

star



star



Pro	Lite
YTR6040M06D0WBS001	YSC6040M06D0WB0000
6 teglie 600x400	6 teglie 600x400
80 mm	80 mm
850x890x890	850x890x890
95 kg	95 kg
11 kW	11 kW
380-415 V / 3 N	380-415 V / 3 N
IPx 4	IPx 4

Codice modello
Capacità
Interasse teglie
Dimensioni mm (LxPxA)
Peso (kg)
Potenza
Voltaggio
Grado di protezione IP

Pro	Lite
YTR6040M10D0WBS000	YSC6040M10D0WB0000
10 teglie 600x400	10 teglie 600x400
80 mm	80 mm
850x890x1170	850x890x1170
132 kg	132 kg
17 kW	17 kW
380-415 V / 3 N	380-415 V / 3 N
IPx 4	IPx 4

Caratteristiche principali (versione Pro)

- ❑ Cottura a convezione, combinata ed a vapore a tempo o con sonda cuore (sonda cuore multipunto optional)
- ❑ Temperatura regolabile da 30°C a 280°C
- ❑ Tecnologia ACT di risparmio energetico (Advanced Climate Technology) con regolazione automatica del clima**
- ❑ Modalità di cottura manuale, programmata e/o automatica
- ❑ Ricettario YESRECIPES precaricato e suddiviso per categorie
- ❑ Ricettario MYCOOKBOOK per il salvataggio delle ricette su cartelle personalizzabili
- ❑ Preriscaldamento manuale e/o automatico regolabile fino a 300°
- ❑ Fino a 10 fasi di cottura memorizzabili per ogni programma
- ❑ Ciclo di MANTENIMENTO al termine della cottura manuale e/o programmata
- ❑ Display touchscreen 10" multilingue
- ❑ Funzione Click&Share per il salvataggio delle ricette con la propria immagine di copertina
- ❑ Interfaccia USB per upload e download dati (inclusi i dati HACCP)
- ❑ Predisposizione alla connessione WIFI integrata
- ❑ Visualizzazione allarmi su display con sistema di autodiagnosi
- ❑ Cicli speciali: cottura in Delta T, Time's up per cotture sincronizzate, Cook&Go per cotture simultanee, raffreddamento rapido camera di cottura, rigenerazione e lievitazione
- ❑ Funzione erogazione manuale umidità
- ❑ Tecnologia FastSteam per la generazione di vapore immediato
- ❑ Tecnologia programmabile FCS (Fast Chimney System) per la rimozione forzata dell'umidità
- ❑ Tecnologia automatica SCS (Smart Chimney System) per la rimozione forzata dell'umidità
- ❑ Velocità di ventilazione regolabili (7) ed una ad impulsi con con inversione automatica del senso di rotazione
- ❑ Camera di cottura stampata in acciaio inox 304
- ❑ 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
- ❑ Sonda cuore multipunto con collegamento esterno alla camera di cottura (sonda cuore multipunto optional)
- ❑ Sifone scarico acqua integrato
- ❑ Piedini regolabili in altezza
- ❑ Predisposizione stackable kit
- ❑ Reggitegla con struttura simply-removable
- ❑ Struttura maniglia ergonomica e leggera conforme agli standard HACCP
- ❑ Predisposizione reversibilità porta D/S*
- ❑ Porta con doppio vetro ad elevato isolamento termico e facilmente ispezionabile e safety fanstop all'apertura
- ❑ Illuminazione alogena multilampada interna alla camera di cottura
- ❑ Lavaggio automatico forno con monocomponente YesClean (4+1 cicli)
- ❑ Funzione carica detergente
- ❑ Vano detergente monoprodotto integrato (YesClean)

* Optional solo al momento dell'ordine

**Non disponibile per la versione Lite

star

		YTR6040M6D00 0000FC	YTR6040M6DC0 0000FC	YTR6040M10D0 0000FC	YTR6040M10DC 0000FC
Equipaggiamento	Codice modello				
	Capacità	6	6	10	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	●	●	●	●
	Modalità di cottura automatica	●	●	●	●
Memorizzazione ricette	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	●	●	●	●
	Indicatore visivo dei programmi salvati o disponibili per il salvataggio				
Fasi di cottura	5 fasi di cottura memorizzabili per ogni programma				
	10 fasi di cottura memorizzabili per ogni programma	●	●	●	●
Preriscaldamento	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				
	Display digitale multifunzione con modalità YesClima				
Periferiche	Display touchscreen 10” multilingue	●	●	●	●
	Funzione Click&Share per il salvataggio delle ricette con la propria immagine di copertina	●	●	●	●
	Interfaccia USB per upload e download dati (inclusi i dati HACCP)	●	●	●	●
Modifiche e visualizzazione	Predisposizione alla connessione WIFI integrata	●	●	●	●
	Modifiche ai parametri di cottura impostati a ciclo di cottura in funzione	●	●	●	●
	Visualizzazione istantanea dei parametri di cottura impostati	●	●	●	●
	Visualizzazione istantanea del programma di cottura richiamato	●	●	●	●
Cicli speciali	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	●	●	●	●
	Ciclo speciale lievitazione	●	●	●	●
	Ciclo speciale estensione tempo al termine della cottura	●	●	●	●
Umidità e generazione di vapore	Cancellazione rapida delle ricette memorizzate	●	●	●	●
	Funzione erogazione manuale umidità	●	●	●	●
	Regolazione umidità da 0% a 100%				
	Tecnologia FastSteam per la generazione di vapore immediato	●	●	●	●
Estrazione umidità	Tecnologia YesSteam per la generazione di vapore con steamer ad alta efficienza				
	Rimozione forzata dell'umidità manuale				
Distribuzione calore	Tecnologia programmabile FCS (fast chimney system) per la rimozione forzata dell'umidità	●	●	●	●
	Tecnologia automatica SCS (smart chimney system) per la rimozione forzata dell'umidità	●	●	●	●
Velocità ventilazione	Sistema di distribuzione calore monoventola	●	●		
	Sistema di distribuzione calore multiventola			●	●
Camera di cottura	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	●	●	●	●
Struttura forno	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	●	●	●	●
Porta	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	●	●	●	●
	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	●●	●●	●●	●●
Illuminazione	Reggiteglia 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 automatico forno con monocomponente YesClean (4+1 cicli)	●	●	●	●
	Funzione carica detergente	●	●	●	●
	Vano detergente monoprodotto integrato (YesClean)	●	●	●	●
	Vano detergente monoprodotto 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 portateglie 20 teglie GN1/1
142000015-V	Carrello portateglie 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)