

Коммерческое предложение от 28.12.2024

Печь комбинированная Lainox ORACLE ORACRBXL

Цена с НДС: 1 008 190 руб.

Артикул: **130822**

Есть в наличии



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Панель управления	Touch Screen
Управление	электронное
Конвекция	Да
Объем, л	17.9
Подключение, В	380
Мощность, кВт	6
Ширина, мм	577
Глубина, мм	797
Высота, мм	630
Вес (без упаковки), кг	63
Вес (с упаковкой), кг	75

Комбинированная печь [Lainox ORACLE ORACRBXL](#) используется для приготовления широкого спектра блюд на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах. Модель оснащена управлением Touch Screen, гладкой плитой и комплектом для антипригарного покрытия. Материал корпуса - нержавеющая сталь, материал рабочей камеры с «граненой» поверхностью - высококачественная нержавеющая сталь AISI 304 с толщиной 1 мм, материал фильтров - нержавеющая сталь с микротянутой сеткой на магнитах.

Технические характеристики:

- Размеры камеры: 460x440x180 мм
- Мощность:
 - Электрическая: 6 кВт
 - Тепловой удар: 3 кВт
 - Микроволны: 2 кВт
- Длина кабеля: 2 м
- Цвет двери: красный
- Габариты в упаковке: 990x770x800 мм
- 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
- Возможность предварительного нагрева рабочей камеры до 300 °С
- 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 для режима High Speed Oven
- Возможность выбора скорости вращения вентилятора в режиме Combi Wave
- Инновационная система OOS (Oracle Odorless System)
- 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
- Oracle Coach- виртуальный помощник, который дает советы по использованию Oracle и предупреждает о необходимости технического обслуживания
- 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
- Дисплей, настраиваемый в зависимости от потребностей оператора и выводящий на первый план самые часто используемые рецепты
- Внутренняя камера с возможностью извлечения из печи для удобного обслуживания и мойки
- Система Twins Microwave Diffusers исключает движущиеся части, обеспечивая при этом безупречно однородное распределение микроволн и высокую степень надежности
- Датчик открытия/закрытия дверцы с электронным управлением
- Самодиагностика с интеллектуальным отображением неисправностей
- Наружная температура на дверном фасаде не более 65 °C
- OWDC, съёмная моющаяся внутренняя защита двери
- Откидная дверца с эргономичной ручкой
- Уровень открытия двери находится ниже поверхности рабочей камеры для избежания ожогов
- Легкая очистка с внешней стороны благодаря идеально гладким поверхностям
- Фильтры можно легко снимать и мыть в посудомоечной машине
- Защита от влаги: IPX3
- Соответствует международным стандартам IEC 60335-1, IEC 60335-2-90 и ЭМС
- Сертификаты:
 - Качества ISO 9001
 - Безопасности ISO 45001
 - Экологичности ISO 14001
- Сенсорный LCD экран высокого разрешения с диагональю 7”
- Подключение к сети Wi-Fi и Ethernet
- Подключение USB

Режимы работы:

- Программируемая работа: возможность запрограммировать и сохранять рецепт с порядком приготовления в автоматическом режиме
- High Speed Oven: режим работы, в котором одновременно используются конвекция, микроволны и принудительная подача горячего воздуха с диапазоном температур от 100 до 300 °C
 - FCS (Fast Cooking System), автоматическая система приготовления по итальянским и международным рецептам, включая историю, ингредиенты, аксессуары для готовки, порядок и автоматическую программу приготовления
 - Ручной режим с мгновенным запуском
- Combi Wave: режим позволяет использовать Oracle как конвекционную печь с диапазоном температур от 30 до 300 °C, как микроволновую печь мощностью до 2000 Вт или комбинируя оба режима приготовления для получения результатов, которые превзойдут все ваши ожидания
 - MCS (Microwave Cooking System), автоматическая система приготовления по итальянским международным рецептам, включая историю, ингредиенты, аксессуары для готовки, порядок и автоматическую программу приготовления.
 - Ручная работа с тремя режимами приготовления с мгновенным запуском: конвекция, микроволны или комбинированный – конвекция + микроволны

Опционально доступно к заказу:

- 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)
- OWB (Oracle Washable Box) - специальный вынимающийся короб для камеры с тефлоновым антипригарным покрытием, который можно вынимать и мыть
- 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

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.

Цены указаны с учетом НДС.