Gastronorm CombiSteam HX

O forno que transforma a sua cozinha profissional

Gastronorm CombiSteam HX

by Sammic

CombiSteam HX-611

CombiSteam HX-711

O forno que transforma a sua cozinha profissional

CombiSteam HX-1111

CombiSteam HX-211T

Tecnologia ao serviço do chef

A tecnologia já não é um limite para a sua criatividade!

Os fornos profissionais CombiSteam by Sammic foram concebidos para satisfazer as necessidades culinárias dos profissionais mais exigentes. Escolha entre cocção por **convecção, combinada ou a vapor.** Programe até **999 receitas de forma intuitiva. Cozinhe vários pratos ao mesmo tempo.**

Cocção perfeita, sem limites

Assar, gratinar, dourar, desidratar, fermentar, cozinhar a vapor

Com o CombiSteam, todas as técnicas estão ao seu alcance: assar, gratinar, dourar, desidratar, fermentar e cozinhar a vapor com a máxima simplicidade e no tempo certo. Guarde e recupere instantaneamente as receitas preferidas dos seus clientes para oferecer sempre pratos deliciosos e aromáticos. Carnes estufadas, assados, massas, peixes, legumes... Com o CombiSteam, até as preparações mais complexas não têm limites.

Creme de ananás assado 180°C.

Estufado 200°C.

Salmão assado 180°C.

3 tipos de cocção

Convecção, combinada e vapor:
máxima flexibilidade, controlo extraordinário

O CombiSteam oferece três tipos de cocção: convecção, combinada e vapor, com tempo fixo ou sonda ao coração para controlo preciso.

Ajuste a temperatura entre 30°C e 280°C e escolha o modo de cocção que melhor se adapta ao seu fluxo de trabalho: manual, programado ou automático. Beneficie do pré-aquecimento manual e/ou automático regulável até 300°C.

Guarde até 999 receitas em segundos. Controle em tempo real o tempo, a humidade, a temperatura e a ventilação. Pode também configurar até 10 fases de cocção por programa e recuperá-las com um só toque no ecrã tátil.

- ✔ Arrefecimento
- ✔ Fermentação
- ✔ Cozinhar a vácuo por tempo
- ✔ Cozinhar a vácuo por sonda
- ✔ Regeneração seca por tempo
- ✔ Regeneração seca por sonda
- ✔ Regeneração combinada por tempo
- ✔ Regeneração combinada por sonda
- ✔ Regeneração a vapor por tempo
- ✔ Regeneração a vapor por sonda

Guarde as suas receitas e padronize os seus processos

10 fases de cocção

Guarde até 10 fases de cocção por programa.

MyCookBook

Guarde receitas em pastas personalizadas.

CSRecipes

Livro de receitas CSRecipes pré-carregado e dividido por categorias.

Click & Share

Guarde receitas com a sua própria imagem de capa.

Forno misto 100°C.

Forno seco 220°C.

Forno de convecção 170°C.

Ciclos especiais

Com os ciclos especiais, **tem controlo total sobre o tempo e os sabores:**

Cocção Delta T

Obtenha um resultado uniforme e suculento.

Time's Up

Para cocções sincronizadas.

Cook & Go

Cozinhe pratos diferentes simultaneamente.

Arrefecimento rápido da câmara

Regeneração e fermentação com máxima precisão.

Opção de ciclo de manutenção

No final da cocção manual e/ou programada.

Codorniz recheada assada 180°C - Forno seco.

Avançados e intuitivos

Um **grande ecrã sensível ao toque e intuitiva,** com opção de 14 idiomas, permite controlar todos os detalhes com facilidade e preparar até os pratos mais complexos em tempo recorde. Configure o seu idioma e aceda rapidamente a todas as definições.

A tecnologia **CS Steam** gera vapor imediato, enquanto o **FCS (Fast Chimney System)** permite extrair a humidade sempre que necessário, garantindo o ponto certo em cada preparação.

Guarde as suas receitas e **personalize-as com imagens**. Recupere-as instantaneamente e ajuste a cozedura com total precisão para **servir cada prato no momento certo.** Os seus clientes não terão de esperar mais.

No final do serviço, ative o **sistema de lavagem automática** do CombiSteam, que utiliza o **CSClean**, com **4+1 ciclos de limpeza.** Assim, o seu forno estará sempre pronto para o ajudar a criar novas e deliciosas receitas.

Tecnologia ao serviço do chef

Entrada manual de humidade

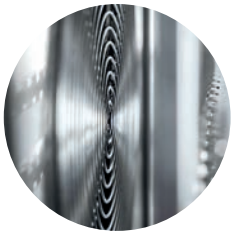
Função de entrada manual de humidade.

CS Steam

Tecnologia CS Steam para geração imediata de vapor. Vaporizador de alta eficiência.

Fast Chimney System

Tecnologia FCS programável para eliminação forçada da humidade.



Velocidades de ventilação

7 velocidades de ventilação ajustáveis e pulso com inversão automática do sentido de rotação.

Avançados e intuitivos

Ecrã tátil

Ecrã tátil multilingue de 10”.

Interface USB

Interface USB para carregamento e descarga de dados, incluindo dados HACCP.

Conexão WIFI

Preparado para ligação WIFI integrada.

Alarmes

Visualização de alarmes no ecrã com sistema de autodiagnóstico.

Robustos e seguros

O CombiSteam é um forno combinado robusto, com um coração tecnológico e um design refinado que cuida de cada detalhe.

A sua câmara de cozedura e o painel de controlo, fabricados em **aço inoxidável 304,** garantem durabilidade e higiene, enquanto o coletor de humidade e o sifão integrados otimizam o desempenho.

Graças ao sistema de **autodiagnóstico**, o CombiSteam deteta e comunica qualquer incidente diretamente no ecrã, assegurando um funcionamento contínuo.

Os fornos CombiSteam estão preparados para **conectividade WiFi.**

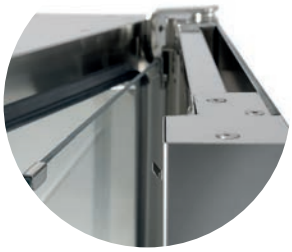
Construído para durar

Projetado para resistir ao uso intensivo durante muitos anos

- ✔ Construção monolítica em aço inoxidável 304, sem dobras, evita o acúmulo indesejado de gorduras e garante uma limpeza mais eficiente. Durabilidade elevada assegurada.
- ✔ Estrutura do painel de controlo em aço inoxidável 304.
- ✔ Estrutura frontal do forno sem parafusos.
- ✔ Painel de controlo facilmente removível.
- ✔ Lateral direita de fácil acesso.
- ✔ Compartimento do motor com acesso facilitado.
- ✔ Compartimento de recolha de condensação integrado.
- ✔ Sonda multiponto com ligação externa à câmara de cozedura.
- ✔ Sifão integrado com sistema de arrefecimento automático da água de drenagem, eliminando a necessidade de instalar tubagens resistentes a altas temperaturas (HX-711 / HX-1111 / HX-211T).
- ✔ Pés com altura regulável.
- ✔ Preparado para kit de empilhamento.
- ✔ Suporte de tabuleiros com guias anti-tombamento facilmente removíveis.
- ✔ Estrutura da pega leve e ergonómica, em conformidade com as normas HACCP.
- ✔ Possibilidade de abertura à direita / esquerda (deve ser indicada no momento da encomenda).
- ✔ Porta com vidro duplo, alto isolamento térmico, inspeção fácil e paragem de segurança na abertura. Iluminação halógena com várias lâmpadas no interior da câmara de cozedura.

Acesso fácil

Compartimento do painel de controlo com acesso facilitado.



Vidro duplo

Porta com vidro duplo, alto isolamento térmico, inspeção fácil e paragem de segurança na abertura.

Vedante da porta

O vedante da porta garante um isolamento da mais alta qualidade.

Sifão integrado

Sifão de drenagem de água integrado (HX-711 / HX-1111 / HX-211T).

Economia de espaço

A posição longitudinal do tabuleiro gastronorm 1/1 permite o uso de todas as subdivisões dos vários tamanhos GN disponíveis: GN 1/1, GN 1/2, GN 2/3. Reduz em até 30% a perda de calor ao abrir a porta do forno.

Croissant tradicional. Forno pré-aquecido a 180°C - 200°C.

O espaço não é problema. A produção também não

Quer tenha pouco espaço ou uma cozinha de grande produção, adaptamo-nos às suas necessidades, garantindo desempenho e qualidade, independentemente do tamanho do seu estabelecimento.

Se trabalha em **espaços pequenos,** como **food trucks, rotisserias ou pequenos restaurantes urbanos**, o forno HX-611 adapta-se às suas necessidades sem comprometer o desempenho. E se atua em **cozinhas de grande porte, como hospitais, escolas, empresas ou supermercados,** a capacidade do forno HX-211T permitirá preparar centenas de refeições em tempo recorde.

Ambos os modelos contam com ecrã sensível ao toque intuitiva e três modos de cocção (vapor, convecção e combinado). Incorporam toda a tecnologia CombiSteam, garantindo máxima flexibilidade em quantidade, preparações e tempos, pois são projetados para se adaptar a qualquer ritmo de trabalho.

HX-611

Forno CombiSteam compacto

- Capacidade: 6 bandejas GN 1/1.
- Painel integrado na porta.
- A melhor cocção em formato compacto.

HX-211T

Forno CombiSteam com carro

- Capacidade: 1 carro com 20 bandejas GN 1/1 (incluso).
- Ideal para supermercados e grandes serviços de catering coletivo.
- Perfeito para grandes cozinhas de refeitórios escolares, empresariais, hospitalares e para o retalho em grande escala.
- Combine com o **abatedor de temperatura AT-20CHS,** compatível com o seu forno.

Manutenção sem complicações

Todos os fornos da série CombiSteam estão desenhados para reduzir o consumo, os custos e o desperdício, sem comprometer o seu rendimento

Manutenção fácil e rápida

A câmara de cozedura, totalmente lavável, cumpre as normas de higiene mais exigentes, garantindo segurança e limpeza em cada serviço.

Além disso, a manutenção dos fornos CombiSteam da Sammic é rápida e simples, graças ao fácil acesso aos seus componentes, o que minimiza o tempo de inatividade e garante que o forno esteja sempre pronto para oferecer o melhor desempenho.

Autolimpeza

Chuveiro retrátil

Chuveiro retrátil integrado opcional.

Carregamento de detergente

Função de carregamento de detergente.

Limpeza automática

Limpeza automática do forno com CSClean monocomponente (4+1 ciclos).

Compartimento de detergente

Compartimento de detergente monocomponente integrado para o sistema CSClean (lavagem).

Personalize a sua instalação

Acessórios para oferecer a solução que precisa.
As opções e acessórios disponíveis permitem adaptar a instalação às necessidades de cada estabelecimento

Opções

Escolha o forno entre os modelos disponíveis e as opções para cada modelo

Chuveiro retrátil integrado

Opcional para os modelos HX-611, HX-711, HX-1111. O chuveiro está incluído no forno HX-211T.

Abertura para o lado esquerdo

Escolha a abertura padrão para o lado direito ou a opção para o lado esquerdo, conforme a distribuição da sua cozinha.

Acessórios

Personalize a sua instalação com a ampla gama de acessórios disponíveis

Coifas de condensação

Guias internas de 600 x 400 mm para HX-711 / HX-1111

Suportes para fornos CombiSteam

Carrinhos para forno HX-211T

Acessórios para instalação em coluna

Sondas para fornos CombiSteam

Detergente para fornos CombiSteam

Assadeiras e grelhas para fornos CombiSteam

Recipiente para fritar HX.

Grelha HX.

Tabuleiro para 6 ovos HX.

Tabuleiro para frangos HX.

Gastronorm CombiSteam HX

	HX-611	HX-711	HX-1111	HX-211T
Capacidade				
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
Distância entre bandejas	70 mm	70 mm	70 mm	70 mm
Potência				
Potência total	7500 W	11000 W	17000 W	31500 W
Grau de protecção IP	IPx4	IPx4	IPx4	IPx4
Capacidade de carga	30 kg	35 kg	45 kg	90 kg
Carga máxima por bandeja	5 kg	5 kg	5 kg	5 kg
Distâncias para a instalação				
Lado esquerdo	500 mm	500 mm	500 mm	500 mm
Lado direito	50 mm	50 mm	50 mm	50 mm
Parte traseira	50 mm	50 mm	50 mm	50 mm
Parte superior	500 mm	500 mm	500 mm	500 mm
Conexión hidráulica				
Conexão de auto-limpeza	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"
Conexão de vapor (água descalcificada)	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"
Pressão de água de alimentação (bar)	1.5 - 5 bar	1.5 - 5 bar	1.5 - 5 bar	1.5 - 5 bar
Diâmetro de descarga	32 mm	32 mm	32 mm	32 mm
Dimensões exteriores (L x P x A)				
Dimensões 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 líquido	79 kg	105 kg	142 kg	225 kg

Innovative Cooking Solutions

by Sammic

Salmonete e legumes assados 180°C – Forno misto.

sammic

#AEleiçãoAcertada sammic.pt

AENOR GESTIÓN DE LA CALIDAD ISO 9001 ER-0437/1/96

IQNET

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

07/2025 - 0009535 - Copyright 2025 © Sammic S.L.