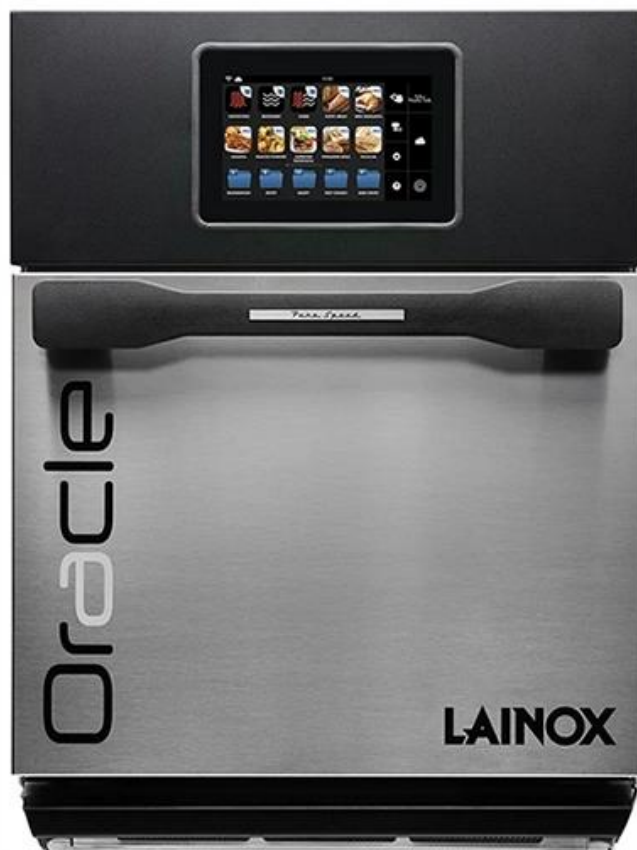


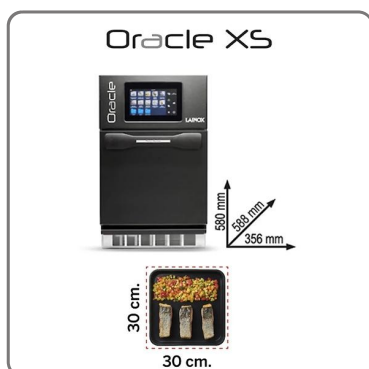
FORNO COTTURA ACCELERATA MODELLO ORACLE XS - dim. 35,6x58,8x58H MONOFASE 220V POT. 3,6 kW. -- OFFERTA SPECIALE --

Lainox Oracle XS – Forno a Cottura Accelerata High Speed Oven (3,6 kW – Monofase)



vedi prodotto online

CODICE: ORXSTG
MARCA: LAINOX



SOLUZIONI FOODSERVICE

Rivoluziona il servizio nel tuo locale con Lainox Oracle XS, il forno a cottura accelerata compatto progettato per i professionisti della ristorazione che non scendono a compromessi su velocità e qualità. Grazie alla combinazione intelligente di tre tecnologie di cottura, riduce i tempi di preparazione fino all'80% rispetto ai metodi tradizionali, garantendo risultati da chef in pochi secondi.

Che tu gestisca un bar, un bistrot, una catena di fast food o un servizio di catering, Oracle XS è l'investimento ideale per aumentare la produttività e azzerare le attese dei clienti.

Tecnologie di Cottura Avanzate (High Speed Cooking)

Il cuore di Oracle XS è la capacità di combinare contemporaneamente tre modalità di cottura per ottenere piatti caldi, dorati e fragranti a tempo di record:

- Convezione: Distribuzione uniforme del calore con temperature regolabili fino a 300 °C.
- Microonde: Cottura ultrarapida che riscalda il prodotto direttamente dall'interno.
- Impingement: Getti d'aria calda ad alta velocità che creano una doratura e una croccantezza perfette in superficie.

Massima Velocità di Servizio

Riduci drasticamente i tempi di attesa nel tuo locale. Con Oracle XS puoi servire:

- Panini caldi e tostati in circa 50 secondi
- Pizza croccante in circa 90 secondi
- Snack e piatti pronti in pochissimi minuti

Installazione Semplice: Vero "Plug & Play"

Dimentica i costi e i vincoli delle ristrutturazioni. Oracle XS può essere installato ovunque, anche a vista direttamente sul bancone del bar, perché:

- Non richiede canna fumaria o impianti di aspirazione (grazie all'efficace filtro catalitico al Platino Oracle Odorless System che abbatte vapori e odori).
- Non necessita di allacciamento idrico.
- Funziona con la normale linea elettrica Monofase 220V.

Semplicità d'Uso (Ideale anche per Personale Inesperto)

Niente più errori o sprechi. Il forno è dotato di un intuitivo display touchscreen capacitivo da 7" con interfaccia multilingua e centinaia di ricette preimpostate. Basta un semplice tocco sullo schermo e qualsiasi operatore, anche il più inesperto, sarà in grado di sfornare un prodotto sempre identico e di qualità eccellente.

Connettività e Gestione Intelligente 4.0

Grazie al Wi-Fi integrato di serie, il forno si collega alla piattaforma Nabook Plus di Lainox. Questa tecnologia ti permette di:

- Gestire, creare e sincronizzare le ricette su più forni da remoto (ideale per catene o locali con più punti vendita).
- Monitorare e scaricare i dati HACCP.
- Aggiornare automaticamente il software ed effettuare diagnosi di assistenza a distanza.

SOLUZIONI FOODSERVICE

Pulizia Semplice e Veloce

La manutenzione quotidiana non è più un incubo. La camera interna adotta il sistema Oracle Washable Box: un rivestimento in teflon antiaderente con un box interno completamente estraibile e lavabile comodamente anche in lavastoviglie. Tempi di pulizia ridotti al minimo e igiene garantita.

SPECIFICHE TECNICHE:

- Produttore / Modello: Lainox Oracle XS (Via Veneto Barware / Linea Oracle)
- Alimentazione / Voltaggio: Monofase 220V - Potenza 3,6 kW
- Interfaccia Utente: Touchscreen capacitivo da 7"
- Capacità Camera: 17,3 Litri
- Sistema di Pulizia: Oracle Washable Box (Teflon estraibile e lavabile in lavastoviglie)
- Abbattimento Odori: OOS (Oracle Odorless System) con filtro catalitico al Platino
- Connettività: Wi-Fi di serie (Ethernet opzionale)
- Configurazione Spina: CEE 7 / 7 Schuko (Cavo da 2 metri incluso)
- Peso Netto: 40 kg

Dimensioni di Ingombro:

- Esterne totali: 35,6 cm (L) x 63,6 cm (P) x 58,0 cm (H)
- Vano cottura interno: 30,6 cm (L) x 32,2 cm (P) x 17,6 cm (H)
- Base di appoggio necessaria: 35,1 cm x 48,0 cm

Scegliere l'Oracle XS significa inserire un'intera cucina in soli 35 cm di spazio. Ti permette di ampliare il menù introducendo piatti caldi e sfiziosi senza l'obbligo di installare costose cappe di aspirazione, ottimizzando i costi del personale e garantendo un servizio rapido che lascerà i tuoi clienti a bocca aperta.