

mosaico_B



mosaico



Pro	Lite		Pro	Lite
YMFGN11-07M000S000	YMFGN11-07M0000000	Codice modello	YMFGN11-11M000S000	YMFGN11-11M0000000
7 teglie GN 1/1	7 teglie GN 1/1	Capacità	11 teglie GN 1/1	11 teglie GN 1/1
70 mm	70 mm	Interasse teglie	70 mm	70 mm
850x890x890	850x890x890	Dimensioni mm (LxPxA)	850x890x1170	850x890x1170
90 kg	90 kg	Peso (kg)	125 kg	125 kg
11 kW	11 kW	Potenza	17 kW	17 kW
380-415 V / 3 N	380-415 V / 3 N	Voltaggio	380-415 V / 3 N	380-415 V / 3 N
IPx 4	IPx 4	Grado di protezione IP	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
- Sifone scarico acqua 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

mosaico

		YMFGN11-07M0 00S000	YMFGN11-07M0 000000	YMFGN11-11M0 00S000	YMFGN11-11M0 000000
Equipaggiamento	Codice modello				
	Capacità	7	7	11	11
	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	●	●	●	●
	Visualizzazione istantanea dei parametri di cottura impostati				
Cicli speciali	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				
	Ciclo speciale raffreddamento rapido camera di cottura				
	Ciclo speciale rigenerazione				
Umidità e generazione di vapore	Ciclo speciale lievitazione				
	Ciclo speciale estensione tempo al termine della cottura				
	Cancellazione rapida delle ricette memorizzate				
Estrazione umidità	Funzione erogazione manuale umidità	●	●	●	●
	Regolazione umidità da 0% a 100%				
Distribuzione calore	Tecnologia FastSteam per la generazione di vapore immediato				
	Tecnologia YesSteam per la generazione di vapore con steamer ad alta efficienza				
Velocità ventilazione	Rimozione forzata dell'umidità manuale	●	●	●	●
	Tecnologia programmabile FCS (fast chimney system) per la rimozione forzata dell'umidità				
Camera di cottura	Tecnologia automatica SCS (smart chimney system) per la rimozione forzata dell'umidità				
	Sistema di distribuzione calore monoventola	●	●		
Struttura forno	Sistema di distribuzione calore multiventola			●	●
	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				
	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	●	●	●	●
	Struttura maniglia ergonomica e leggera conforme agli standard HACCP	●	●	●	●
Lavaggio	Safety fanstop ad apertura porta	●	●	●	●
	Doccetta manuale esterna	●●	●●	●●	●●
	Doccetta retrattile integrata	●		●	
	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)