

CombiSteam Gastronormöfen

HX

Der Ofen,
der Ihre
Profiküche
transformiert



sammic

CombiSteam Gastronormöfen **HX**

by Sammic



CombiSteam **HX-611**



CombiSteam **HX-711**

Der Ofen, der Ihre
Profiküche transformiert



CombiSteam HX-1111



CombiSteam HX-211T



— Technologie im
Dienst des Kochs



Technologie ist keine Grenze mehr für Ihre Kreativität!

Die professionellen CombiSteam-Öfen von Samic wurden entwickelt, um die kulinarischen Anforderungen der anspruchsvollsten Profis zu erfüllen. Wählen Sie zwischen **Konvektions-, Kombi- oder Dampfgaren**. **Programmieren Sie bis zu 999 Rezepte auf intuitive Weise. Bereiten Sie mehrere Gerichte gleichzeitig zu.**

Perfektes Garen ohne Grenzen



Braten, gratinieren, anbräunen, trocknen, fermentieren, dämpfen

Mit CombiSteam haben Sie jede Technik zur Hand: braten, gratinieren, anbräunen, trocknen, fermentieren und dampfgaren mit höchster Einfachheit und perfektem Timing. Speichern und rufen Sie die Lieblingsrezepte Ihrer Kunden sofort ab, um stets aromatische und köstliche Gerichte zu servieren. Schmorgerichte, Braten, Pasta, Fisch, Gemüse... Mit CombiSteam sind selbst anspruchsvollste Zubereitungen kein Problem!



Gebratene Ananascreme 180 °C.



Geschmort 200°C.



Gebratener Lachs 180°C.

3 Gararten

Konvektion, Kombi und Dampf: maximale Flexibilität, außergewöhnliche Kontrolle

CombiSteam bietet Ihnen drei Gararten: Konvektion, Kombi und Dampf, entweder mit Zeitssteuerung oder Kerntemperaturfühler für präzise Kontrolle.

Stellen Sie die Temperatur zwischen 30°C und 280°C ein und wählen Sie die Garart, die am besten zu Ihrem Arbeitsablauf passt: manuell, programmiert oder automatisch. Nutzen Sie das manuelle und/oder automatische Vorheizen bis 300°C.

Speichern Sie bis zu 999 Rezepte in wenigen Sekunden. Überwachen Sie Zeit, Feuchtigkeit, Temperatur und Lüftung in Echtzeit. Sie können bis zu 10 Garphasen pro Programm festlegen und sie mit einem einzigen Tastendruck auf dem Touchscreen abrufen.

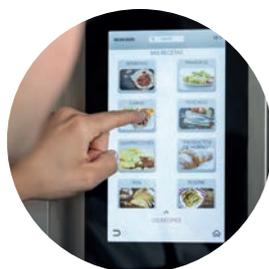
- ✓ Kühlen
- ✓ Fermentieren
- ✓ Vakuumgaren nach Zeit
- ✓ Vakuumgaren mit Fühler
- ✓ Trockene Regeneration nach Zeit
- ✓ Trockene Regeneration mit Fühler
- ✓ Kombi-Regeneration nach Zeit
- ✓ Kombi-Regeneration mit Fühler
- ✓ Dampfregeneration nach Zeit
- ✓ Dampfregeneration mit Fühler

Speichern Sie Ihre Rezepte und standardisieren Sie Ihre Abläufe



10 Garphasen

Speichern Sie bis zu 10 Garphasen pro Programm.



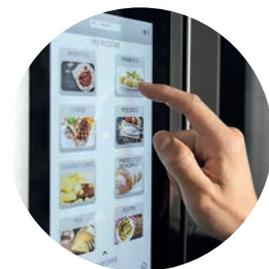
MyCookBook

Speichern Sie Rezepte in benutzerdefinierten Ordnern.



CSRecipes

Vorgeladenes CSRecipes-Rezeptbuch, kategorisiert.



Click & Share

Speichern Sie Rezepte mit Ihrem eigenen Titelbild.



Kombidämpfer 100°C.



Trockener Ofen 220°C.



Umluftofen 170°C.

Sonderzyklen

Mit den Sonderzyklen haben Sie volle Kontrolle über Zeit und Geschmack:



Delta-T-Garen

Gleichmäßiges und saftiges Ergebnis.



Time's Up

Für synchronisiertes Garen.



Cook & Go

Bereiten Sie verschiedene Gerichte gleichzeitig zubereiten zu.



Schnellkühlung der Kammer

Präzise Regeneration und Fermentation.



Option für Warmhaltezyklus

Am Ende des manuellen und/oder programmierten Garvorgangs.

Gefüllte Wachtel gebraten 180 °C - Trockener Ofen.





Fortschrittlich und intuitiv

Ein **großer, intuitiver Touchscreen** mit 14 verfügbaren Sprachen ermöglicht es Ihnen, jedes Detail einfach zu steuern und selbst die komplexesten Gerichte in Rekordzeit zuzubereiten. Wählen Sie Ihre Sprache und greifen Sie schnell auf alle Einstellungen zu.

Die **CS Steam**-Technologie erzeugt sofort Dampf, während das **FCS (Fast Chimney System)** es Ihnen ermöglicht, bei Bedarf Feuchtigkeit abzuführen – für perfekte Ergebnisse bei jeder Zubereitung.

Speichern Sie Ihre Rezepte und **personalisieren Sie sie mit Bildern**. Rufen Sie sie sofort ab und passen Sie die Garzeit präzise an, um **jedes Gericht pünktlich zu servieren**. Ihre Gäste müssen nie wieder warten.

Am Ende des Service aktivieren Sie das **automatische Reinigungssystem** von CombiSteam mit **CSClean** und **4+1 Reinigungszyklen**. So ist Ihr Ofen immer einsatzbereit für neue köstliche Kreationen.

Technologie im Dienst des Kochs



Manuelle Dampfzudosung

Funktion zur manuellen Feuchtigkeitszufuhr.



CS Steam

CS Steam Technologie für sofortige Dampferzeugung. Hocheffizienter Dampferzeuger.



Fast Chimney System

Programmierbare FCS-Technologie zur Zwangsabfuhr von Feuchtigkeit.



Belüftungsgeschwindigkeiten

7 einstellbare Lüftergeschwindigkeiten und Impulsbetrieb mit automatischer Drehrichtungsumkehr.

Fortschrittlich und intuitiv



Touchscreen

10" mehrsprachiger Touchscreen.



USB-Schnittstelle

USB-Schnittstelle zum Laden und Herunterladen von Daten, einschließlich HACCP-Daten.



WLAN-Verbindung

Vorbereitung für integrierte WLAN-Verbindung.



Alarmer

Alarmanzeige auf dem Display mit Selbstdiagnosesystem.



— Robust und sicher

CombiSteam ist ein robuster Kombidämpfer mit einem technologischen Kern und einem raffinierten Design, das selbst auf kleinste Details achtet.

Die Garraumkammer und das Bedienfeld aus **Edelstahl 304** gewährleisten Langlebigkeit und Hygiene, während der integrierte Feuchtigkeitskollektor und der Siphon die Leistung optimieren.

Dank seines **Selbstdiagnosesystems** erkennt und meldet CombiSteam Störungen direkt auf dem Display und sorgt so für einen unterbrechungsfreien Betrieb.

Die CombiSteam-Öfen sind für die **WLAN-Verbindung** vorbereitet.

Für die Ewigkeit gebaut

Entwickelt für den intensiven Einsatz über viele Jahre hinweg

- ✓ Monolithische Konstruktion aus Edelstahl 304, ohne Falten, verhindert unerwünschte Fettablagerungen und sorgt für eine effizientere Reinigung. Hohe Haltbarkeit garantiert.
- ✓ Struktur des Bedienfelds aus Edelstahl 304.
- ✓ Vorderstruktur des Ofens ohne Schrauben.
- ✓ Bedienfeld leicht abnehmbar.
- ✓ Rechte Seitenverkleidung leicht zugänglich.
- ✓ Motorraum mit einfachem Zugang.
- ✓ Integriertes Kondenswasserauffangfach.
- ✓ Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler mit externer Verbindung zur Garkammer.
- ✓ Integrierter Siphon mit automatischem Kühlsystem für das Abwasser, wodurch hitzebeständige Rohrleitungen überflüssig werden (**HX-711 / HX-1111 / HX-211T**).
- ✓ Höhenverstellbare Füße.
- ✓ Vorbereitung für Stapelkit.
- ✓ Blecheinleger mit leicht abnehmbaren, kippsicheren Führungen.
- ✓ Leichte, ergonomische Griffstruktur gemäß HACCP-Standards.
- ✓ Rechts- / Linksanschlag wählbar (nur bei Bestellung anzugeben).
- ✓ Doppelt verglaste Tür mit hoher Wärmedämmung, einfache Inspektion und Sicherheitsstopp beim Öffnen. Halogenbeleuchtung mit mehreren Lampen im Garraum.





Einfacher Zugang

Bedienfeldfach mit einfachem Zugang.



Doppelverglasung

Doppelt verglaste Tür mit hoher Wärmedämmung, einfache Inspektion und Sicherheitsstopp beim Öffnen.



Türdichtung

Die Türdichtung sorgt für maximale Isolierqualität.



Integrierter Siphon

Integrierter Wasserablaufsiphon (HX-711 / HX-1111 / HX-211T).



Platzsparend

Die Längsposition des GN 1/1-Behälters erlaubt die Nutzung aller Unterteilungen der verfügbaren GN-Größen: GN 1/1, GN 1/2, GN 2/3. Reduziert den Wärmeverlust beim Öffnen der Ofentür um bis zu 30 %.



Traditionelles Croissant. Vorgeheizter Ofen 180 - 200 °C.





— Platz ist kein Problem. Produktion auch nicht

Egal ob wenig Platz oder eine Großküche mit hoher Produktionskapazität – wir passen uns Ihren Bedürfnissen an und garantieren Leistung und Qualität, unabhängig von der Größe Ihres Betriebs.

Wenn Sie in **kleinen Räumen** arbeiten, wie z. B. in **Foodtrucks, Imbissen oder kleinen urbanen Restaurants**, passt sich der Ofen **HX-611** Ihren Anforderungen an, ohne bei der Leistung Kompromisse einzugehen. Und wenn Sie in **Großküchen arbeiten, z. B. in Krankenhäusern, Schulen, Unternehmen oder Supermärkten**, ermöglicht Ihnen die Kapazität des **HX-211T** die Zubereitung von Hunderten von Mahlzeiten in Rekordzeit.

Beide Modelle verfügen über einen intuitiven Touchscreen und drei Garmethoden (Dampf, Konvektion und Kombination). Sie beinhalten die gesamte CombiSteam-Technologie und garantieren maximale Flexibilität bei Menge, Zubereitung und Zeit – entwickelt, um sich jedem Arbeitsrhythmus anzupassen.



HX-611

Kompakter CombiSteam-Ofen

- > Kapazität: 6 GN 1/1 Behälter.
- > Bedienfeld in der Tür integriert.
- > Hervorragendes Garen im kompakten Format.



HX-211T

CombiSteam-Ofen für Wagen

- > Kapazität: 1 Wagen mit 20 GN 1/1 Behältern (inklusive).
- > Ideal für Supermärkte und große Gemeinschaftsverpflegungen.
- > Perfekt für Großküchen in Schul-, Unternehmens- und Krankenhauskantinen sowie für den großvolumigen Einzelhandel.
- > Kombinieren Sie ihn mit dem **Schnellkühler AT-20CHS**, kompatibel mit Ihrem Ofen.

CombiSteam



Wartung ohne Komplikationen

Alle Öfen der CombiSteam-Serie sind darauf ausgelegt, Verbrauch, Kosten und Abfall zu reduzieren – ohne Kompromisse bei der Leistung.



Wartung ohne Komplikationen

Die vollständig abwaschbare Garkammer erfüllt die strengsten Hygienestandards und sorgt bei jedem Einsatz für Sicherheit und Sauberkeit.

Darüber hinaus ist die Wartung der CombiSteam-Öfen von Sammic schnell und unkompliziert, dank des einfachen Zugangs zu den Komponenten. So wird die Ausfallzeit minimiert und Ihr Ofen ist stets bereit, Höchstleistungen zu erbringen.



Selbstreinigung



Ausziehbare Dusche

Optional integrierte ausziehbare Dusche.



Reinigungsmittelladung

Funktion zum Laden des Reinigungsmittels.



Automatische Reinigung

Automatische Ofenreinigung mit dem Einkomponenten-System CSClean (4+1 Zyklen).



Reinigungsmittelbehälter

Integrierter Einkomponenten-Reinigungsmittelbehälter für das CSClean-System (Waschgang).

CombiSteam



— Individuelle Anpassung Ihrer Installation

Zubehör für die Lösung, die Sie benötigen.

Die verfügbaren Optionen und Zubehörteile ermöglichen es, die Installation an die Anforderungen jedes Betriebs anzupassen.

Optionen

Wählen Sie den Ofen aus den verfügbaren Modellen und den jeweiligen Optionen



Integrierte ausziehbare Dusche

Optional für die Modelle **HX-611**, **HX-711**, **HX-1111**.
Die Dusche ist im Modell **HX-211T** enthalten.



Türanschlag links

Wählen Sie den Standardanschlag rechts oder optional den Anschlag links – je nach Layout Ihrer Küche.

Zubehör

Passen Sie Ihre Installation mit dem umfangreichen Zubehörsortiment individuell an



Kondensationshauben



Innenführungen
600 x 400 mm für
HX-711 / HX-1111



Halterungen für
CombiSteam-Öfen



Wagen für
Ofen **HX-211T**



Zubehör für
Säulenmontage



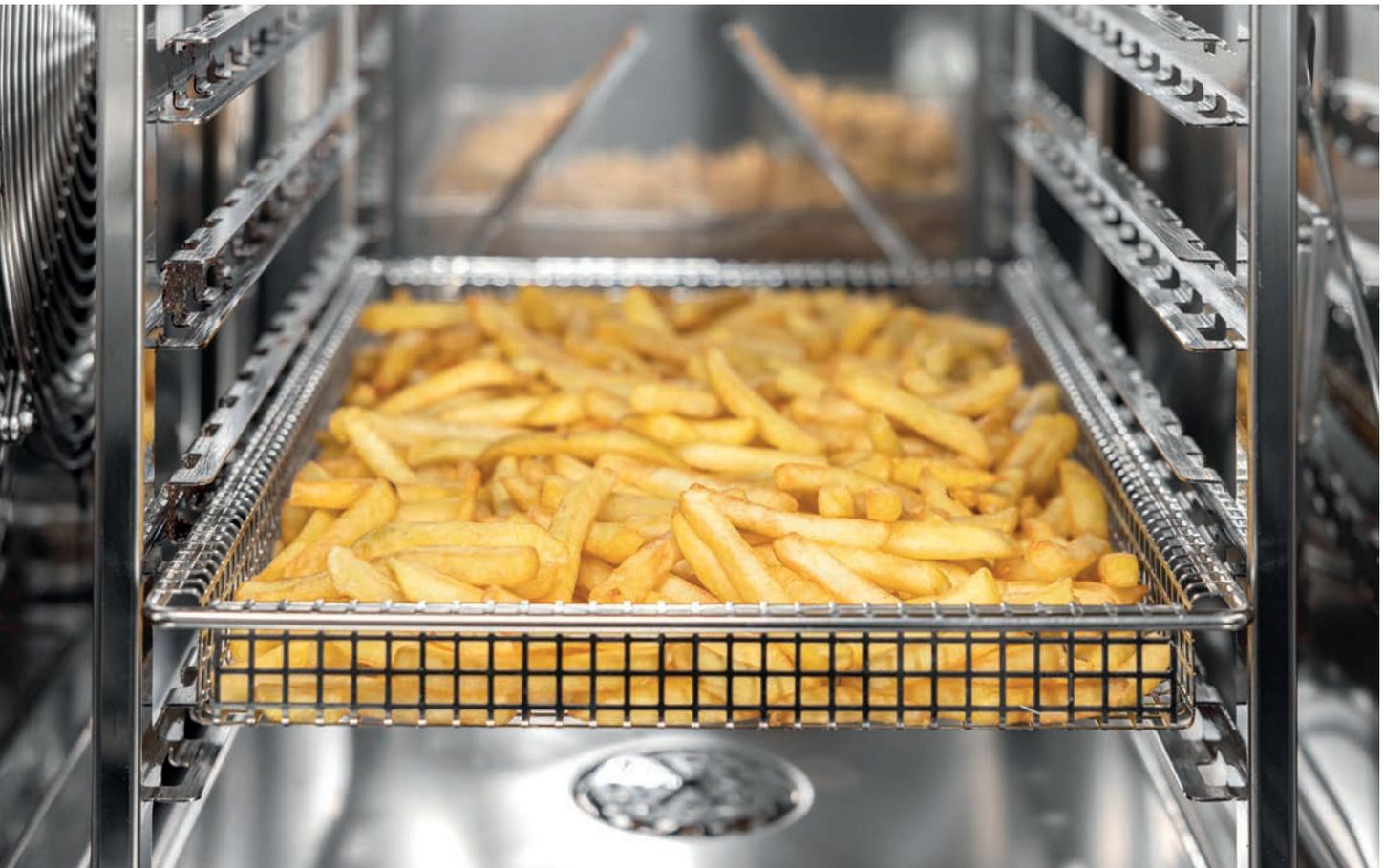
Kerntemperaturfühler
für CombiSteam-Öfen



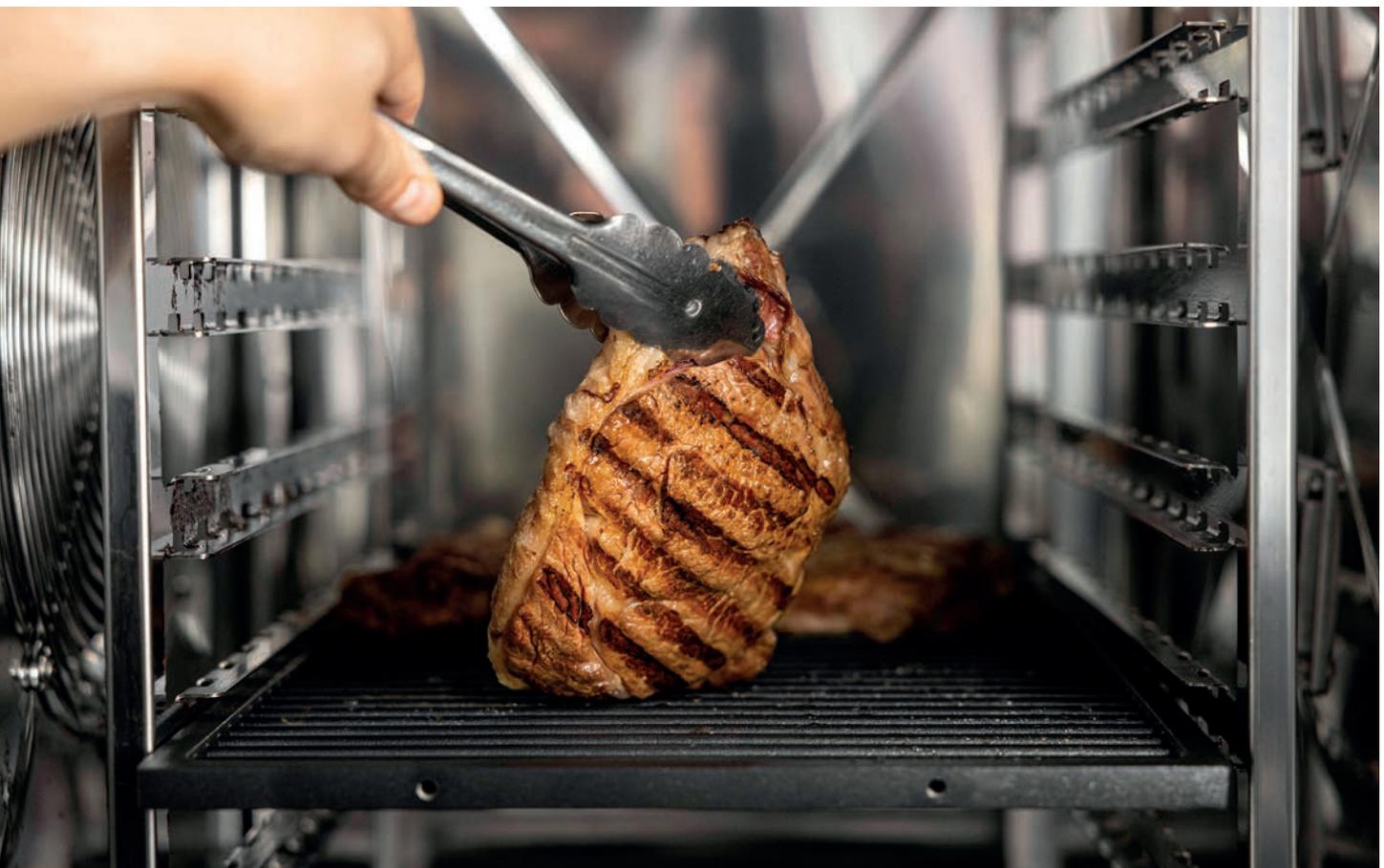
Reinigungsmittel
für CombiSteam-Öfen



Bleche und Roste für
CombiSteam-Öfen



Bratblech HX.



Grillrost HX.



Eierblech für 6 Eier HX.



Hähnchenblech HX.



Gastronormöfen CombiSteam HX



	HX-611	HX-711	HX-1111	HX-211T
Vermögen				
Schalenart	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1
Wagen GN 1/1				1
Anzahl der Schalen	6	7	11	20
Abstand zwischen Tabletts	70 mm	70 mm	70 mm	70 mm
Leistung				
Leistung	7500 W	11000 W	17000 W	31500 W
IP-Schutzart	IPx4	IPx4	IPx4	IPx4
Lastkapazität	30 kg	35 kg	45 kg	90 kg
Maximale Belastung pro Schale	5 kg	5 kg	5 kg	5 kg
Abstände für die Installation				
Links	500 mm	500 mm	500 mm	500 mm
Rechts	50 mm	50 mm	50 mm	50 mm
Hinten	50 mm	50 mm	50 mm	50 mm
Oben	500 mm	500 mm	500 mm	500 mm
Hydraulikanschluss				
Anschluss für Selbstreinigung	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"
Dampfanschluss (entkalktes Wasser)	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"
Druck der Wasserzufuhr (bar)	1.5 - 5 bar	1.5 - 5 bar	1.5 - 5 bar	1.5 - 5 bar
Durchmesser des Abflusses	32 mm	32 mm	32 mm	32 mm
Aussenabmessungen (L x T x H)				
Aussenabmessungen	510 x 905 x 850 mm	850 x 890 x 890 mm	850 x 890 x 1170 mm	900 x 890 x 1915 mm
Nettogewicht	79 kg	105 kg	142 kg	225 kg







Innovative Cooking Solutions *by Sammic*



Rotbarbe und geröstetes Gemüse 180 °C - Kombiofen.



#DieGeeigneteWahl [sammic.com](https://www.sammic.com)



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

07/2025 - 0009537 - Copyright 2025 © Sammic S.L.