

essential



COTTURA

- Manuale: convezione con temperatura regolabile da 30°C a 270°C e convezione con umidità con temperatura regolabile da 100°C a 270°C
- Programmata: gestione di 100 programmi, ognuno personalizzabile con 3 differenti fasi di cottura (con scelta della fase di preriscaldamento automatica)
- Regolazione della percentuale di umidità da 0% a 100%

PANNELLO DI CONTROLLO

- Display digitale multifunzione
- Temperatura di preriscaldamento regolabile fino a 270°C
- Visualizzazione istantanea dei parametri di cottura impostati: tempo, temperatura e percentuale umidità e/o numero del programma
- Sistema di autodiagnosi automatico con visualizzazione allarmi su display
- Modifiche ai parametri impostati anche con ciclo cottura in funzione
- Inversione automatica del senso di rotazione della ventilazione

STRUTTURA

- Camera di cottura stampata in acciaio inox
- Illuminazione con lampade interne alla camera di cottura per un perfetto monitoraggio con qualsiasi carico
- Ventola di raffreddamento interna per la protezione dei componenti
- Porta termostop ad elevato isolamento termico con doppio vetro
- Interruttore a contatto sulla porta
- Doppio vetro interno facilmente ispezionabile per agevolare le operazioni di pulizia
- Struttura maniglia ergonomica e leggera per facilitare le operazioni di pulizia
- Doppio camino (solo per modelli 6040 4T)

ESSENTIAL	6040 3T			6040 4T		
	YBK6040-3D	YBK6040-3M	YBK6040-3MEI	YBK6040-4D	YBK6040-4M	YBK6040-4MEI
Modello	YBK6040-3D	YBK6040-3M	YBK6040-3MEI	YBK6040-4D	YBK6040-4M	YBK6040-4MEI
Controllo digitale	SI	NO	NO	SI	NO	NO
Yesteam	SI	SI	NO	SI	SI	NO
Capacità	3 Teglie 60x40 cm	3 Teglie 60x40 cm	3 Teglie 60x40 cm	4 Teglie 60x40 cm	4 Teglie 60x40 cm	4 Teglie 60x40 cm
Passo	75 mm					
Dimensioni (mm LxPxA)	790x770x480	790x770x480	790x770x480	790x770x560	790x770x560	790x770x560
Peso (Kg)	41	41	40	50	50	49
Potenza elettrica (Kw)	3,6	3,6	3,6	7	7	7
Voltaggio	230 v-1N	230 v-1N	230 v-1N	400 v-3N	400 v-3N	400 v-3N
Grado di protezione IP	IPX3	IPX3	IPX3	IPX3	IPX3	IPX3

LIEVITATORI STAR - TAOS - KARMA

Codice lievitatore	YPSTK6040-D	YPSTK6040-M
Dimensioni mm (LxPxA) inclusa maniglia	850x920x730	850x920x730
N° di teglie	12	12
Controllo	Digitale	Meccanico
Funzionamento	Funzionamento indipendente	Funzionamento indipendente
Consumo	1500 W	1500 W
Umidità	Manuale indiretta	Manuale indiretta



star



COTTURA

- Manuale: convezione, combinata ed a vapore con temperatura regolabile da 30°C a 280°C
- Programmata: gestione di oltre 100 programmi, ognuno personalizzabile con 6 differenti fasi di cottura e memorizzazione con titolo personalizzato (con scelta della fase di preriscaldamento)
- Suggerimento di estensione tempo al termine del ciclo di cottura
- Regolazione della percentuale di vapore da 0% a 100%
- Se necessario, il vapore può essere estratto forzatamente dalla camera di cottura dalle valvole nei camini di sfiato, in modalità manuale o tramite programmazione

PANNELLO DI CONTROLLO

- Display capacitivo Touchscreen HD 7 pollici (funzione YesTouch)
- 7 velocità di ventilazione regolabili tramite inverter ed inversione automatica del senso di rotazione
- Temperatura di preriscaldamento regolabile fino a 280°C
- Visualizzazione istantanea dei parametri di cottura impostati: tempo, temperatura, clima, ventilazione
- Interfaccia USB laterale per caricamento e download dati (funzione YesData)
- Sistema di autodiagnosi automatico con visualizzazione allarmi su display
- Display multilingue
- Modifiche ai parametri impostati anche con ciclo cottura in funzione
- Cicli speciali: rigenerazione, lievitazione, raffreddamento camera di cottura

PULIZIA

- 3 programmi di pulizia automatici (di serie)
- Vano detergente YesClean integrato nel forno
- Doccetta per la pulizia manuale della camera di cottura (opzionale)

STRUTTURA

- Camera di cottura a tenuta stagna in acciaio AISI 304, conforme agli standard HACCP (o in acciaio 316 opzionale)
- Illuminazione con lampade interne alla camera di cottura per un perfetto monitoraggio con qualsiasi carico
- Porta termostop ad elevato isolamento termico con doppio vetro
- Porta con sistema di apertura SoftTouch con interruttore a contatto e dotata di sistema anti blackout
- Porta e pannello frontale in acciaio inox AISI 304
- Vetro interno facilmente ispezionabile per agevolare le operazioni di pulizia
- Struttura maniglia interna ergonomica per facilitare le operazioni di pulizia conforme agli standard HACCP

BRUCIATORE A GAS

- Bruciatore atmosferico con scambiatori di calore corrugati ad alta efficienza
- Conforme all'uso di gas tipo G20 / G25 / G25.1 / G30 / G31

STAR	ELETTRICO 10	GAS 10	ELETTRICO 6	GAS 6
Modello	YSR6040-10D	YSR6040-10DG	YSR6040-6D	YSR6040-6DG
Capacità	10 Teglie 40x60 cm	10 Teglie 40x60 cm	6 Teglie 40x60 cm	6 Teglie 40x60 cm
Passo	80 mm	80 mm	80 mm	80 mm
Dimensioni (mm LxPxA)	850x890x1170	850x890x1340	850x890x890	850x890x1060
Peso (Kg)	139	143	104	108
Potenza termica (Kw)		20		14
Potenza elettrica (Kw)	17,5	1	11	1
Voltaggio	400 v-3N	230 v-1N	400 v-3N	230 v-1N
Grado di protezione IP	IPX4	IPX2	IPX4	IPX2



taos



COTTURA

- Manuale: convezione, combinata ed a vapore con temperatura regolabile da 30°C a 280°C (funzione YesClima)
- Programmata: gestione di 100 programmi, ognuno personalizzabile con 6 differenti fasi di cottura (con scelta della fase di preriscaldamento automatica o manuale)
- Programmazione ciclo speciale raffreddamento camera di cottura
- Suggerimento di estensione tempo al termine del ciclo di cottura
- Regolazione della percentuale di vapore da 0% a 100%
- Se necessario, il vapore può essere estratto forzatamente dalla camera di cottura dalle valvole nei camini di sfiato, in modalità manuale o tramite programmazione

PANNELLO DI CONTROLLO

- Display digitale multifunzione
- 4 velocità di ventilazione regolabili ed inversione automatica del senso di rotazione
- Temperatura di preriscaldamento regolabile fino a 280°C
- Visualizzazione istantanea dei parametri di cottura impostati: tempo, temperatura, clima, ventilazione
- Sistema di autodiagnosi automatico con visualizzazione allarmi su display
- Modifiche ai parametri impostati anche con ciclo cottura in funzione

PULIZIA

- 5 programmi di pulizia automatici (optional da ordinare al momento dell'acquisto)
- Contenitore detergente YesClean esterno al forno (con cassetto opzionale)
- Doccetta per la pulizia manuale della camera di cottura (opzionale)

STRUTTURA

- Camera di cottura stampata in acciaio AISI 304 (o a tenuta stagna, conforme agli standard HACCP opzionale)
- Illuminazione con lampade interne alla camera di cottura per un perfetto monitoraggio con qualsiasi carico
- Porta termostop ad elevato isolamento termico con doppio vetro
- Interruttore a contatto sulla porta
- Porta e pannello frontale in acciaio inox AISI 304
- Doppio vetro interno facilmente ispezionabile per agevolare le operazioni di pulizia
- Struttura maniglia interna ergonomica per facilitare le operazioni di pulizia conforme agli standard HACCP

BRUCIATORE A GAS

- Bruciatore atmosferico con scambiatori di calore corrugati ad alta efficienza
- Conforme all'uso di gas tipo G20 / G25 / G25.1 / G30 / G31

TAOS	ELETTRICO 10	GAS 10	ELETTRICO 6	GAS 6
Modello	YTO6040-10D	YTO6040-10DG	YTO6040-6D	YTO6040-6DG
Capacità	10 Teglie 40x60 cm	10 Teglie 40x60 cm	6 Teglie 40x60 cm	6 Teglie 40x60 cm
Passo	80 mm	80 mm	80 mm	80 mm
Dimensioni (mm LxPxA)	850x890x1170	850x890x1340	850x890x890	850x890x1060
Peso (Kg)	137	141	102	106
Potenza termica (Kw)		20		14
Potenza elettrica (Kw)	17,5	1	11	1
Voltaggio	400 v-3N	230 v-1N	400 v-3N	230 v-1N
Grado di protezione IP	IPX4	IPX2	IPX4	IPX2

karma



COTTURA

- Manuale: convezione, combinata ed a vapore con temperatura regolabile da 30°C a 280°C
- Regolazione della percentuale di umidità da 0% a 100%
- Se necessario, il vapore può essere estratto forzatamente dalla camera di cottura dalle valvole nei camini di sfiato, in modalità manuale

PANNELLO DI CONTROLLO

- Velocità di ventilazione ridotta (opzionale)
- Controlli manuali di semplice utilizzo per gestire i parametri di cottura nel migliore dei modi
- Inversione automatica del senso di rotazione della ventilazione
- Temperatura massima regolabile fino a 280°C
- Modifiche ai parametri impostati anche con ciclo cottura in funzione
- Regolatore a 2 velocità (opzionale)

PULIZIA

- Doccetta per la pulizia manuale della camera di cottura (opzionale)

STRUTTURA

- Camera di cottura stampata in acciaio AISI 304
- Illuminazione con lampade interne alla camera di cottura per un perfetto monitoraggio con qualsiasi carico
- Porta termostop ad elevato isolamento termico con doppio vetro
- Interruttore a contatto sulla porta
- Porta e pannello frontale in acciaio inox AISI 304
- Doppio vetro interno facilmente ispezionabile per agevolare le operazioni di pulizia
- Struttura maniglia interna ergonomica per facilitare le operazioni di pulizia conforme agli standard HACCP

BRUCIATORE A GAS

- Bruciatore atmosferico con scambiatori di calore corrugati ad alta efficienza
- Conforme all'uso di gas tipo G20 / G25 / G25.1 / G30 / G31

KARMA	ELETTRICO 10	GAS 10	ELETTRICO 6	GAS 6
Modello	YKA6040-10D	YKA6040-10DG	YKA6040-6D	YKA6040-6DG
Capacità	10 Teglie 40x60 cm	10 Teglie 40x60 cm	6 Teglie 40x60 cm	6 Teglie 40x60 cm
Passo	80 mm	80 mm	80 mm	80 mm
Dimensioni (mm LxPxA)	850x890x1170	850x890x1340	850x890x890	850x890x1060
Peso (Kg)	137	141	102	106
Potenza termica (Kw)		20		14
Potenza elettrica (Kw)	17,5	1	11	1
Voltaggio	400 v-3N	230 v-1N	400 v-3N	230 v-1N
Grado di protezione IP	IPX4	IPX2	IPX4	IPX2