



COMBISTEAM GASTRONORMOFEN HX-1111

Kapazität: 11 Bleche von GN 1/1.



NAHRUNGMITTELAUFBEWAHRUNG UND SOUS-VIDE
COMBISTEAM GASTRONORMÖFEN HX

BESCHREIBUNG

- ✓ Ideal für Restaurants, Catering, Grillhäuser, Hotels mit Küche, Kantinen,...
- ✓ Professioneller Kombidämpfer mit Touchscreen und Kapazität für 11 Bleche aus unserer Gastronorm-Linie.
- ✓ Wählen Sie zwischen Dampf-, Umluft- und Kombi-Garen.
- ✓ Programmieren Sie bis zu 999 Rezepte mit einer einfachen Berührung.
- ✓ Kochen Sie bis zu 11 Gerichte gleichzeitig.

Garen

- ✓ Heissluftgaren, kombiniertes Garen und Dampfgaren nach Zeit oder mit Kernsonde.
- ✓ Temperatur einstellbar von 30°C bis 280°C.
- ✓ Manueller, programmierter und/oder automatischer Garmodus.
- ✓ Manuelles und/oder automatisches Vorheizen einstellbar bis 300°C.
- ✓ WARTUNGSZYKLUS am Ende des manuellen und/oder programmierten Garens.
- ✓ Spezielle Zyklen: Delta T-Garen, Time's up für synchrones Garen, Cook&Go für gleichzeitiges Garen, schnelles Abkühlen des Garraums, Regeneration und Aufgehen.
- ✓ Manuelle Feuchtigkeitszufuhr-Funktion.
- ✓ FastSteam-Technologie für sofortige Dampferzeugung.
- ✓ CSSteam-Technologie für Dampferzeugung mit hocheffizientem Verdampfer (je nach Modell).
- ✓ Programmierbare FCS-Technologie (Fast Chimney System) zur Erzwingung der Entfernung von Feuchtigkeit.
- ✓ Automatische SCS-Technologie (Smart Chimney System) zur Erzwingung der Entfernung von Feuchtigkeit
- ✓ Einstellbare Belüftungsgeschwindigkeiten (7) und eine Belüftung mit Impulsen mit automatischer Umkehrung der Drehrichtung.

Rezepte

- ✓ Vorinstalliertes und in Kategorien unterteiltes Rezeptbuch CSRECIPES.

- ✓ Rezeptbuch MYCOOKBOOK zum Speichern von Rezepten in individualisierbaren Ordnern.
- ✓ Bis zu 10 Garphasen, die für jedes Programm gespeichert werden können.
- ✓ Click & Share-Funktion zum Speichern von Rezepten mit Ihrem eigenen Titelbild.

Display

- ✓ Mehrsprachiges 10-Zoll-Touchscreen-Display.
- ✓ USB-Schnittstelle zum Hoch- und Herunterladen von Daten (einschließlich HACCP-Daten).
- ✓ Betriebsbereit für eine integrierte WIFI-Verbindung.
- ✓ Visualisierung der angezeigten Alarme mit dem Selbstdiagnosesystem.

Struktur und Verbrauch

- ✓ Eingebaute Garraum aus Edelstahl 304.
- ✓ Bedienfeld aus Edelstahl 304.
- ✓ Frontstruktur des Ofens mit schraubenlosem System.
- ✓ Bedienfeld leicht abnehmbar.
- ✓ Rechte Seitenwand leicht zugänglich.
- ✓ Motorraum leicht zugänglich.
- ✓ Integrierte Kondensatsammelwanne.
- ✓ Mehrpunkt-Kernsonde mit externem Anschluss an den Garraum.
- ✓ Integrierter Wasserablass-Siphon.
- ✓ Höhenverstellbare Füße.
- ✓ Vorrichtung für stapelbares Kit.
- ✓ Leicht abnehmbares Gestell für Backbleche.
- ✓ Ergonomische und leichte Griffstruktur gemäß HACCP-Standards.
- ✓ Prädisposition zur Umkehrbarkeit der R/L-Tür* (optional nur bei Bestellung).
- ✓ Doppelglas-Tür mit hoher Wärmedämmung leicht zu inspizierender und safety fanstop beim Öffnen
- ✓ Halogenbeleuchtung mit mehreren Lampen im Garraum.

Selbstreinigung

- ✓ Optionale integrierte versenkbare Handbrause.
- ✓ Automatisches Waschen des Ofens mit Mono-Komponente CS Clean (4 + 1 Zyklen)
- ✓ Reinigungsmittel-Ladefunktion.
- ✓ Integriertes Ein-Produkt-Reinigungsmittel-Fach für CS Clean (Waschen).



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

einzelkatalog
aktualisiert 26/09/2025



COMBISTEAM GASTRONORMOFEN HX-1111

Kapazität: 11 Bleche von GN 1/1.



ENTHÄLT

- ✓ Multipoint-Sonde.
- ✓ Automatische Reinigung mit Ein-Produkt-Reinigungsmit-teltank.
- ✓ WLAN- und USB-Konnektivität.

OPTIONAL

- Option für Linksöffnung.
- Spannung 230V 3~
- Sous-vide-Sonde.
- Integrierte Dusche.
- Kondensationshaube.
- Gestell für 600 x 400 mm Bleche.
- Säulen-Kombinationskit.
- Ständer.

ZUBEHÖR

- Kondensationshauben
- 600 x 400 mm Innenführungen für HX-711 / HX-1111
- Ständer für CombiSteam Öfen
- Zubehör zum Kombinieren von Öfen
- Sonden für CombiSteam-Öfen
- Gitter HX
- Reiniger für CombiSteam-Öfen
- Schale für 6 Eier HX
- Bratblech HX
- Hähnchengrill HX

TECHNISCHE DATEN

Vermögen

Schalenart: GN 1/1

Anzahl der Schalen: 11
 Abstand zwischen Tablett: 70 mm
 Lastkapazität: 45 kg
 Maximale Belastung pro Schale: 5 kg

Leistung

Leistung: 17000 W
 IP Protection grade: IPx4

Abstände für die Installation

Linke Seite: 500 mm
 Rechte Seite: 50 mm
 Hinterer Teil: 50 mm
 Oben: 500 mm

Hydraulikanschluss

Anschluss für Selbstreinigung: 3/4"
 Dampfanschluss (entkalktes Wasser): 3/4"
 Druck der Wasserzufuhr (bar): 1.5 - 5 bar
 Durchmesser des Abflusses: 32 mm

Aussenabmessungen

Aussenabmessungen: 850 x 890 x 1170mm
 Nettogewicht: 142 kg
 Crated dimensions
 915 x 1000 x 1330 mm
 Bruttogewicht: 162 kg

VERFÜGBARE MODELLE

5120078 HX-1111D 380-415/50-60/3N

5120079 HX-1111I 380-415/50-60/3N

5120080 HX-1111DD 380-415/50-60/3N

5120081 HX-1111ID 380-415/50-60/3N

* Fragen sie nach der Verfügbarkeit von sonderversionen

NAHRUNGMITTELAUFBEWAHRUNG UND SOUS-VIDE
COMBISTEAM GASTRONORMÖFEN HX

 **sammic** | sammic.com
 Food Service Equipment Manufacturer

Polígono Basarte, 1. phone +34 943 15 72 36
 20720 Azkoitia, Spain sales@sammic.com



Projekt	Datum
Ref.	Anzahl
Zugelassen	

einzelkatalog
aktualisiert 26/09/2025