Oracle

LAINOX®

ORAC1

FORNO COTTURA ACCELERATA

Quando tutto deve essere veloce, è necessario un forno che può fare di più che cucinare cibi deliziosi. Tutto con ORACLE è più veloce. Dall'installazione al servizio al cliente.
Grazie all'interfaccia Touchscreen, ed alle numerose ricette preimpostare basta semplicemente sfiorare l'icona desiderata per avviare la procedura di cottura.

IMPINGEMENT
Potenza fino a 3 kW per garantire tostature e doratura eccellenti.

DISPLAY CONFIGURABILE
ORACLE è dotato di un menu personalizzabile basato su immagini che elimina le barriere linguistiche e di alfabetizzazione oltre a un Display Touchscreen da 7" che rende l'utilizzo più immediato.

CONVEZIONE
Temperatura da 95°C a 270°C con velocità ventola regolabile.

CONNESSO
Standard di connettività WiFi, Ethernet e USB.

MICROONDE
Potenza fino a 1 kW per riscaldare rapidamente e ridurre i tempi di cottura.

PULITO IN UN ISTANTE
Grazie alle particolari protezioni antiaderenti installate di serie nel vano di cottura ed al raffreddamento rapido ORACLE può essere pulito velocemente a fine giornata.

DATI TECNICI

Capacità vano cottura	*lt*	17,2	Consumo	*A*	16
Dimensioni vano cottura	*mm*	312 x 312 x 178 h	Potenza Impingement	*kW*	3
Dimensioni esterne	*mm*	358 x 743 x 578 h	Potenza Microonde	*kW*	1
Dimensioni imballo	*mm*	600 x 900 x 800 h	Tensione di alimentazione	*V*	1N-AC 230 V
Peso - Netto / Lordo	*kg*	53 / 68	Frequenza	*Hz*	50
Temperatura di esercizio	*°C*	95°C / 270°C	Configurazione della spina		CEE 7 / 7 "Schuko"
Potenza elettrica totale	*kW*	3,68	Lunghezza cavo	*mt*	1,5

Configurazione elettrica opzionale, senza alcun sovrapprezzo - Da richiedere all'ordine

Modelli	Potenza elettrica totale	Potenza in uscita		Tensione di alimentazione	Configurazione della spina		Lunghezza cavo	Codice opzione
		Impingement	Microonde					
ORAC1	3,6 kW - 18,2 A	3 kW	1 kW	1N-AC 208 V - 60 Hz 1N-AC 240 V - 60 Hz	NEMA 6-20		1,5 mt.	**OR620**
	2,45 kW - 13 A	3 kW	1 kW	1N-AC 230 V - 50 Hz 1N-AC 240 V - 50 Hz	BS1363/A		1,5 mt.	**OR1363**
	3,25 kW - 15 A	3 kW	1 kW	1N-AC 230 V - 50 Hz 1N-AC 240 V - 50 Hz	A53112		1,5 mt.	**OR53112**

ORAC1

MODALITA' DI COTTURA
- IMPINGEMENT - 3 KW
- CONVEZIONE - 95°C / 270˚C
- MICROONDE - 1 KW
- FUNZIONE SCONGELAMENTO A MICROONDE
- MANUALE FINO A 4 CICLI
- PROGRAMMABILE CON POSSIBILITÀ DI MEMORIZZARE 1200 PROGRAMMI DI COTTURA IN SEQUENZA AUTOMATICA (FINO A 4 CICLI) ASSEGNANDO NOME ED ICONA DEDICATA

FUNZIONAMENTO
- DISPLAY TOUCHSCREEN DA 7" COMPLETAMENTE PERSONALIZZABILE
- PRERISCALDAMENTO AUTOMATICO

PULIZIA MANUTENZIONE
- LA SUPERFICIE LISCIA DELLA PORTA CONSENTE L'APPLICAZIONE DIRETTA DI DETERGENTI APPROVATI
- RIVESTIMENTO DELLA CAMERA DI COTTURA ANTIADERENTE AMOVIBILE PER UNA FACILE PULIZIA
- PULIZIA DEI FILTRI DELL'ARIA MAGNETICI IN UN SINGOLO PASSAGGIO
- IL RAFFREDDAMENTO RAPIDO CONSENTE UNA VELOCE PULIZIA A FINE GIORNATA

DOTAZIONI DI CONTROLLO
- FUNZIONAMENTO SILENZIOSO - LA VELOCITÀ DELLA VENTOLA SI REGOLA AUTOMATICAMENTE IN BASE ALLA MODALITÀ DI FUNZIONAMENTO
- FUNZIONE PROMEMORIA DELLA PULIZIA DEI FILTRI DELL'ARIA
- CONNESSIONE WI-FI/ETHERNET DI SERIE PER AGGIORNARE IL SOFTWARE E CARICARE/SCARICARE PROGRAMMI DI COTTURA
- CONNESSIONE USB DI SERIE PER AGGIORNARE IL SOFTWARE E CARICARE/SCARICARE PROGRAMMI DI COTTURA

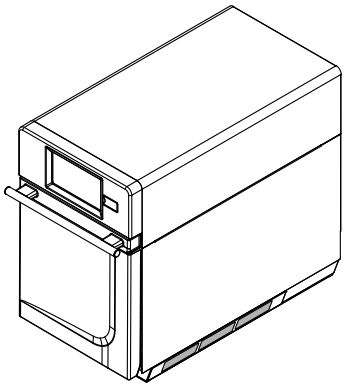
COSTRUZIONE
- FINITURA ESTERNA IN ACCIAIO INOX.
- CORPO CRUSCOTTO COMANDI IN ACCIAIO VERNICIATO
- CAMERA DI COTTURA A BORDI SMUSSATI IN ACCIAIO INOX
- CONVERTITORE CATALITICO INTEGRATO PER IL FUNZIONAMENTO SENZA CAPPA DI ASPIRAZIONE
- PORTA A RIBALTA CON MANIGLIA ERGONOMICA
- IL LIVELLO DELLA PORTA APERTA SCENDE AL DI SOTTO DEL PIANO DI COTTURA DELLA CAMERA PER UN' ESTRAZIONE SICURA DEL CIBO EVITANDO COSÌ LE SCOTTATURE
- PROTEZIONE CONTRO I GETTI D'ACQUA IPX3

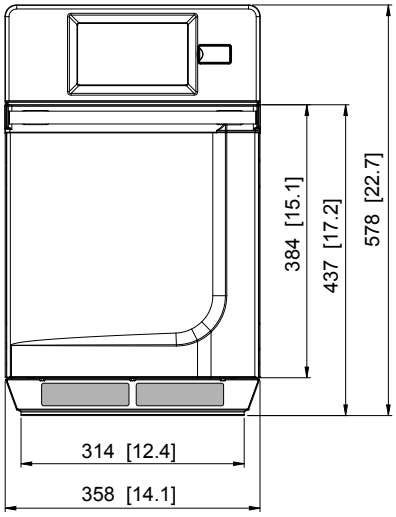
DOTAZIONE DI SERIE
- PIASTRA DI COTTURA - LISCIA
- KIT DI RIVESTIMENTO INTERNO ANTIADERENTE
- CONNESSIONE WI-FI / ETHERNET
- CONNESSIONE USB
- CAVO DI ALIMENTAZIONE E SPINA

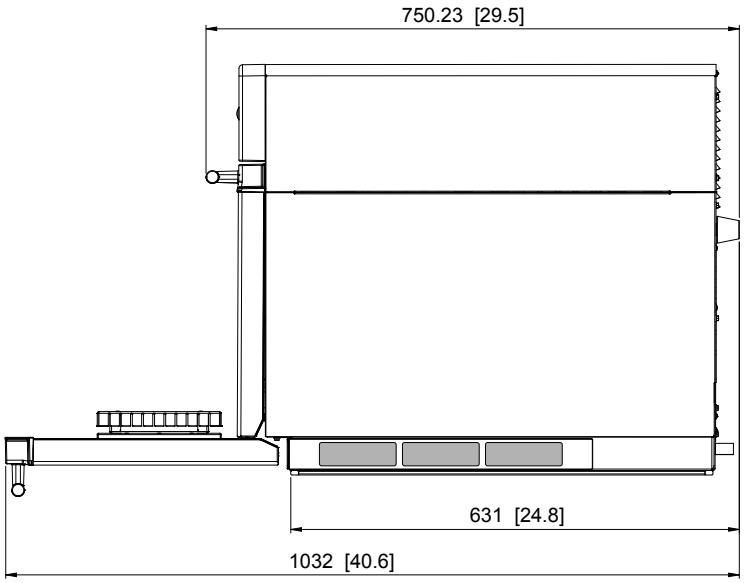
OPTIONAL - DA RICHIEDERE ALL'ORDINE
- **OR620** - CONFIGURAZIONE ELETTRICA OPZIONALE
- **OR1363** - CONFIGURAZIONE ELETTRICA OPZIONALE
- **OR53112** - CONFIGURAZIONE ELETTRICA OPZIONALE

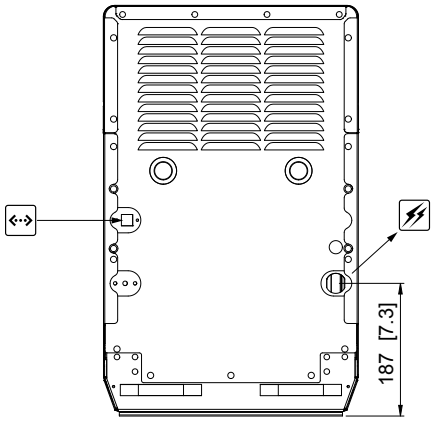
ACCESSORI EXTRA INSTALLABILI SUCCESSIVAMENTE ALL'ACQUISTO
- **OCTL140** - CESTELLO IN TEFLON - LISCIO - 2 PZ. (140 X 280 X 25 H)
- **OCTL280** - CESTELLO IN TEFLON - LISCIO - 2 PZ. (280 X 280 X 25 H)
- **OCTF150** - CESTELLO IN TEFLON - FORATO - 2 PZ. (150 X 300 X 25 H)
- **OCTF300** - CESTELLO IN TEFLON - FORATO - 2 PZ. (300 X 300 X 25 H)
- **OPRG** - PIASTRA PER GRIGLIARE - RIGATA. PIASTRA ANTIADERENTE AD ACCUMULO DI CALORE - LEGA DI ALLUMINIO (305 X 295 X 5 H)
- **OPPC** - PIASTRA IN PIETRA (280 X 280 X 15 H)
- **OPGL** - SPEEDY PANINI - PIASTRA DOPPIA RIGATA, PER PANINI E SANDWICH
- **OPFA** - PALETTA FORNO IN ALLUMINIO (190 X 330)
- **OPC10** - PIANO DI APPOGGIO PER ACCESSORI DI COTTURA
- **OKRA** - KIT DI RIVESTIMENTO INTERNO ANTIADERENTE - CONFEZIONE DA 4 PZ.
- **OSOCL** - DETERGENTE FORNO LIQUIDO - CAPACITÀ 1 L. - CONFEZIONE DA 6 PZ.
- **OSOPR** - PROTETTORE FORNO LIQUIDO - CAPACITÀ 1 L. - CONFEZIONE DA 6 PZ.
- **OPSA** - RIPIANO SUPERIORE DI APPOGGIO
- **OPCP** - PANNELLO COPERTURA POSTERIORE
- **OSR20** - SUPPORTO IN ACCIAIO INOX CON PIEDINI REGOLABILI/RUOTE APERTO CON RIPIANO BASSO - DA ASSEMBLARE (700 X 800 X 850 H)
- **ORP04** - KIT RUOTE PER SUPPORTI, DI CUI 2 CON FRENO
- **OKP004** - KIT PIEDINI PER FORNO

ORAC1









Dimensions: Millimeters [inches]

IPX3

I dati riportati sul presente documento sono da ritenersi non vincolanti. L'azienda si riserva di apportare modifiche in qualsiasi momento senza preavviso. The data reported in this document is to be considered non-binding. The company reserves the right to make changes at any time, without prior notice. Les données indiquées dans ce document doivent être considérées non contraignantes. La société se réserve le droit d'apporter des modifications à n'importe quel moment et sans préavis. Die hier aufgeführten Daten sind nicht als bindend zu betrachten. Die Firma behält sich das Recht vor, in jedem beliebigen Moment ohne Vorankündigung Änderungen anzubringen. Los datos mostrados en este documento se deben considerar no vinculantes. La empresa se reserva el derecho de realizar cambios en cualquier momento sin previo aviso. Данные, приведенные в настоящем документе, не являются неизменными. Компания оставляет за собой право вносить изменения в любой момент без предварительного оповещения.

10.02.2020

LAINOX®

LAINOX ALI Group Srl
Via Schiaparelli 15
Z.I. S. Giacomo di Veglia
31029 Vittorio Veneto (TV) · Italy

Tel +39 0438 9110
Fax +39 0438 912300
lainox@lainox.it
www.lainox.com