



# FORNO COMBISTEAM HX-211T

Capacidade: 1 carro com 20 tabuleiros GN 1/1 (incluído).



## DESCRIÇÃO COMERCIAL

- ✓ Forno ideal para supermercados e grandes serviços de catering coletivo.
- ✓ Ecrã tátil, design robusto e tecnologia fiável.
- ✓ HX-211T: forno extragrande com 20 tabuleiros, que combina design, robustez e precisão.
- ✓ Perfeito para grandes cozinhas de cantinas escolares, empresariais e hospitalares, assim como na venda a retalho em grande escala.

### Cozimento

- ✓ Cozimento por convecção, combinado e vapor com tempo ou com sonda no núcleo.
- ✓ Temperatura ajustável de 30°C a 280°C.
- ✓ Modos de cozimento manual, programado e/ou automático.
- ✓ Pré-aquecimento manual e/ou automático regulável até 300°.
- ✓ Ciclo de MANUTENÇÃO no final do cozimento manual e/ou programado.
- ✓ Ciclos especiais: Cozimento Delta T, Time's up para cozimento sincronizado, Cook&Go para cozimento simultâneo, resfriamento rápido da câmara de cozimento, regeneração e fermentação.
- ✓ Função de entrega manual de umidade.
- ✓ Tecnologia FastSteam para geração imediata de vapor.
- ✓ Tecnologia CSSteam para geração de vapor com vaporizador de alta eficiência.
- ✓ Tecnologia FCS (Fast Chimney System) programável para remoção forçada da umidade.
- ✓ Tecnologia automática SCS (Smart Chimney System) para remoção forçada da umidade.
- ✓ Velocidades de ventilação ajustáveis (7) e um pulso com inversão automática do sentido de rotação.

### Receitas

- ✓ Livro de receitas CSRECIPIES pré-carregado e dividido em categorias.

- ✓ Livro de receitas MYCOOKBOOK para salvar receitas em pastas personalizáveis.
- ✓ Podem ser armazenadas até 10 fases de cozimento para cada programa.
- ✓ Função Click&Share para salvar receitas com sua própria imagem de capa.

### Recursos avançados em todos os modelos

- ✓ Tela sensível ao toque multilíngue de 10".
- ✓ Interface USB para upload e download de dados (incluindo dados HACCP).
- ✓ Preparado para conexão WIFI integrada.
- ✓ Exibição de alarmes no display com sistema de autodiagnóstico.

### Tecnologia e construção

- ✓ Câmara de cozimento prensada em aço inoxidável 304.
- ✓ Estrutura do painel de controle em aço inoxidável 304.
- ✓ Estrutura frontal do forno com sistema sem parafusos.
- ✓ Painel de controle facilmente removível.
- ✓ Lado direito de fácil acesso.
- ✓ Compartimento do motor de fácil acesso.
- ✓ Compartimento integrado para coleta de condensação.
- ✓ Sonda no núcleo multiponto com conexão externa à câmara de cozimento.
- ✓ Sifão de drenagem de água integrado.
- ✓ Pés ajustáveis em altura.
- ✓ Preparado para kit empilhável.
- ✓ Suporte de bandejas com estrutura facilmente removível.
- ✓ Estrutura de manuseio leve e ergonômica, em conformidade com os padrões HACCP.
- ✓ Possibilidade de abertura à direita / esquerda (somente pode ser solicitado no momento do pedido).
- ✓ Porta de vidro duplo com alto isolamento térmico e fácil inspeção e parada de segurança ao abrir. Iluminação halógena com múltiplas lâmpadas no interior da câmara de cozimento.

### Autolimpeza

- ✓ Ducha retrátil integrada.
- ✓ Limpeza automática do forno com CS Clean monocomponente (4+1 ciclos).
- ✓ Função de carregamento de detergente.
- ✓ Compartimento de detergente monocomponente integrado para CS Clean (lavagem).

## INCLUI

- ✓ Sonda multiponto. produto.
- ✓ Ducha integrada. ✓ 1 carro para 20 tabuleiros GN 1/1.
- ✓ Lavagem automática com depósito para detergente mono ✓ Conectividade Wifi e USB.

## OPCIONAL

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

## ACESSÓRIOS

- Carros para forno HX-211T  Bandejas e grelhas para fornos CombiSteam
- Sondas para fornos CombiSteam  Detergente para fornos CombiSteam





# FORNO COMBISTEAM HX-211T

Capacidade: 1 carro com 20 tabuleiros GN 1/1 (incluído).



## ESPECIFICAÇÕES

### Capacidade

Carro gn 1/1: 1  
Tipo de bandeja: GN 1/1  
Número de bandejas: 20  
Distância entre bandejas: 70 mm

Capacidade de carga: 90 kg  
Carga máxima por bandeja: 5 kg

### Potência

Potência Total: 31500 W  
Grau de protecção IP: IPx4

### Distâncias para a instalação

Lado esquerdo: 500 mm  
Lado direito: 50 mm  
Parte traseira: 50 mm  
Parte superior: 500 mm

### Conexão hidráulica

Conexão de auto-limpeza: 3/4"  
Conexão de vapor (água descalcificada): 3/4"  
Pressão de água de alimentação (bar): 1.5 - 5 bar  
Diâmetro de descarga: 32 mm

### Dimensões exteriores

Dimensões exteriores: 900 x 890 x 1915mm  
Peso líquido: 225 kg

### Dimensões da embalagem

980 x 1010 x 2095 mm  
Volume embalado: 2.07 m<sup>3</sup>  
Peso bruto: 265 kg

## MODELOS DISPONÍVEIS

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

\* Consulte para versões especiais

CONSERVAÇÃO DE ALIMENTOS E SOUS-VIDE  
FORNOS GASTRONORM COMBISTEAM



sammic.pt

Fabricante de equipamentos de hotelaria  
Fontes Pereira de Melo, 24 A e B  
2795082 - Linda-a-Velha

portugal@sammic.com  
Tel.: +351 21 415 0316  
Tel.: +351 21 414 1367



Projeto

Data

Ref.

Uds.

Aprovado

ficha do produto  
atualizada 29/04/2025