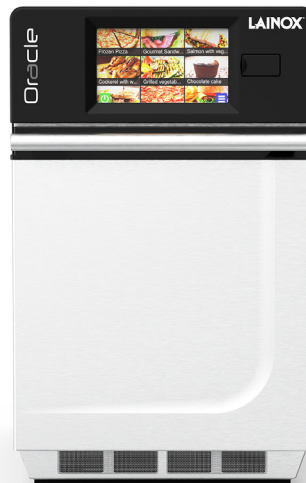


ORAC2

HORNO DE ALTA VELOCIDAD



Cuando todo tiene que ser rápido, se necesita un horno que pueda hacer más que cocinar comidas deliciosas. Todo es más rápido con Oracle. Desde la instalación hasta el servicio al cliente. Gracias a la interfaz Touchscreen HD True-Touch™, y a las numerosas recetas preconfiguradas con tan solo tocar el icono del plato deseado se inicia el procedimiento de cocción.

**AIRE CICLÓNICO**

Potencia de hasta 3 kW para garantizar tareas de tostado y dorado excelentes.

**PANTALLA CONFIGURABLE**

Oracle está dotado de un menú personalizable basado en imágenes que elimina las barreras lingüísticas y de alfabetización, además de una Pantalla táctil HD True-Touch™ de 7" que permite su utilización inmediata.

**CONVECCIÓN**

Temperatura entre 95°C y 270°C con velocidad del ventilador ajustable.

**CONECTADO**

Estándar de conectividad WiFi, Ethernet y USB.

**MICROONDAS**

Potencia de hasta 2 kW para calentar rápidamente y reducir el tiempo de cocción.

**LIMPIO EN UN INSTANTE**

Gracias a las protecciones antiadherentes especiales, montadas de serie en la cámara de cocción, y al enfriamiento rápido Oracle se puede limpiar rápidamente al final de la jornada.

DATOS TÉCNICOS

Capacidad	lt	17,2	Consumo	A	16
Espacio utilizable de la cavidad	mm	312 x 312 x 178 h	Incidencia	kW	3
Dimensiones externas	mm	358 x 743 x 578 h	Microondas	kW	2
Dimensiones embalaje	mm	600 x 900 x 800 h	Tensión de alimentación	V	3N-AC 400 V
Peso - Neto / Bruto	kg	61 / 76	Frecuencia	Hz	50
Temperatura de trabajo	°C	95°C / 270°C	Configuración del enchufe		IEC 309
Potencia eléctrica	kW	5,95	Longitud del cable	mt	2,4

Configuración eléctrica opcional, sin ningún sobrepeso - Para solicitar en el pedido

Modelos	Potencia eléctrica	Potencia de salida		Tensión de alimentación	Configuración del enchufe		Longitud del cable	Código de opción
		Incidencia	Microondas					
ORAC2	5,95 kW - 28,6 A	3 kW	2 kW	1N-AC 208 V - 60 Hz 1N-AC 240 V - 60 Hz	NEMA 6-30		1,5 mt.	OR630
	5,95 kW - 28,6 A	3 kW	2 kW	1N-AC 208 V - 50 Hz 1N-AC 240 V - 50 Hz	IEC 309		1,5 mt.	OR309

MODALIDAD DE COCCIÓN

- AIRE CICLÓNICO - 3 KW
- CONVECCIÓN - 95°C / 270°C
- MICROONDAS - 2 KW
- FUNCIÓN DESCONGELACIÓN POR MICROONDAS
- MANUAL HASTA 4 CICLOS
- PROGRAMABLE CON POSIBILIDAD DE GUARDAR 1200 PROGRAMAS DE COCCIÓN EN SECUENCIA AUTOMÁTICA (HASTA 4 CICLOS) ASIGNANDO EL NOMBRE Y EL ICONO CORRESPONDIENTE

FUNCIONAMIENTO

- PANTALLA TÁCTIL HD TRUE-TOUCH™ DE 7" TOTALMENTE PERSONALIZABLE
- PRECALENTAMIENTO AUTOMÁTICO.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- LA SUPERFICIE LISA DE LA PUERTA PERMITE APLICAR DIRECTAMENTE LOS DETERGENTES APROBADOS
- REVESTIMIENTO DE LA CÁMARA DE COCCIÓN ANTIADHERENTE DESMONTABLE PARA LA LIMPIEZA SENCILLA
- LIMPIEZA DE LOS FILTROS DE AIRE MAGNÉTICOS EN UNA SIMPLE OPERACIÓN
- EL ENFRIAMIENTO RÁPIDO PERMITE LA LIMPIEZA RÁPIDA AL FINAL DE LA JORNADA

DOTACIONES DE CONTROL

- FUNCIONAMIENTO SILENCIOSO - LA VELOCIDAD DEL VENTILADOR SE REGULA DE FORMA AUTOMÁTICA SEGÚN EL MODO DE FUNCIONAMIENTO
- FUNCIÓN RECORDATORIO DE LA LIMPIEZA DE LOS FILTROS DE AIRE.
- CONEXIÓN WI-FI / ETHERNET DE SERIE PARA ACTUALIZAR EL SOFTWARE Y CARGAR/DESCARGAR LOS PROGRAMAS DE COCCIÓN.
- CONEXIÓN USB DE SERIE PARA ACTUALIZAR EL SOFTWARE Y CARGAR/DESCARGAR LOS PROGRAMAS DE COCCIÓN.

FABRICACIÓN

- ACABADO EXTERNO EN ACERO INOX.
- CUERPO PANEL DE MANDOS EN ACERO PINTADO
- CÁMARA DE COCCIÓN CON BORDES REDONDEADOS EN ACERO INOX.
- CONVERTIDOR CATALÍTICO INCORPORADO PARA EL FUNCIONAMIENTO SIN CAMPANA DE ASPIRACIÓN
- 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
- PROTECCIÓN CONTRA LOS CHORROS DE AGUA IPX3.

EQUIPAMIENTO DE SERIE

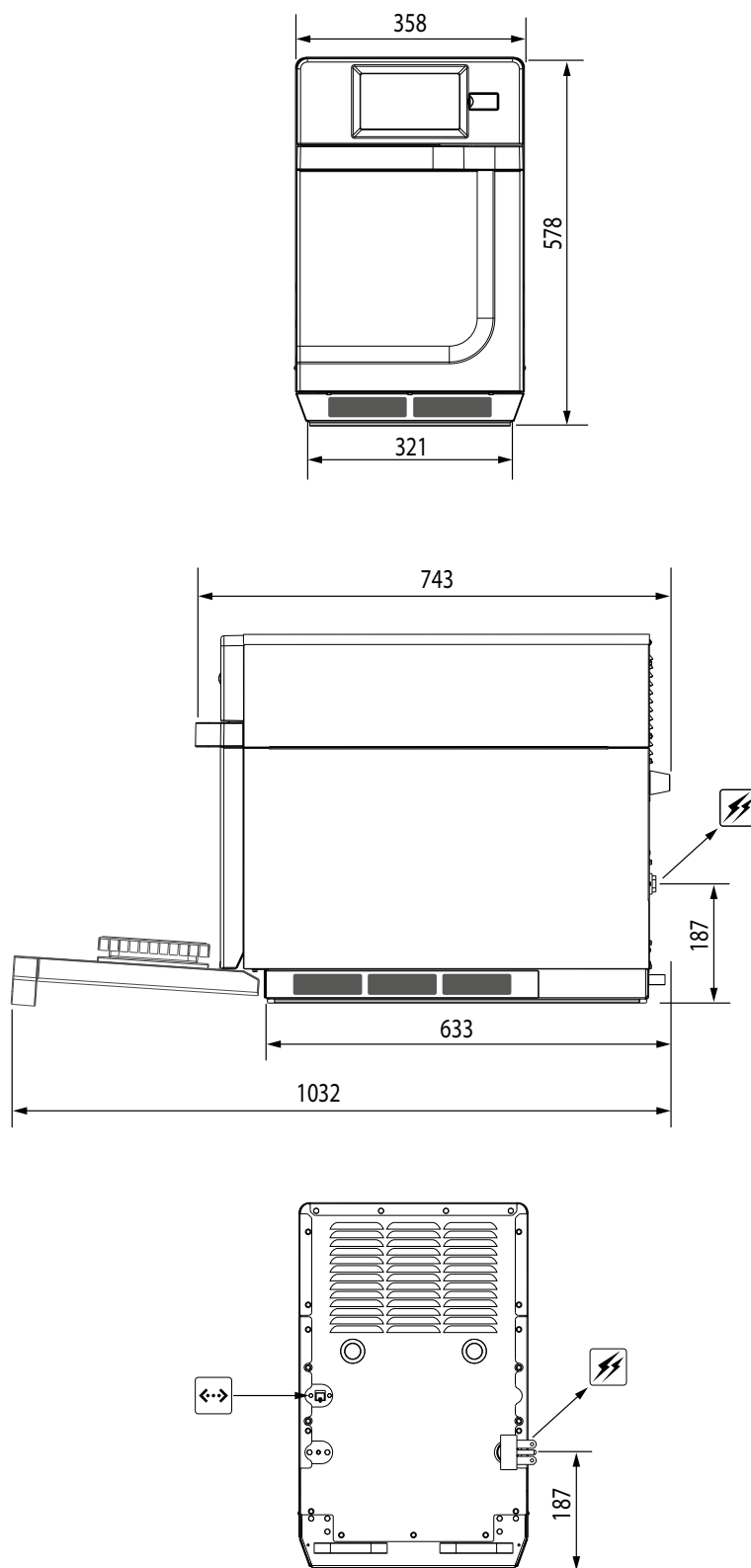
- PLACA DE COCCIÓN - LISA
- KIT DE REVESTIMIENTO INTERIOR ANTIADHERENTE
- CONEXIÓN A LA RED WI-FI
- CONEXIÓN USB
- CABLE DE ALIMENTACIÓN Y ENCHUFE

OPCIONAL - PARA SOLICITAR POR PEDIDO

- **OR630** - CONFIGURACIÓN ELÉCTRICA OPCIONAL
- **OR309** - CONFIGURACIÓN ELÉCTRICA OPCIONAL

ACCESORIOS EXTRA INSTALABLES DESPUÉS DE LA COMPRA

- **OPC10** - PLACA DE COCCIÓN - LISA
- **OPRG** - PLANCHA RAYADA PARA ASAR - CON RAYAS
- **OCTL280** - CESTA EN TEFLÓN LISO - 2 PZ. (280 X 300 X 25 H)
- **OCTL140** - CESTA EN TEFLÓN LISO - 2 PZ. (140 X 280 X 25 H)
- **OCTF300** - CESTA EN TEFLÓN PERFORADO - 2 PZ. (300 X 300 X 25 H)
- **OCTF150** - CESTA EN TEFLÓN PERFORADO - 2 PZ. (150 X 300 X 25 H)
- **OPPC** - PLANCHA EN PIEDRA (280 X 280 X 13 H)
- **OPFA** - PALA PARA HORNO EN ALUMINIO
- **OKRA** - KIT DE REVESTIMIENTO INTERIOR ANTIADHERENTE - CONFECCIÓN DE 4 KIT
- **OSOCL** - DETERGENTE HORNO LÍQUIDO - CAPACIDAD 1 L. - CONFECCIÓN DE 6 PZ.
- **OSOPR** - PROTECTOR HORNO LÍQUIDO - CAPACIDAD 1 L. - CONFECCIÓN DE 6 PZ.
- **OPSA** - ESTANTE SUPERIOR DE APOYO
- **OPCP** - PANEL DE CUBIERTA TRASERO
- **OSR20** - SOPORTE EN ACERO INOXIDABLE CON PATAS AJUSTABLES/RUEDAS ABIERTO CON ESTANTE BAJO - PARA SER ENSAMBLADO
- **ORP04** - KIT RUEDAS PARA SOPORTES, DE LAS CUALES 2 CON FRENO
- **OKP004** - KIT PIES PARA HORNO



14.11.2018

LAINOX®

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.it
www.lainox.com

