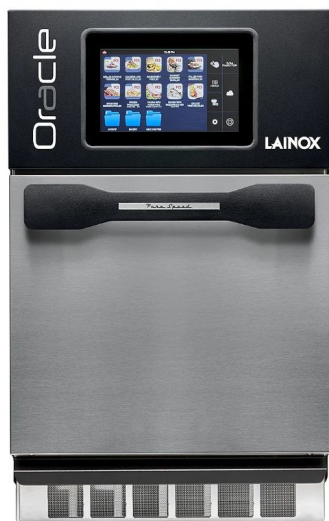


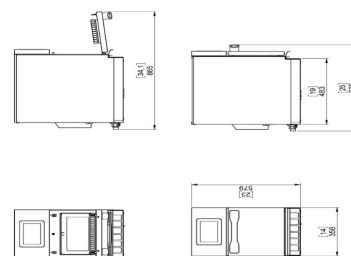
ORXSTG

Piec konwekcyjny mikrofalowy | hybrydowy | Lainox Oracle XS Standard | 3,6 kW | 230V | stalowy

Piece > Piece konwekcyjne mikrofalowe



High Speed Oven *Combi Wave*



Opis urządzenia

- Piec konwekcyjno-mikrofalowy który może łączyć technologie konwekcji, mikrofal i nadmuchu powietrza z ustawieniem temperatury od 100 do 270°C
- Tryb Combi Wave umożliwiający pracę w trybie konwekcji (30-300°C), mikrofalowym (do 2 kW) oraz wykorzystanie obu funkcji jednocześnie - dla rezultatów wykraczających poza wszelkie oczekiwania
- W trybach High Speed Oven i Combi Wave można polegać na sprawdzonych, automatycznych przepisach opracowanych przez ekspertów firmy Lainox z myślą o szybkim i skutecznym gotowaniu
- Technologia OOS (Oracle Odorless System): filtr katalityczny zawierający cząsteczki platyny, które zmniejszają ilość oparów, nieprzyjemnych zapachów oraz tłustych osadów powstających w trakcie pieczenia. System OOS nie wymaga czyszczenia ani rutynowych prac konserwacyjnych = gwarancja wydajności w każdych warunkach
- Dzięki wbudowanemu modułowi Wf-Fi (standard) lub ethernet (opcja dodatkowa), piec Oracle bezpłatnie łączy się z portalem Nabook plus zapewniając zgodność z założeniami Industry 4.0 (więcej informacji na stronie nabookplus.cloud)

Funkcje:

- Tryb programowany: możliwość programowania i przechowywania przepisów wraz z krokami gotowania w automatycznej kolejności.
- High Speed Oven - FCS (System Szybkiego Gotowania) - automatyczny system gotowania według włoskich i międzynarodowych przepisów, opisujący historię, składniki, akcesoria kuchenne, sposób przyrządzania oraz program automatycznego gotowania. Tryb ręczny z natychmiastowym uruchamianiem.
- Combi Wave - MCS (System Gotowania Mikrofalowego) - automatyczny system gotowania według włoskich i międzynarodowych przepisów, opisujący historię, składniki, akcesoria kuchenne, sposób przyrządzania oraz program automatycznego gotowania. Tryb ręczny z trzema natychmiastowymi trybami gotowania: konwekcją, mikrofalą lub połączoną konwekcją z mikrofalą.

Możliwości połączenia

- Nabook Plus - dzięki funkcji chmury można uzyskać dostęp do Nabookplus, wirtualnego asystenta kuchennego (więcej informacji na nabookplus.cloud po darmowej rejestracji).
- Możliwe tworzenie przepisów ze składnikami, sposobem przyrządzenia i zdjęciem.
- Bezpośredni dostęp do bazy danych pieca z przepisami i możliwością pobierania (technologia opatentowana).
- Synchronizacja wielu pieców Oracle podłączonych do tego samego konta (technologia opatentowana).
- Monitorowanie HACCP.
- Zdalna diagnoza przez portal Nabook plus w Centrum serwisowym LAINOX.
- Automatyczny system powiadamiania o aktualizacjach oprogramowania.

Wyposażenie
pizzeriiWyposażenie
piekarniPiec
konwekcyjno
paroweObróbka
termicznaObróbka
mechaniczna

Chłodnictwo

Wyposażenie
kawiarniWyposażenie
lodziarniTechnologia
zmywania i higieny

- Możliwość pobrania przepisów z portalu Nabook plus w zależności od kraju.
- Możliwość automatycznego uruchamiania aktualizacji oprogramowania na wielu urządzeniach jednocześnie.
- Połączenie Wi-Fi. Zgodność ze standardem IEEE 802.11g (2,4 GHz).

Sterowanie:

- Automatyczna regulacja prędkości wentylatora w trybie High Speed Oven.
- Możliwość wyboru prędkości wentylatora.
- Połączenie USB do pobierania danych HACCP, aktualizacji oprogramowania oraz przesyłania/pobierania przepisów kulinarnych.

Cechy pieca:

- Wyświetlacz konfigurowany zgodnie z potrzebami użytkownika, wyświetlający najczęściej używane programy.
- Organizacja przepisów w folderach z podglądem, odróżnianych indywidualną nazwą.
- 7-calowy, kolorowy wyświetlacz dotykowy LCD o wysokiej rozdzielczości.
- Interfejs użytkownika w 29 językach.
- Rozpoczęcie automatycznego gotowania jednym dotknięciem („One touch”).
- Szybkie schładzanie komory pieca przy otwartych drzwiczkach.
- Dostęp do około 30 przepisów w Oracle, a rosnąca liczba alternatyw jest dostępna w portalu Nabook plus. Wszystkie przepisy zostały przetestowane, aby zagwarantować jak najlepsze rezultaty.
- Doradca Oracle. Wirtualny asystent wspierający użytkownika w obsłudze urządzenia Oracle oraz przypominający o niezbędnych czynnościach serwisowych.
- Otwierane drzwiczki w dół z ergonomicznym uchwytem.
- Zintegrowany filtr katalityczny do uruchamiania pieca bez okapu.

Zabezpieczenia:

- Czujnik elektroniczny otwartych/zamkniętych drzwiczek.
- Autodiagnoza z inteligentnym trybem wyświetlania błędów.
- Najwyższa temperatura zewnętrzna na panelu drzwiczek wynosi 65°C.
- Zgodne z normami międzynarodowymi IEC60335-1, IEC60335-2-90 oraz EMC.

Czyszczenie i konserwacja:

- OWB - Oracle Washable Box, specjalna wyjmowana komora z możliwością mycia.
- Łatwe czyszczenie od zewnątrz dzięki doskonale gładkiej powierzchni pieca i stopniu ochrony IPX3 przed natryskiwaną wodą.

Instalacja i środowisko:

- Opakowanie nadające się w całości do recyklingu.
- Stopień recyklingu produktów: 90%.
- Certyfikat jakości ISO 9001/bezpieczeństwa ISO 45001/ochrony środowiska ISO 14001.

Wyposażenie standardowe:

- Wtyczka elektryczna
- Kabel zasilający - 2 m
- Anodowana płyta aluminiowa
- Okleina wewnętrzna drzwiczek
- Połączenie Wi-Fi. Zgodność ze standardem IEEE 802.11g (2,4 GHz).
- Połączenie USB

Wyposażenie opcjonalne (na zamówienie):

- połączenie Ethernet (OETH)

Akcesoria dodatkowe za dopłatą

- **OSRXS2** podstawa z półką
- **OSR50S** podstawa pod 2 piece Oracle XS
- **OKSVS** zestawy łączeniowy
- **OKP004FS** przykręcane noży
- **OPSPDS** płyta dociskowa do panini
- **OPAAS** półka anodyzowana XS
- **OPC10BS** akcesoria - Płyta XS gładka, pokryta teflonem
- **OPRGBS** akcesoria - Płyta grillowa XS
- **OPRGBX** akcesoria - Płyta grillowa XS
- **OSTKBS1** "Starter KIT do XS: 1 x OPFAS + 1 x OCTF1 + 1 x OCTL2 + 1 x OPRGBS"
- **OSTKBS2** "Starter Kit do XS: 1 x OWBS + 1 x OSOCL + 1 x OSOPR + 1 x OFC010 + 1 x OKRIS"
- **OWBS ORACLE WASHABLE BOX** do pieca XS - pojemnik wyjmowany, do mycia w zmywarce (chroni komorę przed brudem)

- **OKRIS** akcesoria - płyta nieprzywierająca na wnętrzu drzwi (w zestawie do XS)
- **OPSABS** akcesoria - górna półka do pieca XS

Parametry techniczne

Wymiary zewnętrzne [mm]	356x588x580
Wymiary komory [mm]	306x322x176
Pojemność [l]	17,3
Moc [kW]	3,6
Moc nadmuchu [kW]	2,8
Moc mikrofal [kW]	1
Zasilanie [V]	230
Kolor	stalowy
Waga [kg]	50

Podłączenie urządzenia musi wykonać autoryzowany technik sprzedawcy lub producenta, posiadający odpowiednie uprawnienia. Autoryzowany technik, podłącza i uruchamia urządzenie, sprawdza jego poprawne działanie, wypełnia i podpisuje raport usługi serwisowej w dwóch egzemplarzach. Skan dokumentu należy przesłać na adres:

Warunkiem udzielenia gwarancji na urządzenia siłowe (400V) i urządzenia gazowe z oferty Resto Quality jest wypełniona i podpisana przez technika z uprawnieniami (E1,E3) lista kontrolna pierwszego uruchomienia urządzenia

Producent zastrzega prawo do zmian konstrukcyjnych. Dane wg www.restoquality.pl.



Wyposażenie pizzerii



Wyposażenie piekarni



Piecy konwekcyjno parowe



Obróbka termiczna



Obróbka mechaniczna



Chłodnictwo



Wyposażenie kawiarni



Wyposażenie lodziarni



Technologia zmywania i higieny