

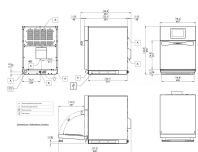
Übersicht

Lainox Oracle Boosted High-Speed-Ofen

Lainox

Produktnummer: ORACRB

Optionen



Beschreibung

Der **Lainox Oracle Boosted** ist die 400-V-Version des Oracle: 6 kW Gesamtleistung, davon 3 kW Impingement und 2 kW Mikrowelle. Das ist die doppelte Mikrowellenleistung gegenüber der Standard-Version – und damit der Ofen für Betriebe, bei denen am Nachmittag oder am Abend Bestellung auf Bestellung folgt: Pizza in 60 bis 90 Sekunden, Chicken Wings in drei Minuten, Lasagne aus dem Kühlschrank in gut zwei Minuten, Croissants in 30 Sekunden. Impingement (Heissluft, die aus Düsen direkt auf das Gargut trifft), Umluft und Mikrowelle arbeiten gleichzeitig und verkürzen Garzeiten um bis zum 20-Fachen.

Der Boosted ist unsere Empfehlung für Bars, Pizzerien mit Nachmittagsbetrieb, Hotels, Take-aways, Buvetten, Sportanlagen, Kinos und Eventlokale – überall, wo eine Person ohne Koch schnell warme Speisen in Restaurantqualität ausgeben soll. Wo nur 230 V verfügbar sind, bleibt der Oracle Standard die Alternative.

So arbeitet der Oracle im Alltag

Aufheizen dauert fünf bis sechs Minuten. Danach genügt ein Fingertipp auf das Bild der Speise am 7-Zoll-Touchscreen: Der Oracle fährt das gespeicherte Programm mit bis zu vier Garschritten ab, meldet das Ende und ist sofort bereit für die nächste Bestellung. Hunderte Programme mit Foto und Namen machen die Bedienung für Service- und Aushilfspersonal narrensicher. Im Modus **High Speed Oven** laufen Impingement, Umluft und Mikrowelle zusammen (100 bis 300 °C), im Modus **Combi Wave** nutzen Sie das Gerät als Umluftofen von 30 bis 300 °C, als Mikrowelle bis 2000 W oder kombiniert – etwa für Brioches, Mise en Place oder zum Regenerieren.

Der Garraum fasst 17.9 Liter, Pizzen bis 30 cm Durchmesser passen hinein. Die herausnehmbare **Oracle Washable Box** geht in die Spülmaschine, der Edelstahl-Garraum mit gerundeten Ecken ist in Minuten sauber. Der **katalytische Filter** neutralisiert Gerüche und Fettdunst – der Oracle steht ohne Dunstabzugshaube an der Theke, in der Bar oder im Verkaufsraum und braucht keinen Wasseranschluss.

Ausstattung

- Gesamtleistung 6 kW: Impingement 3 kW, Mikrowelle 2 kW, Umluft; 400 V / 3N, Stecker T25
- Garraum 310 × 320 × 180 mm, 17.9 Liter, für Pizzen bis 30 cm
- 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, 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; 63 kg

Für wen?

Für alle, die mit dem Personal, das sowieso da ist, mehr Umsatz machen wollen. Der Pizzaiolo bereitet am Vormittag zehn Pizzen vor und kühlt sie im Schockfroster; am Nachmittag steht ein Kellner hinter der Theke, nimmt die Bestellung auf, schiebt die Pizza in den Oracle, zapft das Bier – und serviert beides zusammen. Das funktioniert genauso mit Flammkuchen, Lachs, Gratin, Sandwiches, Wähen, Gipfeli oder Süsse.

Alternativen im Sortiment

Anschluss nur 230 V: Lainox Oracle Standard. Doppelte Kapazität (zwei Pizzen, GN 2/3): Lainox Oracle XL Boosted. Preisgünstiger Einstieg: Unox SPEED.Compact ECO. Übersicht und Beratung auf unserer Seite High-Speed-Ofen.

Lieferung, Einführung und Service aus Baar

Wir liefern in der ganzen Schweiz, stellen auf, nehmen 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.

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