



DESCRIPTION COMMERCIALE

- ✓ Four idéal pour supermarchés et grands services de restauration collective.
- ✓ Écran tactile, design robuste et technologie fiable.
- ✓ HX-211T : four extra-large avec chariot pour 20 plateaux, qui combine design, robustesse et précision.
- ✓ Parfait pour les grandes cuisines des cantines scolaires, d'entreprises et d'hôpitaux, ainsi que pour la vente au détail à grande échelle.

Cuisson

- ✓ Cuisson à convection, combinée et à la vapeur au temps ou avec sonde à cœur.
- ✓ Température réglable de 30°C à 280°C.
- ✓ Mode de cuisson manuel, programmé et/ou automatique.
- ✓ Préchauffage manuel et/ou automatique réglable jusqu'à 300°C.
- ✓ Cycle de MAINTIEN en fin de cuisson manuelle et/ou programmée.
- ✓ Cycles spéciaux: cuisson en Delta T, Time's up pour la cuisson synchronisée, Cook&Go pour les cuissons simultanées, refroidissement rapide de la chambre de cuisson, régénération et lavage.
- ✓ Fonction distribution manuelle d'humidité.
- ✓ Technologie FastSteam pour la génération immédiate de vapeur.
- ✓ Technologie CSSteam pour la génération de vapeur avec steamer à haut rendement (selon modèle).
- ✓ Technologie programmable FCS (Fast Chimney System) pour l'élimination forcée de l'humidité.
- ✓ Technologie automatique SCS (Smart Chimney System) pour l'élimination forcée de l'humidité.
- ✓ Vitesses de ventilation réglables (7) et une à impulsions avec inversion automatique du sens de rotation.

Recettes

- ✓ Livre de recettes CSRECIPES préchargé et subdivisé par catégories.
- ✓ Livre de recettes MYCOOKBOOK pour enregistrer des recettes sur des dossiers personnalisables.

- ✓ Jusqu'à 10 phases de cuisson pouvant être mémorisées pour chaque programme.
- ✓ Fonction Click&Share pour enregistrer des recettes avec votre propre image de couverture.

Affichage

- ✓ Écran tactile multilingue de 10 pouces.
- ✓ Interface USB pour le téléchargement de données (y compris les données HACCP).
- ✓ Prêt pour une connexion WIFI intégrée.
- ✓ Visualisation des alarmes sur écran avec système d'autodiagnostic.

Structure et technologie

- ✓ Chambre de cuisson en acier inoxydable 304.
- ✓ Panneau de commande en acier inoxydable 304.
- ✓ Structure avant du four avec système « screwless ».
- ✓ Panneau de commande facile à extraire.
- ✓ Côté latéral droit d'accès facile.
- ✓ Logement moteurs d'accès facile.
- ✓ Logement de collecte de condensation intégré.
- ✓ Sonde à cœur multipoint avec connexion externe à la chambre de cuisson.
- ✓ Siphon d'évacuation d'eau intégré.
- ✓ Pieds réglables en hauteur.
- ✓ Prédisposition pour kit de superposition.
- ✓ Support de plaque à four avec structure facile à extraire.
- ✓ Structure poignée ergonomique et légère conforme aux normes HACCP.
- ✓ Prédisposition de réversibilité de porte D/G (option uniquement au moment de la commande).
- ✓ Double porte vitrée à haute isolation thermique et facile à inspecter et safety fanstop à l'ouverture Éclairage halogène à plusieurs lampes à l'intérieur de la chambre de cuisson.

Nettoyage

- ✓ Douchette rétractable intégrée.
- ✓ Lavage automatique du four avec mono-composant CS Clean (4 + 1 cycles)
- ✓ Fonction chargement détergent.
- ✓ Logement détergent mono-produit intégré pour CS Clean (lavage).



FOUR COMBISTEAM HX-211T

Capacité : 1 chariot avec 20 plateaux GN 1/1 (inclus).



INCLUS

- ✓ Sonde multipoint.
- ✓ Douche intégrée.
- ✓ Lavage automatique avec réservoir de détergent mono-produit.
- ✓ 1 chariot pour 20 plateaux GN 1/1.
- ✓ Connectivité Wifi et USB.

OPTIONS

- ☐ 1 chariot pour 16 plateaux 600x400 mm.
- ☐ 1 chariot pour 16 plateaux GN 1/1.
- ☐ Sonde sous-vide.

ACCESSOIRES

- ☐ Chariots pour four HX-211T
- ☐ Sondes pour fours CombiS-team
- ☐ Grille HX
- ☐ Détergent pour fours CombiS-team
- ☐ Plateau pour 6 œufs HX
- ☐ Plateau pour fritures HX
- ☐ Grille pour poulets HX

SPÉCIFICATIONS

Capacité

Chariot gn 1/1: 1
Type de plateau: GN 1/1

Nombre de niveaux: 20
Distance entre niveaux: 70 mm
Capacité de charge: 90 kg
Charge maximale par niveau: 5 kg

Puissance

Puissance totale: 31500 W
Degré de protection IP: IPx4

Distances pour l'installation

Côté gauche: 500 mm
Côté droit: 50 mm
Arrière: 50 mm
Partie supérieure: 500 mm

Connexion hydraulique

Connexion auto-nettoyage: 3/4"
Connexion vapeur (eau adouci): 3/4"
Pression d'eau d'alimentation (bar): 1.5 - 5 bar
Diamètre de vidange: 32 mm

Dimensions extérieures

Dimensions extérieures: 900 x 890 x 1915mm
Poids net: 225 kg
Dimensions extérieures de la machine emballée: 980 x 1010 x 2095 mm
Volume emballé: 2.07 m³
Poid brut: 265 kg

MODÈLES DISPONIBLES

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

* Nous consulter pour des versions spéciales

CONSERVATION DES ALIMENTS ET SOUS-VIDE
FOURS GASTRONORM COMBISTEAM HX



FRANCE
sammic.fr
P.A.E. les Joncaux
Bât. des Transitaires, bureau C
64700 - Hendaye
france@sammic.com
Tel.: +33 5 59 20 99 70

EXPORT
sammic.com
Basarte 1
20720 Azkoitia, Spain
sales@sammic.com
Tel.: +34 943 15 72 36



Projet

Date

Réf.

Unités.

Approuvé

fiche commerciale
mise à jour 26/09/2025