

ego.



ego.



Pro		Lite		Codice modello	Pro		Lite	
YEONG11M07D0WBS000		YEONG11M07D0WB0000			YEONG11M11D0WBS000		YEONG11M11D0WB0000	
7 teglie GN 1/1		7 teglie GN 1/1		Capacità	11 teglie GN 1/1		11 teglie GN 1/1	
70 mm		70 mm			Interasse teglie	70 mm		70 mm
850x890x890		850x890x890		Dimensioni mm (LxPxxA)		850x890x1170		850x890x1170
105 kg		105 kg			Peso (kg)	142 kg		142 kg
18 kW		18 kW		Potenza		24 kW		24 kW
380-415 V / 3 N		380-415 V / 3 N			Voltaggio	380-415 V / 3 N		380-415 V / 3 N
IPx 4		IPx 4		Grado di protezione IP		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
- Tecnologia ACT di risparmio energetico (Advanced Climate Technology) con regolazione automatica del clima
- Modalità di cottura manuale, programmata e/o automatica
- Ricettario YESRECIPES precaricato e suddiviso per categorie
- Ricettario MYCOOKBOOK per il salvataggio delle ricette su cartelle personalizzabili
- Preriscaldamento manuale e/o automatico regolabile fino a 300°
- Fino a 10 fasi di cottura memorizzabili per ogni programma
- Ciclo di MANTENIMENTO al termine della cottura manuale e/o programmata
- Display touchscreen 10" multilingue
- Funzione Click&Share per il salvataggio delle ricette con la propria immagine di copertina
- Interfaccia USB per upload e download dati (inclusi i dati HACCP)
- Predisposizione alla connessione WIFI integrata
- Visualizzazione allarmi su display con sistema di autodiagnosi
- Cicli speciali: cottura in Delta T, Time's up per cotture sincronizzate, Cook&Go per cotture simultanee, raffreddamento rapido camera di cottura, rigenerazione e lievitazione
- Funzione erogazione manuale umidità
- Tecnologia FastSteam per la generazione di vapore immediato
- Tecnologia YesSteam per la generazione di vapore con steamer ad alta efficienza
- Tecnologia programmabile FCS (Fast Chimney System) per la rimozione forzata dell'umidità
- Tecnologia automatica SCS (Smart Chimney System) per la rimozione forzata dell'umidità
- Velocità di ventilazione regolabili (7) ed una ad impulsi con con inversione automatica del senso di rotazione
- Camera di cottura stampata in acciaio inox 304
- 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
- Sonda cuore multipunto con collegamento esterno alla camera di cottura
- Sifone scarico acqua integrato
- Piedini regolabili in altezza
- Predisposizione stackable kit
- Reggiteglia 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)
- Ciclo speciale di decalcificazione steamer
- Funzione carica detergente
- Vano detergente monoprodotta integrato per YesClean(lavaggio) e YesCal(decalcificazione steamer)

* Optional solo al momento dell'ordine

**Non disponibile per la versione Lite



		YEOGN11M07D 0WBS000	YEOGN11M07D 0WB0000	YEOGN11M11D 0WBS000	YEOGN11M11D 0WB0000
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)				
Temperatura	Cottura a convezione, combinata ed a vapore a tempo o con sonda cuore (sonda cuore multipunto optional)				
	Tecnologia ACT di risparmio energetico (advanced clima technology) con regolazione automatica del clima	●	●	●	●
Modalità di cottura	Temperatura regolabile da 30° a 280°	●	●	●	●
	Modalità di cottura manuale	●	●	●	●
Memorizzazione ricette	Modalità di cottura programmata	●	●	●	●
	Modalità di cottura automatica	●	●	●	●
Fasi di cottura	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	●	●	●	●
Preriscaldamento	Indicatore visivo dei programmi salvati o disponibili per il salvataggio				
	5 fasi di cottura memorizzabili per ogni programma	●	●	●	●
Controllo e display	10 fasi di cottura memorizzabili per ogni programma	●	●	●	●
	Ciclo di MANTENIMENTO al termine della cottura manuale e/o programmata	●	●	●	●
Periferiche	Preriscaldamento manuale e/o automatico regolabile fino a 280°				
	Preriscaldamento manuale e/o automatico regolabile fino a 300°	●	●	●	●
Modifiche e visualizzazione	Controlli manuali				
	Display digitale multifunzione				
Cicli speciali	Display digitale multifunzione con modalità YesClima				
	Display touchscreen 10" multilingue	●	●	●	●
	Funzione Click&Share per il salvataggio delle ricette con la propria immagine di copertina	●	●	●	●
Umidità e generazione di vapore	Interfaccia USB per upload e download dati (inclusi i dati HACCP)	●	●	●	●
	Predisposizione alla connessione WIFI integrata	●	●	●	●
Estrazione umidità	Modifiche ai parametri di cottura impostati a ciclo di cottura in funzione	●	●	●	●
	Visualizzazione istantanea dei parametri di cottura impostati	●	●	●	●
Distribuzione calore	Visualizzazione istantanea del programma di cottura richiamato	●	●	●	●
	Visualizzazione allarmi su display con sistema di autodiagnosi	●	●	●	●
Velocità ventilazione	Ciclo speciale cottura in Delta T	●	●	●	●
	Ciclo speciale Time's Up per cotture sincronizzate	●	●	●	●
Camera di cottura	Ciclo speciale Cook&Go per cotture simultanee	●	●	●	●
	Ciclo speciale raffreddamento rapido camera di cottura	●	●	●	●
Struttura forno	Ciclo speciale rigenerazione	●	●	●	●
	Ciclo speciale lievitazione	●	●	●	●
Porta	Ciclo speciale estensione tempo al termine della cottura	●	●	●	●
	Cancellazione rapida delle ricette memorizzate	●	●	●	●
Illuminazione	Funzione erogazione manuale umidità	●	●	●	●
	Regolazione umidità da 0% a 100%				
Sicurezza	Tecnologia FastSteam per la generazione di vapore immediato	●	●	●	●
	Tecnologia YesSteam per la generazione di vapore con steamer ad alta efficienza	●	●	●	●
Lavaggio	Rimozione forzata dell'umidità manuale				
	Tecnologia programmabile FCS (fast chimney system) per la rimozione forzata dell'umidità	●	●	●	●
Struttura forno	Tecnologia automatica SCS (smart chimney system) per la rimozione forzata dell'umidità	●	●	●	●
	Sistema di distribuzione calore monoventola	●	●		
Struttura forno	Sistema di distribuzione calore multiventola			●	●
	Ventilazione speciale SOFT-BAKING				
Struttura forno	Velocità di ventilazione regolabili (3) con inversione automatica del senso di rotazione				
	Velocità di ventilazione regolabili (7) con inversione automatica del senso di rotazione	●	●	●	●
Struttura forno	Ventilazione speciale ad impulsi con inversione automatica del senso di rotazione	●	●	●	●
	Camera di cottura in acciaio inox 304				
Struttura forno	Camera di cottura stampata in acciaio inox 304	●	●	●	●
	Camera di cottura stampata in acciaio inox 316	●●	●●	●●	●●
Struttura forno	Struttura pannello comandi in acciaio inox 304	●	●	●	●
	Struttura frontale forno con sistema screwless	●	●	●	●
Struttura forno	Pannello comandi simply-removable	●	●	●	●
	Fianco laterale destro simply-approachable	●	●	●	●
Struttura forno	Vano motori simply-approachable	●	●	●	●
	Vano raccogli condensa integrato	●	●	●	●
Struttura forno	Doppio camino	●	●	●	●
	Sonda cuore monopunto con collegamento esterno alla camera di cottura				
Struttura forno	Sonda cuore multipunto con collegamento esterno alla camera di cottura	●	●	●	●
	Sifone scarico acqua integrato	●	●	●	●
Struttura forno	Piedini regolabili in altezza	●	●	●	●
	Predisposizione stackable kit	●●	●●	●●	●●
Struttura forno	Scorrigiglia con struttura simply-removable	●●	●●	●●	●●
	Reggitegla con struttura simply-removable	●	●	●	●
Struttura forno	Struttura maniglia ergonomica e leggera conforme agli standard HACCP	●	●	●	●
	Predisposizione reversibilità porta D/S (optional solo al momento dell'ordine)	●●	●●	●●	●●
Struttura forno	Porta con doppio vetro ad elevato isolamento termico e facilmente ispezionabile	●	●	●	●
	Illuminazione alogena multilampada interna alla camera di cottura	●	●	●	●
Struttura forno	Ventola di raffreddamento per la protezione dei componenti	●	●	●	●
	Safety fanstop ad apertura porta	●	●	●	●
Struttura forno	Doccetta manuale esterna	●●	●●	●●	●●
	Doccetta retrattile integrata	●	●	●	●
Struttura forno	Lavaggio automatico forno con monocomponente YesClean (4+1 cicli)	●	●	●	●
	Funzione carica detergente	●	●	●	●
Struttura forno	Vano detergente monoprodotta integrato (YesClean)	●	●	●	●
	Vano detergente monoprodotta integrato per YesClean(lavaggio) e YesCal(decalcificazione steamer)	●	●	●	●

All Line

260700004-V	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 1 Kg cad.)
260900001	Cartuccia filtrante XL con testa
260900001-1	Cartuccia filtrante XL
260900001-3-V	Testa cartuccia filtrante XL
YSTW	Kit ruote per stand
061200013-V	Sonda cuore multipunto per forni Ego, Star, Ego Rack ed Ego Slim
061200007-V	Sonda cuore monopunto per forni Mood e Taos

Linee Ho.Re.Ca & Arte Bianca

ON DEMAND	Camera in acciaio inossidabile AISI 316 per forni Ego 7 teglie e Star 6 teglie (lotti da 5 pz)
ON DEMAND	Camera in acciaio inossidabile AISI 316 per forni Ego 7 teglie e Star 6 teglie (lotti da 5 pz)
390200008	Scorrigriglia 6 teglie 600x400
390200001	Reggitegla 6 teglie 600x400
390100006	Scorrigriglia 7 teglie GN1/1
390200002	Reggitegla 7 teglie GN1/1
390200005	Scorrigriglia 10 teglie 600x400
390200003	Reggitegla 10 teglie 600x400
390100007	Scorrigriglia 11 teglie GN1/1
390200004	Reggitegla 11 teglie GN1/1
	Reversibilità porta D/S (optional solo al momento dell'ordine)
YSTDP	Stand 6 ripiani (LxPxA) 850x890x720mm
YSTKIT-00000	Stackable kit
YSTKIT-06000	Stackable kit con kit tubi connessione cappa
YSTKITC-0000	Kit tubi connessione cappa
YCAP10010101010001	Cappa a condensazione
YCAP10NC0101010000	Cappa (senza kit condensazione)
YCAP20010101010000	Cappa a condensazione per forni Slim
YPSTK6040-D0000D00	Lievitatore digitale ventilato/ indipendente 12 teglie 600x400 (LxPxA) 850x930x740 mm

Linea Special

142000013-V	Carrello portateglaie 20 teglie GN1/1
142000015-V	Carrello portateglaie 16 teglie 600x400
YSTSLIM	Stand 6 ripiani (LxPxA) 512x908x687 mm per Ego Slim

Teglie GN1/1

220100006	Teglia in alluminio antiaderente per 6 uova d. 53x32,5 cm (lotti da 5 pz)
220100007	Teglia in acciaio smaltata GN 1/1 h.20 (lotti da 5 pz)
220100009	Teglia pizza d.53x32,5 cm (lotti da 2 pz)
220100014	Teglia alluminio perforata antiaderente d. 53x32,5 cm h.20 (lotti da 5 pz)
220100015	Teglia alluminio antiaderente d.53x32,5 cm h.20 (lotti da 5 pz)
230100002	Griglia cromata d.53x32,5 cm (lotti da 5 pz)
230100005	Teglia per 8 polli spiedo d.53x32,5 cm (lotti da 5 pz)
230100006	Teglia per grigliare d.53x32,5 cm (lotti da 5 pz)
220200003	Teglia in acciaio d.53x32,5 cm h.20 (lotti da 5 pz)
220200002	Teglia in acciaio d.53x32,5 cm h.40 (lotti da 3 pz)
220200004	Teglia in acciaio perforata d.53x32,5 cm h.20 (lotti da 5 pz)
220100005	Teglia in acciaio per frittura d.53x32,5 cm h.40 (lotti da 2 pz)

Teglie 600x400

220100001	Teglia in alluminio 600x400 h.20 (lotti da 5 pz)
220100008	Teglia pizza 600x400 h.20 (lotti da 2 pz)
220100010	Teglia alluminio perforata 600x400 h.20 (lotti da 5 pz)
230100001	Griglia 600x400 (lotti da 5 pz)
220100019	Teglia baguette 600x400 (lotti da 2 pz)