

Link do produktu: <https://sklep.azgastro.pl/piec-konwekcyjny-mikrofalowy-hybrydowy-lainox-oracle-boosted-6-kw-400v-oracbb-p-55873.html>



Piec konwekcyjny mikrofalowy | hybrydowy | Lainox Oracle Boosted | 6 kW | 400V | ORACBB

Cena brutto	45 480,48 zł
Cena netto	36 976,00 zł
Dostępność	Na zamówienie
Numer katalogowy	RestoORACBB
Kod producenta	ORACBB
Producent	Resto Quality
Informacje o bezpieczeństwie	Posiada oznaczenie CE (zgodność z normami UE).

Opis produktu

Opis: Profesjonalny piec konwekcyjno-mikrofalowy włoskiej produkcji Lainox Oracle Boosted, model o zwiększonej mocy grzewczej. Piec wykorzystuje trzy technologie grzewcze oraz pozwala na pracę w dwóch trybach. Idealnie sprawdzi się w restauracjach, barach, kawiarniach, bistro, sklepach, sieciach fast food czy stacjach benzynowych. Nowoczesny i kompaktowy wygląd.

TRYBY PRACY PIECA:

- HIGH SPEED OVEN** Tryb pracy pieca wykorzystujący jednocześnie konwekcję, mikrofałę i nadmuch gorącego powietrza w zakresie temperatury od 100 do 300°C.
- FCS (Fast Cooking System)** - automatyczny szybki system gotowania, zawierający przepisy kuchni międzynarodowej, ich historię, składniki, niezbędne akcesoria oraz sposób i procedurę przygotowania.
- Tryb ręczny** wyboru funkcji gotowania z natychmiastowym startem.
- Automatyczna prędkość wentylatora COMBI WAVE** Tryb pracy pozwalający na korzystanie z:
 - konwekcji w zakresie temperatury od 30 do 300°C,
 - mikrofałę o mocy do 1 kW lub 2 kW (model Oracle Boosted),
 - równoczesnej konwekcji i mikrofałę MCS (Microwave Cooking System) - automatyczny system gotowania, zawierający przepisy kuchni międzynarodowej, ich historię, składniki, niezbędne akcesoria oraz sposób i procedurę przygotowania.
- Tryb ręczny** z trzema trybami gotowania z natychmiastowym startem.

Możliwość regulacji prędkości wentylatora

Obsługa i funkcje pieca

- Tryb programowania - pozwala użytkownikowi na zaprogramowanie i zapisanie własnych spersonalizowanych przepisów w sekwencji automatycznej.
- Piec wyposażony jest w dotykowy panel sterowania z 7-calowym kolorowym wyświetlaczem LCD.
- Możliwość dowolnego skonfigurowania wyświetlacza według najczęściej używanych programów gotowania oraz potrzeb użytkownika.
- Programy szybkiego rozpoczęcia gotowania „One Touch”.
- Możliwość organizacji przepisów w folderach z opcją podglądu i nadania każdemu folderowi własnej nazwy.
- Automatyczne ponowne uruchomienie programu gotowania w przypadku utraty zasilania.
- Interfejs użytkownika z możliwością wyboru do 29 języków.
- Port USB do zapisywania i wgrywania programów, eksportu danych HACCP i aktualizacji oprogramowania.
- Wstępne nagrzewanie komory pieca do 300°C.
- Szybkie schładzanie komory przy otwartych drzwiczkach.
- System Plug & Play - wystarczy podłączyć urządzenie do prądu i od razu możemy zacząć pracę na piecu, szybko i funkcjonalnie.
- System autodiagnostyczny wykrywający i wyświetlający błędy.
- W standardzie Wi-Fi oraz interfejs Ethernet.
- Nabook (LAN).

Funkcje Wi-Fi i Chmury Nabook

- Bezpłatny dostęp do chmury Lainox Nabook, będącej naszym wirtualnym asystentem w kuchni.
- Nabook pozwala na bezpośredni dostęp poprzez interfejs urządzenia do bazy przepisów online, z możliwością pobrania i zapisania programów wraz ze zdjęciem potrawy w pamięci pieca.
- Szeroki wybór z międzynarodowej bazy przepisów według kraju.
- Możliwość równoczesnej synchronizacji przepisów wszystkich posiadanych pieców Oracle za pomocą jednego konta w chmurze Nabook.
- Monitorowanie HACCP.
- Możliwość przeprowadzenia zdalnej diagnostyki i stałego monitorowania urządzenia za pośrednictwem chmury przez centrum serwisowe LAINOX.
- System automatycznych powiadomień o aktualizacji oprogramowania, z możliwością aktualizacji wszystkich połączonych z chmurą urządzeń równocześnie.

Budowa pieca

- Obudowa ze stali nierdzewnej.
- Kompaktowa konstrukcja z możliwością piętrowania.
- Komora pieczenia posiada strukturę diamentu, wykonaną z najwyższej jakości stali nierdzewnej AISI 304 o grubości 1 mm, z całkowicie zaokrąglonymi i szerokimi krawędziami gwarantującymi optymalny przepływ powietrza i łatwe czyszczenie komory pieca.
- OOS (Oracle Odorless System) - innowacyjny system z wbudowanym wewnętrznym katalizatorem zawierającym cząsteczki platyny, pomagającym zredukować ilość pary wodnej, zapachy i pozostałości tłuszczu po zakończeniu gotowania.
- Twins Microwave Diffusers - system generujący mikrofałę nieposiadający ruchomych części, gwarantujący równomierną rozprowadzanie mikrofałę wewnątrz komory.
- Pieca idealnie gładka powierzchnia komory pieca.
- Uchylnie drzwiczki z ergonomicznym uchwytem.
- Drzwiczki posiadają uchył poniżej poziomu powierzchni komory pieca co pozwala na bezpieczne wyjmowanie potraw z pieca, bez ryzyka poparzenia.
- Sterowany elektronicznie czujnik otwierania i zamykania drzwiczek.
- Zabezpieczenie termalne frontu drzwiczek do



maksymalnej temperatury zewnętrznej 65°C Możliwy wybór koloru obudowy z trzech dostępnych wariantów kolorystycznych: szary, czarny lub czerwony CZYSZCZENIE I KONSERWACJA PIECA: OWB - Oracle Washable Box, specjalnie zaprojektowana wyjmowana teflonowa komora, z możliwością mycia w zmywarce łatwo wyjmowane boczne kratki wentylacyjne posiadające siatki ze stali nierdzewnej z magnetycznym mocowaniem, z możliwością mycia w zmywarce Idealnie gładkie powierzchnie pieca i klasa wodoodporności IPX3 pozwalają na ułatwione czyszczenie całej konstrukcji Standardowe wyposażenie: OPC10B - Gładka nieprzywierająca płyta do pieczenia 300x295x20 mm OPFA - łopatką aluminiową do wyjmowania żywności z pieca 190x330 mm OWB - komora z powłoką teflonową, nadająca się do mycia w zmywarce 305x322x180 mm OKRI - okleina z nieprzywierającą powierzchnią do komory pieca 320x192 mm Wi-Fi Interfejs Ethernet Nabook (LAN) Port USB Kabel zasilający i wtyczka 230V Wyposażenie dodatkowe: OCTL1 - gładka teflonowa blacha do pieczenia (2 szt.) 140x286x19 mm OCTL2 - gładka teflonowa blacha do pieczenia (2 szt.) 286x286x19 mm OCTF1 - gładka teflonowa i perforowana blacha do pieczenia (2 szt.) 140x286x19 mm OCTF2 - gładka teflonowa i perforowana blacha do pieczenia (2 szt.) 286x286x19 mm OPRGB - dwustronna nieprzywierająca płyta gładka/żeliwna 286x300x11 mm OPPC - kamienna płyta do pieczenia 280x280x15 mm OPC10B - Gładka nieprzywierająca płyta do pieczenia 300x295x20 mm OPFA - łopatką aluminiową do wyjmowania żywności z pieca 190x330 mm OPSAB - górna półka do pieca 467x512x66 mm OPCPB - pokrywa na tylny panel 560x465x100 mm OWB - komora z powłoką teflonową, nadająca się do mycia w zmywarce 305x322x180 mm OKRI - okleina z nieprzywierającą powierzchnią do komory pieca 320x192 mm OKP150 - zestaw 4 nóżek Ø60x150 OPL - zestaw 4 nóżek poziomujących Ø50x10x46 mm OKSV - zestaw łączeniowy do piętrowania pieców Oracle OSR85 - podstawa ze stali nierdzewnej z półką i regulowany nóżkami do pieców Oracle 480x560x850 mm OSR50 - podstawa ze stali nierdzewnej z regulowanymi nóżkami, do dwóch piętrowanych pieców Oracle 480x560x500 mm OSOCL - detergent do mycia pieca 1l (6 szt.) OSOPR - detergent ochronny do pieca 1l (6 szt.) OSTKB - zestaw startowy akcesoriów do pieców Oracle: 1x OCTL2, 1x OCTF1, 1x OPRGB Parametry techniczne: Wymiary zewnętrzne [mm]: 465x610x630 Wymiary wewnętrzne [mm]: 310x320x180 Pojemność [l]: 17,9 Moc [kW]: 6 Moc nadmuchu [kW]: 3 Moc mikrofal [kW]: 2 Zasilanie [V]: 400 Kolor: czarny Waga [kg]: 61 Warunkiem udzielenia gwarancji na urządzenia siłowe (400V) i urządzenia gazowe z oferty Resto Quality jest wypełniona i podpisana przez technika z uprawnieniami (E1,E3) lista kontrolna pierwszego uruchomienia urządzenia