

DISEÑADO PARA USAR EN CUALQUIER LUGAR



LAINOX®

ES

Oracle

PANADERÍA



Laugeneck  45"

Focaccia

 50"



Quiche Lorraine

 90"



ESTACIÓN DE SERVICIO



Bocadillo relleno

 55"



Empanada de carne

 90"



Tost relleno  50"

PUB - CERVECERÍA



Costillas  120"

Hamburguesa

 120"



Tacos

 50"



RESTAURANTE



Verduras a la parrilla

 100"



Pizza

 90"



Pulpo  185"

REFUGIO DE MONTAÑA



Pollo joven 🕒 160"

Codillo de cerdo

🕒 160"



Patatas asadas rellenas

🕒 60"



CAFETERÍA



Cruasán

🕒 11'



Tostada

🕒 50"



Strudel de manzana 🕒 160"

INSIDE ORACLE XS

Tecnología fácil de usar. La interfaz de 7" es totalmente personalizable. Elige una receta, crea la tuya, navega por tus carpetas y accede a la nube de Lainox — con total libertad.

Conectividad. Una vez conectado Oracle, puedes acceder a Nabook Plus a través de la nube de Lainox.

mod. ORXSTB



One Touch. con un solo toque seleccionas la receta y el modo de cocción ideal para tu plato.

Un solo horno para múltiples modos de cocción: tostar, asar, regenerar productos frescos, refrigerados o congelados.

Total Plug&Play
Se adapta a cualquier espacio sin necesidad de conexión al agua ni sistemas de extracción costosos.



Conexión USB. Si no hay conexión Wi-Fi o Ethernet, puedes exportar datos HACCP o importar/exportar recetas mediante memoria USB.

351 mm

480 mm

Mínimo espacio, máxima capacidad con una superficie de cocción de 280 x 300 mm (modelo Oracle XS).

FEATURES



High Speed Oven

Modo de funcionamiento que utiliza simultáneamente los modos de convección, microondas e impingement, con temperatura comprendida entre 100°C y 300°C.



Fast Cooking System

Confía en los conocimientos de Lainox y utiliza las recetas automáticas probadas para una cocción rápida en el modo High Speed Oven.



Combi Wave

En el modo Combi Wave, Oracle puede utilizarse como horno de convección con temperatura comprendida entre 30°C y 300°C, como horno microondas con potencia de hasta 2000W o combinando los dos modos de cocción para obtener resultados que siempre superan tus expectativas.



Microwave Cooking System

Confía en los conocimientos de Lainox y utiliza las recetas automáticas probadas para la cocción en el modo Combi Wave.



Conectividad

Gracias a la conexión Wi-Fi o Ethernet de Oracle, puedes acceder al portal Nabook Plus, el asistente virtual gratuito que Lainox pone a tu disposición para ofrecerte una cocina 4.0. Aquí puedes crear, organizar y guardar tus recetas personales y acceder a una base de datos con cientos de recetas en la nube de Lainox (más información en nabookplus.cloud).



Oracle Washable Box

Mantén limpio tu Oracle gracias a la cámara extraíble con revestimiento de teflón, que puede retirarse y lavarse para su reutilización. Con el sistema OWB (Patentado), la limpieza es siempre rápida y económica. (Accesorio no incluido de serie en Oracle XS)



Oracle Odorless System

Filtro que elimina vapores, olores y residuos de grasa durante la cocción sin necesidad de campana ni conducto de extracción. No requiere limpieza ni mantenimiento periódico gracias al sistema OOS: su eficacia está siempre garantizada.



Modelos ORACLE XS

Premium budget

Modelos	Dimensiones base (L x P mm)	Dimensiones externas (L x P x H mm)	Dimensiones superficie cocción (L x P mm)	Potencia eléctrica (kW)	Consumo (A)	Microondas (kW)	Aire ciclónico (kW)	Tensión alimentación
● ORXSTG	351 x 480	356 x 588 x 580	280 x 300	3,6	16	1	2,8	1N AC 230 V - 50 Hz
● ORXSTR								
● ORXSTB								



Modelos ORACLE M

Premium

Modelos	Dimensiones base (L x P mm)	Dimensiones externas (L x P x H mm)	Dimensiones superficie cocción (L x P mm)	Potencia eléctrica (kW)	Consumo (A)	Microondas (kW)	Aire ciclónico (kW)	Tensión alimentación
● ORACGS	426 x 510	465 x 610 x 630	280 x 300	3,3	16	1	3	1N AC 230 V - 50 Hz
● ORACRS								
● ORACBS								
● ORACGB	426 x 510	465 x 610 x 630	280 x 300	6	18	2	3	3N AC 400V - 50 Hz
● ORACRB								
● ORACBB								



Modelos ORACLE XL

Premium

Modelos	Dimensiones base (L x P mm)	Dimensiones externas (L x P x H mm)	Dimensiones superficie cocción (L x P mm)	Potencia eléctrica (kW)	Consumo (A)	Microondas (kW)	Aire ciclónico (kW)	Tensión alimentación
● ORACGBXL	536 x 646	577 x 797 x 630	420 x 442	6	18	2	3	3N AC 400V - 50 Hz
● ORACRBXL								
● ORACBBXL								

● Acero / ● Rojo / ● Negro

* tensiones y frecuencias especiales bajo pedido

CARACTERÍSTICAS

DOTACIONES DE SERIE

	Oracle XS	Oracle M	Oracle XL
• Plano de apoyo de aluminio anodizado	●	●	●
• Pala de aluminio	▲	●	●
• OWB - Oracle Washable box	▲	●	●
• Protección interior puerta	●	●	●
• Conectividad Wi-Fi	●	●	●
• Conectividad Ethernet	○	●	●

MODALIDAD DE COCCIÓN

• Modo programable: posibilidad de programar y almacenar una receta con sus procedimientos de cocción en una secuencia automática.	●	●	●
--	---	---	---

High Speed Oven

• FCS (Fast Cooking System) sistema de cocción automática para recetas italianas e internacionales, con historia, ingredientes, accesorio de cocción, procedimiento, programa de cocción automática.	●	●	●
• Modo manual con arranque inmediato.	●	●	●

Combi Wave

• MCS (Microwave Cooking System) sistema de cocción automática para recetas italianas e internacionales, con historia, ingredientes, accesorio de cocción, procedimiento, programa de cocción automática.	●	●	●
• Modo manual con tres modos de cocción con inicio inmediato: convección, microondas o combinación de convección + microondas.	●	●	●

CONECTIVIDAD NABOOK PLUS Y TELEMETRÍA

• Nabook plus, el asistente virtual en la cocina. Creación de recetas completas con ingredientes, procedimiento y foto ilustrativa. Acceso directo de Oracle a la base de datos de recetas, con posibilidad de descarga (patentado). Seguimiento HACCP. Sincronización de varios Oracle conectados a la misma cuenta (patentado).	●	●	●
• Diagnóstico remoto a través del portal Nabook plus por parte del Service Center Lainox.	●	●	●
• Sistema de aviso actualización software automático. Posibilidad de descargar recetas desde el portal Nabook plus según el país. Actualización software de modo automático y para más dispositivos simultáneamente.	●	●	●

FUNCIONAMIENTO

• Pantalla a color de 7 pulgadas LCD capacitiva, de alta definición, con elección de funciones "Pantalla Táctil".	●	●	●
• Pantalla configurable de acuerdo a las exigencias del usuario poniendo en primer plano los programas más usados por el usuario.	●	●	●
• Inicio de una cocción automática "One Touch".	●	●	●
• Organización de las recetas en carpetas con vista preliminar atribuyendo a cada carpeta un nombre propio.	●	●	●
• Posibilidad de precalentar la cámara de cocción a 280 °C.	●	●	●
• Posibilidad de precalentar la cámara de cocción a 300 °C.	—	●	●
• Enfriamiento rápido de la cámara de cocción con la puerta abierta.	●	●	●
• Interfaz de usuario con posibilidad de elegir entre 29 idiomas.	●	●	●

• Oracle dispone de unas 30 recetas, y con el acceso al portal Nabook plus se dispone de otras constantemente. Cada receta ha sido probada para garantizar un óptimo resultado.	●	●	●
• Oracle coach. Asistente virtual que proporciona recomendaciones sobre el uso de Oracle y avisa cuando es necesario realizar el mantenimiento.	●	●	●

DOTACIONES DE CONTROL

• Velocidad de ventilación automática para el modo High Speed Oven.	●	●	●
• Posibilidad de elegir la velocidad de ventilación.	●	●	●
• Conexión USB para descargar los datos HACCP, actualizar el software y cargar/descargar recetas de cocción.	●	●	●

FABRICACIÓN

• Cámara de cocción diamantada en acero inoxidable Aisi 304 de 1 mm de espesor, con bordes totalmente redondeados para un flujo de aire óptimo y una limpieza más fácil.	●	●	●
• OOS, Oracle Odorless System. Filtro catalizador integrado para el funcionamiento sin campana extractora.	●	●	●
• Puerta abatible con tirador ergonómico.	●	●	●

EQUIPO DE SEGURIDAD

• Sensor de control electrónico apertura/cierre puerta.	●	●	●
• Autodiagnóstico con visualización inteligente de las averías.	●	●	●
• Temperatura externa en la fachada puerta de 65°C máx.	●	●	●
• Cumple las normas internacionales IEC60335-1, IEC60335-2-90 y EMC.	●	●	●

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

• OWB, Oracle Washable Box, cámara especial extraíble y lavable.	●	●	●
• OWDC, Protección interna de la puerta extraíble y lavable.	●	●	●
• OKRI, Revestimiento adhesivo para el interior de la puerta.	●	●	●
• OOS, Oracle Odorless System. Elimina vapores, olores y residuos de grasa durante la cocción sin necesidad de campana ni conducto de extracción.	●	●	●
• Fácil limpieza externa gracias a las superficies perfectamente lisas y al grado de protección IPX3 contra los chorros de agua.	●	●	●

● equipamiento de serie	○ opcional – a solicitar al hacer el pedido	▲ accesorio instalable incluso después de la compra	— no disponible
-------------------------	---	---	-----------------

ACCESORIOS PARA ORACLE XS



PALA EN ALUMINIO

Útil para eliminar los productos y/o accesorios de la cámara de cocción. Con protección para la mano, ideal para bocadillos y pizzas.



ORACLE WASHABLE BOX

Especial cámara antiadherente extraíble y lavable, en teflón. Protege la cámara de cocción de grasa y residuos de comida, facilitando la limpieza.



PROTECCIÓN INTERIOR PUERTA

Cubierta adhesiva antiadherente especial de teflón. Protege la puerta contra grasa y residuos, simplificando la limpieza.

PANINI SPEED solo para modelos Oracle XS



Nuevo sistema para hornear sándwiches y bocadillos que requieren contacto con una superficie que acumule calor por ambos lados.

PANINI STONE PRESS solo para modelos Oracle M



Kit especial para hornear sándwiches y bocadillos que requieren contacto con una superficie que acumule calor por ambos lados. El kit consta de una Panini Stone Press, una Oracle Washable Box (OWB) dedicada y una Oracle Baking Mat (OBM), una paleta especial indispensable para utilizar el sistema con seguridad.

LAINOX WORLDWIDE

EUROPA

ITALY italy@lainox.com	IBERIA iberia@lainox.com	FRANCE france@lainox.com	UK uk@lainox.com	EIRE eire@lainox.com	DACH dach@lainox.com
BENELUX benelux@lainox.com	SCANDINAVIA scandinavia@lainox.com	CZECH czech@lainox.com	SLOVAKIA slovakia@lainox.com	HUNGARY hungary@lainox.com	POLAND poland@lainox.com
RUSSIA russia@lainox.com	BALTICS baltics@lainox.com	CSI csi@lainox.com	GREECE greece@lainox.com	TURKEY turkey@lainox.com	BALCANS balcans@lainox.com

AMÉRICA Y OCEANÍA

CANADA canada@lainox.com	USA usa@lainox.com	LATAM latam@lainox.com	AUSTRALIA australia@lainox.com	NEW ZEALAND newzealand@lainox.com
------------------------------------	------------------------------	----------------------------------	--	---

ASIA Y ÁFRICA

MIDDLE EAST middleeast@lainox.com	MALAYSIA malaysia@lainox.com	PHILIPPINES philippines@lainox.com	SINGAPORE singapore@lainox.com	CHINA china@lainox.com	THAILAND thailand@lainox.com
VIETNAM vietnam@lainox.com	HONG KONG hongkong@lainox.com	TAIWAN taiwan@lainox.com	SOUTH AFRICA southafrica@lainox.com	INDIA india@lainox.com	

Reserva una prueba en tu local



+39 0438 9110
lainox@lainox.com

Uno de nuestros representantes irá a tu establecimiento con un **Oracle** para cocinar juntos las propuestas de tu menú y mostrarte los beneficios únicos de **Oracle**.



LAINOX®

LAINOX ALI Group S.r.l.
Via Schiaparelli 15
Z.I. S. Giacomo di Veglia
31029 Vittorio Veneto (TV) - Italy

Tel +39 0438 9110
Fax +39 0438 912300
lainox@lainox.com
www.lainox.com



an Ali Group Company



The Spirit of Excellence