

OX

Speed oven

Friulinox





La solución



Poco tiempo



Poca flexibilidad



Poco espacio



Pocos recursos

Con OX el tiempo se cuenta en segundos



Cocción rápida



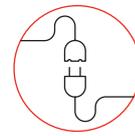
Compacto



Time-saving



Adaptable



Plug & Play



Hi-Speed, cocciones a tiempo de récord.

OX aprovecha simultáneamente la tecnología de microondas, el aire caliente (hasta 300 °C) y el impacto del sistema impingement que acelera el aire caliente sobre los alimentos que se cocinan.



120 segundos



150 segundos



90 segundos

Air-Wave Combi, la libertad de elegir.

En el modo Air-Wave Combi OX, puede utilizarse como horno de convección con una temperatura de 30 °C a 300 °C, como horno microondas con una potencia de hasta 2000 W, o combinando simultáneamente los dos modos de cocción.



3 minutos



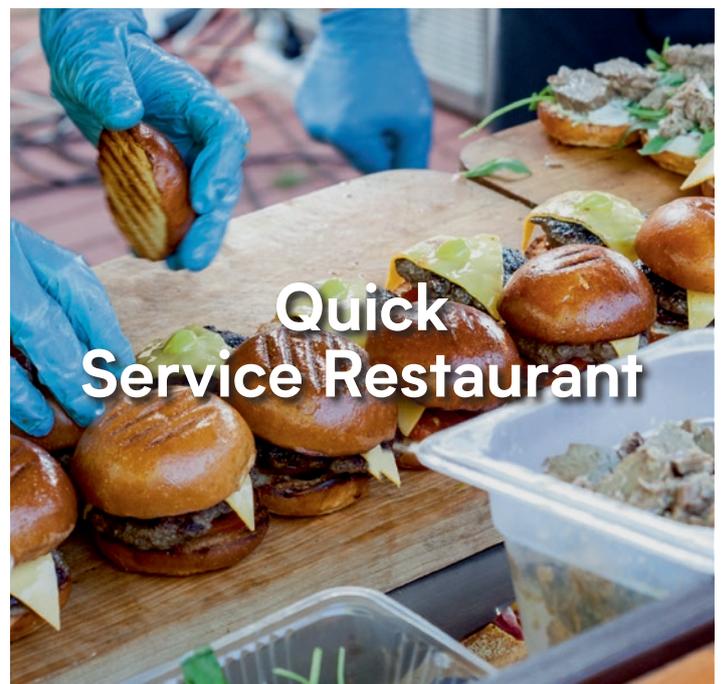
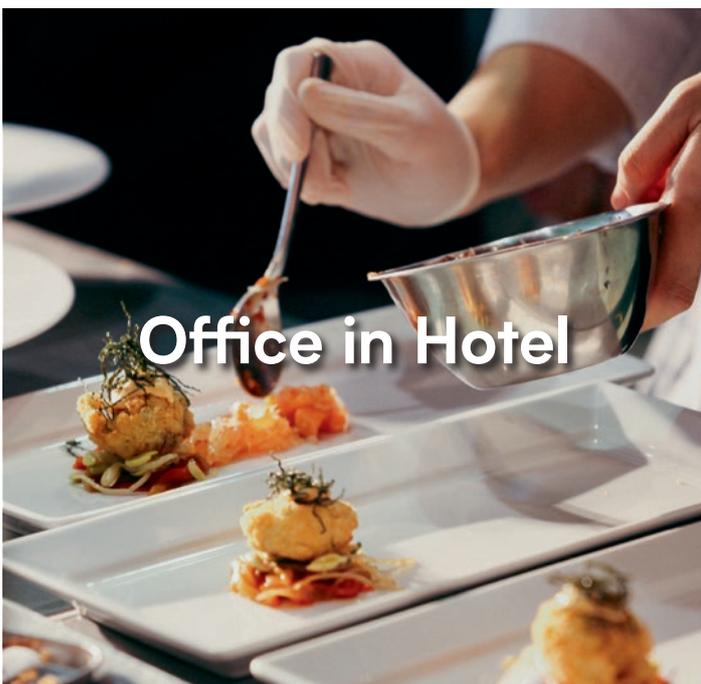
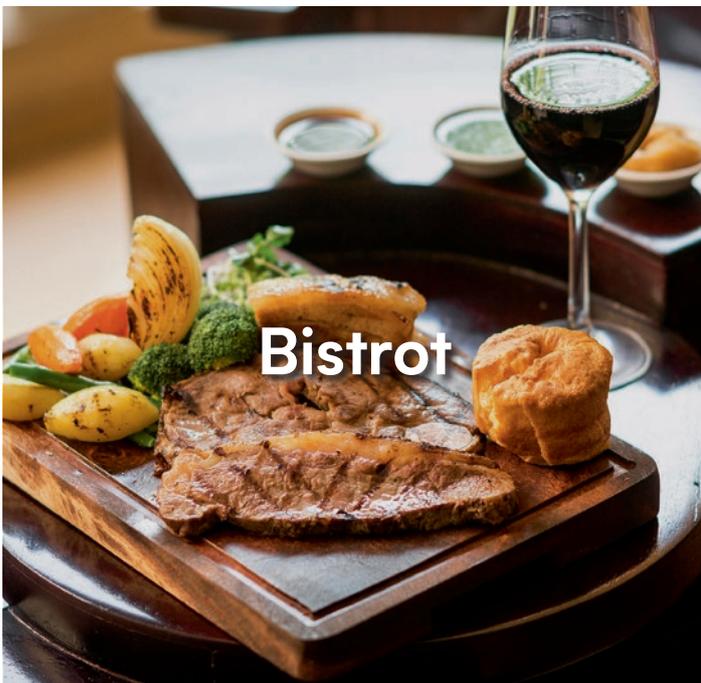
9 minutos



2 minutos 30 seg

Se hace amigo de todo el mundo.

OX es el aliado ideal de las soluciones Friulinox, para satisfacer las necesidades de todo tipo de locales y preparaciones. De hecho, puede elegir entre muchas recetas automáticas estudiadas por expertos chefs, para obtener rápidamente los mejores resultados sin temor a equivocarse.

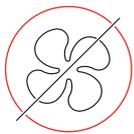


Fácil de instalar.

OX al ser totalmente Plug & Play puede colocarse en cualquier lugar gracias a su pequeño tamaño sin sacrificar la cámara, que sigue siendo de generosas dimensiones para su categoría. No requiere ningún tipo de conexión de agua o sistema de aspiración para su funcionamiento



**Sin conexión de agua
y desagües**

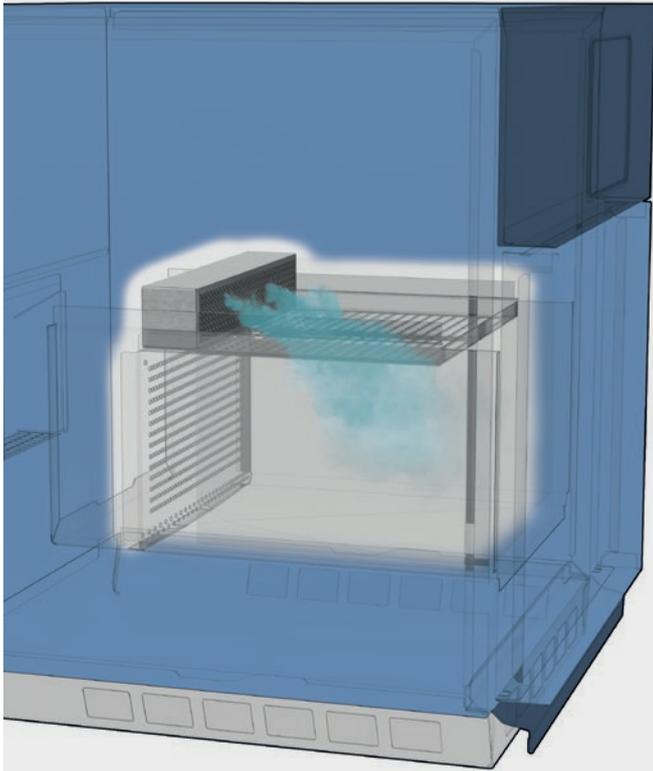


**Ninguna
instalación de
aspiración**



**También es
ideal en espacios
reducidos**





Adiós a los malos olores

OX no necesita una campana extractora ni una chimenea para extraer los humos de la cocina, ya que está equipado con el innovador sistema OOS, OX Odorless System.

El corazón del sistema es el filtro laberíntico laminar que contiene partículas de platino para descomponer los vapores, los olores y los residuos de grasa durante la cocción.

El sistema OX Odorless no requiere limpieza ni mantenimiento rutinario. Su eficacia está garantizada en todo momento.



Rápido y fácil de limpiar

La cámara lavable OX le permite limpiar fácilmente su OX sin necesidad de costosas conexiones de suministro de agua y drenaje. Todo ello gracias a una cámara especial de teflón extraíble que puede extraerse y lavarse para su posterior reutilización, lo que convierte la limpieza en una operación rápida y económica.

El sistema OWB garantiza una cámara de cocción limpia en todo momento.

Datos técnicos



Filtros magnéticos

Las entradas de aspiración están equipadas con filtros de acero inoxidable de malla microestirada con posicionamiento magnético. Los filtros son fácilmente extraíbles y se pueden lavar en el lavavajillas.



Compacto

OX, con una base de tan sólo 51 cm de profundidad y 42,6 cm de ancho, puede colocarse en los clásicos mostradores traseros de bares, bistrós, estaciones de servicio y cadenas de comida rápida.



Apilable

Oracle ha sido diseñado para aprovechar al máximo el espacio disponible, incluso en altura. Por lo tanto, es posible apilar dos OX uno encima del otro, duplicando así la capacidad de cocción en el mismo espacio.



Puerto USB

Si OX no está conectado a la red, es posible exportar datos Haccp, importar y exportar recetas a una memoria USB a través del puerto de acceso estándar situado en la parte delantera del chasis, debajo del filtro.

La gama



| Modelos | Alimentación | Dimensiones base de apoyo (L x P mm) | Dimensiones externas (L x P x H mm) | Dimensiones compartimiento cocción (L x P x H mm) | Potencia eléctrica (kW) | Consumo (A) | Microondas (kW) | Impingement (kW) | Tensión alimentación * |
|---------|--------------|--------------------------------------|-------------------------------------|---|-------------------------|-------------|-----------------|------------------|------------------------|
| OX-S | Eléctrica | 426 x 510 | 465 x 610 x 630 | 310 x 320 x 180 | 3,6 | 16 | 1 | 3 | 1N AC 230 V - 50 Hz |
| OX-H | Eléctrica | 426 x 510 | 465 x 610 x 630 | 310 x 320 x 180 | 6 | 26 | 2 | 3 | 3N AC 400V - 50 Hz |

* tensiones y frecuencias especiales a petición

Modos de cocción

Modo programable: posibilidad de programar y almacenar una receta con sus procesos de cocción en una secuencia automática.

Hi-Speed Oven

Sistema de cocción automática FCS (Fast Cooking System) para recetas italianas e internacionales, completo con historia, ingredientes, accesorio de cocción, procedimiento, programa de cocción automática.

Modo manual con puesta en marcha inmediata.

Air-Wave Combi

Sistema de cocción automática MCS (Microwave Cooking System) para recetas italianas e internacionales, completo con historia, ingredientes, accesorio de cocción, procedimiento, programa de cocción automática.

Modo manual con tres modos de cocción de inicio inmediato: convección, microondas o combinación de convección + microondas.

Conectividad Wi-Fi/Ethernet Nabook Plus

Nabook plus. Con el acceso a la Nube, puedes acceder a Nabook plus, el asistente virtual en la cocina.

Creación de recetas completas con ingredientes con procedimiento y foto ilustrativa.

Acceso directo de OX a la base de datos de recetas, con posibilidad de descarga (patentada).

Sincronización de varios OX conectados a la misma cuenta (patentada).

Seguimiento del APPCC.

Diagnóstico remoto a través del portal Nabook plus por parte de los Centros de Servicio.

Sistema de aviso de actualización automática del software.

Posibilidad de descargar recetas del portal Nabook plus según el país.

Actualización del software de forma automática y para varios dispositivos simultáneamente.

Uso

Pantalla LCD capacitiva en color de 7 pulgadas de alta definición, con opción de funciones "Touch Screen".

La pantalla puede configurarse en función de las necesidades del usuario, poniendo en primer plano los programas más utilizados.

Inicio automático de la cocción "One Touch".

Organización de las recetas en carpetas con vista previa dando a cada carpeta su propio nombre.

Posibilidad de precalentar la cámara de cocción hasta 300 °C.

Reanudación automática de la cocción en caso de corte de corriente.

Enfriamiento rápido de la cámara de cocción con la puerta abierta.

Interfaz de usuario con una selección de hasta 29 idiomas.

Hay numerosas recetas disponibles en OX, y con el acceso al portal Nabook plus, hay más disponibles todo el tiempo. Cada receta ha sido probada para garantizar un resultado óptimo.

Entrenador de OX. Asistente virtual que asesora sobre el uso de OX y avisa cuando es necesario el mantenimiento.

Funciones de control

Velocidad de ventilación automática para el modo de horno Hi-Speed.

Elección de la velocidad de ventilación en el modo Air-Wave Combi.

Conexión USB para descargar datos HACCP, actualizar el software y cargar/ descargar recetas de cocina.

Fabricación

En acero inoxidable.

Cámara de cocción diamantada fabricada en acero inoxidable Aisi 304 de 1 mm de grosor, con bordes totalmente redondeados y de amplio radio para un flujo de aire óptimo y una limpieza más fácil.

Cámara perfectamente lisa.

Filtro catalítico integrado para el funcionamiento sin campana extractora.

Puerta abatible con asa ergonómica.

El nivel de la puerta abierta desciende por debajo de la superficie de cocción de la cámara para una extracción segura de los alimentos, evitando así las quemaduras.

Funciones de seguridad

Sensor de apertura/cierre de puertas con control electrónico.

Autodiagnóstico con visualización inteligente de fallos.

Temperatura exterior en la fachada de la puerta de 65°C como máximo.

Cumple con las normas internacionales IEC60335-1, IEC60335-2-90 y EMC.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

OWB, OX Washable Box, cámara box especial extraíble y lavable.

Fácil limpieza externa gracias a las superficies perfectamente lisas y al grado de protección IPX3 contra los chorros de agua.

INSTALACIÓN Y AMBIENTE

Embalaje reciclable al 100%.

Porcentaje de reciclaje del producto: 90%.

Certificaciones: Calidad ISO 9001 / Seguridad ISO 45001 / Ambiente ISO14001.

Puede encontrar más información en las hojas de datos de los distintos modelos.



Los accesorios



Placa de cocción

Doble cara, lisa o acanalada, antiadherente, de acumulación de calor para una cocción, dorado y asado perfectos en todo momento.



Cestas en teflón

Cestas moldeadas antiadherentes, con bordes redondeados para facilitar la limpieza. Contribuyen a la perfecta cocción y asado de los alimentos.



Cestas en teflón perforadas

Cestas perforadas antiadherentes, moldeadas con bordes redondeados para facilitar la limpieza. Ideales para la cocción de productos de pastelería y panadería.



Plancha de piedra

Útil para hornear y dorar pan, pizzas y focaccia.



Pala de aluminio

Útil para retirar los productos del compartimento de cocción. Ideal para sándwiches y pizzas.



Repisa superior de enganche

Repisa con lados cerrados para guardar los accesorios.



OWB - OX Washable Box

Cámara especial de teflón antiadherente y extraíble.



Detergentes

Detergentes y protectores específicos para eliminar fácilmente la suciedad y proteger las superficies interiores de la cámara de cocción del horno.



Soporte

Soporte dotado de repisa inferior para uno o dos OX, con patas ajustables.

Satisface todas las demandas, incluso en el último momento.

La misión de Friulinox es optimizar la gestión del valor máspreciado: el tiempo. Por eso, junto con sus soluciones de gestión del frío, ofrece un innovador horno de cocción acelerada que permite atender con la máxima rapidez todos los pedidos: incluso los que están fuera de programa.

Junto con un enfriador rápido multifunción o un conservador de alimentos Friulinox, el horno de cocción acelerada OX puede transformar un producto congelado en una especialidad caliente y aromática en tan sólo unas decenas de segundos. Una solución que reduce los residuos y ahorra tiempo.





FRIULINOX - ALI GROUP Srl a Socio Unico
Via Treviso 4 - 33083 Taiedo di Chions (PN) ITALY
Tel. +39 0434 635411 - Fax +39 0434 635414

info@friulinox.com | www.friulinox.com

an Ali Group Company



The Spirit of Excellence

Vea toda la gama en: www.friulinox.com
Los datos y la información están sujetos a cambios basados en el continuo desarrollo de los productos.