NATO PER STARE OVUNQUE



LAINOX®

IT

Oracle

PANETTERIA





Laugeneck **45”**

Focaccia **50”**



Quiche Lorraine **90”**



tempi di cottura riferiti al modello Oracle M Boosted

STAZIONE DI SERVIZIO



Panino farcito **55”**



Meat Pie **90”**





Toast farcito **50”**

tempi di cottura riferiti al modello Oracle M Boosted

PUB - BIRRERIA





Costine **120”**

Hamburger **120”**



Tacos **50”**



tempi di cottura riferiti al modello Oracle M Boosted

RISTORANTE



Verdure grigliate **100”**



Pizza **90”**





Polpo **185”**

BAITA ALPINA





Galletto **160”**

Stinco di maiale **160”**



Jacket potatoes ripiene **60”**



CAFFETTERIA



Croissant **11’**



Toast **50”**





Strudel di mele **160”**

tempi di cottura riferiti al modello Oracle M Boosted

Oracle

INSIDE ORACLE XS

Tecnologia User Friendly. L'interfaccia da 7'' è totalmente customizzabile. Scegli la ricetta da eseguire, crea la tua ricetta personale, naviga nelle tue cartelle e accedi al Cloud Lainox. Tutto con la massima libertà

Connettività. Una volta connesso Oracle, grazie al Cloud di Lainox, puoi accedere a Nabook Plus.

mod. ORXSTB



One Touch, con un solo tocco selezioni la ricetta e la cottura ideale per il tuo piatto

Un solo forno per tante modalità di cottura, tostare, grigliare, rigenerare prodotti freschi, refrigerati o surgelati

Total Plug&Play trova posto ovunque e non necessita di collegamenti idrici né di costosi impianti di aspirazione

Connessione USB. In mancanza di connessione Wi-Fi o Ethernet, è possibile esportare dati HACCP, importare/esportare ricette su una chiavetta USB

Minimo ingombro e **massima capacità** con il piano di cottura di 280 x 300 mm (mod. Oracle XS).

FEATURES



High Speed Oven
Modalità di funzionamento che utilizza contemporaneamente le modalità a convezione, microonde e impingement, con temperature da 100°C a 300°C.



Fast Cooking System
Affidati al Know How Lainox utilizzando le ricette automatiche testate per le cotture veloci in modalità High Speed Oven.



Combi Wave
Nella modalità Combi Wave, Oracle può essere utilizzato come un forno a convezione con temperature da 30°C a 300°C, come un forno a microonde con potenza fino a 2000W o combinando le due modalità di cottura per ottenere risultati sempre al di sopra delle tue aspettative.



Microwave Cooking System
Affidati al Know How Lainox utilizzando le ricette automatiche testate per le cotture in modalità Combi Wave.



Connettività
Grazie alla connessione Wi-Fi o Ethernet di Oracle accedi al portale Nabook plus, l'assistente virtuale e gratuito che Lainox mette a disposizione per offrirti una cucina 4.0. Qui puoi creare, organizzare e salvare le tue ricette personali e accedere al database di centinaia di ricette presenti nel Cloud Lainox (approfondisci su nabookplus.cloud).



Oracle Washable Box
Mantieni pulito il tuo Oracle grazie alla speciale camera estraibile in teflon che si può sfilare e lavare per il riutilizzo successivo. Con il sistema OWB (Brevettato) la pulizia è un'operazione sempre veloce ed economica (accessorio non di serie su Oracle XS).



Oracle Odorless System
Filtro abbatti vapori, odori e residui di grasso durante la cottura senza alcun bisogno di cappa o canna fumaria. Nessun intervento di pulizia o manutenzione ordinaria grazie al sistema OOS: la sua efficacia è garantita sempre.

Oracle

La Gamma

CE EMC CB IPX3 UKCA EAC

Le certificazioni e ulteriori informazioni dei singoli modelli sono riportate sulla scheda tecnica.



351 mm

Modelli ORACLE XS

Premium budget

Modelli	Dimensioni base di appoggio (L x P mm)	Dimensioni esterne (L x P x H mm)	Dimensioni piano cottura (L x P mm)	Potenza elettrica (kW)	Consumo (A)	Microonde (kW)	Impingement (kW)	Tensione alimentazione *
ORXSTG	351 x 480	356 x 588 x 580	280 x 300	3,6	16	1	2,8	1N AC 230 V - 50 Hz
ORXSTR								
ORXSTB								



426 mm

Modelli ORACLE M

Premium

Modelli	Dimensioni base di appoggio (L x P mm)	Dimensioni esterne (L x P x H mm)	Dimensioni piano cottura (L x P mm)	Potenza elettrica (kW)	Consumo (A)	Microonde (kW)	Impingement (kW)	Tensione alimentazione *
ORACGS	426 x 510	465 x 610 x 630	280 x 300	3,3	16	1	3	1N AC 230 V - 50 Hz
ORACRS								
ORACBS								
ORACGB	426 x 510	465 x 610 x 630	280 x 300	6	18	2	3	3N AC 400V - 50 Hz
ORACRB								
ORACBB								



536 mm

Modelli ORACLE XL

Premium

Modelli	Dimensioni base di appoggio (L x P mm)	Dimensioni esterne (L x P x H mm)	Dimensioni piano cottura (L x P mm)	Potenza elettrica (kW)	Consumo (A)	Microonde (kW)	Impingement (kW)	Tensione alimentazione *
ORACGBXL	536 x 646	577 x 797 x 630	420 x 442	6	18	2	3	3N AC 400V - 50 Hz
ORACRBXL								
ORACBBXL								

Acciaio / Rosso / Nero

* tensioni e frequenze speciali a richiesta

CARATTERISTICHE

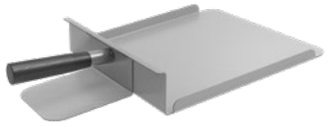
	Oracle XS	Oracle M	Oracle XL
DOTAZIONI DI SERIE			
• Piano di appoggio in alluminio anodizzato	●	●	●
• Paletta in alluminio	▲	●	●
• OWB - Oracle Washable box	▲	●	●
• Protezione interno porta	●	●	●
• Connessione Wi-FI	●	●	●
• Collegamento Ethernet	o	●	●
MODALITÀ DI COTTURA			
• Modalità programmabile: possibilità di programmare e memorizzare una ricetta con i suoi procedimenti di cottura in sequenza automatica.	●	●	●
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.	●	●	●
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.	●	●	●
CONNETTIVITÀ NABOOK PLUS E TELEMETRIA			
• Nabook plus, l'assistente virtuale in cucina che permette: la creazione di ricette complete di ingredienti, procedimento e foto illustrativa o la possibilità di download dal database (brevettato) anche in base alla nazione; il monitoraggio HACCP; la sincronizzazione di più Oracle collegati a un solo account (brevettato).	●	●	●
• Diagnosi remota tramite portale Nabook plus da parte dei Service Center Lainox.	●	●	●
• Sistema di avviso aggiornamento software automatico. Possibilità di aggiornamento software in modo automatico e per più dispositivi contemporaneamente.	●	●	●
UTILIZZO			
• Schermo a colori da 7 pollici LCD capacitivo ad alta definizione, con scelta funzioni "Touch Screen".	●	●	●
• Display configurabile in base alle esigenze dell'utente portando in primo piano i programmi più utilizzati dall'utente.	●	●	●
• Avvio di una cottura automatica "One Touch".	●	●	●
• Organizzazione delle ricette in cartelle con pre-view attribuendo a ciascuna cartella un nome proprio.	●	●	●
• Possibilità di preriscaldare la camera di cottura fino a 280 °C	●	●	●
• Possibilità di preriscaldare la camera di cottura fino a 300 °C	–	●	●
• Raffreddamento rapido camera di cottura a porta aperta.	●	●	●
• Interfaccia utente con possibilità di scelta fino a 29 lingue.	●	●	●
• 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.	●	●	●
• Oracle coach. Assistente virtuale che fornisce consigli sull'uso di Oracle e avvisa quando è necessario eseguire una manutenzione.	●	●	●
DOTAZIONI DI CONTROLLO			
• Velocità di ventilazione automatica per la modalità High Speed Oven	●	●	●
• Possibilità di scegliere la velocità di ventilazione	●	●	●
• Connessione USB per scaricare i dati HACCP, aggiornare il software e caricare/scaricare ricette di cottura.	●	●	●
COSTRUZIONE			
• Camera di cottura diamantata in acciaio inox 18/10 AISI 304 spessore 1 mm, con bordi completamente arrotondati ad ampio raggio per un ottimale flusso d'aria e una più facile pulizia.	●	●	●
• OOS, Oracle Odorless System. Filtro catalizzatore integrato per il funzionamento senza cappa di aspirazione.	●	●	●
• Porta a ribalta con maniglia ergonomica.	●	●	●
DOTAZIONI DI SICUREZZA			
• Sensore a controllo elettronico apertura/chiusura porta.	●	●	●
• Autodiagnosi con visualizzazione intelligente delle anomalie.	●	●	●
• Temperatura esterna sulla facciata porta di 65°C max.	●	●	●
• Conforme agli standard internazionali IEC60335-1, IEC60335-2-90 e EMC.	●	●	●

PULIZIA E MANUTENZIONE

- OWB, Oracle Washable Box, speciale camera box estraibile e lavabile.
- OWDC, Protezione interno porta estraibile e lavabile.
- OKRI, Rivestimento adesivo per interno porta.
- OOS, Oracle Odorless System. Abbatte vapori, odori e residui di grasso durante la cottura senza alcun bisogno di cappa o canna fumaria.
- Facile pulizia esterna grazie a superfici perfettamente lisce, e alla classe di protezione contro i getti d'acqua IPX3.

● dotazione di serie | o optional - da richiedere all'ordine | ▲ accessorio installabile anche dopo l'acquisto | – non disponibile

ACCESSORI ORACLE XS



PALETTA IN ALLUMINIO

Speciale paletta per la rimozione di pietanze e/o accessori dalla camera del forno. Dotata di protezione per la mano, è ideale per panini e pizza.



ORACLE WASHABLE BOX

Speciale box antiaderente, estraibile e lavabile, in teflon. Protegge la camera di cottura da grasso e residui di cibo facilitando le operazioni di pulizia.



PROTEZIONE INTERNO PORTA

Speciale copertura adesiva antiaderente in teflon. Protegge la porta da grasso e residui di cibo facilitando le operazioni di pulizia.

PANINI SPEED **solo per modelli Oracle XS**



Nuovo sistema per la cottura di panini e snack che richiedono il contatto con una superficie ad accumulo di calore su entrambi i lati.

PANINI STONE PRESS **solo per modelli Oracle M**





Speciale kit per la cottura di panini e snack che richiedono il contatto con una superficie ad accumulo di calore su entrambi i lati.
Kit composto da Panini Stone Press, OWB - Oracle Washable Box dedicata e foglio cottura OBM - Oracle Baking Mat,
speciale paletta indispensabile per azionare il sistema in tutta sicurezza.

LAINOX WORLDWIDE

EUROPA

ITALY
italy@lainox.com

IBERIA
iberia@lainox.com

FRANCE
france@lainox.com

UK
uk@lainox.com

EIRE
eire@lainox.com

DACH
dach@lainox.com

BENELUX
benelux@lainox.com

SCANDINAVIA
scandinavia@lainox.com

CZECH
czech@lainox.com

SLOVAKIA
slovakia@lainox.com

HUNGARY
hungary@lainox.com

POLAND
poland@lainox.com

RUSSIA
russia@lainox.com

BALTICS
baltics@lainox.com

CSI
csi@lainox.com

GREECE
greece@lainox.com

TURKEY
turkey@lainox.com

BALCANS
balcans@lainox.com

AMERICA E OCEANIA

CANADA
canada@lainox.com

USA
usa@lainox.com

LATAM
latam@lainox.com

AUSTRALIA
australia@lainox.com

NEW ZEALAND
newzealand@lainox.com

ASIA E AFRICA

MIDDLE EAST
middleeast@lainox.com

MALAYSIA
malaysia@lainox.com

PHILIPPINES
philippines@lainox.com

SINGAPORE
singapore@lainox.com

CHINA
china@lainox.com

THAILAND
thailand@lainox.com

VIETNAM
vietnam@lainox.com

HONG KONG
hongkong@lainox.com

TAIWAN
taiwan@lainox.com

SOUTH AFRICA
southafrica@lainox.com

INDIA
india@lainox.com

LA90041680 - IT 06/2025

Prenota un test drive nel tuo locale

+39 0438 9110
lainox@lainox.com

Un nostro incaricato arriverà da te con un Oracle per cucinare assieme le proposte del tuo menù e dimostrarti i benefici unici di Oracle.



LAINOX®

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

Tel +39 0438 9110
Fax +39 0438 912300
lainox@lainox.com
www.lainox.com

an Ali Group Company

The Spirit of Excellence

I dati riportati sul presente documento sono da ritenersi non vincolanti. Lainox ALI Group S.r.l. si riserva di apportare modifiche in qualsiasi momento senza preavviso