

Gastronorm CombiSteam HX

El horno que
transforma
tu cocina
profesional



Gastronorm CombiSteam **HX**

by Sammic



CombiSteam **HX-611**



CombiSteam **HX-711**

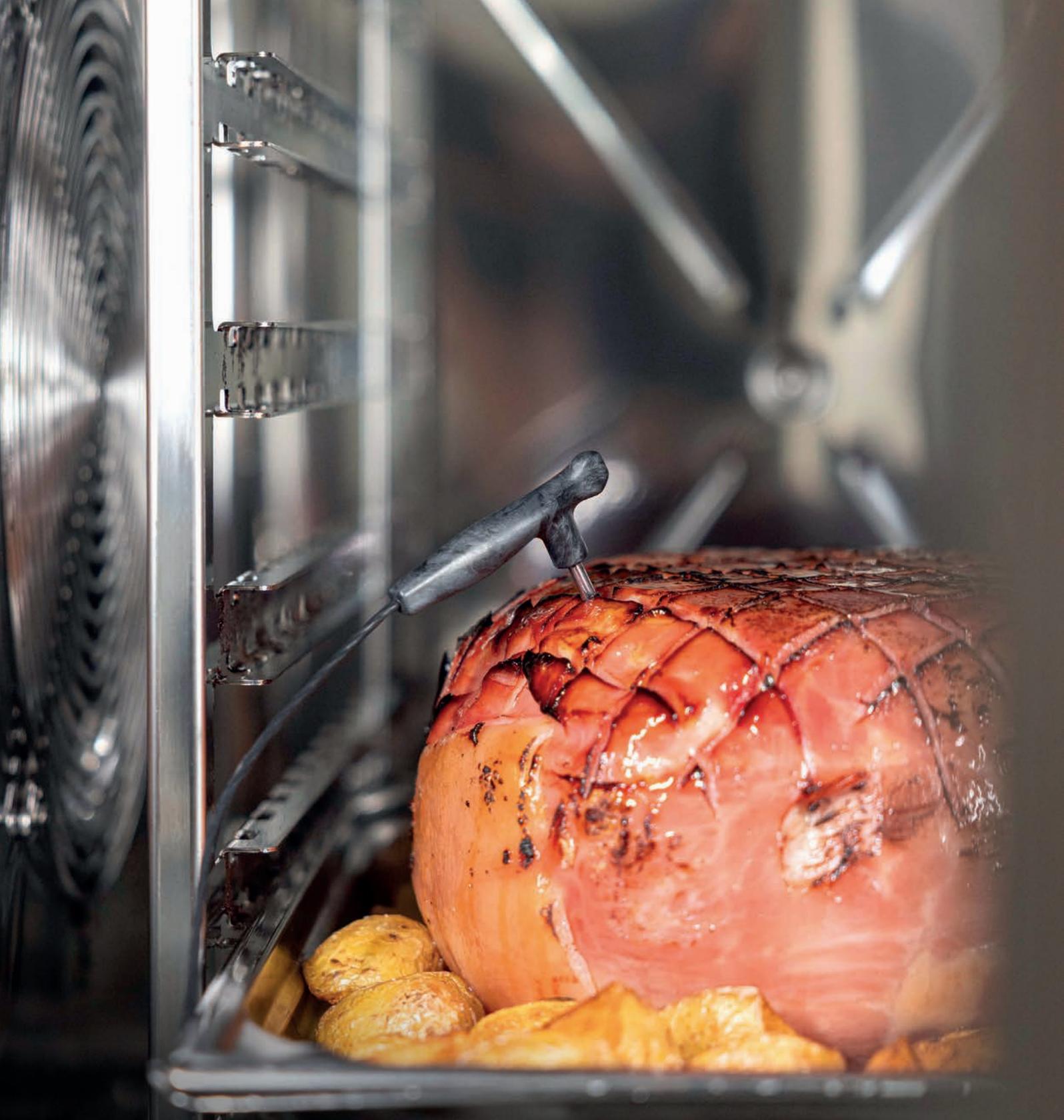
El horno que transforma
tu cocina profesional



CombiSteam **HX-1111**



CombiSteam **HX-211T**



— Tecnología al
servicio del chef



¡La tecnología ya no es límite para tu creatividad!

Los hornos profesionales CombiSteam by Sammic están pensados para satisfacer las necesidades culinarias de los profesionales más exigentes. Escoge entre la cocción por **convección, mixta o vapor**. Programa hasta **999 recetas de la forma más intuitiva. Cocina varios platos a la vez.**

Cocción perfecta, sin límites



Asa, gratina, dora, deshidrata, fermenta, cocina al vapor

Con CombiSteam, cada técnica a tu alcance: asa, gratina, dora, deshidrata, fermenta y cocina al vapor con la máxima sencillez y en el tiempo justo. Guarda y recupera al instante las recetas favoritas de tus clientes para ofrecer siempre platos fragantes y deliciosos. Carnes estofadas, asados, pastas, pescados, verduras... Con CombiSteam, incluso las preparaciones más elaboradas no tienen límites.



Crema piña asada 180°C.



Braseado 200°C.



Salmón asado 180°C.

3 tipos de cocción

Convección, mixta y vapor: máxima flexibilidad, control extraordinario

CombiSteam te ofrece 3 tipos de cocción: convección, mixta y vapor, ya sea con tiempo fijo o con sonda al corazón para un control preciso.

Ajusta la temperatura entre 30°C y 280°C y elige el modo de cocción que mejor se adapte a tu flujo de trabajo: manual, programado o automático. Benefíciate del precalentamiento manual y/o automático regulable hasta 300°C.

Guarda hasta 999 recetas, añadiéndolas en cuestión de segundos. Supervisa en tiempo real el tiempo, la humedad, la temperatura y la ventilación. Además, puedes configurar hasta 10 fases de cocción por programa y recuperarlas con un solo toque en la pantalla táctil.

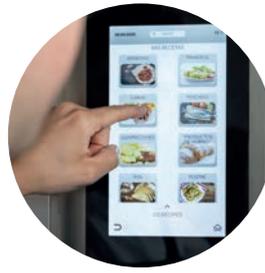
- ✓ Enfriamiento
- ✓ Fermentación
- ✓ Cocina al vacío por tiempo
- ✓ Cocina al vacío por sonda
- ✓ Regeneración dry por tiempo
- ✓ Regeneración dry por sonda
- ✓ Regeneración mixta por tiempo
- ✓ Regeneración mixta por sonda
- ✓ Regeneración a vapor por tiempo
- ✓ Regeneración a vapor por sonda

Guarda tus recetas y estandariza tus procesos



10 fases de cocción

Almacena hasta 10 fases de cocción por cada programa.



MyCookBook

Guarda recetas en carpetas personalizadas.



CSRecipes

Libro de recetas CSRecipes precargado y dividido en categorías.



Click & Share

Guarda recetas con tu propia imagen de portada.



Horno mixto 100°C.



Horno seco 220°C.



Horno convección 170°C.

Ciclos especiales

Con los ciclos especiales, **tienes control total sobre el tiempo y los sabores:**



Cocción Delta T

Obtén un resultado uniforme y jugoso.



Time's Up

Para cocciones sincronizadas.



Cook & Go

Cocina diferentes platos simultáneamente.



Enfriamiento rápido de la cámara

Regeneración y fermentación, todo con la máxima precisión.



Opción de ciclo de mantenimiento

Al final de la cocción manual y/o programada.

Codorniz rellena asada 180°C - Horno seco.





Prestaciones avanzadas, uso intuitivo

Una **pantalla táctil grande e intuitiva**, con opción de 14 idiomas, te permite controlar cada detalle con facilidad y preparar incluso los platos más complejos en tiempo récord. Configura tu idioma y accede rápidamente a todos los ajustes.

La tecnología **CS Steam** genera vapor inmediato, mientras que el **FCS (Fast Chimney System)** te permite extraer la humedad cuando lo necesites, garantizando el punto perfecto en cada preparación.

Guarda tus recetas y **personalízalas con imágenes**. Recupéralas al instante y ajusta la cocción con total precisión para **servir cada plato justo a tiempo**. Tus clientes no tendrán que esperar ni un minuto más.

Al final del servicio, activa el **sistema de lavado automático** de CombiSteam, que utiliza **CS-Clean, con 4+1 ciclos de limpieza**. Así, tu horno estará siempre a punto para ayudarte a crear nuevas y deliciosas creaciones.

Tecnología al servicio del chef



Entrada manual de humedad

Función de entrada manual de humedad.



CS Steam

Tecnología CS Steam para generación inmediata de vapor. Vaporizador de alta eficiencia.



Fast Chimney System

Tecnología FCS programable para eliminación forzada de la humedad.



Velocidades de ventilación

7 velocidades de ventilación ajustables y pulso con inversión automática del sentido de rotación.

Prestaciones avanzadas, uso intuitivo



Pantalla táctil

Pantalla táctil multilingüe de 10".



Interfaz USB

Interfaz USB para carga y descarga de datos, incluidos datos HACCP.



Conexión WIFI

Predisposición para conexión WIFI integrada.



Alarmas

Visualización de alarmas en display con sistema de autodiagnóstico.



— Robustez y seguridad garantizadas

CombiSteam es un horno combinado robusto, con un corazón tecnológico y un diseño refinado que cuida hasta el más mínimo detalle.

Su cámara de cocción y panel de control, fabricados en **acero inoxidable 304**, garantizan durabilidad e higiene, mientras que el colector de humedad y el sifón integrados optimizan el rendimiento.

Gracias a su **sistema de autodiagnóstico**, CombiSteam detecta y notifica cualquier incidencia directamente en la pantalla, asegurando un funcionamiento sin interrupciones.

Los hornos CombiSteam están diseñados para la **conectividad WiFi**.

Built-to-last

Diseñados para resistir un uso intensivo durante muchos años

- ✓ Construcción monolítica inoxidable 304, sin pliegues, lo que evita el depósito indeseado de grasas y garantiza una limpieza más eficiente. Alta durabilidad asegurada.
- ✓ Estructura del panel de control en acero inoxidable 304.
- ✓ Estructura frontal del horno con sistema sin tornillos.
- ✓ Panel de control fácilmente extraíble.
- ✓ Lado lateral derecho de fácil acceso.
- ✓ Compartimento del motor de fácil acceso.
- ✓ Compartimento integrado de recogida de condensación.
- ✓ Sonda al corazón multipunto con conexión externa a la cámara de cocción.
- ✓ Sifón integrado con sistema de enfriamiento automático del agua de drenaje, eliminando la necesidad de instalar tuberías resistentes a altas temperaturas (**HX-711 / HX-1111 / HX-211T**).
- ✓ Pies regulables en altura.
- ✓ Predisposición kit apilable.
- ✓ Portabandejas con guías anti-vuelco fácilmente extraíbles.
- ✓ Estructura de mango ligera y ergonómica que cumple con los estándares HACCP.
- ✓ Posibilidad de apertura derecha / izquierda (sólo se puede solicitar en el momento del pedido).
- ✓ Puerta de doble acristalamiento con alto aislamiento térmico y fácil inspección y paro de seguridad al abrir. Iluminación halógena con múltiples lámparas en el interior de la cámara de cocción.





Fácil acceso

Compartimento del panel de mando de fácil acceso.



Doble cristal

Puerta de doble acristalamiento con alto aislamiento térmico y fácil inspección y paro de seguridad al abrir.



Junta de puerta

La junta de puerta garantiza un aislamiento de máxima calidad.



Sifón integrado

Sifón de drenaje de agua integrado (**HX-711** / **HX-1111** / **HX-211T**).



Ahorra espacio

La posición longitudinal de la bandeja gastronorm 1/1 nos permite el uso de todas las subdivisiones de las diferentes medidas GN disponibles: GN 1/1, GN 1/2, GN 2/3. Reduce hasta un 30% la pérdida de calor al abrir la puerta del horno.



Croissant tradicional. Horno precalentado a 180°C - 200°C.





— El espacio no
es problema.
La producción
tampoco

Tanto si cuentas con poco espacio, como si tienes con una cocina de gran producción, nos adaptamos a tus necesidades, garantizando el rendimiento y la calidad, sea cual sea el tamaño de tu establecimiento.

Si trabajas en **entornos pequeños**, como **food trucks, rotiserías o pequeños restaurantes urbanos**, el horno **HX-611** se adapta a tus necesidades sin comprometer el rendimiento. Y si operas en **grandes cocinas**, como en **hospitales, escuelas, empresas o supermercados**, la capacidad del horno **HX-211T** te permitirá preparar cientos de comidas en tiempo récord.



HX-611

Horno CombiSteam compacto

- > Capacidad: 6 bandejas de GN 1/1.
- > Panel integrado en la puerta.
- > La mejor cocción, en formato compacto.

Ambos modelos cuentan con pantalla táctil intuitiva y tres tipos de cocción (vapor, convección y combinada). Incorporan toda la tecnología de CombiSteam, garantizando máxima flexibilidad en cantidad, preparaciones y tiempos, porque están diseñados para adaptarse a cualquier ritmo de trabajo.



HX-211T

Horno CombiSteam para carro

- > Capacidad: 1 carro de 20 bandejas de GN 1/1 (incluido).
- > Es ideal para supermercados y grandes servicios de catering colectivo.
- > Es perfecto para grandes cocinas de comedores escolares, empresariales, hospitalarios y venta minorista a gran escala.
- > Combínalo con **el abatidor de temperatura AT-20CHS**, compatible con tu horno.



CombiSteam

Mantenimiento sin complicaciones

Todos los hornos de la serie CombiSteam están diseñados para reducir el consumo, los costos y el desperdicio, sin comprometer su rendimiento.

Mantenimiento fácil y rápido

La cámara de cocción, completamente lavable, cumple con las normativas sanitarias más exigentes, garantizando higiene y seguridad en cada servicio.

Además, el mantenimiento de los hornos CombiSteam de Sammic es rápido y sencillo, gracias al fácil acceso a sus componentes, lo que minimiza el tiempo de inactividad y permite que tu horno esté siempre listo para rendir al máximo.



Autolimpieza



Ducha retráctil

Ducha retráctil integrada opcional.



Carga de detergente

Función de carga de detergente.



Limpieza automática

Limpieza automática del horno con CSClean monocomponente (4+1 ciclos).



Compartimento de detergente

Compartimento de detergente monoproducto integrado para CSClean (lavado).

CombiSteam



— Personaliza tu instalación

Accesorios para que tengas la solución que necesitas.
Las opciones y accesorios disponibles permiten adaptar la instalación a las necesidades de cada establecimiento.

Opciones

Escoge el horno entre los modelos disponibles y las opciones para cada modelo



Ducha retráctil integrada

Opcional para los modelos **HX-611**, **HX-711**, **HX-1111**.
La ducha está incluida en el horno **HX-211T**.



Apertura lado izquierdo

Escoge apertura hacia la derecha (estándar) o apertura hacia la izquierda opcional en función de la distribución de tu cocina.

Accesorios

Personaliza tu instalación con la amplia gama de accesorios disponibles



Campanas de condensación



Guías interiores de 600 x 400 mm para **HX-711** / **HX-1111**



Soportes para hornos CombiSteam



Carros para horno **HX-211T**



Accesorios para instalación en columna



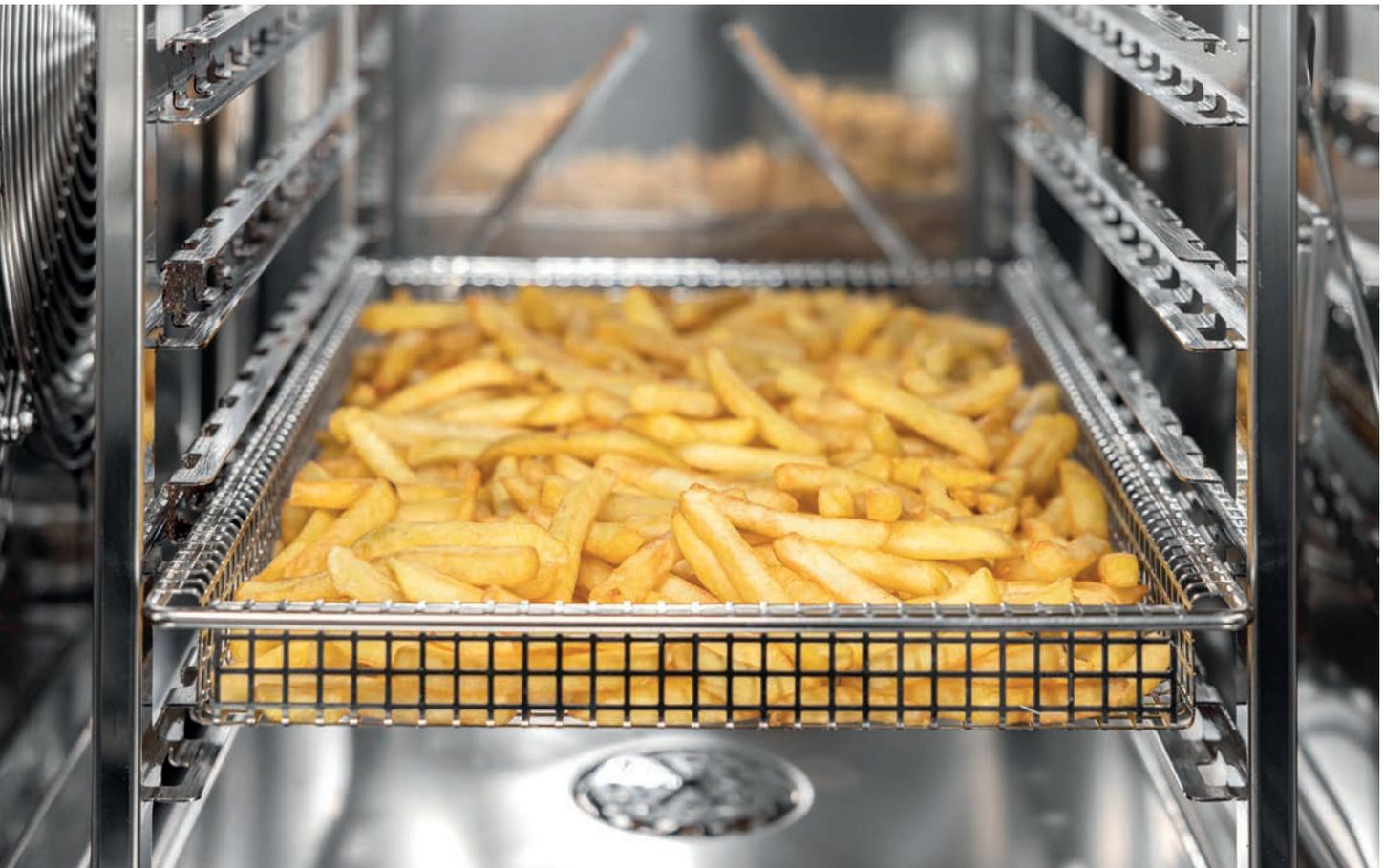
Sondas para hornos CombiSteam



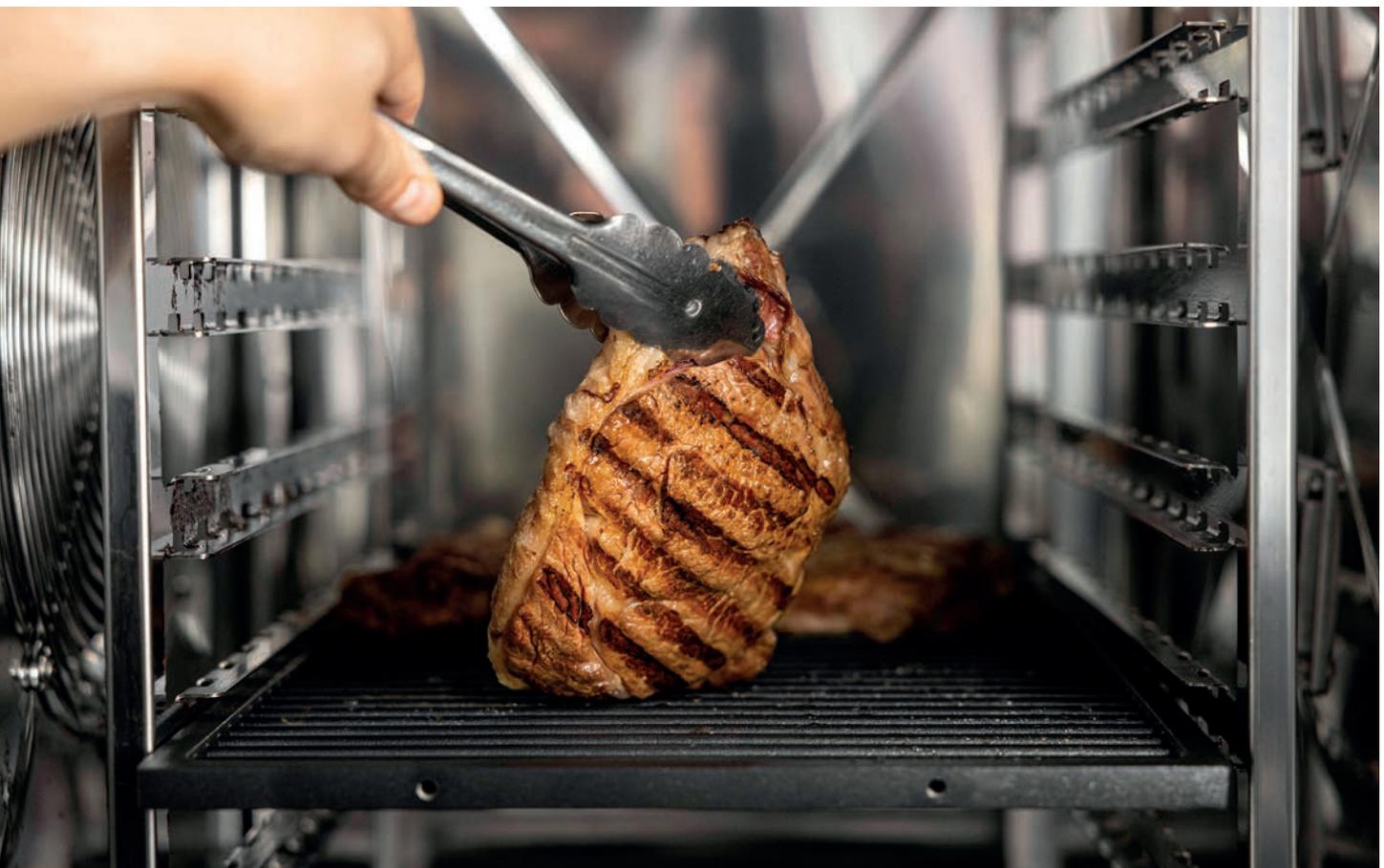
Detergente para hornos CombiSteam



Bandejas y parrillas para hornos CombiSteam



Bandeja para freir HX.



Parrilla HX.



Bandeja para 6 huevos HX.



Bandeja para pollos HX.



Gastronorm CombiSteam HX



	HX-611	HX-711	HX-1111	HX-211T
Capacidad				
Tipo de bandeja	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1
Carro GN 1/1				1
Número de bandejas	6	7	11	20
Paso entre bandejas	70 mm	70 mm	70 mm	70 mm
Potencia				
Potencia total	7500 W	11000 W	17000 W	31500 W
Grado de protección IP	IPx4	IPx4	IPx4	IPx4
Capacidad de carga	30 kg	35 kg	45 kg	90 kg
Carga máxima por bandeja	5 kg	5 kg	5 kg	5 kg
Distancias para la instalación				
Lado izquierdo	500 mm	500 mm	500 mm	500 mm
Lado derecho	50 mm	50 mm	50 mm	50 mm
Parte trasera	50 mm	50 mm	50 mm	50 mm
Parte superior	500 mm	500 mm	500 mm	500 mm
Conexión hidráulica				
Conexión auto-limpieza	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"
Conexión vapor (agua descalcificada)	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"
Presión de agua de alimentación (bar)	1.5 - 5 bar	1.5 - 5 bar	1.5 - 5 bar	1.5 - 5 bar
Diámetro de desagüe	32 mm	32 mm	32 mm	32 mm
Dimensiones exterior (L x P x H)				
Dimensiones exteriores	510 x 905 x 850 mm	850 x 890 x 890 mm	850 x 890 x 1170 mm	900 x 890 x 1915 mm
Peso neto	79 kg	105 kg	142 kg	225 kg







Innovative Cooking Solutions *by Sammic*



Salmonete y verduras asadas 180°C - Horno mixto.



#LaElecciónAcertada [sammic.es](https://www.sammic.es)



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

07/2025 - 0009532 - Copyright 2025 © Sammic S.L.