

# Oracle

VELOCIDAD EN ESTADO PURO

# LAINOX®

**ORACBB** (Negro)

**HORNO DE ALTA VELOCIDAD.**

**ORACRB** (Rojo)

**TODO EN UNO. COMBI WAVE / HIGH SPEED OVEN.**

*TOTAL PLUG & PLAY*

**ORACGB** (Acero)

*Modelos BOOSTED*

*DISEÑADO PARA USAR EN CUALQUIER LUGAR*



## TODO EN UNO



*High Speed Oven*

*Velocidad en estado puro para  
no hacer esperar a tus clientes.*



*Combi Wave*

*Máxima flexibilidad  
en la mise en place.*

## UN TODO TERRENO PARA TU NEGOCIO



### High Speed Oven

Modo de funcionamiento que utiliza simultáneamente los modos de convección, microondas e impingement, con temperatura comprendida entre 100°C y 300°C.



### Fast Cooking System

Confía en los conocimientos de Lainox y utiliza las recetas automáticas probadas para una cocción rápida en el modo High Speed Oven.



### Combi Wave

En el modo Combi Wave, Oracle puede utilizarse como horno de convección con temperatura comprendida entre 30°C y 300°C, como horno microondas con potencia de hasta 2000 W o combinando los dos modos de cocción para obtener resultados que siempre superan tus expectativas.



### Microwave Cooking System

Confía en los conocimientos de Lainox y utiliza las recetas automáticas probadas para la cocción en el modo Combi Wave.



### Conectado

Gracias al equipamiento estándar de Wi-Fi y Ethernet, Oracle se conecta gratuitamente al portal Lainox Nabook plus para ofrecerte una cocina 4.0 (más información en [nabookplus.cloud](http://nabookplus.cloud)).




IPX3

**Datos generales**

Dimensiones base (L x A)	mm [inch]	426 x 510 [16.8 x 20.1]	Peso - Neto / Bruto	kg [lbs]	63 / 75 [139 / 165.4]
Dimensiones externas (L x A x H)	mm [inch]	467 x 609 x 630 [18.4 x 24 x 24.8]	Espacio utilizable de la cavidad (L x A x H)	mm [inch]	310 x 320 x 180 [12.2 x 12.6 x 7]
Dimensiones externas máximas generales (L x A x H)	mm [inch]	467 x 657 x 630 [18.4 x 25.9 x 24.8]	Capacidad	lt [ft³]	17.9 [0.64]
Dimensiones embalaje (L x A x H)	mm [inch]	600 x 800 x 800 [23.6 x 31.5 x 31.5]	Volumen	m³ [ft³]	0.20 [7.06]

**Alimentación eléctrica**

Potencia eléctrica	kW	6	Tensión de alimentación	V	3N-AC 400 V
Incidencia	kW	3	Frecuencia	H	50 Hz
Microondas	kW	2	Tipo de conexión eléctrica		IEC 309 
Consumo	A	26	Longitud del cable	mt [ft]	2 [6.5]

**Modalidad de cocción**

High Speed Oven	°C [°F]	100 - 300 [212 - 572]	
Combi Wave	Convección	°C [°F]	30 - 300 [86 - 572]
	Microondas	W	1000

**CONFIGURACIÓN ELÉCTRICA OPCIONAL, SIN NINGÚN SOBREPREGIO - PARA SOLICITAR EN EL PEDIDO**

Modelos	Potencia eléctrica		Potencia de salida		Tensión de alimentación	Tipo de conexión eléctrica (Enchufe incluye)	Longitud del cable (Incluye) mt.	Código de opción
	kW	A	Incidencia kW	Microondas kW				
ORACBB	6	28	3	2	3N - AC 380 V - 60Hz	No incluye	2	OR380
ORACRB	6	31	3	2	3 AC 208 V - 60Hz	No incluye	2	OR3208
ORACGB	6	28	3	2	3 AC 230 V - 60 Hz	No incluye	2	OR3230

#### MODALIDAD DE COCCIÓN

- Modo programable: posibilidad de programar y almacenar una receta con sus procedimientos de cocción en una secuencia automática.

#### High Speed Oven

- FCS (Fast Cooking System) sistema de cocción automática para recetas italianas e internacionales, con historia, ingredientes, accesorio de cocción, procedimiento, programa de cocción automática.
- Modo manual con arranque inmediato.

#### Combi Wave

- MCS (Microwave Cooking System) sistema de cocción automática para recetas italianas e internacionales, con historia, ingredientes, accesorio de cocción, procedimiento, programa de cocción automática.
- Modo manual con tres modos de cocción con inicio inmediato: convección, microondas o combinación de convección + microondas.

#### CONECTIVIDAD WI-FI/ETHERNET NABOOK PLUS

- Nabook plus. Gracias al acceso a la nube, se puede acceder a Nabook plus, el asistente virtual en la cocina.
- Creación de recetas completas con ingredientes, procedimiento y foto ilustrativa.
- Acceso directo de Oracle a la base de datos de recetas, con posibilidad de descarga (patentado).
- Sincronización de varios Oracle conectados a la misma cuenta (patentado).
- Seguimiento HACCP.
- Diagnóstico remoto a través del portal Nabook plus por parte del Service Center Lainox.
- Sistema de aviso actualización software automático.
- Posibilidad de descargar recetas desde el portal Nabook plus según el país.
- Actualización software de modo automático y para más dispositivos simultáneamente.

#### FUNCIONAMIENTO

- Pantalla a color de 7 pulgadas LCD capacitiva, de alta definición, con elección de funciones "Pantalla Táctil".
- Pantalla configurable de acuerdo a las exigencias del usuario poniendo en primer plano los programas más usados por el usuario.
- Inicio de una cocción automática "One Touch".
- Organización de las recetas en carpetas con vista preliminar atribuyendo a cada carpeta un nombre propio.
- Posibilidad de precalentar la cámara de cocción a 300°C.
- Reinicio automático de la cocción en caso de que se produzca una interrupción de la alimentación eléctrica.
- Enfriamiento rápido de la cámara de cocción con la puerta abierta.
- Interfaz de usuario con posibilidad de elegir entre 29 idiomas.
- Hay un gran número de recetas disponibles en Oracle, y con el acceso al portal Nabook plus se dispone de otras constantemente. Cada receta ha sido probada para garantizar un óptimo resultado.
- Oracle coach. Asistente virtual que proporciona recomendaciones sobre el uso de Oracle y avisa cuando es necesario realizar el mantenimiento.

#### DOTACIONES DE CONTROL

- Velocidad de ventilación automática para el modo High Speed Oven.
- Posibilidad de elegir la velocidad de ventilación en el modo Combi Wave.
- Conexión USB para descargar los datos HACCP, actualizar el software y cargar/descargar recetas de cocción.

#### FABRICACIÓN

- De acero inoxidable.
- Cámara de cocción diamantada en acero inoxidable Aisi 304 de 1 mm de espesor, con bordes totalmente redondeados para un flujo de aire óptimo y una limpieza más fácil.
- Cámara perfectamente lisa.
- Filtro catalizador integrado para el funcionamiento sin campana extractora.
- Puerta abatible con tirador ergonómico.
- El nivel de la puerta abierta se encuentra por debajo de la superficie de cocción de la cámara, lo que permite retirar de forma segura el alimento evitando así las quemaduras.
- Posibilidad de elegir el color del revestimiento exterior.

#### EQUIPO DE SEGURIDAD

- Sensor de control electrónico apertura/cierre puerta.
- Autodiagnóstico con visualización inteligente de las averías.
- Temperatura externa en la fachada puerta de 65°C máx.
- Cumple las normas internacionales IEC60335-1, IEC60335-2-90 y EMC.

#### LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- El horno puede estar equipado con una "ORACLE WASHABLE BOX" y una protección interna de la puerta "OWDC", que puede quitarse y lavarse, útil para mejorar la limpieza del horno, que debe sustituirse en caso de deslaminado o desgaste excesivos.
- Fácil limpieza externa gracias a las superficies perfectamente lisas y al grado de protección IPX3 contra los chorros de agua.

#### INSTALACIÓN Y MEDIO AMBIENTE

- Embalaje reciclable al 100%.
  - Porcentaje de reciclaje de producto: 90%.
  - Certificaciones: Calidad ISO 9001 / Seguridad ISO 45001 / Ambiente ISO14001.
-

#### EQUIPAMIENTO DE SERIE

- PLACA DE COCCIÓN
- PALA PARA HORNO EN ALUMINIO (190 X 330)
- OWB - ORACLE WASHABLE BOX. CAJA ESPECIAL PARA CÁMARA DE COCCIÓN DE TEFLÓN EXTRAÍBLE, ANTIADHERENTE Y LAVABLE.
- OWDC - PROTECCIÓN INTERNA DE LA PUERTA EXTRAÍBLE Y LAVABLE
- CONEXIÓN WI-FI
- CONEXIÓN ETHERNET
- CONEXIÓN USB
- CABLE DE ALIMENTACIÓN (2 MT.)
- ENCHUFE ELÉCTRICO (SOLO PARA 50 HZ)

#### MULTIPACK - PARA SOLICITAR POR PEDIDO

- **MPACK:** EMBALAJE MULTIPACK - 6 UNIDADES JUNTAS EN UN SOLO PAQUETE (1200 X 800 X 2170 H - 415 KG - 2,08 M<sup>3</sup>)

#### CONFIGURACIÓN ELÉCTRICA OPCIONAL, SIN NINGÚN SOBREPRECIO - PARA SOLICITAR EN EL PEDIDO

- **OR380** - CONFIGURACIÓN ELÉCTRICA OPCIONAL. 3N-AC 380 V - 60 HZ.
- **OR3208** - CONFIGURACIÓN ELÉCTRICA OPCIONAL. 3-AC 208 V - 60 HZ.
- **OR3230** - CONFIGURACIÓN ELÉCTRICA OPCIONAL. 3-AC 230 V - 60 HZ.

#### ACCESORIOS EXTRA INSTALABLES DESPUÉS DE LA COMPRA

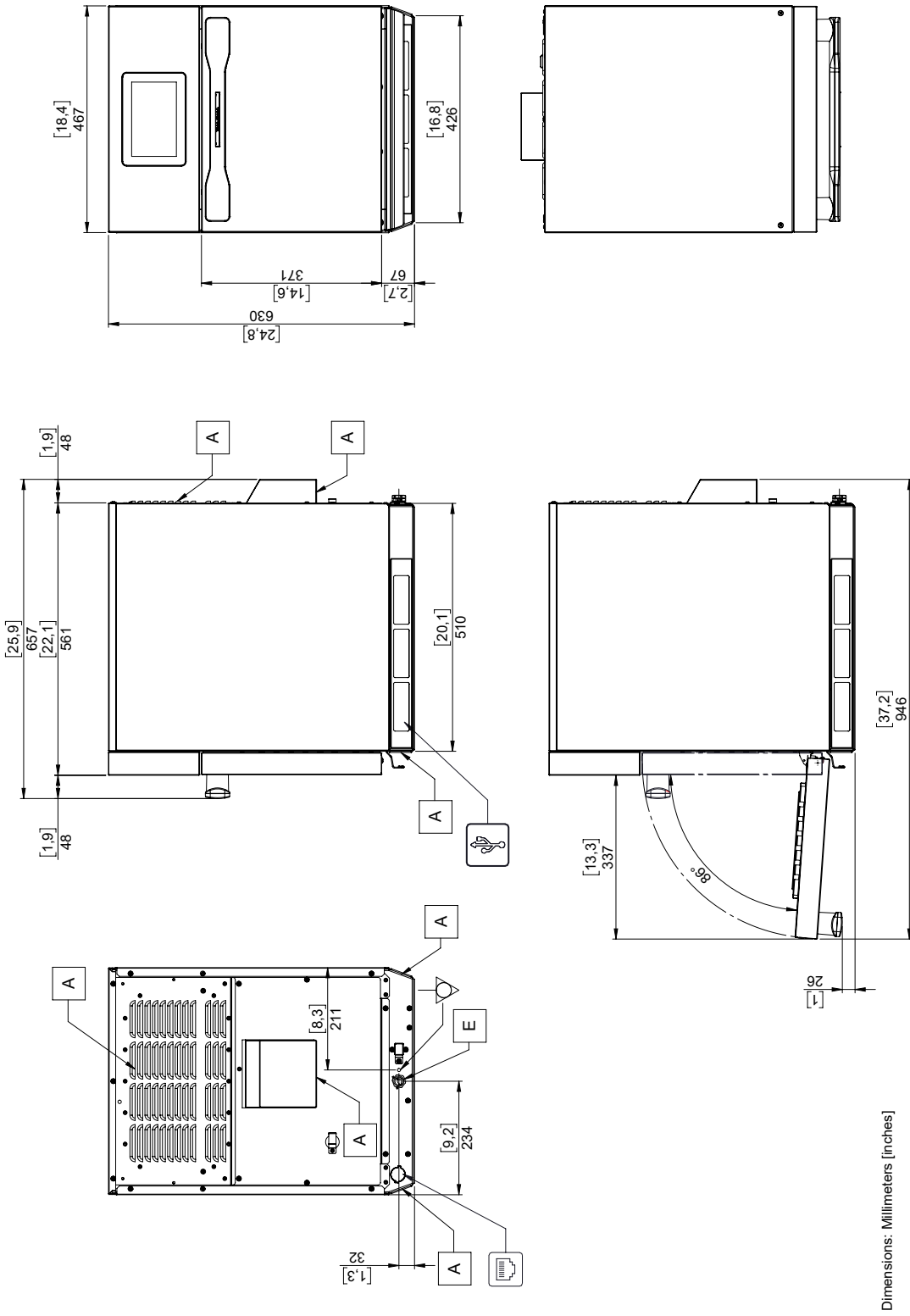
- **OCTL1:** CESTA EN TEFLÓN - LISO - 2 UDS. (140 X 286 X 19 H)
- **OCTL2:** CESTA EN TEFLÓN - LISO - 2 UDS. (286 X 286 X 19 H)
- **OCTF1:** CESTA EN TEFLÓN - PERFORADO - 2 UDS. (140 X 286 X 19 H)
- **OCTF2:** CESTA EN TEFLÓN - PERFORADO - 2 UDS. (286 X 286 X 19 H)
- **OPRGB:** PLANCHA PARA ASAR - CON RAYAS. PLANCHA DE ACUMULACIÓN DE CALOR - ALEACIÓN DE ALUMINIO (286 X 300 X 11 H)
- **OPPC:** PLANCHA EN PIEDRA (280 X 280 X 15 H)
- **OPC10B:** PLACA DE COCCIÓN (300 X 295 X 11 H)
- **OPFA:** PALA PARA HORNO EN ALUMINIO (190 X 330)
- **OPSAB:** ESTANTE SUPERIOR DE APOYO (467 X 555 X 66 H)
- **OPCPB:** PANEL DE CUBIERTA TRASERO (560 X 465 X 100 H)
- **OWB:** ORACLE WASHABLE BOX. CAJA ESPECIAL PARA CÁMARA DE COCCIÓN DE TEFLÓN EXTRAÍBLE, ANTIADHERENTE Y LAVABLE (305 X 322 X 180 H)
- **OWDC** - PROTECCIÓN INTERNA DE LA PUERTA EXTRAÍBLE Y LAVABLE
- **OKRI:** REVESTIMIENTO ADHESIVO PARA EL INTERIOR DE LA PUERTA (320 X 192)
- **OKP150:** KIT PIES PARA HORNO (Ø 60 X 150 H)
- **OPL:** PATAS NIVELADORAS (Ø 50 X M 10 X 46 H)
- **KFP002:** KIT DE SUJECIÓN DE PIES
- **OKSV:** KIT SUPERPOSICIÓN
- **OMP47:** REPISA DE PARED EN ACERO INOX
- **OSR85:** BASE DE ACERO INOXIDABLE CON PATAS REGULABLES Y ESTANTE BAJO (480 X 560 X 850 H)
- **OSR50:** BASE DE ACERO INOXIDABLE CON PATAS REGULABLES, PARA APILAR DOS UNIDADES ORACLE (480 X 560 X 550 H)
- **OSOCL** - DETERGENTE HORNO LÍQUIDO - CAPACIDAD 1 L. - CONFECCIÓN DE 6 UDS.
- **OSOPR** - PROTECTOR HORNO LÍQUIDO - CAPACIDAD 1 L. - CONFECCIÓN DE 6 UDS.
- **OSTKB:** KIT ARRANQUE ACCESORIOS. KIT COMPUESTO POR 1 X OCTL2 + 1 X OCTF1 + 1 X OPRGB



#### Compacto

Oracle, con una base de tan sólo 51 cm de profundidad y 42,6 cm de ancho, se puede posicionar en los clásicos mostradores posteriores de Bares, Bistrós, Estaciones de servicio, Cadenas de Restauración rápida.

---



Dimensiones: Millimeters [inches]

A	Toma de aire para refrigeración del compartimento técnico
E	Entrada cable de alimentación eléctrica
	Conexión Ethernet
	Conexión USB

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.

CE IPX3

03.04.2023



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.com  
 www.lainox.com

