

# ego<sup>□</sup> rack



# ego<sub>rack</sub>

	<b>Pro</b>
Codice modello	YEOGN11-20D0WBS000
Capacità	20 teglie GN 1/1
Interasse teglie	70 mm
Dimensioni mm (LxPxA)	900x890x1850
Peso (kg)	262 kg
Potenza	39 kW
Voltaggio	380-415 V / 3 N
Grado di protezione IP	IPx 4

	<b>Lite</b>	<b>Classic</b>
Codice modello	YEO6040-16D0WBS000	YEC6040-16D0WBS000
Capacità	16 teglie 600x400	16 teglie 600x400
Interasse teglie	80 mm	80 mm
Dimensioni mm (LxPxA)	900x890x1850	900x890x1850
Peso (kg)	255 kg	255 kg
Potenza	31,5 kW	31,5 kW
Voltaggio	380-415 V / 3 N	380-415 V / 3 N
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
- Pannello comandi simply-removable
- Vano motori simply-approachable
- Sonda cuore multipunto con collegamento esterno alla camera di cottura
- Piedini regolabili in altezza
- Struttura maniglia ergonomica e leggera conforme agli standard HACCP
- 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 monoprodotto integrato (YesClean)
- Carrello portateglie incluso

\* Optional solo al momento dell'ordine    \*\*Non disponibile per le versioni Lite e Classic  
 \*\*\*Non disponibile per la versione Classic



		YEOGN11-20D0 0000FC	YEO6040-16D00 000FC	YEO6040-16DC0 000FC
Equipaggiamento	Codice modello			
	Capacità	20	16	16
	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°			
	Preriscaldamento manuale e/o automatico regolabile fino a 300°	●	●	●
Controllo e display	Controlli manuali			
	Display digitale multifunzione			
	Display digitale multifunzione con modalità YesClima			
Periferiche	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)	●	●	●
Modifiche e visualizzazione	Predisposizione alla connessione WIFI integrata	●	●	●
	Modifiche ai parametri di cottura impostati a ciclo di cottura in funzione	●	●	●
	Visualizzazione istantanea dei parametri di cottura impostati	●	●	●
	Visualizzazione istantanea del programma di cottura richiamato	●	●	●
Cicli speciali	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	●	●	●
	Ciclo speciale rigenerazione	●	●	●
	Ciclo speciale lievitazione	●	●	●
Umidità e generazione di vapore	Ciclo speciale estensione tempo al termine della cottura	●	●	●
	Cancellazione rapida delle ricette memorizzate	●	●	●
	Funzione erogazione manuale umidità	●	●	●
Estrazione umidità	Regolazione umidità da 0% a 100%			
	Tecnologia FastSteam per la generazione di vapore immediato	●	●	●
	Tecnologia YesSteam per la generazione di vapore con steamer ad alta efficienza	●		
Distribuzione calore	Rimozione forzata dell'umidità manuale			
	Tecnologia programmabile FCS (fast chimney system) per la rimozione forzata dell'umidità	●	●	●
Velocità ventilazione	Tecnologia automatica SCS (smart chimney system) per la rimozione forzata dell'umidità	●	●	●
	Sistema di distribuzione calore monoventola			
	Sistema di distribuzione calore multiventola	●	●	●
Camera di cottura	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	●	●	●
Struttura forno	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			
	Doppio camino	●	●	●
Porta	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			
	Scorrigiglia 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)			
	Porta con doppio vetro ad elevato isolamento termico e facilmente ispezionabile	●	●	●
Illuminazione	Struttura maniglia ergonomica e leggera conforme agli standard HACCP	●	●	●
	Predisposizione reversibilità porta D/S (optional solo al momento dell'ordine)			
Sicurezza	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	●	●	●
	Doccetta manuale esterna	●●	●●	●●
	Doccetta retrattile integrata	●	●	●
	Lavaggio automatico forno con monocomponente YesClean (4+1 cicli)	●	●	●
Lavaggio	Funzione carica detergente	●	●	●
	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 portateglie 20 teglie GN1/1
142000015-V	Carrello portateglie 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
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)