



yesovens
aRTE/iTALIANA

Catalogue 2021

FR

aRTE / iTALIANA

Catalogue 2021



Les œuvres sont par
Raffaele Rossi

Indice

6

Ligne Ho.Re.Ca. (GN1/1)

6 Ego

10 Mood

14 Mosaico

18 Superposition

20

Ligne Arte Bianca (600x400)

20 Star

24 Taos

28 Karma

32 Superposition

34

Ligne Special

34 Ego Rack

38 Ego Slim

ego.



ego.



Pro		Lite			
YEOGN11M07D0WB0000	YEOGN11M07D0WB0000	Modèle	YEOGN11M11D0WB0000	YEOGN11M11D0WB0000	
7 niveaux GN 1/1	7 niveaux GN 1/1	Capacité	11 niveaux GN 1/1	11 niveaux GN 1/1	
70 mm	70 mm	Distance	70 mm	70 mm	
850x890x890	850x890x890	Dimensions mm (LxPxH)	850x890x1170	850x890x1170	
105 kg	105 kg	Poids (kg)	142 kg	142 kg	
18 kW	18 kW	Puissance él.	24 kW	24 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
- Plage de température de 30°C à 280°C
- Technologie ACT (Advanced Clima Technology) pour l'économie d'énergie grâce à la gestion automatique de la condition climatique
- Modalités de cuisson: manuelle, programmable et/ou automatique
- Livre de recettes préchargées YESRECIPES, réparties en catégories
- Livre de recettes MYCOOKBOOK pour la sauvegarde des recettes en fichiers customisés
- Préchauffage manuel et/ou automatique, réglable jusqu'à 300°C
- Jusqu'à 10 phases de cuisson à enregistrer par recette
- Fonction maintien HOLD à la fin de la cuisson
- Ecran Touchscreen 10" plurilingues
- Fonction Click&Share pour la sauvegarde des recettes avec sa propre image de couverture
- Port USB latéral pour charger et télécharger les données HACCP
- Configuration à la WIFI intégrée
- Système d'autodiagnostic d'alarmes visualisé sur l'écran
- Cycles spéciaux: cuisson en Delta T, Time's Up pour les cuissons synchronisées, Cook&Go pour les cuissons simultanées, refroidissement rapide de l'enceinte de cuisson, régénération avec sonde, fermentation
- Fonction manuelle de relâchement de l'humidité
- Technologie FastSteam pour la production de vapeur instantanée
- Technologie YesSteam pour la production de vapeur avec steamer à haut rendement
- 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
- Vitesses de ventilation réglables (7) et une à impulsion avec l'inversion automatique du sens de rotation
- Chambre de cuisson emboutie en acier inox 304
- Structure du tableau de commande en acier inox 304
- 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-goutte
- Sonde de température à coeur multipoint avec raccordement externe à l'enceinte de cuisson
- Siphon d'évacuation intégré
- Pieds réglables en hauteur
- Configuration Stackable kit
- Porte plaques simply-removable
- Poignée ergonomique et légère conforme aux standards HACCP
- Reversibilité de la porte R/L*
- Porte avec double vitrage à haut isolant thermique, facile à inspecter et safety fan stop 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)
- Cycle spécial de décalcification automatique du steamer
- Fonction remplissage détergent pour contrôler le système de nettoyage
- Réservoirs détergents mono produit intégrés (YesClean + YesCal)

* Option disponible au moment de la commande

** Pas disponible pour la version Lite



		YEOGN11M07D 0WBS000	YEOGN11M07D 0WB0000	YEOGN11M11D 0WBS000	YEOGN11M11D 0WB0000
Modèles	Références				
	Capacité	7	7	11	11
	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 Technologie ACT (advanced clima technology) pour l'économie d'énergie grâce à la gestion automatique de la condition				
Température	Cuisson à convection, combinée et à vapeur avec minuteur ou utilisation de sonde de température à coeur (sonde multi-point en Technologie ACT (advanced clima technology) pour l'économie d'énergie grâce à la gestion automatique de la condition	●	●	●	●
	Plage de température de 30°C à 280°C				
Modalités de cuisson	Cuisson manuelle	●	●	●	●
	Cuisson programmable	●	●	●	●
	Cuisson automatique	●	●	●	●
Mémorisation des recettes	Mémoire interne pour la sauvegarde des recettes (99)				
	Livre de recettes préchargées YESRECIPES, réparties en catégories	●	●	●	●
	Livre de recettes préchargées MYCOOKBOOK pour la sauvegarde des recettes en fichiers customisés	●	●	●	●
	Visualisation rapide de la mémoire utilisée et disponible				
Phases de cuisson	5 phases de cuisson par chaque programme				
	10 phases de cuisson par chaque programme	●	●	●	●
	Fonction maintien HOLD à la fin de la cuisson	●	●	●	●
Préchauffage	Préchauffage manuel et/ou automatique programmable jusqu'à 280°				
	Préchauffage manuel et/ou automatique programmable jusqu'à 300°	●	●	●	●
Control et Ecran	Controls manuels				
	Ecran numérique multifonction				
	Ecran numérique multifonction doté de la fonction YesClima				
	Ecran touchscreen 10" , plurilingues	●	●	●	●
Périphériques	Fonction Click&Share pour la sauvegarde des recettes avec sa propre image de couverture	●	●	●	●
	Port USB latéral pour l'insertion et le téléchargement des données (y compris celles HACCP)	●	●	●	●
	Configuration à la WIFI intégrée	●	●	●	●
Modifications et visualisation	Possibilité de modifier les paramètres de cuisson à cycle en fonction	●	●	●	●
	Visualisation instantanée des paramètres de cuisson programmés	●	●	●	●
	Visualisation instantanée du programme de cuisson demandé	●	●	●	●
	Système d'autodiagnostic d'alarmes visualisé sur l'écran	●	●	●	●
Cycles spéciaux	Cycle spécial cuisson en Delta T	●	●	●	●
	Cycle spécial Time's Up pour les cuissons synchronisées	●	●	●	●
	Cycle spécial Cook&Go pour les cuissons simultanées	●	●	●	●
	Cycle spécial refroidissement chambre de cuisson	●	●	●	●
	Cycle spécial régénération	●	●	●	●
	Cycle spécial fermentation	●	●	●	●
	Cycle spécial prolongement du temps en fin de cuisson	●	●	●	●
	Suppression rapide des recettes mémorisées	●	●	●	●
Production de l'humidité et de la vapeur	Fonction manuelle de relâchement de l'humidité	●	●	●	●
	Relachement de l'humidité de 0% à 100%				
	Technologie FastSteam pour la production de vapeur instantanée	●	●	●	●
Extraction de l'humidité	Technologie YesSteam pour la production de vapeur avec steamer à haut rendement	●	●	●	●
	Système manuel de déshumidification forcée				
	Technologie programmable FCS (fast chimney system) pour l'extraction forcée de l'humidité	●	●	●	●
Distribution de la chaleur	Technologie automatique SCS (smart chimney system) pour l'extraction forcée de l'humidité	●	●	●	●
	Système de distribution de la chaleur un ventilateur	●	●		
Vitesses de ventilation	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	●	●	●	●
Chambre de cuisson	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	●	●	●	●
	Structure frontale dotée du système screwless (sans charnières)	●	●	●	●
	Tableau de commande simply-removable	●	●	●	●
	Côté latéral droit simply-approachable	●	●	●	●
	Compartiment moteurs simply-approachable	●	●	●	●
	Vitre avec ramasse-gouttes intégré	●	●	●	●
Structure du four	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	●	●	●	●
	Configuration Stackable Kit	●●	●●	●●	●●
	Glissière à grille simply-removable	●●	●●	●●	●●
	Porte plaques simply-removable	●	●	●	●
	Poignée ergonomique et légère conforme aux standards HACCP	●	●	●	●
	Configuration à la réversibilité de la porte L/R (en option et à rajouter au moment de la commande)	●●	●●	●●	●●
Porte	Porte avec double vitrage à haut isolant thermique, facile à inspecter	●	●	●	●
	Eclairage halogène interne à l'enceinte de cuisson	●	●	●	●
Dispositifs de sécurité	Refroidissement des composants à travers un ventilateur	●	●	●	●
	Safety fanstop à l'ouverture de la porte	●	●	●	●
	Douchette manuelle externe	●●	●●	●●	●●
	Douchette avec rappelle automatique	●	●	●	●
Système de lavage	Système de nettoyage automatique avec l'utilisation du mono-produit YesClean (4+1 cycles)	●	●	●	●
	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.)

mood.



mood



Pro		Lite			
YMDGN11-07D0WBS000	YMDGN11-07D0W00000	Modèle	YMDGN11-11D0WBS000	YMDGN11-11D0W00000	
7 niveaux GN 1/1	7 niveaux GN 1/1	Capacité	11 niveaux GN 1/1	11 niveaux GN 1/1	
70 mm	70 mm	Distance	70 mm	70 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
- 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 doté de la fonction YesClima
- 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 avec 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 automatique SCS (Smart Chimney System) pour l'extraction forcée de l'humidité
- Vitesse de ventilation réglable (3) et une à impulsion, avec l'inversion automatique du sens de rotation
- Chambre de cuisson emboutie en acier inox 304
- 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
- Siphon d'évacuation intégré
- Pieds réglables en hauteur
- Configuration Stackable kit
- Glissière à grille simply-removable
- Poignée ergonomique et légère conforme aux standards HACCP
- Reversibilité de la porte R/L*
- 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)
- Réservoirs détergents mono produit intégré (YesClean)**

* Option disponible au moment de la commande

** Pas disponible pour la version Lite

mood

		YMDGN11-07D0 WBS000	YMDGN11-07D0 W00000	YMDGN11-11D0 WBS000	YMDGN11-11D0 W00000
Modèles	Références				
	Capacité	7	7	11	11
	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 Technologie ACT (advanced clima technology) pour l'économie d'énergie grâce à la gestion automatique de la condition				
Température	Cuisson à convection, combinée et à vapeur avec minuteur ou utilisation de sonde de température à coeur (sonde multi-point en Technologie ACT (advanced clima technology) pour l'économie d'énergie grâce à la gestion automatique de la condition				
	Plage de température de 30°C à 280°C	●	●	●	●
Modalités de cuisson	Cuisson manuelle	●	●	●	●
	Cuisson programmable	●	●	●	●
	Cuisson automatique				
Mémorisation des recettes	Mémoire interne pour la sauvegarde des recettes (99)	●	●	●	●
	Livre de recettes préchargées YESRECIPES, reparties en catégories				
	Livre de recettes préchargées MYCOOKBOOK pour la sauvegarde des recettes en fichiers customisés				
Phases de cuisson	Visualisation rapide de la mémoire utilisée et disponible	●	●	●	●
	5 phases de cuisson par chaque programme	●	●	●	●
	10 phases de cuisson par chaque programme				
Préchauffage	Fonction maintien HOLD à la fin de la cuisson				
	Préchauffage manuel et/ou automatique programmable jusqu'à 280°	●	●	●	●
	Préchauffage manuel et/ou automatique programmable jusqu'à 300°				
Control et Ecran	Controls manuels				
	Ecran numérique multifonction				
	Ecran numérique multifonction doté de la fonction YesClima	●	●	●	●
Périphériques	Ecran touchscreen 10", plurilingues				
	Fonction Click&Share pour la sauvegarde des recettes avec sa propre image de couverture				
	Port USB latéral pour l'insertion et le téléchargement des données (y compris celles HACCP)				
Modifications et visualisation	Configuration à la WIFI intégrée				
	Possibilité de modifier les paramètres de cuisson à cycle en fonction	●	●	●	●
	Visualisation instantanée des paramètres de cuisson programmés	●	●	●	●
Cycles spéciaux	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				
	Cycle spécial refroidissement chambre de cuisson	●	●	●	●
	Cycle spécial régénération				
Production de l'humidité et de la vapeur	Cycle spécial fermentation				
	Cycle spécial prolongement du temps en fin de cuisson	●	●	●	●
	Suppression rapide des recettes mémorisées	●	●	●	●
Extraction de l'humidité	Fonction manuelle de relâchement de l'humidité	●	●	●	●
	Relachement de l'humidité de 0% à 100%				
Distribution de la chaleur	Technologie FastSteam pour la production de vapeur instantanée	●	●	●	●
	Technologie YesSteam pour la production de vapeur avec steamer à haut rendement				
Vitesses de ventilation	Système manuel de déshumidification forcée				
	Technologie programmable FCS (fast chimney system) pour l'extraction forcée de l'humidité	●	●	●	●
Chambre de cuisson	Technologie automatique SCS (smart chimney system) pour l'extraction forcée de l'humidité	●	●	●	●
	Système de distribution de la chaleur un ventilateur	●	●		●
Structure du four	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				
	Structure frontale dotée du système screwless (sans charnières)	●	●	●	●
Porte	Tableau de commande simply-removable	●	●	●	●
	Côté latéral droit simply-approachable	●	●	●	●
	Compartiment moteurs simply-approachable	●	●	●	●
	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	●	●	●	●
	Configuration Stackable Kit	●●	●●	●●	●●
Eclairage	Glissière à grille simply-removable	●	●	●	●
	Porte plaques simply-removable	●●	●●	●●	●●
	Poignée ergonomique et légère conforme aux standards HACCP	●	●	●	●
Dispositifs de sécurité	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	●	●	●	●
Système de lavage	Refroidissement des composants à travers un ventilateur	●	●	●	●
	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)	●	●	●	●
	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.)

mosaico.



mosaico



Pro		Lite		Modèle	Pro		Lite	
YMFGN11-07M000S000		YMFGN11-07M0000000			YMFGN11-11M000S000		YMFGN11-11M0000000	
7 niveaux GN 1/1	7 niveaux GN 1/1			Capacité	11 niveaux GN 1/1	11 niveaux GN 1/1		
70 mm	70 mm			Distance	70 mm	70 mm		
850x890x890	850x890x890			Dimensions mm (LxPxH)	850x890x1170	850x890x1170		
90 kg	90 kg			Poids (kg)	125 kg	125 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
- Plage de température de 30°C à 280°C
- Modalité de cuisson manuelle
- Contrôles manuels
- Humidification réglable de 0% à 100%
- Système manuel d'extraction forcée de l'humidité
- Inversion automatique du sens de rotation de la ventilation
- Vitesse de ventilation supplémentaire SOFT-BAKING*
- Chambre de cuisson en acier inox 304
- 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
- Siphon d'évacuation intégré
- Pieds réglables en hauteur
- Configuration Stackable kit
- Glissière à grille simply-removable
- Réversibilité de la porte R/L*
- Poignée ergonomique et légère conforme aux standards HACCP
- 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
- Système de ventilation pour le refroidissement des composants
- Douchette avec rappelle automatique intégré**

* Option disponible au moment de la commande

** Pas disponible pour la version Lite



		YMFGN11-07M0 00S000	YMFGN11-07M0 000000	YMFGN11-11M0 00S000	YMFGN11-11M0 000000
Modèles	Références				
	Capacité	7	7	11	11
	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 Technologie ACT (advanced clima technology) pour l'économie d'énergie grâce à la gestion automatique de la condition				
Température	Cuisson à convection, combinée et à vapeur avec minuteur ou utilisation de sonde de température à coeur (sonde multi-point en Technologie ACT (advanced clima technology) pour l'économie d'énergie grâce à la gestion automatique de la condition				
	Plage de température de 30°C à 280°C	●	●	●	●
Modalités de cuisson	Cuisson manuelle	●	●	●	●
	Cuisson programmable				
Mémorisation des recettes	Cuisson automatique				
	Mémoire interne pour la sauvegarde des recettes (99)				
	Livre de recettes préchargées YESRECIPES, reparties en catégories				
	Livre de recettes préchargées MYCOOKBOOK pour la sauvegarde des recettes en fichiers customisés				
Phases de cuisson	Visualisation rapide de la mémoire utilisée et disponible				
	5 phases de cuisson par chaque programme				
	10 phases de cuisson par chaque programme				
Préchauffage	Fonction maintien HOLD à la fin de la cuisson				
	Préchauffage manuel et/ou automatique programmable jusqu'à 280°				
Control et Ecran	Préchauffage manuel et/ou automatique programmable jusqu'à 300°				
	Controls manuels	●	●	●	●
	Ecran numérique multifonction				
Périphériques	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				
Modifications et visualisation	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	●	●	●	●
	Visualisation instantanée des paramètres de cuisson programmés				
Cycles spéciaux	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				
	Cycle spécial refroidissement chambre de cuisson				
	Cycle spécial régénération				
Production de l'humidité et de la vapeur	Cycle spécial fermentation				
	Cycle spécial prolongement du temps en fin de cuisson				
	Suppression rapide des recettes mémorisées				
Extraction de l'humidité	Fonction manuelle de relâchement de l'humidité				
	Relachement de l'humidité de 0% à 100%	●	●	●	●
	Technologie FastSteam pour la production de vapeur instantanée				
Distribution de la chaleur	Technologie YesSteam pour la production de vapeur avec steamer à haut rendement				
	Système manuel de déshumidification forcée	●	●	●	●
Vitesses de ventilation	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				
	Système de distribution de la chaleur un ventilateur	●	●	●	●
Chambre de cuisson	Système de distribution de la chaleur à plusieurs ventilateurs			●	●
	Vitesse de ventilation supplémentaire SOFT-BAKING	●	●	●	●
Structure du four	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				
	Structure frontale dotée du système screwless (sans charnières)	●	●	●	●
	Tableau de commande simply-removable	●	●	●	●
	Côté latéral droit simply-approachable	●	●	●	●
Compartiment moteurs simply-approachable	●	●	●	●	
Porte	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	●	●	●	●
	Configuration Stackable Kit	●●	●●	●●	●●
	Glissière à grille simply-removable	●	●	●	●
	Porte plaques simply-removable	●●	●●	●●	●●
	Poignée ergonomique et légère conforme aux standards HACCP	●	●	●	●
Eclairage	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	●	●	●	●
Système de lavage	Eclairage halogène interne à l'enceinte de cuisson	●	●	●	●
	Refroidissement des composants à travers un ventilateur	●	●	●	●
	Safety fanstop à l'ouverture de la porte	●	●	●	●
	Douchette manuelle externe	●	●	●	●
Système de lavage	Douchette avec rappelle automatique	●●	●●	●●	●●
	Système de nettoyage automatique avec l'utilisation du mono-produit YesClean (4+1 cycles)				
	Fonction remplissage détergent pour contrôler le système de nettoyage				
Système de lavage	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.)

superposition



choisissez votre solution


Hotte + Ego 7 niv. + Ego 11 niv.

850x952x2.397


Hotte + Mood 7 niv. + Mosaico 11 niv.

850x952x2.397

Configuration*

Dimension mm (LxDxh)

- YSTKIT-06000 Kit empilement + connexion à la hotte
- YCAP100101010001 Hotte à condensation
- YCAP10NC0101010000 Hotte extracteur simple

*Contacter Yesovens S.r.l. pour tout autre configuration ou pour plus d'informations

star



star



Pro		Lite			
YTR6040M06D0WB001	YSC6040M06D0WB0000			Modèle	YTR6040M10D0WB000 YSC6040M10D0WB0000
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
95 kg	95 kg	Poids (kg)			132 kg 132 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 multi-point en option)
- Plage de température de 30°C à 280°C
- Technologie ACT (Advanced Clima Technology) pour l'économie d'énergie grâce à la gestion automatique de la condition climatique**
- Modalités de cuisson: manuelle, programmable et/ou automatique
- Livre de recettes préchargées YESRECIPES, reparties en catégories
- Livre de recettes MYCOOKBOOK pour la sauvegarde des recettes en fichiers customisés
- Préchauffage manuel et/ou automatique, réglable jusqu'à 300°C
- Jusqu'à 10 phases de cuisson à enregistrer par recette
- Fonction maintien HOLD à la fin de la cuisson
- Ecran Touchscreen 10" HD plurilingues
- Fonction Click&Share pour la sauvegarde des recettes avec sa propre image de couverture
- Port USB latéral pour charger et télécharger les données HACCP
- Configuration à la WIFI intégrée
- Système d'autodiagnostic d'alarmes visualisé sur l'écran
- Cycles spéciaux: cuisson en Delta T, Time's Up pour les cuissons synchronisées, Cook&Go pour les cuissons simultanées, refroidissement rapide de l'enceinte de cuisson, régénération avec sonde, fermentation
- 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
- Technologie Automatique SCS (Smart Chimney System) pour l'extraction forcée de l'humidité
- Vitesses de ventilation réglables (7) et une à impulsion avec l'inversion automatique du sens de rotation
- Chambre de cuisson emboutie en acier inox 304
- Poignée ergonomique et légère conforme aux standards HACCP
- Structure du tableau de commande en acier inox 304
- 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-goutte
- Sonde de température à coeur multipoint avec raccordement externe à l'enceinte de cuisson (sonde en option)
- Siphon d'évacuation intégré
- Pieds réglables en hauteur
- Configuration Stackable kit
- Porte plaques simply-removable
- Reversibilité de la porte R/L*
- Porte avec double vitrage à haut isolant thermique, facile à inspecter et safety fan stop à l'ouverture de la porte
- Eclairage halogène interne à l'enceinte de cuisson
- Système de nettoyage automatique avec l'utilisation du monoproduct YesClean (4+1 cycles)
- Fonction remplissage détergent pour contrôler le système de nettoyage
- Réservoir détergent mono produit intégré (YesClean)**

* Option disponible au moment de la commande

** Pas disponible pour la version Lite

star

		YTR6040M6D00 0000FC	YTR6040M6DC0 0000FC	YTR6040M10D0 0000FC	YTR6040M10DC 0000FC
Modèles	Références				
	Capacité	6	6	10	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	●		●	
	Plage de temperature de 30°C à 280°C	●	●	●	●
	Cuisson manuelle	●	●	●	●
Modalités de cuisson	Cuisson programmable	●	●	●	●
	Cuisson automatique	●	●	●	●
	Mémoire interne pour la sauvegarde des recettes (99)	●	●	●	●
Mémorisation des recettes	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				
Phases de cuisson	5 phases de cuisson par chaque programme	●	●	●	●
	10 phases de cuisson par chaque programme	●	●	●	●
	Fonction maintien HOLD à la fin de la cuisson	●	●	●	●
Préchauffage	Préchauffage manuel et/ou automatique programmable jusqu'à 280°				
	Préchauffage manuel et/ou automatique programmable jusqu'à 300°	●	●	●	●
Control et Ecran	Controls manuels				
	Ecran numérique multifonction				
	Ecran numérique multifonction doté de la fonction YesClima				
Périphériques	Ecran touchscreen 10", plurilingues	●	●	●	●
	Fonction Click&Share pour la sauvegarde des recettes avec sa propre image de couverture	●	●	●	●
	Port USB latéral pour l'insertion et le téléchargement des données (y compris celles HACCP)	●	●	●	●
	Configuration à la WIFI intégrée	●	●	●	●
Modifications et visualisation	Possibilité de modifier les paramètres de cuisson à cycle en fonction	●	●	●	●
	Visualisation instantanée des paramètres de cuisson programmés	●	●	●	●
	Visualisation instantanée du programme de cuisson demandé	●	●	●	●
	Système d'autodiagnostic d'alarmes visualisé sur l'écran	●	●	●	●
Cycles spéciaux	Cycle spécial cuisson en Delta T	●●	●●	●●	●●
	Cycle spécial Time's Up pour les cuissons synchronisées	●	●	●	●
	Cycle spécial Cook&Go pour les cuissons simultanées	●	●	●	●
	Cycle spécial refroidissement chambre de cuisson	●	●	●	●
	Cycle spécial régénération	●	●	●	●
	Cycle spécial fermentation	●	●	●	●
	Cycle spécial prolongement du temps en fin de cuisson	●	●	●	●
Production de l'humidité et de la vapeur	Suppression rapide des recettes mémorisées	●	●	●	●
	Fonction manuelle de relâchement de l'humidité	●	●	●	●
	Relâchement de l'humidité de 0% à 100%				
	Technologie FastSteam pour la production de vapeur instantanée	●	●	●	●
Extraction de l'humidité	Technologie YesSteam pour la production de vapeur avec steamer à haut rendement			●	●
	Système manuel de déshumidification forcée				
	Technologie programmable FCS (fast chimney system) pour l'extraction forcée de l'humidité	●	●	●	●
Distribution de la chaleur	Technologie automatique SCS (smart chimney system) pour l'extraction forcée de l'humidité	●	●	●	●
	Système de distribution de la chaleur un ventilateur	●	●		
Structure du four	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	●	●	●	●
	Structure frontale dotée du système screwless (sans charnières)	●	●	●	●
	Tableau de commande simply-removable	●	●	●	●
	Côté latéral droit simply-approachable	●	●	●	●
	Compartiment moteurs simply-approachable	●	●	●	●
Vitre avec ramasse-gouttes intégré	●	●	●	●	
Porte	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	●	●	●	●
	Configuration Stackable Kit	●●	●●	●●	●●
	Glissière à grille simply-removable	●●	●●	●●	●●
	Porte plaques simply-removable	●	●	●	●
	Poignée ergonomique et légère conforme aux standards HACCP	●	●	●	●
	Configuration à la réversibilité de la porte L/R (en option et à rajouter au moment de la commande)	●●	●●	●●	●●
Eclairage	Porte avec double vitrage à haut isolant thermique, facile à inspecter	●	●	●	●
	Eclairage halogène interne à l'enceinte de cuisson	●	●	●	●
	Dispositifs de sécurité	●	●	●	●
	Refroidissement des composants à travers un ventilateur	●	●	●	●
Système de lavage	Safety fanstop à l'ouverture de la porte	●	●	●	●
	Douchette manuelle externe	●●	●●	●●	●●
	Douchette avec rappel automatique	●●	●●	●●	●●
	Système de nettoyage automatique avec l'utilisation du mono-produit YesClean (4+1 cycles)	●	●	●	●
	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.)

taos.



taos



Pro	Lite		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		
Phases de cuisson	Mémoire interne pour la sauvegarde des recettes (99)	●	●
	Livre de recettes préchargées YESRECIPES, reparties en catégories		
	Livre de recettes préchargées MYCOOKBOOK pour la sauvegarde des recettes en fichiers customisés		
Préchauffage	Visualisation rapide de la mémoire utilisée et disponible	●	●
	5 phases de cuisson par chaque programme	●	●
Control et Ecran	10 phases de cuisson par chaque programme		
	Fonction maintien HOLD à la fin de la cuisson		
Périphériques	Préchauffage manuel et/ou automatique programmable jusqu'à 280°	●	●
	Préchauffage manuel et/ou automatique programmable jusqu'à 300°		
Modifications et visualisation	Controls manuels		
	Ecran numérique multifonction	●	●
Cycles spéciaux	Ecran numérique multifonction doté de la fonction YesClima		
	Ecran touchscreen 10", plurilingues		
Production de l'humidité et de la vapeur	Fonction Click&Share pour la sauvegarde des recettes avec sa propre image de couverture		
	Port USB latéral pour l'insertion et le téléchargement des données (y compris celles HACCP)		
Extraction de l'humidité	Configuration à la WIFI intégrée		
	Possibilité de modifier les paramètres de cuisson à cycle en fonction	●	●
Distribution de la chaleur	Visualisation instantanée des paramètres de cuisson programmés	●	●
	Visualisation instantanée du programme de cuisson demandé		
Vitesses de ventilation	Système d'autodiagnostic d'alarmes visualisé sur l'écran	●	●
	Cycle spécial cuisson en Delta T		
Chambre de cuisson	Cycle spécial Time's Up pour les cuissons synchronisées		
	Cycle spécial Cook&Go pour les cuissons simultanées		
Structure du four	Cycle spécial refroidissement chambre de cuisson	●	●
	Cycle spécial régénération		
Porte	Cycle spécial fermentation		
	Cycle spécial prolongement du temps en fin de cuisson	●	●
Eclairage	Suppression rapide des recettes mémorisées	●	●
	Relachement de l'humidité de 0% à 100%	●	●
Dispositifs de sécurité	Technologie FastSteam pour la production de vapeur instantanée	●	●
	Technologie YesSteam pour la production de vapeur avec steamer à haut rendement		
Système de lavage	Système manuel de déshumidification forcée		
	Technologie programmable FCS (fast chimney system) pour l'extraction forcée de l'humidité	●	●
Structure du four	Technologie automatique SCS (smart chimney system) pour l'extraction forcée de l'humidité		
	Système de distribution de la chaleur un ventilateur	●	●
Porte	Système de distribution de la chaleur à plusieurs ventilateurs		●
	Vitesse de ventilation supplémentaire SOFT-BAKING		
Eclairage	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		
Dispositifs de sécurité	Vitesse spéciale à impulsions avec inversion automatique du sens de rotation de la ventilation	●	●
	Chambre de cuisson en acier inox 304	●	●
Système de lavage	Chambre de cuisson emboutie en acier inox 304		
	Chambre de cuisson emboutie en acier inox 316		
Système de lavage	Structure du tableau de commande en acier inox 304		
	Structure frontale dotée du système screwless (sans charnières)	●	●
Système de lavage	Tableau de commande simply-removable	●	●
	Côté latéral droit simply-approchable	●	●
Système de lavage	Compartiment moteurs simply-approchable	●	●
	Vitre avec ramasse-gouttes intégré	●	●
Système de lavage	Double cheminée	●	●
	Sonde de température à coeur un point, raccordement extérieure	●	●
Système de lavage	Sonde de température à coeur multipoint, raccordement extérieure à la chambre de cuisson	●●	●●
	Syphon d'évacuation intégré	●	●
Système de lavage	Pieds réglables en hauteur	●	●
	Configuration Stackable Kit	●●	●●
Système de lavage	Glissière à grille simply-removable	●	●
	Porte plaques simply-removable	●●	●●
Système de lavage	Poignée ergonomique et légère conforme aux standards HACCP	●	●
	Configuration à la réversibilité de la porte L/R (en option et à rajouter au moment de la commande)	●●	●●
Système de lavage	Porte avec double vitrage à haut isolant thermique, facile à inspecter	●	●
	Eclairage halogène interne à l'enceinte de cuisson	●	●
Système de lavage	Refroidissement des composants à travers un ventilateur	●	●
	Safety fanstop à l'ouverture de la porte	●	●
Système de lavage	Douchette manuelle externe	●●	●●
	Douchette avec rappelle automatique	●●	●●
Système de lavage	Système de nettoyage automatique avec l'utilisation du mono-produit YesClean (4+1 cycles)	●●	●●
	Fonction remplissage détergent pour contrôler le système de nettoyage		
Système de lavage	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.)

karma.



karma.



Pro	Lite		Pro	Lite
YKF6040-06M000S000	YKF6040-06M0000000	Modèle	YKF6040-10M000S000	YKF6040-10M0000000
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
90 kg	90 kg	Poids (kg)	125 kg	125 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
- Plage de température de 30°C à 280°C
- Modalité de cuisson manuelle
- Contrôles manuels
- Technologie FastSteam pour la production de vapeur instantanée
- Humidification réglable de 0% à 100%
- Système manuel d'extraction forcée de l'humidité
- Inversion automatique du sens de rotation de la ventilation
- 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 moteurs simply-approachable
- Vitre avec ramasse-gouttes
- 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
- Système de ventilation pour le refroidissement des composants
- Douchette avec rappelle automatique intégré**

* Option disponible au moment de la commande

** Pas disponible pour la version Lite

karma

		YKO040-6M	YKO040-10M
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		
Phases de cuisson	Mémoire interne pour la sauvegarde des recettes (99)		
	Livre de recettes préchargées YESRECIPES, reparties en catégories		
	Livre de recettes préchargées MYCOOKBOOK pour la sauvegarde des recettes en fichiers customisés		
Préchauffage	Visualisation rapide de la mémoire utilisée et disponible		
	5 phases de cuisson par chaque programme		
Control et Ecran	10 phases de cuisson par chaque programme		
	Fonction maintien HOLD à la fin de la cuisson		
Périphériques	Préchauffage manuel et/ou automatique programmable jusqu'à 280°		
	Préchauffage manuel et/ou automatique programmable jusqu'à 300°		
Modifications et visualisation	Controls manuels	●	●
	Ecran numérique multifonction		
Cycles spéciaux	Ecran numérique multifonction doté de la fonction YesClima		
	Ecran touchscreen 10", plurilingues		
Production de l'humidité et de la vapeur	Fonction Click&Share pour la sauvegarde des recettes avec sa propre image de couverture		
	Port USB latéral pour l'insertion et le téléchargement des données (y compris celles HACCP)		
Extraction de l'humidité	Configuration à la WIFI intégrée		
	Possibilité de modifier les paramètres de cuisson à cycle en fonction	●	●
Distribution de la chaleur	Visualisation instantanée des paramètres de cuisson programmés		
	Visualisation instantanée du programme de cuisson demandé		
Vitesses de ventilation	Système d'autodiagnostic d'alarmes visualisé sur l'écran		
	Cycle spécial cuisson en Delta T		
Chambre de cuisson	Cycle spécial Time's Up pour les cuissons synchronisées		
	Cycle spécial Cook&Go pour les cuissons simultanées		
Structure du four	Cycle spécial refroidissement chambre de cuisson		
	Cycle spécial régénération		
Porte	Cycle spécial fermentation		
	Cycle spécial prolongement du temps en fin de cuisson		
Eclairage	Suppression rapide des recettes mémorisées		
	Fonction manuelle de relâchement de l'humidité	●	●
Dispositifs de sécurité	Relachement de l'humidité de 0% à 100%	●	●
	Technologie FastSteam pour la production de vapeur instantanée		
Système de lavage	Technologie YesSteam pour la production de vapeur avec steamer à haut rendement		
	Système manuel de déshumidification forcée	●	●
Structure du four	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		
Porte	Système de distribution de la chaleur un ventilateur	●	
	Système de distribution de la chaleur à plusieurs ventilateurs		●
Eclairage	Vitesse de ventilation supplémentaire SOFT-BAKING	●●	●●
	Vitesse de ventilation réglable (3) avec inversion automatique du sens de rotation de la ventilation		
Dispositifs de sécurité	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		
Système de lavage	Chambre de cuisson en acier inox 304	●	●
	Chambre de cuisson emboutie en acier inox 304		
Système de lavage	Chambre de cuisson emboutie en acier inox 316		
	Structure du tableau de commande en acier inox 304		
Système de lavage	Structure frontale dotée du système screwless (sans charnières)	●	●
	Tableau de commande simply-removable	●	●
Système de lavage	Côté latéral droit simply-approchable	●	●
	Compartiment moteurs simply-approchable	●	●
Système de lavage	Vitre avec ramasse-gouttes intégré	●	●
	Double cheminée	●	●
Système de lavage	Sonde de température à coeur un point, raccordement extérieure		
	Sonde de température à coeur multipoint, raccordement extérieure à la chambre de cuisson		
Système de lavage	Syphon d'évacuation intégré		
	Pieds réglables en hauteur	●	●
Système de lavage	Configuration Stackable Kit	●●	●●
	Glissière à grille simply-removable	●	●
Système de lavage	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	●	●
Système de lavage	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	●●	●●
Système de lavage	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		
Système de lavage	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.)

superposition



choisissez votre solution


Hotte + Taos 10 niv. + Etuve

850x930x2.236


Hotte + Star 6 niv. + Star 10 niv.

850x952x2.397

Configuration*

Dimension mm (LxDxh)

- YPSTK6040-D0000D00 Chambre de pousse numérique et ventilée à 12 niveaux 600x400
- YSTKIT-06000 Kit empilement + connexion à la hotte
- YCAP10010101010001 Hotte à condensation
- YCAP10NC0101010000 Hotte extracteur simple

*Contacter Yesovens S.r.l. pour tout autre configuration ou pour plus d'informations

ego_o rack



ego_{rack}

	Pro
Modèle	YEOGN11-20D0WBS000
Capacité	20 niveaux GN 1/1
Distance	70 mm
Dimensions mm (LxPxH)	900x890x1850
Poids (kg)	262 kg
Puissance él.	39 kW
Voltage	380-415 V / 3 N
Degré de protection IP	IPx 4

	Lite	Classic
Modèle	YEO6040-16D0WBS000	YEC6040-16D0WBS000
Capacité	16 niveaux 600x400	16 niveaux 600x400
Distance	80 mm	80 mm
Dimensions mm (LxPxH)	900x890x1850	900x890x1850
Poids (kg)	255 kg	255 kg
Puissance él.	31,5 kW	31,5 kW
Voltage	380-415 V / 3 N	380-415 V / 3 N
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 cœur
- Plage de température de 30°C à 280°C
- Technologie ACT (Advanced Clima Technology) pour l'économie d'énergie grâce à la gestion automatique de la condition climatique***
- Modalités de cuisson: manuelle, programmable et/ou automatique
- Livre de recettes préchargées YESRECIPES, reparties en catégories
- Livre de recettes MYCOOKBOOK pour la sauvegarde des recettes en fichiers customisés
- Préchauffage manuel et/ou automatique, réglable jusqu'à 300°C
- Jusqu'à 10 phases de cuisson à enregistrer par recette
- Fonction Maintien HOLD à la fin de la cuisson, manuel et/ou programmable
- Ecran Touchscreen 10" plurlingues
- Fonction Click&Share pour la sauvegarde des recettes avec sa propre image de couverture
- Port USB latéral pour charger et télécharger les données HACCP
- Configuration à la WIFI intégrée
- Système d'autodiagnostic d'alarmes visualisé sur l'écran
- Cycles spéciaux: cuisson en Delta T, Time's Up pour les cuissons synchronisées, Cook&Go pour les cuissons simultanées, refroidissement rapide de l'enceinte de cuisson, régénération avec sonde, fermentation
- Fonction manuelle de relâchement de l'humidité
- Technologie FastSteam pour la production de vapeur instantanée
- Technologie YesSteam pour la production de vapeur avec steamer à haut rendement**
- 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
- Vitesses de ventilation réglables (7) et une à impulsion avec l'inversion automatique du sens de rotation
- Chambre de cuisson emboutie en acier inox 304
- Structure du tableau de commande en acier inox 304
- Tableau de commande simply-removable
- Compartiment moteur simply-approachable
- Sonde de température à cœur multipoint avec raccordement externe à l'enceinte de cuisson
- Pieds réglables en hauteur
- Poignée ergonomique et légère conforme aux standards HACCP
- Porte avec double vitrage à haut isolant thermique, facile à inspecter et safety fan stop 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)
- Cycle spécial de décalcification automatique de la chaudière**
- Fonction remplissage détergent pour contrôler le système de nettoyage
- Réservoir détergent mono produit intégré (YesClean)
- Chariot inclus

* Pas disponible pour la version Lite ** Pas disponible pour les versions Lite et Classic
 *** Pas disponible pour la version Classic



		YEOGN11-20D0 0000FC	YEO6040-16D00 000FC	YEO6040-16DC0 000FC
Modèles	Références			
	Capacité	20	16	16
	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 Technologie ACT (advanced clima technology) pour l'économie d'énergie grâce à la gestion automatique de la condition	●	●	●
Température	Cuisson à convection, combinée et à vapeur avec minuteur ou utilisation de sonde de température à coeur (sonde multi-point en Technologie ACT (advanced clima technology) pour l'économie d'énergie grâce à la gestion automatique de la condition	●	●	●
	Plage de temperature de 30°C à 280°C	●	●	●
Modalités de cuisson	Cuisson manuelle	●	●	●
	Cuisson programmable	●	●	●
	Cuisson automatique	●	●	●
Mémorisation des recettes	Mémoire interne pour la sauvegarde des recettes (99)			
	Livre de recettes préchargées YESRECIPES, reparties en catégories	●	●	●
	Livre de recettes préchargées MYCOOKBOOK pour la sauvegarde des recettes en fichiers customisés	●	●	●
Phases de cuisson	Visualisation rapide de la mémoire utilisée et disponible			
	5 phases de cuisson par chaque programme	●	●	●
	10 phases de cuisson par chaque programme	●	●	●
Préchauffage	Fonction maintien HOLD à la fin de la cuisson	●	●	●
	Préchauffage manuel et/ou automatique programmable jusqu'à 280°			
	Préchauffage manuel et/ou automatique programmable jusqu'à 300°	●	●	●
Control et Ecran	Controls manuels			
	Ecran numérique multifonction			
	Ecran numérique multifonction doté de la fonction YesClima			
Périphériques	Ecran touchscreen 10" , plurilingues	●	●	●
	Fonction Click&Share pour la sauvegarde des recettes avec sa propre image de couverture	●	●	●
	Port USB latéral pour l'insertion et le téléchargement des données (y compris celles HACCP)	●	●	●
Modifications et visualisation	Configuration à la WIFI intégrée	●	●	●
	Possibilité de modifier les paramètres de cuisson à cycle en fonction	●	●	●
	Visualisation instantanée des paramètres de cuisson programmés	●	●	●
Cycles spéciaux	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	●	●	●
	Cycle spécial refroidissement chambre de cuisson	●	●	●
	Cycle spécial régénération	●	●	●
	Cycle spécial fermentation	●	●	●
Production de l'humidité et de la vapeur	Cycle spécial prolongement du temps en fin de cuisson	●	●	●
	Suppression rapide des recettes mémorisées	●	●	●
	Fonction manuelle de relâchement de l'humidité	●	●	●
Extraction de l'humidité	Relachement 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	●		
Distribution de la chaleur	Système manuel de déshumidification forcée			
	Technologie programmable FCS (fast chimney system) pour l'extraction forcée de l'humidité	●	●	●
Vitesses de ventilation	Technologie automatique SCS (smart chimney system) pour l'extraction forcée de l'humidité	●	●	●
	Système de distribution de la chaleur un ventilateur			
	Système de distribution de la chaleur à plusieurs ventilateurs	●	●	●
Chambre de cuisson	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	●	●	●
Structure du four	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	●	●	●
	Structure frontale dotée du système screwless (sans charnières)			
	Tableau de commande simply-removable			
	Côté latéral droit simply-approachable			
	Compartiment moteurs simply-approachable	●	●	●
	Vitre avec ramasse-gouttes intégré			
Porte	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	●	●	●
	Configuration Stackable Kit			
	Glissière à grille simply-removable			
Eclairage	Porte plaques simply-removable			
	Poignée ergonomique et légère conforme aux standards HACCP	●	●	●
	Configuration à la réversibilité de la porte L/R (en option et à rajouter au moment de la commande)			
Dispositifs de sécurité	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)	●	●	●
	Fonction remplissage détergent pour contrôler le système de nettoyage	●	●	●
Système de lavage	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.)

ego_n slim



ego_□ slim

	Lite	Classic
Modèle	YLHGN11-06D0WBS003	YLCGN11-06D0WB0003
Capacité	6 niveaux GN 1/1	6 niveaux GN 1/1
Distance	70 mm	70 mm
Dimensions mm (LxPxH)	510x905x850	510x905x850
Poids (kg)	83 kg	79 kg
Puissance él.	10,5 kW	7,5 kW
Voltage	380-415 V / 3 N	380-415 V / 3 N
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
- Plage de température de 30°C à 280°C
- Technologie ACT (Advanced Clima Technology) pour l'économie d'énergie grâce à la gestion automatique de la condition climatique**
- Modalités de cuisson: manuelle, programmable et/ou automatique
- Livre de recettes préchargées YESRECIPES, réparties en catégories
- Livre de recettes MYCOOKBOOK pour la sauvegarde des recettes en fichiers customisés
- Préchauffage manuel et/ou automatique, réglable jusqu'à 300°C
- Jusqu'à 10 phases de cuisson à enregistrer par recette
- Fonction Maintien HOLD à la fin de la cuisson
- Ecran Touchscreen 10" plurilingues
- Fonction Click&Share pour la sauvegarde des recettes avec sa propre image de couverture
- Port USB latéral pour charger et télécharger les données HACCP
- Configuration à la WIFI intégrée
- Système d'autodiagnostic d'alarmes visualisé sur l'écran
- Cycles spéciaux: cuisson en Delta T, Time's Up pour les cuissons synchronisées, Cook&Go pour les cuissons simultanées, refroidissement rapide de l'enceinte de cuisson, régénération avec sonde, fermentation
- Fonction manuelle de relâchement de l'humidité
- Technologie FastSteam pour la production de vapeur instantanée
- Technologie YesSteam pour la production de vapeur avec steamer à haut rendement**
- 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
- Vitesses de ventilation réglables (7) et une à impulsion avec l'inversion automatique du sens de rotation
- Chambre de cuisson en acier inox 304
- Structure frontale dotée du système screwless (sans charnières)
- Vitre ramasse-gouttes intégré
- Sonde de température à coeur multipoint avec raccordement externe à l'enceinte de cuisson
- Siphon d'évacuation intégré
- Pieds réglables en hauteur
- Porte plaques simply-removable
- Poignée ergonomique et légère conforme aux standards HACCP
- Reversibilité de la porte R/L*
- Porte avec double vitrage à haut isolant thermique, facile à inspecter et safety fan stop 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)
- Cycle spécial de décalcification automatique de la chaudière**
- Fonction remplissage détergent pour contrôler le système de nettoyage
- Réservoir détergent mono produit intégré (YesClean)

* Option disponible au moment de la commande

** Pas disponible pour la version Lite



		YLHGN11-06DO WBS001	YLCGN11-06DO WB0001
Modèles	Références		
	Capacité	6	6
	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 Technologie ACT (advanced clima technology) pour l'économie d'énergie grâce à la gestion automatique de la condition	●	●
Température	Cuisson à convection, combinée et à vapeur avec minuteur ou utilisation de sonde de température à coeur (sonde multi-point en Technologie ACT (advanced clima technology) pour l'économie d'énergie grâce à la gestion automatique de la condition	●	●
	Plage de température de 30°C à 280°C	●	●
Modalités de cuisson	Cuisson manuelle	●	●
	Cuisson programmable	●	●
	Cuisson automatique	●	●
Mémorisation des recettes	Mémoire interne pour la sauvegarde des recettes (99)	●	●
	Livre de recettes préchargées YESRECIPES, réparties en catégories	●	●
	Livre de recettes préchargées MYCOOKBOOK pour la sauvegarde des recettes en fichiers customisés	●	●
Phases de cuisson	Visualisation rapide de la mémoire utilisée et disponible	●	●
	5 phases de cuisson par chaque programme	●	●
	10 phases de cuisson par chaque programme	●	●
Préchauffage	Fonction maintien HOLD à la fin de la cuisson	●	●
	Préchauffage manuel et/ou automatique programmable jusqu'à 280°	●	●
	Préchauffage manuel et/ou automatique programmable jusqu'à 300°	●	●
Control et Ecran	Controls manuels		
	Ecran numérique multifonction		
	Ecran numérique multifonction doté de la fonction YesClima		
Périphériques	Ecran touchscreen 10", plurilingues	●	●
	Fonction Click&Share pour la sauvegarde des recettes avec sa propre image de couverture	●	●
	Port USB latéral pour l'insertion et le téléchargement des données (y compris celles HACCP)	●	●
Modifications et visualisation	Configuration à la WIFI intégrée	●	●
	Possibilité de modifier les paramètres de cuisson à cycle en fonction	●	●
	Visualisation instantanée des paramètres de cuisson programmés	●	●
Cycles spéciaux	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	●	●
	Cycle spécial refroidissement chambre de cuisson	●	●
	Cycle spécial régénération	●	●
Cycle spécial fermentation	●	●	
Production de l'humidité et de la vapeur	Cycle spécial prolongement du temps en fin de cuisson	●	●
	Suppression rapide des recettes mémorisées	●	●
	Fonction manuelle de relâchement de l'humidité	●	●
Extraction de l'humidité	Relachement 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	●	●
Distribution de la chaleur	Système manuel de déshumidification forcée		
	Technologie programmable FCS (fast chimney system) pour l'extraction forcée de l'humidité	●	●
Vitesses de ventilation	Technologie automatique SCS (smart chimney system) pour l'extraction forcée de l'humidité	●	●
	Système de distribution de la chaleur un ventilateur	●	●
Chambre de cuisson	Système de distribution de la chaleur à plusieurs ventilateurs	●	●
	Vitesse de ventilation supplémentaire SOFT-BAKING		
Structure du four	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	●	●
Porte	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	●	●
	Structure frontale dotée du système screwless (sans charnières)	●	●
	Tableau de commande simply-removable		
	Côté latéral droit simply-approachable		
	Compartiment moteurs simply-approachable		
	Vitre avec ramasse-gouttes intégré	●	●
Eclairage	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	●	●
	Configuration Stackable Kit		
	Glissière à grille simply-removable	●●	●●
	Porte plaques simply-removable	●	●
	Poignée ergonomique et légère conforme aux standards HACCP	●	●
	Configuration à la réversibilité de la porte L/R (en option et à rajouter au moment de la commande)	●●	●●
Dispositifs de sécurité	Porte avec double vitrage à haut isolant thermique, facile à inspecter	●	●
	Eclairage halogène interne à l'enceinte de cuisson	●	●
Système de lavage	Refroidissement des composants à travers un ventilateur	●	●
	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.)

Conditions Générales de vente

EXECUTION

Les conditions générales de vente qui suivent sont effectives pour tous les produits mentionnés dans ce catalogue, à exception de modifications que la société YESOVENS se réserve d'apporter à tout moment. Tous les bons de commande seront considérés comme confirmés seulement suite à l'envoi de la confirmation de la commande au CLIENT.

TRANSPORT

Le transport des produits YESOVENS est à charge du CLIENT, départ-usine (EXW) Borgoricco (Italie).

EMBALLAGE

L'emballage standard est inclus dans le prix de vente.

DELAIS DE LIVRAISON

10 jours de travail à partir de la confirmation de la commande, concernant les produits présents dans ce catalogue et les commandes standard, à exception de cas de force-majeure.

EXCLUSIONS

Assistance technique et matérielle nécessaire à l'installation des machines.

Soulèvement et déplacement des machines.

Raccordement aux systèmes hydraulique, électrique, Gas, cheminées pour l'échappement du Gaz et de la vapeur. Droits des douanes et impositions (à l'import et à l'export).

Tout ce qui est mentionné dans la partie " CONDITIONS DE GARANTIE ".

GARANTIE

L'installation et l'assistance technique des produits dans la période de garantie, seront à la charge du CLIENT et elles devront être mises en place par du personnel qualifié, dans les temps et les modalités indiquées dans la partie "CONDITIONS DE GARANTIE".

REMARQUES

Toutes les caractéristiques techniques et les images présentes dans ce catalogue, n'engagent pas YESOVENS qui peut les modifier à tout moment et sans préavis.

Il est impératif de vérifier les dimensions de la porte d'accès/des portes de la zone où les produits seront installés. Au contraire YESOVENS ne sera pas responsable d'éventuels erreurs et coûts provoqués par un manque de renseignements.

De plus, il est nécessaire de vérifier que le voltage et le Gaz soient conformes aux caractéristiques techniques indiquées par YESOVENS concernant les produits.

CONFIDENTIALITÉ

Le CLIENT autorise à l'utilisation d'informations personnelles, y compris leur distribution à tiers. Il est interdit d'insérer et utiliser des photos et des images des produits ainsi que les prix et la marque YESOVENS dans : catalogues, tarifs de prix, internet et en générale aux fins publicitaires et de marketing, sans avoir eu une préalable autorisation par YESOVENS même.

Il est de même interdit un emploi inapproprié et diffamatoire de photos et d'images des produits et de la marque YESOVENS.



Yesovens srl
Via dell'Industria, 1
35010 Borgoricco (PD) - Italy
T. +39 049.9336455
F. +39 049.9335611
info@yesovens.it
www.yesovens.it