

## ORXSTB

HORNO DE ALTA VELOCIDAD - VERSIÓN ESTÁNDAR (COLOR NEGRO. RAL 9005)



*High Speed Oven*      *Combi Wave*

## Las características

**HIGH SPEED OVEN**

Modo de funcionamiento que utiliza simultáneamente los modos de convección, microondas e impingement, con temperatura comprendida entre 100°C y 280°C.

**FAST COOKING SYSTEM**

Confía en nuestro know-how y utiliza las recetas automáticas probadas para una cocción rápida en modo High Speed Oven.

**OOS - ORACLE ODORLESS SYSTEM**

El filtro catalizador de deflector de laberinto que contiene partículas de platino que permiten eliminar los vapores, los olores y los residuos de grasa durante la cocción.

Oracle Odorless System no requiere limpieza ni mantenimiento rutinario. Su eficacia está siempre garantizada.

**COMBI WAVE**

En el modo Combi Wave, el horno de alta velocidad puede utilizarse como horno de convección con temperatura comprendida entre 30°C y 280°C, como horno microondas con potencia de hasta 2000 W o combinando los dos modos de cocción para obtener resultados que siempre superan tus expectativas.

**MICROWAVE COOKING SYSTEM**

Confía en nuestro know-how y utiliza las recetas automáticas probadas para la cocción en el modo Combi Wave.

**CONECTADO**

Con Wi-Fi estándar o Ethernet opcional, Oracle se conecta gratuitamente al portal Nabook plus de Lainox para ofrecerte una cocina 4.0 (más información en [nabookplus.cloud](http://nabookplus.cloud)).

**Capacidad**

Capacidad	17,3 lt.	
-----------	----------	--

**Dimensiones**

Anchura	mm	356	inch	14.0
Profundidad	mm	588	inch	23.1
Altura	mm	580	inch	22.8
Anchura exterior máx	mm	356	inch	14.0
Profundidad exterior máx	mm	636	inch	25.0
Altura exterior máx	mm	580	inch	22.8
Anchura del embalaje	mm	460	inch	18.1
Profundidad de embalaje	mm	750	inch	29.5
Altura del embalaje	mm	744	inch	29.3
Peso Neto	kg	40	lbs	88.2
Peso bruto	kg	48	lbs	105.8
Volumen	m3	0.12	ft3	4.2
Volumen de envasado	m3	0.28	ft3	9.9
Anchura del compartimento de cocción	mm	306	inch	12.0
Profundidad del compartimento de cocción	mm	322	inch	12.7
Altura de la cavidad	mm	176	inch	6.9
Anchura de la base de apoyo	mm	351	inch	13.8
Profundidad de la base de apoyo	mm	480	inch	18.9
Configuración del enchufe	CEE 7 / 7 Schuko			
Longitud del cable	m	2	ft	6.56

**Datos técnicos**

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

**Alimentación**

Tensión de alimentación	1N-AC 230 V			
Absorción eléctrica	A	16		
Frecuencia	Hz	50		
Potencia eléctrica total	kW	3,6		
Microondas	kW	1		
Incidencia	kW	2,8		

**Emisiones**

Calor latente	W	435
Calor sensible	W	271
Ruido	db	< 70

**CONFIGURACIÓN ELÉCTRICA OPCIONAL, SIN NINGÚN SOBREPrecio - PARA SOLICITAR POR PEDIDO**

Código de opción	Enchufe de conexión (Enchufe suministrado)	Longitud del cable (Incluido - mt.)	Tensión de alimentación	Frecuencia Hz	Potencia eléctrica total		Potencia - kW		Región
					kW	A	Aire ciclónico	Microondas	
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	Corea del Sur	KSA	Reino de Arabia Saudí	LATAM	América Latina	UK	Reino Unido
-----	-----------	----	--------	----	---------------	-----	-----------------------	-------	----------------	----	-------------

## MODOS DE USO

- Combi Wave. - MCS (Microwave Cooking System) sistema de cocción automática para recetas italianas e internacionales, con historia, ingredientes, accesorio de cocción, procedimiento, programa de cocción automática. - Modo manual con tres modos de cocción con inicio inmediato: convección, microondas o combinación de convección + microondas.
- High Speed Oven. - FCS (Fast Cooking System) sistema de cocción automática para recetas italianas e internacionales, con historia, ingredientes, accesorio de cocción, procedimiento, programa de cocción automática. - Modo manual con arranque inmediato.
- Modo programable: posibilidad de programar y almacenar una receta con sus procedimientos de cocción en una secuencia automática.

## CONECTIVIDAD

- Nabook Plus - Gracias al acceso al Cloud, se puede acceder a Nabook Plus, el asistente virtual en la cocina (más información en nabookplus.cloud, registro gratuito).
- Acceso directo a la base de datos de recetas, con posibilidad de descarga (patentado).
- Sincronización de varios Oracle conectados a la misma cuenta (patentado).
- Seguimiento HACCP.
- Diagnóstico remoto a través del portal Nabook plus por parte del Service Center Lainox.
- Posibilidad de descargar recetas desde el portal Nabook Plus según el país.
- Posibilidad de iniciar la actualización de software de forma automática en múltiples dispositivos simultáneamente.
- Conexión Wi-Fi. Compatible con el estándar IEEE 802.11g (2,4 GHz).
- Creación de recetas completas con ingredientes, procedimiento y foto ilustrativa.
- Sistema de notificaciones de actualización de software automático.

## DOTACIONES DE CONTROL

- Conexión USB para descargar los datos HACCP, actualizar el software y cargar/descargar recetas de cocción.
- Posibilidad de elegir la velocidad de ventilación.
- Velocidad de ventilación automática para el modo High Speed Oven.

## CARACTERÍSTICAS CONSTRUCTIVAS

- Puerta abatible con tirador ergonómico.
- Filtro catalizador integrado para el funcionamiento sin campana extractora.

## FUNCIONAMIENTO

- Interfaz de usuario con posibilidad de elegir entre 29 idiomas.
- Pantalla a color de 7 pulgadas LCD capacitiva, de alta definición, con elección de funciones "Pantalla Táctil".
- Organización de las recetas en carpetas con vista preliminar, dándole a cada una nombre propio.
- Pantalla configurable de acuerdo a las exigencias del usuario poniendo en primer plano los programas más usados por el usuario.
- Oracle coach. Asistente virtual que proporciona recomendaciones sobre el uso y avisa cuando es necesario realizar el mantenimiento.
- Oracle dispone de unas 30 recetas, y con el acceso al portal Nabook plus se dispone de otras constantemente. Cada receta ha sido probada para garantizar un óptimo resultado.
- Enfriamiento rápido de la cámara de cocción con la puerta abierta.
- Inicio de una cocción automática "One Touch".

## EQUIPO DE SEGURIDAD

- Autodiagnóstico inteligente de averías.
- Temperatura externa en puerta de 65°C máx.
- Sensor de control electrónico apertura/cierre puerta.
- Cumple las normas internacionales IEC60335-1, IEC60335-2-90 y EMC.

## LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Fácil limpieza externa gracias a las superficies perfectamente lisas y al grado de protección IPX3 contra los chorros de agua.
- OWB - Oracle Washable Box. Cámara especial extraíble y lavable.

## INSTALACIÓN Y AMBIENTE

- Embalaje 100% reciclable.
- Porcentaje de reciclaje de producto: 90%.
- Certificación Calidad ISO 9001 / Seguridad ISO 45001 / Ambiente ISO 14001.

## EQUIPAMIENTO DE SERIE

- Enchufe eléctrico
- Cable de alimentación - 2 m
- Plano de apoyo de aluminio anodizado
- Revestimiento adhesivo para el interior de la puerta
- Conexión USB
- Conexión Wi-Fi. Compatible con el estándar IEEE 802.11g (2,4 GHz)

**OPCIONAL PARA SOLICITAR POR PEDIDO**

**OETH:** Suplemento para conexión a red Ethernet

**MPACKS:** Embalaje multipack - 6 unidades juntas en un solo paquete - 1200 x 800 x 2040 h - 250 kg - 1,96 m3.

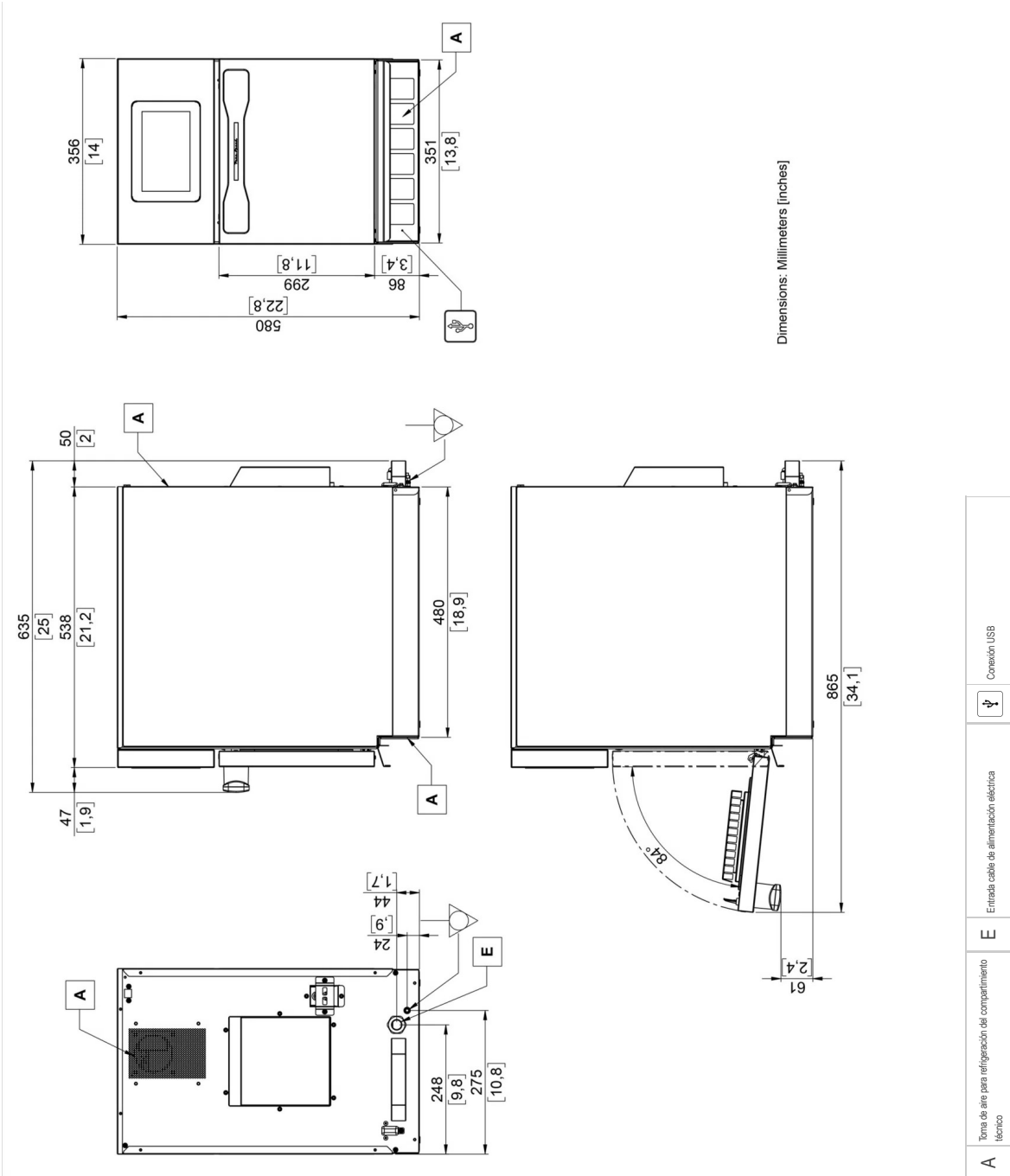
**OR3092:** Configuración eléctrica opcional, sin ningún sobreprecio. 1N-AC 230 V - 50 Hz. Enchufe incluye (IEC 309 - 3p)

**OR1240:** Configuración eléctrica opcional, sin ningún sobreprecio. 1N-AC 240 V - 60 Hz. Enchufe no incluye

**OR1363:** Configuración eléctrica opcional, sin ningún sobreprecio. 1N-AC 230 V - 50 Hz. 1N-AC 240 V - 50 Hz. Enchufe incluye (BS1363/A)

**OR53112:** Configuración eléctrica opcional, sin ningún sobreprecio. 1N-AC 230 V - 50 Hz. 1N-AC 240 V - 50 Hz. Enchufe incluye (A53112)

**OR1208:** Configuración eléctrica opcional, sin ningún sobreprecio. 1N-AC 208 V - 60 Hz. Enchufe no incluye



Los datos presentados en este documento deben considerarse no vinculantes. La empresa se reserva el derecho de realizar cambios en cualquier momento, sin previo aviso



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