

taos.



taos



Pro	Lite
YTO6040-06D0WBS000	YTO6040-06D000S000
6 teglie 600x400	6 teglie 600x400
80 mm	80 mm
850x890x890	850x890x890
93 kg	93 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
YTO6040-10D0WBS000	YTO6040-10D000S000
10 teglie 600x400	10 teglie 600x400
80 mm	80 mm
850x890x1170	850x890x1170
127 kg	127 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 monopunto optional)
- ❑ Temperatura regolabile da 30°C a 280°C
- ❑ Modalità di cottura manuale e/o programmata
- ❑ Memoria interna per il salvataggio delle ricette (99)
- ❑ Indicatore visivo dei programmi salvati o disponibili per il salvataggio
- ❑ Preriscaldamento manuale e/o automatico regolabile fino a 280°
- ❑ Fino a 5 fasi di cottura memorizzabili per ogni programma
- ❑ Display digitale multifunzione
- ❑ Modifiche ai parametri di cottura impostati a ciclo di cottura in funzione
- ❑ Visualizzazione istantanea dei parametri di cottura impostati
- ❑ Visualizzazione allarmi su display con sistema di autodiagnosi
- ❑ Cicli speciali: raffreddamento rapido camera di cottura, estensione tempo al termine della cottura e cancellazione rapida delle ricette memorizzate
- ❑ Funzione erogazione manuale umidità
- ❑ Tecnologia FastSteam per la generazione di vapore immediato
- ❑ Tecnologia programmabile FCS (Fast Chimney System) per la rimozione forzata dell'umidità
- ❑ Velocità di ventilazione regolabili (3) ed una ad impulsi con con inversione automatica del senso di rotazione
- ❑ 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
- ❑ Sonda cuore monopunto con collegamento esterno alla camera di cottura (sonda cuore monopunto optional)
- ❑ Sifone scarico acqua integrato
- ❑ Piedini regolabili in altezza
- ❑ Predisposizione stackable kit
- ❑ Scorrigriglia 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
- ❑ Doccetta retrattile integrata
- ❑ Lavaggio automatico forno con monocomponente YesClean (4+1 cicli)**
- ❑ Vano detergente monoprodotto integrato (YesClean)**

* Optional solo al momento dell'ordine

**Non disponibile per la versione Lite

taos 

		YTO6040-6D	YTO6040-10D
Equipaggiamento	Codice modello		
	Capacità	6	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	●	●
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	●	●
	Funzione erogazione manuale umidità	●	●
Estrazione umidità	Regolazione umidità da 0% a 100%		
	Tecnologia FastSteam per la generazione di vapore immediato	●	●
	Tecnologia YesSteam per la generazione di vapore con steamer ad alta efficienza		
Distribuzione calore	Rimozione forzata dell'umidità manuale		
	Tecnologia programmabile FCS (fast chimney system) per la rimozione forzata dell'umidità	●	●
Velocità ventilazione	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	Illuminazione alogena multilampada interna alla camera di cottura	●	●
	Ventola di raffreddamento per la protezione dei componenti	●	●
Lavaggio	Sicurezza	●	●
	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 (LxPx) 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 (LxPx) 850x930x740 mm

Linea Special

142000013-V	Carrello portateglie 20 teglie GN1/1
142000015-V	Carrello portateglie 16 teglie 600x400
YSTSLIM	Stand 6 ripiani (LxPx) 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)