

Описание товара Печь комбинированная высокоскоростная Lainox ORACLE ORACRS



Описание

Высокоскоростная комбинированная печь **Lainox ORACLE ORACRS** предназначена для приготовления и разогрева различных блюд и полуфабрикатов на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена гладкой плитой для приготовления и комплектом для внутреннего антипригарного покрытия. Корпус выполнен из нержавеющей стали, рабочая камера с «граненой» поверхностью из нержавеющей стали AISI 304 толщиной 1 мм, фильтры - из нержавеющей стали с микротянутой сеткой на магнитах.

Режимы работы:

- Программируемая работа: возможность программировать и сохранять рецепт с порядком приготовления в автоматическом режиме
- High Speed Oven: режим работы, в котором одновременно используются конвекция, микроволны и принудительная подача горячего воздуха с диапазоном температур от 100 до 300 °С
 - FCS (Fast Cooking System), автоматическая система приготовления по итальянским и международным рецептам, включая историю, ингредиенты, аксессуары для готовки, порядок и автоматическую программу приготовления
 - Ручной режим с мгновенным запуском
- Combi Wave: режим позволяет использовать Oracle как конвекционную печь с диапазоном температур от 30 до 300 °С, как микроволновую печь мощностью до 2000 Вт или комбинируя оба режима приготовления для получения результатов, которые превзойдут все ваши ожидания
 - MCS (Microwave Cooking System), автоматическая система приготовления по итальянским международным рецептам, включая историю, ингредиенты, аксессуары для готовки, порядок и автоматическую программу приготовления.
 - Ручная работа с тремя режимами приготовления с мгновенным запуском: конвекция,

микроволны или комбинированный – конвекция + микроволны

Системы управления:

- Сенсорный LCD экран высокого разрешения с диагональю 7”
- Подключение к сети Wi-Fi и Ethernet
- Подключение USB

Особенности:

- Инновационная система OOS: не нуждается в вытяжной системе
- Запуск автоматического приготовления “One Touch”
- Организация папок с рецептами с функцией просмотра и возможностью задавать каждой папке свое название
- Возможность предварительного нагрева рабочей камеры до 300 °С
- Автоматический перезапуск приготовления в случае отключения электроэнергии
- Быстрое охлаждение рабочей камеры с открытой дверцей
- Пользовательский интерфейс с возможностью выбора до 29 языков
- Автоматическая регулировка скорости вращения вентилятора для режима High Speed Oven
- Возможность выбора скорости вращения вентилятора в режиме Combi Wave
- Инновационная система OOS (Oracle Odorless System)
- Встроенный каталитический фильтр для работы без вытяжки
- Закругленные внутренние углы камеры
- Благодаря облаку можно получить доступ к Nabook plus, виртуальному помощнику на кухне
- Создание рецептов со списком ингредиентов, порядком приготовления и иллюстрациями
- Oracle Coach- виртуальный помощник, который дает советы по использованию Oracle и предупреждает о необходимости технического обслуживания
- Прямой доступ Oracle к базе рецептов с возможностью загрузки (запатентовано)
- Синхронизация нескольких печей Oracle, подключенных к одной учетной записи (запатентовано)
- Мониторинг НАССР
- Удаленная диагностика через портал Nabook plus сервисными центрами Lainox
- Система автоматического обновления программного обеспечения
- Возможность загрузки рецептов с портала Nabook plus по странам
- Обновление программного обеспечения автоматически и для нескольких устройств одновременно
- Дисплей, настраиваемый в зависимости от потребностей оператора и выводящий на первый план самые часто используемые рецепты
- Внутренняя камера с возможностью извлечения из печи для удобного обслуживания и мойки
- Система Twins Microwave Diffusers исключает движущиеся части, обеспечивая при этом безупречно однородное распределение микроволн и высокую степень надежности
- Датчик открытия/закрытия дверцы с электронным управлением
- Самодиагностика с интеллектуальным отображением неисправностей
- Наружная температура на дверном фасаде не более 65 °С

- OWDC, съемная моющаяся внутренняя защита двери
- Откидная дверца с эргономичной ручкой
- Уровень открытия двери находится ниже поверхности рабочей камеры для избежания ожогов
- Легкая очистка с внешней стороны благодаря идеально гладким поверхностям
- Фильтры можно легко снимать и мыть в посудомоечной машине
- Защита от влаги: IPX3
- Соответствует международным стандартам IEC 60335-1, IEC 60335-2-90 и ЭМС
- Сертификаты:
 - Качества ISO 9001
 - Безопасности ISO 45001
 - Экологичности ISO 14001

Дополнительные характеристики:

- Мощность:
 - Электрическая: 3,6 кВт
 - Тепловой удар: 3 кВт
 - Микроволны: 1 кВт
- Время приготовления:
 - Овощи: 3 ч
 - Расстойка теста: 9 ч
 - Выпечка: 2 ч 30 мин
 - Бургеры: 130 мин
 - Мясо: 150 мин
 - Пицца: 90 мин
- Размеры камеры: 310x320x180 мм
- Длина кабеля: 2 м

Опции (заказываются отдельно):

- Корзина из тефлона гладкая
- Корзина из тефлона перфорированная
- Плита для гриля - рифленая
- Каменная плита
- Алюминиевая лопатка для печи
- Верхняя опорная полка (467x555x66)
- Задняя защитная панель (560x465x100)
- OWB (Oracle Washable Box) - специальный вынимающийся короб для камеры с тефлоновым антипригарным покрытием, который можно вынимать и мыть
- Наклейка для внутренней поверхности двери (320x192)
- Набор ножек для печи (ø 60x150)
- Регулировочные ножки (ø 50x10x46)
- Комплект фиксаторов для ножек
- Комплект для установки в колонну

- Открытая стойка из нержавеющей стали с регулируемыми ножками/колесами, нижней полкой
- Подставка из нержавеющей стали с регулируемыми ножками, для соединения 2 единиц ORACLE
- Жидкое моющее средство для печи
- Жидкое защитное средство для печи
- Стартовый комплект аксессуаров

Характеристики

Напряжение	220 В
Мощность	3.6 кВт
Ширина	467 мм
Глубина	от 609 до 657 мм
Высота	630 мм
Вес (без упаковки)	61 кг
Вес (с упаковкой)	73 кг
Цвет	красный
Родина бренда	Италия
Температурный режим	от 30 до 300 °С
Страна-производитель	Италия
Объем	17.9 л
Управление	электронное
Размеры камеры	310x320x180 мм
Размеры противня	300x300 мм
Бренд	Lainox

Информация на сайте prom-katalog.ru носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ.

Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.