

mood.



mood.

**Pro****Lite**

YMDGN11-07D0WBS000

YMDGN11-07D0W00000

7 niveaux GN 1/1

7 niveaux GN 1/1

70 mm

70 mm

850x890x890

850x890x890

93 kg

93 kg

11 kW

11 kW

380-415 V / 3 N

380-415 V / 3 N

IPx 4

IPx 4

Modèle**Capacité****Distance****Dimensions mm (LxPxH)****Poids (kg)****Puissance él.****Voltage****Degré de protection IP****Pro****Lite**

YMDGN11-11D0WBS000

YMDGN11-11D0W00000

11 niveaux GN 1/1

11 niveaux GN 1/1

70 mm

70 mm

850x890x1170

850x890x1170

127 kg

127 kg

17 kW

17 kW

380-415 V / 3 N

380-415 V / 3 N

IPx 4

IPx 4

Caractéristiques principales (version Pro)

- ☐ Cuisson à convection, combinée et à vapeur avec minuteur ou utilisation de la sonde de température à coeur
- ☐ Plage de température de 30°C à 280°C
- ☐ Modalités de cuisson: manuelle et/ou programmable
- ☐ Mémoire interne pour la sauvegarde des recettes (99)
- ☐ Visualisation rapide de la mémoire utilisée et à disposition
- ☐ Préchauffage manuel et/ou automatique réglable jusqu'à 280°C
- ☐ Jusqu'à 5 phases de cuisson à enregistrer par recette
- ☐ Ecran numérique multifonction doté de la fonction YesClima
- ☐ Possibilité de modifier les paramètres de cuisson à cycle en fonction
- ☐ Visualisation instantanée des paramètres de cuisson programmés
- ☐ Système d'autodiagnostic d'alarmes visualisé sur l'écran
- ☐ Cycles spéciaux : refroidissement de l'enceinte de cuisson avec possibilité de prolonger les temps en fin de cuisson et suppression rapide des recettes mémorisées
- ☐ Fonction manuelle de relâchement de l'humidité
- ☐ Technologie FastSteam pour la production de vapeur instantanée
- ☐ Technologie automatique SCS (Smart Chimney System) pour l'extraction forcée de l'humidité
- ☐ Vitesse de ventilation réglable (3) et une à impulsion, avec l'inversion automatique du sens de rotation
- ☐ Chambre de cuisson emboutie en acier inox 304
- ☐ Structure frontale dotée du système screwless (sans charnières)
- ☐ Tableau de commande simply-removable
- ☐ Côté latéral droit simply-approachable
- ☐ Compartiment moteur simply-approachable
- ☐ Vitre avec ramasse-gouttes
- ☐ Sonde de température à coeur un point avec raccordement externe à l'enceinte de cuisson
- ☐ Siphon d'évacuation intégré
- ☐ Pieds réglables en hauteur
- ☐ Configuration Stackable kit
- ☐ Glissière à grille simply-removable
- ☐ Poignée ergonomique et légère conforme aux standards HACCP
- ☐ Reversibilité de la porte R/L*
- ☐ Porte avec double vitrage à haut isolant thermique, facile à inspecter et safety fanstop à l'ouverture de la porte
- ☐ Eclairage halogène interne à l'enceinte de cuisson
- ☐ Douchette avec rappelle automatique intégré**
- ☐ Système de nettoyage automatique avec l'utilisation du monoproduit YesClean (4+1 cycles)
- ☐ Réservoirs détergents mono produit intégré (YesClean)**

* Option disponible au moment de la commande

** Pas disponible pour la version Lite

mood

		YMDGN11-07DO WBS000	YMDGN11-07DO W00000	YMDGN11-11DO WBS000	YMDGN11-11DO W00000
Modèles	Références				
	Capacité	7	7	11	11
	Version Pro (full optional)	●		●	
	Version Lite		●		●
Typologie de cuisson	Version Classic				
	Cuisson à convection, combinée et à vapeur				
	Cuisson à convection, combinée et à vapeur avec minuteur ou utilisation de sonde de température à coeur	●	●	●	●
	Cuisson à convection, combinée et à vapeur avec minuteur ou utilisation de sonde de température à coeur (sonde mono-point en				
	Cuisson à convection, combinée et à vapeur avec minuteur ou utilisation de sonde de température à coeur (sonde multi-point en				
Température	Technologie ACT (advanced clima technology) pour l'économie d'énergie grâce à la gestion automatique de la condition				
	Plage de temperature de 30°C à 280°C	●	●	●	●
Modalités de cuisson	Cuisson manuelle	●	●	●	●
	Cuisson programmable	●	●	●	●
	Cuisson automatique				
Mémorisation des recettes	Mémoire interne pour la sauvegarde des recettes (99)	●	●	●	●
	Livre de recettes préchargées YESRECIPES, réparties en catégories				
	Livre de recettes préchargées MYCOOKBOOK pour la sauvegarde des recettes en fichiers customisés				
	Visualisation rapide de la mémoire utilisée et disponible	●	●	●	●
Phases de cuisson	5 phases de cuisson par chaque programme	●	●	●	●
	10 phases de cuisson par chaque programme				
	Fonction maintien HOLD à la fin de la cuisson				
Préchauffage	Préchauffage manuel et/ou automatique programmable jusqu'à 280°	●	●	●	●
	Préchauffage manuel et/ou automatique programmable jusqu'à 300°				
Control et Ecran	Controls manuels				
	Ecran numérique multifonction				
	Ecran numérique multifonction doté de la fonction YesClima	●	●	●	●
Périphériques	Ecran touchscreen 10", plurilingues				
	Fonction Click&Share pour la sauvegarde des recettes avec sa propre image de couverture				
	Port USB latéral pour l'insertion et le téléchargement des données (y compris celles HACCP)				
Modifications et visualisation	Configuration à la WIFI intégrée				
	Possibilité de modifier les paramètres de cuisson à cycle en fonction	●	●	●	●
	Visualisation instantanée des paramètres de cuisson programmés	●	●	●	●
	Visualisation instantanée du programme de cuisson demandé				
Cycles spéciaux	Système d'autodiagnostic d'alarmes visualisé sur l'écran	●	●	●	●
	Cycle spécial cuisson en Delta T				
	Cycle spécial Time's Up pour les cuissons synchronisées				
	Cycle spécial Cook&Go pour les cuissons simultanées				
	Cycle spécial refroidissement chambre de cuisson	●	●	●	●
	Cycle spécial régénération				
	Cycle spécial fermentation				
	Cycle spécial prolongement du temps en fin de cuisson	●	●	●	●
Production de l'humidité et de la vapeur	Suppression rapide des recettes mémorisées	●	●	●	●
	Fonction manuelle de relâchement de l'humidité	●	●	●	●
	Relachement de l'humidité de 0% à 100%				
	Technologie FastSteam pour la production de vapeur instantanée	●	●	●	●
Extraction de l'humidité	Technologie YesSteam pour la production de vapeur avec steamer à haut rendement				
	Système manuel de déshumidification forcée				
	Technologie programmable FCS (fast chimney system) pour l'extraction forcée de l'humidité				
Distribution de la chaleur	Technologie automatique SCS (smart chimney system) pour l'extraction forcée de l'humidité	●	●	●	●
	Système de distribution de la chaleur un ventilateur	●	●		●
	Système de distribution de la chaleur à plusieurs ventilateurs			●	●
Vitesses de ventilation	Vitesse de ventilation supplémentaire SOFT-BAKING				
	Vitesse de ventilation réglable (3) avec inversion automatique du sens de rotation de la ventilation	●	●	●	●
	Vitesse de ventilation réglable (7) avec inversion automatique du sens de rotation de la ventilation				
	Vitesse spéciale à impulsions avec inversion automatique du sens de rotation de la ventilation	●	●	●	●
Chambre de cuisson	Chambre de cuisson en acier inox 304				
	Chambre de cuisson emboutie en acier inox 304	●	●	●	●
	Chambre de cuisson emboutie en acier inox 316				
Structure du four	Structure du tableau de commande en acier inox 304				
	Structure frontale dotée du système screwless (sans charnières)	●	●	●	●
	Tableau de commande simply-removable	●	●	●	●
	Côté latéral droit simply-approchable	●	●	●	●
	Compartiment moteurs simply-approchable	●	●	●	●
	Vitre avec ramasse-gouttes intégré	●	●	●	●
	Double cheminée	●	●	●	●
	Sonde de température à coeur un point, raccordement extérieure	●	●	●	●
	Sonde de température à coeur multipoint, raccordement extérieure à la chambre de cuisson				
	Syphon d'évacuation intégré	●	●	●	●
	Pieds réglables en hauteur	●	●	●	●
	Configuration Stackable Kit	●●	●●	●●	●●
	Glissière à grille simply-removable	●	●	●	●
	Porte plaques simply-removable	●●	●●	●●	●●
Porte	Poignée ergonomique et légère conforme aux standards HACCP	●	●	●	●
	Configuration à la réversibilité de la porte L/R (en option et à rajouter au moment de la commande)	●●	●●	●●	●●
	Porte avec double vitrage à haut isolant thermique, facile à inspecter	●	●	●	●
Eclairage	Eclairage halogène interne à l'enceinte de cuisson	●	●	●	●
	Refroidissement des composants à travers un ventilateur	●	●	●	●
	Safety fanstop à l'ouverture de la porte	●	●	●	●
Système de lavage	Douchette manuelle externe	●●	●●	●●	●●
	Douchette avec rappelle automatique	●		●	
	Système de nettoyage automatique avec l'utilisation du mono-produit YesClean (4+1 cycles)	●	●	●	●
	Fonction remplissage détergent pour contrôler le système de nettoyage				
	Réservoir détergent à mono-produit YesClean intégré	●		●	
	Réservoirs détergents à mono-produits YesClean + YesCal intégrés				

Accessoires généraux

Toutes Lignes

260700004	Kit douchette externe
400100013	Détergent liquide YesClean (lot x12 pièces 1kg ch.)
400100022	YesCal produit pour la décalcification de la chaudière (lot x12 pièces 1kg ch.)
260900001	Cartouche filtrante mod.XL plus tête
260900001-1	Cartouche filtrante mod.XL
260900001-3	Tête pour la cartouche filtrante mod.XL
YSTW	Kit roues pour le support de cuisine
061200013	Sonde de temp. à coeur multipoint conforme aux fours ego, star, ego rack et ego slim*
061200007	Sonde de temp. à coeur un point conforme aux fours mood e taos*

Lignes Ho.Re.Ca. & Arte Bianca

YSTG7	Support de cuisine à 6 niveaux (LxPxH) 850x890x720 mm
YABGN64-5D	Cellule de pousse/refroidissement 5 niveaux (LxPxH) 750x730x850 mm
390200008	Glissière à grille à 6 niveaux 600x400 (L/R)
390200001	Porte plaques à 6 niveaux 600x400 (L/R)
390100006	Glissière à grille à 7 niveaux GN 1/1 (L/R)
390200002	Porte plaques à 7 niveaux GN 1/1 (L/R)
390200005	Glissière à grille à 10 niveaux 600x400 (L/R)
390200003	Porte plaques à 10 niveaux 600x400 (L/R)
390100007	Glissière à grille à 11 niveaux GN 1/1 (L/R)
390200004	Porte plaques à 11 niveaux GN 1/1 (L/R)
YSTKIT	Stackable kit
YSTSTK	Support pour stackable kit (LxPxH) 850x850x282 mm
YPSTK6040-M	Chambre de pousse mécanique et ventilée à 12 niveaux 600x400 (LxPxH) 850x930x740 mm
YPSTK6040-D	Chambre de pousse numérique et ventilée à 12 niveaux 600x400 (LxPxH) 850x930x740 mm
-	Chambre de cuisson en acier inoxydable AISI 316 fours: star 6 niveaux et ego 7 niveaux*
-	Chambre de cuisson en acier inoxydable AISI 316 fours: star 10 niveaux et ego 11 niveaux*
-	Reversibilité de la porte D/G*

Ligne Special

142000002	Chariot à 20 niveaux GN 1/1
142000001	Chariot à 16 niveaux 600x400
YSTSLIM	Support de cuisine à 6 niveaux (LxPxH) 512x908x687 mm conforme au four ego slim

Plaques

Plaques GN 1/1 pour la ligne Ho.Re.Ca.

220100006	Plaque aluminium antiadhérente 6 oeufs d. 53x32,5 cm
220100007	Plaque en acier émaillée h.20 GN 1/1
220100009	Plaque à pizza d.53x32,5 cm
220100014	Plaque aluminium perforée antiadhérente h.20 d.53x32,5 cm
220100015	Plaque aluminium antiadhérente h.20 d. 53x32,5 cm
230100002	Grille chromée d.53x32,5 cm
230100005	Broches à 8 poulet rôtis d.53x32,5 cm
230100006	Plaque à griller d.53x32,5 cm
220200003	Plaque en acier h.20 d.53x32,5 cm
220200002	Plaque en acier h.40 d.53x32,5 cm
220200004	Plaque en acier perforée h.20 d.53x32,5 cm.
220100005	Plaque en acier à frire h.40 d.53x32,5 cm.

Plaques 600x400 pour la ligne Arte Bianca

220100001	Plaque aluminium h.20 600x400
220100008	Plaque à pizza h.20 600x400
220100010	Plaque aluminium perforée h.20 600x400
230100001	Grille 600x400