



DESCRIÇÃO COMERCIAL

- ✓ Ideal para restaurantes, catering, churrasqueiras, hotéis com cozinha, cantinas,...
- ✓ Forno combinado profissional com ecrã tátil e capacidade para 11 bandejas da nossa linha Gastronorm.
- ✓ Escolha entre cocção a vapor, por convecção e combi.
- ✓ Programe até 999 receitas com um simples toque.
- ✓ Cozinhe até 11 pratos ao mesmo tempo.

Cozimento

- ✓ Cozimento por convecção, combinado e vapor com tempo ou com sonda no núcleo.
- ✓ Temperatura ajustável de 30°C a 280°C.
- ✓ Modos de cozimento manual, programado e/ou automático.
- ✓ Pré-aquecimento manual e/ou automático regulável até 300°.
- ✓ Ciclo de MANUTENÇÃO no final do cozimento manual e/ou programado.
- ✓ Ciclos especiais: Cozimento Delta T, Time's up para cozimento sincronizado, Cook&Go para cozimento simultâneo, resfriamento rápido da câmara de cozimento, regeneração e fermentação.
- ✓ Função de entrega manual de umidade.
- ✓ Tecnologia FastSteam para geração imediata de vapor.
- ✓ Tecnologia CSSteam para geração de vapor com vaporizador de alta eficiência.
- ✓ Tecnologia FCS (Fast Chimney System) programável para remoção forçada da umidade.
- ✓ Tecnologia automática SCS (Smart Chimney System) para remoção forçada da umidade.
- ✓ Velocidades de ventilação ajustáveis (7) e um pulso com inversão automática do sentido de rotação.

Receitas

- ✓ Livro de receitas CSRECIPES pré-carregado e dividido em categorias.

- ✓ Livro de receitas MYCOOKBOOK para salvar receitas em pastas personalizáveis.
- ✓ Podem ser armazenadas até 10 fases de cozimento para cada programa.
- ✓ Função Click&Share para salvar receitas com sua própria imagem de capa.

Recursos avançados em todos os modelos

- ✓ Tela sensível ao toque multilíngue de 10".
- ✓ Interface USB para upload e download de dados (incluindo dados HACCP).
- ✓ Preparado para conexão WIFI integrada.
- ✓ Exibição de alarmes no display com sistema de autodiagnóstico.

Tecnologia e construção

- ✓ Câmara de cozimento prensada em aço inoxidável 304.
- ✓ Estrutura do painel de controle em aço inoxidável 304.
- ✓ Estrutura frontal do forno com sistema sem parafusos.
- ✓ Painel de controle facilmente removível.
- ✓ Lado direito de fácil acesso.
- ✓ Compartimento do motor de fácil acesso.
- ✓ Compartimento integrado para coleta de condensação.
- ✓ Sonda no núcleo multiponto com conexão externa à câmara de cozimento.
- ✓ Sifão de drenagem de água integrado.
- ✓ Pés ajustáveis em altura.
- ✓ Preparado para kit empilhável.
- ✓ Suporte de bandejas com estrutura facilmente removível.
- ✓ Estrutura de manuseio leve e ergonômica, em conformidade com os padrões HACCP.
- ✓ Possibilidade de abertura à direita / esquerda (somente pode ser solicitado no momento do pedido).
- ✓ Porta de vidro duplo com alto isolamento térmico e fácil inspeção e parada de segurança ao abrir. Iluminação halógena com múltiplas lâmpadas no interior da câmara de cozimento.

Autolimpeza

- ✓ Ducha retrátil integrada opcional.
- ✓ Limpeza automática do forno com CS Clean monocomponente (4+1 ciclos).
- ✓ Função de carregamento de detergente.
- ✓ Compartimento de detergente monocomponente integrado para CS Clean (lavagem).



FORNO GASTRONORM COMBISTEAM HX-1111

Capacidade: 11 bandejas de GN 1/1.



INCLUI

- ✓ Sonda multiponto.
- ✓ Lavagem automática com depósito para detergente mono produto.
- ✓ Conectividade Wifi e USB.

OPCIONAL

- ☐ Opção de abertura à esquerda.
- ☐ Voltagem 230V 3~
- ☐ Sonda sous-vide.
- ☐ Ducha integrada.
- ☐ Campana de condensação.
- ☐ Suporte para bandejas 600 x 400 mm.
- ☐ Kit de composição em coluna.
- ☐ Suporte.

ACESSÓRIOS

- ☐ Campanas de condensação
- ☐ Guias de 600 x 400 mm para HX-711 / HX-1111
- ☐ Suportes para fornos CombiSteam
- ☐ Acessórios para instalação em coluna
- ☐ Sondas para fornos CombiSteam
- ☐ Grelha HX
- ☐ Detergente para fornos CombiSteam
- ☐ Bandeja para 6 ovos HX
- ☐ Bandeja para fritar HX
- ☐ Grelha para frangos HX

ESPECIFICAÇÕES

Capacidade

Tipo de bandeja: GN 1/1

Número de bandejas: 11
Distância entre bandejas: 70 mm
Capacidade de carga: 45 kg
Carga máxima por bandeja: 5 kg

Potência

Potência Total: 17000 W
Grau de proteção IP: IPx4

Distâncias para a instalação

Lado esquerdo: 500 mm
Lado direito: 50 mm
Parte traseira: 50 mm
Parte superior: 500 mm

Conexão hidráulica

Conexão de auto-limpeza: 3/4"
Conexão de vapor (água descalcificada): 3/4"
Pressão de água de alimentação (bar): 1.5 - 5 bar
Diâmetro de descarga: 32 mm

Dimensões exteriores

Dimensões exteriores: 850 x 890 x 1170mm
Peso líquido: 142 kg
Dimensões da embalagem: 915 x 1000 x 1330 mm
Peso bruto: 162 kg

MODELOS DISPONÍVEIS

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

* Consulte para versões especiais

CONSERVAÇÃO DE ALIMENTOS E SOUS-VIDE
FORNOS GASTRONORM COMBISTEAM HX



sammic.pt

Fabricante de equipamentos de hotelaria

Fontes Pereira de Melo, 24 A e B

2795082 - Linda-a-Velha

portugal@sammic.com

Tel.: +351 21 415 0316

Tel.: +351 21 414 1367



Projeto

Data

Ref.

Uds.

Aprovado

ficha do produto
atualizada 26/09/2025