COMBISTEAM GASTRONORMOFEN HX-211T

Kapazität: 1 Wagen mit 20 GN 1/1 Blechen (inklusive).

Beschreibung

✓ Ideal für Supermärkte und große Gemeinschaftsverpflegungsdienste.

✓ Touchscreen, robustes Design und zuverlässige Technologie.

✓ HX-211T: extragroßer Ofen mit Wagen für 20 Blechen, der Design, Robustheit und Präzision kombiniert.

✓ Perfekt für große Küchen in Schul-, Unternehmens- und Krankenhauskantinen sowie im großflächigen Einzelhandel.

Garen

- ✓ Heissluftgaren, kombiniertes Garen und Dampfgaren nach Zeit oder mit Kernsonde.
- ✓ Temperatur einstellbar von 30°C bis 280°C.
- ✓ Manueller, programmierter und/oder automatischer Garmodus.
- ✓ Manuelles und/oder automatisches Vorheizen einstellbar bis 300°C.
- ✓ WARTUNGSZYKLUS am Ende des manuellen und/oder programmierten Garens.
- ✓ Spezielle Zyklen: Delta T-Garen, Time's up für synchrones Garen, Cook&Go für gleichzeitiges Garen, schnelles Abkühlen des Garraums, Regeneration und Aufgehen.
- ✓ Manuelle Feuchtigkeitszufuhr-Funktion.
- ✓ FastSteam-Technologie für sofortige Dampferzeugung.
- ✓ CSSteam-Technologie für Dampferzeugung mit hocheffizientem Verdampfer (je nach Modell).
- ✓ Programmierbare FCS-Technologie (Fast Chimney System) zur Erzwingung der Entfernung von Feuchtigkeit.
- ✓ Automatische SCS-Technologie (Smart Chimney System) zur Erzwingung der Entfernung von Feuchtigkeit
- ✓ Einstellbare Belüftungsgeschwindigkeiten (7) und eine Belüftung mit Impulsen mit automatischer Umkehrung der Drehrichtung.

Rezepte

- ✓ Vorinstalliertes und in Kategorien unterteiltes Rezeptbuch CSRECIPES.
- ✓ Rezeptbuch MYCOOKBOOK zum Speichern von Rezepten in individualisierbaren Ordnern.
- ✓ Bis zu 10 Garphasen, die für jedes Programm gespeichert werden können.
- ✓ Click & Share-Funktion zum Speichern von Rezepten mit Ihrem eigenen Titelbild.

Display

- ✓ Mehrsprachiges 10-Zoll-Touchscreen-Display.
- ✓ USB-Schnittstelle zum Hoch- und Herunterladen von Daten (einschließlich HACCP-Daten).
- ✓ Betriebsbereit für eine integrierte WIFI-Verbindung.
- ✓ Visualisierung der angezeigten Alarme mit dem Selbstdiagnosesystem.

Struktur und Verbrauch

- ✓ Eingebaute Garraum aus Edelstahl 304.
- ✓ Bedienfeld aus Edelstahl 304.
- ✓ Frontstruktur des Ofens mit schraubenlosem System.
- ✓ Bedienfeld leicht abnehmbar.
- ✓ Rechte Seitenwand leicht zugänglich.
- ✓ Motorraum leicht zugänglich.
- ✓ Integrierte Kondensatsammelwanne.
- ✓ Mehrpunkt-Kernsonde mit externem Anschluss an den Garraum.
- ✓ Integrierter Wasserablass-Siphon.
- ✓ Höhenverstellbare Füße.
- ✓ Vorrichtung für stapelbares Kit.
- ✓ Leicht abnehmbares Gestell für Backbleche.
- ✓ Ergonomische und leichte Griffstruktur gemäß HACCP-Standards.
- ✓ Prädisposition zur Umkehrbarkeit der R/L-Tür* (optional nur bei Bestellung).
- ✓ Doppelglas-Tür mit hoher Wärmedämmung leicht zu inspizierender und safety fanstop beim Öffnen Halogenbeleuchtung mit mehreren Lampen im Garraum.

Selbstreinigung

- ✓ Integrierte versenkbare Handbrause.
- ✓ Automatisches Waschen des Ofens mit Mono-Komponente CS Clean (4 + 1 Zyklen)
- ✓ Reinigungsmittel-Ladefunktion.
- ✓ Integriertes Ein-Produkt-Reinigungsmittel-Fach für CS Clean (Waschen).

einzelkatalog aktualisiert 26/09/2025

SAMMIC, S.L. · Basarte, 1
20720 AZKOITIA (Gipuzkoa) · SPAIN

Copyright 2025 © Sammic S.L.

COMBISTEAM GASTRONORMOFEN HX-211T

Kapazität: 1 Wagen mit 20 GN 1/1 Blechen (inklusive).

Enthält

- ✓ Multipoint-Sonde.
- ✓ Integrierte Dusche.
- ✓ Automatische Reinigung mit Ein-Produkt-Reinigungsmitteltank.
- ✓ 1 Wagen für 20 Blechen GN 1/1.
- ✓ WLAN- und USB-Konnektivität.

Optional

- ❑ 1 Wagen für 16 Blechen 600x400 mm.
- ❑ 1 Wagen für 16 Blechen GN 1/1.
- ❑ Sous-vide-Sonde.

Zubehör

- ❑ Wagen für HX-211T
- ❑ Sonden für CombiSteam-Öfen
- ❑ Gitter HX
- ❑ Reiniger für CombiSteam-Öfen
- ❑ Schale für 6 Eier HX
- ❑ Bratblech HX
- ❑ Hähnchengrill HX

Technische Daten

Vermögen
Wagen GN 1/1: 1
Schalenart: GN 1/1
Anzahl der Schalen: 20
Abstand zwischen Tabletts: 70 mm
Lastkapazität: 90 kg
Maximale Belastung pro Schale: 5 kg

Leistung
Leistung: 31500 W
IP Protection grade: IPx4

Abstände für die Installation
Linke Seite: 500 mm
Rechte Seite: 50 mm
Hinterer Teil: 50 mm
Oben: 500 mm

Hydraulikanschluss
Anschluss für Selbstreinigung: 3/4”
Dampfanschluss (entkalktes Wasser): 3/4”
Druck der Wasserzufuhr (bar): 1.5 - 5 bar
Durchmesser des Abflusses: 32 mm

Aussenabmessungen
Aussenabmessungen: 900 x 890 x 1915mm
Nettogewicht: 225 kg
Crated dimensions
980 x 1010 x 2095 mm
Volumen verpackt: 2.07 m^3
Bruttogewicht: 265 kg

Verfügbare Modelle

5120082	HX-211T 380-415/50-60/3N

** Fragen sie nach der verfügbarkeit von sonderversionen*

sammic | sammic.com
Food Service Equiment Manufacturer
Polígono Basarte, 1.
20720 Azkoitia, Spain
phone +34 943 15 72 36
sales@sammic.com

Projekt	Datum
Ref.	Anzahl
Zugelassen	

einzelkatalog aktualisiert 26/09/2025

Copyright 2025 © Sammic S.L.