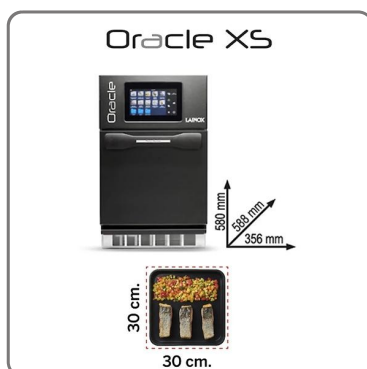


**ORACLE XS Modell Schnellbackofen – Abmessungen:
35,6 x 58,8 x 58 cm (H), Einphasenstrom, 220 V,
3,6 kW.
– Sonderangebot –**

Lainox Oracle XS – Hochgeschwindigkeitsbackofen (3,6 kW - Einphasig)



vedi prodotto online



SOLUZIONI FOODSERVICE

Revolutionieren Sie Ihren Restaurantbetrieb mit dem Lainox Oracle XS, dem kompakten Schnellgarofen für Gastronomieprofis, die keine Kompromisse bei Geschwindigkeit und Qualität eingehen. Dank der intelligenten Kombination dreier Gartechnologien verkürzt er die Zubereitungszeit im Vergleich zu herkömmlichen Methoden um bis zu 80 % und garantiert Ergebnisse in Küchenchefqualität in Sekundenschnelle. Ob Bar, Bistro, Fast-Food-Kette oder Catering-Service – der Oracle XS ist die ideale Investition, um die Produktivität zu steigern und Wartezeiten für Ihre Gäste zu minimieren. Fortschrittliche Gartechnologien (Hochgeschwindigkeitsgaren): Das Herzstück des Oracle XS ist die gleichzeitige Kombination dreier Garmodi für heiße, goldbraune und duftende Gerichte in Rekordzeit: – Konvektion: Gleichmäßige Wärmeverteilung mit einstellbaren Temperaturen bis zu 300 °C. – Mikrowelle: Ultraschnelles Garen durch direktes Erhitzen des Garguts von innen. – Impingement: Hochgeschwindigkeits-Heißluftstrahlen für perfekte Bräunung und Knusprigkeit. Maximale Servicegeschwindigkeit: Reduzieren Sie Wartezeiten in Ihrem Restaurant drastisch. Mit Oracle XS servieren Sie: – Heiße, getoastete Sandwiches in ca. 50 Sekunden – Knusprige Pizza in ca. 90 Sekunden – Snacks und Fertiggerichte in wenigen Minuten. Einfache Installation: Echtes „Plug & Play“. Vergessen Sie die Kosten und Einschränkungen von Renovierungen. Oracle XS lässt sich überall installieren, sogar gut sichtbar direkt auf der Theke, denn: – Es benötigt weder Abzug noch Abluftsystem (dank des effektiven Oracle Odorless System Platinum Katalysatorfilters, der Dämpfe und Gerüche reduziert). – Es benötigt keinen Wasseranschluss. – Es funktioniert mit einer normalen 220-V-Einphasen-Stromleitung. Einfache Bedienung (ideal auch für unerfahrenes Personal). Keine Fehler und keine Verschwendung mehr. Der Ofen ist mit einem intuitiven 7-Zoll-Touchscreen-Display mit mehrsprachiger Benutzeroberfläche und Hunderten voreingestellten Rezepten ausgestattet. Eine einfache Berührung des Bildschirms genügt, und jeder Bediener, selbst der unerfahrenste, kann ein gleichbleibend hochwertiges Backergebnis erzielen. Konnektivität und intelligentes Management 4.0: Dank des serienmäßig integrierten WLANs verbindet sich der Ofen mit der Lainox Nabook Plus Plattform. Diese Technologie ermöglicht Ihnen: – Rezepte für mehrere Öfen ferngesteuert zu verwalten, zu erstellen und zu synchronisieren (ideal für Ketten oder Unternehmen mit mehreren Filialen). – HACCP-Daten zu überwachen und herunterzuladen. – Die Software automatisch zu aktualisieren und Ferndiagnosen durchzuführen. Schnelle und einfache Reinigung: Die tägliche Reinigung ist kein Problem mehr. Der Garraum ist mit dem Oracle Washable Box System ausgestattet: einer antihaftbeschichteten Teflonbeschichtung mit einem vollständig herausnehmbaren Innenbehälter, der bequem in der Spülmaschine gereinigt werden kann. Reinigungszeiten werden minimiert und Hygiene ist garantiert. TECHNISCHE DATEN: – Hersteller/Modell: Lainox Oracle XS (Via Veneto Barware/Oracle Line) – Leistung/Spannung: Einphasig 220 V – Leistung 3,6 kW – Benutzeroberfläche: 7-Zoll-kapazitiver Touchscreen – Garraumvolumen: 17,3 Liter – Reinigungssystem: Oracle Washable Box (herausnehmbare und spülmaschinenfeste Teflonbeschichtung) – Geruchsreduzierung: OOS (Oracle Odorless System) mit Platin-Katalysatorfilter – Konnektivität: WLAN serienmäßig (Ethernet optional) – Steckerkonfiguration: CEE 7 / 7 Schuko (2-Meter-Kabel im Lieferumfang enthalten) – Nettogewicht: 40 kg – Abmessungen: – Außenmaße: 35,6 cm (L) x 63,6 cm (T) x 58,0 cm (H) – Garrauminnenmaße: 30,6 cm (L) x 32,2 cm (T) x 17,6 cm (H) – Benötigte Stellfläche: 35,1 cm x 48,0 cm. Mit der Oracle XS schaffen Sie eine komplette Küche auf nur 35 cm Platz. Es ermöglicht Ihnen, Ihre Speisekarte um heiße und leckere Gerichte zu erweitern, ohne teure Dunstabzugshauben installieren zu müssen, optimiert die Personalkosten und gewährleistet einen schnellen Service, der Ihre Kunden begeistern wird.