

Gastronorm CombiSteam HX

Le four qui
transforme
votre cuisine
professionnelle



Gastronorm CombiSteam **HX**

by Sammic



CombiSteam **HX-611**



CombiSteam **HX-711**

Le four qui transforme votre
cuisine professionnelle



CombiSteam **HX-1111**



CombiSteam **HX-211T**



— La technologie
au service du Chef



La technologie n'est plus une limite à votre créativité !

Les fours professionnels CombiSteam by Sammic sont conçus pour répondre aux besoins culinaires des professionnels les plus exigeants. Choisissez entre cuisson par **convection, combinée ou vapeur**. Programmez jusqu'à **999 recettes de manière intuitive**. Cuisinez plusieurs plats en même temps.

Cuisson parfaite, sans limites



Rôtir, gratiner, dorer, déshydrater, fermenter, cuire à la vape

Avec CombiSteam, chaque technique est à votre portée : rôtir, gratiner, dorer, déshydrater, fermenter et cuire à la vapeur avec une grande simplicité et un timing parfait. Enregistrez et récupérez instantanément les recettes préférées de vos clients pour offrir des plats toujours savoureux et parfumés. Viandes mijotées, rôtis, pâtes, poissons, légumes... Avec CombiSteam, même les préparations les plus complexes n'ont plus de limites.



Crème à l'ananas rôti 180°C.



Braisé 200°C.



Saumon rôti 180°C.

3 modes de cuisson

Convection, combinée et vapeur : flexibilité maximale, contrôle extraordinaire

CombiSteam vous propose trois modes de cuisson : convection, combinée et vapeur, avec minuterie ou sonde à cœur pour un contrôle précis.

Régalez la température entre 30°C et 280°C et choisissez le mode de cuisson qui correspond le mieux à votre flux de travail : manuel, programmé ou automatique. Profitez d'un préchauffage manuel et/ou automatique réglable jusqu'à 300°C.

Enregistrez jusqu'à 999 recettes en quelques secondes. Surveillez en temps réel le temps, l'humidité, la température et la ventilation. Vous pouvez également configurer jusqu'à 10 phases de cuisson par programme et les récupérer d'une simple pression sur l'écran tactile.

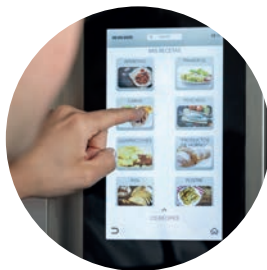
- | | |
|--------------------------------|-----------------------------------|
| ✓ Refroidissement | ✓ Régénération sèche par sonde |
| ✓ Fermentation | ✓ Régénération combinée par temps |
| ✓ Cuisson sous vide par temps | ✓ Régénération combinée par sonde |
| ✓ Cuisson sous vide par sonde | ✓ Régénération vapeur par temps |
| ✓ Régénération sèche par temps | ✓ Régénération vapeur par sonde |

Enregistrez vos recettes et standardisez vos process



10 phases de cuisson

Enregistrez jusqu'à 10 phases de cuisson par programme.



MyCookBook

Enregistrez vos recettes dans des dossiers personnalisés.



CSRecipes

Livre de recettes CSRecipes préchargé et classé par catégories.



Click & Share

Enregistrez vos recettes avec votre propre image de couverture.



Four mixte 100°C.



Four sec 220°C.



Four à convection 170°C.

Cycles spéciaux

Avec les cycles spéciaux, vous avez un contrôle total sur le temps et les saveurs :



Cuisson Delta T

Obtenez un résultat homogène et juteux.



Time's Up

Pour des cuissons synchronisées.



Cook & Go

Cuisinez plusieurs plats simultanément.



Refroidissement rapide de la chambre

Régénération et fermentation avec une précision maximale.



Option de cycle de maintien

À la fin de la cuisson manuelle et/ou programmée.

Caille farcie rôtie 180°C - Four sec.





— Avancés et intuitifs

Un **grand écran tactile intuitif**, avec option de 14 langues, vous permet de tout contrôler facilement et de préparer même les plats les plus complexes en un temps record. Choisissez votre langue et accédez rapidement à tous les réglages.

La technologie **CS Steam** génère de la vapeur immédiate, tandis que le **FCS (Fast Chimney System)** permet d'extraire l'humidité à tout moment, garantissant ainsi un résultat parfait à chaque préparation.

Enregistrez vos recettes et **personnalisez-les avec des images**. Récupérez-les instantanément et ajustez la cuisson avec une précision totale pour **servir chaque plat à temps**. Vos clients n'auront plus à attendre.

En fin de service, activez le **système de lavage automatique** de CombiSteam, qui utilise **CS-Clean**, avec **4+1 cycles de nettoyage**. Ainsi, votre four sera toujours prêt à vous aider à créer de nouveaux plats délicieux.

La technologie au service du chef



Entrée manuelle de l'humidité

Fonction d'entrée manuelle de l'humidité.



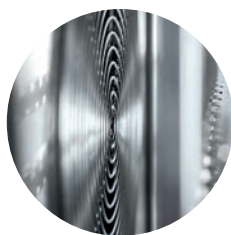
CS Steam

Technologie CS Steam pour génération immédiate de vapeur. Générateur de vapeur haute efficacité.



Fast Chimney System

Technologie FCS programmable pour l'évacuation forcée de l'humidité.



Vitesses de ventilation

7 vitesses de ventilation réglables et impulsion avec inversion automatique du sens de rotation.

Avancées et intuitives



Écran tactile

Écran tactile multilingue de 10".



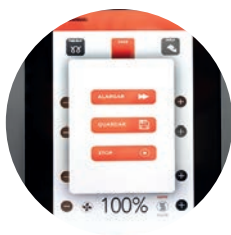
Interface USB

Interface USB pour charger et télécharger des données, y compris les données HACCP.



Connexion WIFI

Prédisposition pour connexion WIFI intégrée.



Alertes

Affichage des alertes à l'écran avec système d'autodiagnostic.

A close-up, low-angle shot of the interior of a CombiSteam oven. The image shows several metal racks and heating elements, with a focus on the intricate details of the oven's construction. The lighting is dramatic, highlighting the metallic surfaces and creating a sense of depth and complexity.

— Robustes et sûrs

CombiSteam est un four mixte robuste, doté d'un cœur technologique et d'un design raffiné qui soigne le moindre détail.

Sa chambre de cuisson et son panneau de commande, fabriqués en **acier inoxydable 304**, garantissent durabilité et hygiène, tandis que le collecteur d'humidité intégré et le siphon optimisent les performances.

Grâce à son **système d'autodiagnostic**, CombiSteam détecte et signale toute anomalie directement sur l'écran, assurant ainsi un fonctionnement ininterrompu.

Les fours CombiSteam sont conçus pour la **connectivité WiFi**.

Conçu pour durer

Conçu pour résister à une utilisation intensive pendant de nombreuses années

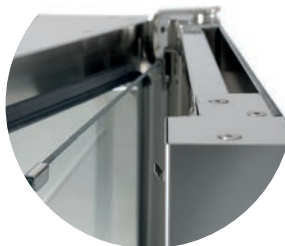
- ✓ Construction monobloc en acier inoxydable 304, sans plis, évitant l'accumulation indésirable de graisses et garantissant un nettoyage plus efficace. Durabilité élevée assurée.
- ✓ Structure du panneau de commande en acier inoxydable 304.
- ✓ Structure frontale du four sans vis.
- ✓ Panneau de commande facilement démontable.
- ✓ Accès facile au panneau latéral droit.
- ✓ Accès facile au compartiment moteur.
- ✓ Compartiment intégré pour la récupération de la condensation.
- ✓ Sonde multipoint avec connexion extérieure à la chambre de cuisson.
- ✓ Siphon intégré avec système de refroidissement automatique de l'eau de vidange, éliminant la nécessité d'installer des tuyaux résistants aux hautes températures (**HX-711** / **HX-1111** / **HX-211T**).
- ✓ Pieds réglables en hauteur.
- ✓ Prédisposition pour kit de superposition.
- ✓ Support de plaques avec guides anti-basculement facilement démontables.
- ✓ Poignée légère et ergonomique conforme aux normes HACCP.
- ✓ Possibilité d'ouverture droite / gauche (à spécifier lors de la commande uniquement).
- ✓ Porte à double vitrage avec isolation thermique élevée, inspection facile et arrêt de sécurité à l'ouverture. Éclairage halogène avec plusieurs lampes à l'intérieur de la chambre de cuisson.





Accès facile

Compartiment du panneau de commande avec accès facile.



Double vitrage

Porte à double vitrage avec isolation thermique élevée, inspection facile et arrêt de sécurité à l'ouverture.



Joint de porte

Le joint de porte garantit une isolation de qualité maximale.



Siphon intégré

Siphon d'évacuation d'eau intégré (HX-711 / HX-1111 / HX-211T).



Gain de place

La position longitudinale du bac GN 1/1 permet l'utilisation de toutes les subdivisions des différents formats GN disponibles : GN 1/1, GN 1/2, GN 2/3. Réduit jusqu'à 30 % la perte de chaleur lors de l'ouverture de la porte du four.



Croissant traditionnel. Four préchauffé 180°C - 200°C.





— Le manque d'espace n'est pas un problème. La production non plus

Que vous disposiez de peu d'espace ou d'une cuisine à forte production, nous nous adaptons à vos besoins, en garantissant performance et qualité, quelle que soit la taille de votre établissement.

Si vous travaillez dans de **petits espaces**, comme des **food trucks, rôtisseries ou petits restaurants urbains**, le four **HX-611** s'adapte à vos besoins sans compromis sur les performances. Et si vous travaillez dans de **grandes cuisines, comme des hôpitaux, écoles, entreprises ou supermarchés**, la capacité du four **HX-211T** vous permettra de préparer des centaines de repas en un temps record.

Les deux modèles disposent d'un écran tactile intuitif et de trois modes de cuisson (vapeur, convection et combiné). Ils intègrent toute la technologie CombiSteam et garantissent une flexibilité maximale en quantité, en préparations et en temps, car ils sont conçus pour s'adapter à tous les rythmes de travail.



HX-611

Four CombiSteam compact

- > Capacité : 6 bacs GN 1/1.
- > Panneau intégré dans la porte.
- > Une cuisson parfaite au format compact.



HX-211T

Four CombiSteam à chariot

- > Capacité : 1 chariot de 20 bacs GN 1/1 (inclus).
- > Idéal pour les supermarchés et les grands services de restauration collective.
- > Parfait pour les grandes cuisines de cantines scolaires, d'entreprises, d'hôpitaux et de la grande distribution.
- > À combiner avec **le refroidisseur rapide AT-20CHS**, compatible avec votre four.



CombiSteam

Entretien sans complications

Tous les fours de la gamme CombiSteam sont conçus pour réduire la consommation, les coûts et le gaspillage, sans compromettre leurs performances.



Entretien simple et rapide

La chambre de cuisson, entièrement lavable, respecte les normes d'hygiène les plus strictes, garantissant propreté et sécurité à chaque service.

De plus, l'entretien des fours CombiS-team de Sammic est rapide et facile, grâce à l'accès simplifié à leurs composants, ce qui réduit les temps d'arrêt et permet à votre four d'être toujours prêt à fonctionner au mieux de ses capacités.



Nettoyage automatique



Douche rétractable

Douche rétractable intégrée en option.



Chargement du détergent

Fonction de chargement de détergent.



Nettoyage automatique

Nettoyage automatique du four avec le système monocomposant CSClean (4+1 cycles).



Compartiment à détergent

Compartiment intégré pour détergent monocomposant, compatible avec le système CSClean (lavage).



CombiSteam

— Personnalisez votre installation

Des accessoires pour répondre à vos besoins.

Les options et accessoires disponibles permettent d'adapter l'installation aux besoins de chaque établissement.

Options

Choisissez votre four parmi les modèles disponibles et les options de chaque modèle



Douche rétractable intégrée

Optionnelle pour les modèles **HX-611**, **HX-711**, **HX-1111**.
La douche est incluse avec le four **HX-211T**.

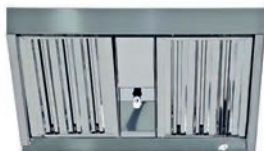


Ouverture de porte à gauche

Choisissez l'ouverture standard à droite ou l'option à gauche en fonction de l'agencement de votre cuisine.

Accessoires

Personnalisez votre installation grâce à la large gamme d'accessoires disponibles



Hottes de condensation



Glissières intérieures
600 x 400 mm pour
HX-711 / HX-1111



Supports pour
fours CombiSteam



Chariots pour
four **HX-211T**



Accessoires pour
installation en colonne



Sondes pour fours
CombiSteam



Détergent pour
fours CombiSteam



Plaques et grilles pour
fours CombiSteam



Plateau de friture HX.



Grille HX.



Plateau pour 6 œufs HX.



Plateau pour poulets HX.



Gastronorm CombiSteam HX



	HX-611	HX-711	HX-1111	HX-211T
Capacité				
Type de plateau	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1
Chariot GN 1/1				1
Nombre de niveaux	6	7	11	20
Distance entre niveaux	70 mm	70 mm	70 mm	70 mm
Puissance				
Puissance totale	7500 W	11000 W	17000 W	31500 W
Degré de protection IP	IPx4	IPx4	IPx4	IPx4
Capacité de charge	30 kg	35 kg	45 kg	90 kg
Charge maximale par niveau	5 kg	5 kg	5 kg	5 kg
Distances pour l'installation				
Côté gauche	500 mm	500 mm	500 mm	500 mm
Côté droit	50 mm	50 mm	50 mm	50 mm
Arrière	50 mm	50 mm	50 mm	50 mm
Partie supérieure	500 mm	500 mm	500 mm	500 mm
Connexion hydraulique				
Connexion auto-nettoyage	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"
Connexion vapeur (eau adouci)	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"
Pression d'eau d'alimentation (bar)	1.5 - 5 bar	1.5 - 5 bar	1.5 - 5 bar	1.5 - 5 bar
Diamètre de vidange	32 mm	32 mm	32 mm	32 mm
Dimensions extérieures (L x P x H)				
Dimensions extérieures	510 x 905 x 850 mm	850 x 890 x 890 mm	850 x 890 x 1170 mm	900 x 890 x 1915 mm
Poids net	79 kg	105 kg	142 kg	225 kg







Innovative Cooking Solutions *by Sammic*



Rouget et légumes rôtis 180°C - Four mixte.



#LeJusteChoix

sammic.fr



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

07/2025 - 0009534 - Copyright 2025 © Sammic S.L.