

mood.



mood.



Pro	Lite	Modellcode	Pro	Lite
YMDGN11-07D0WBS000	YMDGN11-07D0W00000		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 Feuchtigkeitzufuhr
- FastSteam-Technologie für sofortige Dampferzeugung
- Automatische SCS-Technologie (Smart Chimney System) für erzwungenen Abzug der Feuchtigkeit
- Einstellbare Lüftungsgeschwindigkeiten (3) + Pulsfrequenz 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
- Einziehbarer Duschen inbegriffen**
- Automatisches Waschsysteem mit einer Komponente YesClean (4+1 Zyklen)
- Integrierter Einzelproduktbehälter (YesClean)**

* Nur als Option bei Auftragserteilung

**Nicht verfügbar für Lite-Version



		YMDGN11-07D0 WBS000	YMDGN11-07D0 W00000	YMDGN11-11D0 WBS000	YMDGN11-11D0 W00000
Geräteversion	Modellcode				
	Kapazität	7	7	11	11
	Pro-Version (mit allen Optionen)	●		●	
	Lite-Version		●		●
Garmodus	Classic-Version				
	Heißluft, Kombi- und Dampfgaren				
	Heißluft, Kombi- und Dampfgaren mit fester Zeit oder Funktion Kerntemperaturfühler	●	●	●	●
	Heißluft, Kombi- und Dampfgaren mit fester Zeit oder Funktion Kerntemperaturfühler (Einpunkt-Kerntemperaturfühler optional)				
Temperatur	Heißluft, Kombi- und Dampfgaren mit fester Zeit oder Funktion Kerntemperaturfühler (Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler optional)				
	ACT-Technologie (Advanced Climate Technology) mit Energieeinsparung dank der automatischen Klimaregulierung				
	Temperatur einstellbar von 30°C bis 280°C	●	●	●	●
	Manueller Garmodus	●	●	●	●
Garmodus	Programmierter Garmodus	●	●	●	●
	Automatischer Garmodus				
	Datenspeicher zum Speichern von Programmen (99)	●	●	●	●
	Vorgespeichertes Buch YESRECIPES, in Kategorien unterteilt				
Rezeptespeicher	MEINKOCHBUCH zum Speichern von Programmen in anpassbaren Ordnern				
	Schnelle Anzeige von freien und besetzten Positionen	●	●	●	●
	5 Garphasen je Programm	●	●	●	●
	10 Garphasen je Programm				
Vorheizen	Funktion WARMHALTEN am Ende des Garvorgangs				
	Manuelles oder automatisches Vorheizen einstellbar bis 280°C	●	●	●	●
	Manuelles oder automatisches Vorheizen einstellbar bis 300°C				
	Handsteuerungen				
Ofenschnittstelle	Digitales Multifunktionsdisplay				
	Digitales Multifunktionsdisplay mit Funktion Yesclima	●	●	●	●
	10" mehrsprachiges Touchscreen Display				
	Funktion Click&Share zum Speichern von Rezepten mit Ihren Titelbildern				
Peripheriegeräte	USB-Schnittstelle zum Hochladen und Herunterladen von Daten (auch HACCP-Daten)				
	Vorbereitung für integrierte WiFi-Verbindung				
	Möglichkeit der Änderung der Garparameter während des Zyklusbetriebs	●	●	●	●
	Sofortige Anzeige der eingestellten Garparameter	●	●	●	●
Änderungen und Anzeige	Sofortige Anzeige des eingestellten Garprogramms				
	Alarmanzeige mit Autodiagnose	●	●	●	●
	Sonderzyklus Delta T				
	Sonderzyklus Time's Up für synchronisiertes Garen				
Sonderzyklen	Sonderzyklus Cook&Go für simultanes Garen				
	Sonderzyklus Abkühlen der Garkammer	●	●	●	●
	Sonderzyklus Regenerierung				
	Sonderzyklus Aufgehen				
Feuchtigkeits- und Dampferzeugung	Verlängerung der Zykluszeit am Ende des Garprozesses	●	●	●	●
	Schnelles Löschen von gespeicherten Rezepten	●	●	●	●
	Funktion manuelle Feuchtigkeitszufuhr	●	●	●	●
	Feuchtigkeitszufuhr von 0% bis 100%				
Feuchtigkeitsabzug	FastSteam-Technologie für sofortige Dampferzeugung	●	●	●	●
	YesSteam-Technologie für Dampferzeugung mit hocheffizientem Steamer				
	Manuelles System für erzwungenen Abzug der Feuchtigkeit				
	Programmierbare FCS-Technologie (Fast Chimney System) für erzwungenen Abzug der Feuchtigkeit	●	●	●	●
Hitzezufuhr	Automatische SCS-Technologie (Smart Chimney System) für erzwungenen Abzug der Feuchtigkeit	●	●	●	●
	Hitzezufuhr mit einem Lüfter	●	●		
	Hitzezufuhr mit mehreren Lüftern			●	●
	Sonderlüftung SOFT-BAKING				
Lüftergeschwindigkeit	Einstellbare Lüftergeschwindigkeiten (3) mit automatischer Umkehrung der Lüfterdrehrichtung	●	●	●	●
	Einstellbare Lüftergeschwindigkeiten (7) mit automatischer Umkehrung der Lüfterdrehrichtung				
	Sonderlüftung mit Pulsfunktion mit automatischer Umkehrung der Lüfterdrehrichtung	●	●	●	●
	Garkammer in Edelstahl 304				
Garkammer	Garkammer geformt in Edelstahl 304	●	●	●	●
	Garkammer geformt in Edelstahl 316				
	Struktur der Bedientafel in Edelstahl 304				
	Schraubenlose frontale Struktur	●	●	●	●
Ofenstruktur	Einfach zu entfernende Bedientafel	●	●	●	●
	Leicht zugängliche rechte Seite	●	●	●	●
	Leicht zugängliches Motorfach	●	●	●	●
	Integrierter Sammelbehälter für Kondensat	●	●	●	●
Tür	Doppelter Kamin	●	●	●	●
	Einpunkt-Kerntemperaturfühler mit Anschluss außerhalb der Garkammer	●	●	●	●
	Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler mit Anschluss außerhalb der Garkammer				
	Integriertes Siphon	●	●	●	●
Beleuchtung	Verstellbare Füße	●	●	●	●
	Vorbereitung Kit stapelbar	●●	●●	●●	●●
	Einfach zu entfernender Gestellhalter	●	●	●	●
	Einfach zu entfernender Blechhalter	●●	●●	●●	●●
Sicherheit	Ergonomischer und leichter Griff gemäß HACCP-Normen	●	●	●	●
	Umkehrbare Türöffnung R/L (nur als Option bei Auftragserteilung)	●●	●●	●●	●●
	Tür mit Doppelglas, leicht zugänglich mit thermischer Isolierung	●	●	●	●
	Halogenlampen in der Garkammer	●	●	●	●
Waschen	Kühllüfter für den Schutz der Bauteile	●	●	●	●
	Sicherheitsstopp des Lüfters, wenn die Tür offen ist	●	●	●	●
	Externe Handdusche	●●	●●	●●	●●
	Einziehbar Dusche	●	●	●	●
Waschen	Automatisches Waschsysteem mit einer Komponente YesClean (4+1 Zyklen)	●	●	●	●
	Funktion Laden des Reinigungsmittels zur Prüfung des Zustands des Waschsystems				
	Integrierter Einzelproduktbehälter (YesClean)	●		●	
	Integrierte Einzelproduktbehälter (YesClean und YesCal)				

All Linie

260700004-V	Externes duschkit
400100013	YesClean Reinigungsmittel (Behälter mit 12 Stk. Je 1Kg)
400100022	YesCal Entkalkungsmittel zum Waschen des (Behälter mit 12 Stk. Je 1Kg)
260900001	Filtereinsatz Mod. XL mit Anschlusskopf
260900001-1	Filtereinsatz Mod. XL
260900001-3-V	Anschlusskopf für Filtereinsatz Mod. XL
YSTW	Kit Standräder
061200013-V	Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler für Ofen Ego, Star, Ego Rack und Ego Slim
061200007-V	Einpunkt-Kerntemperaturfühler für Ofen Mood und Taos

Ho.Re.Ca & Arte Bianca Linie

ON DEMAND	Edelstahl AISI 316 Garkammer für Öfen Ego und Star mit 6/7 Blechen (los von 5 stk)
ON DEMAND	Edelstahl AISI 316 Garkammer für Öfen Ego und Star mit 10/11 Blechen (los von 5 stk)
390200008	6 Bleche 600x400 Gestellhalter
390200001	6 Bleche 600x400 Blechhalter
390100006	7 Bleche GN 1/1 Gestellhalter
390200002	7 Bleche GN 1/1 Blechhalter
390200005	10 Bleche 600x400 Gestellhalter
390200003	10 Bleche 600x400 Blechhalter
390100007	11 Bleche GN 1/1 Gestellhalter
390200004	11 Bleche GN 1/1 Blechhalter
	Umkehrbare Türöffnung L/R (nur als Option bei Auftragserteilung)
YSTDP	Stand für 6 Ebenen (LxTxH) 850x890x720 mm
YSTKIT-00000	Kit stapelbar
YSTKIT-06000	Kit stapelbar mit Kit für Haubenverbindungsrohre
YSTKITC-0000	Haubenverbindungsrohrsatz (nur)
YCAP100101010001	Kondensationshaube
YCAP10NC0101010000	Haube (ohne Verflüssigungssatz)
YCAP20010101010000	Kondensationshaube für Slim Öfen
YPSTK6040-D0000D00	12 Bleche 600x400 digital belüfteter gärschrank (LxTxH) 850x930x740 mm

Special Linie

142000013-V	20 Bleche GN 1/1 Fahrgestell für ego-rack
142000015-V	16 Bleche 600x400 Fahrgestell für ego-rack
YSTSLIM	Stand für 6 Ebenen (LxTxH) 512x908x687 mm für ego-slim

Bleche GN1/1

220100006	Blech aus nicht haftendem Aluminium für 6 Eier Abm.53x32,5 cm (los von 5 stk)
220100007	Blech aus Stahl granit-emailliert H.20 GN 1/1 (los von 5 stk)
220100009	Pizzablech Abm.53x32,5 cm (los von 2 stk)
220100014	Blech aus nicht haftendem Aluminium gelocht H.20 Abm.53x32,5 cm (los von 5 stk)
220100015	Blech aus nicht haftendem Aluminium H.20 Abm.53x32,5 cm (los von 5 stk)
230100002	Verchromtes Grillblech Abm.53x32,5 cm (los von 5 stk)
230100005	Brathähnchenblech (8 Spikes) Abm.53x32,5 cm (los von 5 stk)
230100006	Grillblech Abm.53x32,5 cm (los von 5 stk)
220200003	Blech aus Edelstahl H.20 Abm.53x32,5 cm (los von 5 stk)
220200002	Blech aus Edelstahl H.20 Abm.53x32,5 cm (los von 3 stk)
220200004	Blech aus Edelstahl gelocht H.20 Abm. 53x32,5 cm (los von 5 stk)
220100005	Frittierblech H.40 Abm.53x32,5 cm (los von 2 stk)

Bleche 600x400

220100001	Plaque aluminium h.20 600x400 (los von 5 stk)
220100008	Plaque à pizza h.20 600x400 (los von 2 stk)
220100010	Plaque aluminium perforée h.20 600x400 (los von 5 stk)
230100001	Grille 600x400 (los von 5 stk)
220100019	Baguette Aluminium Perforation Tablett 600x400 (los von 2 stk)