

yesovens  
aRTE/iTALIANA

Catalogo 2021

IT



**aRTE / iITALIANA**

# Catalogo 2021



opere di  
**Raffaele Rossi**

# Indice

---

## **6**

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

---

**6** Ego

---

**10** Mood

---

**14** Mosaico

---

**18** Torre

---

## **20**

Linea Arte Bianca (600x400)

---

**20** Star

---

**24** Taos

---

**28** Karma

---

**32** Torre

---

## **34**

Linea Special

---

**34** Ego Rack

---

**38** Ego Slim

---

# ego.



# ego



Pro		Lite			
YEONG11M07D0WBS000	YEONG11M07D0WB0000	<b>Codice modello</b>	YEONG11M11D0WBS000	YEONG11M11D0WB0000	
7 teglie GN 1/1	7 teglie GN 1/1	<b>Capacità</b>	11 teglie GN 1/1	11 teglie GN 1/1	
70 mm	70 mm	<b>Interasse teglie</b>	70 mm	70 mm	
850x890x890	850x890x890	<b>Dimensioni mm (LxPxxA)</b>	850x890x1170	850x890x1170	
105 kg	105 kg	<b>Peso (kg)</b>	142 kg	142 kg	
18 kW	18 kW	<b>Potenza</b>	24 kW	24 kW	
380-415 V / 3 N	380-415 V / 3 N	<b>Voltaggio</b>	380-415 V / 3 N	380-415 V / 3 N	
IPx 4	IPx 4	<b>Grado di protezione IP</b>	IPx 4	IPx 4	

## Caratteristiche principali (versione Pro)

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

\* Optional solo al momento dell'ordine

\*\*Non disponibile per la versione Lite



		YEOGN11M07D 0WBS000	YEOGN11M07D 0WB0000	YEOGN11M11D 0WBS000	YEOGN11M11D 0WB0000
Equipaggiamento	Codice modello				
	Capacità	7	7	11	11
	Versione Pro (full optional)	●		●	
	Versione Lite		●		●
Tipo di cottura	Versione Classic				
	Cottura a convezione, combinata ed a vapore				
	Cottura a convezione, combinata ed a vapore a tempo o con sonda cuore	●	●	●	●
	Cottura a convezione, combinata ed a vapore a tempo o con sonda cuore (sonda cuore monopunto optional)				
	Cottura a convezione, combinata ed a vapore a tempo o con sonda cuore (sonda cuore multipunto optional)				
Temperatura	Tecnologia ACT di risparmio energetico (advanced clima technology) con regolazione automatica del clima	●	●	●	●
	Temperatura regolabile da 30° a 280°				
Modalità di cottura	Modalità di cottura manuale	●	●	●	●
	Modalità di cottura programmata	●	●	●	●
	Modalità di cottura automatica	●	●	●	●
Memorizzazione ricette	Memoria interna per il salvataggio delle ricette (99)				
	Ricettario YESRECIPES precaricato e suddiviso per categorie	●	●	●	●
	Ricettario MYCOOKBOOK per il salvataggio delle ricette su cartelle personalizzabili	●	●	●	●
Fasi di cottura	Indicatore visivo dei programmi salvati o disponibili per il salvataggio				
	5 fasi di cottura memorizzabili per ogni programma	●	●	●	●
Preriscaldamento	10 fasi di cottura memorizzabili per ogni programma	●	●	●	●
	Ciclo di MANTENIMENTO al termine della cottura manuale e/o programmata	●	●	●	●
	Preriscaldamento manuale e/o automatico regolabile fino a 280°				
Controllo e display	Preriscaldamento manuale e/o automatico regolabile fino a 300°	●	●	●	●
	Controlli manuali				
	Display digitale multifunzione				
Periferiche	Display digitale multifunzione con modalità YesClima				
	Display touchscreen 10" multilingue	●	●	●	●
	Funzione Click&Share per il salvataggio delle ricette con la propria immagine di copertina	●	●	●	●
Modifiche e visualizzazione	Interfaccia USB per upload e download dati (inclusi i dati HACCP)	●	●	●	●
	Predisposizione alla connessione WIFI integrata	●	●	●	●
	Modifiche ai parametri di cottura impostati a ciclo di cottura in funzione	●	●	●	●
Cicli speciali	Visualizzazione istantanea dei parametri di cottura impostati	●	●	●	●
	Visualizzazione istantanea del programma di cottura richiamato	●	●	●	●
	Visualizzazione allarmi su display con sistema di autodiagnosi	●	●	●	●
	Ciclo speciale cottura in Delta T	●	●	●	●
	Ciclo speciale Time's Up per cotture sincronizzate	●	●	●	●
	Ciclo speciale Cook&Go per cotture simultanee	●	●	●	●
	Ciclo speciale raffreddamento rapido camera di cottura	●	●	●	●
Umidità e generazione di vapore	Ciclo speciale rigenerazione	●	●	●	●
	Ciclo speciale lievitazione	●	●	●	●
	Ciclo speciale estensione tempo al termine della cottura	●	●	●	●
Estrazione umidità	Cancellazione rapida delle ricette memorizzate	●	●	●	●
	Funzione erogazione manuale umidità	●	●	●	●
Distribuzione calore	Regolazione umidità da 0% a 100%				
	Tecnologia FastSteam per la generazione di vapore immediato	●	●	●	●
Velocità ventilazione	Tecnologia YesSteam per la generazione di vapore con steamer ad alta efficienza	●	●	●	●
	Rimozione forzata dell'umidità manuale				
Camera di cottura	Tecnologia programmabile FCS (fast chimney system) per la rimozione forzata dell'umidità	●	●	●	●
	Tecnologia automatica SCS (smart chimney system) per la rimozione forzata dell'umidità	●	●	●	●
Struttura forno	Sistema di distribuzione calore monoventola	●	●		
	Sistema di distribuzione calore multiventola			●	●
	Ventilazione speciale SOFT-BAKING				
	Velocità di ventilazione regolabili (3) con inversione automatica del senso di rotazione				
	Velocità di ventilazione regolabili (7) con inversione automatica del senso di rotazione	●	●	●	●
	Ventilazione speciale ad impulsi con inversione automatica del senso di rotazione	●	●	●	●
	Camera di cottura in acciaio inox 304				
	Camera di cottura stampata in acciaio inox 304	●	●	●	●
	Camera di cottura stampata in acciaio inox 316	●●	●●	●●	●●
	Struttura pannello comandi in acciaio inox 304	●	●	●	●
	Struttura frontale forno con sistema screwless	●	●	●	●
	Pannello comandi simply-removable	●	●	●	●
	Fianco laterale destro simply-approachable	●	●	●	●
Vano motori simply-approachable	●	●	●	●	
Vano raccogli condensa integrato	●	●	●	●	
Doppio camino	●	●	●	●	
Sonda cuore monopunto con collegamento esterno alla camera di cottura					
Sonda cuore multipunto con collegamento esterno alla camera di cottura	●	●	●	●	
Sifone scarico acqua integrato	●	●	●	●	
Piedini regolabili in altezza	●	●	●	●	
Predisposizione stackable kit	●●	●●	●●	●●	
Scorrigiglia con struttura simply-removable	●●	●●	●●	●●	
Reggitegla con struttura simply-removable	●	●	●	●	
Struttura maniglia ergonomica e leggera conforme agli standard HACCP	●	●	●	●	
Predisposizione reversibilità porta D/S (optional solo al momento dell'ordine)	●●	●●	●●	●●	
Porta con doppio vetro ad elevato isolamento termico e facilmente ispezionabile	●	●	●	●	
Illuminazione	Porta con doppio vetro ad elevato isolamento termico e facilmente ispezionabile	●	●	●	●
	Illuminazione alogena multilampada interna alla camera di cottura	●	●	●	●
Sicurezza	Ventola di raffreddamento per la protezione dei componenti	●	●	●	●
	Safety fanstop ad apertura porta	●	●	●	●
Lavaggio	Doccetta manuale esterna	●●	●●	●●	●●
	Doccetta retrattile integrata	●	●	●	●
	Lavaggio automatico forno con monocomponente YesClean (4+1 cicli)	●	●	●	●
	Funzione carica detergente	●	●	●	●
	Vano detergente monoprodotto integrato (YesClean)	●	●	●	●
Vano detergente monoprodotto integrato per YesClean(lavaggio) e YesCal(decalcificazione steamer)	●	●	●	●	

## All Line

260700004-V	Kit doccetta esterna
400100013	Detergente YesClean (confezione da 12 pz da 1Kg cad.)
400100022	Prodotto Yescal per la decalcificazione steamer (confezione da 12 pz da 1 Kg cad.)
260900001	Cartuccia filtrante XL con testa
260900001-1	Cartuccia filtrante XL
260900001-3-V	Testa cartuccia filtrante XL
YSTW	Kit ruote per stand
061200013-V	Sonda cuore multipunto per forni Ego, Star, Ego Rack ed Ego Slim
061200007-V	Sonda cuore monopunto per forni Mood e Taos

## Linee Ho.Re.Ca & Arte Bianca

ON DEMAND	Camera in acciaio inossidabile AISI 316 per forni Ego 7 teglie e Star 6 teglie (lotti da 5 pz)
ON DEMAND	Camera in acciaio inossidabile AISI 316 per forni Ego 7 teglie e Star 6 teglie (lotti da 5 pz)
390200008	Scorrigriglia 6 teglie 600x400
390200001	Reggitegla 6 teglie 600x400
390100006	Scorrigriglia 7 teglie GN1/1
390200002	Reggitegla 7 teglie GN1/1
390200005	Scorrigriglia 10 teglie 600x400
390200003	Reggitegla 10 teglie 600x400
390100007	Scorrigriglia 11 teglie GN1/1
390200004	Reggitegla 11 teglie GN1/1
	Reversibilità porta D/S (optional solo al momento dell'ordine)
YSTDP	Stand 6 ripiani (LxPxA) 850x890x720mm
YSTKIT-00000	Stackable kit
YSTKIT-06000	Stackable kit con kit tubi connessione cappa
YSTKITC-0000	Kit tubi connessione cappa
YCAP10010101010001	Cappa a condensazione
YCAP10NC0101010000	Cappa (senza kit condensazione)
YCAP20010101010000	Cappa a condensazione per forni Slim
YPSTK6040-D0000D00	Lievitatore digitale ventilato/ indipendente 12 teglie 600x400 (LxPxA) 850x930x740 mm

## Linea Special

142000013-V	Carrello portateglaie 20 teglie GN1/1
142000015-V	Carrello portateglaie 16 teglie 600x400
YSTSLIM	Stand 6 ripiani (LxPxA) 512x908x687 mm per Ego Slim

## Teglie GN1/1

220100006	Teglia in alluminio antiaderente per 6 uova d. 53x32,5 cm (lotti da 5 pz)
220100007	Teglia in acciaio smaltata GN 1/1 h.20 (lotti da 5 pz)
220100009	Teglia pizza d.53x32,5 cm (lotti da 2 pz)
220100014	Teglia alluminio perforata antiaderente d. 53x32,5 cm h.20 (lotti da 5 pz)
220100015	Teglia alluminio antiaderente d.53x32,5 cm h.20 (lotti da 5 pz)
230100002	Griglia cromata d.53x32,5 cm (lotti da 5 pz)
230100005	Teglia per 8 polli spiedo d.53x32,5 cm (lotti da 5 pz)
230100006	Teglia per grigliare d.53x32,5 cm (lotti da 5 pz)
220200003	Teglia in acciaio d.53x32,5 cm h.20 (lotti da 5 pz)
220200002	Teglia in acciaio d.53x32,5 cm h.40 (lotti da 3 pz)
220200004	Teglia in acciaio perforata d.53x32,5 cm h.20 (lotti da 5 pz)
220100005	Teglia in acciaio per frittura d.53x32,5 cm h.40 (lotti da 2 pz)

## Teglie 600x400

220100001	Teglia in alluminio 600x400 h.20 (lotti da 5 pz)
220100008	Teglia pizza 600x400 h.20 (lotti da 2 pz)
220100010	Teglia alluminio perforata 600x400 h.20 (lotti da 5 pz)
230100001	Griglia 600x400 (lotti da 5 pz)
220100019	Teglia baguette 600x400 (lotti da 2 pz)

# mood.



# mood



Pro		Lite			
YMDGN11-07D0WBS000	YMDGN11-07D0W00000	<b>Codice modello</b>	YMDGN11-11D0WBS000	YMDGN11-11D0W00000	
7 teglie GN 1/1	7 teglie GN 1/1	<b>Capacità</b>	11 teglie GN 1/1	11 teglie GN 1/1	
70 mm	70 mm	<b>Interasse teglie</b>	70 mm	70 mm	
850x890x890	850x890x890	<b>Dimensioni mm (LxPxA)</b>	850x890x1170	850x890x1170	
93 kg	93 kg	<b>Peso (kg)</b>	127 kg	127 kg	
11 kW	11 kW	<b>Potenza</b>	17 kW	17 kW	
380-415 V / 3 N	380-415 V / 3 N	<b>Voltaggio</b>	380-415 V / 3 N	380-415 V / 3 N	
IPx 4	IPx 4	<b>Grado di protezione IP</b>	IPx 4	IPx 4	

## Caratteristiche principali (versione Pro)

- Cottura a convezione, combinata ed a vapore a tempo o con sonda cuore
- Temperatura regolabile da 30°C a 280°C
- Modalità di cottura manuale e/o programmata
- Memoria interna per il salvataggio delle ricette (99)
- Indicatore visivo dei programmi salvati o disponibili per il salvataggio
- Preriscaldamento manuale e/o automatico regolabile fino a 280°
- Fino a 5 fasi di cottura memorizzabili per ogni programma
- Display digitale multifunzione con modalità YesClima
- Modifiche ai parametri di cottura impostati a ciclo di cottura in funzione
- Visualizzazione istantanea dei parametri di cottura impostati
- Visualizzazione allarmi su display con sistema di autodiagnosi
- Cicli speciali: raffreddamento rapido camera di cottura, estensione tempo al termine della cottura e cancellazione rapida delle ricette memorizzate
- Funzione erogazione manuale umidità
- Tecnologia FastSteam per la generazione di vapore immediato
- Tecnologia automatica SCS (Smart Chimney System) per la rimozione forzata dell'umidità
- Velocità di ventilazione regolabili (3) ed una ad impulsi con con inversione automatica del senso di rotazione
- Camera di cottura stampata in acciaio inox 304
- Struttura frontale forno con sistema screwless
- Pannello comandi simply-removable
- Fianco laterale destro simply-approachable
- Vano motori simply-approachable
- Vano raccogli condensa integrato
- Sonda cuore monopunto con collegamento esterno alla camera di cottura
- Sifone scarico acqua integrato
- Piedini regolabili in altezza
- Predisposizione stackable kit
- Scorrigriglia con struttura simply-removable
- Struttura maniglia ergonomica e leggera conforme agli standard HACCP
- Predisposizione reversibilità porta D/S\*
- Porta con doppio vetro ad elevato isolamento termico e facilmente ispezionabile e safety fanstop all'apertura
- Illuminazione alogena multilampada interna alla camera di cottura
- Doccetta retrattile integrata\*\*
- Lavaggio automatico forno con monocomponente YesClean (4+1 cicli)
- Vano detergente monoprodotto integrato (YesClean)\*\*

\* Optional solo al momento dell'ordine

\*\*Non disponibile per la versione Lite

# mood

		YMDGN11-07DO WBS000	YMDGN11-07DO W00000	YMDGN11-11DO WBS000	YMDGN11-11DO W00000
Equipaggiamento	Codice modello				
	Capacità	7	7	11	11
	Versione Pro (full optional)	●		●	
	Versione Lite		●		●
Tipo di cottura	Versione Classic				
	Cottura a convezione, combinata ed a vapore				
	Cottura a convezione, combinata ed a vapore a tempo o con sonda cuore	●	●	●	●
	Cottura a convezione, combinata ed a vapore a tempo o con sonda cuore (sonda cuore monopunto optional)				
	Cottura a convezione, combinata ed a vapore a tempo o con sonda cuore (sonda cuore multipunto optional)				
Temperatura	Tecnologia ACT di risparmio energetico (advanced clima technology) con regolazione automatica del clima				
	Temperatura regolabile da 30° a 280°	●	●	●	●
Modalità di cottura	Modalità di cottura manuale	●	●	●	●
	Modalità di cottura programmata	●	●	●	●
	Modalità di cottura automatica				
Memorizzazione ricette	Memoria interna per il salvataggio delle ricette (99)	●	●	●	●
	Ricettario YESRECIPES precaricato e suddiviso per categorie				
	Ricettario MYCOOKBOOK per il salvataggio delle ricette su cartelle personalizzabili				
Fasi di cottura	Indicatore visivo dei programmi salvati o disponibili per il salvataggio	●	●	●	●
	5 fasi di cottura memorizzabili per ogni programma	●	●	●	●
Preriscaldamento	10 fasi di cottura memorizzabili per ogni programma				
	Ciclo di MANTENIMENTO al termine della cottura manuale e/o programmata				
	Preriscaldamento manuale e/o automatico regolabile fino a 280°	●	●	●	●
Controllo e display	Preriscaldamento manuale e/o automatico regolabile fino a 300°				
	Controlli manuali				
	Display digitale multifunzione				
Periferiche	Display digitale multifunzione con modalità YesClima	●	●	●	●
	Display touchscreen 10" multilingue				
	Funzione Click&Share per il salvataggio delle ricette con la propria immagine di copertina				
Modifiche e visualizzazione	Interfaccia USB per upload e download dati (inclusi i dati HACCP)				
	Predisposizione alla connessione WIFI integrata				
	Modifiche ai parametri di cottura impostati a ciclo di cottura in funzione	●	●	●	●
	Visualizzazione istantanea dei parametri di cottura impostati	●	●	●	●
Cicli speciali	Visualizzazione istantanea del programma di cottura richiamato				
	Visualizzazione allarmi su display con sistema di autodiagnosi	●	●	●	●
	Ciclo speciale cottura in Delta T				
	Ciclo speciale Time's Up per cotture sincronizzate				
	Ciclo speciale Cook&Go per cotture simultanee				
	Ciclo speciale raffreddamento rapido camera di cottura	●	●	●	●
	Ciclo speciale rigenerazione				
Umidità e generazione di vapore	Ciclo speciale lievitazione				
	Ciclo speciale estensione tempo al termine della cottura	●	●	●	●
	Cancellazione rapida delle ricette memorizzate	●	●	●	●
Estrazione umidità	Funzione erogazione manuale umidità	●	●	●	●
	Regolazione umidità da 0% a 100%				
Distribuzione calore	Tecnologia FastSteam per la generazione di vapore immediato	●	●	●	●
	Tecnologia YesSteam per la generazione di vapore con steamer ad alta efficienza				
Velocità ventilazione	Rimozione forzata dell'umidità manuale				
	Tecnologia programmabile FCS (fast chimney system) per la rimozione forzata dell'umidità	●	●	●	●
Camera di cottura	Tecnologia automatica SCS (smart chimney system) per la rimozione forzata dell'umidità	●	●	●	●
	Sistema di distribuzione calore monoventola	●	●		
Struttura forno	Sistema di distribuzione calore multiventola			●	●
	Ventilazione speciale SOFT-BAKING				
	Velocità di ventilazione regolabili (3) con inversione automatica del senso di rotazione	●	●	●	●
	Velocità di ventilazione regolabili (7) con inversione automatica del senso di rotazione				
	Ventilazione speciale ad impulsi con inversione automatica del senso di rotazione	●	●	●	●
	Camera di cottura in acciaio inox 304				
	Camera di cottura stampata in acciaio inox 304	●	●	●	●
	Camera di cottura stampata in acciaio inox 316				
	Struttura pannello comandi in acciaio inox 304				
	Struttura frontale forno con sistema screwless	●	●	●	●
	Pannello comandi simply-removable	●	●	●	●
	Fianco laterale destro simply-approachable	●	●	●	●
	Vano motori simply-approachable	●	●	●	●
	Vano raccogli condensa integrato	●	●	●	●
Porta	Doppio camino	●	●	●	●
	Sonda cuore monopunto con collegamento esterno alla camera di cottura	●	●	●	●
	Sonda cuore multipunto con collegamento esterno alla camera di cottura				
	Sifone scarico acqua integrato	●	●	●	●
	Piedini regolabili in altezza	●	●	●	●
	Predisposizione stackable kit	●●	●●	●●	●●
	Scorrigiglia con struttura simply-removable	●	●	●	●
	Reggitegla con struttura simply-removable	●●	●●	●●	●●
	Struttura maniglia ergonomica e leggera conforme agli standard HACCP	●	●	●	●
	Predisposizione reversibilità porta D/S (optional solo al momento dell'ordine)	●●	●●	●●	●●
Illuminazione	Porta con doppio vetro ad elevato isolamento termico e facilmente ispezionabile	●	●	●	●
	Illuminazione alogena multilampada interna alla camera di cottura	●	●	●	●
Lavaggio	Ventola di raffreddamento per la protezione dei componenti	●	●	●	●
	Safety fanstop ad apertura porta	●	●	●	●
	Doccetta manuale esterna	●●	●●	●●	●●
Lavaggio	Doccetta retrattile integrata	●	●	●	●
	Lavaggio automatico forno con monocomponente YesClean (4+1 cicli)	●	●	●	●
	Funzione carica detergente				
Lavaggio	Vano detergente monoprodotto integrato (YesClean)	●		●	
	Vano detergente monoprodotto integrato per YesClean(lavaggio) e YesCal(decalcificazione steamer)				

## All Line

260700004-V	Kit doccetta esterna
400100013	Detergente YesClean (confezione da 12 pz da 1Kg cad.)
400100022	Prodotto Yescal per la decalcificazione steamer (confezione da 12 pz da 1 Kg cad.)
260900001	Cartuccia filtrante XL con testa
260900001-1	Cartuccia filtrante XL
260900001-3-V	Testa cartuccia filtrante XL
YSTW	Kit ruote per stand
061200013-V	Sonda cuore multipunto per forni Ego, Star, Ego Rack ed Ego Slim
061200007-V	Sonda cuore monopunto per forni Mood e Taos

## Linee Ho.Re.Ca & Arte Bianca

ON DEMAND	Camera in acciaio inossidabile AISI 316 per forni Ego 7 teglie e Star 6 teglie (lotti da 5 pz)
ON DEMAND	Camera in acciaio inossidabile AISI 316 per forni Ego 7 teglie e Star 6 teglie (lotti da 5 pz)
390200008	Scorrigriglia 6 teglie 600x400
390200001	Reggitegla 6 teglie 600x400
390100006	Scorrigriglia 7 teglie GN1/1
390200002	Reggitegla 7 teglie GN1/1
390200005	Scorrigriglia 10 teglie 600x400
390200003	Reggitegla 10 teglie 600x400
390100007	Scorrigriglia 11 teglie GN1/1
390200004	Reggitegla 11 teglie GN1/1
	Reversibilità porta D/S (optional solo al momento dell'ordine)
YSTDP	Stand 6 ripiani (LxPxA) 850x890x720mm
YSTKIT-00000	Stackable kit
YSTKIT-06000	Stackable kit con kit tubi connessione cappa
YSTKITC-0000	Kit tubi connessione cappa
YCAP10010101010001	Cappa a condensazione
YCAP10NC0101010000	Cappa (senza kit condensazione)
YCAP20010101010000	Cappa a condensazione per forni Slim
YPSTK6040-D0000D00	Lievitatore digitale ventilato/ indipendente 12 teglie 600x400 (LxPxA) 850x930x740 mm

## Linea Special

142000013-V	Carrello portateglaie 20 teglie GN1/1
142000015-V	Carrello portateglaie 16 teglie 600x400
YSTSLIM	Stand 6 ripiani (LxPxA) 512x908x687 mm per Ego Slim

## Teglie GN1/1

220100006	Teglia in alluminio antiaderente per 6 uova d. 53x32,5 cm (lotti da 5 pz)
220100007	Teglia in acciaio smaltata GN 1/1 h.20 (lotti da 5 pz)
220100009	Teglia pizza d.53x32,5 cm (lotti da 2 pz)
220100014	Teglia alluminio perforata antiaderente d. 53x32,5 cm h.20 (lotti da 5 pz)
220100015	Teglia alluminio antiaderente d.53x32,5 cm h.20
230100002	Griglia cromata d.53x32,5 cm (lotti da 5 pz)
230100005	Teglia per 8 polli spiedo d.53x32,5 cm (lotti da 5 pz)
230100006	Teglia per grigliare d.53x32,5 cm (lotti da 5 pz)
220200003	Teglia in acciaio d.53x32,5 cm h.20 (lotti da 5 pz)
220200002	Teglia in acciaio d.53x32,5 cm h.40 (lotti da 3 pz)
220200004	Teglia in acciaio perforata d.53x32,5 cm h.20 (lotti da 5 pz)
220100005	Teglia in acciaio per frittura d.53x32,5 cm h.40 (lotti da 2 pz)

## Teglie 600x400

220100001	Teglia in alluminio 600x400 h.20 (lotti da 5 pz)
220100008	Teglia pizza 600x400 h.20 (lotti da 2 pz)
220100010	Teglia alluminio perforata 600x400 h.20 (lotti da 5 pz)
230100001	Griglia 600x400 (lotti da 5 pz)
220100019	Teglia baguette 600x400 (lotti da 2 pz)

# mosaico.



# mosaico



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

## Caratteristiche principali (versione Pro)

- Cottura a convezione, combinata ed a vapore
- Temperatura regolabile da 30°C a 280°C
- Modalità di cottura manuale
- Controlli manuali
- Regolazione umidità da 0% a 100%
- Rimozione forzata dell'umidità manuale
- Ventilazione con inversione automatica del senso di rotazione
- Velocità di ventilazione aggiuntiva SOFT-BAKING\*
- Camera di cottura in acciaio inox 304
- Struttura frontale forno con sistema screwless
- Pannello comandi simply-removable
- Fianco laterale destro simply-approachable
- Vano motori simply-approachable
- Vano raccogli condensa integrato
- Sifone scarico acqua integrato
- Piedini regolabili in altezza
- Predisposizione stackable kit
- Scorrigriglia con struttura simply-removable
- Predisposizione reversibilità porta D/S\*
- Struttura maniglia ergonomica e leggera conforme agli standard HACCP
- Porta con doppio vetro ad elevato isolamento termico e facilmente ispezionabile e safety fanstop all'apertura
- Illuminazione alogena multilampada interna alla camera di cottura
- Ventola di raffreddamento per la protezione dei componenti
- Doccetta retrattile integrata\*\*

\* Optional solo al momento dell'ordine

\*\*Non disponibile per la versione Lite

# mosaico

		YMFGN11-07M0 00S000	YMFGN11-07M0 000000	YMFGN11-11M0 00S000	YMFGN11-11M0 000000
Equipaggiamento	Codice modello				
	Capacità	7	7	11	11
	Versione Pro (full optional)	●		●	
	Versione Lite		●		●
Tipo di cottura	Versione Classic				
	Cottura a convezione, combinata ed a vapore	●	●	●	●
	Cottura a convezione, combinata ed a vapore a tempo o con sonda cuore				
	Cottura a convezione, combinata ed a vapore a tempo o con sonda cuore (sonda cuore monopunto optional)				
	Cottura a convezione, combinata ed a vapore a tempo o con sonda cuore (sonda cuore multipunto optional)				
Temperatura	Tecnologia ACT di risparmio energetico (advanced clima technology) con regolazione automatica del clima				
	Temperatura regolabile da 30° a 280°	●	●	●	●
Modalità di cottura	Modalità di cottura manuale	●	●	●	●
	Modalità di cottura programmata				
Memorizzazione ricette	Modalità di cottura automatica				
	Memoria interna per il salvataggio delle ricette (99)				
	Ricettario YESRECIPES precaricato e suddiviso per categorie				
	Ricettario MYCOOKBOOK per il salvataggio delle ricette su cartelle personalizzabili				
Fasi di cottura	Indicatore visivo dei programmi salvati o disponibili per il salvataggio				
	5 fasi di cottura memorizzabili per ogni programma				
Preriscaldamento	10 fasi di cottura memorizzabili per ogni programma				
	Ciclo di MANTENIMENTO al termine della cottura manuale e/o programmata				
Controllo e display	Preriscaldamento manuale e/o automatico regolabile fino a 280°				
	Preriscaldamento manuale e/o automatico regolabile fino a 300°				
Periferiche	Controlli manuali	●	●	●	●
	Display digitale multifunzione				
	Display digitale multifunzione con modalità YesClima				
	Display touchscreen 10" multilingue				
Modifiche e visualizzazione	Funzione Click&Share per il salvataggio delle ricette con la propria immagine di copertina				
	Interfaccia USB per upload e download dati (inclusi i dati HACCP)				
Cicli speciali	Predisposizione alla connessione WIFI integrata				
	Modifiche ai parametri di cottura impostati a ciclo di cottura in funzione	●	●	●	●
	Visualizzazione istantanea dei parametri di cottura impostati				
	Visualizzazione istantanea del programma di cottura richiamato				
Umidità e generazione di vapore	Visualizzazione allarmi su display con sistema di autodiagnosi				
	Ciclo speciale cottura in Delta T				
	Ciclo speciale Time's Up per cotture sincronizzate				
	Ciclo speciale Cook&Go per cotture simultanee				
	Ciclo speciale raffreddamento rapido camera di cottura				
	Ciclo speciale rigenerazione				
Estrazione umidità	Ciclo speciale lievitazione				
	Ciclo speciale estensione tempo al termine della cottura				
Distribuzione calore	Cancellazione rapida delle ricette memorizzate				
	Funzione erogazione manuale umidità	●	●	●	●
Velocità ventilazione	Regolazione umidità da 0% a 100%				
	Tecnologia FastSteam per la generazione di vapore immediato				
Camera di cottura	Tecnologia YesSteam per la generazione di vapore con steamer ad alta efficienza				
	Rimozione forzata dell'umidità manuale	●	●	●	●
Struttura forno	Tecnologia programmabile FCS (fast chimney system) per la rimozione forzata dell'umidità				
	Tecnologia automatica SCS (smart chimney system) per la rimozione forzata dell'umidità				
Porta	Sistema di distribuzione calore monoventola	●	●		
	Sistema di distribuzione calore multiventola			●	●
	Ventilazione speciale SOFT-BAKING	●	●	●	●
	Velocità di ventilazione regolabili (3) con inversione automatica del senso di rotazione				
	Velocità di ventilazione regolabili (7) con inversione automatica del senso di rotazione				
	Ventilazione speciale ad impulsi con inversione automatica del senso di rotazione				
	Camera di cottura in acciaio inox 304	●	●	●	●
	Camera di cottura stampata in acciaio inox 304				
	Camera di cottura stampata in acciaio inox 316				
	Struttura pannello comandi in acciaio inox 304				
	Struttura frontale forno con sistema screwless	●	●	●	●
	Pannello comandi simply-removable	●	●	●	●
	Fianco laterale destro simply-approachable	●	●	●	●
	Vano motori simply-approachable	●	●	●	●
Illuminazione	Vano raccogli condensa integrato	●	●	●	●
	Doppio camino	●	●	●	●
	Sonda cuore monopunto con collegamento esterno alla camera di cottura				
	Sonda cuore multipunto con collegamento esterno alla camera di cottura				
	Sifone scarico acqua integrato	●	●	●	●
	Piedini regolabili in altezza	●	●	●	●
	Predisposizione stackable kit	●●	●●	●●	●●
	Scorrigiglia con struttura simply-removable	●	●	●	●
	Reggitegla con struttura simply-removable	●●	●●	●●	●●
	Struttura maniglia ergonomica e leggera conforme agli standard HACCP	●	●	●	●
Sicurezza	Predisposizione reversibilità porta D/S (optional solo al momento dell'ordine)	●●	●●	●●	●●
	Porta con doppio vetro ad elevato isolamento termico e facilmente ispezionabile	●	●	●	●
Lavaggio	Illuminazione alogena multilampada interna alla camera di cottura	●	●	●	●
	Ventola di raffreddamento per la protezione dei componenti	●	●	●	●
	Safety fanstop ad apertura porta	●	●	●	●
	Doccetta manuale esterna	●●	●●	●●	●●
Lavaggio	Doccetta retrattile integrata	●		●	
	Lavaggio automatico forno con monocomponente YesClean (4+1 cicli)				
	Funzione carica detergente				
Lavaggio	Vano detergente monoprodotta integrato (YesClean)				
	Vano detergente monoprodotta integrato per YesClean(lavaggio) e YesCal(decalcificazione steamer)				

## All Line

260700004-V	Kit doccetta esterna
400100013	Detergente YesClean (confezione da 12 pz da 1Kg cad.)
400100022	Prodotto Yescal per la decalcificazione steamer (confezione da 12 pz da 1 Kg cad.)
260900001	Cartuccia filtrante XL con testa
260900001-1	Cartuccia filtrante XL
260900001-3-V	Testa cartuccia filtrante XL
YSTW	Kit ruote per stand
061200013-V	Sonda cuore multipunto per forni Ego, Star, Ego Rack ed Ego Slim
061200007-V	Sonda cuore monopunto per forni Mood e Taos

## Linee Ho.Re.Ca & Arte Bianca

ON DEMAND	Camera in acciaio inossidabile AISI 316 per forni Ego 7 teglie e Star 6 teglie (lotti da 5 pz)
ON DEMAND	Camera in acciaio inossidabile AISI 316 per forni Ego 7 teglie e Star 6 teglie (lotti da 5 pz)
390200008	Scorrigriglia 6 teglie 600x400
390200001	Reggitegla 6 teglie 600x400
390100006	Scorrigriglia 7 teglie GN1/1
390200002	Reggitegla 7 teglie GN1/1
390200005	Scorrigriglia 10 teglie 600x400
390200003	Reggitegla 10 teglie 600x400
390100007	Scorrigriglia 11 teglie GN1/1
390200004	Reggitegla 11 teglie GN1/1
	Reversibilità porta D/S (optional solo al momento dell'ordine)
YSTDP	Stand 6 ripiani (LxPx) 850x890x720mm
YSTKIT-00000	Stackable kit
YSTKIT-06000	Stackable kit con kit tubi connessione cappa
YSTKITC-0000	Kit tubi connessione cappa
YCAP10010101010001	Cappa a condensazione
YCAP10NC0101010000	Cappa (senza kit condensazione)
YCAP20010101010000	Cappa a condensazione per forni Slim
YPSTK6040-D0000D00	Lievitatore digitale ventilato/ indipendente 12 teglie 600x400 (LxPx) 850x930x740 mm

## Linea Special

142000013-V	Carrello portateglie 20 teglie GN1/1
142000015-V	Carrello portateglie 16 teglie 600x400
YSTSLIM	Stand 6 ripiani (LxPx) 512x908x687 mm per Ego Slim

## Teglie GN1/1

220100006	Teglia in alluminio antiaderente per 6 uova d. 53x32,5 cm (lotti da 5 pz)
220100007	Teglia in acciaio smaltata GN 1/1 h.20 (lotti da 5 pz)
220100009	Teglia pizza d.53x32,5 cm (lotti da 2 pz)
220100014	Teglia alluminio perforata antiaderente d. 53x32,5 cm h.20 (lotti da 5 pz)
220100015	Teglia alluminio antiaderente d.53x32,5 cm h.20
230100002	Griglia cromata d.53x32,5 cm (lotti da 5 pz)
230100005	Teglia per 8 polli spiedo d.53x32,5 cm (lotti da 5 pz)
230100006	Teglia per grigliare d.53x32,5 cm (lotti da 5 pz)
220200003	Teglia in acciaio d.53x32,5 cm h.20 (lotti da 5 pz)
220200002	Teglia in acciaio d.53x32,5 cm h.40 (lotti da 3 pz)
220200004	Teglia in acciaio perforata d.53x32,5 cm h.20 (lotti da 5 pz)
220100005	Teglia in acciaio per frittura d.53x32,5 cm h.40 (lotti da 2 pz)

## Teglie 600x400

220100001	Teglia in alluminio 600x400 h.20 (lotti da 5 pz)
220100008	Teglia pizza 600x400 h.20 (lotti da 2 pz)
220100010	Teglia alluminio perforata 600x400 h.20 (lotti da 5 pz)
230100001	Griglia 600x400 (lotti da 5 pz)
220100019	Teglia baguette 600x400 (lotti da 2 pz)

# torre



# scegli la tua soluzione



**Cappa + Ego 7 teglie + Ego 11 teglie**

850x952x2.397



**Cappa + Mood 7 teglie + Mosaico 11 teglie**

850x952x2.397

Configurazione\*

Dimensioni mm (LxDxh)

- ☐ YCAP10010101010001 Cappa a condensazione
- ☐ YCAP10NC0101010000 Cappa (senza kit condensazione)
- ☐ YSTKIT-06000 Stackable kit con kit tubi connessione cappa

\*Contattare Yesovens S.r.l. per configurazioni alternative o per ulteriori informazioni

# star



# star



Pro		Lite			
YTR6040M06D0WBS001	YSC6040M06D0WB0000	<b>Codice modello</b>	YTR6040M10D0WBS000	YSC6040M10D0WB0000	
6 teglie 600x400	6 teglie 600x400	<b>Capacità</b>	10 teglie 600x400	10 teglie 600x400	
80 mm	80 mm	<b>Interasse teglie</b>	80 mm	80 mm	
850x890x890	850x890x890	<b>Dimensioni mm (LxPxA)</b>	850x890x1170	850x890x1170	
95 kg	95 kg	<b>Peso (kg)</b>	132 kg	132 kg	
11 kW	11 kW	<b>Potenza</b>	17 kW	17 kW	
380-415 V / 3 N	380-415 V / 3 N	<b>Voltaggio</b>	380-415 V / 3 N	380-415 V / 3 N	
IPx 4	IPx 4	<b>Grado di protezione IP</b>	IPx 4	IPx 4	

## Caratteristiche principali (versione Pro)

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

\* Optional solo al momento dell'ordine

\*\*Non disponibile per la versione Lite

# star

		YTR6040M6D00 0000FC	YTR6040M6DC0 0000FC	YTR6040M10D0 0000FC	YTR6040M10DC 0000FC
Equipaggiamento	Codice modello				
	Capacità	6	6	10	10
	Versione Pro (full optional)				
	Versione Lite				
Tipo di cottura	Versione Classic		●		●
	Cottura a convezione, combinata ed a vapore				
	Cottura a convezione, combinata ed a vapore a tempo o con sonda cuore				
	Cottura a convezione, combinata ed a vapore a tempo o con sonda cuore (sonda cuore monopunto optional)				
	Cottura a convezione, combinata ed a vapore a tempo o con sonda cuore (sonda cuore multipunto optional)	●	●	●	●
Temperatura	Tecnologia ACT di risparmio energetico (advanced clima technology) con regolazione automatica del clima	●		●	
	Temperatura regolabile da 30° a 280°	●	●	●	●
Modalità di cottura	Modalità di cottura manuale	●	●	●	●
	Modalità di cottura programmata	●	●	●	●
	Modalità di cottura automatica	●	●	●	●
Memorizzazione ricette	Memoria interna per il salvataggio delle ricette (99)	●	●	●	●
	Ricettario YESRECIPES precaricato e suddiviso per categorie	●	●	●	●
	Ricettario MYCOOKBOOK per il salvataggio delle ricette su cartelle personalizzabili	●	●	●	●
Fasi di cottura	Indicatore visivo dei programmi salvati o disponibili per il salvataggio				
	5 fasi di cottura memorizzabili per ogni programma	●	●	●	●
Preriscaldamento	10 fasi di cottura memorizzabili per ogni programma	●	●	●	●
	Ciclo di MANTENIMENTO al termine della cottura manuale e/o programmata	●	●	●	●
	Preriscaldamento manuale e/o automatico regolabile fino a 280°				
Controllo e display	Preriscaldamento manuale e/o automatico regolabile fino a 300°	●	●	●	●
	Controlli manuali				
	Display digitale multifunzione				
Periferiche	Display digitale multifunzione con modalità YesClima				
	Display touchscreen 10" multilingue	●	●	●	●
	Funzione Click&Share per il salvataggio delle ricette con la propria immagine di copertina	●	●	●	●
Modifiche e visualizzazione	Interfaccia USB per upload e download dati (inclusi i dati HACCP)	●	●	●	●
	Predisposizione alla connessione WIFI integrata	●	●	●	●
	Modifiche ai parametri di cottura impostati a ciclo di cottura in funzione	●	●	●	●
Cicli speciali	Visualizzazione istantanea dei parametri di cottura impostati	●	●	●	●
	Visualizzazione istantanea del programma di cottura richiamato	●	●	●	●
	Visualizzazione allarmi su display con sistema di autodiagnosi	●	●	●	●
	Ciclo speciale cottura in Delta T	●●	●●	●●	●●
	Ciclo speciale Time's Up per cotture sincronizzate	●	●	●	●
	Ciclo speciale Cook&Go per cotture simultanee	●	●	●	●
	Ciclo speciale raffreddamento rapido camera di cottura	●	●	●	●
Umidità e generazione di vapore	Ciclo speciale rigenerazione	●	●	●	●
	Ciclo speciale lievitazione	●	●	●	●
	Ciclo speciale estensione tempo al termine della cottura	●	●	●	●
Estrazione umidità	Cancellazione rapida delle ricette memorizzate	●	●	●	●
	Funzione erogazione manuale umidità	●	●	●	●
	Regolazione umidità da 0% a 100%				
Distribuzione calore	Tecnologia FastSteam per la generazione di vapore immediato	●	●	●	●
	Tecnologia YesSteam per la generazione di vapore con steamer ad alta efficienza				
Velocità ventilazione	Rimozione forzata dell'umidità manuale				
	Tecnologia programmabile FCS (fast chimney system) per la rimozione forzata dell'umidità	●	●	●	●
Camera di cottura	Tecnologia automatica SCS (smart chimney system) per la rimozione forzata dell'umidità	●	●	●	●
	Sistema di distribuzione calore monoventola	●	●		
Struttura forno	Sistema di distribuzione calore multiventola			●	●
	Ventilazione speciale SOFT-BAKING				
	Velocità di ventilazione regolabili (3) con inversione automatica del senso di rotazione				
	Velocità di ventilazione regolabili (7) con inversione automatica del senso di rotazione	●	●	●	●
	Ventilazione speciale ad impulsi con inversione automatica del senso di rotazione	●	●	●	●
	Camera di cottura in acciaio inox 304				
	Camera di cottura stampata in acciaio inox 304	●	●	●	●
	Camera di cottura stampata in acciaio inox 316	●●	●●	●●	●●
	Struttura pannello comandi in acciaio inox 304	●	●	●	●
	Struttura frontale forno con sistema screwless	●	●	●	●
	Pannello comandi simply-removable	●	●	●	●
	Fianco laterale destro simply-approachable	●	●	●	●
	Vano motori simply-approachable	●	●	●	●
Vano raccogli condensa integrato	●	●	●	●	
Porta	Doppio camino	●	●	●	●
	Sonda cuore monopunto con collegamento esterno alla camera di cottura				
	Sonda cuore multipunto con collegamento esterno alla camera di cottura	●●	●●	●●	●●
	Sifone scarico acqua integrato	●	●	●	●
	Piedini regolabili in altezza	●	●	●	●
	Predisposizione stackable kit	●●	●●	●●	●●
	Scorrigiglia con struttura simply-removable	●●	●●	●●	●●
Reggitegla con struttura simply-removable	●	●	●	●	
Illuminazione	Struttura maniglia ergonomica e leggera conforme agli standard HACCP	●	●	●	●
	Predisposizione reversibilità porta D/S (optional solo al momento dell'ordine)	●●	●●	●●	●●
Sicurezza	Porta con doppio vetro ad elevato isolamento termico e facilmente ispezionabile	●	●	●	●
	Illuminazione alogena multilampada interna alla camera di cottura	●	●	●	●
Lavaggio	Ventola di raffreddamento per la protezione dei componenti	●	●	●	●
	Safety fanstop ad apertura porta	●	●	●	●
	Doccetta manuale esterna	●●	●●	●●	●●
	Doccetta retrattile integrata	●●	●●	●●	●●
	Lavaggio automatico forno con monocomponente YesClean (4+1 cicli)	●	●	●	●
Lavaggio	Funzione carica detergente	●	●	●	●
	Vano detergente monoprodotto integrato (YesClean)	●	●	●	●
	Vano detergente monoprodotto integrato per YesClean(lavaggio) e YesCal(decalcificazione steamer)	●	●	●	●

## All Line

260700004-V	Kit doccetta esterna
400100013	Detergente YesClean (confezione da 12 pz da 1Kg cad.)
400100022	Prodotto Yescal per la decalcificazione steamer (confezione da 12 pz da 1 Kg cad.)
260900001	Cartuccia filtrante XL con testa
260900001-1	Cartuccia filtrante XL
260900001-3-V	Testa cartuccia filtrante XL
YSTW	Kit ruote per stand
061200013-V	Sonda cuore multipunto per forni Ego, Star, Ego Rack ed Ego Slim
061200007-V	Sonda cuore monopunto per forni Mood e Taos

## Linee Ho.Re.Ca & Arte Bianca

ON DEMAND	Camera in acciaio inossidabile AISI 316 per forni Ego 7 teglie e Star 6 teglie (lotti da 5 pz)
ON DEMAND	Camera in acciaio inossidabile AISI 316 per forni Ego 7 teglie e Star 6 teglie (lotti da 5 pz)
390200008	Scorrigriglia 6 teglie 600x400
390200001	Reggitegla 6 teglie 600x400
390100006	Scorrigriglia 7 teglie GN1/1
390200002	Reggitegla 7 teglie GN1/1
390200005	Scorrigriglia 10 teglie 600x400
390200003	Reggitegla 10 teglie 600x400
390100007	Scorrigriglia 11 teglie GN1/1
390200004	Reggitegla 11 teglie GN1/1
	Reversibilità porta D/S (optional solo al momento dell'ordine)
YSTDP	Stand 6 ripiani (LxPxA) 850x890x720mm
YSTKIT-00000	Stackable kit
YSTKIT-06000	Stackable kit con kit tubi connessione cappa
YSTKITC-0000	Kit tubi connessione cappa
YCAP10010101010001	Cappa a condensazione
YCAP10NC0101010000	Cappa (senza kit condensazione)
YCAP20010101010000	Cappa a condensazione per forni Slim
YPSTK6040-D0000D00	Lievitatore digitale ventilato/ indipendente 12 teglie 600x400 (LxPxA) 850x930x740 mm

## Linea Special

142000013-V	Carrello portateglie 20 teglie GN1/1
142000015-V	Carrello portateglie 16 teglie 600x400
YSTSLIM	Stand 6 ripiani (LxPxA) 512x908x687 mm per Ego Slim

## Teglie GN1/1

220100006	Teglia in alluminio antiaderente per 6 uova d. 53x32,5 cm (lotti da 5 pz)
220100007	Teglia in acciaio smaltata GN 1/1 h.20 (lotti da 5 pz)
220100009	Teglia pizza d.53x32,5 cm (lotti da 2 pz)
220100014	Teglia alluminio perforata antiaderente d. 53x32,5 cm h.20 (lotti da 5 pz)
220100015	Teglia alluminio antiaderente d.53x32,5 cm h.20
230100002	Griglia cromata d.53x32,5 cm (lotti da 5 pz)
230100005	Teglia per 8 polli spiedo d.53x32,5 cm (lotti da 5 pz)
230100006	Teglia per grigliare d.53x32,5 cm (lotti da 5 pz)
220200003	Teglia in acciaio d.53x32,5 cm h.20 (lotti da 5 pz)
220200002	Teglia in acciaio d.53x32,5 cm h.40 (lotti da 3 pz)
220200004	Teglia in acciaio perforata d.53x32,5 cm h.20 (lotti da 5 pz)
220100005	Teglia in acciaio per frittura d.53x32,5 cm h.40 (lotti da 2 pz)

## Teglie 600x400

220100001	Teglia in alluminio 600x400 h.20 (lotti da 5 pz)
220100008	Teglia pizza 600x400 h.20 (lotti da 2 pz)
220100010	Teglia alluminio perforata 600x400 h.20 (lotti da 5 pz)
230100001	Griglia 600x400 (lotti da 5 pz)
220100019	Teglia baguette 600x400 (lotti da 2 pz)

# taos.



# taos.



Pro		Lite		Codice modello	Pro		Lite	
YTO6040-06D0WBS000		YTO6040-06D000S000				YTO6040-10D0WBS000		YTO6040-10D000S000
6 teglie 600x400		6 teglie 600x400		<b>Capacità</b>	10 teglie 600x400		10 teglie 600x400	
80 mm		80 mm		<b>Interasse teglie</b>	80 mm		80 mm	
850x890x890		850x890x890		<b>Dimensioni mm (LxPxA)</b>	850x890x1170		850x890x1170	
93 kg		93 kg		<b>Peso (kg)</b>	127 kg		127 kg	
11 kW		11 kW		<b>Potenza</b>	17 kW		17 kW	
380-415 V / 3 N		380-415 V / 3 N		<b>Voltaggio</b>	380-415 V / 3 N		380-415 V / 3 N	
IPx 4		IPx 4		<b>Grado di protezione IP</b>	IPx 4		IPx 4	

## Caratteristiche principali (versione Pro)

- Cottura a convezione, combinata ed a vapore a tempo o con sonda cuore (sonda cuore monopunto optional)
- Temperatura regolabile da 30°C a 280°C
- Modalità di cottura manuale e/o programmata
- Memoria interna per il salvataggio delle ricette (99)
- Indicatore visivo dei programmi salvati o disponibili per il salvataggio
- Preriscaldamento manuale e/o automatico regolabile fino a 280°
- Fino a 5 fasi di cottura memorizzabili per ogni programma
- Display digitale multifunzione
- Modifiche ai parametri di cottura impostati a ciclo di cottura in funzione
- Visualizzazione istantanea dei parametri di cottura impostati
- Visualizzazione allarmi su display con sistema di autodiagnosi
- Cicli speciali: raffreddamento rapido camera di cottura, estensione tempo al termine della cottura e cancellazione rapida delle ricette memorizzate
- Funzione erogazione manuale umidità
- Tecnologia FastSteam per la generazione di vapore immediato
- Tecnologia programmabile FCS (Fast Chimney System) per la rimozione forzata dell'umidità
- Velocità di ventilazione regolabili (3) ed una ad impulsi con con inversione automatica del senso di rotazione
- Camera di cottura in acciaio inox 304
- Struttura frontale forno con sistema screwless
- Pannello comandi simply-removable
- Fianco laterale destro simply-approachable
- Vano motori simply-approachable
- Vano raccogli condensa integrato
- Sonda cuore monopunto con collegamento esterno alla camera di cottura (sonda cuore monopunto optional)
- Sifone scarico acqua integrato
- Piedini regolabili in altezza
- Predisposizione stackable kit
- Scorrigriglia con struttura simply-removable
- Struttura maniglia ergonomica e leggera conforme agli standard HACCP
- Predisposizione reversibilità porta D/S\*
- Porta con doppio vetro ad elevato isolamento termico e facilmente ispezionabile e safety fanstop all'apertura
- Illuminazione alogena multilampada interna alla camera di cottura
- Doccetta retrattile integrata
- Lavaggio automatico forno con monocomponente YesClean (4+1 cicli)\*\*
- Vano detergente monoprodotto integrato (YesClean)\*\*

\* Optional solo al momento dell'ordine

\*\*Non disponibile per la versione Lite

# taos

		YTO6040-6D	YTO6040-10D
Equipaggiamento	Codice modello		
	Capacità	6	10
	Versione Pro (full optional)		
	Versione Lite		
Tipo di cottura	Versione Classic		
	Cottura a convezione, combinata ed a vapore		
	Cottura a convezione, combinata ed a vapore a tempo o con sonda cuore		
	Cottura a convezione, combinata ed a vapore a tempo o con sonda cuore (sonda cuore monopunto optional)	●	●
	Cottura a convezione, combinata ed a vapore a tempo o con sonda cuore (sonda cuore multipunto optional)		
Temperatura	Tecnologia ACT di risparmio energetico (advanced clima technology) con regolazione automatica del clima		
	Temperatura regolabile da 30° a 280°	●	●
Modalità di cottura	Modalità di cottura manuale	●	●
	Modalità di cottura programmata	●	●
	Modalità di cottura automatica		
Memorizzazione ricette	Memoria interna per il salvataggio delle ricette (99)	●	●
	Ricettario YESRECIPES precaricato e suddiviso per categorie		
	Ricettario MYCOOKBOOK per il salvataggio delle ricette su cartelle personalizzabili		
	Indicatore visivo dei programmi salvati o disponibili per il salvataggio	●	●
Fasi di cottura	5 fasi di cottura memorizzabili per ogni programma	●	●
	10 fasi di cottura memorizzabili per ogni programma		
Preriscaldamento	Ciclo di MANTENIMENTO al termine della cottura manuale e/o programmata		
	Preriscaldamento manuale e/o automatico regolabile fino a 280°	●	●
	Preriscaldamento manuale e/o automatico regolabile fino a 300°		
Controllo e display	Controlli manuali		
	Display digitale multifunzione	●	●
	Display digitale multifunzione con modalità YesClima		
Periferiche	Display touchscreen 10" multilingue		
	Funzione Click&Share per il salvataggio delle ricette con la propria immagine di copertina		
	Interfaccia USB per upload e download dati (inclusi i dati HACCP)		
	Predisposizione alla connessione WIFI integrata		
Modifiche e visualizzazione	Modifiche ai parametri di cottura impostati a ciclo di cottura in funzione	●	●
	Visualizzazione istantanea dei parametri di cottura impostati	●	●
	Visualizzazione istantanea del programma di cottura richiamato		
	Visualizzazione allarmi su display con sistema di autodiagnosi	●	●
Cicli speciali	Ciclo speciale cottura in Delta T		
	Ciclo speciale Time's Up per cotture sincronizzate		
	Ciclo speciale Cook&Go per cotture simultanee		
	Ciclo speciale raffreddamento rapido camera di cottura	●	●
	Ciclo speciale rigenerazione		
	Ciclo speciale lievitazione		
	Ciclo speciale estensione tempo al termine della cottura	●	●
Umidità e generazione di vapore	Cancellazione rapida delle ricette memorizzate	●	●
	Funzione erogazione manuale umidità	●	●
	Regolazione umidità da 0% a 100%		
	Tecnologia FastSteam per la generazione di vapore immediato	●	●
Estrazione umidità	Tecnologia YesSteam per la generazione di vapore con steamer ad alta efficienza		
	Rimozione forzata dell'umidità manuale		
	Tecnologia programmabile FCS (fast chimney system) per la rimozione forzata dell'umidità	●	●
Distribuzione calore	Tecnologia automatica SCS (smart chimney system) per la rimozione forzata dell'umidità		
	Sistema di distribuzione calore monoventola	●	
Velocità ventilazione	Sistema di distribuzione calore multiventola		●
	Ventilazione speciale SOFT-BAKING		
	Velocità di ventilazione regolabili (3) con inversione automatica del senso di rotazione	●	●
	Velocità di ventilazione regolabili (7) con inversione automatica del senso di rotazione		
Camera di cottura	Ventilazione speciale ad impulsi con inversione automatica del senso di rotazione	●	●
	Camera di cottura in acciaio inox 304	●	●
	Camera di cottura stampata in acciaio inox 304		
	Camera di cottura stampata in acciaio inox 316		
Struttura forno	Struttura pannello comandi in acciaio inox 304		
	Struttura frontale forno con sistema screwless	●	●
	Pannello comandi simply-removable	●	●
	Fianco laterale destro simply-approachable	●	●
	Vano motori simply-approachable	●	●
	Vano raccogli condensa integrato	●	●
	Doppio camino	●	●
	Sonda cuore monopunto con collegamento esterno alla camera di cottura	●●	●●
	Sonda cuore multipunto con collegamento esterno alla camera di cottura		
	Sifone scarico acqua integrato	●	●
	Piedini regolabili in altezza	●	●
	Predisposizione stackable kit	●●	●●
	Scorrireglia con struttura simply-removable	●	●
	Reggitegla con struttura simply-removable	●●	●●
Porta	Struttura maniglia ergonomica e leggera conforme agli standard HACCP	●	●
	Predisposizione reversibilità porta D/S (optional solo al momento dell'ordine)	●●	●●
Illuminazione	Porta con doppio vetro ad elevato isolamento termico e facilmente ispezionabile	●	●
	Illuminazione alogena multilampada interna alla camera di cottura	●	●
Sicurezza	Ventola di raffreddamento per la protezione dei componenti	●	●
	Safety fanstop ad apertura porta	●	●
	Doccetta manuale esterna	●●	●●
Lavaggio	Doccetta retrattile integrata	●●	●●
	Lavaggio automatico forno con monocomponente YesClean (4+1 cicli)	●●	●●
	Funzione carica detergente		
	Vano detergente monoprodotto integrato (YesClean)	●●	●●
	Vano detergente monoprodotto integrato per YesClean(lavaggio) e YesCal(decalcificazione steamer)	●●	●●

## All Line

260700004-V	Kit doccetta esterna
400100013	Detergente YesClean (confezione da 12 pz da 1Kg cad.)
400100022	Prodotto Yescal per la decalcificazione steamer (confezione da 12 pz da 1 Kg cad.)
260900001	Cartuccia filtrante XL con testa
260900001-1	Cartuccia filtrante XL
260900001-3-V	Testa cartuccia filtrante XL
YSTW	Kit ruote per stand
061200013-V	Sonda cuore multipunto per forni Ego, Star, Ego Rack ed Ego Slim
061200007-V	Sonda cuore monopunto per forni Mood e Taos

## Linee Ho.Re.Ca & Arte Bianca

ON DEMAND	Camera in acciaio inossidabile AISI 316 per forni Ego 7 teglie e Star 6 teglie (lotti da 5 pz)
ON DEMAND	Camera in acciaio inossidabile AISI 316 per forni Ego 7 teglie e Star 6 teglie (lotti da 5 pz)
390200008	Scorrigriglia 6 teglie 600x400
390200001	Reggitegla 6 teglie 600x400
390100006	Scorrigriglia 7 teglie GN1/1
390200002	Reggitegla 7 teglie GN1/1
390200005	Scorrigriglia 10 teglie 600x400
390200003	Reggitegla 10 teglie 600x400
390100007	Scorrigriglia 11 teglie GN1/1
390200004	Reggitegla 11 teglie GN1/1
	Reversibilità porta D/S (optional solo al momento dell'ordine)
YSTDP	Stand 6 ripiani (LxPxA) 850x890x720mm
YSTKIT-00000	Stackable kit
YSTKIT-06000	Stackable kit con kit tubi connessione cappa
YSTKITC-0000	Kit tubi connessione cappa
YCAP10010101010001	Cappa a condensazione
YCAP10NC0101010000	Cappa (senza kit condensazione)
YCAP20010101010000	Cappa a condensazione per forni Slim
YPSTK6040-D0000D00	Lievitatore digitale ventilato/ indipendente 12 teglie 600x400 (LxPxA) 850x930x740 mm

## Linea Special

142000013-V	Carrello portateglaie 20 teglie GN1/1
142000015-V	Carrello portateglaie 16 teglie 600x400
YSTSLIM	Stand 6 ripiani (LxPxA) 512x908x687 mm per Ego Slim

## Teglie GN1/1

220100006	Teglia in alluminio antiaderente per 6 uova d. 53x32,5 cm (lotti da 5 pz)
220100007	Teglia in acciaio smaltata GN 1/1 h.20 (lotti da 5 pz)
220100009	Teglia pizza d.53x32,5 cm (lotti da 2 pz)
220100014	Teglia alluminio perforata antiaderente d. 53x32,5 cm h.20 (lotti da 5 pz)
220100015	Teglia alluminio antiaderente d.53x32,5 cm h.20
230100002	Griglia cromata d.53x32,5 cm (lotti da 5 pz)
230100005	Teglia per 8 polli spiedo d.53x32,5 cm (lotti da 5 pz)
230100006	Teglia per grigliare d.53x32,5 cm (lotti da 5 pz)
220200003	Teglia in acciaio d.53x32,5 cm h.20 (lotti da 5 pz)
220200002	Teglia in acciaio d.53x32,5 cm h.40 (lotti da 3 pz)
220200004	Teglia in acciaio perforata d.53x32,5 cm h.20 (lotti da 5 pz)
220100005	Teglia in acciaio per frittura d.53x32,5 cm h.40 (lotti da 2 pz)

## Teglie 600x400

220100001	Teglia in alluminio 600x400 h.20 (lotti da 5 pz)
220100008	Teglia pizza 600x400 h.20 (lotti da 2 pz)
220100010	Teglia alluminio perforata 600x400 h.20 (lotti da 5 pz)
230100001	Griglia 600x400 (lotti da 5 pz)
220100019	Teglia baguette 600x400 (lotti da 2 pz)

# karma.



# karma.



Pro	Lite
YKF6040-06M000S000	YKF6040-06M0000000
6 teglie 600x400	6 teglie 600x400
80 mm	80 mm
850x890x890	850x890x890
90 kg	90 kg
11 kW	11 kW
380-415 V / 3 N	380-415 V / 3 N
IPx 4	IPx 4

	Pro	Lite
<b>Codice modello</b>	YKF6040-10M000S000	YKF6040-10M0000000
<b>Capacità</b>	10 teglie 600x400	10 teglie 600x400
<b>Interasse teglie</b>	80 mm	80 mm
<b>Dimensioni mm (LxPxA)</b>	850x890x1170	850x890x1170
<b>Peso (kg)</b>	125 kg	125 kg
<b>Potenza</b>	17 kW	17 kW
<b>Voltaggio</b>	380-415 V / 3 N	380-415 V / 3 N
<b>Grado di protezione IP</b>	IPx 4	IPx 4

## Caratteristiche principali (versione Pro)

- Cottura a convezione, combinata ed a vapore
- Temperatura regolabile da 30°C a 280°C
- Modalità di cottura manuale
- Controlli manuali
- Regolazione umidità da 0% a 100%
- Rimozione forzata dell'umidità manuale
- Ventilazione con inversione automatica del senso di rotazione
- Velocità di ventilazione aggiuntiva SOFT-BAKING\*
- Camera di cottura in acciaio inox 304
- Struttura frontale forno con sistema screwless
- Pannello comandi simply-removable
- Fianco laterale destro simply-approachable
- Vano motori simply-approachable
- Vano raccogli condensa integrato
- Piedini regolabili in altezza
- Predisposizione stackable kit
- Scorrigriglia con struttura simply-removable
- Predisposizione reversibilità porta D/S\*
- Struttura maniglia ergonomica e leggera conforme agli standard HACCP
- Porta con doppio vetro ad elevato isolamento termico e facilmente ispezionabile e safety fanstop all'apertura
- Illuminazione alogena multilampada interna alla camera di cottura
- Ventola di raffreddamento per la protezione dei componenti
- Doccetta retrattile integrata\*\*

\* Optional solo al momento dell'ordine

\*\*Non disponibile per la versione Lite

# karma

		YKO6040-6M	YKO6040-10M
Equipaggiamento	Codice modello		
	Capacità	6	10
	Versione Pro (full optional)		
	Versione Lite		
Tipo di cottura	Versione Classic		
	Cottura a convezione, combinata ed a vapore	●	●
	Cottura a convezione, combinata ed a vapore a tempo o con sonda cuore		
	Cottura a convezione, combinata ed a vapore a tempo o con sonda cuore (sonda cuore monopunto optional)		
	Cottura a convezione, combinata ed a vapore a tempo o con sonda cuore (sonda cuore multipunto optional)		
Temperatura	Tecnologia ACT di risparmio energetico (advanced clima technology) con regolazione automatica del clima		
	Temperatura regolabile da 30° a 280°	●	●
Modalità di cottura	Modalità di cottura manuale	●	●
	Modalità di cottura programmata		
Memorizzazione ricette	Modalità di cottura automatica		
	Memoria interna per il salvataggio delle ricette (99)		
	Ricettario YESRECIPES precaricato e suddiviso per categorie		
	Ricettario MYCOOKBOOK per il salvataggio delle ricette su cartelle personalizzabili		
Fasi di cottura	Indicatore visivo dei programmi salvati o disponibili per il salvataggio		
	5 fasi di cottura memorizzabili per ogni programma		
Preriscaldamento	10 fasi di cottura memorizzabili per ogni programma		
	Ciclo di MANTENIMENTO al termine della cottura manuale e/o programmata		
	Preriscaldamento manuale e/o automatico regolabile fino a 280°		
Controllo e display	Preriscaldamento manuale e/o automatico regolabile fino a 300°		
	Controlli manuali	●	●
	Display digitale multifunzione		
Periferiche	Display digitale multifunzione con modalità YesClima		
	Display touchscreen 10" multilingue		
	Funzione Click&Share per il salvataggio delle ricette con la propria immagine di copertina		
Modifiche e visualizzazione	Interfaccia USB per upload e download dati (inclusi i dati HACCP)		
	Predisposizione alla connessione WIFI integrata		
	Modifiche ai parametri di cottura impostati a ciclo di cottura in funzione	●	●
Cicli speciali	Visualizzazione istantanea dei parametri di cottura impostati		
	Visualizzazione istantanea del programma di cottura richiamato		
	Visualizzazione allarmi su display con sistema di autodiagnosi		
	Ciclo speciale cottura in Delta T		
	Ciclo speciale Time's Up per cotture sincronizzate		
	Ciclo speciale Cook&Go per cotture simultanee		
Umidità e generazione di vapore	Ciclo speciale raffreddamento rapido camera di cottura		
	Ciclo speciale rigenerazione		
	Ciclo speciale lievitazione		
Estrazione umidità	Ciclo speciale estensione tempo al termine della cottura		
	Cancellazione rapida delle ricette memorizzate		
Distribuzione calore	Funzione erogazione manuale umidità	●	●
	Regolazione umidità da 0% a 100%		
Velocità ventilazione	Tecnologia FastSteam per la generazione di vapore immediato		
	Tecnologia YesSteam per la generazione di vapore con steamer ad alta efficienza		
Camera di cottura	Rimozione forzata dell'umidità manuale	●	●
	Tecnologia programmabile FCS (fast chimney system) per la rimozione forzata dell'umidità		
Struttura forno	Tecnologia automatica SCS (smart chimney system) per la rimozione forzata dell'umidità		
	Sistema di distribuzione calore monoventola	●	
	Sistema di distribuzione calore multiventola		●
	Ventilazione speciale SOFT-BAKING	●●	●●
Struttura forno	Velocità di ventilazione regolabili (3) con inversione automatica del senso di rotazione		
	Velocità di ventilazione regolabili (7) con inversione automatica del senso di rotazione		
	Ventilazione speciale ad impulsi con inversione automatica del senso di rotazione		
	Camera di cottura in acciaio inox 304	●	●
	Camera di cottura stampata in acciaio inox 304		
	Camera di cottura stampata in acciaio inox 316		
	Struttura pannello comandi in acciaio inox 304		
	Struttura frontale forno con sistema screwless	●	●
	Pannello comandi simply-removable	●	●
	Fianco laterale destro simply-approachable	●	●
Vano motori simply-approachable	●	●	
Porta	Vano raccogli condensa integrato	●	●
	Doppio camino	●	●
	Sonda cuore monopunto con collegamento esterno alla camera di cottura		
	Sonda cuore multipunto con collegamento esterno alla camera di cottura		
	Sifone scarico acqua integrato		
	Piedini regolabili in altezza	●	●
	Predisposizione stackable kit	●●	●●
	Scorrireglia con struttura simply-removable	●	●
	Reggitegla con struttura simply-removable	●●	●●
	Struttura maniglia ergonomica e leggera conforme agli standard HACCP	●	●
Illuminazione	Predisposizione reversibilità porta D/S (optional solo al momento dell'ordine)	●●	●●
	Porta con doppio vetro ad elevato isolamento termico e facilmente ispezionabile	●	●
Sicurezza	Illuminazione alogena multilampada interna alla camera di cottura	●	●
	Ventola di raffreddamento per la protezione dei componenti	●	●
Lavaggio	Safety fanstop ad apertura porta	●	●
	Doccetta manuale esterna	●●	●●
	Doccetta retrattile integrata	●●	●●
	Lavaggio automatico forno con monocomponente YesClean (4+1 cicli)	●●	●●
	Funzione carica detergente		
	Vano detergente monoprodotto integrato (YesClean)		
	Vano detergente monoprodotto integrato per YesClean(lavaggio) e YesCal(decalcificazione steamer)		

## All Line

260700004-V	Kit doccetta esterna
400100013	Detergente YesClean (confezione da 12 pz da 1Kg cad.)
400100022	Prodotto Yescal per la decalcificazione steamer (confezione da 12 pz da 1 Kg cad.)
260900001	Cartuccia filtrante XL con testa
260900001-1	Cartuccia filtrante XL
260900001-3-V	Testa cartuccia filtrante XL
YSTW	Kit ruote per stand
061200013-V	Sonda cuore multipunto per forni Ego, Star, Ego Rack ed Ego Slim
061200007-V	Sonda cuore monopunto per forni Mood e Taos

## Linee Ho.Re.Ca & Arte Bianca

ON DEMAND	Camera in acciaio inossidabile AISI 316 per forni Ego 7 teglie e Star 6 teglie (lotti da 5 pz)
ON DEMAND	Camera in acciaio inossidabile AISI 316 per forni Ego 7 teglie e Star 6 teglie (lotti da 5 pz)
390200008	Scorrigriglia 6 teglie 600x400
390200001	Reggitegla 6 teglie 600x400
390100006	Scorrigriglia 7 teglie GN1/1
390200002	Reggitegla 7 teglie GN1/1
390200005	Scorrigriglia 10 teglie 600x400
390200003	Reggitegla 10 teglie 600x400
390100007	Scorrigriglia 11 teglie GN1/1
390200004	Reggitegla 11 teglie GN1/1
	Reversibilità porta D/S (optional solo al momento dell'ordine)
YSTDP	Stand 6 ripiani (LxPxA) 850x890x720mm
YSTKIT-00000	Stackable kit
YSTKIT-06000	Stackable kit con kit tubi connessione cappa
YSTKITC-0000	Kit tubi connessione cappa
YCAP10010101010001	Cappa a condensazione
YCAP10NC0101010000	Cappa (senza kit condensazione)
YCAP20010101010000	Cappa a condensazione per forni Slim
YPSTK6040-D0000D00	Lievitatore digitale ventilato/ indipendente 12 teglie 600x400 (LxPxA) 850x930x740 mm

## Linea Special

142000013-V	Carrello portateglie 20 teglie GN1/1
142000015-V	Carrello portateglie 16 teglie 600x400
YSTSLIM	Stand 6 ripiani (LxPxA) 512x908x687 mm per Ego Slim

## Teglie GN1/1

220100006	Teglia in alluminio antiaderente per 6 uova d. 53x32,5 cm (lotti da 5 pz)
220100007	Teglia in acciaio smaltata GN 1/1 h.20 (lotti da 5 pz)
220100009	Teglia pizza d.53x32,5 cm (lotti da 2 pz)
220100014	Teglia alluminio perforata antiaderente d. 53x32,5 cm h.20 (lotti da 5 pz)
220100015	Teglia alluminio antiaderente d.53x32,5 cm h.20
230100002	Griglia cromata d.53x32,5 cm (lotti da 5 pz)
230100005	Teglia per 8 polli spiedo d.53x32,5 cm (lotti da 5 pz)
230100006	Teglia per grigliare d.53x32,5 cm (lotti da 5 pz)
220200003	Teglia in acciaio d.53x32,5 cm h.20 (lotti da 5 pz)
220200002	Teglia in acciaio d.53x32,5 cm h.40 (lotti da 3 pz)
220200004	Teglia in acciaio perforata d.53x32,5 cm h.20 (lotti da 5 pz)
220100005	Teglia in acciaio per frittura d.53x32,5 cm h.40 (lotti da 2 pz)

## Teglie 600x400

220100001	Teglia in alluminio 600x400 h.20 (lotti da 5 pz)
220100008	Teglia pizza 600x400 h.20 (lotti da 2 pz)
220100010	Teglia alluminio perforata 600x400 h.20 (lotti da 5 pz)
230100001	Griglia 600x400 (lotti da 5 pz)
220100019	Teglia baguette 600x400 (lotti da 2 pz)

# torre



# scegli la tua soluzione



### Cappa + Taos 10 teglie + Lievitatore

850x930x2.236



### Cappa + Star 6 teglie + Star 10 teglie

850x952x2.397

Configurazione\*

Dimensioni mm (LxDxh)

- ☐ YPSTK6040-D0000D00 Lievitatore digitale ventilato/indipendente 12 teglie 600x400
- ☐ YSTKIT-06000 Stackable kit con kit tubi connessione cappa
- ☐ YCAP10010101010001 Cappa a condensazione
- ☐ YCAP10NC0101010000 Cappa (senza kit condensazione)

\*Contattare Yesovens S.r.l. per configurazioni alternative o per ulteriori informazioni

# ego<sub>o</sub> rack



# ego<sub>1</sub> rack

<b>Pro</b>	
Codice modello	YEOGN11-20D0WBS000
Capacità	20 teglie GN 1/1
Interasse teglie	70 mm
Dimensioni mm (LxPxA)	900x890x1850
Peso (kg)	262 kg
Potenza	39 kW
Voltaggio	380-415 V / 3 N
Grado di protezione IP	IPx 4

	<b>Lite</b>	<b>Classic</b>
Codice modello	YEO6040-16D0WBS000	YEC6040-16D0WBS000
Capacità	16 teglie 600x400	16 teglie 600x400
Interasse teglie	80 mm	80 mm
Dimensioni mm (LxPxA)	900x890x1850	900x890x1850
Peso (kg)	255 kg	255 kg
Potenza	31,5 kW	31,5 kW
Voltaggio	380-415 V / 3 N	380-415 V / 3 N
Grado di protezione IP	IPx 4	IPx 4



## Caratteristiche principali (versione Pro)

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

\* Optional solo al momento dell'ordine    \*\*Non disponibile per le versioni Lite e Classic  
 \*\*\*Non disponibile per la versione Classic



		YEOGN11-20D0 0000FC	YEO6040-16D00 000FC	YEO6040-16DC0 000FC
Equipaggiamento	Codice modello			
	Capacità	20	16	16
	Versione Pro (full optional)	●		
	Versione Lite		●	
Tipo di cottura	Versione Classic			●
	Cottura a convezione, combinata ed a vapore			
	Cottura a convezione, combinata ed a vapore a tempo o con sonda cuore	●	●	●
	Cottura a convezione, combinata ed a vapore a tempo o con sonda cuore (sonda cuore monopunto optional)			
	Cottura a convezione, combinata ed a vapore a tempo o con sonda cuore (sonda cuore multipunto optional)			
Temperatura	Tecnologia ACT di risparmio energetico (advanced clima technology) con regolazione automatica del clima	●	●	●
	Temperatura regolabile da 30° a 280°			
Modalità di cottura	Modalità di cottura manuale	●	●	●
	Modalità di cottura programmata	●	●	●
	Modalità di cottura automatica	●	●	●
Memorizzazione ricette	Memoria interna per il salvataggio delle ricette (99)			
	Ricettario YESRECIPES precaricato e suddiviso per categorie	●	●	●
	Ricettario MYCOOKBOOK per il salvataggio delle ricette su cartelle personalizzabili	●	●	●
Fasi di cottura	Indicatore visivo dei programmi salvati o disponibili per il salvataggio			
	5 fasi di cottura memorizzabili per ogni programma			
Preriscaldamento	10 fasi di cottura memorizzabili per ogni programma	●	●	●
	Ciclo di MANTENIMENTO al termine della cottura manuale e/o programmata	●	●	●
	Preriscaldamento manuale e/o automatico regolabile fino a 280°			
Controllo e display	Preriscaldamento manuale e/o automatico regolabile fino a 300°	●	●	●
	Controlli manuali			
	Display digitale multifunzione			
Periferiche	Display digitale multifunzione con modalità YesClima			
	Display touchscreen 10" multilingue	●	●	●
	Funzione Click&Share per il salvataggio delle ricette con la propria immagine di copertina	●	●	●
Modifiche e visualizzazione	Interfaccia USB per upload e download dati (inclusi i dati HACCP)	●	●	●
	Predisposizione alla connessione WIFI integrata	●	●	●
	Modifiche ai parametri di cottura impostati a ciclo di cottura in funzione	●	●	●
Cicli speciali	Visualizzazione istantanea dei parametri di cottura impostati	●	●	●
	Visualizzazione istantanea del programma di cottura richiamato	●	●	●
	Visualizzazione allarmi su display con sistema di autodiagnosi	●	●	●
	Ciclo speciale cottura in Delta T	●	●	●
	Ciclo speciale Time's Up per cotture sincronizzate	●	●	●
	Ciclo speciale Cook&Go per cotture simultanee	●	●	●
	Ciclo speciale raffreddamento rapido camera di cottura	●	●	●
Umidità e generazione di vapore	Ciclo speciale rigenerazione	●	●	●
	Ciclo speciale lievitazione	●	●	●
	Ciclo speciale estensione tempo al termine della cottura	●	●	●
Estrazione umidità	Cancellazione rapida delle ricette memorizzate	●	●	●
	Funzione erogazione manuale umidità	●	●	●
Distribuzione calore	Regolazione umidità da 0% a 100%			
	Tecnologia FastSteam per la generazione di vapore immediato	●	●	●
Velocità ventilazione	Tecnologia YesSteam per la generazione di vapore con steamer ad alta efficienza	●		
	Rimozione forzata dell'umidità manuale			
Camera di cottura	Tecnologia programmabile FCS (fast chimney system) per la rimozione forzata dell'umidità	●	●	●
	Tecnologia automatica SCS (smart chimney system) per la rimozione forzata dell'umidità	●	●	●
Struttura forno	Sistema di distribuzione calore monoventola			
	Sistema di distribuzione calore multiventola	●	●	●
	Ventilazione speciale SOFT-BAKING			
	Velocità di ventilazione regolabili (3) con inversione automatica del senso di rotazione			
	Velocità di ventilazione regolabili (7) con inversione automatica del senso di rotazione	●	●	●
	Ventilazione speciale ad impulsi con inversione automatica del senso di rotazione	●	●	●
	Camera di cottura in acciaio inox 304			
	Camera di cottura stampata in acciaio inox 304	●	●	●
	Camera di cottura stampata in acciaio inox 316			
	Struttura pannello comandi in acciaio inox 304	●	●	●
Porta	Struttura frontale forno con sistema screwless			
	Pannello comandi simply-removable			
	Fianco laterale destro simply-approachable			
	Vano motori simply-approachable	●	●	●
	Vano raccogli condensa integrato			
	Doppio camino	●	●	●
	Sonda cuore monopunto con collegamento esterno alla camera di cottura			
	Sonda cuore multipunto con collegamento esterno alla camera di cottura	●	●	●
	Sifone scarico acqua integrato			
	Piedini regolabili in altezza	●	●	●
Illuminazione	Predisposizione stackable kit			
	Scorrigiglia con struttura simply-removable			
Sicurezza	Reggitegla con struttura simply-removable			
	Struttura maniglia ergonomica e leggera conforme agli standard HACCP	●	●	●
Lavaggio	Predisposizione reversibilità porta D/S (optional solo al momento dell'ordine)			
	Porta con doppio vetro ad elevato isolamento termico e facilmente ispezionabile	●	●	●
Lavaggio	Illuminazione alogena multilampada interna alla camera di cottura	●	●	●
	Ventola di raffreddamento per la protezione dei componenti	●	●	●
	Safety fanstop ad apertura porta	●	●	●
	Doccetta manuale esterna	●●	●●	●●
	Doccetta retrattile integrata	●	●	●
Lavaggio	Lavaggio automatico forno con monocomponente YesClean (4+1 cicli)	●	●	●
	Funzione carica detergente	●	●	●
	Vano detergente monoprodotto integrato (YesClean)	●	●	●
	Vano detergente monoprodotto integrato per YesClean(lavaggio) e YesCal(decalcificazione steamer)	●	●	●

## All Line

260700004-V	Kit doccetta esterna
400100013	Detergente YesClean (confezione da 12 pz da 1Kg cad.)
400100022	Prodotto Yescal per la decalcificazione steamer (confezione da 12 pz da 1 Kg cad.)
260900001	Cartuccia filtrante XL con testa
260900001-1	Cartuccia filtrante XL
260900001-3-V	Testa cartuccia filtrante XL
YSTW	Kit ruote per stand
061200013-V	Sonda cuore multipunto per forni Ego, Star, Ego Rack ed Ego Slim
061200007-V	Sonda cuore monopunto per forni Mood e Taos

## Linee Ho.Re.Ca & Arte Bianca

ON DEMAND	Camera in acciaio inossidabile AISI 316 per forni Ego 7 teglie e Star 6 teglie (lotti da 5 pz)
ON DEMAND	Camera in acciaio inossidabile AISI 316 per forni Ego 7 teglie e Star 6 teglie (lotti da 5 pz)
390200008	Scorrigriglia 6 teglie 600x400
390200001	Reggitegla 6 teglie 600x400
390100006	Scorrigriglia 7 teglie GN1/1
390200002	Reggitegla 7 teglie GN1/1
390200005	Scorrigriglia 10 teglie 600x400
390200003	Reggitegla 10 teglie 600x400
390100007	Scorrigriglia 11 teglie GN1/1
390200004	Reggitegla 11 teglie GN1/1
	Reversibilità porta D/S (optional solo al momento dell'ordine)
YSTDP	Stand 6 ripiani (LxPx) 850x890x720mm
YSTKIT-00000	Stackable kit
YSTKIT-06000	Stackable kit con kit tubi connessione cappa
YSTKITC-0000	Kit tubi connessione cappa
YCAP10010101010001	Cappa a condensazione
YCAP10NC0101010000	Cappa (senza kit condensazione)
YCAP20010101010000	Cappa a condensazione per forni Slim
YPSTK6040-D0000D00	Lievitatore digitale ventilato/ indipendente 12 teglie 600x400 (LxPx) 850x930x740 mm

## Linea Special

142000013-V	Carrello portateglaie 20 teglie GN1/1
142000015-V	Carrello portateglaie 16 teglie 600x400
YSTSLIM	Stand 6 ripiani (LxPx) 512x908x687 mm per Ego Slim

## Teglie GN1/1

220100006	Teglia in alluminio antiaderente per 6 uova d. 53x32,5 cm (lotti da 5 pz)
220100007	Teglia in acciaio smaltata GN 1/1 h.20 (lotti da 5 pz)
220100009	Teglia pizza d.53x32,5 cm (lotti da 2 pz)
220100014	Teglia alluminio perforata antiaderente d. 53x32,5 cm h.20 (lotti da 5 pz)
220100015	Teglia alluminio antiaderente d.53x32,5 cm h.20
230100002	Griglia cromata d.53x32,5 cm (lotti da 5 pz)
230100005	Teglia per 8 polli spiedo d.53x32,5 cm (lotti da 5 pz)
230100006	Teglia per grigliare d.53x32,5 cm (lotti da 5 pz)
220200003	Teglia in acciaio d.53x32,5 cm h.20 (lotti da 5 pz)
220200002	Teglia in acciaio d.53x32,5 cm h.40 (lotti da 3 pz)
220200004	Teglia in acciaio perforata d.53x32,5 cm h.20 (lotti da 5 pz)
220100005	Teglia in acciaio per frittura d.53x32,5 cm h.40 (lotti da 2 pz)

## Teglie 600x400

220100001	Teglia in alluminio 600x400 h.20 (lotti da 5 pz)
220100008	Teglia pizza 600x400 h.20 (lotti da 2 pz)
220100010	Teglia alluminio perforata 600x400 h.20 (lotti da 5 pz)
230100001	Griglia 600x400 (lotti da 5 pz)
220100019	Teglia baguette 600x400 (lotti da 2 pz)

# ego<sub>n</sub> slim



# ego<sub>slim</sub>

	Pro	Lite
Codice modello	YLHGN11-06D0WBS003	YLCGN11-06D0WB0003
Capacità	6 teglie GN 1/1	6 teglie GN 1/1
Interasse teglie	70 mm	70 mm
Dimensioni mm (LxPxA)	510x905x850	510x905x850
Peso (kg)	83 kg	79 kg
Potenza	10,5 kW	7,5 kW
Voltaggio	380-415 V / 3 N	380-415 V / 3 N
Grado di protezione IP	IPx 4	IPx 4



## Caratteristiche principali (versione Pro)

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

\* Optional solo al momento dell'ordine \*\*Non disponibile per le versioni Lite



		YLHGN11-06DO WBS001	YLCGN11-06DO WB0001
Equipaggiamento	Codice modello		
	Capacità	6	6
	Versione Pro (full optional)	●	
	Versione Lite		●
Tipo di cottura	Versione Classic		
	Cottura a convezione, combinata ed a vapore		
	Cottura a convezione, combinata ed a vapore a tempo o con sonda cuore	●	●
	Cottura a convezione, combinata ed a vapore a tempo o con sonda cuore (sonda cuore monopunto optional)		
	Cottura a convezione, combinata ed a vapore a tempo o con sonda cuore (sonda cuore multipunto optional)		
Temperatura	Tecnologia ACT di risparmio energetico (advanced clima technology) con regolazione automatica del clima	●	●
	Temperatura regolabile da 30° a 280°	●	●
Modalità di cottura	Modalità di cottura manuale	●	●
	Modalità di cottura programmata	●	●
	Modalità di cottura automatica	●	●
Memorizzazione ricette	Memoria interna per il salvataggio delle ricette (99)	●	●
	Ricettario YESRECIPES precaricato e suddiviso per categorie	●	●
	Ricettario MYCOOKBOOK per il salvataggio delle ricette su cartelle personalizzabili	●	●
	Indicatore visivo dei programmi salvati o disponibili per il salvataggio		
Fasi di cottura	5 fasi di cottura memorizzabili per ogni programma	●	●
	10 fasi di cottura memorizzabili per ogni programma	●	●
Preriscaldamento	Ciclo di MANTENIMENTO al termine della cottura manuale e/o programmata	●	●
	Preriscaldamento manuale e/o automatico regolabile fino a 280°		
	Preriscaldamento manuale e/o automatico regolabile fino a 300°	●	●
Controllo e display	Controlli manuali		
	Display digitale multifunzione		
	Display digitale multifunzione con modalità YesClima		
Periferiche	Display touchscreen 10" multilingue	●	●
	Funzione Click&Share per il salvataggio delle ricette con la propria immagine di copertina	●	●
	Interfaccia USB per upload e download dati (inclusi i dati HACCP)	●	●
	Predisposizione alla connessione WIFI integrata	●	●
Modifiche e visualizzazione	Modifiche ai parametri di cottura impostati a ciclo di cottura in funzione	●	●
	Visualizzazione istantanea dei parametri di cottura impostati	●	●
	Visualizzazione istantanea del programma di cottura richiamato	●	●
	Visualizzazione allarmi su display con sistema di autodiagnosi	●	●
Cicli speciali	Ciclo speciale cottura in Delta T	●	●
	Ciclo speciale Time's Up per cotture sincronizzate	●	●
	Ciclo speciale Cook&Go per cotture simultanee	●	●
	Ciclo speciale raffreddamento rapido camera di cottura	●	●
	Ciclo speciale rigenerazione	●	●
	Ciclo speciale lievitazione	●	●
	Ciclo speciale estensione tempo al termine della cottura	●	●
Umidità e generazione di vapore	Cancellazione rapida delle ricette memorizzate	●	●
	Funzione erogazione manuale umidità	●	●
	Regolazione umidità da 0% a 100%		
Estrazione umidità	Tecnologia FastSteam per la generazione di vapore immediato	●	●
	Tecnologia YesSteam per la generazione di vapore con steamer ad alta efficienza	●	
Distribuzione calore	Rimozione forzata dell'umidità manuale		
	Tecnologia programmabile FCS (fast chimney system) per la rimozione forzata dell'umidità	●	●
Velocità ventilazione	Tecnologia automatica SCS (smart chimney system) per la rimozione forzata dell'umidità	●	●
	Sistema di distribuzione calore monoventola	●	●
Camera di cottura	Sistema di distribuzione calore multiventola		
	Ventilazione speciale SOFT-BAKING		
Struttura forno	Velocità di ventilazione regolabili (3) con inversione automatica del senso di rotazione		
	Velocità di ventilazione regolabili (7) con inversione automatica del senso di rotazione	●	●
	Ventilazione speciale ad impulsi con inversione automatica del senso di rotazione	●	●
	Camera di cottura in acciaio inox 304	●	●
Struttura forno	Camera di cottura stampata in acciaio inox 304		
	Camera di cottura stampata in acciaio inox 316		
	Struttura pannello comandi in acciaio inox 304	●	●
	Struttura frontale forno con sistema screwless	●	●
	Pannello comandi simply-removable		
	Fianco laterale destro simply-approachable		
	Vano motori simply-approachable		
	Vano raccogli condensa integrato	●	●
	Doppio camino	●	●
	Sonda cuore monopunto con collegamento esterno alla camera di cottura		
	Sonda cuore multipunto con collegamento esterno alla camera di cottura	●	●
	Sifone scarico acqua integrato		
	Piedini regolabili in altezza	●	●
	Predisposizione stackable kit		
Porta	Scorrireglia con struttura simply-removable	●●	●●
	Reggitegla con struttura simply-removable	●	●
	Struttura maniglia ergonomica e leggera conforme agli standard HACCP	●	●
	Predisposizione reversibilità porta D/S (optional solo al momento dell'ordine)	●●	●●
Illuminazione	Porta con doppio vetro ad elevato isolamento termico e facilmente ispezionabile	●	●
	Illuminazione alogena multilampada interna alla camera di cottura	●	●
Sicurezza	Ventola di raffreddamento per la protezione dei componenti	●	●
	Safety fanstop ad apertura porta	●	●
Lavaggio	Doccetta manuale esterna	●●	●●
	Doccetta retrattile integrata	●	
	Lavaggio automatico forno con monocomponente YesClean (4+1 cicli)	●	●
	Funzione carica detergente	●	●
	Vano detergente monoprodotto integrato (YesClean)	●	●
	Vano detergente monoprodotto integrato per YesClean(lavaggio) e YesCal(decalcificazione steamer)	●	●

## All Line

260700004-V	Kit doccetta esterna
400100013	Detergente YesClean (confezione da 12 pz da 1Kg cad.)
400100022	Prodotto Yescal per la decalcificazione steamer (confezione da 12 pz da 1 Kg cad.)
260900001	Cartuccia filtrante XL con testa
260900001-1	Cartuccia filtrante XL
260900001-3-V	Testa cartuccia filtrante XL
YSTW	Kit ruote per stand
061200013-V	Sonda cuore multipunto per forni Ego, Star, Ego Rack ed Ego Slim
061200007-V	Sonda cuore monopunto per forni Mood e Taos

## Linee Ho.Re.Ca & Arte Bianca

ON DEMAND	Camera in acciaio inossidabile AISI 316 per forni Ego 7 teglie e Star 6 teglie (lotti da 5 pz)
ON DEMAND	Camera in acciaio inossidabile AISI 316 per forni Ego 7 teglie e Star 6 teglie (lotti da 5 pz)
390200008	Scorrigriglia 6 teglie 600x400
390200001	Reggitegla 6 teglie 600x400
390100006	Scorrigriglia 7 teglie GN1/1
390200002	Reggitegla 7 teglie GN1/1
390200005	Scorrigriglia 10 teglie 600x400
390200003	Reggitegla 10 teglie 600x400
390100007	Scorrigriglia 11 teglie GN1/1
390200004	Reggitegla 11 teglie GN1/1
	Reversibilità porta D/S (optional solo al momento dell'ordine)
YSTDP	Stand 6 ripiani (LxPx) 850x890x720mm
YSTKIT-00000	Stackable kit
YSTKIT-06000	Stackable kit con kit tubi connessione cappa
YSTKITC-0000	Kit tubi connessione cappa
YCAP10010101010001	Cappa a condensazione
YCAP10NC0101010000	Cappa (senza kit condensazione)
YCAP20010101010000	Cappa a condensazione per forni Slim
YPSTK6040-D0000D00	Lievitatore digitale ventilato/ indipendente 12 teglie 600x400 (LxPx) 850x930x740 mm

## Linea Special

142000013-V	Carrello portateglaie 20 teglie GN1/1
142000015-V	Carrello portateglaie 16 teglie 600x400
YSTSLIM	Stand 6 ripiani (LxPx) 512x908x687 mm per Ego Slim

## Teglie GN1/1

220100006	Teglia in alluminio antiaderente per 6 uova d. 53x32,5 cm (lotti da 5 pz)
220100007	Teglia in acciaio smaltata GN 1/1 h.20 (lotti da 5 pz)
220100009	Teglia pizza d.53x32,5 cm (lotti da 2 pz)
220100014	Teglia alluminio perforata antiaderente d. 53x32,5 cm h.20 (lotti da 5 pz)
220100015	Teglia alluminio antiaderente d.53x32,5 cm h.20
230100002	Griglia cromata d.53x32,5 cm (lotti da 5 pz)
230100005	Teglia per 8 polli spiedo d.53x32,5 cm (lotti da 5 pz)
230100006	Teglia per grigliare d.53x32,5 cm (lotti da 5 pz)
220200003	Teglia in acciaio d.53x32,5 cm h.20 (lotti da 5 pz)
220200002	Teglia in acciaio d.53x32,5 cm h.40 (lotti da 3 pz)
220200004	Teglia in acciaio perforata d.53x32,5 cm h.20 (lotti da 5 pz)
220100005	Teglia in acciaio per frittura d.53x32,5 cm h.40 (lotti da 2 pz)

## Teglie 600x400

220100001	Teglia in alluminio 600x400 h.20 (lotti da 5 pz)
220100008	Teglia pizza 600x400 h.20 (lotti da 2 pz)
220100010	Teglia alluminio perforata 600x400 h.20 (lotti da 5 pz)
230100001	Griglia 600x400 (lotti da 5 pz)
220100019	Teglia baguette 600x400 (lotti da 2 pz)

# Condizioni Generali di vendita

---

## ESECUZIONE:

Le seguenti condizioni di vendita sono valide ed applicabili per i prodotti contenuti nel presente listino, salvo modifiche che YESOVENS si riserva di poter applicare in qualsiasi momento.

Tutti gli ordini di acquisto si intenderanno confermati solamente in seguito di invio al CLIENTE di apposita conferma d'ordine.

## TRASPORTO

Il trasporto dei prodotti YESOVENS è a carico del CLIENTE, con resa ex-works Borgoriccio (Italy).

## IMBALLO

L'imballo standard è incluso nel prezzo di vendita.

## TEMPI DI CONSEGNA

10 giorni lavorativi dalla conferma dell'ordine per i prodotti contenuti nel presente listino e per ordini standard, salvo cause di forza maggiore.

## ESCLUSIONI

Assistenza tecnica e materiale necessario per l'installazione delle apparecchiature

Sollevamento e spostamento delle apparecchiature

Connessioni varie ad impianti; idraulico, elettrico, Gas, camini di scarico Gas e vapore

Dazi doganali e tasse (in esportazione e importazioni)

Quanto indicato nell'apposita sezione "CONDIZIONI DI GARANZIA"

## GARANZIA

L'installazione e l'assistenza tecnica in garanzia dei prodotti saranno a carico del CLIENTE e dovranno essere eseguite da personale qualificato, nei modi e nei tempi indicati nell'apposita sezione "CONDIZIONI DI GARANZIA"

## NOTE

Tutte le specifiche e le immagini presenti in questo listino non sono vincolanti per YESOVENS e posso essere modificate in qualsiasi momento senza preavviso.

E' assolutamente necessario controllare le dimensioni della porta di accesso/delle porte della zona dove i prodotti verranno installati. In caso contrario YESOVENS non sarà responsabile per eventuali errori e costi causati per la mancanza di informazioni.

E' necessario inoltre verificare che la tensione elettrica e il Gas siano conformi alla specifiche tecniche indicate da YESOVENS per i prodotti.

## UTILIZZO DEI DATI

Il CLIENTE fornisce il proprio consenso all'utilizzo dei propri dati personali, ivi compresa la comunicazione a terzi.

E' fatto espresso divieto di utilizzare le foto e le immagini dei prodotti, i prezzi ed il marchio YESOVENS su cataloghi, listini, internet ed in generale per scopi pubblicitari e di marketing e senza il preventivo consenso scritto da parte di YESOVENS stessa.

E' altresì vietato l'uso improprio e diffamatorio delle foto e delle immagini dei prodotti ed del marchio 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