

# karma.



# karma.



Pro	Lite		Pro	Lite
YKF6040-06M000S000	YKF6040-06M0000000	<b>Codice modello</b>	YKF6040-10M000S000	YKF6040-10M0000000
6 teglie 600x400	6 teglie 600x400	<b>Capacità</b>	10 teglie 600x400	10 teglie 600x400
80 mm	80 mm	<b>Interasse teglie</b>	80 mm	80 mm
850x890x890	850x890x890	<b>Dimensioni mm (LxPxA)</b>	850x890x1170	850x890x1170
90 kg	90 kg	<b>Peso (kg)</b>	125 kg	125 kg
11 kW	11 kW	<b>Potenza</b>	17 kW	17 kW
380-415 V / 3 N	380-415 V / 3 N	<b>Voltaggio</b>	380-415 V / 3 N	380-415 V / 3 N
IPx 4	IPx 4	<b>Grado di protezione IP</b>	IPx 4	IPx 4

## Caratteristiche principali (versione Pro)

- Cottura a convezione, combinata ed a vapore
- Temperatura regolabile da 30°C a 280°C
- Modalità di cottura manuale
- Controlli manuali
- Regolazione umidità da 0% a 100%
- Rimozione forzata dell'umidità manuale
- Ventilazione con inversione automatica del senso di rotazione
- Velocità di ventilazione aggiuntiva SOFT-BAKING\*
- Camera di cottura 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
- Piedini regolabili in altezza
- Predisposizione stackable kit
- Scorrigriglia con struttura simply-removable
- Predisposizione reversibilità porta D/S\*
- 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
- Ventola di raffreddamento per la protezione dei componenti
- Doccetta retrattile integrata\*\*

\* Optional solo al momento dell'ordine

\*\*Non disponibile per la versione Lite

# karma

		YKO6040-6M	YKO6040-10M
Equipaggiamento	Codice modello		
	Capacità	6	10
	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		
Memorizzazione ricette	Modalità di cottura automatica		
	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		
Preriscaldamento	10 fasi di cottura memorizzabili per ogni programma		
	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	●	●
Cicli speciali	Visualizzazione istantanea dei parametri di cottura impostati		
	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		
Umidità e generazione di vapore	Ciclo speciale raffreddamento rapido camera di cottura		
	Ciclo speciale rigenerazione		
	Ciclo speciale lievitazione		
Estrazione umidità	Ciclo speciale estensione tempo al termine della cottura		
	Cancellazione rapida delle ricette memorizzate		
Distribuzione calore	Funzione erogazione manuale umidità	●	●
	Regolazione umidità da 0% a 100%		
Velocità ventilazione	Tecnologia FastSteam per la generazione di vapore immediato		
	Tecnologia YesSteam per la generazione di vapore con steamer ad alta efficienza		
Camera di cottura	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	●	
	Sistema di distribuzione calore multiventola		●
	Ventilazione speciale SOFT-BAKING	●●	●●
Porta	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	●	●	
Illuminazione	Vano raccogli condensa integrato	●	●
	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	●●	●●
	Scorrigiglia con struttura simply-removable	●	●
	Reggitegla con struttura simply-removable	●●	●●
	Struttura maniglia ergonomica e leggera conforme agli standard HACCP	●	●
Sicurezza	Predisposizione reversibilità porta D/S (optional solo al momento dell'ordine)	●●	●●
	Porta con doppio vetro ad elevato isolamento termico e facilmente ispezionabile	●	●
Lavaggio	Illuminazione alogena multilampada interna alla camera di cottura	●	●
	Ventola di raffreddamento per la protezione dei componenti	●	●
	Safety fanstop ad apertura porta	●	●
	Doccetta manuale esterna	●●	●●
	Doccetta retrattile integrata	●●	●●
Lavaggio	Lavaggio automatico forno con monocomponente YesClean (4+1 cicli)		
	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 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
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)