



## Le caratteristiche



### HIGH SPEED OVEN

Modalità di funzionamento che utilizza contemporaneamente le modalità a convezione, microonde e impingement, con temperature da 100°C a 280°C.



### FAST COOKING SYSTEM

Affidati al nostro Know How utilizzando le ricette automatiche testate per le cotture veloci in modalità High Speed Oven.



### OOS - ORACLE ODORLESS SYSTEM

Il filtro catalizzatore a labirinto lamellare contenente particelle di Platino che consentono di abbattere vapori, odori e residui di grasso durante la cottura. Oracle Odorless System non necessita di nessun intervento di pulizia o manutenzione ordinaria. La sua efficacia è garantita sempre.



### COMBI WAVE

Nella modalità Combi Wave, il forno cottura accelerata può essere utilizzato come un forno a convezione con temperature da 30°C a 280°C, come un forno a microonde con potenza fino a 2000 W o combinando le due modalità di cottura per ottenere risultati sempre al di sopra delle tue aspettative.



### MICROWAVE COOKING SYSTEM

Affidati al nostro Know How utilizzando le ricette automatiche testate per le cotture in modalità Combi Wave.



### CONNESSO

Grazie alla dotazione Wi-Fi (di serie) o Ethernet (optional), Oracle si connette gratuitamente al portale Nabook plus di Lainox per offrirti una cucina 4.0 (approfondisci su [nabookplus.cloud](http://nabookplus.cloud)).

**Capacità**

Capacità	17,3 lt.	
----------	----------	--

**Dimensioni**

Larghezza	mm	356	inch	14.0
Profondità	mm	588	inch	23.1
Altezza	mm	580	inch	22.8
Larghezza esterna max ingombro	mm	356	inch	14.0
Profondità esterna max ingombro	mm	636	inch	25.0
Altezza esterna max ingombro	mm	580	inch	22.8
Larghezza imballo	mm	460	inch	18.1
Profondità imballo	mm	750	inch	29.5
Altezza imballo	mm	744	inch	29.3
Peso netto	kg	40	lbs	88.2
Peso lordo	kg	48	lbs	105.8
Volume	m3	0.12	ft3	4.2
Volume imballo	m3	0.28	ft3	9.9
Larghezza vano cottura	mm	306	inch	12.0
Profondità vano cottura	mm	322	inch	12.7
Altezza vano cottura	mm	176	inch	6.9
Larghezza base di appoggio	mm	351	inch	13.8
Profondità base di appoggio	mm	480	inch	18.9
Configurazione spina	CEE 7 / 7 Schuko			
Lunghezza cavo	m	2	ft	6.56

**Dati tecnici**

Temperatura High Speed Oven	°C	100 / 280	°F	NaN
Temperatura Combi Wave	°C	30 / 280	°F	NaN

**Alimentazione**

Tensione di alimentazione	1N-AC 230 V			
Assorbimento elettrico	A	16		
Frequenza	Hz	50		
Potenza elettrica totale	kW	3,6		
Potenza Microonde	kW	1		
Potenza Impingement	kW	2,8		

**Emissioni**

Calore latente	W	435
Calore sensibile	W	271
Rumorosità	db	< 70

**CONFIGURAZIONE ELETTRICA OPZIONALE, SENZA ALCUN SOVRAPPREZZO - DA RICHIEDERE ALL'ORDINE**

Codice opzione	Tipo di connessione (Spina in dotazione)	Lunghezza cavo (In dotazione - mt.)	Tensione di alimentazione	Frequenza Hz	Potenza elettrica totale		Potenza in uscita - kW		Mercato
					kW	A	Impingement	Microonde	
OR3092	IEC 309	2	1N-AC 230 V	50	3,6	16	2,8	1	EU
OR1240	Not included	2	1N-AC 240 V	60	3,6	16	2,8	1	KSA/KO/LATAM
OR1363	BS1363/A	2	1N-AC 230 V	50	2,8	13	2,8	1	UK
OR53112	A53112	2	1N-AC 230 V	50	3,3	15	2,8	1	AUS
OR1208	Not included	2	1N-AC 208 V	60	3,6	16	2,8	1	LATAM

AUS	Australia	EU	Europa	KO	Korea del Sud	KSA	Regno dell'Arabia Saudita	LATAM	America Latina	UK	Regno Unito
-----	-----------	----	--------	----	---------------	-----	---------------------------	-------	----------------	----	-------------

**MODALITÀ DI UTILIZZO**

- Combi Wave. - MCS (Microwave Cooking System) sistema automatico di cottura per ricette italiane e internazionali, complete di storia, ingredienti, accessorio di cottura, procedimento, programma di cottura automatico. - Modalità manuale con tre modalità di cottura ad avvio immediato: convezione, microonde o combinato convezione + microonde.
- High Speed Oven. - FCS (Fast Cooking System) sistema automatico di cottura per ricette italiane e internazionali, complete di storia, ingredienti, accessorio di cottura, procedimento, programma di cottura automatico. - Modalità manuale con avvio immediato.
- Modalità programmabile: possibilità di programmare e memorizzare una ricetta con i suoi procedimenti di cottura in sequenza automatica.

**CONNETTIVITÀ**

- Nabook Plus - Grazie all'accesso al Cloud, si può accedere a Nabook Plus, l'assistente virtuale in cucina (approfondisci su nabookplus.cloud, registrazione gratuita).
- Accesso diretto al database di ricette, con possibilità di download (brevettato).
- Sincronizzazione di più Oracle collegati al medesimo account (brevettato).
- Monitoraggio HACCP.
- Diagnosi remota tramite portale Nabook plus da parte dei Service Center Lainox.
- Possibilità di scaricare ricette dal portale Nabook Plus in base alla nazione.
- Possibilità di avviare l'aggiornamento software in modo automatico e per più dispositivi contemporaneamente.
- Connessione in rete Wi-Fi. Compatibile con standard IEEE 802.11g (2,4 GHz).
- Creazione ricette complete di ingredienti con procedimento e foto illustrativa.
- Sistema di avviso aggiornamento software automatico.

**DOTAZIONI DI CONTROLLO**

- Connessione USB per scaricare i dati HACCP, aggiornare il software e caricare/scaricare ricette di cottura.
- Possibilità di scegliere la velocità di ventilazione.
- Velocità di ventilazione automatica per la modalità High Speed Oven.

**CARATTERISTICHE COSTRUTTIVE**

- Porta a ribalta con maniglia ergonomica.
- Filtro catalizzatore integrato per il funzionamento senza cappa di aspirazione.

**FUNZIONAMENTO**

- Interfaccia utente con possibilità di scelta fino a 29 lingue.
- Schermo a colori da 7 pollici LCD capacitivo ad alta definizione, con scelta funzioni "Touch Screen".
- Organizzazione delle ricette in cartelle con pre-view attribuendo a ciascuna cartella un nome proprio.
- Display configurabile in base alle esigenze dell'utente portando in primo piano i programmi più utilizzati dall'utente.
- Oracle coach. Assistente virtuale che fornisce consigli sull'uso e avvisa quando è necessario eseguire una manutenzione.
- In Oracle sono disponibili circa 30 ricette, e con l'accesso al portale Nabook plus ne sono disponibili altre in continuo aumento. Ogni ricetta è stata testata per garantire un ottimale risultato.
- Raffreddamento rapido camera di cottura a porta aperta.
- Avvio di una cottura automatica "One Touch".

**DOTAZIONI DI SICUREZZA**

- Autodiagnosi con visualizzazione intelligente delle anomalie.
- Temperatura esterna sulla facciata porta di 65°C max.
- Sensore a controllo elettronico apertura/chiusura porta.
- Conforme agli standard internazionali IEC60335-1, IEC60335-2-90 e EMC.

**PULIZIA E MANUTENZIONE**

- Facile pulizia esterna grazie a superfici perfettamente lisce, e alla classe di protezione contro i getti d'acqua IPX3.
- OWB - Oracle Washable Box. Speciale camera box estraibile e lavabile.

**INSTALLAZIONE E AMBIENTE**

- Imballo riciclabile al 100%.
- Percentuale riciclo del prodotto: 90%.
- Certificazioni: Qualità ISO 9001 / Sicurezza ISO 45001 / Ambiente Iso 14001.

**DOTAZIONE DI SERIE**

- Spina di alimentazione
- Cavo di alimentazione - 2 m
- Piano di appoggio in lega di alluminio anodizzato
- Rivestimento adesivo per interno porta
- Connessione USB
- Connessione Wi-Fi. Compatibile con standard IEEE 802.11g (2,4GHz)

**OPTIONAL DA RICHIEDERE ALL'ORDINE**

**OETH:** Supplemento per collegamento a rete Ethernet

**MPACKS:** Imballo multipack - 6 pz. assortiti in collo unico - 1200 x 800 x 2040 h - 250 kg - 1,96 m3.

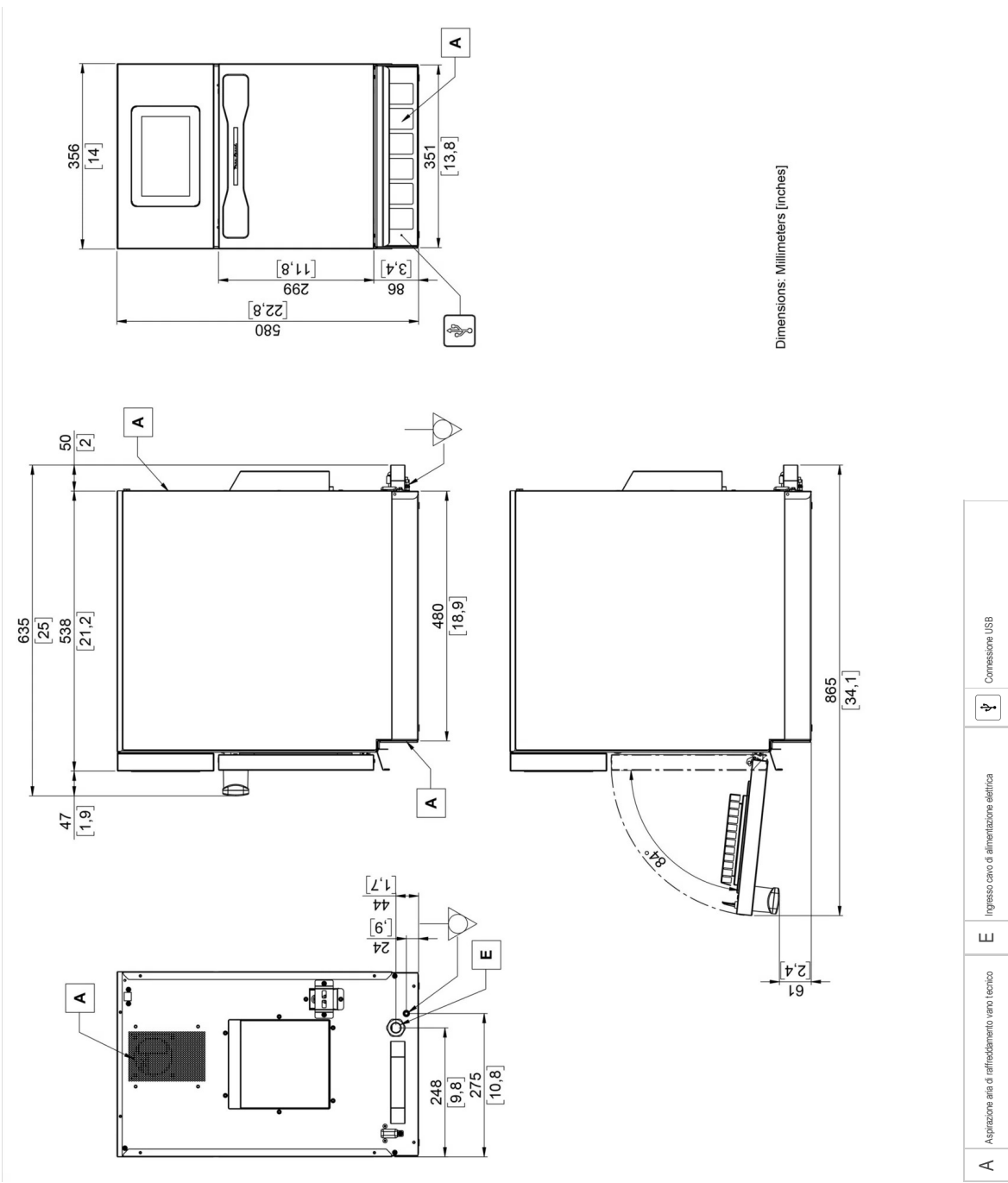
**OR3092:** Configurazione elettrica opzionale, senza alcun sovrapprezzo. 1N-AC 230 V - 50 Hz. Spina in dotazione (IEC 309 - 3p)

**OR1240:** Configurazione elettrica opzionale, senza alcun sovrapprezzo. 1N-AC 240 V - 60 Hz. Spina non in dotazione

**OR1363:** Configurazione elettrica opzionale, senza alcun sovrapprezzo. 1N-AC 230 V - 50 Hz. 1N-AC 240 V - 50 Hz. Spina in dotazione (BS1363/A)

**OR53112:** Configurazione elettrica opzionale, senza alcun sovrapprezzo. 1N-AC 230 V - 50 HZ. 1N-AC 240 V - 50 Hz. Spina in dotazione (A53112)

**OR1208:** Configurazione elettrica opzionale, senza alcun sovrapprezzo. 1N-AC 208 V - 60 Hz. Spina non in dotazione



I dati riportati in questo documento devono essere considerati non vincolanti. L'azienda si riserva il diritto di apportare modifiche in qualsiasi momento, senza preavviso.



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

Tel +39 0438 91110  
 Fax +39 0438 912300  
 lainox@lainox.com  
 www.lainox.com



25/3/2026