



FORNO COMBISTEAM HX-211T

Capacità: 1 carrello con 20 teglie GN 1/1 (incluso).



DESCRIZIONE COMMERCIALE

- ✓ Forno ideale per supermercati e grandi servizi di catering collettivo.
- ✓ Touchscreen, design robusto e tecnologia affidabile.
- ✓ HX-211T: forno extra-large con carrello per 20 teglie, che combina design, robustezza e precisione.
- ✓ Perfetto per grandi cucine di mense scolastiche, aziendali e ospedaliere, così come per la vendita al dettaglio su larga scala.

Cottura

- ✓ Cottura a convezione, combinata ed a vapore a tempo o con sonda cuore.
- ✓ Temperatura regolabile da 30°C a 280°C.
- ✓ Modalità di cottura manuale, programmata e/o automatica.
- ✓ Preriscaldamento manuale e/o automatico regolabile fino a 300°.
- ✓ Ciclo di MANTENIMENTO al termine della cottura manuale e/o programmata.
- ✓ Cicli speciali: cottura in Delta T, Time's up per cotture sincronizzate, Cook&Go per cotture simultanee, raffreddamento rapido camera di cottura, rigenerazione e lievitazione.
- ✓ Funzione erogazione manuale umidità.
- ✓ Tecnologia FastSteam per la generazione di vapore immediato.
- ✓ Tecnologia CSSteam per la generazione di vapore con steamer ad alta efficienza (secondo modello).
- ✓ Tecnologia programmabile FCS (Fast Chimney System) per la rimozione forzata dell'umidità.
- ✓ Tecnologia automatica SCS (Smart Chimney System) per la rimozione forzata dell'umidità.
- ✓ Velocità di ventilazione regolabili (7) ed una ad impulsi con inversione automatica del senso di rotazione.

Ricette

- ✓ Ricettario CSRECIPES precaricato e suddiviso per categorie.
- ✓ Ricettario MYCOOKBOOK per il salvataggio delle ricette su cartelle personalizzabili.
- ✓ Fino a 10 fasi di cottura memorizzabili per ogni programma.

- ✓ Funzione Click&Share per il salvataggio delle ricette con la propria immagine di copertina.

Display touch screen

- ✓ Display touchscreen 10" multilingue.
- ✓ Interfaccia USB per upload e download dati (inclusi i dati HACCP).
- ✓ Predisposizione alla connessione WIFI integrata.
- ✓ Visualizzazione allarmi su display con sistema di autodiagnosi.

Struttura e consumi

- ✓ Camera di cottura stampata in acciaio inox 304.
- ✓ Struttura pannello comandi in acciaio inox 304.
- ✓ Struttura frontale forno con sistema screwless.
- ✓ Pannello comandi simply-removable.
- ✓ Fianco laterale destro simply-approachable.
- ✓ Vano motori simply-approachable.
- ✓ Vano raccogli condensa integrato.
- ✓ Sonda cuore multipunto con collegamento esterno alla camera di cottura.
- ✓ Sifone scarico acqua integrato.
- ✓ Piedini regolabili in altezza.
- ✓ Predisposizione stackable kit.
- ✓ Reggitegla con struttura simply-removable.
- ✓ Struttura maniglia ergonomica e leggera conforme agli standard HACCP.
- ✓ Predisposizione reversibilità porta D/S* (può essere richiesto solo al momento dell'ordine).
- ✓ Porta con doppio vetro ad elevato isolamento termico e facilmente ispezionabile e safety fanstop all'apertura. Illuminazione alogena multilampada interna alla camera di cottura.

Pulizia

- ✓ Doccetta retrattile integrata.
- ✓ Lavaggio automatico forno con monocomponente CS Clean (4+1 cicli).
- ✓ Funzione carica detergente.
- ✓ Vano detergente monoprodotto integrato per CS Clean (lavaggio).





FORNO COMBISTEAM HX-211T

Capacità: 1 carrello con 20 teglie GN 1/1 (incluso).



INCLUSO

- ✓ Sonda multipunto.
- ✓ Doccia integrata.
- ✓ Lavaggio automatico con serbatoio per detergente monocomponente.
- ✓ 1 carrello per 20 teglie GN 1/1.
- ✓ Connettività Wifi e USB.

OPZIONALE

- 1 carrello per 16 teglie 600x400 mm
- 1 carrello per 16 teglie GN 1/1.
- Sonda sous-vide.

ACCESSORI

- Carrelli per forno HX-211T
- Sonde per forni CombiSteam
- Teglie e griglie per forni CombiSteam
- Detergente per forni CombiSteam
- Vassoio per 6 uova HX
- Vassoio per friggere HX
- Griglia per polli HX

SPECIFICHE

Capacità

Carrello gn 1/1: 1
Tipo di vassoio: GN 1/1

Numero di vassoi: 20
Distanza tra vassoi: 70 mm
Capacità di carico: 90 kg
Carico massimo per vassoio: 5 kg

Potenza

Potenza Totale: 31500 W
Grado di protezione IP: IPx4

Distanze per l'installazione

Lato sinistro: 500 mm
Lato destro: 50 mm
Parte posteriore: 50 mm
Parte superiore: 500 mm

Connessione idraulica

Connessione auto-pulente: 3/4"
Connessione vapore (acqua decalcificata): 3/4"
Pressione acqua di alimentazione (bar): 1.5 - 5 bar
Diametro scarico: 32 mm

Dimensioni esterne

Dimensioni esterne: 900 x 890 x 1915mm
Peso netto: 225 kg
Dimensioni del pacchetto
980 x 1010 x 2095 mm
Volume imballato: 2.07 m³
Peso lordo: 265 kg

MODELLI DISPONIBILI

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

* Consulta per versioni speciali

LA CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI E COTTURA SOTTOVUOTO
FORNI GASTRONORM COMBISTEAM HX



sammic.it
Food Service Equipment Manufacturer
Via M. Bignamini 2/C
24047 - Treviglio (BG)
italia@sammic.com
Tel.: +39 0363 1847403



Progetto	Data
Rif.	Unità
Approvato	

scheda del prodotto
aggiornato 26/09/2025