



Oracle
FAST & TASTY





Oracle

LE GOÛT DE LA RAPIDITÉ

Quand on doit être rapide, il faut avoir un four capable de faire plus que cuisiner.
De l'installation au service client, avec Oracle tout est plus rapide.
Création, mise à jour, gestion du menu, service express, formation utilisateur, nettoyage et entretien sont autant d'arguments pour optimiser Oracle.

Puissance, vitesse, coloration et grill pour répondre à toutes les exigences de cuisson en obtenant toujours des plats savoureux grâce aux trois typologies de chauffe.



CHALEUR PULSÉE

Puissance jusqu'à 3000 W pour garantir d'excellentes colorations et marquages au grill



CONVECTION

Température de 95°C à 270°C avec vitesse du ventilateur réglable



MICRO-ONDES

Puissance jusqu'à 2000 W pour chauffer rapidement et réduire les temps de cuisson

Oracle

LES ATTENTES DANS VOTRE RESTAURANT N'EXISTENT PLUS



Oracle est le choix idéal pour une restauration dynamique et rapide avec un éventail de propositions toujours plus nombreuses et innovantes dans les restaurants avec cuisine ouverte, les bureaux avec un espace réduit ou les petites cuisines.

Cuire, griller, rôtir, décongeler et régénérer une large gamme de produits frais ou surgelés, tels que sandwiches, petits fours, pizzas, poisson, légumes et viande dans un délai très court est maintenant une réalité.

Type de produit	Cuisson Traditionnelle [min:sec]	ORACLE [min:sec]
Pizza Margherita Surgelée	6:00	1:35
Sandwich Gourmet	8:00	0:30
Saumon à la ratatouille	12:00	2:00
Coq aux pommes de terre wedges	11:00	2:30
Légumes grillés	10:00	2:20
Moelleux au chocolat	10:00	1:00



Oracle

DES RÉSULTATS SUPERLATIFS EN UN CLIC

ORACLE est la solution optimale pour ceux qui recherchent un four compact mais aux grandes performances. Grâce à l'interface tactile et aux nombreuses recettes préprogrammées il suffit simplement d'effleurer l'icône souhaitée pour lancer la procédure de cuisson.



ENCOMBREMENT RÉDUIT AU MINIMUM, ENCEINTE DE CUISSON OPTIMISÉE

S'adapte à un comptoir de 70 cm de profondeur et peut contenir une pizza jusqu'à 30 cm.



PRÊT À L'EMPLOI

ORACLE peut être installé rapidement dans tout environnement, même dans des zones visibles au public. Il est Prêt à l'Emploi, vous branchez la prise et commencez à cuisiner immédiatement vu qu'il n'a pas besoin de systèmes d'aspiration.



ÉCRAN PERSONNALISABLE

ORACLE est doté d'un menu personnalisable basé sur des images qui élimine les barrières linguistiques et d'alphabétisation ainsi que d'un Écran Tactile de 7" qui rend l'utilisation plus immédiate.



CONNECTÉ

Connection Wi-Fi de série, Ethernet et USB.



PROPRE EN UN INSTANT

Grâce aux protections particulières anti-adhésives installées de série dans l'enceinte de cuisson et au refroidissement rapide ORACLE peut être nettoyé rapidement en fin de journée.



AUCUNE DÉPENSE SUPPLÉMENTAIRE

Aucun ustensile en matériau spécial n'est nécessaire pour cuisiner. Il est possible d'utiliser des ustensiles en métal.*

*Hauteur maximale des accessoires en métal : 38mm

Oracle

LA GAMME



ORAC1



ORAC2

CONFIGURATION ÉLECTRIQUE STANDARD

Modèles	Alimentation	Dimensions enceinte de cuisson (L x P x H mm)	Capacité (Litres)	Puissance électrique (kW)	Consommation (A)	Micro-ondes (kW)	Chaleur pulsée (kW)	Dimensions extérieures (L x P x H mm)	Tension alimentation
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

CONFIGURATION ÉLECTRIQUE EN OPTION - À DEMANDER À LA COMMANDE

Modèles	Alimentation	Dimensions enceinte de cuisson (L x P x H mm)	Capacité (Litres)	Puissance électrique (kW)	Consommation (A)	Micro-ondes (kW)	Chaleur pulsée (kW)	Dimensions extérieures (L x P x H mm)	Tension alimentation
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

CARACTÉRISTIQUES

MÉTHODES DE CUISSON

- Chaleur pulsée avec puissance jusqu'à 3 kW.
- Convection avec température de 95°C à 270°C.
- Micro-ondes avec puissance jusqu'à 2 kW.
- Fonction Décongélation par Micro-ondes.
- Manuelle jusqu'à 4 cycles.
- Possibilité de mémoriser 1200 programmes de cuisson en séquence automatique (jusqu'à 4 cycles) en enregistrant le nom et l'icône souhaitée.

FONCTIONNEMENT

- Écran tactile de 7" entièrement personnalisable.
- Préchauffage automatique.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- La surface lisse de la porte permet l'application directe de détergents compatibles.
- Revêtement de la chambre de cuisson anti-adhésif amovible pour un nettoyage facile.
- Nettoyage des filtres à air magnétiques en un seul passage.
- Le refroidissement rapide permet un nettoyage rapide en fin de journée.

ÉQUIPEMENTS DE CONTRÔLE

- Fonctionnement silencieux : la vitesse du ventilateur se règle automatiquement en fonction du mode de fonctionnement.
- Fonction rappel du nettoyage des filtres à air.
- Connexion Wi-Fi/Ethernet de série pour la mise à jour du logiciel et le chargement/téléchargement des programmes de cuisson.
- Connexion USB de série pour la mise à jour du logiciel et le chargement/téléchargement des programmes de cuisson.

CONSTRUCTION

- Finition extérieure en acier inoxydable.
- Corps/Panneau de commande en acier peint.
- Chambre de cuisson à bords arrondis en acier inoxydable.
- Catalyseur intégré pour le fonctionnement sans hotte d'aspiration.
- Porte battante avec poignée ergonomique.
- Le niveau de la porte ouverte tombe en dessous du plan de cuisson de la chambre pour une extraction sûre de la nourriture en évitant ainsi les brûlures.
- Protection contre les jets d'eau IPX3.



Oracle

ACCESSOIRES



PLAQUE DE CUISSON

Lisse (de série) ou ondulée (en Option) pour des cuissons, colorations et marquage grill toujours parfaits



PLATS DE CUISSON EN TÉFLON

Pafaits pour le marquage au grill et la coloration des aliments



PLAQUE EN PIERRE

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



SPATULE EN ALUMINIUM

Idéale pour extraire les produits de l'enceinte tels que les sandwichs et pizzas



KIT DE REVÊTEMENT ANTI-ADHÉSIF

Rend le nettoyage plus simple et rapide.



DÉTERGENTS

Détergents et protecteurs spécifiques pour éliminer facilement la saleté et protéger les surfaces du four.



PLATEAU D'APPUI SUPÉRIEUR

Plateau avec côtés fermés pour ranger les accessoires.



PANNEAU DE COUVERTURE ARRIÈRE

Panneau de couverture qui cache le cordon d'alimentation et les prises d'air. Idéal pour les installations apparentes.



SUPPORT

Support doté d'une étagère inférieure pour un ou deux ORACLE, avec pieds réglables ou sur roulettes.

EUROPE

LAINOX ITALIE
LAINOX ALI Group S.r.l.
Tél. +39 0438 9110
lainox@lainox.it

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

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

LAINOX ROYAUME UNI
Falcon Foodservice Equipment
Tél. +44 (7881) 500 340
pbayer@falconfoodservice.com

LAINOX EIRE
Tél. +353 83 4431438
a.hughes@lainox.com

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

**LAINOX BENELUX/
SCANDINAVIE**
Tél. +31 616 621472
alessandro.brusadin@lainox.com

**LAINOX RÉPUBLIQUE
TCHÈQUE**
Tél. +420 602 580 749
robin.hayek@lainox.com

LAINOX SLOVAQUIE
Tél. +420 602 580 749
robin.hayek@lainox.com

LAINOX HONGRIE
Tél. +420 602 580 749
robin.hayek@lainox.com

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

LAINOX RUSSIE
Tél. +7 9035990579
elena.gribina@lainox.com

LAINOX GRÈCE
ALFA FROST S.A.
Tél. +30 2105575430
sales@alfafrost.gr

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

AMÉRIQUE ET OCÉANIE

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

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

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

**LAINOX AUSTRALIE -
NOUVELLE ZÉLANDE**
Regethermic Australia
Tél. +61 2 9966 9500
info@regethermic.com.au

ASIE ET AFRIQUE

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

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

LAINOX PHILIPPINES
OLEO FATS INC.
Tél. +632 7096536
contactus@oleofats.com

LAINOX SINGAPOUR
Tél. 6016 3726 679
alex.ng@lainox.com

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

LAINOX THAÏLANDE
Tél. +6018 2197 844
ray.lau@lainox.com

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

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

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

LAINOX AFRIQUE DU SUD
**Vulcan
Catering Equipment (Pty) Ltd**
Tél. +27 11 2498500
vulcan@vulcan.co.za

Pour un essai gratuit directement dans votre cuisine contactez-nous
tél. +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