



# COMBISTEAM GASTRONORMÖFEN COMPACT HX-611

Kompakt-Gastronormofen. Kapazität: 6 Bleche von GN 1/1.



NAHRUNGMITTELAUFBEWAHRUNG UND SOUS-VIDE  
COMBISTEAM GASTRONORMÖFEN

## BESCHREIBUNG

Kompaktbackofen mit Touchscreen. Erziele großartige Ergebnisse in kleinen Räumen.

### 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 Feuchtigkeitzufuhr-Funktion.
- ✓ FastSteam-Technologie für sofortige Dampferzeugung.
- ✓ CSSteam-Technologie für Dampferzeugung mit hocheffizientem Verdampfer (je nach Modell).
- ✓ Programmierbare FCS-Technologie (Fast Chimney System) zur Erzwungung der Entfernung von Feuchtigkeit.
- ✓ Automatische SCS-Technologie (Smart Chimney System) zur Erzwungung 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.
- ✓ Integrierte Kondensatsammelwanne.
- ✓ Mehrpunkt-Kernsonde mit externem Anschluss an den Garraum.
- ✓ 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

- ✓ Optionale 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).

### ENTHÄLT

- ✓ Multipoint-Sonde.
- ✓ WLAN- und USB-Konnektivität.
- ✓ Automatische Reinigung mit Ein-Produkt-Reinigungsmitteltank.

### OPTIONAL

- Option für Linksöffnung (und Bedienfeld auf der linken Seite).
- Integrierte Dusche.
- Kondensationshaube.
- Ständer.
- Sous-vide-Sonde.



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

einzelkatalog  
aktualisiert 15/07/2025



# COMBISTEAM GASTRONORMÖFEN COMPACT HX-611

Kompakt-Gastronormofen. Kapazität: 6 Bleche von GN 1/1.



## ZUBEHÖR

- Kondensationshauben
- Ständer für CombiSteam Öfen
- Sonden für CombiSteam-Öfen
- Bleche und Roste für CombiS-team-Öfen
- Reiniger für CombiSteam-Öfen

## TECHNISCHE DATEN

### Vermögen

Schalenart: GN 1/1  
 Anzahl der Schalen: 6  
 Abstand zwischen Tablett: 70 mm  
 Lastkapazität: 30 kg  
 Maximale Belastung pro Schale: 5 kg

### Leistung

Leistung: 7500 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: 510 x 905 x 850mm  
 Nettogewicht: 79 kg  
 Crated dimensions  
 590 x 890 x 1000 mm  
 Volumen verpackt: 0.58 m<sup>3</sup>  
 Bruttogewicht: 91 kg

## VERFÜGBARE MODELLE

5120070	HX-611D 380-415/50-60/3N
5120071	HX-611I 380-415/50-60/3N
5120072	HX-611DD 380-415/50-60/3N
5120073	HX-611ID 380-415/50-60/3N

\* Fragen sie nach der verfügbarkeit von sonderversionen

NAHRUNGMITTELAUFBEWAHRUNG UND SOUS-VIDE  
COMBISTEAM GASTRONORMÖFEN

 <b>sammic</b>   sammic.com Food Service Equipment Manufacturer Polígono Basarte, 1. phone +34 943 15 72 36 20720 Azkoitia, Spain sales@sammic.com		Projekt	Datum
		Ref.	Anzahl
		Zugelassen	

einzelkatalog  
aktualisiert 15/07/2025