

Коммерческое предложение от 17.06.2026

Печь комбинированная Lainox ORACLE ORXSTG

Цена с НДС: 380 328 руб.

Артикул: **967961**

Ожидается



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Количество уровней	1
Тип gastronorm/противня	уменьшенный
Панель управления	Touch Screen
Управление	электронное
Конвекция	да
Объем, л	17.3
Подключение, В	220
Мощность, кВт	3.6
Ширина, мм	588
Глубина, мм	356
Высота, мм	580
Вес (без упаковки), кг	50
Вес (с упаковкой), кг	62

Комбинированная печь [Lainox ORACLE ORXSTG](#) используется для приготовления широкого спектра блюд на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах. Модель оснащена управлением Touch Screen, дисплеем 7", откидной дверью и эргономичной ручкой.

Технические характеристики:

- Размеры камеры: 306x322x176 мм
- Размер противня: 300x300 мм
- Количество уровней: 1
- Мощность свч: 1 кВт
- Мощность теплового удара: 2.8 кВт
- Панель управления:
 - Настройка ЖК-дисплея в зависимости от потребностей оператора с выводом на первый план часто используемых рецептов
 - Запуск автоматического приготовления "One Touch"
 - Организация папок с рецептами с функцией просмотра и возможностью задавать каждой папке свое название
 - Самодиагностика с отображением неисправностей
 - Пользовательский интерфейс с возможностью выбора до 29 языков

- Создание рецептов со списком ингредиентов, порядком приготовления и иллюстрациями
- Система автоматического обновления программного обеспечения
- Режимы приготовления:
 - High Speed Oven: одновременно используются конвекция, микроволны и принудительная подача горячего воздуха с диапазоном температур от 100 C до 280 C:
 - Автоматическая система приготовления Fast Cooking System
 - Ручной режим с мгновенным запуском
 - Combi Wave: позволяет использовать Oracle как конвекционную печь с диапазоном температур от 30 C до 280 C, как микроволновую печь или комбинируя оба режима приготовления
 - Автоматическая система приготовления Microwave Cooking System)
 - Ручной режим
 - Встроенный каталитический фильтр для работы без вытяжки
 - Степень защиты корпуса от водяных брызг IPX3
 - Быстрое охлаждение рабочей камеры с открытой дверцей
 - Автоматическая регулировка скорости вращения вентилятора для режима High Speed Oven
 - Возможность выбора скорости вращения вентилятора в режиме Combi Wave
 - USB-порт
 - Подключение к Wi-Fi
 - Возможность извлечения из печи внутренней камеры: удобство мойки и обслуживания

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.

Цены указаны с учетом НДС.