

mood.



mood



Pro	Lite	Modèle	Pro	Lite
YMDGN11-07D0WBS000	YMDGN11-07D0W00000		YMDGN11-11D0WBS000	YMDGN11-11D0W00000
7 niveaux GN 1/1	7 niveaux GN 1/1	Capacité	11 niveaux GN 1/1	11 niveaux GN 1/1
70 mm	70 mm	Distance	70 mm	70 mm
850x890x890	850x890x890	Dimensions mm (LxPxH)	850x890x1170	850x890x1170
93 kg	93 kg	Poids (kg)	127 kg	127 kg
11 kW	11 kW	Puissance él.	17 kW	17 kW
380-415 V / 3 N	380-415 V / 3 N	Voltage	380-415 V / 3 N	380-415 V / 3 N
IPx 4	IPx 4	Degré de protection IP	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

		YMDGN11-07D0 WBS000	YMDGN11-07D0 W00000	YMDGN11-11D0 WBS000	YMDGN11-11D0 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 Technologie ACT (advanced clima technology) pour l'économie d'énergie grâce à la gestion automatique de la condition				
Température	Cuisson à convection, combinée et à vapeur avec minuteur ou utilisation de sonde de température à coeur (sonde multi-point en Technologie ACT (advanced clima technology) pour l'économie d'énergie grâce à la gestion automatique de la condition				
	Plage de température 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, reparties en catégories				
	Livre de recettes préchargées MYCOOKBOOK pour la sauvegarde des recettes en fichiers customisés				
Phases de cuisson	Visualisation rapide de la mémoire utilisée et disponible	●	●	●	●
	5 phases de cuisson par chaque programme	●	●	●	●
	10 phases de cuisson par chaque programme				
Préchauffage	Fonction maintien HOLD à la fin de la cuisson				
	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	●	●	●	●
Cycles spéciaux	Visualisation instantanée du programme de cuisson demandé				
	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				
Production de l'humidité et de la vapeur	Cycle spécial fermentation				
	Cycle spécial prolongement du temps en fin de cuisson	●	●	●	●
	Suppression rapide des recettes mémorisées	●	●	●	●
Extraction de l'humidité	Fonction manuelle de relâchement de l'humidité	●	●	●	●
	Relachement de l'humidité de 0% à 100%				
Distribution de la chaleur	Technologie FastSteam pour la production de vapeur instantanée	●	●	●	●
	Technologie YesSteam pour la production de vapeur avec steamer à haut rendement				
Vitesses de ventilation	Système manuel de déshumidification forcée				
	Technologie programmable FCS (fast chimney system) pour l'extraction forcée de l'humidité	●	●	●	●
Chambre de cuisson	Technologie automatique SCS (smart chimney system) pour l'extraction forcée de l'humidité				
	Système de distribution de la chaleur un ventilateur	●	●		●
Structure du four	Système de distribution de la chaleur à plusieurs ventilateurs			●	●
	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 en acier inox 304				
	Chambre de cuisson emboutie en acier inox 304	●	●	●	●
	Chambre de cuisson emboutie en acier inox 316				
	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-approachable	●	●	●	●
	Compartiment moteurs simply-approachable	●	●	●	●
Porte	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	●●	●●	●●	●●
Eclairage	Glissière à grille simply-removable	●	●	●	●
	Porte plaques simply-removable	●●	●●	●●	●●
	Poignée ergonomique et légère conforme aux standards HACCP	●	●	●	●
Dispositifs de sécurité	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 halogène interne à l'enceinte de cuisson	●	●	●	●
Système de lavage	Refroidissement des composants à travers un ventilateur	●	●	●	●
	Safety fanstop à l'ouverture de la porte	●	●	●	●
	Douchette manuelle externe	●●	●●	●●	●●
	Douchette avec rappelle automatique	●	●	●	●
	Système de nettoyage automatique avec l'utilisation du mono-produit YesClean (4+1 cycles)	●	●	●	●
Système de lavage	Fonction remplissage détergent pour contrôler le système de nettoyage				
	Réservoir détergent à mono-produit YesClean intégré	●			
	Réservoirs détergents à mono-produits YesClean + YesCal intégrés		●		

Toutes Lignes

260700004-V	Kit douchette externe
400100013	Détergent liquide YesClean (lot de 12 pcs. 1 Kg ch.)
400100022	YesCal produit pour la décalcification de la chaudière (lot de 12 pcs. 1 Kg ch.)
260900001	Cartouche filtrante mod.XL plus tête
260900001-1	Cartouche filtrante mod.XL
260900001-3-V	Tête pour la cartouche filtrante mod.XL
YSTW	Kit roues pour le piètement
061200013-V	Sonde de temp. à coeur multipoint conforme aux fours Ego, Star, Ego Rack, et Ego Slim
061200007-V	Sonde de temp. à coeur un point conforme aux fours Mood et Taos

Lignes Ho.Re.Ca & Arte Bianca

SUR DEMANDE	Chambre de cuisson en acier inoxydable AISI 316 fours: Star 6 niveaux et Ego 7 niveaux (lot de 5 pcs.)
SUR DEMANDE	Chambre de cuisson en acier inoxydable AISI 316 fours: Star 10 niveaux et Ego 11 niveaux (lot de 5 pcs.)
390200008	Glissière à grille à 6 niveaux 600x400
390200001	Porte plaque à 6 niveaux 600x400
390100006	Glissière à grille à 7 niveaux GN 1/1
390200002	Porte plaque à 7 niveaux GN 1/1
390200005	Glissière à grille à 10 niveaux 600x400
390200003	Porte plaque à 10 niveaux 600x400
390100007	Glissière à grille à 11 niveaux GN 1/1
390200004	Porte plaque à 11 niveaux GN 1/1
	Reversibilité de la porte D/G (option à rajouter au moment de la commande)
YSTDP	Piètement à 6 niveaux (LxPxH) 850x890x720 mm
YSTSTK	Piètement pour stackable kit (LxPxH) 850x850x282 mm
YSTKIT-00000	Stackable kit
YSTKIT-06000	Kit empilement + connexion à la hotte
YSTKITC-0000	Connexion Kit empilement à la hotte (seulement)
YCAP10010101010001	Hotte à condensation
YCAP10NC0101010000	Hotte extracteur simple
YCAP20010101010000	Hotte à condensation pour Fours Slim
YPSTK6040-D0000D00	Chambre de pousse numérique et ventilée à 12 niveaux 600x400 (LxPxH) 850x930x740 mm

Lignes Special

142000013-V	Chariot à 20 niveaux GN 1/1
142000015-V	Chariot à 16 niveaux GN 600x400
YSTSLIM	Piètement à 6 niveaux (LxPxH) 512x908x687 mm conforme au four Ego Slim

Plaques GN1/1

220100006	Plaque aluminium antiadhérente 6 oeufs d. 53x32,5 cm (lot de 5 pcs.)
220100007	Plaque en acier émaillée h.20 GN 1/1 (lot de 5 pcs.)
220100009	Plaque à pizza d.53x32,5 cm (lot de 2 pcs.)
220100014	Plaque aluminium perforée antiadhérente h.20 d.53x32,5 cm (lot de 5 pcs.)
220100015	Plaque aluminium antiadhérente h.20 d. 53x32,5 cm (lot de 5 pcs.)
230100002	Grille chromée d.53x32,5 cm (lot de 5 pcs.)
230100005	Broches à 8 poulet rôtis d.53x32,5 cm (lot de 5 pcs.)
230100006	Plaque à griller d.53x32,5 cm (lot de 5 pcs.)
220200003	Plaque en acier h.20 d.53x32,5 cm (lot de 5 pcs.)
220200002	Plaque en acier h.40 d.53x32,5 cm (lot de 3 pcs.)
220200004	Plaque en acier perforée h.20 d.53x32,5 cm (lot de 5 pcs.)
220100005	Plaque en acier à frêle h.40 d.53x32,5 cm (lot de 2 pcs.)

Plaques 600x400

220100001	Plaque aluminium h.20 600x400 (lot de 5 pcs.)
220100008	Plaque à pizza h.20 600x400 (lot de 2 pcs.)
220100010	Plaque aluminium perforée h.20 600x400 (lot de 5 pcs.)
230100001	Grille 600x400 (lot de 5 pcs.)
220100019	Plaque à baguette perforée en aluminium 600x400 (lot de 2 pcs.)