Adresse:
Ruessenstrasse 11
6340 Baar
Schweiz

Kontakt:
Telefon: +41 41 241 11 01
E-Mail: info@chrombox.ch

Rechtliches:
Gerichtstand Zug
UID CHE-326.367.449 MWST

Übersicht

Lainox Oracle Standard High-Speed-Ofen 230 V, 17.9 Liter

Lainox

Produktnummer: ORACRS





Optionen

Erstellt am 24.11.2026.
Dieses Dokument stellt kein Angebot da. Es gelten die aktuellen Preise im Online-Shop.
Alle Preise exkl. gesetzl. Mehrwertsteuer zzgl. Versandkosten und ggf. Nachnahmegebühren, wenn nicht anders angegeben.

chrombox
KÜHLEN - KOCHEN - SPÜLEN

Adresse:
Ruessenstrasse 11
6340 Baar
Schweiz

Kontakt:
Telefon: +41 41 241 11 01
E-Mail: info@chrombox.ch

Rechtliches:
Gerichtstand Zug
UID CHE-326.367.449 MWST

Beschreibung

Der **Lainox Oracle Standard** ist der High-Speed-Ofen für Betriebe, die am Nachmittag oder in der Nacht mit einer Person Küche machen müssen: Eine vorbereitete Pizza ist in rund 90 Sekunden fertig, ein Lachsfilet in etwa zwei Minuten, ein Panini in einer Minute – gebräunt, knusprig, heiss bis in den Kern. Der Oracle kombiniert drei Wärmequellen in einem Gerät: Impingement (Heissluft, die mit hoher Geschwindigkeit aus Düsen direkt auf das Gargut trifft), Umluft und Mikrowelle. Zusammen verkürzen sie Back-, Brat- und Garzeiten um bis zum 20-Fachen gegenüber einem klassischen Ofen.

Die Standard-Version läuft an **230 V mit Stecker T23** und kommt mit 3 kW Impingement und 1 kW Mikrowelle. Sie ist die richtige Wahl, wo kein 400-V-Anschluss liegt oder wo pro Stunde eine überschaubare Anzahl Portionen gebraucht wird: Bar, Café, Kiosk, Hotelbar, Vereinsbeiz, Take-away, Tankstellenshop. Wer regelmässig Stosszeiten mit vielen Portionen hintereinander hat, nimmt den Oracle Boosted mit 400 V und 2 kW Mikrowelle.

So arbeitet der Oracle im Alltag

Der Ofen ist in fünf bis sechs Minuten auf Temperatur. Danach läuft alles über den 7-Zoll-Touchscreen: Bild antippen, Start – der Oracle fährt das gespeicherte Programm mit bis zu vier Garschritten ab und meldet sich, wenn die Speise fertig ist. Hunderte Programme lassen sich mit Namen und Foto ablegen, sodass auch Aushilfen und Servicepersonal ohne Kocherfahrung ein gleichbleibendes Resultat liefern. Im Modus **High Speed Oven** arbeiten Impingement, Umluft und Mikrowelle gleichzeitig (100 bis 300 °C); im Modus **Combi Wave** nutzen Sie den Oracle als Umluftofen von 30 bis 300 °C, als Mikrowelle oder als Kombination – zum Beispiel für Mise en Place, Brioches oder zum Regenerieren.

Der Garraum fasst 17.9 Liter und nimmt Pizzen bis 30 cm Durchmesser auf. Die herausnehmbare **Oracle Washable Box** (Garraumeinsatz) geht in die Spülmaschine, der Garraum aus 1 mm Edelstahl mit gerundeten Ecken ist in wenigen Minuten sauber. Der integrierte **katalytische Filter** neutralisiert Gerüche und Fett – der Oracle läuft ohne Dunstabzugshaube, direkt an der Theke, im Gastraum oder in der Hotelbar. Wasseranschluss braucht er keinen.

Ausstattung

- Impingement 3 kW, Mikrowelle 1 kW, Umluft; Garraum 310 × 320 × 180 mm, 17.9 Liter
- 7-Zoll-Farb-Touchscreen, Programme mit Bild und Name, One-Touch-Start, 29 Sprachen
- WLAN, Ethernet und USB serienmässig; kostenlose Anbindung an das Lainox-Portal Nabook plus (Rezepte, Synchronisation mehrerer Oracle, HACCP-Daten, Software-Updates, Ferndiagnose)
- Oracle Washable Box, abnehmbarer Innentürschutz, eloxierte Tischplatte und Aluminiumschaufel im Lieferumfang
- Katalytischer Filter – kein Dunstabzug nötig; Schutzklasse IPX3; Türfront max. 65 °C
- Aussenverkleidung wählbar: Edelstahl, Rot RAL 3020 oder Schwarz RAL 9005
- Aussenmasse 467 × 609 × 630 mm, passt auf eine Theke mit 60 cm Tiefe; 61 kg

Für wen?

Für Bars, Cafés, Buvetten, Hotelbars, Kioske, Vereinslokale, Bäckerei-Cafés und alle Betriebe, die ausserhalb der Küchenzeiten warme Speisen verkaufen wollen, ohne einen Koch bereitzuhalten. Typischer Ablauf: Der Koch bereitet am Vormittag Pizzen, Flammkuchen, Lasagne oder Sandwiches vor und kühlt sie im Schockfroster herunter; am Nachmittag backt die Servicekraft die Bestellung im Oracle fertig – während das Bier gezapft wird, ist die Pizza auf dem Teller.

Alternativen im Sortiment

Mehr Leistung bei Stosszeiten: Lainox Oracle Boosted 400 V. Doppelte Kapazität für zwei Pizzen oder GN-2/3-Bleche: Lainox Oracle XL Boosted. Preisgünstiger Einstieg mit 30 × 30 cm Garraum: Unox SPEED.Compact ECO. Übersicht und Beratung auf unserer Seite High-Speed-Öfen.

Lieferung, Einführung und Service aus Baar

Wir liefern den Oracle in der ganzen Schweiz, stellen ihn auf, nehmen ihn in Betrieb und programmieren mit Ihnen die ersten Speisen. Unsere Techniker sind auf Lainox geschult, Ersatzteile liegen in Baar. Preis exkl. MwSt., inkl. Lieferung in der Schweiz.

Adresse:
Ruessenstrasse 11
6340 Baar
Schweiz

Kontakt:
Telefon: +41 41 241 11 01
E-Mail: info@chrombox.ch

Rechtliches:
Gerichtstand Zug
UID CHE-326.367.449 MWST

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:	1000
Sicherungen A:	16
Stecker:	T23
Tiefe bei geöffneter Türe mm:	1032
Elektroanschluss:	230V / 50Hz / 1N
Temperaturbereich °C:	+95/+230
Anschlussleistung:	3.68 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