

mood.



mood.



| Pro | Lite | | Pro | Lite |
|--------------------|--------------------|----------------------------|--------------------|--------------------|
| YMDGN11-07D0WBS000 | YMDGN11-07D0W00000 | Modellcode | YMDGN11-11D0WBS000 | YMDGN11-11D0WBS000 |
| 7 bleche GN 1/1 | 7 bleche GN 1/1 | Kapazität | 11 bleche GN 1/1 | 11 bleche GN 1/1 |
| 70 mm | 70 mm | Abstand | 70 mm | 70 mm |
| 850x890x890 | 850x890x890 | Abmessungen (LxTxH) | 850x890x1170 | 850x890x1170 |
| 93 kg | 93 kg | Gewicht (kg) | 127 kg | 127 kg |
| 11 kW | 11 kW | Leistung | 17 kW | 17 kW |
| 380-415 V / 3 N | 380-415 V / 3 N | Spannung | 380-415 V / 3 N | 380-415 V / 3 N |
| IPx 4 | IPx 4 | IP Schutzgrad | IPx 4 | IPx 4 |

Hauptcharakteristika (Pro-Version)

- Heißluft, Kombi- und Dampfgaren mit fester Zeit oder Funktion
Kerntemperaturfühler
- Temperatur einstellbar von 30°C bis 280°C
- Manueller und/oder programmierter Garmodus
- Datenspeicher zum Speichern von Programmen (99)
- Schnelle Anzeige von freien und besetzten Positionen
- Manuelles oder automatisches Vorheizen einstellbar bis 280°C
- Möglichkeit des Speicherns von bis zu 5 Garphasen je Programm
- Digitales Multifunktionsdisplay mit Funktion Yesclima
- Möglichkeit der Änderung der Garparameter während des Zyklusbetriebs
- Sofortige Anzeige der eingestellten Garparameter
- Alarmanzeige mit Autodiagnose
- Sonderzyklen: Schnelles Abkühlen der Garkammer, Verlängerung der Zeit nach dem Ende des Garvorgangs und schnelles Löschen von gespeicherten Rezepten
- Funktion manuelle Feuchtigkeitszufuhr
- FastSteam-Technologie für sofortige Dampferzeugung
- Automatische SCS-Technologie (Smart Chimney System) für erzwungenen Abzug der Feuchtigkeit
- Einstellbare Lüftungsgeschwindigkeiten (3) + Pulsgeschwindigkeit mit automatischer Umkehrung des Lüfterdrehrichtung
- Garkammer geformt in Edelstahl 304
- Ergonomischer und leichter Griff gemäß HACCP-Normen
- Schraubenlose frontale Struktur
- Einfach zu entfernende Bedientafel
- Leicht zugängliche rechte Seite
- Einfach zugängliches Motorfach
- Integrierter Sammelbehälter für Kondensat
- Einpunkt-Kerntemperaturfühler mit Anschluss außerhalb der Garkammer inbegriffen
- Integriertes Siphon
- Verstellbare Füße
- Vorbereitung Kit stapelbar
- Einfach zu entfernender Gestellhalter
- Umkehrbare Türöffnung R/L*
- Tür mit Doppelglas mit hoher thermischer Isolierung und leicht zugänglich mit Sicherheitsstopp des Lüfters, wenn die Tür offen geöffnet wird
- Halogenlampen in der Garkammer
- Einziehbare Dusche inbegriffen**
- Automatisches Waschsysteem mit einer Komponente YesClean (4+1 Zyklen)
- Integrierter Einzelproduktbehälter (YesClean)**

* Nur als Option bei Auftragserteilung

**Nicht verfügbar für Lite-Version



| | | YMDGN11-07DO WBS000 | YMDGN11-07DO W00000 | YMDGN11-11DO WBS000 | YMDGN11-11DO W00000 |
|--|--|------------------------|------------------------|------------------------|------------------------|
| Geräteversion | Modellcode | | | | |
| | Kapazität | 7 | 7 | 11 | 11 |
| | Pro-Version (mit allen Optionen) | ● | | ● | |
| Garmodus | Lite-Version | | ● | | ● |
| | Classic-Version | | | | |
| | Heißluft, Kombi- und Dampfgaren | | | | |
| Temperatur | Heißluft, Kombi- und Dampfgaren mit fester Zeit oder Funktion Kerntemperaturfühler | ● | ● | ● | ● |
| | Heißluft, Kombi- und Dampfgaren mit fester Zeit oder Funktion Kerntemperaturfühler (Einpunkt-Kerntemperaturfühler optional) | | | | |
| | Heißluft, Kombi- und Dampfgaren mit fester Zeit oder Funktion Kerntemperaturfühler (Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler optional) | | | | |
| Garmodus | ACT-Technologie (Advanced Clima Technology) mit Energieeinsparung dank der automatischen Klimaregulierung | | | | |
| | Manueller Garmodus | ● | ● | ● | ● |
| | Programmierter Garmodus | ● | ● | ● | ● |
| Rezeptespeicher | Automatischer Garmodus | | | | |
| | Datenspeicher zum Speichern von Programmen (99) | ● | ● | ● | ● |
| | Vorgespeichertes Buch YESRECIPES, in Kategorien unterteilt | | | | |
| Garphasen | MEINKOCHBUCH zum Speichern von Programmen in anpassbaren Ordnern | | | | |
| | Schnelle Anzeige von freien und besetzten Positionen | ● | ● | ● | ● |
| | 5 Garphasen je Programm | ● | ● | ● | ● |
| Vorheizen | 10 Garphasen je Programm | | | | |
| | Funktion WARMHALTEN am Ende des Garvorgangs | | | | |
| | Manuelles oder automatisches Vorheizen einstellbar bis 280°C | ● | ● | ● | ● |
| Ofenschnittstelle | Manuelles oder automatisches Vorheizen einstellbar bis 300°C | | | | |
| | Handsteuerungen | | | | |
| | Digitales Multifunktionsdisplay | ● | ● | ● | ● |
| Peripheriegeräte | Digitales Multifunktionsdisplay mit Funktion Yesclima | | | | |
| | 10" mehrsprachiges Touchscreen Display | | | | |
| | Funktion Click&Share zum Speichern von Rezepten mit Ihren Titelbildern | | | | |
| Änderungen und Anzeige | USB-Schnittstelle zum Hochladen und Herunterladen von Daten (auch HACCP-Daten) | | | | |
| | Vorbereitung für integrierte WiFi-Verbindung | | | | |
| | Möglichkeit der Änderung der Garparameter während des Zyklusbetriebs | ● | ● | ● | ● |
| Sonderzyklen | Sofortige Anzeige der eingestellten Garparameter | ● | ● | ● | ● |
| | Sofortige Anzeige des eingestellten Garprogramms | | | | |
| | Alarmanzeige mit Autodiagnose | ● | ● | ● | ● |
| Feuchtigkeits- und Dampferzeugung | Sonderzyklus Delta T | | | | |
| | Sonderzyklus Time's Up für synchronisiertes Garen | | | | |
| | Sonderzyklus Cook&Go für simultanes Garen | | | | |
| Feuchtigkeitsabzug | Sonderzyklus Abkühlen der Garkammer | ● | ● | ● | ● |
| | Sonderzyklus Regenerierung | | | | |
| | Sonderzyklus Aufgehen | | | | |
| Hitzezufuhr | Verlängerung der Zykluszeit am Ende des Garprozesses | ● | ● | ● | ● |
| | Schnelles Löschen von gespeicherten Rezepten | ● | ● | ● | ● |
| | Funktion manuelle Feuchtigkeitszufuhr | ● | ● | ● | ● |
| Lüftergeschwindigkeit | Feuchtigkeitszufuhr von 0% bis 100% | | | | |
| | FastSteam-Technologie für sofortige Dampferzeugung | ● | ● | ● | ● |
| | YesSteam-Technologie für Dampferzeugung mit hocheffizientem Steamer | | | | |
| Ofenstruktur | Manuelles System für erzwungenen Abzug der Feuchtigkeit | | | | |
| | Programmierbare FCS-Technologie (Fast Chimney System) für erzwungenen Abzug der Feuchtigkeit | ● | ● | ● | ● |
| | Automatische SCS-Technologie (Smart Chimney System) für erzwungenen Abzug der Feuchtigkeit | | | | |
| Garkammer | Hitzezufuhr mit einem Lüfter | ● | ● | | |
| | Hitzezufuhr mit mehreren Lüftern | | | ● | ● |
| | Sonderlüftung SOFT-BAKING | | | | |
| Tür | Einstellbare Lüftergeschwindigkeiten (3) mit automatischer Umkehrung der Lüfterdrehrichtung | ● | ● | ● | ● |
| | Einstellbare Lüftergeschwindigkeiten (7) mit automatischer Umkehrung der Lüfterdrehrichtung | | | | |
| | Sonderlüftung mit Pulsfunktion mit automatischer Umkehrung der Lüfterdrehrichtung | ● | ● | ● | ● |
| Beleuchtung | Garkammer in Edelstahl 304 | | | | |
| | Garkammer geformt in Edelstahl 304 | ● | ● | ● | ● |
| | Garkammer geformt in Edelstahl 316 | | | | |
| Sicherheit | Struktur der Bedientafel in Edelstahl 304 | | | | |
| | Schraubenlose frontale Struktur | ● | ● | ● | ● |
| | Einfach zu entfernende Bedientafel | ● | ● | ● | ● |
| Waschen | Leicht zugängliche rechte Seite | ● | ● | ● | ● |
| | Leicht zugängliches Motorfach | ● | ● | ● | ● |
| | Integrierter Sammelbehälter für Kondensat | ● | ● | ● | ● |
| Sicherheitsstopp des Lüfters, wenn die Tür offen ist | Doppelter Kamin | ● | ● | ● | ● |
| | Einpunkt-Kerntemperaturfühler mit Anschluss außerhalb der Garkammer | ● | ● | ● | ● |
| | Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler mit Anschluss außerhalb der Garkammer | ● | ● | ● | ● |
| Externe Handdusche | Integriertes Siphon | ● | ● | ● | ● |
| | Verstellbare Füße | ● | ● | ● | ● |
| | Vorbereitung Kit stapelbar | ●● | ●● | ●● | ●● |
| Einziehbares Waschsysteem | Einfach zu entfernender Gestellhalter | ● | ● | ● | ● |
| | Einfach zu entfernender Blechhalter | ●● | ●● | ●● | ●● |
| | Ergonomischer und leichter Griff gemäß HACCP-Normen | ● | ● | ● | ● |
| Automatisches Waschsysteem | Umkehrbare Türöffnung R/L (nur als Option bei Auftragserteilung) | ●● | ●● | ●● | ●● |
| | Tür mit Doppelglas, leicht zugänglich mit thermischer Isolierung | ● | ● | ● | ● |
| | Halogenlampen in der Garkammer | ● | ● | ● | ● |
| Integrierter Einzelproduktbehälter | Kühl Lüfter für den Schutz der Bauteile | ● | ● | ● | ● |
| | Sicherheitsstopp des Lüfters, wenn die Tür offen ist | ● | ● | ● | ● |
| | Externe Handdusche | ●● | ●● | ●● | ●● |
| Integrierte Einzelproduktbehälter | Einziehbares Dusche | ● | ● | ● | ● |
| | Automatisches Waschsysteem mit einer Komponente YesClean (4+1 Zyklen) | ● | ● | ● | ● |
| | Funktion Laden des Reinigungsmittels zur Prüfung des Zustands des Waschsystems | | | | |
| Integrierte Einzelproduktbehälter | Integrierter Einzelproduktbehälter (YesClean) | ● | | ● | |
| | Integrierte Einzelproduktbehälter (YesClean und YesCal) | | | | |

Allgemeines Zubehör

All Linie

| | |
|-------------|---|
| 260700004 | Externes Duschkitt |
| 400100013 | YesClean Reinigungsmittel (Behälter mit 12 Stk. je 1kg) |
| 400100022 | YesCal Entkalkungsmittel zum Waschen des Steamers (Behälter mit 12 Stk. je 1kg) |
| 260900001 | Filtereinsatz Mod. XL mit Anschlusskopf |
| 260900001-1 | Filtereinsatz Mod. XL |
| 260900001-3 | Anschlusskopf für Filtereinsatz Mod. XL |
| YSTW | Kit Standräder |
| 061200013 | Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler für Ofen ego, star, ego-rack und ego-slim |
| 061200007 | Einpunkt-Kerntemperaturfühler für Öfen mood und taos |

Ho.Re.Ca. & Bakery Linie

| | |
|-------------|---|
| YSTG7 | Stand für 6 Ebenen (LxTxH) 850x890x720 mm |
| YABGN64-5D | Gärschrank/Schnellkühler mit 5 Ebenen (LxTxH) 750x730x850 mm |
| 390200008 | 6 Bleche 600x400 Gestellhalter (L/R) |
| 390200001 | 6 Bleche 600x400 Blechhalter (L/R) |
| 390100006 | 7 Bleche GN 1/1 Gestellhalter (L/R) |
| 390200002 | 7 Bleche GN 1/1 Blechhalter (L/R) |
| 390200005 | 10 Bleche 600x400 Gestellhalter (L/R) |
| 390200003 | 10 Bleche 600x400 Blechhalter (L/R) |
| 390100007 | 11 Bleche GN 1/1 Gestellhalter (L/R) |
| 390200004 | 11 Bleche GN 1/1 Blechhalter (L/R) |
| YSTKIT | Kit stapelbar |
| YSTSTK | Stand für stapelbare Säule (LxTxH) 850x850x282 mm |
| YPSTK6040-M | 12 Bleche 600x400 mechanisch belüfteter Gärschrank (LxTxH) 850x930x740 mm |
| YPSTK6040-D | 12 Bleche 600x400 digital belüfteter Gärschrank (LxTxH) 850x930x740 mm |
| - | Edelstahl AISI 316 Garkammer für Öfen ego und star mit 6/7 Blechen* |
| - | Edelstahl AISI 316 Garkammer für Öfen ego und star mit 10/11 Blechen* |
| - | Umkehrbare Türöffnung R/L (nur als Option bei Auftragserteilung)* |

Special Linie

| | |
|-----------|--|
| 142000002 | 20 Bleche GN 1/1 Fahrgestell für ego-rack |
| 142000001 | 16 Bleche 600x400 Fahrgestell für ego-rack |
| YSTSLIM | Stand für 6 Ebenen (LxTxH) 512x908x687 mm für ego-slim |

Bleche

Bleche GN 1/1 für Ho.Re.Ca. Linie

| | |
|-----------|---|
| 220100006 | Blech aus nicht haftendem Aluminium für 6 Eier Abm.53x32,5 cm |
| 220100007 | Blech aus Stahl granit-emailliert H.20 GN 1/1 |
| 220100009 | Pizzablech Abm.53x32,5 cm |
| 220100014 | Blech aus nicht haftendem Aluminium gelocht H.20 Abm.53x32,5 cm |
| 220100015 | Blech aus nicht haftendem Aluminium H.20 Abm.53x32,5 cm |
| 230100002 | Verchromtes Grillblech Abm.53x32,5 cm |
| 230100005 | Brathähnchenblech (8 Spikes) Abm.53x32,5 cm |
| 230100006 | Grillblech Abm.53x32,5 cm |
| 220200003 | Blech aus Edelstahl H.20 Abm.53x32,5 cm |
| 220200002 | Blech aus Edelstahl H.40 Abm.53x32,5 cm |
| 220200004 | Blech aus Edelstahl gelocht H.20 Abm. 53x32,5 cm |
| 220100005 | Frittierblech H.40 Abm.53x32,5 cm |

Bleche 600x400 für Bakery Linie

| | |
|-----------|--|
| 220100001 | Blech aus Aluminium H.20 600x400 |
| 220100008 | Pizzablech H.20 600x400 |
| 220100010 | Blech aus Aluminium gelocht H.20 600x400 |
| 230100001 | Blech für Grillgestell 600x400 |

* Optional nur bei Bestellung