

## Übersicht

# LAINOX Oracle Boosted 400 V Kombi-Schnellgarsystem

**LAINOX®**

Produktnummer: ORACGB



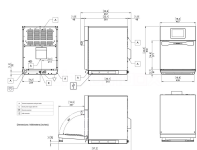
### Optionen

#### Farbe

Edelstahl

Rot

Schwarz



## Beschreibung

LAINOX Oracle Boosted - High Speed und maximale 400V Power. Das Kombi-Schnellgarsystem, eine bewährte Kombination aus Impingement- und Invertertechnologie mit Magnetron verkürzt die Back-, Brat- und Garzeiten um das bis zu 20-fache. Perfekte Bräunung und Krustenbildung sorgen für einen exzellenten Geschmack. Das Gerät ist die perfekte Lösung für Schauküchen, Büros mit beschränktem Platz oder kleine Küchen.

Garen, Grillen, Braten, Auftauen und Aufbereiten von frischen oder tiefgekühlten Produkten in extrem kurzer Zeit ist nun möglich. Der Ofen ist in 5-6 Minuten aufgewärmt und bereit für das schnelle Kochen. Eine tiefgekühlte Pizza Margherita ist mit Oracle in 1 Min. 35 Sek. zubereitet. Gemüse lässt sich in 2 Min. 20 Sek. grillen und ein Hähnchen mit Potato Wedges können Sie nach nur 2 Min. 30 Sekunden geniessen. Mit Oracle von LAINOX bringen Sie Dynamik und Schnelligkeit in Ihre Arbeitsvorgänge. Das vielfältige Zubehör unterstützt den Garprozess und optimiert das Kochresultat.

Der LAINOX-Oracle Boosted ist ohne Dunstabzugs-Haube betreibbar. Durch den eingebauten Aktivkohlefilter entstehen in der Umgebung des Gerätes keine Geruchsemissionen.

LAINOX Oracle Boosted ist über den individuell anpassbaren 7" Touchscreen in HD True-Touch-Qualität einfach und schnell zu bedienen. Es lassen sich bis zu 1200 Garprogramme (mit bis zu 4 Zyklen) mit Name und Bildern speichern. Sprachbarrieren gehören somit der Vergangenheit an.

- Minimaler Platzbedarf, passt auf eine 50 cm tiefe Theke
- Optimierter Garraum, nimmt Pizzas mit Durchmesser bis zu 30 cm auf
- Impingement-Leistung: bis zu 3000 W
- Heissluft von 95 °C bis 270 °C
- Magnetron-Leistung: bis zu 2000 W
- Spezielle, serienmässige Antihafbeschichtung der Garkammer
- Reinigungsfreundlich durch rasche Abkühlung und abgerundeten Kanten im Edelstahl-Garraum
- Reinigung der Luftfilter in nur einem Schritt, mit Reinigungs-Erinnerungsfunktion
- Serienmässiger USB, WiFi und Ethernet-Anschluss zur Aktualisierung der Software und zum Herunter- und Hochladen von Garprogrammen.

## Die Impingement-Technologie

Impingement Technologie ist dem Prinzip des Heissluftofens sehr ähnlich. Im Heissluftofen funktioniert der Kochvorgang durch die Strahlungswärme und zusätzlicher, heisser Ventilatorluft. Der Impingement-Ofen nutzt ebenfalls die Strahlungswärme. Die heisse Luft wird jedoch durch Strahldüsen mit Hochgeschwindigkeit in den Garraum abgegeben. Durch die Strahldüsen prallt die Hitze präziser auf das Gargut. Das Ergebnis ist eine bis zu 3-fach erhöhte Wärmeströmung gegenüber einem herkömmlichen Heissluftofen.

## NABOOK, ein Geschenk, auch wenn Sie noch nicht Kunde von LAINOX sind

Lainox stellt Ihnen Nabook, einen virtuellen Assistenten, kostenlos zur Verfügung. Mit Nabook können Sie Ihr Geschäft leiten, indem Sie Ihre Rezepte und Menüs verwalten und die Food Costs sowie die Einkaufslisten überwachen. Ausserdem kann Ihr Gerät über Nabook konfiguriert werden und Sie können Ihre Rezepte mit all Ihren Oracle-Geräten synchronisieren.

## Produktinformationen

### Technische Daten

Bedienung:	Touch Screen
Gerätetyp:	Tischgerät
Impingementleistung W:	3000
Kapazität:	17,9 Liter
Masse Innenraum mm (BxTxH):	310 x 320 x 180
Mikrowellenleistung W:	2000
Sicherungen A:	16
Stecker:	T25
Tiefe bei geöffneter Türe mm:	946
Elektroanschluss:	400V / 50Hz / 3N
Temperaturbereich °C:	+95/+230
Anschlussleistung:	6 kW
Material aussen:	Edelstahl
Material innen:	Edelstahl
Türe:	Klapptüre mit ergonomischem Griff
Türanschlag:	horizontal, unten
im Lieferumfang enthalten:	Kochplatte glatt
Breite mm:	467
Tiefe mm:	609
Höhe mm:	630
Gewicht kg:	61