

taos.



taos.



Pro		Lite			
YTO6040-06D0WBS000	YTO6040-06D000S000	Modèle	YTO6040-10D0WBS000	YTO6040-10D000S000	
6 niveaux 600x400	6 niveaux 600x400	Capacité	10 niveaux 600x400	10 niveaux 600x400	
80 mm	80 mm	Distance	80 mm	80 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 (sonde de t. à coeur un point en option)
- 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
- 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, 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 programmable FCS (Fast Chimney System) pour l'extraction forcée de l'humidité
- Vitesse de ventilation réglable (3) et une à impulsions, avec l'inversion automatique du sens de rotation
- Chambre de cuisson en acier inox 304
- Poignée ergonomique et légère conforme aux standards HACCP
- 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 (sonde en option)
- Siphon d'évacuation intégré
- Pieds réglables en hauteur
- Configuration stackable kit
- Glissière à grille simply-removable
- Configuration à la réversibilité de la porte L/R*
- 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)**
- Réservoir détergent mono produit intégré (YesClean)**

* Option disponible au moment de la commande

** Pas disponible pour la version Lite

taos

		YTO6040-6D	YTO6040-10D
Modèles	Références		
	Capacité	6	10
	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 option)	●	●
Température	Cuisson à convection, combinée et à vapeur avec minuteur ou utilisation de sonde de température à coeur (sonde multi-point en option)		
	Technologie ACT (advanced clima technology) pour l'économie d'énergie grâce à la gestion automatique de la condition climatique		
Modalités de cuisson	Plage de temperature de 30°C à 280°C	●	●
	Cuisson manuelle	●	●
Mémorisation des recettes	Cuisson programmable	●	●
	Cuisson automatique		
	Mémoire interne pour la sauvegarde des recettes (99)	●	●
Phases de cuisson	Livre de recettes préchargées YESRECIPES, reparties en catégories		
	Livre de recettes préchargées MYCOOKBOOK pour la sauvegarde des recettes en fichiers customisés		
	Visualisation rapide de la mémoire utilisée et disponible	●	●
Préchauffage	5 phases de cuisson par chaque programme	●	●
	10 phases de cuisson par chaque programme		
Control et Ecran	Fonction maintien HOLD à la fin de la cuisson		
	Préchauffage manuel et/ou automatique programmable jusqu'à 280°	●	●
Périphériques	Préchauffage manuel et/ou automatique programmable jusqu'à 300°		
	Controls manuels		
	Ecran numérique multifonction	●	●
Modifications et visualisation	Ecran numérique multifonction doté de la fonction YesClima		
	Ecran touchscreen 10", plurilingues		
	Fonction Click&Share pour la sauvegarde des recettes avec sa propre image de couverture		
Cycles spéciaux	Port USB latéral pour l'insertion et le téléchargement des données (y compris celles HACCP)		
	Configuration à la WIFI intégrée		
	Possibilité de modifier les paramètres de cuisson à cycle en fonction	●	●
Production de l'humidité et de la vapeur	Visualisation instantanée des paramètres de cuisson programmés	●	●
	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		
Extraction de l'humidité	Cycle spécial refroidissement chambre de cuisson	●	●
	Cycle spécial régénération		
	Cycle spécial fermentation		
Distribution de la chaleur	Cycle spécial prolongement du temps en fin de cuisson	●	●
	Suppression rapide des recettes mémorisées	●	●
	Fonction manuelle de relâchement de l'humidité	●	●
Vitesses de ventilation	Relâchement de l'humidité de 0% à 100%		
	Technologie FastSteam pour la production de vapeur instantanée	●	●
	Technologie YesSteam pour la production de vapeur avec steamer à haut rendement		
Chambre de cuisson	Système manuel de déshumidification forcée		
	Technologie programmable FCS (fast chimney system) pour l'extraction forcée de l'humidité	●	●
	Technologie automatique SCS (smart chimney system) pour l'extraction forcée de l'humidité		
Structure du four	Système de distribution de la chaleur un ventilateur	●	
	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		
Porte	Structure frontale dotée du système screwless (sans charnières)	●	●
	Tableau de commande simply-removable	●	●
	Côté latéral droit simply-approchable	●	●
	Compartiment moteurs simply-approchable	●	●
	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	●	●
Eclairage	Configuration Stackable Kit	●●	●●
	Glissière à grille simply-removable	●	●
Dispositifs de sécurité	Porte plaques simply-removable	●●	●●
	Poignée ergonomique et légère conforme aux standards HACCP	●	●
Système de lavage	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	●	●
	Refroidissement des composants à travers un ventilateur	●	●
Système de lavage	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 frire 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.)