

Gastronorm CombiSteam HX

Il forno che
trasforma
la tua cucina
professionale



Gastronorm CombiSteam **HX**

by Sammic



CombiSteam **HX-611**



CombiSteam **HX-711**

Il forno che trasforma
la tua cucina professionale



CombiSteam **HX-1111**



CombiSteam **HX-211T**



— Tecnologia al
servizio dello chef



La tecnologia non è più un limite alla tua creatività!

I forni professionali CombiSteam by Sammic sono progettati per soddisfare le esigenze culinarie dei professionisti più esigenti. Scegli tra cottura a **convezione, combinata o a vapore**. Programma fino a **999 ricette nel modo più intuitivo. Cucina più piatti contemporaneamente.**

Cottura perfetta, senza limiti



Arrostire, gratinare, rosolare, disidratare, fermentare, cuocere a vapore

Con CombiSteam, ogni tecnica è a portata di mano: arrostitore, gratinare, rosolare, disidratare, fermentare e cuocere a vapore con estrema semplicità e nel tempo giusto. Salva e richiama istantaneamente le ricette preferite dei tuoi clienti per offrire sempre piatti profumati e deliziosi. Stufati, arrosti, pasta, pesce, verdure... Con CombiSteam, anche le preparazioni più elaborate non hanno limiti.



Crema all'ananas arrostita 180°C.



Brasato 200°C.



Salmone arrosto 180°C.

3 modalità di cottura

Convezione, combinata e vapore:
massima flessibilità, controllo straordinario

CombiSteam ti offre tre modalità di cottura: convezione, combinata e vapore, con tempo fisso o sonda al cuore per un controllo preciso.

Regola la temperatura tra 30°C e 280°C e scegli la modalità di cottura che meglio si adatta al tuo flusso di lavoro: manuale, programmata o automatica. Approfitta del preriscaldamento manuale e/o automatico regolabile fino a 300°C.

Salva fino a 999 ricette in pochi secondi. Monitora in tempo reale il tempo, l'umidità, la temperatura e la ventilazione. Puoi anche configurare fino a 10 fasi di cottura per programma e richiamarle con un semplice tocco sullo schermo touch.

- | | |
|---------------------------------|-------------------------------------|
| ✓ Raffreddamento | ✓ Rigenerazione secca con sonda |
| ✓ Fermentazione | ✓ Rigenerazione combinata per tempo |
| ✓ Cottura sottovuoto per tempo | ✓ Rigenerazione combinata con sonda |
| ✓ Cottura sottovuoto con sonda | ✓ Rigenerazione a vapore per tempo |
| ✓ Rigenerazione secca per tempo | ✓ Rigenerazione a vapore con sonda |

Salva le tue ricette e standardizza i tuoi processi



10 fasi di cottura

Salva fino a 10 fasi di cottura per programma.



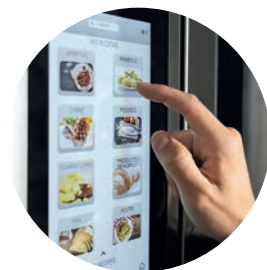
MyCookBook

Salva le ricette in cartelle personalizzate.



CSRecipes

Libro di ricette CSRecipes preinstallato e suddiviso in categorie.



Click & Share

Salva le ricette con la tua immagine di copertina.



Forno misto 100°C.



Forno secco 220°C.



Forno a convezione 170°C.

Cicli speciali

Con i cicli speciali,
**hai il pieno controllo
su tempo e sapori:**



Cottura Delta T

Otteni un risultato uniforme e succoso.



Time's Up

Per cotture sincronizzate.



Cook & Go

Cuoci diversi piatti contemporaneamente.



Raffreddamento rapido della camera

Rigenerazione e fermentazione con massima precisione.



Opzione di ciclo di mantenimento

Al termine della cottura manuale e/o programmata.

Quaglia ripiena arrosto 180°C - Forno secco.





Avanzati e intuitivi

Un **grande schermo touch intuitivo**, con opzione multilingue in 14 lingue, ti consente di controllare ogni dettaglio con facilità e preparare anche i piatti più complessi in tempi record. Imposta la tua lingua e accedi rapidamente a tutte le impostazioni.

La tecnologia **CS Steam** genera vapore immediato, mentre il **FCS (Fast Chimney System)** ti permette di estrarre l'umidità quando necessario, garantendo la cottura perfetta per ogni preparazione.

Salva le tue ricette e **personalizzale con immagini**. Recuperale istantaneamente e regola la cottura con la massima precisione per **servire ogni piatto al momento giusto**. I tuoi clienti non dovranno più aspettare.

Al termine del servizio, attiva il **sistema di lavaggio automatico** del CombiSteam, che utilizza CSClean con 4+1 cicli di pulizia. Così il tuo forno sarà sempre pronto ad aiutarti a creare nuove e deliziose creazioni.

Tecnologia al servizio dello chef



Ingresso manuale del vapore

Funzione di ingresso manuale dell'umidità.



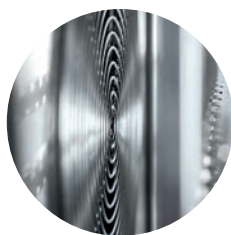
CS Steam

Tecnologia CS Steam per generazione immediata di vapore. Vaporizzatore ad alta efficienza.



Fast Chimney System

Tecnologia FCS programmabile per l'eliminazione forzata dell'umidità.



Velocità di ventilazione

7 velocità di ventilazione regolabili e impulso con inversione automatica del senso di rotazione.

Avanzati e intuitivi



Schermo touch

Schermo touch multilingue da 10".



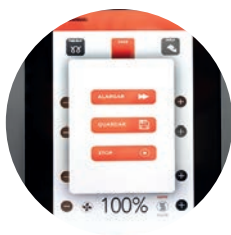
Interfaccia USB

Interfaccia USB per caricare e scaricare dati, inclusi quelli HACCP.



Connessione WIFI

Predisposizione per connessione WIFI integrata.



Allarmi

Visualizzazione degli allarmi sul display con sistema di autodiagnosi.

A close-up, artistic photograph 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 metalwork and the glowing orange-red heat from the elements. The background is blurred, emphasizing the foreground components.

— Robusti e sicuri

CombiSteam è un forno combinato robusto, con un cuore tecnologico e un design raffinato che cura ogni minimo dettaglio.

La camera di cottura e il pannello di controllo, realizzati in **acciaio inox 304**, garantiscono durata e igiene, mentre il collettore di umidità e il sifone integrati ottimizzano le prestazioni.

Grazie al sistema di **autodiagnosi**, CombiSteam rileva e segnala eventuali anomalie direttamente sullo schermo, assicurando un funzionamento continuo.

I forni CombiSteam sono predisposti per la **connettività WiFi**.

Costruito per durare

Progettato per resistere a un uso intensivo per molti anni

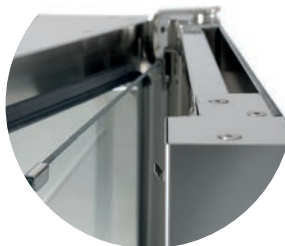
- ✓ Costruzione monolitica in acciaio inox 304, senza pieghe, che evita l'accumulo indesiderato di grassi e garantisce una pulizia più efficiente. Massima durata assicurata.
- ✓ Struttura del pannello di controllo in acciaio inox 304.
- ✓ Struttura frontale del forno senza viti.
- ✓ Pannello di controllo facilmente rimovibile.
- ✓ Lato destro facilmente accessibile.
- ✓ Vano motore con accesso facilitato.
- ✓ Vano integrato per la raccolta della condensa.
- ✓ Sonda multipunto con connessione esterna alla camera di cottura.
- ✓ Sifone integrato con sistema di raffreddamento automatico dell'acqua di scarico, eliminando la necessità di installare tubazioni resistenti alle alte temperature (**HX-711 / HX-1111 / HX-211T**).
- ✓ Piedini regolabili in altezza.
- ✓ Predisposizione per kit di sovrapposizione.
- ✓ Porta teglie con guide antiribaltamento facilmente rimovibili.
- ✓ Maniglia leggera ed ergonomica conforme agli standard HACCP.
- ✓ Possibilità di apertura a destra / sinistra (da specificare al momento dell'ordine).
- ✓ Porta a doppio vetro con elevato isolamento termico, facile ispezione e arresto di sicurezza all'apertura. Illuminazione alogena con più lampade all'interno della camera di cottura.





Accesso facilitato

Vano del pannello di controllo con accesso semplificato.



Doppio vetro

Porta a doppio vetro con elevato isolamento termico, facile ispezione e arresto di sicurezza all'apertura.



Guarnizione della porta

La guarnizione della porta garantisce un isolamento di massima qualità.



Sifone integrato

Sifone di scarico integrato (HX-711 / HX-1111 / HX-211T).



Salvaspazio

La posizione longitudinale della teglia GN 1/1 consente l'uso di tutte le suddivisioni delle varie dimensioni GN disponibili: GN 1/1, GN 1/2, GN 2/3. Riduce fino al 30% la perdita di calore all'apertura della porta del forno.



Croissant tradizionale. Forno preriscaldato 180°C - 200°C.





— Lo spazio non
è un problema.
Nemmeno la
produzione

Che tu abbia poco spazio o una cucina
ad alta produzione, ci adattiamo alle
tue esigenze, garantendo prestazioni
e qualità indipendentemente dalle
dimensioni del tuo locale.

Se lavori in **spazi ridotti**, come **food truck, rosticcerie o piccoli ristoranti urbani**, il forno **HX-611** si adatta perfettamente alle tue esigenze senza compromettere le prestazioni. E se operi in **grandi cucine, come ospedali, scuole, aziende o supermercati**, la capacità del forno **HX-211T** ti consentirà di preparare centinaia di pasti in tempi record.

Entrambi i modelli dispongono di schermo touch intuitivo e tre modalità di cottura (vapore, convezione e combinata). Integrano tutta la tecnologia CombiSteam, garantendo la massima flessibilità in termini di quantità, preparazioni e tempi, poiché sono progettati per adattarsi a qualsiasi ritmo di lavoro.



HX-611

Forno CombiSteam compatto

- > Capacità: 6 teglie GN 1/1.
- > Pannello integrato nella porta.
- > Cottura eccellente in un formato compatto.



HX-211T

Forno CombiSteam con carrello

- > Capacità: 1 carrello con 20 teglie GN 1/1 (incluso).
- > Ideale per supermercati e grandi servizi di ristorazione collettiva.
- > Perfetto per le grandi cucine di mense scolastiche, aziendali, ospedaliere e per il commercio al dettaglio su larga scala.
- > Abbinalo al **abbattitore di temperatura AT-20CHS**, compatibile con il tuo forno.



CombiSteam

Manutenzione senza complicazioni

Tutti i forni della gamma CombiSteam sono progettati per ridurre consumi, costi e sprechi, senza compromettere le prestazioni.



Manutenzione facile e veloce

La camera di cottura, completamente lavabile, rispetta le normative igieniche più rigorose, garantendo sicurezza e pulizia a ogni servizio.

Inoltre, la manutenzione dei forni CombiSteam di Sammic è rapida e semplice, grazie al facile accesso ai componenti, riducendo al minimo i tempi di inattività e mantenendo il forno sempre pronto a offrire le massime prestazioni.



Autopulizia



Doccia retraibile

Doccia retraibile integrata opzionale.



Caricamento del detergente

Funzione di caricamento del detergente.



Pulizia automatica

Pulizia automatica del forno con sistema monocomponente CSClean (4+1 cicli).



Scomparto detergente

Scomparto integrato per detergente monocomponente, compatibile con il sistema CSClean (lavaggio).



CombiSteam

— Personalizza la tua installazione

Accessori per offrirti la soluzione di cui hai bisogno.

Le opzioni e gli accessori disponibili permettono di adattare l'installazione alle esigenze di ogni attività.

Opzioni

Scegli il forno tra i modelli disponibili e le opzioni per ciascun modello



Doccia retraibile integrata

Opzionale per i modelli **HX-611**, **HX-711**, **HX-1111**. La doccia è inclusa nel forno **HX-211T**.

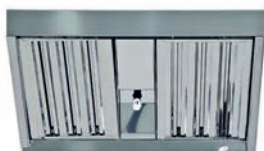


Apertura a sinistra

Scegli l'apertura standard a destra o l'opzione a sinistra in base alla disposizione della tua cucina.

Accessori

Personalizza la tua installazione con l'ampia gamma di accessori disponibili



Cappe a
condensazione



Guide interne
600 x 400 mm per
HX-711 / HX-1111



Supporti per
forni CombiSteam



Carrelli per
forno **HX-211T**



Accessori per
installazione a colonna



Sonde per
forni CombiSteam



Detergente per
forni CombiSteam



Teglie e griglie per
forni CombiSteam



Teglia per friggere HX.



Griglia HX.



Teglia per 6 uova HX.



Teglia per polli HX.



Gastronorm CombiSteam HX



	HX-611	HX-711	HX-1111	HX-211T
Capacità				
Tipo di vassoio	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1
Carrello GN 1/1				1
Numero di vassoi	6	7	11	20
Distanza tra vassoi	70 mm	70 mm	70 mm	70 mm
Potenza				
Potenza Totale	7500 W	11000 W	17000 W	31500 W
Grado di protezione IP	IPx4	IPx4	IPx4	IPx4
Capacità di carico	30 kg	35 kg	45 kg	90 kg
Carico massimo per vassoio	5 kg	5 kg	5 kg	5 kg
Distanze per l'installazione				
Lato sinistro	500 mm	500 mm	500 mm	500 mm
Lato destro	50 mm	50 mm	50 mm	50 mm
Parte posteriore	50 mm	50 mm	50 mm	50 mm
Parte superiore	500 mm	500 mm	500 mm	500 mm
Connessione idraulica				
Connessione auto-pulente	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"
Connessione vapore (acqua decalcificata)	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"
Pressione acqua di alimentazione (bar)	1.5 - 5 bar	1.5 - 5 bar	1.5 - 5 bar	1.5 - 5 bar
Diametro scarico	32 mm	32 mm	32 mm	32 mm
Dimensioni esterne (L x P x H)				
Dimensioni esterne	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 netto	79 kg	105 kg	142 kg	225 kg







Innovative Cooking Solutions *by Sammic*



Triglia e verdure arrosto 180°C - Forno misto.



#LaSceltaGiusta

[sammic.it](https://www.sammic.it)



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

07/2025 - 0009536 - Copyright 2025 © Sammic S.L.