

mosaico.



mosaico



Pro

Lite

YMFGN11-07M000S000	YMFGN11-07M0000000
7 bleche GN 1/1	7 bleche GN 1/1
70 mm	70 mm
850x890x890	850x890x890
90 kg	90 kg
11 kW	11 kW
380-415 V / 3 N	380-415 V / 3 N
IPx 4	IPx 4

Modellcode

Kapazität

Abstand

Abmessungen (LxTxH)

Gewicht (kg)

Leistung

Spannung

IP Schutzgrad

Pro

Lite

YMFGN11-11M000S000	YMFGN11-11M0000000
11 bleche GN 1/1	11 bleche GN 1/1
70 mm	70 mm
850x890x1170	850x890x1170
125 kg	125 kg
17 kW	17 kW
380-415 V / 3 N	380-415 V / 3 N
IPx 4	IPx 4

Hauptcharakteristika (Pro-Version)

- ☐ Heißluft, Kombi- und Dampfgaren
- ☐ Temperatur einstellbar von 30°C bis 280°C
- ☐ Manueller Garmodus
- ☐ Handsteuerungen
- ☐ FastSteam-Technologie für sofortige Dampferzeugung
- ☐ Feuchtigkeitszufuhr von 0% bis 100%
- ☐ Manuelles System für erzwungenen Abzug der Feuchtigkeit
- ☐ Automatische Umkehrung der Lüfterdrehrichtung
- ☐ Sonderlüftung SOFT-BAKING
- ☐ Garkammer 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
- ☐ 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
- ☐ Kühllüfter für den Schutz der Bauteile
- ☐ Einziehbares Duschen inbegriffen**

* Nur als Option bei Auftragserteilung

**Nicht verfügbar für Lite-Version

		YMFGN11-07M0 00S000	YMFGN11-07M0 000000	YMFGN11-11M0 00S000	YMFGN11-11M0 000000
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				
Garphasen	5 Garphasen je Programm				
	10 Garphasen je Programm				
	Funktion WARMHALTEN am Ende des Garvorgangs				
	Manuelles oder automatisches Vorheizen einstellbar bis 280°C				
Vorheizen	Manuelles oder automatisches Vorheizen einstellbar bis 300°C				
	Handsteuerungen	●	●	●	●
	Digitales Multifunktionsdisplay				
	Digitales Multifunktionsdisplay mit Funktion Yesclima				
Ofenschnittstelle	10" mehrsprachiges Touchscreen Display				
	Funktion Click&Share zum Speichern von Rezepten mit Ihren Titelbildern				
	USB-Schnittstelle zum Hochladen und Herunterladen von Daten (auch HACCP-Daten)				
	Vorbereitung für integrierte WiFi-Verbindung				
Peripheriegeräte	Möglichkeit der Änderung der Garparameter während des Zyklusbetriebs	●	●	●	●
	Sofortige Anzeige der eingestellten Garparameter				
	Sofortige Anzeige des eingestellten Garprogramms				
	Alarmanzeige mit Autodiagnose				
Sonderzyklen	Sonderzyklus Delta T				
	Sonderzyklus Time's Up für synchronisiertes Garen				
	Sonderzyklus Cook&Go für simultanes Garen				
	Sonderzyklus Abkühlen der Garkammer				
	Sonderzyklus Regenerierung				
	Sonderzyklus Aufgehen				
	Verlängerung der Zykluszeit am Ende des Garprozesses				
	Schnelles Löschen von gespeicherten Rezepten				
Feuchtigkeits- und Dampferzeugung	Funktion manuelle Feuchtigkeitszufuhr				
	Feuchtigkeitszufuhr von 0% bis 100%	●	●	●	●
	FastSteam-Technologie für sofortige Dampferzeugung				
	YesSteam-Technologie für Dampferzeugung mit hocheffizientem Steamer				
Feuchtigkeitsabzug	Manuelles System für erzwungenen Abzug der Feuchtigkeit	●	●	●	●
	Programmierbare FCS-Technologie (Fast Chimney System) für erzwungenen Abzug der Feuchtigkeit				
	Automatische SCS-Technologie (Smart Chimney System) für erzwungenen Abzug der Feuchtigkeit				
Hitzezufuhr	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	Garkammer in Edelstahl 304	●	●	●	●
	Garkammer geformt in Edelstahl 304				
	Garkammer geformt in Edelstahl 316				
	Struktur der Bedientafel in Edelstahl 304				
Ofenstruktur	Schraubenlose frontale Struktur	●	●	●	●
	Einfach zu entfernende Bedientafel	●	●	●	●
	Leicht zugängliche rechte Seite	●	●	●	●
	Leicht zugängliches Motorfach	●	●	●	●
	Integrierter Sammelbehälter für Kondensat	●	●	●	●
	Doppelter Kamin	●	●	●	●
	Einpunkt-Kerntemperaturfühler mit Anschluss außerhalb der Garkammer				
	Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler mit Anschluss außerhalb der Garkammer				
	Integriertes Siphon	●	●	●	●
	Verstellbare Füße	●	●	●	●
	Vorbereitung Kit stapelbar	●●	●●	●●	●●
	Einfach zu entfernender Gestellhalter	●	●	●	●
Tür	Einfach zu entfernender Blechhalter	●●	●●	●●	●●
	Ergonomischer und leichter Griff gemäß HACCP-Normen	●	●	●	●
	Umkehrbare Türöffnung R/L (nur als Option bei Auftragserteilung)	●●	●●	●●	●●
	Tür mit Doppelglas, leicht zugänglich mit thermischer Isolierung	●	●	●	●
Beleuchtung	Halogenlampen in der Garkammer	●	●	●	●
	Kühlkörper für den Schutz der Bauteile	●	●	●	●
	Sicherheitsstopp des Lüfters, wenn die Tür offen ist				
		●	●	●	●
Waschen	Externe Handdusche	●●	●●	●●	●●
	Einziehbares Waschsystem 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 duschkitt
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)
YCAP200101010000	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)