

mood.



mood



Pro		Lite		Codice modello	Pro		Lite	
YMDGN11-07D0WBS000	YMDGN11-07D0W00000	YMDGN11-11D0WBS000	YMDGN11-11D0W00000			YMDGN11-11D0WBS000	YMDGN11-11D0W00000	
7 teglie GN 1/1	7 teglie GN 1/1	Capacità	11 teglie GN 1/1	Capacità	11 teglie GN 1/1	11 teglie GN 1/1	11 teglie GN 1/1	
70 mm	70 mm	Interasse teglie	70 mm	Interasse teglie	70 mm	70 mm	70 mm	
850x890x890	850x890x890	Dimensioni mm (LxPxA)	850x890x1170	Dimensioni mm (LxPxA)	850x890x1170	850x890x1170	850x890x1170	
93 kg	93 kg	Peso (kg)	127 kg	Peso (kg)	127 kg	127 kg	127 kg	
11 kW	11 kW	Potenza	17 kW	Potenza	17 kW	17 kW	17 kW	
380-415 V / 3 N	380-415 V / 3 N	Voltaggio	380-415 V / 3 N	Voltaggio	380-415 V / 3 N	380-415 V / 3 N	380-415 V / 3 N	
IPx 4	IPx 4	Grado di protezione IP	IPx 4	Grado di protezione IP	IPx 4	IPx 4	IPx 4	

Caratteristiche principali (versione Pro)

- Cottura a convezione, combinata ed a vapore a tempo o con sonda cuore
- Temperatura regolabile da 30°C a 280°C
- Modalità di cottura manuale e/o programmata
- Memoria interna per il salvataggio delle ricette (99)
- Indicatore visivo dei programmi salvati o disponibili per il salvataggio
- Preriscaldamento manuale e/o automatico regolabile fino a 280°
- Fino a 5 fasi di cottura memorizzabili per ogni programma
- Display digitale multifunzione con modalità YesClima
- Modifiche ai parametri di cottura impostati a ciclo di cottura in funzione
- Visualizzazione istantanea dei parametri di cottura impostati
- Visualizzazione allarmi su display con sistema di autodiagnosi
- Cicli speciali: raffreddamento rapido camera di cottura, estensione tempo al termine della cottura e cancellazione rapida delle ricette memorizzate
- Funzione erogazione manuale umidità
- Tecnologia FastSteam per la generazione di vapore immediato
- Tecnologia automatica SCS (Smart Chimney System) per la rimozione forzata dell'umidità
- Velocità di ventilazione regolabili (3) ed una ad impulsi con con inversione automatica del senso di rotazione
- Camera di cottura stampata in acciaio inox 304
- Struttura frontale forno con sistema screwless
- Pannello comandi simply-removable
- Fianco laterale destro simply-approachable
- Vano motori simply-approachable
- Vano raccogli condensa integrato
- Sonda cuore monopunto con collegamento esterno alla camera di cottura
- Sifone scarico acqua integrato
- Piedini regolabili in altezza
- Predisposizione stackable kit
- Scorrigriglia con struttura simply-removable
- Struttura maniglia ergonomica e leggera conforme agli standard HACCP
- Predisposizione reversibilità porta D/S*
- Porta con doppio vetro ad elevato isolamento termico e facilmente ispezionabile e safety fanstop all'apertura
- Illuminazione alogena multilampada interna alla camera di cottura
- Doccetta retrattile integrata**
- Lavaggio automatico forno con monocomponente YesClean (4+1 cicli)
- Vano detergente monoprodotto integrato (YesClean)**

* Optional solo al momento dell'ordine

**Non disponibile per la versione Lite



		YMDGN11-07D0 WBS000	YMDGN11-07D0 W00000	YMDGN11-11D0 WBS000	YMDGN11-11D0 W00000
Equipaggiamento	Codice modello				
	Capacità	7	7	11	11
	Versione Pro (full optional)	●		●	
	Versione Lite		●		●
Tipo di cottura	Versione Classic				
	Cottura a convezione, combinata ed a vapore				
	Cottura a convezione, combinata ed a vapore a tempo o con sonda cuore	●	●	●	●
	Cottura a convezione, combinata ed a vapore a tempo o con sonda cuore (sonda cuore monopunto optional)				
	Cottura a convezione, combinata ed a vapore a tempo o con sonda cuore (sonda cuore multipunto optional)				
Temperatura	Tecnologia ACT di risparmio energetico (advanced clima technology) con regolazione automatica del clima				
	Temperatura regolabile da 30° a 280°	●	●	●	●
Modalità di cottura	Modalità di cottura manuale	●	●	●	●
	Modalità di cottura programmata	●	●	●	●
	Modalità di cottura automatica				
Memorizzazione ricette	Memoria interna per il salvataggio delle ricette (99)	●	●	●	●
	Ricettario YESRECIPES precaricato e suddiviso per categorie				
	Ricettario MYCOOKBOOK per il salvataggio delle ricette su cartelle personalizzabili				
Fasi di cottura	Indicatore visivo dei programmi salvati o disponibili per il salvataggio	●	●	●	●
	5 fasi di cottura memorizzabili per ogni programma	●	●	●	●
	10 fasi di cottura memorizzabili per ogni programma				
Preriscaldamento	Ciclo di MANTENIMENTO al termine della cottura manuale e/o programmata				
	Preriscaldamento manuale e/o automatico regolabile fino a 280°	●	●	●	●
Controllo e display	Preriscaldamento manuale e/o automatico regolabile fino a 300°				
	Controlli manuali				
	Display digitale multifunzione				
Periferiche	Display digitale multifunzione con modalità YesClima	●	●	●	●
	Display touchscreen 10" multilingue				
	Funzione Click&Share per il salvataggio delle ricette con la propria immagine di copertina				
Modifiche e visualizzazione	Interfaccia USB per upload e download dati (inclusi i dati HACCP)				
	Predisposizione alla connessione WIFI integrata				
	Modifiche ai parametri di cottura impostati a ciclo di cottura in funzione	●	●	●	●
	Visualizzazione istantanea dei parametri di cottura impostati	●	●	●	●
Cicli speciali	Visualizzazione istantanea del programma di cottura richiamato				
	Visualizzazione allarmi su display con sistema di autodiagnosi	●	●	●	●
	Ciclo speciale cottura in Delta T				
	Ciclo speciale Time's Up per cotture sincronizzate				
	Ciclo speciale Cook&Go per cotture simultanee				
	Ciclo speciale raffreddamento rapido camera di cottura	●	●	●	●
Umidità e generazione di vapore	Ciclo speciale rigenerazione				
	Ciclo speciale lievitazione				
	Ciclo speciale estensione tempo al termine della cottura	●	●	●	●
Estrazione umidità	Cancellazione rapida delle ricette memorizzate	●	●	●	●
	Funzione erogazione manuale umidità	●	●	●	●
Distribuzione calore	Regolazione umidità da 0% a 100%				
	Tecnologia FastSteam per la generazione di vapore immediato	●	●	●	●
Velocità ventilazione	Tecnologia YesSteam per la generazione di vapore con steamer ad alta efficienza				
	Rimozione forzata dell'umidità manuale				
Camera di cottura	Tecnologia programmabile FCS (fast chimney system) per la rimozione forzata dell'umidità	●	●	●	●
	Tecnologia automatica SCS (smart chimney system) per la rimozione forzata dell'umidità	●	●	●	●
Struttura forno	Sistema di distribuzione calore monoventola	●	●		●
	Sistema di distribuzione calore multiventola			●	●
	Ventilazione speciale SOFT-BAKING				
	Velocità di ventilazione regolabili (3) con inversione automatica del senso di rotazione	●	●	●	●
	Velocità di ventilazione regolabili (7) con inversione automatica del senso di rotazione				
	Ventilazione speciale ad impulsi con inversione automatica del senso di rotazione	●	●	●	●
	Camera di cottura in acciaio inox 304				
	Camera di cottura stampata in acciaio inox 304	●	●	●	●
	Camera di cottura stampata in acciaio inox 316				
	Struttura pannello comandi in acciaio inox 304				
	Struttura frontale forno con sistema screwless	●	●	●	●
	Pannello comandi simply-removable	●	●	●	●
	Fianco laterale destro simply-approachable	●	●	●	●
	Vano motori simply-approachable	●	●	●	●
Vano raccogli condensa integrato	●	●	●	●	
Porta	Doppio camino	●	●	●	●
	Sonda cuore monopunto con collegamento esterno alla camera di cottura	●	●	●	●
	Sonda cuore multipunto con collegamento esterno alla camera di cottura				
	Sifone scarico acqua integrato	●	●	●	●
	Piedini regolabili in altezza	●	●	●	●
	Predisposizione stackable kit	●●	●●	●●	●●
	Scorrireglia con struttura simply-removable	●	●	●	●
	Reggitegla con struttura simply-removable	●●	●●	●●	●●
	Struttura maniglia ergonomica e leggera conforme agli standard HACCP	●	●	●	●
	Predisposizione reversibilità porta D/S (optional solo al momento dell'ordine)	●●	●●	●●	●●
Illuminazione	Porta con doppio vetro ad elevato isolamento termico e facilmente ispezionabile	●	●	●	●
	Illuminazione alogena multilampada interna alla camera di cottura	●	●	●	●
Lavaggio	Ventola di raffreddamento per la protezione dei componenti	●	●	●	●
	Safety fanstop ad apertura porta	●	●	●	●
Lavaggio	Doccetta manuale esterna	●●	●●	●●	●●
	Doccetta retrattile integrata	●	●	●	●
	Lavaggio automatico forno con monocomponente YesClean (4+1 cicli)	●	●	●	●
	Funzione carica detergente				
	Vano detergente monoprodotto integrato (YesClean)	●		●	
	Vano detergente monoprodotto integrato per YesClean(lavaggio) e YesCal(decalcificazione steamer)				

Accessori Generali

All Line

260700004	Kit doccetta esterna
400100013	Detergente YesClean (confezione da 12 pz da 1kg cad.)
400100022	Prodotto YesCal per la decalcificazione steamer (confezione da 12 pz da 1kg cad.)
260900001	Cartuccia filtrante XL con testa
260900001-1	Cartuccia filtrante XL
260900001-3	Testa cartuccia filtrante XL
YSTW	Kit ruote per stand
061200013	Sonda cuore multipunto per forni ego, star, ego rack ed ego slim*
061200007	Sonda cuore monopunto per forni mood e taos*

Linee Ho.Re.Ca. & Arte Bianca

YSTG7	Stand 6 ripiani (LxPxA) 850x890x720 mm
YABGN64-5D	Lievitatore/abbattitore 5 teglie (LxPxA) 750x730x850 mm
390200008	Scorrigriglia 6 teglie 600x400 (L/R)
390200001	Reggiteglia 6 teglie 600x400 (L/R)
390100006	Scorrigriglia 7 teglie GN 1/1 (L/R)
390200002	Reggiteglia 7 teglie GN 1/1 (L/R)
390200005	Scorrigriglia 10 teglie 600x400 (L/R)
390200003	Reggiteglia 10 teglie 600x400 (L/R)
390100007	Scorrigriglia 11 teglie GN 1/1 (L/R)
390200004	Reggiteglia 11 teglie GN 1/1 (L/R)
YSTKIT	Stackable kit
YSTSTK	Stand per stackable kit (LxPxA) 850x850x282 mm
YPSTK6040-M	Lievitatore meccanico ventilato/indipendente 12 teglie 600x400 (LxPxA) 850x930x740 mm
YPSTK6040-D	Lievitatore digitale ventilato/indipendente 12 teglie 600x400 (LxPxA) 850x930x740 mm
ON DEMAND	Camera in acciaio inossidabile AISI 316 per forni ego 7 teglie e star 6 teglie
ON DEMAND	Camera in acciaio inossidabile AISI 316 per forni ego 11 teglie e star 10 teglie
-	Reversibilità porta D/S*

Linea Special

142000002	Carrello portateglie 20 teglie GN 1/1
142000001	Carrello portateglie 16 teglie 600x400
YSTSLIM	Stand 6 ripiani (LxPxA) 512x908x687 mm per ego slim

Teglie

Teglie GN 1/1 per Linea Ho.Re.Ca.

220100006	Teglia in alluminio antiaderente per 6 uova d. 53x32,5 cm
220100007	Teglia in acciaio smaltata GN 1/1 h.20
220100009	Teglia pizza d.53x32,5 cm
220100014	Teglia alluminio perforata antiaderente d. 53x32,5 cm h.20
220100015	Teglia alluminio antiaderente d.53x32,5 cm h. 20
230100002	Griglia cromata d.53x32,5 cm
230100005	Teglia per 8 polli spiedo d.53x32,5 cm
230100006	Teglia per grigliare d.53x32,5 cm
220200003	Teglia in acciaio d.53x32,5 cm h.20
220200002	Teglia in acciaio d.53x32,5 cm h.40
220200004	Teglia in acciaio perforata d.53x32,5 cm h.20
220100005	Teglia in acciaio per frittura d.53x32,5 cm h.40

Teglie 600x400 per Linea Arte Bianca

220100001	Teglia in alluminio 600x400 h.20
220100008	Teglia pizza 600x400 h.20
220100010	Teglia alluminio perforata 600x400 h.20
230100001	Griglia 600x400