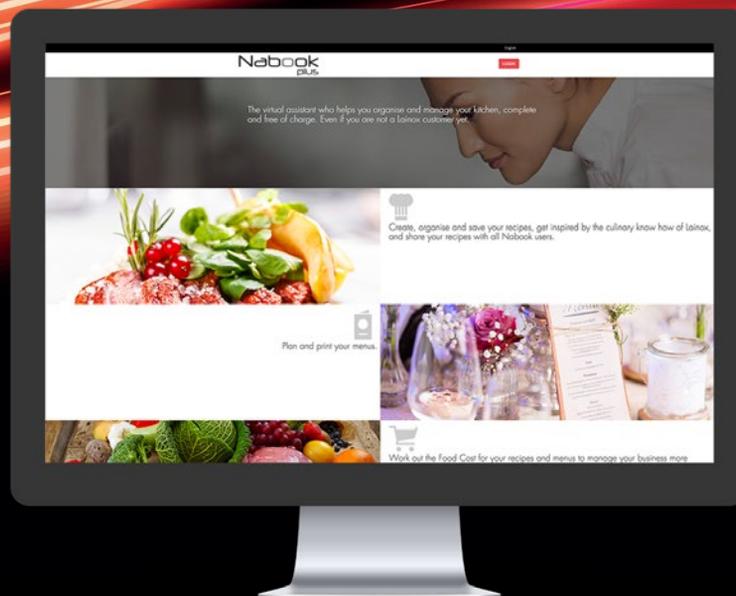
Faites confiance au Savoir-Faire Lainox en utilisant les recettes automatiques testées pour les cuissons en mode Combi Wave.



Connecté

Grâce à la fonction Wi-Fi et Ethernet de série, Oracle se connecte gratuitement au portail Nabook plus de Lainox pour vous offrir une cuisine 4.0.

NABOOK PLUS



Nabook plus

Votre assistant virtuel complet et gratuit

Grâce au cloud de Lainox, comme pour les Combi Naboo 5.0 et les Combifreeze Neo24hours, **Oracle** est maintenant lui-aussi toujours connecté à Nabook plus, l'assistant virtuel que Lainox met à disposition gratuitement à tous les utilisateurs qui possèdent ou non un High Speed Oven **Oracle** (en savoir plus sur nabookplus.cloud).



Recettes

Nabook plus vous permet de créer, organiser et sauvegarder vos recettes personnelles et d'accéder à la base de données d'une centaine de recettes présentes sur le Cloud Lainox. Vous pouvez aussi partager vos recettes avec d'autres utilisateurs Nabook plus ou les exporter pour les partager avec qui vous voulez.



Configurez et Synchronisez

Si vous possédez Oracle, le portail Nabook plus vous permet de configurer à distance tous vos High Speed Oven et de synchroniser toutes vos recettes.



Télémetrie

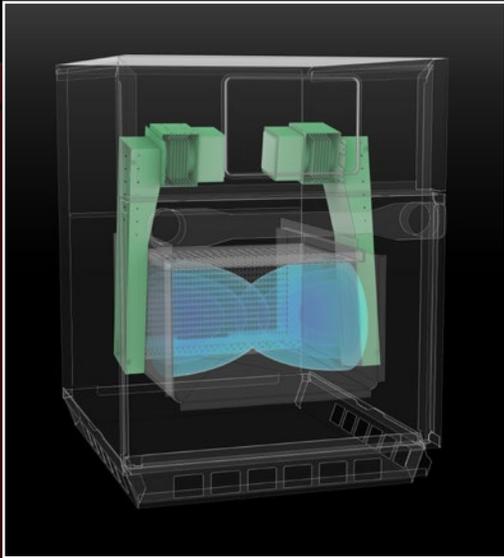
Avec Nabook plus, vous pouvez constamment surveiller vos Oracle, même à distance, pour l'archivage des données HACCP ou pour un diagnostic effectué par des Service Center Lainox. Vous pouvez par ailleurs lancer la mise à jour du logiciel en mode automatique et pour plusieurs dispositifs en même temps.

TECH NICALS

Oracle

LAINOX

Oracle, les détails qui font la différence.



Twins Microwave Diffusers

La collaboration avec le Département d'Ingénierie de l'Université de Modène a mené au développement du système exclusif Twins Microwave Diffusers qui a permis d'éliminer des pièces en mouvement, tout en garantissant une parfaite uniformité dans la distribution des micro-ondes et un haut degré de fiabilité.



Filtres

Les prises d'aspiration sont dotées de filtres en maille d'acier inox micro-étiré à positionnement magnétique.

Les filtres sont faciles à retirer et lavables au lave-vaisselle.



Connexion USB

Dans le cas où Oracle ne serait pas connecté au réseau, il est possible d'exporter les données Haccp, d'importer et d'exporter des recettes sur une clé USB à travers le port de série placé sur l'avant du châssis sous le filtre.



Superposable

Oracle a été conçu pour utiliser au maximum les espaces disponibles, même en hauteur.

Il est par conséquent possible de superposer deux Oracles et de doubler ainsi la capacité de cuisson avec le même espace.



Mod.
ORACRB

Compact

Avec sa base de seulement 51 cm de profondeur et 42,6 cm de largeur, Oracle peut être positionné sur les arrière-comptoirs classiques des Bars, Bistrot, Stations-services et Chaînes de Restauration Rapide.

La Gamme



ORAC__



ORAC_XL

MODÈLES ORAC__ - 30x30 CM

Modèles	Alimentation	Couleur	Dimensions base (L x P mm)	Dimensions extérieures (L x P x H mm)	Dimensions enceinte de cuisson (L x P x H mm)	Puissance électrique (kW)	Consommation (A)	Micro-ondes (kW)	Chaleur pulsée (kW)	Tension alimentation*
ORACGS		Gris	426 x 510	465 x 610 x 630	310 x 320 x 180	3,3	16	1	3	1N AC 230 V - 50 Hz
ORACRS		Rouge	426 x 510	465 x 610 x 630	310 x 320 x 180	3,3	16	1	3	1N AC 230 V - 50 Hz
ORACBS		Noir	426 x 510	465 x 610 x 630	310 x 320 x 180	3,3	16	1	3	1N AC 230 V - 50 Hz
ORACGB		Gris	426 x 510	465 x 610 x 630	310 x 320 x 180	6	18	2	3	3N AC 400V - 50 Hz
ORACRB		Rouge	426 x 510	465 x 610 x 630	310 x 320 x 180	6	18	2	3	3N AC 400V - 50 Hz
ORACBB		Noir	426 x 510	465 x 610 x 630	310 x 320 x 180	6	18	2	3	3N AC 400V - 50 Hz

MODÈLES ORAC_XL - 40x40 CM

Modèles	Alimentation	Couleur	Dimensions base (L x P mm)	Dimensions extérieures (L x P x H mm)	Dimensions enceinte de cuisson (L x P x H mm)	Puissance électrique (kW)	Consommation (A)	Micro-ondes (kW)	Chaleur pulsée (kW)	Tension alimentation*
ORACGBXL		Gris	536 x 646	577 x 797 x 630	460 x 440 x 180	6	18	2	3	3N AC 400V - 50 Hz
ORACRBXL		Rouge	536 x 646	577 x 797 x 630	460 x 440 x 180	6	18	2	3	3N AC 400V - 50 Hz
ORACBBXL		Noir	536 x 646	577 x 797 x 630	460 x 440 x 180	6	18	2	3	3N AC 400V - 50 Hz

CARACTÉRISTIQUES

ÉQUIPEMENTS DE SÉRIE

- Plaque de cuisson lisse
- Pelle en aluminium
- OWB - Oracle Washable box
- OWDC, Protection interne de la porte amovible et lavable.

High Speed Oven

- FCS (Fast Cooking System) système automatique de cuisson pour recettes italiennes et internationales, indiquant l'histoire, les ingrédients, l'accessoire de cuisson, la procédure, le programme de cuisson automatique.
- Mode manuel à démarrage immédiat.

Combi Wave

- MCS (Microwave Cooking System) système automatique de cuisson pour recettes italiennes et internationales, indiquant l'histoire, les ingrédients, l'accessoire de cuisson, la procédure, le programme de cuisson automatique.
- Mode manuel avec trois modes de cuisson à démarrage immédiat: convection, micro-ondes ou combiné convection + micro-ondes.

CONNECTIVITÉ WI-FI / ETHERNET NABOOK PLUS

- Nabook plus. Le Cloud permet d'accéder à Nabook plus, l'assistant virtuel en cuisine.
- Création de recettes complètes fournies avec les ingrédients, la procédure et la photo.
- Accès direct d'Oracle à la base de données des recettes, avec possibilité de téléchargement (breveté).
- Synchronisation de plusieurs Oracles connectés au même compte (breveté).
- Surveillance HACCP.
- Diagnostic à distance via le portail Nabook plus par le centre de service Lainox.
- Système d'avertissement de mise à jour automatique du logiciel.
- Possibilité de télécharger des recettes depuis le portail Nabook plus selon le pays.
- Mise à jour du logiciel en mode automatique et pour plusieurs dispositifs en même temps.

UTILISATION

- Écran couleur de 7 pouces LCD-TFT, haute définition, capacitif, avec sélection des fonctions tactiles.
- Écran configurable selon les besoins des utilisateurs en mettant en évidence leurs programmes favoris.
- Lancement d'une cuisson automatique « One Touch ».
- Organisation des recettes dans des dossiers avec des aperçus en donnant à chaque dossier son propre nom.
- Possibilité de préchauffer la chambre de cuisson jusqu'à 300°C.
- Redémarrage automatique de la cuisson en cas de panne de courant.
- Refroidissement rapide de la chambre de cuisson avec la porte ouverte.
- Interface utilisateur en 29 langues.

- Oracle propose de nombreuses recettes, et en accédant au portail Nabook plus d'autres recettes, dont le nombre ne cesse d'augmenter, sont disponibles. Chaque recette a été testée pour garantir un résultat optimal.
- Oracle coach. Assistant virtuel qui donne des conseils sur l'utilisation d'Oracle et signale quand il est nécessaire d'effectuer un entretien.

ÉQUIPEMENTS DE CONTRÔLE

- Vitesse de ventilation automatique pour le mode High Speed Oven.
- Possibilité de choisir la vitesse de ventilation en mode Combi Wave.
- Connexion USB pour le téléchargement des données HACCP, mise à jour du logiciel et téléchargement des recettes de cuisson

CONSTRUCTION

- En acier inox.
- Chambre de cuisson diamantée en acier inox Aisi 304 épaisseur d'1 mm, avec bords complètement arrondis à grand rayon pour un flux d'air optimal et un nettoyage simplifié.
- Chambre parfaitement lisse.
- Filtre catalyseur intégré pour un fonctionnement sans hotte aspirante.
- Porte abatante avec poignée ergonomique.
- Le niveau de la porte ouverte tombe en dessous du plan de cuisson de la chambre pour une extraction sûre des aliments, en évitant ainsi les brûlures.
- Possibilité de choisir la couleur du revêtement extérieur.

ÉQUIPEMENTS DE SÉCURITÉ

- Capteur d'ouverture/fermeture de porte à commande électronique.
- Autodiagnostic avec affichage intelligent des anomalies.
- Température extérieure max sur la façade de la porte de 65°C.
- Conforme aux normes internationales CEI60335-1, CEI60335-2-90 et CEM.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- OWB, Oracle Washable Box, chambre-box spéciale amovible et lavable.
- OWDC, Protection interne de la porte amovible et lavable.
- Nettoyage extérieur facile grâce à des surfaces parfaitement lisses, et à la classe de protection contre les jets d'eau IPX3.

INSTALLATION ET ENVIRONNEMENT

- Emballage 100% recyclable.
- Pourcentage de recyclage des produits : 90%
- Certifications : Qualité ISO9001 / Sécurité ISO45001 / Environnement ISO14001.

De plus amples informations sont fournies sur les fiches techniques des différents modèles.



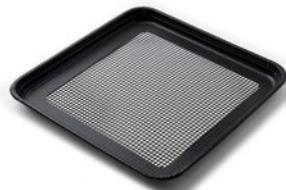
*tensions et fréquences spéciales sur demande

ACCESSOIRES



PLATS DE CUISSON EN TÉFLON

Plats de cuisson antiadhésifs, moulés à bords arrondis pour un nettoyage simplifié. Ils contribuent à cuire et à griller les aliments.



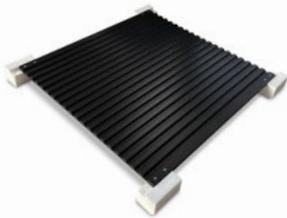
PLATS DE CUISSON EN TÉFLON PERFORÉS

Plats de cuisson antiadhésifs perforés, moulés à bords arrondis pour un nettoyage simplifié. Idéals pour la cuisson des produits de pâtisserie et de boulangerie.



PANIER EN TÉFLON Ø190 MM

Paniers antiadhésifs, moulés avec des bords arrondis pour un nettoyage simplifié, h=19 mm. Ils contribuent à cuire et à griller les aliments.



PLAQUE GRILL RAINURÉE

Antiadhésive, à accumulation de chaleur pour des cuissons, des brunissements et des grillages toujours parfaits.



PLAQUE EN PIERRE

Utile pour cuire et griller le pain, les pizzas et les fougasses.



SPATULE EN ALUMINIUM

Utile pour retirer des produits de l'enceinte de cuisson. Idéale pour sandwiches et pizzas.



PLATEAU D'APPUI SUPÉRIEUR

Plateau avec côtés fermés pour ranger les accessoires.



SUPPORT

Support doté d'une étagère inférieure, avec pieds réglables.



TABLETTE D'APPUI

Tablette murale en acier inox



OWB - ORACLE WASHABLE BOX

Chambre-box spécial amovible et lavable, antiadhésive, en téflon.



PROTECTION INTERNE PORTE

Couverture spéciale, antiadhésive en téflon, amovible et lavable.



DÉTERGENTS

Détergents et protecteurs spécifiques pour éliminer facilement la saleté et protéger les surfaces intérieures de la chambre de cuisson du four.

LAINOX WORLDWIDE

EUROPE

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

AMÉRIQUE ET OCÉANIE

CANADA
canada@lainox.com

USA
usa@lainox.com

LATAM
latam@lainox.com

AUSTRALIA
australia@lainox.com

NEW ZEALAND
newzealand@lainox.com

ASIE ET AFRIQUE

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

INDIA
india@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