

yesovens
aRTE/iTALIANA

Katalog 2021

DE

aRTE / iTALIANA

Katalog 2021



Inhalt

6

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

6 Ego

10 Mood

14 Mosaico

18 Stapel-Kit

20

Arte Bianca Linie (600x400)

20 Star

24 Taos

28 Karma

32 Stapel-Kit

34

Special Linie

34 Ego Rack

38 Ego Slim

ego.



ego



Pro		Lite		Modellcode	
YEOGN11M07D0WBS000	YEOGN11M07D0WB0000				YEOGN11M11D0WBS000
7 bleche GN 1/1	7 bleche GN 1/1			Kapazität	11 bleche GN 1/1
70 mm	70 mm			Abstand	70 mm
850x890x890	850x890x890			Abmessungen (LxTxH)	850x890x1170
105 kg	105 kg			Gewicht (kg)	142 kg
18 kW	18 kW			Leistung	24 kW
380-415 V / 3 N	380-415 V / 3 N			Spannung	380-415 V / 3 N
IPx 4	IPx 4			IP Schutzgrad	IPx 4

Hauptcharakteristika (Pro-Version)

- Heißluft, Kombi- und Dampfgaren mit fester Zeit oder Funktion Kerntemperaturfühler
- Temperatur einstellbar von 30°C bis 280°C
- ACT-Technologie (Advanced Clima Technology) mit Energieeinsparung dank der automatischen Klimaregulierung
- Manueller, programmierter oder automatischer Garmodus
- Vorgesichertes Buch YESRECIPES, in Kategorien unterteilt
- MEINKOCHBUCH zum Speichern von Programmen in anpassbaren Ordnern
- Manuelles oder automatisches Vorheizen einstellbar bis 300°C
- Möglichkeit des Speicherns von bis zu 10 Garphasen je Programm
- Funktion WARMHALTEN am Ende des Garvorgangs
- 10" mehrsprachiges Touchscreen Display
- Funktion Click&Share zum Speichern von Rezepten mit Ihren Titelbildern
- USB-Schnittstelle zum Herunterladen von HACCP-Daten
- Integrierte WiFi-Verbindungsconfiguration
- Alarmanzeige mit Autodiagnose
- Sonderzyklen: Delta T, Time's up für synchronisiertes Garen, Cook&Go für simultanes Garen, schnelles Abkühlen der Garkammer, Regeneration mit Kerntemperaturfühler oder Garmodus mit fester Garzeit, Gärzyklus
- Funktion manuelle Feuchtigkeitzufuhr
- FastSteam-Technologie für sofortige Dampferzeugung
- YesSteam-Technologie für Dampferzeugung mit hocheffizientem Steamer
- Programmierbare FCS-Technologie (Fast Chimney System) für erzwungenen Abzug der Feuchtigkeit
- Automatische SCS-Technologie (Smart Chimney System) für erzwungenen Abzug der Feuchtigkeit
- Einstellbare Lüftungsgeschwindigkeiten (7) + Pulsfrequenz mit automatischer Umkehrung des Lüfterdrehrichtung
- Garkammer geformt in Edelstahl 304
- Ergonomischer und leichter Griff gemäß HACCP-Normen
- Struktur der Bedientafel in Edelstahl 304
- Schraubenlose frontale Struktur
- Einfach zu entfernende Bedientafel
- Leicht zugängliche rechte Seite
- Einfach zugängliches Motorfach
- Integrierter Sammelbehälter für Kondensat
- Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler mit Anschluss außerhalb der Garkammer inbegriffen
- Integriertes Siphon
- Verstellbare Füße
- Vorbereitung Kit stapelbar
- Einfach zu entfernender Blechhalter
- Umkehrbare Türöffnung R/L*
- Tür mit Doppelglas mit hoher thermischer Isolierung und leicht zugänglich mit Sicherheitsstopp des Lüfters, wenn die Tür offen geöffnet wird
- Halogenlampen in der Garkammer
- Einziehbare Dusche inbegriffen**
- Automatisches Waschsysteem mit einer Komponente YesClean (4+1 Zyklen)
- Automatischer Sonderzyklus zum Entfernen des Kalkes aus dem Steamer
- Funktion Laden des Reinigungsmittels
- Integrierte einzelne Produktbehälter (YesClean und YesCal)

* Nur als Option bei Auftragserteilung

**Nicht verfügbar für Lite-Version



		YEOGN11M07D 0WBS000	YEOGN11M07D 0WBS000	YEOGN11M11D 0WBS000	YEOGN11M11D 0WBS000
Geräteversion	Modellcode				
	Kapazität	7	7	11	11
	Pro-Version (mit allen Optionen)	●		●	
	Lite-Version		●		●
Garmodus	Classic-Version				
	Heißluft, Kombi- und Dampfgaren				
	Heißluft, Kombi- und Dampfgaren mit fester Zeit oder Funktion Kerntemperaturfühler	●	●	●	●
	Heißluft, Kombi- und Dampfgaren mit fester Zeit oder Funktion Kerntemperaturfühler (Einpunkt-Kerntemperaturfühler optional)				
Temperatur	Heißluft, Kombi- und Dampfgaren mit fester Zeit oder Funktion Kerntemperaturfühler (Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler optional)				
	ACT-Technologie (Advanced Clima Technology) mit Energieeinsparung dank der automatischen Klimaregulierung	●	●	●	●
	Temperatur einstellbar von 30°C bis 280°C	●	●	●	●
	Manueller Garmodus	●	●	●	●
Garmodus	Programmierter Garmodus	●	●	●	●
	Automatischer Garmodus	●	●	●	●
		●	●	●	●
Rezeptespeicher	Datenspeicher zum Speichern von Programmen (99)				
	Vorgespeichertes Buch YESRECIPES, in Kategorien unterteilt	●	●	●	●
	MEINKOCHBUCH zum Speichern von Programmen in anpassbaren Ordnern	●	●	●	●
Garphasen	Schnelle Anzeige von freien und besetzten Positionen				
	5 Garphasen je Programm				
	10 Garphasen je Programm	●	●	●	●
Vorheizen	Funktion WARMHALTEN am Ende des Garvorgangs	●	●	●	●
	Manuelles oder automatisches Vorheizen einstellbar bis 280°C				
	Manuelles oder automatisches Vorheizen einstellbar bis 300°C	●	●	●	●
Ofenschnittstelle	Handsteuerungen				
	Digitales Multifunktionsdisplay				
	Digitales Multifunktionsdisplay mit Funktion Yesclima				
Peripheriegeräte	10" mehrsprachiges Touchscreen Display	●	●	●	●
	Funktion Click&Share zum Speichern von Rezepten mit Ihren Titelbildern	●	●	●	●
	USB-Schnittstelle zum Hochladen und Herunterladen von Daten (auch HACCP-Daten)	●	●	●	●
	Vorbereitung für integrierte WiFi-Verbindung	●	●	●	●
Änderungen und Anzeige	Möglichkeit der Änderung der Garparameter während des Zyklusbetriebs	●	●	●	●
	Sofortige Anzeige der eingestellten Garparameter	●	●	●	●
	Sofortige Anzeige des eingestellten Garprogramms	●	●	●	●
	Alarmanzeige mit Autodiagnose	●	●	●	●
Sonderzyklen	Sonderzyklus Delta T	●	●	●	●
	Sonderzyklus Time's Up für synchronisiertes Garen	●	●	●	●
	Sonderzyklus Cook&Go für simultanes Garen	●	●	●	●
	Sonderzyklus Abkühlen der Garkammer	●	●	●	●
	Sonderzyklus Regenerierung	●	●	●	●
	Sonderzyklus Aufgehen	●	●	●	●
	Verlängerung der Zykluszeit am Ende des Garprozesses	●	●	●	●
Feuchtigkeits- und Dampferzeugung	Schnelles Löschen von gespeicherten Rezepten	●	●	●	●
	Funktion manuelle Feuchtigkeitszufuhr	●	●	●	●
	Feuchtigkeitszufuhr von 0% bis 100%				
	FastSteam-Technologie für sofortige Dampferzeugung	●	●	●	●
Feuchtigkeitsabzug	YesSteam-Technologie für Dampferzeugung mit hocheffizientem Steamer	●	●	●	●
	Manuelles System für erzwungenen Abzug der Feuchtigkeit				
	Programmierbare FCS-Technologie (Fast Chimney System) für erzwungenen Abzug der Feuchtigkeit	●	●	●	●
Hitzezufuhr	Automatische SCS-Technologie (Smart Chimney System) für erzwungenen Abzug der Feuchtigkeit	●	●	●	●
	Hitzezufuhr mit einem Lüfter	●	●		
Lüftergeschwindigkeit	Hitzezufuhr mit mehreren Lüftern			●	●
	Sonderlüftung SOFT-BAKING				
	Einstellbare Lüftergeschwindigkeiten (3) mit automatischer Umkehrung der Lüfterdrehrichtung				
	Einstellbare Lüftergeschwindigkeiten (7) mit automatischer Umkehrung der Lüfterdrehrichtung	●	●	●	●
Garkammer	Sonderlüftung mit Pulsfunktion mit automatischer Umkehrung der Lüfterdrehrichtung	●	●	●	●
	Garkammer in Edelstahl 304				
	Garkammer geformt in Edelstahl 304	●	●	●	●
	Garkammer geformt in Edelstahl 316	●●	●●	●●	●●
	Struktur der Bedientafel in Edelstahl 304	●	●	●	●
	Schraubenlose frontale Struktur	●	●	●	●
	Einfach zu entfernende Bedientafel	●	●	●	●
	Leicht zugängliche rechte Seite	●	●	●	●
	Leicht zugängliches Motorfach	●	●	●	●
	Integrierter Sammelbehälter für Kondensat	●	●	●	●
Ofenstruktur	Doppelter Kamin	●	●	●	●
	Einpunkt-Kerntemperaturfühler mit Anschluss außerhalb der Garkammer				
	Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler mit Anschluss außerhalb der Garkammer	●	●	●	●
	Integriertes Siphon	●	●	●	●
	Verstellbare Füße	●	●	●	●
	Vorbereitung Kit stapelbar	●●	●●	●●	●●
	Einfach zu entfernender Gestellhalter	●●	●●	●●	●●
	Einfach zu entfernender Blechhalter	●	●	●	●
	Ergonomischer und leichter Griff gemäß HACCP-Normen	●	●	●	●
	Umkehrbare Türöffnung R/L (nur als Option bei Auftragserteilung)	●●	●●	●●	●●
Beleuchtung	Tür mit Doppelglas, leicht zugänglich mit thermischer Isolierung	●	●	●	●
	Halogenlampen in der Garkammer	●	●	●	●
Sicherheit	Kühllüfter für den Schutz der Bauteile	●	●	●	●
	Sicherheitsstopp des Lüfters, wenn die Tür offen ist	●	●	●	●
Waschen	Externe Handdusche	●●	●●	●●	●●
	Einziehbares Duschsystem	●	●	●	●
	Automatisches Waschsysteem mit einer Komponente YesClean (4+1 Zyklen)	●	●	●	●
	Funktion Laden des Reinigungsmittels zur Prüfung des Zustands des Waschsystems	●	●	●	●
	Integrierter Einzelproduktbehälter (YesClean)	●	●	●	●
	Integrierte Einzelproduktbehälter (YesClean und YesCal)	●	●	●	●

All Linie

260700004-V	Externes duschkit
400100013	YesClean Reinigungsmittel (Behälter mit 12 Stk. Je 1Kg)
400100022	YesCal Entkalkungsmittel zum Waschen des (Behälter mit 12 Stk. Je 1Kg)
260900001	Filtereinsatz Mod. XL mit Anschlusskopf
260900001-1	Filtereinsatz Mod. XL
260900001-3-V	Anschlusskopf für Filtereinsatz Mod. XL
YSTW	Kit Standräder
061200013-V	Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler für Ofen Ego, Star, Ego Rack und Ego Slim
061200007-V	Einpunkt-Kerntemperaturfühler für Ofen Mood und Taos

Ho.Re.Ca & Arte Bianca Linie

ON DEMAND	Edelstahl AISI 316 Garkammer für Öfen Ego und Star mit 6/7 Blechen (los von 5 stk)
ON DEMAND	Edelstahl AISI 316 Garkammer für Öfen Ego und Star mit 10/11 Blechen (los von 5 stk)
390200008	6 Bleche 600x400 Gestellhalter
390200001	6 Bleche 600x400 Blechhalter
390100006	7 Bleche GN 1/1 Gestellhalter
390200002	7 Bleche GN 1/1 Blechhalter
390200005	10 Bleche 600x400 Gestellhalter
390200003	10 Bleche 600x400 Blechhalter
390100007	11 Bleche GN 1/1 Gestellhalter
390200004	11 Bleche GN 1/1 Blechhalter
	Umkehrbare Türöffnung L/R (nur als Option bei Auftragserteilung)
YSTDP	Stand für 6 Ebenen (LxTxH) 850x890x720 mm
YSTKIT-00000	Kit stapelbar
YSTKIT-06000	Kit stapelbar mit Kit für Haubenverbindungsrohre
YSTKITC-0000	Haubenverbindungsrohersatz (nur)
YCAP100101010001	Kondensationshaube
YCAP10NC0101010000	Haube (ohne Verflüssigungssatz)
YCAP200101010000	Kondensationshaube für Slim Öfen
YPSTK6040-D0000D00	12 Bleche 600x400 digital belüfteter gärschrank (LxTxH) 850x930x740 mm

Special Linie

142000013-V	20 Bleche GN 1/1 Fahrgestell für ego-rack
142000015-V	16 Bleche 600x400 Fahrgestell für ego-rack
YSTSLIM	Stand für 6 Ebenen (LxTxH) 512x908x687 mm für ego-slim

Bleche GN1/1

220100006	Blech aus nicht haftendem Aluminium für 6 Eier Abm.53x32,5 cm (los von 5 stk)
220100007	Blech aus Stahl granit-emailliert H.20 GN 1/1 (los von 5 stk)
220100009	Pizzablech Abm.53x32,5 cm (los von 2 stk)
220100014	Blech aus nicht haftendem Aluminium gelocht H.20 Abm.53x32,5 cm (los von 5 stk)
220100015	Blech aus nicht haftendem Aluminium H.20 Abm.53x32,5 cm (los von 5 stk)
230100002	Verchromtes Grillblech Abm.53x32,5 cm (los von 5 stk)
230100005	Brathähnchenblech (8 Spikes) Abm.53x32,5 cm (los von 5 stk)
230100006	Grillblech Abm.53x32,5 cm (los von 5 stk)
220200003	Blech aus Edelstahl H.20 Abm.53x32,5 cm (los von 5 stk)
220200002	Blech aus Edelstahl H.20 Abm.53x32,5 cm (los von 3 stk)
220200004	Blech aus Edelstahl gelocht H.20 Abm. 53x32,5 cm (los von 5 stk)
220100005	Frittierblech H.40 Abm.53x32,5 cm (los von 2 stk)

Bleche 600x400

220100001	Aluminium Blech, VPE 5stk.
220100008	Pizza Blech , VPE 2stk.
220100010	Aluminium Blech gelocht , VPE 5stk.
230100001	Grill Blech , VPE 5stk.
220100019	Baquette Blech , VPE 2stk.

mood.



mood



Pro	Lite
YMDGN11-07D0WBS000	YMDGN11-07D0W00000
7 bleche GN 1/1	7 bleche GN 1/1
70 mm	70 mm
850x890x890	850x890x890
93 kg	93 kg
11 kW	11 kW
380-415 V / 3 N	380-415 V / 3 N
IPx 4	IPx 4

Pro	Lite	Modellcode
YMDGN11-11D0WBS000	YMDGN11-11D0WBS000	
11 bleche GN 1/1	11 bleche GN 1/1	Kapazität
70 mm	70 mm	Abstand
850x890x1170	850x890x1170	Abmessungen (LxTxH)
127 kg	127 kg	Gewicht (kg)
17 kW	17 kW	Leistung
380-415 V / 3 N	380-415 V / 3 N	Spannung
IPx 4	IPx 4	IP Schutzgrad

Hauptcharakteristika (Pro-Version)

- Heißluft, Kombi- und Dampfgaren mit fester Zeit oder Funktion Kerntemperaturfühler
- Temperatur einstellbar von 30°C bis 280°C
- Manueller und/oder programmierter Garmodus
- Datenspeicher zum Speichern von Programmen (99)
- Schnelle Anzeige von freien und besetzten Positionen
- Manuelles oder automatisches Vorheizen einstellbar bis 280°C
- Möglichkeit des Speicherns von bis zu 5 Garphasen je Programm
- Digitales Multifunktionsdisplay mit Funktion Yesclima
- Möglichkeit der Änderung der Garparameter während des Zyklusbetriebs
- Sofortige Anzeige der eingestellten Garparameter
- Alarmanzeige mit Autodiagnose
- Sonderzyklen: Schnelles Abkühlen der Garkammer, Verlängerung der Zeit nach dem Ende des Garvorgangs und schnelles Löschen von gespeicherten Rezepten
- Funktion manuelle Feuchtigkeitzufuhr
- FastSteam-Technologie für sofortige Dampferzeugung
- Automatische SCS-Technologie (Smart Chimney System) für erzwungenen Abzug der Feuchtigkeit
- Einstellbare Lüftungsgeschwindigkeiten (3) + Pulsfrequenz mit automatischer Umkehrung des Lüfterdrehrichtung
- Garkammer geformt in Edelstahl 304
- Ergonomischer und leichter Griff gemäß HACCP-Normen
- Schraubenlose frontale Struktur
- Einfach zu entfernende Bedientafel
- Leicht zugängliche rechte Seite
- Einfach zugängliches Motorfach
- Integrierter Sammelbehälter für Kondensat
- Einpunkt-Kerntemperaturfühler mit Anschluss außerhalb der Garkammer inbegriffen
- Integriertes Siphon
- Verstellbare Füße
- Vorbereitung Kit stapelbar
- Einfach zu entfernender Gestellhalter
- Umkehrbare Türöffnung R/L*
- Tür mit Doppelglas mit hoher thermischer Isolierung und leicht zugänglich mit Sicherheitsstopp des Lüfters, wenn die Tür offen geöffnet wird
- Halogenlampen in der Garkammer
- Einziehbarer Duschen inbegriffen**
- Automatisches Waschsysteem mit einer Komponente YesClean (4+1 Zyklen)
- Integrierter Einzelproduktbehälter (YesClean)**

* Nur als Option bei Auftragserteilung

**Nicht verfügbar für Lite-Version



		YMDGN11-07D0 WBS000	YMDGN11-07D0 W00000	YMDGN11-11D0 WBS000	YMDGN11-11D0 W00000
Geräteversion	Modellcode				
	Kapazität	7	7	11	11
	Pro-Version (mit allen Optionen)	●		●	
	Lite-Version		●		●
Garmodus	Classic-Version				
	Heißluft, Kombi- und Dampfgaren				
	Heißluft, Kombi- und Dampfgaren mit fester Zeit oder Funktion Kerntemperaturfühler	●	●	●	●
	Heißluft, Kombi- und Dampfgaren mit fester Zeit oder Funktion Kerntemperaturfühler (Einpunkt-Kerntemperaturfühler optional)				
Temperatur	Heißluft, Kombi- und Dampfgaren mit fester Zeit oder Funktion Kerntemperaturfühler (Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler optional)				
	ACT-Technologie (Advanced Climate Technology) mit Energieeinsparung dank der automatischen Klimaregulierung				
	Temperatur einstellbar von 30°C bis 280°C	●	●	●	●
	Manueller Garmodus	●	●	●	●
Garmodus	Programmierter Garmodus	●	●	●	●
	Automatischer Garmodus				
	Datenspeicher zum Speichern von Programmen (99)	●	●	●	●
	Vorgespeichertes Buch YESRECIPES, in Kategorien unterteilt				
Rezeptespeicher	MEINKOCHBUCH zum Speichern von Programmen in anpassbaren Ordnern				
	Schnelle Anzeige von freien und besetzten Positionen	●	●	●	●
Garphasen	5 Garphasen je Programm	●	●	●	●
	10 Garphasen je Programm				
Vorheizen	Funktion WARMHALTEN am Ende des Garvorgangs				
	Manuelles oder automatisches Vorheizen einstellbar bis 280°C	●	●	●	●
	Manuelles oder automatisches Vorheizen einstellbar bis 300°C				
Ofenschnittstelle	Handsteuerungen				
	Digitales Multifunktionsdisplay				
	Digitales Multifunktionsdisplay mit Funktion Yesclima	●	●	●	●
Peripheriegeräte	10" mehrsprachiges Touchscreen Display				
	Funktion Click&Share zum Speichern von Rezepten mit Ihren Titelbildern				
	USB-Schnittstelle zum Hochladen und Herunterladen von Daten (auch HACCP-Daten)				
Änderungen und Anzeige	Vorbereitung für integrierte WiFi-Verbindung				
	Möglichkeit der Änderung der Garparameter während des Zyklusbetriebs	●	●	●	●
	Sofortige Anzeige der eingestellten Garparameter	●	●	●	●
Sonderzyklen	Sofortige Anzeige des eingestellten Garprogramms				
	Alarmanzeige mit Autodiagnose	●	●	●	●
	Sonderzyklus Delta T				
	Sonderzyklus Time's Up für synchronisiertes Garen				
	Sonderzyklus Cook&Go für simultanes Garen				
	Sonderzyklus Abkühlen der Garkammer	●	●	●	●
	Sonderzyklus Regenerierung				
Sonderzyklus Aufgehen					
Feuchtigkeits- und Dampferzeugung	Verlängerung der Zykluszeit am Ende des Garprozesses	●	●	●	●
	Schnelles Löschen von gespeicherten Rezepten	●	●	●	●
	Funktion manuelle Feuchtigkeitszufuhr	●	●	●	●
	Feuchtigkeitszufuhr von 0% bis 100%				
Feuchtigkeitsabzug	FastSteam-Technologie für sofortige Dampferzeugung	●	●	●	●
	YesSteam-Technologie für Dampferzeugung mit hocheffizientem Steamer				
	Manuelles System für erzwungenen Abzug der Feuchtigkeit				
Hitzezufuhr	Programmierbare FCS-Technologie (Fast Chimney System) für erzwungenen Abzug der Feuchtigkeit	●	●	●	●
	Automatische SCS-Technologie (Smart Chimney System) für erzwungenen Abzug der Feuchtigkeit				
Lüftergeschwindigkeit	Hitzezufuhr mit einem Lüfter	●	●		
	Hitzezufuhr mit mehreren Lüftern			●	●
	Sonderlüftung SOFT-BAKING				
	Einstellbare Lüftergeschwindigkeiten (3) mit automatischer Umkehrung der Lüfterdrehrichtung	●	●	●	●
Garkammer	Einstellbare Lüftergeschwindigkeiten (7) mit automatischer Umkehrung der Lüfterdrehrichtung	●	●	●	●
	Sonderlüftung mit Pulsfunktion mit automatischer Umkehrung der Lüfterdrehrichtung				
	Garkammer in Edelstahl 304				
	Garkammer geformt in Edelstahl 304	●	●	●	●
Ofenstruktur	Garkammer geformt in Edelstahl 316				
	Struktur der Bedientafel in Edelstahl 304				
	Schraubenlose frontale Struktur	●	●	●	●
	Einfach zu entfernende Bedientafel	●	●	●	●
	Leicht zugängliche rechte Seite	●	●	●	●
	Leicht zugängliches Motorfach	●	●	●	●
	Integrierter Sammelbehälter für Kondensat	●	●	●	●
	Doppelter Kamin	●	●	●	●
	Einpunkt-Kerntemperaturfühler mit Anschluss außerhalb der Garkammer	●	●	●	●
	Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler mit Anschluss außerhalb der Garkammer				
Tür	Integriertes Siphon	●	●	●	●
	Verstellbare Füße	●	●	●	●
	Vorbereitung Kit stapelbar	●●	●●	●●	●●
	Einfach zu entfernender Gestellhalter	●	●	●	●
	Einfach zu entfernender Blechhalter	●●	●●	●●	●●
	Ergonomischer und leichter Griff gemäß HACCP-Normen	●	●	●	●
	Umkehrbare Türöffnung R/L (nur als Option bei Auftragserteilung)	●●	●●	●●	●●
Beleuchtung	Tür mit Doppelglas, leicht zugänglich mit thermischer Isolierung	●	●	●	●
	Halogenlampen in der Garkammer	●	●	●	●
Sicherheit	Kühllüfter für den Schutz der Bauteile	●	●	●	●
	Sicherheitsstopp des Lüfters, wenn die Tür offen ist	●	●	●	●
Waschen	Externe Handdusche	●●	●●	●●	●●
	Einziehbare Dusche	●		●	
	Automatisches Waschsysteem mit einer Komponente YesClean (4+1 Zyklen)	●	●	●	●
	Funktion Laden des Reinigungsmittels zur Prüfung des Zustands des Waschsystems				
	Integrierter Einzelproduktbehälter (YesClean)	●		●	
	Integrierte Einzelproduktbehälter (YesClean und YesCal)	●			

All Linie

260700004-V	Externes duschkit
400100013	YesClean Reinigungsmittel (Behälter mit 12 Stk. Je 1Kg)
400100022	YesCal Entkalkungsmittel zum Waschen des (Behälter mit 12 Stk. Je 1Kg)
260900001	Filtereinsatz Mod. XL mit Anschlusskopf
260900001-1	Filtereinsatz Mod. XL
260900001-3-V	Anschlusskopf für Filtereinsatz Mod. XL
YSTW	Kit Standräder
061200013-V	Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler für Ofen Ego, Star, Ego Rack und Ego Slim
061200007-V	Einpunkt-Kerntemperaturfühler für Ofen Mood und Taos

Ho.Re.Ca & Arte Bianca Linie

ON DEMAND	Edelstahl AISI 316 Garkammer für Ofen Ego und Star mit 6/7 Blechen (los von 5 stk)
ON DEMAND	Edelstahl AISI 316 Garkammer für Ofen Ego und Star mit 10/11 Blechen (los von 5 stk)
390200008	6 Bleche 600x400 Gestellhalter
390200001	6 Bleche 600x400 Blechhalter
390100006	7 Bleche GN 1/1 Gestellhalter
390200002	7 Bleche GN 1/1 Blechhalter
390200005	10 Bleche 600x400 Gestellhalter
390200003	10 Bleche 600x400 Blechhalter
390100007	11 Bleche GN 1/1 Gestellhalter
390200004	11 Bleche GN 1/1 Blechhalter
	Umkehrbare Türöffnung L/R (nur als Option bei Auftragserteilung)
YSTDP	Stand für 6 Ebenen (LxTxH) 850x890x720 mm
YSTKIT-00000	Kit stapelbar
YSTKIT-06000	Kit stapelbar mit Kit für Haubenverbindungsrohre
YSTKITC-0000	Haubenverbindungsrohersatz (nur)
YCAP100101010001	Kondensationshaube
YCAP10NC0101010000	Haube (ohne Verflüssigungssatz)
YCAP200101010000	Kondensationshaube für Slim Öfen
YPSTK6040-D0000D00	12 Bleche 600x400 digital belüfteter gärschrank (LxTxH) 850x930x740 mm

Special Linie

142000013-V	20 Bleche GN 1/1 Fahrgestell für ego-rack
142000015-V	16 Bleche 600x400 Fahrgestell für ego-rack
YSTSLIM	Stand für 6 Ebenen (LxTxH) 512x908x687 mm für ego-slim

Bleche GN1/1

220100006	Blech aus nicht haftendem Aluminium für 6 Eier Abm.53x32,5 cm (los von 5 stk)
220100007	Blech aus Stahl granit-emailliert H.20 GN 1/1 (los von 5 stk)
220100009	Pizzablech Abm.53x32,5 cm (los von 2 stk)
220100014	Blech aus nicht haftendem Aluminium gelocht H.20 Abm.53x32,5 cm (los von 5 stk)
220100015	Blech aus nicht haftendem Aluminium H.20 Abm.53x32,5 cm (los von 5 stk)
230100002	Verchromtes Grillblech Abm.53x32,5 cm (los von 5 stk)
230100005	Brathähnchenblech (8 Spikes) Abm.53x32,5 cm (los von 5 stk)
230100006	Grillblech Abm.53x32,5 cm (los von 5 stk)
220200003	Blech aus Edelstahl H.20 Abm.53x32,5 cm (los von 5 stk)
220200002	Blech aus Edelstahl H.20 Abm.53x32,5 cm (los von 3 stk)
220200004	Blech aus Edelstahl gelocht H.20 Abm. 53x32,5 cm (los von 5 stk)
220100005	Frittierblech H.40 Abm.53x32,5 cm (los von 2 stk)

Bleche 600x400

220100001	Aluminium Blech, VPE 5stk.
220100008	Pizza Blech , VPE 2stk.
220100010	Aluminium Blech gelocht , VPE 5stk.
230100001	Grill Blech , VPE 5stk.
220100019	Baquette Blech , VPE 2stk.

mosaico.



mosaico



Pro	Lite
YMFGN11-07M000S000	YMFGN11-07M0000000
7 bleche GN 1/1	7 bleche GN 1/1
70 mm	70 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
YMFGN11-11M000S000	YMFGN11-11M0000000
11 bleche GN 1/1	11 bleche GN 1/1
70 mm	70 mm
850x890x1170	850x890x1170
125 kg	125 kg
17 kW	17 kW
380-415 V / 3 N	380-415 V / 3 N
IPx 4	IPx 4

Hauptcharakteristika (Pro-Version)

- Heißluft, Kombi- und Dampfgaren
- Temperatur einstellbar von 30°C bis 280°C
- Manueller Garmodus
- Handsteuerungen
- FastSteam-Technologie für sofortige Dampferzeugung
- Feuchtigkeitszufuhr von 0% bis 100%
- Manuelles System für erzwungenen Abzug der Feuchtigkeit
- Automatische Umkehrung der Lüfterdrehrichtung
- Sonderlüftung SOFT-BAKING
- Garkammer in Edelstahl 304
- Ergonomischer und leichter Griff gemäß HACCP-Normen
- Schraubenlose frontale Struktur
- Einfach zu entfernende Bedientafel
- Leicht zugängliche rechte Seite
- Einfach zugängliches Motorfach
- Integrierter Sammelbehälter für Kondensat
- Verstellbare Füße
- Vorbereitung Kit stapelbar
- Einfach zu entfernender Gestellhalter
- Umkehrbare Türöffnung R/L*
- Tür mit Doppelglas mit hoher thermischer Isolierung und leicht zugänglich mit Sicherheitsstopp des Lüfters, wenn die Tür offen geöffnet wird
- Halogenlampen in der Garkammer
- Kühllüfter für den Schutz der Bauteile
- Einziehbare Dusche inbegriffen**

* Nur als Option bei Auftragserteilung

**Nicht verfügbar für Lite-Version



		YMFGN11-07M0 00S000	YMFGN11-07M0 000000	YMFGN11-11M0 00S000	YMFGN11-11M0 000000
Geräteversion	Modellcode				
	Kapazität	7	7	11	11
	Pro-Version (mit allen Optionen)	●		●	
	Lite-Version		●		●
Garmodus	Classic-Version				
	Heißluft, Kombi- und Dampfgaren	●	●	●	●
	Heißluft, Kombi- und Dampfgaren mit fester Zeit oder Funktion Kerntemperaturfühler				
	Heißluft, Kombi- und Dampfgaren mit fester Zeit oder Funktion Kerntemperaturfühler (Einpunkt-Kerntemperaturfühler optional)				
Temperatur	Heißluft, Kombi- und Dampfgaren mit fester Zeit oder Funktion Kerntemperaturfühler (Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler optional)				
	ACT-Technologie (Advanced Climate Technology) mit Energieeinsparung dank der automatischen Klimaregulierung				
Garmodus	Temperatur einstellbar von 30°C bis 280°C	●	●	●	●
	Manueller Garmodus	●	●	●	●
Rezeptespeicher	Programmierter Garmodus				
	Automatischer Garmodus				
	Datenspeicher zum Speichern von Programmen (99)				
	Vorgespeichertes Buch YESRECIPES, in Kategorien unterteilt				
Garphasen	MEINKOCHBUCH zum Speichern von Programmen in anpassbaren Ordnern				
	Schnelle Anzeige von freien und besetzten Positionen				
Vorheizen	5 Garphasen je Programm				
	10 Garphasen je Programm				
Ofenschnittstelle	Funktion WARMHALTEN am Ende des Garvorgangs				
	Manuelles oder automatisches Vorheizen einstellbar bis 280°C				
Peripheriegeräte	Manuelles oder automatisches Vorheizen einstellbar bis 300°C				
	Handsteuerungen	●	●	●	●
	Digitales Multifunktionsdisplay				
	Digitales Multifunktionsdisplay mit Funktion Yesclima				
Änderungen und Anzeige	10" mehrsprachiges Touchscreen Display				
	Funktion Click&Share zum Speichern von Rezepten mit Ihren Titelbildern				
Sonderzyklen	USB-Schnittstelle zum Hochladen und Herunterladen von Daten (auch HACCP-Daten)				
	Vorbereitung für integrierte WiFi-Verbindung				
Feuchtigkeits- und Dampferzeugung	Möglichkeit der Änderung der Garparameter während des Zyklusbetriebs	●	●	●	●
	Sofortige Anzeige der eingestellten Garparameter				
Hitzezufuhr	Sofortige Anzeige des eingestellten Garprogramms				
	Alarmanzeige mit Autodiagnose				
Lüftergeschwindigkeit	Sonderzyklus Delta T				
	Sonderzyklus Time's Up für synchronisiertes Garen				
Garkammer	Sonderzyklus Cook&Go für simultanes Garen				
	Sonderzyklus Abkühlen der Garkammer				
Ofenstruktur	Sonderzyklus Regenerierung				
	Sonderzyklus Aufgehen				
Tür	Verlängerung der Zykluszeit am Ende des Garprozesses				
	Schnelles Löschen von gespeicherten Rezepten				
Beleuchtung	Funktion manuelle Feuchtigkeitszufuhr	●	●	●	●
	Feuchtigkeitszufuhr von 0% bis 100%				
Sicherheit	FastSteam-Technologie für sofortige Dampferzeugung				
	YesSteam-Technologie für Dampferzeugung mit hocheffizientem Steamer				
Waschen	Manuelles System für erzwungenen Abzug der Feuchtigkeit	●	●	●	●
	Programmierbare FCS-Technologie (Fast Chimney System) für erzwungenen Abzug der Feuchtigkeit				
Geräteversion	Automatische SCS-Technologie (Smart Chimney System) für erzwungenen Abzug der Feuchtigkeit				
	Hitzezufuhr mit einem Lüfter	●	●	●	●
Ofenstruktur	Hitzezufuhr mit mehreren Lüftern			●	●
	Sonderlüftung SOFT-BAKING	●	●	●	●
Tür	Einstellbare Lüftergeschwindigkeiten (3) mit automatischer Umkehrung der Lüfterdrehrichtung				
	Einstellbare Lüftergeschwindigkeiten (7) mit automatischer Umkehrung der Lüfterdrehrichtung				
Geräteversion	Sonderlüftung mit Pulsfunktion mit automatischer Umkehrung der Lüfterdrehrichtung				
	Garkammer in Edelstahl 304	●	●	●	●
Ofenstruktur	Garkammer geformt in Edelstahl 304				
	Garkammer geformt in Edelstahl 316				
Geräteversion	Struktur der Bedientafel in Edelstahl 304				
	Schraubenlose frontale Struktur	●	●	●	●
Ofenstruktur	Einfach zu entfernende Bedientafel	●	●	●	●
	Leicht zugängliche rechte Seite	●	●	●	●
Geräteversion	Leicht zugängliches Motorfach	●	●	●	●
	Integrierter Sammelbehälter für Kondensat	●	●	●	●
Ofenstruktur	Doppelter Kamin	●	●	●	●
	Einpunkt-Kerntemperaturfühler mit Anschluss außerhalb der Garkammer				
Geräteversion	Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler mit Anschluss außerhalb der Garkammer				
	Integriertes Siphon	●	●	●	●
Ofenstruktur	Verstellbare Füße	●	●	●	●
	Vorbereitung Kit stapelbar	●●	●●	●●	●●
Geräteversion	Einfach zu entfernender Gestellhalter	●	●	●	●
	Einfach zu entfernender Blechhalter	●●	●●	●●	●●
Ofenstruktur	Ergonomischer und leichter Griff gemäß HACCP-Normen	●	●	●	●
	Umkehrbare Türöffnung R/L (nur als Option bei Auftragserteilung)	●●	●●	●●	●●
Geräteversion	Tür mit Doppelglas, leicht zugänglich mit thermischer Isolierung	●	●	●	●
	Halogenlampen in der Garkammer	●	●	●	●
Sicherheit	Kühllüfter für den Schutz der Bauteile	●	●	●	●
	Sicherheitsstopp des Lüfters, wenn die Tür offen ist	●	●	●	●
Waschen	Externe Handdusche	●●	●●	●●	●●
	Einziehbare Dusche	●		●	
Geräteversion	Automatisches Waschsystem mit einer Komponente YesClean (4+1 Zyklen)				
	Funktion Laden des Reinigungsmittels zur Prüfung des Zustands des Waschsystems				
Ofenstruktur	Integrierter Einzelproduktbehälter (YesClean)				
	Integrierte Einzelproduktbehälter (YesClean und YesCal)				

All Linie

260700004-V	Externes duschkit
400100013	YesClean Reinigungsmittel (Behälter mit 12 Stk. Je 1Kg)
400100022	YesCal Entkalkungsmittel zum Waschen des (Behälter mit 12 Stk. Je 1Kg)
260900001	Filtereinsatz Mod. XL mit Anschlusskopf
260900001-1	Filtereinsatz Mod. XL
260900001-3-V	Anschlusskopf für Filtereinsatz Mod. XL
YSTW	Kit Standräder
061200013-V	Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler für Ofen Ego, Star, Ego Rack und Ego Slim
061200007-V	Einpunkt-Kerntemperaturfühler für Ofen Mood und Taos

Ho.Re.Ca & Arte Bianca Linie

ON DEMAND	Edelstahl AISI 316 Garkammer für Ofen Ego und Star mit 6/7 Blechen (los von 5 stk)
ON DEMAND	Edelstahl AISI 316 Garkammer für Ofen Ego und Star mit 10/11 Blechen (los von 5 stk)
390200008	6 Bleche 600x400 Gestellhalter
390200001	6 Bleche 600x400 Blechhalter
390100006	7 Bleche GN 1/1 Gestellhalter
390200002	7 Bleche GN 1/1 Blechhalter
390200005	10 Bleche 600x400 Gestellhalter
390200003	10 Bleche 600x400 Blechhalter
390100007	11 Bleche GN 1/1 Gestellhalter
390200004	11 Bleche GN 1/1 Blechhalter
	Umkehrbare Türöffnung L/R (nur als Option bei Auftragserteilung)
YSTDP	Stand für 6 Ebenen (LxTxH) 850x890x720 mm
YSTKIT-00000	Kit stapelbar
YSTKIT-06000	Kit stapelbar mit Kit für Haubenverbindungsrohre
YSTKITC-0000	Haubenverbindungsrohersatz (nur)
YCAP100101010001	Kondensationshaube
YCAP10NC0101010000	Haube (ohne Verflüssigungssatz)
YCAP200101010000	Kondensationshaube für Slim Öfen
YPSTK6040-D0000D00	12 Bleche 600x400 digital belüfteter gärschrank (LxTxH) 850x930x740 mm

Special Linie

142000013-V	20 Bleche GN 1/1 Fahrgestell für ego-rack
142000015-V	16 Bleche 600x400 Fahrgestell für ego-rack
YSTSLIM	Stand für 6 Ebenen (LxTxH) 512x908x687 mm für ego-slim

Bleche GN1/1

220100006	Blech aus nicht haftendem Aluminium für 6 Eier Abm.53x32,5 cm (los von 5 stk)
220100007	Blech aus Stahl granit-emailliert H.20 GN 1/1 (los von 5 stk)
220100009	Pizzablech Abm.53x32,5 cm (los von 2 stk)
220100014	Blech aus nicht haftendem Aluminium gelocht H.20 Abm.53x32,5 cm (los von 5 stk)
220100015	Blech aus nicht haftendem Aluminium H.20 Abm.53x32,5 cm (los von 5 stk)
230100002	Verchromtes Grillblech Abm.53x32,5 cm (los von 5 stk)
230100005	Brathähnchenblech (8 Spikes) Abm.53x32,5 cm (los von 5 stk)
230100006	Grillblech Abm.53x32,5 cm (los von 5 stk)
220200003	Blech aus Edelstahl H.20 Abm.53x32,5 cm (los von 5 stk)
220200002	Blech aus Edelstahl H.20 Abm.53x32,5 cm (los von 3 stk)
220200004	Blech aus Edelstahl gelocht H.20 Abm. 53x32,5 cm (los von 5 stk)
220100005	Frittierblech H.40 Abm.53x32,5 cm (los von 2 stk)

Bleche 600x400

220100001	Aluminium Blech, VPE 5stk.
220100008	Pizza Blech , VPE 2stk.
220100010	Aluminium Blech gelocht , VPE 5stk.
230100001	Grill Blech , VPE 5stk.
220100019	Baquette Blech , VPE 2stk.

Stapel-Kit₀



Wählen Sie Ihre Lösung


Haube + Ego 7 Bleche + Ego 11 Bleche

850x952x2.397


Haube + Mood 7 Bleche + Mosaico 11 Bleche

850x952x2.397

Aufbau*

Abmessungen mm (LxDxh)

- YCAP10010101010001 Kondensationshaube
- YCAP10NC0101010000 Haube (ohne Verflüssigungssatz)
- YSTKIT-06000 Kit stapelbar mit Kit für Haubenverbindungsrohre

*Kontakt Yesovens S.r.l. für alternative Konfigurationen oder weitere Informationen

star



star



Pro		Lite			
YTR6040M06D0WBS001	YSC6040M06D0WB0000	Modellcode	YTR6040M10D0WBS000	YSC6040M10D0WB0000	
6 bleche 600x400	6 bleche 600x400	Kapazität	10 bleche 600x400	10 bleche 600x400	
80 mm	80 mm	Abstand	80 mm	80 mm	
850x890x890	850x890x890	Abmessungen (LxTxH)	850x890x1170	850x890x1170	
95 kg	95 kg	Gewicht (kg)	132 kg	132 kg	
11 kW	11 kW	Leistung	17 kW	17 kW	
380-415 V / 3 N	380-415 V / 3 N	Spannung	380-415 V / 3 N	380-415 V / 3 N	
IPx 4	IPx 4	IP Schutzgrad	IPx 4	IPx 4	

Hauptcharakteristika (Pro-Version)

- Heißluft, Kombi- und Dampfgaren mit fester Zeit oder Funktion
- Kerntemperaturfühler (Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler optional)
- Temperatur einstellbar von 30°C bis 280°C
- ACT-Technologie (Advanced Clima Technology) mit Energieeinsparung dank der automatischen Klimaregulierung**
- Manueller, programmierter oder automatischer Garmodus
- Vorgespeichertes Buch YESRECIPES, in Kategorien unterteilt
- MEINKOCHBUCH zum Speichern von Programmen in anpassbaren Ordnern
- Manuelles oder automatisches Vorheizen einstellbar bis 300°C
- Möglichkeit des Speicherns von bis zu 10 Garphasen je Programm
- Funktion WARMHALTEN am Ende des Garvorgangs
- 10" mehrsprachiges Touchscreen Display
- Funktion Click&Share zum Speichern von Rezepten mit Ihren Titelbildern
- USB-Schnittstelle zum Herunterladen von HACCP-Daten
- Integrierte WiFi-Verbindungskonfiguration
- Alarmanzeige mit Autodiagnose
- Sonderzyklen: Delta T, Time's up für synchronisiertes Garen, Cook&Go für simultanes Garen, schnelles Abkühlen der Garkammer, Regeneration mit Kerntemperaturfühler oder Garmodus mit fester Garzeit, Gärzyklus
- Funktion manuelle Feuchtigkeitsszufuhr
- FastSteam-Technologie für sofortige Dampferzeugung
- Programmierbare FCS-Technologie (Fast Chimney System) für erzwungenen Abzug der Feuchtigkeit
- Automatische SCS-Technologie (Smart Chimney System) für erzwungenen Abzug der Feuchtigkeit
- Einstellbare Lüftungsgeschwindigkeiten (7) + Pulsfrequenz mit automatischer Umkehrung des Lüfterdrehrichtung
- Garkammer geformt in Edelstahl 304
- Ergonomischer und leichter Griff gemäß HACCP-Normen
- Struktur der Bedientafel in Edelstahl 304
- Schraubenlose frontale Struktur
- Einfach zu entfernende Bedientafel
- Leicht zugängliche rechte Seite
- Einfach zugängliches Motorfach
- Integrierter Sammelbehälter für Kondensat
- Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler mit Anschluss außerhalb der Garkammer (Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler optional)
- Integriertes Siphon
- Verstellbare Füße
- Vorbereitung Kit stapelbar
- Einfach zu entfernender Blechhalter
- Umkehrbare Türöffnung R/L*
- Tür mit Doppelglas mit hoher thermischer Isolierung und leicht zugänglich mit Sicherheitsstopp des Lüfters, wenn die Tür offen geöffnet wird
- Halogenlampen in der Garkammer
- Einziehbarer Duschenbereich**
- Automatisches Waschsysteem mit einer Komponente YesClean (4+1 Zyklen)
- Funktion Laden des Reinigungsmittels
- Integrierter Einzelproduktbehälter (YesClean)

* Nur als Option bei Auftragserteilung

**Nicht verfügbar für Lite-Version



		YTR6040M06DO WB5001	YSC6040M06DO WB0000	YTR6040M10DO WB5000	YSC6040M10DO WB0000
	Modellcode				
Geräteversion	Kapazität	6	6	10	10
	Pro-Version (mit allen Optionen)	●		●	
	Lite-Version		●		●
	Classic-Version				●
Garmodus	Heißluft, Kombi- und Dampfgaren				
	Heißluft, Kombi- und Dampfgaren mit fester Zeit oder Funktion Kerntemperaturfühler				
	Heißluft, Kombi- und Dampfgaren mit fester Zeit oder Funktion Kerntemperaturfühler (Einpunkt-Kerntemperaturfühler optional)				
	Heißluft, Kombi- und Dampfgaren mit fester Zeit oder Funktion Kerntemperaturfühler (Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler optional)	●	●	●	●
Temperatur	ACT-Technologie (Advanced Climate Technology) mit Energieeinsparung dank der automatischen Klimaregulierung	●		●	
	Temperatur einstellbar von 30°C bis 280°C	●	●	●	●
Garmodus	Manueller Garmodus	●	●	●	●
	Programmierter Garmodus	●	●	●	●
	Automatischer Garmodus	●	●	●	●
Rezeptespeicher	Datenspeicher zum Speichern von Programmen (99)				
	Vorgespeichertes Buch YESRECIPES, in Kategorien unterteilt	●	●	●	●
	MEINKOCHBUCH zum Speichern von Programmen in anpassbaren Ordnern	●	●	●	●
	Schnelle Anzeige von freien und besetzten Positionen				
Garphasen	5 Garphasen je Programm				
	10 Garphasen je Programm	●	●	●	●
Vorheizen	Funktion WARMHALTEN am Ende des Garvorgangs	●	●	●	●
	Manuelles oder automatisches Vorheizen einstellbar bis 280°C				
	Manuelles oder automatisches Vorheizen einstellbar bis 300°C	●	●	●	●
Ofenschnittstelle	Handsteuerungen				
	Digitales Multifunktionsdisplay				
	Digitales Multifunktionsdisplay mit Funktion Yesclima				
Peripheriegeräte	10" mehrsprachiges Touchscreen Display	●	●	●	●
	Funktion Click&Share zum Speichern von Rezepten mit Ihren Titelbildern	●	●	●	●
	USB-Schnittstelle zum Hochladen und Herunterladen von Daten (auch HACCP-Daten)	●	●	●	●
	Vorbereitung für integrierte WiFi-Verbindung	●	●	●	●
Änderungen und Anzeige	Möglichkeit der Änderung der Garparameter während des Zyklusbetriebs	●	●	●	●
	Sofortige Anzeige der eingestellten Garparameter	●	●	●	●
	Sofortige Anzeige des eingestellten Garprogramms	●	●	●	●
	Alarmanzeige mit Autodiagnose	●	●	●	●
Sonderzyklen	Sonderzyklus Delta T	●●	●●	●●	●●
	Sonderzyklus Time's Up für synchronisiertes Garen	●	●	●	●
	Sonderzyklus Cook&Go für simultanes Garen	●	●	●	●
	Sonderzyklus Abkühlen der Garkammer	●	●	●	●
	Sonderzyklus Regenerierung	●	●	●	●
	Sonderzyklus Aufgehen	●	●	●	●
	Verlängerung der Zykluszeit am Ende des Garprozesses	●	●	●	●
Feuchtigkeits- und Dampferzeugung	Schnelles Löschen von gespeicherten Rezepten	●	●	●	●
	Funktion manuelle Feuchtigkeitszufuhr	●	●	●	●
	Feuchtigkeitszufuhr von 0% bis 100%				
Feuchtigkeitsabzug	FastSteam-Technologie für sofortige Dampferzeugung	●	●	●	●
	YesSteam-Technologie für Dampferzeugung mit hocheffizientem Steamer				
	Manuelles System für erzwungenen Abzug der Feuchtigkeit				
Hitzezufuhr	Programmierbare FCS-Technologie (Fast Chimney System) für erzwungenen Abzug der Feuchtigkeit	●	●	●	●
	Automatische SCS-Technologie (Smart Chimney System) für erzwungenen Abzug der Feuchtigkeit	●	●	●	●
Lüftergeschwindigkeit	Hitzezufuhr mit einem Lüfter	●	●		
	Hitzezufuhr mit mehreren Lüftern			●	●
	Sonderlüftung SOFT-BAKING				
	Einstellbare Lüftergeschwindigkeiten (3) mit automatischer Umkehrung der Lüfterdrehrichtung				
Garkammer	Einstellbare Lüftergeschwindigkeiten (7) mit automatischer Umkehrung der Lüfterdrehrichtung	●	●	●	●
	Sonderlüftung mit Pulsfunktion mit automatischer Umkehrung der Lüfterdrehrichtung	●	●	●	●
	Garkammer in Edelstahl 304				
	Garkammer geformt in Edelstahl 304	●	●	●	●
	Garkammer geformt in Edelstahl 316	●●	●●	●●	●●
	Struktur der Bedientafel in Edelstahl 304	●	●	●	●
	Schraubenlose frontale Struktur	●	●	●	●
	Einfach zu entfernende Bedientafel	●	●	●	●
	Leicht zugängliche rechte Seite	●	●	●	●
	Leicht zugängliches Motorfach	●	●	●	●
Ofenstruktur	Integrierter Sammelbehälter für Kondensat	●	●	●	●
	Doppelter Kamin	●	●	●	●
	Einpunkt-Kerntemperaturfühler mit Anschluss außerhalb der Garkammer				
	Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler mit Anschluss außerhalb der Garkammer	●●	●●	●●	●●
	Integriertes Siphon	●	●	●	●
	Verstellbare Füße	●	●	●	●
	Vorbereitung Kit stapelbar	●●	●●	●●	●●
	Einfach zu entfernender Gestellhalter	●●	●●	●●	●●
	Einfach zu entfernender Blechhalter	●	●	●	●
	Ergonomischer und leichter Griff gemäß HACCP-Normen	●	●	●	●
Tür	Umkehrbare Türöffnung R/L (nur als Option bei Auftragserteilung)	●●	●●	●●	●●
	Tür mit Doppelglas, leicht zugänglich mit thermischer Isolierung	●	●	●	●
Beleuchtung	Halogenlampen in der Garkammer	●	●	●	●
	Kühlflüster für den Schutz der Bauteile	●	●	●	●
Sicherheit	Sicherheitsstopp des Lüfters, wenn die Tür offen ist	●	●	●	●
	Externe Handdusche	●●	●●	●●	●●
Waschen	Einziehbar Dusche	●	●	●	●
	Automatisches Waschsysteem mit einer Komponente YesClean (4+1 Zyklen)	●	●	●	●
	Funktion Laden des Reinigungsmittels zur Prüfung des Zustands des Waschsystems	●	●	●	●
	Integrierter Einzelproduktbehälter (YesClean)	●	●	●	●
	Integrierte Einzelproduktbehälter (YesClean und YesCal)	●	●	●	●

All Linie

260700004-V	Externes duschkitt
400100013	YesClean Reinigungsmittel (Behälter mit 12 Stk. Je 1Kg)
400100022	YesCal Entkalkungsmittel zum Waschen des (Behälter mit 12 Stk. Je 1Kg)
260900001	Filtereinsatz Mod. XL mit Anschlusskopf
260900001-1	Filtereinsatz Mod. XL
260900001-3-V	Anschlusskopf für Filtereinsatz Mod. XL
YSTW	Kit Standräder
061200013-V	Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler für Ofen Ego, Star, Ego Rack und Ego Slim
061200007-V	Einpunkt-Kerntemperaturfühler für Ofen Mood und Taos

Ho.Re.Ca & Arte Bianca Linie

ON DEMAND	Edelstahl AISI 316 Garkammer für Öfen Ego und Star mit 6/7 Blechen (los von 5 stk)
ON DEMAND	Edelstahl AISI 316 Garkammer für Öfen Ego und Star mit 10/11 Blechen (los von 5 stk)
390200008	6 Bleche 600x400 Gestellhalter
390200001	6 Bleche 600x400 Blechhalter
390100006	7 Bleche GN 1/1 Gestellhalter
390200002	7 Bleche GN 1/1 Blechhalter
390200005	10 Bleche 600x400 Gestellhalter
390200003	10 Bleche 600x400 Blechhalter
390100007	11 Bleche GN 1/1 Gestellhalter
390200004	11 Bleche GN 1/1 Blechhalter
	Umkehrbare Türöffnung L/R (nur als Option bei Auftragserteilung)
YSTDP	Stand für 6 Ebenen (LxTxH) 850x890x720 mm
YSTKIT-00000	Kit stapelbar
YSTKIT-06000	Kit stapelbar mit Kit für Haubenverbindungsrohre
YSTKITC-0000	Haubenverbindungsrohersatz (nur)
YCAP100101010001	Kondensationshaube
YCAP10NC0101010000	Haube (ohne Verflüssigungssatz)
YCAP200101010000	Kondensationshaube für Slim Öfen
YPSTK6040-D0000D00	12 Bleche 600x400 digital belüfteter gärschrank (LxTxH) 850x930x740 mm

Special Linie

142000013-V	20 Bleche GN 1/1 Fahrgestell für ego-rack
142000015-V	16 Bleche 600x400 Fahrgestell für ego-rack
YSTSLIM	Stand für 6 Ebenen (LxTxH) 512x908x687 mm für ego-slim

Bleche GN1/1

220100006	Blech aus nicht haftendem Aluminium für 6 Eier Abm.53x32,5 cm (los von 5 stk)
220100007	Blech aus Stahl granit-emailliert H.20 GN 1/1 (los von 5 stk)
220100009	Pizzablech Abm.53x32,5 cm (los von 2 stk)
220100014	Blech aus nicht haftendem Aluminium gelocht H.20 Abm.53x32,5 cm (los von 5 stk)
220100015	Blech aus nicht haftendem Aluminium H.20 Abm.53x32,5 cm (los von 5 stk)
230100002	Verchromtes Grillblech Abm.53x32,5 cm (los von 5 stk)
230100005	Brathähnchenblech (8 Spikes) Abm.53x32,5 cm (los von 5 stk)
230100006	Grillblech Abm.53x32,5 cm (los von 5 stk)
220200003	Blech aus Edelstahl H.20 Abm.53x32,5 cm (los von 5 stk)
220200002	Blech aus Edelstahl H.20 Abm.53x32,5 cm (los von 3 stk)
220200004	Blech aus Edelstahl gelocht H.20 Abm. 53x32,5 cm (los von 5 stk)
220100005	Frittierblech H.40 Abm.53x32,5 cm (los von 2 stk)

Bleche 600x400

220100001	Aluminium Blech, VPE 5stk.
220100008	Pizza Blech , VPE 2stk.
220100010	Aluminium Blech gelocht , VPE 5stk.
230100001	Grill Blech , VPE 5stk.
220100019	Baquette Blech , VPE 2stk.

taos.



taos.



Pro		Lite			
YTO6040-06D0WBS000	YTO6040-06D000S000	Modellcode	YTO6040-10D0WBS000	YTO6040-10D000S000	
6 bleche 600x400	6 bleche 600x400	Kapazität	10 bleche 600x400	10 bleche 600x400	
80 mm	80 mm	Abstand	80 mm	80 mm	
850x890x890	850x890x890	Abmessungen (LxTxH)	850x890x1170	850x890x1170	
93 kg	93 kg	Gewicht (kg)	127 kg	127 kg	
11 kW	11 kW	Leistung	17 kW	17 kW	
380-415 V / 3 N	380-415 V / 3 N	Spannung	380-415 V / 3 N	380-415 V / 3 N	
IPx 4	IPx 4	IP Schutzgrad	IPx 4	IPx 4	

Hauptcharakteristika (Pro-Version)

- Heißluft, Kombi- und Dampfgaren mit fester Zeit oder Funktion
Kerntemperaturfühler (Einpunkt-Kerntemperaturfühler optional)
- Temperatur einstellbar von 30°C bis 280°C
- Manueller und/oder programmierter Garmodus
- Datenspeicher zum Speichern von Programmen (99)
- Schnelle Anzeige von freien und besetzten Positionen
- Manuelles oder automatisches Vorheizen einstellbar bis 280°C
- Möglichkeit des Speicherns von bis zu 5 Garphasen je Programm
- Digitales Multifunktionsdisplay
- Möglichkeit der Änderung der Garparameter während des Zyklusbetriebs
- Sofortige Anzeige der eingestellten Garparameter
- Alarmanzeige mit Autodiagnose
- Sonderzyklen: Schnelles Abkühlen der Garkammer, Verlängerung der Zeit nach dem Ende des Garvorgangs und schnelles Löschen von gespeicherten Rezepten
- Funktion manuelle Feuchtigkeitzufuhr
- FastSteam-Technologie für sofortige Dampferzeugung
- Programmierbare FCS-Technologie (Fast Chimney System) für erzwungenen Abzug der Feuchtigkeit
- Einstellbare Lüftungsgeschwindigkeiten (3) + Pulsfrequenz mit automatischer Umkehrung des Lüfterdrehrichtung
- Garkammer geformt in Edelstahl 304
- Ergonomischer und leichter Griff gemäß HACCP-Normen
- Schraubenlose frontale Struktur
- Einfach zu entfernende Bedientafel
- Leicht zugängliche rechte Seite
- Einfach zugängliches Motorfach
- Integrierter Sammelbehälter für Kondensat
- Einpunkt-Kerntemperaturfühler mit Anschluss außerhalb der Garkammer (Einpunkt-Kerntemperaturfühler optional)
- Integriertes Siphon
- Verstellbare Füße
- Vorbereitung Kit stapelbar
- Einfach zu entfernender Gestellhalter
- Umkehrbare Türöffnung R/L*
- Tür mit Doppelglas mit hoher thermischer Isolierung und leicht zugänglich mit Sicherheitsstopp des Lüfters, wenn die Tür offen geöffnet wird
- Halogenlampen in der Garkammer
- Einziehbare Dusche inbegriffen
- Automatisches Waschsysteem mit einer Komponente YesClean (4+1 Zyklen)**
- Integrierter Einzelproduktbehälter (YesClean)**

* Nur als Option bei Auftragserteilung

**Nicht verfügbar für Lite-Version



		YTO6040-06D0 WBS000	YTO6040-06D00 05000	YTO6040-10D0 WBS000	YTO6040-10D00 05000
Geräteversion	Modellcode				
	Kapazität	6	6	10	10
	Pro-Version (mit allen Optionen)	●		●	
	Lite-Version		●		●
Garmodus	Classic-Version				
	Heißluft, Kombi- und Dampfgaren				
	Heißluft, Kombi- und Dampfgaren mit fester Zeit oder Funktion Kerntemperaturfühler				
	Heißluft, Kombi- und Dampfgaren mit fester Zeit oder Funktion Kerntemperaturfühler (Einpunkt-Kerntemperaturfühler optional)	●	●	●	●
Temperatur	Heißluft, Kombi- und Dampfgaren mit fester Zeit oder Funktion Kerntemperaturfühler (Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler optional)				
	ACT-Technologie (Advanced Climate Technology) mit Energieeinsparung dank der automatischen Klimaregulierung				
Garmodus	Temperatur einstellbar von 30°C bis 280°C	●	●	●	●
	Manueller Garmodus	●	●	●	●
	Programmierter Garmodus	●	●	●	●
Rezeptespeicher	Automatischer Garmodus	●	●	●	●
	Datenspeicher zum Speichern von Programmen (99)	●	●	●	●
	Vorgespeichertes Buch YESRECIPES, in Kategorien unterteilt				
	MEINKOCHBUCH zum Speichern von Programmen in anpassbaren Ordnern				
Garphasen	Schnelle Anzeige von freien und besetzten Positionen	●	●	●	●
	5 Garphasen je Programm	●	●	●	●
	10 Garphasen je Programm				
Vorheizen	Funktion WARMHALTEN am Ende des Garvorgangs				
	Manuelles oder automatisches Vorheizen einstellbar bis 280°C	●	●	●	●
Ofenschnittstelle	Manuelles oder automatisches Vorheizen einstellbar bis 300°C				
	Handsteuerungen				
	Digitales Multifunktionsdisplay	●	●	●	●
Peripheriegeräte	Digitales Multifunktionsdisplay mit Funktion Yesclima				
	10" mehrsprachiges Touchscreen Display				
	Funktion Click&Share zum Speichern von Rezepten mit Ihren Titelbildern				
	USB-Schnittstelle zum Hochladen und Herunterladen von Daten (auch HACCP-Daten)				
Änderungen und Anzeige	Vorbereitung für integrierte WiFi-Verbindung				
	Möglichkeit der Änderung der Garparameter während des Zyklusbetriebs	●	●	●	●
	Sofortige Anzeige der eingestellten Garparameter	●	●	●	●
	Sofortige Anzeige des eingestellten Garprogramms	●	●	●	●
Sonderzyklen	Alarmanzeige mit Autodiagnose	●	●	●	●
	Sonderzyklus Delta T				
	Sonderzyklus Time's Up für synchronisiertes Garen				
	Sonderzyklus Cook&Go für simultanes Garen				
	Sonderzyklus Abkühlen der Garkammer	●	●	●	●
	Sonderzyklus Regenerierung				
	Sonderzyklus Aufgehen				
Feuchtigkeits- und Dampferzeugung	Verlängerung der Zykluszeit am Ende des Garprozesses	●	●	●	●
	Schnelles Löschen von gespeicherten Rezepten	●	●	●	●
	Funktion manuelle Feuchtigkeitszufuhr	●	●	●	●
Feuchtigkeitsabzug	Feuchtigkeitszufuhr von 0% bis 100%				
	FastSteam-Technologie für sofortige Dampferzeugung	●	●	●	●
	YesSteam-Technologie für Dampferzeugung mit hocheffizientem Steamer				
Hitzezufuhr	Manuelles System für erzwungenen Abzug der Feuchtigkeit				
	Programmierbare FCS-Technologie (Fast Chimney System) für erzwungenen Abzug der Feuchtigkeit	●	●	●	●
Lüftergeschwindigkeit	Automatische SCS-Technologie (Smart Chimney System) für erzwungenen Abzug der Feuchtigkeit				
	Hitzezufuhr mit einem Lüfter	●	●		●
	Hitzezufuhr mit mehreren Lüftern			●	●
	Sonderlüftung SOFT-BAKING				
Garkammer	Einstellbare Lüftergeschwindigkeiten (3) mit automatischer Umkehrung der Lüfterdrehrichtung	●	●	●	●
	Einstellbare Lüftergeschwindigkeiten (7) mit automatischer Umkehrung der Lüfterdrehrichtung				
	Sonderlüftung mit Pulsfunktion mit automatischer Umkehrung der Lüfterdrehrichtung	●	●	●	●
	Garkammer in Edelstahl 304		●		●
Ofenstruktur	Garkammer geformt in Edelstahl 304	●		●	
	Garkammer geformt in Edelstahl 316				
	Struktur der Bedientafel in Edelstahl 304				
	Schraubenlose frontale Struktur	●	●	●	●
	Einfach zu entfernende Bedientafel	●	●	●	●
	Leicht zugängliche rechte Seite	●	●	●	●
	Leicht zugängliches Motorfach	●	●	●	●
	Integrierter Sammelbehälter für Kondensat	●	●	●	●
	Doppelter Kamin	●	●	●	●
	Einpunkt-Kerntemperaturfühler mit Anschluss außerhalb der Garkammer	●●	●●	●●	●●
	Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler mit Anschluss außerhalb der Garkammer				
Tür	Integriertes Siphon	●	●	●	●
	Verstellbare Füße	●	●	●	●
	Vorbereitung Kit stapelbar	●●	●●	●●	●●
	Einfach zu entfernender Gestellhalter	●	●	●	●
	Einfach zu entfernender Blechhalter	●●	●●	●●	●●
	Ergonomischer und leichter Griff gemäß HACCP-Normen	●	●	●	●
	Umkehrbare Türöffnung R/L (nur als Option bei Auftragserteilung)	●●	●●	●●	●●
	Tür mit Doppelglas, leicht zugänglich mit thermischer Isolierung	●	●	●	●
	Halogenlampen in der Garkammer	●	●	●	●
	Kühllüfter für den Schutz der Bauteile	●	●	●	●
	Waschen	Sicherheitsstopp des Lüfters, wenn die Tür offen ist	●	●	●
Externe Handdusche		●●	●●	●●	●●
Einziehbare Dusche		●	●	●	●
Automatisches Waschsystem mit einer Komponente YesClean (4+1 Zyklen)		●		●	
Funktion Laden des Reinigungsmittels zur Prüfung des Zustands des Waschsystems					
Waschen	Integrierter Einzelproduktbehälter (YesClean)	●		●	
	Integrierte Einzelproduktbehälter (YesClean und YesCal)				

All Linie

260700004-V	Externes duschkitt
400100013	YesClean Reinigungsmittel (Behälter mit 12 Stk. Je 1Kg)
400100022	YesCal Entkalkungsmittel zum Waschen des (Behälter mit 12 Stk. Je 1Kg)
260900001	Filtereinsatz Mod. XL mit Anschlusskopf
260900001-1	Filtereinsatz Mod. XL
260900001-3-V	Anschlusskopf für Filtereinsatz Mod. XL
YSTW	Kit Standräder
061200013-V	Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler für Ofen Ego, Star, Ego Rack und Ego Slim
061200007-V	Einpunkt-Kerntemperaturfühler für Ofen Mood und Taos

Ho.Re.Ca & Arte Bianca Linie

ON DEMAND	Edelstahl AISI 316 Garkammer für Öfen Ego und Star mit 6/7 Blechen (los von 5 stk)
ON DEMAND	Edelstahl AISI 316 Garkammer für Öfen Ego und Star mit 10/11 Blechen (los von 5 stk)
390200008	6 Bleche 600x400 Gestellhalter
390200001	6 Bleche 600x400 Blechhalter
390100006	7 Bleche GN 1/1 Gestellhalter
390200002	7 Bleche GN 1/1 Blechhalter
390200005	10 Bleche 600x400 Gestellhalter
390200003	10 Bleche 600x400 Blechhalter
390100007	11 Bleche GN 1/1 Gestellhalter
390200004	11 Bleche GN 1/1 Blechhalter
	Umkehrbare Türöffnung L/R (nur als Option bei Auftragserteilung)
YSTDP	Stand für 6 Ebenen (LxTxH) 850x890x720 mm
YSTKIT-00000	Kit stapelbar
YSTKIT-06000	Kit stapelbar mit Kit für Haubenverbindungsrohre
YSTKITC-0000	Haubenverbindungsrohersatz (nur)
YCAP100101010001	Kondensationshaube
YCAP10NC0101010000	Haube (ohne Verflüssigungssatz)
YCAP200101010000	Kondensationshaube für Slim Öfen
YPSTK6040-D0000D00	12 Bleche 600x400 digital belüfteter gärschrank (LxTxH) 850x930x740 mm

Special Linie

142000013-V	20 Bleche GN 1/1 Fahrgestell für ego-rack
142000015-V	16 Bleche 600x400 Fahrgestell für ego-rack
YSTSLIM	Stand für 6 Ebenen (LxTxH) 512x908x687 mm für ego-slim

Bleche GN1/1

220100006	Blech aus nicht haftendem Aluminium für 6 Eier Abm.53x32,5 cm (los von 5 stk)
220100007	Blech aus Stahl granit-emailliert H.20 GN 1/1 (los von 5 stk)
220100009	Pizzablech Abm.53x32,5 cm (los von 2 stk)
220100014	Blech aus nicht haftendem Aluminium gelocht H.20 Abm.53x32,5 cm (los von 5 stk)
220100015	Blech aus nicht haftendem Aluminium H.20 Abm.53x32,5 cm (los von 5 stk)
230100002	Verchromtes Grillblech Abm.53x32,5 cm (los von 5 stk)
230100005	Brathähnchenblech (8 Spikes) Abm.53x32,5 cm (los von 5 stk)
230100006	Grillblech Abm.53x32,5 cm (los von 5 stk)
220200003	Blech aus Edelstahl H.20 Abm.53x32,5 cm (los von 5 stk)
220200002	Blech aus Edelstahl H.20 Abm.53x32,5 cm (los von 3 stk)
220200004	Blech aus Edelstahl gelocht H.20 Abm. 53x32,5 cm (los von 5 stk)
220100005	Frittierblech H.40 Abm.53x32,5 cm (los von 2 stk)

Bleche 600x400

220100001	Aluminium Blech, VPE 5stk.
220100008	Pizza Blech , VPE 2stk.
220100010	Aluminium Blech gelocht , VPE 5stk.
230100001	Grill Blech , VPE 5stk.
220100019	Baquette Blech , VPE 2stk.

karma.



karma.



Pro	Lite
YKF6040-06M000S000	YKF6040-06M0000000
6 bleche 600x400	6 bleche 600x400
80 mm	80 mm
850x890x890	850x890x890
93 kg	93 kg
11 kW	11 kW
380-415 V / 3 N	380-415 V / 3 N
IPx 4	IPx 4

Modellcode
Kapazität
Abstand
Abmessungen (LxTxH)
Gewicht (kg)
Leistung
Spannung
IP Schutzgrad

Pro	Lite
YKF6040-10M000S000	YKF6040-10M0000000
10 bleche 600x400	10 bleche 600x400
80 mm	80 mm
850x890x1170	850x890x1170
127 kg	127 kg
17 kW	17 kW
380-415 V / 3 N	380-415 V / 3 N
IPx 4	IPx 4

Hauptcharakteristika (Pro-Version)

- Heißluft, Kombi- und Dampfgaren
- Temperatur einstellbar von 30°C bis 280°C
- Manueller Garmodus
- Handsteuerungen
- FastSteam-Technologie für sofortige Dampferzeugung
- Feuchtigkeitszufuhr von 0% bis 100%
- Manuelles System für erzwungenen Abzug der Feuchtigkeit
- Automatische Umkehrung der Lüfterdrehrichtung
- Sonderlüftung SOFT-BAKING
- Garkammer in Edelstahl 304
- Ergonomischer und leichter Griff gemäß HACCP-Normen
- Schraubenlose frontale Struktur
- Einfach zu entfernende Bedientafel
- Leicht zugängliche rechte Seite

- Einfach zugängliches Motorfach
- Integrierter Sammelbehälter für Kondensat
- Verstellbare Füße
- Vorbereitung Kit stapelbar
- Einfach zu entfernender Gestellhalter
- Umkehrbare Türöffnung R/L*
- Tür mit Doppelglas mit hoher thermischer Isolierung und leicht zugänglich mit Sicherheitsstopp des Lüfters, wenn die Tür offen geöffnet wird
- Halogenlampen in der Garkammer
- Kühllüfter für den Schutz der Bauteile
- Einziehbare Dusche inbegriffen**

* Nur als Option bei Auftragserteilung

**Nicht verfügbar für Lite-Version



		YKF6040-06M00 05000	YKF6040-06M00 00000	YKF6040-10M00 05000	YKF6040-10M00 00000
Geräteversion	Modellcode				
	Kapazität	6	6	10	10
	Pro-Version (mit allen Optionen)	●		●	
	Lite-Version		●		●
Garmodus	Classic-Version				
	Heißluft, Kombi- und Dampfgaren	●	●	●	●
	Heißluft, Kombi- und Dampfgaren mit fester Zeit oder Funktion Kerntemperaturfühler				
	Heißluft, Kombi- und Dampfgaren mit fester Zeit oder Funktion Kerntemperaturfühler (Einpunkt-Kerntemperaturfühler optional)				
Temperatur	Heißluft, Kombi- und Dampfgaren mit fester Zeit oder Funktion Kerntemperaturfühler (Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler optional)				
	ACT-Technologie (Advanced Clima Technology) mit Energieeinsparung dank der automatischen Klimaregulierung				
Garmodus	Temperatur einstellbar von 30°C bis 280°C	●	●	●	●
	Manueller Garmodus	●	●	●	●
Rezeptespeicher	Programmierter Garmodus				
	Automatischer Garmodus				
	Datenspeicher zum Speichern von Programmen (99)				
	Vorgespeichertes Buch YESRECIPES, in Kategorien unterteilt				
Garphasen	MEINKOCHBUCH zum Speichern von Programmen in anpassbaren Ordnern				
	Schnelle Anzeige von freien und besetzten Positionen				
Vorheizen	5 Garphasen je Programm				
	10 Garphasen je Programm				
Ofenschnittstelle	Funktion WARMHALTEN am Ende des Garvorgangs				
	Manuelles oder automatisches Vorheizen einstellbar bis 280°C				
Peripheriegeräte	Manuelles oder automatisches Vorheizen einstellbar bis 300°C				
	Handsteuerungen	●	●	●	●
Änderungen und Anzeige	Digitales Multifunktionsdisplay				
	Digitales Multifunktionsdisplay mit Funktion Yesclima				
Sonderzyklen	10" mehrsprachiges Touchscreen Display				
	Funktion Click&Share zum Speichern von Rezepten mit Ihren Titelbildern				
Sonderzyklen	USB-Schnittstelle zum Hochladen und Herunterladen von Daten (auch HACCP-Daten)				
	Vorbereitung für integrierte WiFi-Verbindung				
Sonderzyklen	Möglichkeit der Änderung der Garparameter während des Zyklusbetriebs	●	●	●	●
	Sofortige Anzeige der eingestellten Garparameter				
Sonderzyklen	Sofortige Anzeige des eingestellten Garprogramms				
	Alarmanzeige mit Autodiagnose				
Sonderzyklen	Sonderzyklus Delta T				
	Sonderzyklus Time's Up für synchronisiertes Garen				
Sonderzyklen	Sonderzyklus Cook&Go für simultanes Garen				
	Sonderzyklus Abkühlen der Garkammer				
Sonderzyklen	Sonderzyklus Regenerierung				
	Sonderzyklus Aufgehen				
Sonderzyklen	Verlängerung der Zykluszeit am Ende des Garprozesses				
	Schnelles Löschen von gespeicherten Rezepten				
Feuchtigkeits- und Dampferzeugung	Funktion manuelle Feuchtigkeitszufuhr				
	Feuchtigkeitszufuhr von 0% bis 100%	●	●	●	●
Feuchtigkeitsabzug	FastSteam-Technologie für sofortige Dampferzeugung				
	YesSteam-Technologie für Dampferzeugung mit hocheffizientem Steamer				
Hitzezufuhr	Manuelles System für erzwungenen Abzug der Feuchtigkeit	●	●	●	●
	Programmierbare FCS-Technologie (Fast Chimney System) für erzwungenen Abzug der Feuchtigkeit				
Lüftergeschwindigkeit	Automatische SCS-Technologie (Smart Chimney System) für erzwungenen Abzug der Feuchtigkeit				
	Hitzezufuhr mit einem Lüfter	●	●		
Lüftergeschwindigkeit	Hitzezufuhr mit mehreren Lüftern			●	●
	Sonderlüftung SOFT-BAKING	●	●	●	●
Garkammer	Einstellbare Lüftergeschwindigkeiten (3) mit automatischer Umkehrung der Lüfterdrehrichtung				
	Einstellbare Lüftergeschwindigkeiten (7) mit automatischer Umkehrung der Lüfterdrehrichtung				
Garkammer	Sonderlüftung mit Pulsfunktion mit automatischer Umkehrung der Lüfterdrehrichtung				
	Garkammer in Edelstahl 304	●	●	●	●
Garkammer	Garkammer geformt in Edelstahl 304				
	Garkammer geformt in Edelstahl 316				
Ofenstruktur	Struktur der Bedientafel in Edelstahl 304				
	Schraubenlose frontale Struktur	●	●	●	●
Ofenstruktur	Einfach zu entfernende Bedientafel	●	●	●	●
	Leicht zugängliche rechte Seite	●	●	●	●
Ofenstruktur	Leicht zugängliches Motorfach	●	●	●	●
	Integrierter Sammelbehälter für Kondensat	●	●	●	●
Ofenstruktur	Doppelter Kamin	●	●	●	●
	Einpunkt-Kerntemperaturfühler mit Anschluss außerhalb der Garkammer				
Ofenstruktur	Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler mit Anschluss außerhalb der Garkammer				
	Integriertes Siphon				
Ofenstruktur	Verstellbare Füße	●	●	●	●
	Vorbereitung Kit stapelbar	●●	●●	●●	●●
Tür	Einfach zu entfernender Gestellhalter	●	●	●	●
	Einfach zu entfernender Blechhalter	●●	●●	●●	●●
Tür	Ergonomischer und leichter Griff gemäß HACCP-Normen	●	●	●	●
	Umkehrbare Türöffnung R/L (nur als Option bei Auftragserteilung)	●●	●●	●●	●●
Beleuchtung	Tür mit Doppelglas, leicht zugänglich mit thermischer Isolierung	●	●	●	●
	Halogenlampen in der Garkammer	●	●	●	●
Sicherheit	Kühlhüter für den Schutz der Bauteile	●	●	●	●
	Sicherheitsstopp des Lüfters, wenn die Tür offen ist	●	●	●	●
Waschen	Externe Handdusche	●●	●●	●●	●●
	Einziehbare Dusche	●		●	
Waschen	Automatisches Waschsystem mit einer Komponente YesClean (4+1 Zyklen)				
	Funktion Laden des Reinigungsmittels zur Prüfung des Zustands des Waschsystems				
Waschen	Integrierter Einzelproduktbehälter (YesClean)				
	Integrierte Einzelproduktbehälter (YesClean und YesCal)				

All Linie

260700004-V	Externes duschkitt
400100013	YesClean Reinigungsmittel (Behälter mit 12 Stk. Je 1Kg)
400100022	YesCal Entkalkungsmittel zum Waschen des (Behälter mit 12 Stk. Je 1Kg)
260900001	Filtereinsatz Mod. XL mit Anschlusskopf
260900001-1	Filtereinsatz Mod. XL
260900001-3-V	Anschlusskopf für Filtereinsatz Mod. XL
YSTW	Kit Standräder
061200013-V	Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler für Ofen Ego, Star, Ego Rack und Ego Slim
061200007-V	Einpunkt-Kerntemperaturfühler für Ofen Mood und Taos

Ho.Re.Ca & Arte Bianca Linie

ON DEMAND	Edelstahl AISI 316 Garkammer für Öfen Ego und Star mit 6/7 Blechen (los von 5 stk)
ON DEMAND	Edelstahl AISI 316 Garkammer für Öfen Ego und Star mit 10/11 Blechen (los von 5 stk)
390200008	6 Bleche 600x400 Gestellhalter
390200001	6 Bleche 600x400 Blechhalter
390100006	7 Bleche GN 1/1 Gestellhalter
390200002	7 Bleche GN 1/1 Blechhalter
390200005	10 Bleche 600x400 Gestellhalter
390200003	10 Bleche 600x400 Blechhalter
390100007	11 Bleche GN 1/1 Gestellhalter
390200004	11 Bleche GN 1/1 Blechhalter
	Umkehrbare Türöffnung L/R (nur als Option bei Auftragserteilung)
YSTDP	Stand für 6 Ebenen (LxTxH) 850x890x720 mm
YSTKIT-00000	Kit stapelbar
YSTKIT-06000	Kit stapelbar mit Kit für Haubenverbindungsrohre
YSTKITC-0000	Haubenverbindungsrohersatz (nur)
YCAP100101010001	Kondensationshaube
YCAP10NC0101010000	Haube (ohne Verflüssigungssatz)
YCAP200101010000	Kondensationshaube für Slim Öfen
YPSTK6040-D0000D00	12 Bleche 600x400 digital belüfteter gärschrank (LxTxH) 850x930x740 mm

Special Linie

142000013-V	20 Bleche GN 1/1 Fahrgestell für ego-rack
142000015-V	16 Bleche 600x400 Fahrgestell für ego-rack
YSTSLIM	Stand für 6 Ebenen (LxTxH) 512x908x687 mm für ego-slim

Bleche GN1/1

220100006	Blech aus nicht haftendem Aluminium für 6 Eier Abm.53x32,5 cm (los von 5 stk)
220100007	Blech aus Stahl granit-emailliert H.20 GN 1/1 (los von 5 stk)
220100009	Pizzablech Abm.53x32,5 cm (los von 2 stk)
220100014	Blech aus nicht haftendem Aluminium gelocht H.20 Abm.53x32,5 cm (los von 5 stk)
220100015	Blech aus nicht haftendem Aluminium H.20 Abm.53x32,5 cm (los von 5 stk)
230100002	Verchromtes Grillblech Abm.53x32,5 cm (los von 5 stk)
230100005	Brathähnchenblech (8 Spikes) Abm.53x32,5 cm (los von 5 stk)
230100006	Grillblech Abm.53x32,5 cm (los von 5 stk)
220200003	Blech aus Edelstahl H.20 Abm.53x32,5 cm (los von 5 stk)
220200002	Blech aus Edelstahl H.20 Abm.53x32,5 cm (los von 3 stk)
220200004	Blech aus Edelstahl gelocht H.20 Abm. 53x32,5 cm (los von 5 stk)
220100005	Frittierblech H.40 Abm.53x32,5 cm (los von 2 stk)

Bleche 600x400

220100001	Aluminium Blech, VPE 5stk.
220100008	Pizza Blech , VPE 2stk.
220100010	Aluminium Blech gelocht , VPE 5stk.
230100001	Grill Blech , VPE 5stk.
220100019	Baquette Blech , VPE 2stk.

Stapel-Kit₁



Wählen Sie Ihre Lösung



**Haube + Taos 10 Bleche
+ Gärschrank**

850x930x2.236

Aufbau*

Abmessungen mm (LxDxh)



**Haube + Star 6 Bleche
+ Star 10 Bleche**

850x952x2.397

- YPSTK6040-D0000D00 - 12 Bleche 600x400 digital belüfteter gärschrank
- YSTKIT-06000 Kit stapelbar mit Kit für Haubenverbindungsrohre
- YCAP10010101010001 Kondensationshaube
- YCAP10NC0101010000 Haube (ohne Verflüssigungssatz)

*Kontakt Yesovens S.r.l. für alternative Konfigurationen oder weitere Informationen

ego_o rack



ego_{rack}

Pro	
Modellcode	YEOGN11-20D0WBS000
Kapazität	20 bleche GN 1/1
Abstand	70 mm
Abmessungen (LxTxH)	900x890x1850
Gewicht (kg)	262 kg
Leistung	39 kW
Spannung	380-415 V / 3 N
IP Schutzgrad	IPx 4

	Lite	Classic
Modellcode	YEO6040-16D0WBS000	YEC6040-16D0WBS000
Kapazität	16 bleche 600x400	16 bleche 600x400
Abstand	80 mm	80 mm
Abmessungen (LxTxH)	900x890x1850	900x890x1850
Gewicht (kg)	255 kg	255 kg
Leistung	31,5 kW	31,5 kW
Spannung	380-415 V / 3 N	380-415 V / 3 N
IP Schutzgrad	IPx 4	IPx 4



Hauptcharakteristika (Pro-Version)

- Heißluft, Kombi- und Dampfgaren mit fester Zeit oder Funktion Kerntemperaturfühler
- Temperatur einstellbar von 30°C bis 280°C
- ACT-Technologie (Advanced Climate Technology) mit Energieeinsparung dank der automatischen Klimaregulierung***
- Manueller, programmierter oder automatischer Garmodus
- Vorgespeichertes Buch YESRECIPES, in Kategorien unterteilt
- MEINKOCHBUCH zum Speichern von Programmen in anpassbaren Ordnern
- Manuelles oder automatisches Vorheizen einstellbar bis 300°C
- Möglichkeit des Speicherns von bis zu 10 Garphasen je Programm
- Funktion WARMHALTEN am Ende des Garvorgangs
- 10" mehrsprachiges Touchscreen Display
- Funktion Click&Share zum Speichern von Rezepten mit Ihren Titelbildern
- USB-Schnittstelle zum Herunterladen von HACCP-Daten
- Integrierte WiFi-Verbindungsconfiguration
- Alarmanzeige mit Autodiagnose
- Sonderzyklen: Delta T, Time's up für synchronisiertes Garen, Cook&Go für simultanes Garen, schnelles Abkühlen der Garkammer, Regeneration mit Kerntemperaturfühler oder Garmodus mit fester Garzeit, Gärzyklus
- Funktion manuelle Feuchtigkeitzufuhr
- FastSteam-Technologie für sofortige Dampferzeugung
- YesSteam-Technologie für Dampferzeugung mit hocheffizientem Steamer**
- Programmierbare FCS-Technologie (Fast Chimney System) für erzwungenen Abzug der Feuchtigkeit
- Automatische SCS-Technologie (Smart Chimney System) für erzwungenen Abzug der Feuchtigkeit
- Einstellbare Lüftungsgeschwindigkeiten (7) + Pulsgeschwindigkeit mit automatischer Umkehrung des Lüfterdrehrichtung
- Garkammer geformt in Edelstahl 304
- Ergonomischer und leichter Griff gemäß HACCP-Normen
- Struktur der Bedientafel in Edelstahl 304
- Schraubenlose frontale Struktur
- Einfach zu entfernende Bedientafel
- Einfach zugängliches Motorfach
- Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler mit Anschluss außerhalb der Garkammer inbegriffen
- Verstellbare Füße
- Tür mit Doppelglas mit hoher thermischer Isolierung und leicht zugänglich mit Sicherheitsstopp des Lüfters, wenn die Tür offen geöffnet wird
- Halogenlampen in der Garkammer
- Einziehbare Dusche inbegriffen
- Automatisches Waschsystem mit einer Komponente YesClean (4+1 Zyklen)
- Automatischer Sonderzyklus zum Entfernen des Kalkes aus dem Steamer**
- Funktion Laden des Reinigungsmittels
- Integrierter Einzelproduktbehälter (YesClean)
- Fahrgestell inbegriffen

* Nicht verfügbar für Lite-Version

**Nicht verfügbar für Lite-Version & Classic-Version

*** Nicht verfügbar für Classic-Version



		YEOGN11-20D0 0000FC	YEO6040-16D00 000FC	YEO6040-16DC0 000FC
Geräteversion	Modellcode			
	Kapazität	20	16	16
	Pro-Version (mit allen Optionen)	●		
Garmodus	Lite-Version		●	
	Classic-Version			●
	Heißluft, Kombi- und Dampfgaren			
Temperatur	Heißluft, Kombi- und Dampfgaren mit fester Zeit oder Funktion Kerntemperaturfühler	●	●	●
	Heißluft, Kombi- und Dampfgaren mit fester Zeit oder Funktion Kerntemperaturfühler (Einpunkt-Kerntemperaturfühler optional)			
	Heißluft, Kombi- und Dampfgaren mit fester Zeit oder Funktion Kerntemperaturfühler (Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler optional)			
Garmodus	ACT-Technologie (Advanced Clima Technology) mit Energieeinsparung dank der automatischen Klimaregulierung	●	●	
	Temperatur einstellbar von 30°C bis 280°C	●	●	●
	Manueller Garmodus	●	●	●
Rezeptespeicher	Programmierter Garmodus	●	●	●
	Automatischer Garmodus	●	●	●
	Datenspeicher zum Speichern von Programmen (99)			
Garphasen	Vorgespeichertes Buch YESRECIPES, in Kategorien unterteilt	●	●	●
	MEINKOCHBUCH zum Speichern von Programmen in anpassbaren Ordnern	●	●	●
	Schnelle Anzeige von freien und besetzten Positionen			
Vorheizen	5 Garphasen je Programm			
	10 Garphasen je Programm	●	●	●
	Funktion WARMHALTEN am Ende des Garvorgangs	●	●	●
Ofenschnittstelle	Manuelles oder automatisches Vorheizen einstellbar bis 280°C			
	Manuelles oder automatisches Vorheizen einstellbar bis 300°C	●	●	●
	Handsteuerungen			
Peripheriegeräte	Digitales Multifunktionsdisplay			
	Digitales Multifunktionsdisplay mit Funktion Yesclima			
	10" mehrsprachiges Touchscreen Display	●	●	●
Änderungen und Anzeige	Funktion Click&Share zum Speichern von Rezepten mit Ihren Titelbildern	●	●	●
	USB-Schnittstelle zum Hochladen und Herunterladen von Daten (auch HACCP-Daten)	●	●	●
	Vorbereitung für integrierte WiFi-Verbindung	●	●	●
Sonderzyklen	Möglichkeit der Änderung der Garparameter während des Zyklusbetriebs	●	●	●
	Sofortige Anzeige der eingestellten Garparameter	●	●	●
	Sofortige Anzeige des eingestellten Garprogramms	●	●	●
Feuchtigkeits- und Dampferzeugung	Alarmanzeige mit Autodiagnose	●	●	●
	Sonderzyklus Delta T	●	●	●
	Sonderzyklus Time's Up für synchronisiertes Garen	●	●	●
Feuchtigkeitsabzug	Sonderzyklus Cook&Go für simultanes Garen	●	●	●
	Sonderzyklus Abkühlen der Garkammer	●	●	●
	Sonderzyklus Regenerierung	●	●	●
Hitzezufuhr	Sonderzyklus Aufgehen	●	●	●
	Verlängerung der Zykluszeit am Ende des Garprozesses	●	●	●
	Schnelles Löschen von gespeicherten Rezepten	●	●	●
Lüftergeschwindigkeit	Funktion manuelle Feuchtigkeitszufuhr	●	●	●
	Feuchtigkeitszufuhr von 0% bis 100%			
	FastSteam-Technologie für sofortige Dampferzeugung	●	●	●
Garkammer	YesSteam-Technologie für Dampferzeugung mit hocheffizientem Steamer	●		
	Manuelles System für erzwungenen Abzug der Feuchtigkeit			
	Programmierbare FCS-Technologie (Fast Chimney System) für erzwungenen Abzug der Feuchtigkeit	●	●	●
Ofenstruktur	Automatische SCS-Technologie (Smart Chimney System) für erzwungenen Abzug der Feuchtigkeit	●	●	●
	Hitzezufuhr mit einem Lüfter			
	Hitzezufuhr mit mehreren Lüftern	●	●	●
Tür	Sonderlüftung SOFT-BAKING			
	Einstellbare Lüftergeschwindigkeiten (3) mit automatischer Umkehrung der Lüfterdrehrichtung			
	Einstellbare Lüftergeschwindigkeiten (7) mit automatischer Umkehrung der Lüfterdrehrichtung	●	●	●
Beleuchtung	Sonderlüftung mit Pulsfunktion mit automatischer Umkehrung der Lüfterdrehrichtung	●	●	●
	Garkammer in Edelstahl 304			
	Garkammer geformt in Edelstahl 304	●	●	●
Sicherheit	Garkammer geformt in Edelstahl 316			
	Struktur der Bedientafel in Edelstahl 304	●	●	●
	Schraubenlose frontale Struktur			
Waschen	Einfach zu entfernende Bedientafel			
	Leicht zugängliche rechte Seite			
	Leicht zugängliches Motorfach	●	●	●
Sicherheitsstopp des Lüfters, wenn die Tür offen ist	Integrierter Sammelbehälter für Kondensat			
	Doppelter Kamin	●	●	●
	Einpunkt-Kerntemperaturfühler mit Anschluss außerhalb der Garkammer			
Externe Handdusche	Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler mit Anschluss außerhalb der Garkammer	●	●	●
	Integriertes Siphon			
	Verstellbare Füße	●	●	●
Einziehbarer Duschkopf	Vorbereitung Kit stapelbar			
	Einfach zu entfernender Gestellhalter			
	Einfach zu entfernender Blechhalter			
Automatisches Waschsysteem	Ergonomischer und leichter Griff gemäß HACCP-Normen	●	●	●
	Umkehrbare Türöffnung R/L (nur als Option bei Auftragserteilung)			
	Tür mit Doppelglas, leicht zugänglich mit thermischer Isolierung	●	●	●
Integriertes Einzelproduktbehälter	Halogenlampen in der Garkammer	●	●	●
	Kühlkörper für den Schutz der Bauteile	●	●	●
	Sicherheitsstopp des Lüfters, wenn die Tür offen ist	●	●	●
Integriertes Einzelproduktbehälter	Externe Handdusche	●●	●●	●●
	Einziehbarer Duschkopf	●	●	●
	Automatisches Waschsysteem mit einer Komponente YesClean (4+1 Zyklen)	●	●	●
Integriertes Einzelproduktbehälter	Funktion Laden des Reinigungsmittels zur Prüfung des Zustands des Waschsystems	●	●	●
	Integrierter Einzelproduktbehälter (YesClean)	●	●	●
	Integrierte Einzelproduktbehälter (YesClean und YesCal)	●	●	●

All Linie

260700004-V	Externes duschkit
400100013	YesClean Reinigungsmittel (Behälter mit 12 Stk. Je 1Kg)
400100022	YesCal Entkalkungsmittel zum Waschen des (Behälter mit 12 Stk. Je 1Kg)
260900001	Filtereinsatz Mod. XL mit Anschlusskopf
260900001-1	Filtereinsatz Mod. XL
260900001-3-V	Anschlusskopf für Filtereinsatz Mod. XL
YSTW	Kit Standräder
061200013-V	Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler für Ofen Ego, Star, Ego Rack und Ego Slim
061200007-V	Einpunkt-Kerntemperaturfühler für Ofen Mood und Taos

Ho.Re.Ca & Arte Bianca Linie

ON DEMAND	Edelstahl AISI 316 Garkammer für Öfen Ego und Star mit 6/7 Blechen (los von 5 stk)
ON DEMAND	Edelstahl AISI 316 Garkammer für Öfen Ego und Star mit 10/11 Blechen (los von 5 stk)
390200008	6 Bleche 600x400 Gestellhalter
390200001	6 Bleche 600x400 Blechhalter
390100006	7 Bleche GN 1/1 Gestellhalter
390200002	7 Bleche GN 1/1 Blechhalter
390200005	10 Bleche 600x400 Gestellhalter
390200003	10 Bleche 600x400 Blechhalter
390100007	11 Bleche GN 1/1 Gestellhalter
390200004	11 Bleche GN 1/1 Blechhalter
	Umkehrbare Türöffnung L/R (nur als Option bei Auftragserteilung)
YSTDP	Stand für 6 Ebenen (LxTxH) 850x890x720 mm
YSTKIT-00000	Kit stapelbar
YSTKIT-06000	Kit stapelbar mit Kit für Haubenverbindungsrohre
YSTKITC-0000	Haubenverbindungsrohrsa tz (nur)
YCAP100101010001	Kondensationshaube
YCAP10NC0101010000	Haube (ohne Verflüssigungssatz)
YCAP200101010000	Kondensationshaube für Slim Öfen
YPSTK6040-D0000D00	12 Bleche 600x400 digital belüfteter gärschrank (LxTxH) 850x930x740 mm

Special Linie

142000013-V	20 Bleche GN 1/1 Fahrgestell für ego-rack
142000015-V	16 Bleche 600x400 Fahrgestell für ego-rack
YSTSLIM	Stand für 6 Ebenen (LxTxH) 512x908x687 mm für ego-slim

Bleche GN1/1

220100006	Blech aus nicht haftendem Aluminium für 6 Eier Abm.53x32,5 cm (los von 5 stk)
220100007	Blech aus Stahl granit-emailliert H.20 GN 1/1 (los von 5 stk)
220100009	Pizzablech Abm.53x32,5 cm (los von 2 stk)
220100014	Blech aus nicht haftendem Aluminium gelocht H.20 Abm.53x32,5 cm (los von 5 stk)
220100015	Blech aus nicht haftendem Aluminium H.20 Abm.53x32,5 cm (los von 5 stk)
230100002	Verchromtes Grillblech Abm.53x32,5 cm (los von 5 stk)
230100005	Brathähnchenblech (8 Spikes) Abm.53x32,5 cm (los von 5 stk)
230100006	Grillblech Abm.53x32,5 cm (los von 5 stk)
220200003	Blech aus Edelstahl H.20 Abm.53x32,5 cm (los von 5 stk)
220200002	Blech aus Edelstahl H.20 Abm.53x32,5 cm (los von 3 stk)
220200004	Blech aus Edelstahl gelocht H.20 Abm. 53x32,5 cm (los von 5 stk)
220100005	Frittierblech H.40 Abm.53x32,5 cm (los von 2 stk)

Bleche 600x400

220100001	Aluminium Blech, VPE 5stk.
220100008	Pizza Blech , VPE 2stk.
220100010	Aluminium Blech gelocht , VPE 5stk.
230100001	Grill Blech , VPE 5stk.
220100019	Baquette Blech , VPE 2stk.

ego_n slim



ego_{slim}

	Pro	Lite
Modellcode	YLHGN11-06D0WBS003	YLCGN11-06D0WB0003
Kapazität	6 bleche GN 1/1	6 bleche GN 1/1
Abstand	70 mm	70 mm
Abmessungen (LxTxH)	510x905x850	510x905x850
Gewicht (kg)	83 kg	79 kg
Leistung	10,5 kW	7,5 kW
Spannung	380-415 V / 3 N	380-415 V / 3 N
IP Schutzgrad	IPx 4	IPx 4



Hauptcharakteristika (Pro-Version)

- Heißluft, Kombi- und Dampfgaren mit fester Zeit oder Funktion Kerntemperaturfühler
- Temperatur einstellbar von 30°C bis 280°C
- ACT-Technologie (Advanced Clima Technology) mit Energieeinsparung dank der automatischen Klimaregulierung**
- Manueller, programmierter oder automatischer Garmodus
- Vorgespeichertes Buch YESRECIPES, in Kategorien unterteilt
- MEINKOCHBUCH zum Speichern von Programmen in anpassbaren Ordnern
- Manuelles oder automatisches Vorheizen einstellbar bis 300°C
- Möglichkeit des Speicherns von bis zu 10 Garphasen je Programm
- Funktion WARMHALTEN am Ende des Garvorgangs
- 10" mehrsprachiges Touchscreen Display
- Funktion Click&Share zum Speichern von Rezepten mit Ihren Titelbildern
- USB-Schnittstelle zum Herunterladen von HACCP-Daten
- Integrierte WiFi-Verbindungskonfiguration
- Alarmanzeige mit Autodiagnose
- Sonderzyklen: Delta T, Time's up für synchronisiertes Garen, Cook&Go für simultanes Garen, schnelles Abkühlen der Garkammer, Regeneration mit Kerntemperaturfühler oder Garmodus mit fester Garzeit, Gäryklus
- Funktion manuelle Feuchtigkeitsszufuhr
- FastSteam-Technologie für sofortige Dampferzeugung
- YesSteam-Technologie für Dampferzeugung mit hocheffizientem Steamer**
- Programmierbare FCS-Technologie (Fast Chimney System) für erzwungenen Abzug der Feuchtigkeit
- Automatische SCS-Technologie (Smart Chimney System) für erzwungenen Abzug der Feuchtigkeit
- Einstellbare Lüftungsgeschwindigkeiten (7) + Pulsengeschwindigkeit mit automatischer Umkehrung des Lüfterdrehrichtung
- Garkammer in Edelstahl 304
- Ergonomischer und leichter Griff gemäß HACCP-Normen
- Schraubenlose frontale Struktur
- Integrierter Sammelbehälter für Kondensat
- Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler mit Anschluss außerhalb der Garkammer inbegriffen
- Integriertes Siphon
- Verstellbare Füße
- Einfach zu entfernender Blechhalter
- Tür mit Doppelglas mit hoher thermischer Isolierung und leicht zugänglich mit Sicherheitsstopp des Lüfters, wenn die Tür offen geöffnet wird
- Halogenlampen in der Garkammer
- Einziehbare Dusche inbegriffen**
- Automatisches Waschsysteem mit einer Komponente YesClean (4+1 Zyklen)
- Automatischer Sonderzyklus zum Entfernen des Kalkes aus dem Steamer**
- Funktion Laden des Reinigungsmittels
- Integrierter Einzelproduktbehälter (YesClean)

* Nur als Option bei Auftragserteilung

**Nicht verfügbar für Lite-Version



		YLHGN11-06DO WBS001	YLCGN11-06DO WB0001
Geräteversion	Modellcode		
	Kapazität	6	6
	Pro-Version (mit allen Optionen)	●	
Garmodus	Lite-Version		●
	Classic-Version		
	Heißluft, Kombi- und Dampfgaren		
Temperatur	Heißluft, Kombi- und Dampfgaren mit fester Zeit oder Funktion Kerntemperaturfühler	●	●
	Heißluft, Kombi- und Dampfgaren mit fester Zeit oder Funktion Kerntemperaturfühler (Einpunkt-Kerntemperaturfühler optional)		
	Heißluft, Kombi- und Dampfgaren mit fester Zeit oder Funktion Kerntemperaturfühler (Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler optional)		
Garmodus	ACT-Technologie (Advanced Clima Technology) mit Energieeinsparung dank der automatischen Klimaregulierung	●	
	Temperatur einstellbar von 30°C bis 280°C	●	●
Garmodus	Manueller Garmodus	●	●
	Programmierter Garmodus	●	●
Rezeptespeicher	Automatischer Garmodus	●	●
	Datenspeicher zum Speichern von Programmen (99)		
	Vorgespeichertes Buch YESRECIPES, in Kategorien unterteilt	●	●
Garphasen	MEINKOCHBUCH zum Speichern von Programmen in anpassbaren Ordnern	●	●
	Schnelle Anzeige von freien und besetzten Positionen		
	5 Garphasen je Programm		
Vorheizen	10 Garphasen je Programm	●	●
	Funktion WARMHALTEN am Ende des Garvorgangs	●	●
	Manuelles oder automatisches Vorheizen einstellbar bis 280°C		
Ofenschnittstelle	Manuelles oder automatisches Vorheizen einstellbar bis 300°C	●	●
	Handsteuerungen		
	Digitales Multifunktionsdisplay		
Peripheriegeräte	Digitales Multifunktionsdisplay mit Funktion Yesclima		
	10" mehrsprachiges Touchscreen Display	●	●
	Funktion Click&Share zum Speichern von Rezepten mit Ihren Titelbildern	●	●
Änderungen und Anzeige	USB-Schnittstelle zum Hochladen und Herunterladen von Daten (auch HACCP-Daten)	●	●
	Vorbereitung für integrierte WiFi-Verbindung	●	●
	Möglichkeit der Änderung der Garparameter während des Zyklusbetriebs	●	●
Sonderzyklen	Sofortige Anzeige der eingestellten Garparameter	●	●
	Sofortige Anzeige des eingestellten Garprogramms	●	●
	Alarmanzeige mit Autodiagnose	●	●
	Sonderzyklus Delta T	●	●
	Sonderzyklus Time's Up für synchronisiertes Garen	●	●
	Sonderzyklus Cook&Go für simultanes Garen	●	●
	Sonderzyklus Abkühlen der Garkammer	●	●
Sonderzyklus Regenerierung	●	●	
Feuchtigkeits- und Dampferzeugung	Sonderzyklus Aufgehen	●	●
	Verlängerung der Zykluszeit am Ende des Garprozesses	●	●
	Schnelles Löschen von gespeicherten Rezepten	●	●
Feuchtigkeitsabzug	Funktion manuelle Feuchtigkeitszufuhr	●	●
	Feuchtigkeitszufuhr von 0% bis 100%		
	FastSteam-Technologie für sofortige Dampferzeugung	●	●
Hitzezufuhr	YesSteam-Technologie für Dampferzeugung mit hocheffizientem Steamer	●	
	Manuelles System für erzwungenen Abzug der Feuchtigkeit		
	Programmierbare FCS-Technologie (Fast Chimney System) für erzwungenen Abzug der Feuchtigkeit	●	●
Lüftergeschwindigkeit	Automatische SCS-Technologie (Smart Chimney System) für erzwungenen Abzug der Feuchtigkeit	●	●
	Hitzezufuhr mit einem Lüfter	●	●
	Hitzezufuhr mit mehreren Lüftern		
Garkammer	Sonderlüftung SOFT-BAKING		
	Einstellbare Lüftergeschwindigkeiten (3) mit automatischer Umkehrung der Lüfterdrehrichtung	●	●
	Einstellbare Lüftergeschwindigkeiten (7) mit automatischer Umkehrung der Lüfterdrehrichtung	●	●
Ofenstruktur	Sonderlüftung mit Pulsfunktion mit automatischer Umkehrung der Lüfterdrehrichtung	●	●
	Garkammer in Edelstahl 304	●	●
	Garkammer geformt in Edelstahl 304		
	Garkammer geformt in Edelstahl 316		
	Struktur der Bedientafel in Edelstahl 304	●	●
	Schraubenlose frontale Struktur	●	●
	Einfach zu entfernende Bedientafel		
	Leicht zugängliche rechte Seite		
	Leicht zugängliches Motorfach		
	Integrierter Sammelbehälter für Kondensat	●	●
Doppelter Kamin	●	●	
Tür	Einpunkt-Kerntemperaturfühler mit Anschluss außerhalb der Garkammer	●	●
	Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler mit Anschluss außerhalb der Garkammer	●	●
	Integriertes Siphon		
	Verstellbare Füße	●	●
	Vorbereitung Kit stapelbar		
	Einfach zu entfernender Gestellhalter	●●	●●
	Einfach zu entfernender Blechhalter	●	●
	Ergonomischer und leichter Griff gemäß HACCP-Normen	●	●
	Umkehrbare Türöffnung R/L (nur als Option bei Auftragserteilung)	●●	●●
	Tür mit Doppelglas, leicht zugänglich mit thermischer Isolierung	●	●
Beleuchtung	Halogenlampen in der Garkammer	●	●
	Kühlhüter für den Schutz der Bauteile	●	●
	Sicherheitsstopp des Lüfters, wenn die Tür offen ist	●	●
Waschen	Externe Handdusche	●●	●●
	Einziehbare Dusche	●	
	Automatisches Waschsystem mit einer Komponente YesClean (4+1 Zyklen)	●	●
	Funktion Laden des Reinigungsmittels zur Prüfung des Zustands des Waschsystems	●	●
	Integrierter Einzelproduktbehälter (YesClean)	●	●
	Integrierte Einzelproduktbehälter (YesClean und YesCal)	●	●

All Linie

260700004-V	Externes duschkit
400100013	YesClean Reinigungsmittel (Behälter mit 12 Stk. Je 1Kg)
400100022	YesCal Entkalkungsmittel zum Waschen des (Behälter mit 12 Stk. Je 1Kg)
260900001	Filtereinsatz Mod. XL mit Anschlusskopf
260900001-1	Filtereinsatz Mod. XL
260900001-3-V	Anschlusskopf für Filtereinsatz Mod. XL
YSTW	Kit Standräder
061200013-V	Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler für Ofen Ego, Star, Ego Rack und Ego Slim
061200007-V	Einpunkt-Kerntemperaturfühler für Ofen Mood und Taos

Ho.Re.Ca & Arte Bianca Linie

ON DEMAND	Edelstahl AISI 316 Garkammer für Ofen Ego und Star mit 6/7 Blechen (los von 5 stk)
ON DEMAND	Edelstahl AISI 316 Garkammer für Ofen Ego und Star mit 10/11 Blechen (los von 5 stk)
390200008	6 Bleche 600x400 Gestellhalter
390200001	6 Bleche 600x400 Blechhalter
390100006	7 Bleche GN 1/1 Gestellhalter
390200002	7 Bleche GN 1/1 Blechhalter
390200005	10 Bleche 600x400 Gestellhalter
390200003	10 Bleche 600x400 Blechhalter
390100007	11 Bleche GN 1/1 Gestellhalter
390200004	11 Bleche GN 1/1 Blechhalter
	Umkehrbare Türöffnung L/R (nur als Option bei Auftragserteilung)
YSTDP	Stand für 6 Ebenen (LxTxH) 850x890x720 mm
YSTKIT-00000	Kit stapelbar
YSTKIT-06000	Kit stapelbar mit Kit für Haubenverbindungsrohre
YSTKITC-0000	Haubenverbindungsrohrsatz (nur)
YCAP100101010001	Kondensationshaube
YCAP10NC0101010000	Haube (ohne Verflüssigungssatz)
YCAP20010101010000	Kondensationshaube für Slim Öfen
YPSTK6040-D0000D00	12 Bleche 600x400 digital belüfteter gärschrank (LxTxH) 850x930x740 mm

Special Linie

142000013-V	20 Bleche GN 1/1 Fahrgestell für ego-rack
142000015-V	16 Bleche 600x400 Fahrgestell für ego-rack
YSTSLIM	Stand für 6 Ebenen (LxTxH) 512x908x687 mm für ego-slim

Bleche GN1/1

220100006	Blech aus nicht haftendem Aluminium für 6 Eier Abm.53x32,5 cm (los von 5 stk)
220100007	Blech aus Stahl granit-emailliert H.20 GN 1/1 (los von 5 stk)
220100009	Pizzablech Abm.53x32,5 cm (los von 2 stk)
220100014	Blech aus nicht haftendem Aluminium gelocht H.20 Abm.53x32,5 cm (los von 5 stk)
220100015	Blech aus nicht haftendem Aluminium H.20 Abm.53x32,5 cm (los von 5 stk)
230100002	Verchromtes Grillblech Abm.53x32,5 cm (los von 5 stk)
230100005	Brathähnchenblech (8 Spikes) Abm.53x32,5 cm (los von 5 stk)
230100006	Grillblech Abm.53x32,5 cm (los von 5 stk)
220200003	Blech aus Edelstahl H.20 Abm.53x32,5 cm (los von 5 stk)
220200002	Blech aus Edelstahl H.20 Abm.53x32,5 cm (los von 3 stk)
220200004	Blech aus Edelstahl gelocht H.20 Abm. 53x32,5 cm (los von 5 stk)
220100005	Frittierblech H.40 Abm.53x32,5 cm (los von 2 stk)

Bleche 600x400

220100001	Aluminium Blech, VPE 5stk.
220100008	Pizza Blech , VPE 2stk.
220100010	Aluminium Blech gelocht , VPE 5stk.
230100001	Grill Blech , VPE 5stk.
220100019	Baquette Blech , VPE 2stk.

General Sales Terms

UMSETZUNG

Die folgenden Verkaufsbedingungen sind für die in dieser Preisliste genannten Produkte gültig und anwendbar, YESOVENS behält sich das Recht vor, jederzeit Änderungen vorzunehmen.

Alle Bestellungen verstehen sich nur dann als bestätigt, wenn der KUNDE unsere Auftragsbestätigung erhält.

LIEFERBEDINGUNGEN

Die Transportkosten gehen zu Lasten des KUNDEN. Unsere Lieferbedingungen gelten ab Werk Borgoricco (Italien).

VERPACKUNG

Standardverpackung ist im Produktpreis inbegriffen.

LIEFERZEIT

10 Arbeitstage ab Auftragsbestätigung für Produkte in dieser Preisliste und für Standardbestellungen, außer in Fällen höherer Gewalt.

AUSSCHLÜSSE

Technische Unterstützung und notwendiges Material für die Installation des Geräts Anheben und Handling des Geräts Hauptanschluss an Wasser, Stromversorgung, Gas, Gasabzug und Anschluss der Dampfkamine Zollgebühren und Steuern (Export und Import) Alles in den "GARANTIEBEDINGUNGEN" genannte

GARANTIE

Installation und Technische Unterstützung in der Garantie werden vom KUNDEN durchgeführt und sind von qualifiziertem Personal vorzunehmen, und zwar in Zeiten und mit Methoden, wie im Abschnitt "GARANTIEBEDINGUNGEN" angegeben.

ANMERKUNGEN

Alle Spezifikationen und Abbildungen in dieser Preisliste sind unverbindlich für den Hersteller und können ohne Vorankündigung geändert werden.

Es ist unerlässlich die Abmessungen der Zugangstür/en des Räumlichkeit zu prüfen, in der die Produkte installiert werden. YESOVENS übernimmt keine Verantwortung für Fehler und Kosten aufgrund mangelnder Informationen.

Es ist ebenso notwendig zu prüfen, ob die elektrische Spannung und die Gasversorgung mit den technischen Spezifikationen übereinstimmen, die von YESOVENS vorgeschrieben sind.

DATENVERARBEITUNG

Es ist ausdrücklich verboten, Abbildungen, Fotos, Preise von YESOVENS-Produkten in Katalogen, Preislisten, Websites und generell zu Werbungs- und Marketingzwecken ohne vorherige schriftliche Genehmigung von YESOVENS zu verwenden. Unsachgemäße und diffamierende Verwendung von Bildern, Abbildungen und des Markenzeichens von 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