COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

+7 495 128-05-00
125212, Москва, Кронштадтский б-р, 7а

Коммерческое предложение от 22.11.2026

Печь комбинированная Lainox ORACLE ORACGBXL

Цена с НДС: 884 306 руб.

Артикул: **846575**

Под заказ



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Панель управления	Touch Screen
Управление	электронное
Конвекция	Да
Объем, л	17.9
Подключение, В	380
Мощность, кВт	6
Ширина, мм	577
Глубина, мм	797
Высота, мм	630
Вес (без упаковки), кг	63
Вес (с упаковкой), кг	75

Комбинированная печь Lainox ORACLE ORACGBXL используется для приготовления широкого спектра блюд на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах. Модель оснащена управлением Touch Screen, гладкой плитой и комплектом для антипригарного покрытия. Материал корпуса - нержавеющая сталь, материал рабочей камеры с «граненой» поверхностью - высококачественная нержавеющая сталь AISI 304 с толщиной 1 мм, материал фильтров - нержавеющая сталь с микротянутой сеткой на магнитах.

Технические характеристики:

- Размеры камеры: 460x440x180 мм
- Мощность:
  - Электрическая: 6 кВт
  - Тепловой удар: 3 кВт
  - Микроволны: 2 кВт
- Длина кабеля: 2 м
- Цвет двери: серый
- Габариты в упаковке: 990x770x800 мм
- Инновационная система OOS: не нуждается в вытяжной системе
- Запуск автоматического приготовления “One Touch”
- Организация папок с рецептами с функцией просмотра и возможностью задавать каждой папке свое название
- Возможность предварительного нагрева рабочей камеры до 300 °C
- Автоматический перезапуск приготовления в случае отключения электроэнергии

- Быстрое охлаждение рабочей камеры с открытой дверцей
- Пользовательский интерфейс с возможностью выбора до 29 языков
- Автоматическая регулировка скорости вращения вентилятора для режима High Speed Oven
- Возможность выбора скорости вращения вентилятора в режиме Combi Wave
- Инновационная система OOS (Oracle Odorless System)
- Встроенный каталитический фильтр для работы без вытяжки
- Закругленные внутренние углы камеры
- Благодаря облаку можно получить доступ к Nabook plus, виртуальному помощнику на кухне
- Создание рецептов со списком ингредиентов, порядком приготовления и иллюстрациями
- Oracle Coach- виртуальный помощник, который дает советы по использованию Oracle и предупреждает о необходимости технического обслуживания
- Прямой доступ Oracle к базе рецептов с возможностью загрузки (запатентовано)
- Синхронизация нескольких печей Oracle, подключенных к одной учетной записи (запатентовано)
- Мониторинг HACCP
- Удаленная диагностика через портал Nabook plus сервисными центрами Lainox
- Система автоматического обновления программного обеспечения
- Возможность загрузки рецептов с портала Nabook plus по странам
- Обновление программного обеспечения автоматически и для нескольких устройств одновременно
- Дисплей, настраиваемый в зависимости от потребностей оператора и выводящий на первый план самые часто используемые рецепты
- Внутренняя камера с возможностью извлечения из печи для удобного обслуживания и мойки
- Система Twins Microwave Diffusers исключает движущиеся части, обеспечивая при этом безупречно однородное распределение микроволн и высокую степень надежности
- Датчик открытия/закрытия дверцы с электронным управлением
- Самодиагностика с интеллектуальным отображением неисправностей
- Наружная температура на дверном фасаде не более 65 °C
- OWDC, съемная моющаяся внутренняя защита двери
- Откидная дверца с эргономичной ручкой
- Уровень открытия двери находится ниже поверхности рабочей камеры для избежания ожогов
- Легкая очистка с внешней стороны благодаря идеально гладким поверхностям
- Фильтры можно легко снимать и мыть в посудомоечной машине
- Защита от влаги: IPX3
- Соответствует международным стандартам IEC 60335-1, IEC 60335-2-90 и ЭМС
- Сертификаты:
    - Качества ISO 9001
    - Безопасности ISO 45001
    - Экологичности ISO 14001
- Сенсорный LCD экран высокого разрешения с диагональю 7”
- Подключение к сети Wi-Fi и Ethernet
- Подключение USB

Режимы работы:

- Программируемая работа: возможность программировать и сохранять рецепт с порядком приготовления в автоматическом режиме
- High Speed Oven: режим работы, в котором одновременно используются конвекция, микроволны и принудительная подача горячего воздуха с диапазоном температур от 100 до 300 °C
    - FCS (Fast Cooking System), автоматическая система приготовления по итальянским и международным рецептам, включая историю, ингредиенты, аксессуары для готовки, порядок и автоматическую программу приготовления
    - Ручной режим с мгновенным запуском
- Combi Wave: режим позволяет использовать Oracle как конвекционную печь с диапазоном температур от 30 до 300 °C, как микроволновую печь мощностью до 2000 Вт или комбинируя оба режима приготовления для получения результатов, которые превзойдут все ваши ожидания
    - MCS (Microwave Cooking System), автоматическая система приготовления по итальянским международным рецептам, включая историю, ингредиенты, аксессуары для готовки, порядок и автоматическую программу приготовления.
    - Ручная работа с тремя режимами приготовления с мгновенным запуском: конвекция, микроволны или комбинированный – конвекция + микроволны

Опционально доступно к заказу:

- Корзина из тефлона гладкая
- Корзина из тефлона перфорированная
- Плита для гриля - рифленая
- Каменная плита
- Алюминиевая лопатка для печи
- Верхняя опорная полка (467x555x66)
- Задняя защитная панель (560x465x100)
- OWB (Oracle Washable Box) - специальный вынимающийся короб для камеры с тефлоновым антипригарным покрытием, который можно вынимать и мыть
- Наклейка для внутренней поверхности двери (320x192)
- Набор ножек для печи (ø 60x150)
- Регулировочные ножки (ø 50x10x46)
- Комплект фиксаторов для ножек
- Комплект для установки в колонну
- Открытая стойка из нержавеющей стали с регулируемыми ножками/колесами, нижней полкой
- Подставка из нержавеющей стали с регулируемыми ножками, для соединения 2 единиц ORACLE
- Жидкое моющее средство для печи
- Жидкое защитное средство для печи
- Стартовый комплект аксессуаров

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.
Цены указаны с учетом НДС.