



# HORNO COMBISTEAM HX-211T

Capacidad: 1 carro de 20 bandejas de GN 1/1 (incluido).



CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS Y SOUS-VIDE  
HORNO GASTRONORM COMBISTEAM

## DESCRIPCIÓN COMERCIAL

- ✓ Horno ideal para supermercados y grandes servicios de catering colectivo.
- ✓ Pantalla táctil, diseño robusto y tecnología fiable.
- ✓ HX-211T: horno extragrande con carro con capacidad para 20 bandejas, que combina diseño, robustez y precisión.
- ✓ Perfecto para grandes cocinas de comedores escolares, empresariales, hospitalarios y venta minorista a gran escala.

## Cocción

- ✓ Cocción por convección, combinada y vapor con tiempo o con sonda al corazón.
- ✓ Temperatura ajustable de 30°C a 280°C.
- ✓ Modos de cocción manual, programado y/o automático.
- ✓ Pre calentamiento manual y/o automático regulable hasta 300°.
- ✓ Ciclo de MANTENIMIENTO al final de la cocción manual y/o programada.
- ✓ Ciclos especiales: Cocción Delta T, Time's up para cocción sincronizada, Cook&Go para cocción simultánea, enfriamiento rápido de la cámara de cocción, regeneración y fermentación.
- ✓ Humidificador manual.
- ✓ Tecnología FastSteam para generación inmediata de vapor.
- ✓ Tecnología CSSteam para generación de vapor con vaporizador de alta eficiencia.
- ✓ Tecnología FCS (Fast Chimney System) programable para eliminación forzada de la humedad.
- ✓ Tecnología automática SCS (Smart Chimney System) para eliminación forzada de la humedad.
- ✓ Velocidades de ventilación ajustables (7) y un pulso con inversión automática del sentido de rotación.

## Recetas

- ✓ Libro de recetas CSRECIPES precargado y dividido en categorías.
- ✓ Libro de recetas MYCOOKBOOK para guardar recetas en carpetas personalizables.

- ✓ Se pueden almacenar hasta 10 fases de cocción para cada programa.
- ✓ Función Click&Share para guardar recetas con tu propia imagen de portada.

## Prestaciones avanzadas en todos los modelos

- ✓ Pantalla táctil multilingüe de 10".
- ✓ Interfaz USB para carga y descarga de datos (incluidos datos HACCP).
- ✓ Predisposición para conexión WIFI integrada.
- ✓ Visualización de alarmas en display con sistema de autodiagnóstico.

## Tecnología y construcción

- ✓ Cámara de cocción prensada en acero inoxidable 304.
- ✓ Estructura del panel de control en acero inoxidable 304.
- ✓ Estructura frontal del horno con sistema sin tornillos.
- ✓ Panel de control fácilmente extraíble.
- ✓ Lado lateral derecho de fácil acceso.
- ✓ Compartimento del motor de fácil acceso.
- ✓ Compartimento integrado de recogida de condensación.
- ✓ Sonda al corazón multipunto con conexión externa a la cámara de cocción.
- ✓ Sifón de drenaje de agua integrado.
- ✓ Pies regulables en altura.
- ✓ Portabandejas con estructura fácilmente extraíble.
- ✓ Estructura de mango ligera y ergonómica que cumple con los estándares HACCP.
- ✓ Puerta de doble acristalamiento con alto aislamiento térmico y fácil inspección y paro de seguridad al abrir.
- ✓ Iluminación halógena con múltiples lámparas en el interior de la cámara de cocción.

## Autolimpieza

- ✓ Ducha retráctil integrada.
- ✓ Limpieza automática del horno con CS Clean monocomponente (4+1 ciclos).
- ✓ Ciclo especial de descalcificación desde el vaporizador.
- ✓ Función de carga de detergente.
- ✓ Compartimento de detergente monoproducto integrado para CS Clean (lavado).





# HORNO COMBISTEAM HX-211T

Capacidad: 1 carro de 20 bandejas de GN 1/1 (incluido).



## INCLUIDO

- ✓ Sonda multipunto.
- ✓ Ducha integrada.
- ✓ Lavado automático con depósito para detergente mono producto.
- ✓ 1 carro para 20 bandejas GN 1/1.
- ✓ Conectividad Wifi y USB.

## OPCIONAL

- Carro para 16 bandejas de 600 x 400 mm.
- Carro para 16 bandejas GN 1/1.
- Sonda sous-vide.

## ACCESORIOS

- Carros para horno HX-211T
- Sondas para hornos CombiSteam
- Bandejas y parrillas para hornos CombiSteam
- Detergente para hornos CombiSteam

## ESPECIFICACIONES

### Capacidad

Carro gn 1/1: 1  
Tipo de bandeja: GN 1/1

Número de bandejas: 20  
Paso entre bandejas: 70 mm  
Capacidad de carga: 90 kg  
Carga máxima por bandeja: 5 kg

### Potencia

Potencia total: 31500 W  
Grado de protección IP: IPx4

### Distancias para la instalación

Lado izquierdo: 500 mm  
Lado derecho: 50 mm  
Parte trasera: 50 mm  
Parte superior: 500 mm

### Conexión hidráulica

Conexión auto-limpieza: 3/4"  
Conexión vapor (agua descalcificada): 3/4"  
Presión de agua de alimentación (bar): 1.5 - 5 bar  
Diámetro de desagüe: 32 mm

### Dimensiones exteriores

Dimensiones exteriores: 900 x 890 x 1915mm  
Peso neto: 225 kg  
Dimensiones del embalaje: 980 x 1010 x 2095 mm  
Volumen del embalaje: 2.07 m<sup>3</sup>  
Peso bruto: 265 kg

## MODELOS DISPONIBLES

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

\* Consulte para versiones especiales

CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS Y SOUS-VIDE  
HORNO GASTRONORM COMBISTEAM

 <b>Fabricante de Equipos para Hostelería</b> <b>ESPAÑA</b> sammic.es Basarte 1 20720 Azkoitia, Spain ventas@sammic.com Tel.: +34 943 15 70 95		Proyecto	Fecha
		Ref.	Uds.
		Aprobado	

ficha de producto  
actualizado 15/07/2025