



# FOUR GASTRONORM COMBISTEAM COMPACT HX-611

Four gastronorm compacte. Capacité : 6 plateaux de GN 1/1.



## DESCRIPTION COMMERCIALE

Four compact avec écran tactile. Obtenez de grands résultats dans des espaces réduits.

### 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.
- ✓ Logement de collecte de condensation intégré.
- ✓ Sonde à cœur multipoint avec connexion externe à la chambre de cuisson.
- ✓ Pieds réglables en hauteur.
- ✓ Prédiposition pour kit de superposition.
- ✓ Support de plaque à four avec structure facile à extraire.
- ✓ Structure poignée ergonomique et légère conforme aux normes HACCP.
- ✓ Prédiposition 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 en option.
- ✓ Lavage automatique du four avec mono-composant CS Clean (4 + 1 cycles)
- ✓ Fonction chargement détergent.
- ✓ Logement détergent mono-produit intégré pour CS Clean (lavage).

### INCLUS

- ✓ Sonde multipoint.
- ✓ Connectivité Wifi et USB.
- ✓ Lavage automatique avec réservoir de détergent mono-produit.

### OPTIONS

- Option d'ouverture à gauche (et panneau de commande à gauche).
- Douche intégrée.
- Sonde sous-vide.
- Hotte de condensation.
- Support.





# FOUR GASTRONORM COMBISTEAM COMPACT HX-611

Four gastronorm compacte. Capacité : 6 plateaux de GN 1/1.



## ACCESSOIRES

- Hottes de condensation
- Socles pour fours CombiS-team
- Sondes pour fours CombiS-team
- Plateaux et grilles pour fours CombiSteam
- Détergent pour fours CombiS-team

## SPÉCIFICATIONS

### Capacité

Type de plateau: GN 1/1  
 Nombre de niveaux: 6  
 Distance entre niveaux: 70 mm  
 Capacité de charge: 30 kg  
 Charge maximale par niveau: 5 kg

### Puissance

Puissance totale: 7500 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: 510 x 905 x 850mm  
 Poids net: 79 kg  
 Dimensions extérieures de la machine emballée  
 590 x 890 x 1000 mm  
 Volume emballé: 0.58 m<sup>3</sup>  
 Poids brut: 91 kg

## MODÈLES DISPONIBLES

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

\* Nous consulter pour des versions spéciales

CONSERVATION DES ALIMENTS ET SOUS-VIDE  
FOURS GASTRONORM COMBISTEAM



**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 15/07/2025