

Печь комбинированная LAINOX
ORACLE ORACRBXL



(Цена со склада в г.Москва)

873 204 руб.

[Мы осуществляем доставку по всей России](#)



[Принимаем оплату картами без комиссии](#)

ОПИСАНИЕ

Комбинированная печь Lainox ORACLE ORACRBXL 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 запрограммировать 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 °C 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 °C, как микроволновую печь мощностью до 2000 Вт

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	46762
Производитель	LAINOX (Лайнокс)
Страна производитель	Италия
Габариты, мм (ДхШхВ)	577x797x630
Гарантия, мес	12
Напряжение, в	380
Энергопотребление, кВт	6
Внутренний объем, л	36.4
Материал корпуса	Нержавеющая сталь
Конвекция	есть
Гриль	нет
Управление	сенсорное
Вес нетто, кг	63
Вес в упаковке, кг	75
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	990x770x800
Упаковка	гофрокороб на поддоне
Статус в Москве	в наличии
Стоимость доставки по Москве	1000

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 °C 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 HACCP 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 °C 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: 6 кВт Тепловой удар: 3 кВт Микроволны: 2 кВт Время приготовления: Овощи: 3 ч Расстойка теста: 9 ч Выпечка: 2 ч 30 мин Бургеры: 130 мин Мясо: 150 мин Пицца: 90 мин Длина кабеля: 2 м Опции (приобретаются дополнительно): 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