

Описание товара Печь комбинированная высокоскоростная Lainox ORACLE ORACBS



Описание

Комбинированная печь **Lainox ORACLE ORACBS** 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.

Режимы работы:

- ☐ Программируемая работа: возможность программировать и сохранять рецепт с порядком приготовления в автоматическом режиме
- Предварительный нагрев 300°C
- Ручная работа с 3 режимами приготовления с мгновенным запуском:
 - Конвекция от 30 до 300 °C
 - Микроволны
 - Комбинированный (конвекция + микроволны)
- Fast Cooking System (FCS) - автоматическая система приготовления по итальянским и международным рецептам, включая историю, ингредиенты, аксессуары для готовки, порядок и автоматическую программу приготовления

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
- 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
- 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
- Прямой доступ Oracle к базе рецептов с возможностью загрузки (запатентовано)
- Синхронизация нескольких печей Oracle, подключенных к одной учетной записи (запатентовано).
- Мониторинг НАССР
- 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
- Внутренняя камера с возможностью извлечения из печи для удобного обслуживания и мойки
- Датчик открытия/закрытия дверцы с электронным управлением
- Самодиагностика с интеллектуальным отображением неисправностей
- Откидная дверца с эргономичной ручкой
- ☐ Уровень открытия двери находится ниже поверхности рабочей камеры для избежания ожогов
- - Защита от влаги: IPX3

Дополнительные характеристики:

- Объем камеры: 17,9 л
- Мощность:
 - Электрическая: 3,6 кВт
 - Тепловой удар: 3 кВт
 - Микроволны: 1 кВт
- Размеры камеры: 310x320x180 мм
- Длина кабеля: 2 м
- Цвет двери: черный
- Габариты в упаковке: 800x600x800 мм

□ Опции (заказываются отдельно):

- □ 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)
- Специальный вынимающийся короб для камеры с тефлоновым антипригарным покрытием
- 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

Характеристики

Напряжение	220 В
Мощность	3.6 кВт
Ширина	467 мм
Глубина	609 мм
Высота	630 мм
Вес (без упаковки)	61 кг
Вес (с упаковкой)	73 кг
Страна-производитель	Италия

Информация на сайте prom-katalog.ru носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ.

Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.