



FOUR GASTRONORM COMBISTEAM HX-711

Capacité : 7 plateaux de GN 1/1.



CONSERVATION DES ALIMENTS ET SOUS-VIDE
FOURS GASTRONORM COMBISTEAM HX

DESCRIPTION COMMERCIALE

- ✓ Idéal pour les restaurants, traiteurs, pâtisseries, hôtels avec cuisine, cantines,...
- ✓ Four mixte professionnel avec écran tactile et capacité pour 7 plateaux de notre gamme Gastronorm.
- ✓ Choisissez entre la cuisson à la vapeur, par convection et combinée.
- ✓ Programmez jusqu'à 999 recettes d'un simple geste.
- ✓ Cuisinez jusqu'à 7 plats en même temps.

Cuisson

- ✓ Cuisson à convection, combinée et à la vapeur au temps ou avec sonde à cœur.
- ✓ Température réglable de 30°C à 280°C.
- ✓ Mode de cuisson manuel, programmé et/ou automatique.
- ✓ Préchauffage manuel et/ou automatique réglable jusqu'à 300°C.
- ✓ Cycle de MAINTIEN en fin de cuisson manuelle et/ou programmée.
- ✓ Cycles spéciaux: cuisson en Delta T, Time's up pour la cuisson synchronisée, Cook&Go pour les cuissons simultanées, refroidissement rapide de la chambre de cuisson, régénération et lavage.
- ✓ Fonction distribution manuelle d'humidité.
- ✓ Technologie FastSteam pour la génération immédiate de vapeur.
- ✓ Technologie CSSteam pour la génération de vapeur avec steamer à haut rendement (selon modèle).
- ✓ Technologie programmable FCS (Fast Chimney System) pour l'élimination forcée de l'humidité.
- ✓ Technologie automatique SCS (Smart Chimney System) pour l'élimination forcée de l'humidité.
- ✓ Vitesses de ventilation réglables (7) et une à impulsions avec inversion automatique du sens de rotation.

Recettes

- ✓ Livre de recettes CSRECIPES préchargé et subdivisé par catégories.
- ✓ Livre de recettes MYCOOKBOOK pour enregistrer des recettes sur des dossiers personnalisables.

- ✓ Jusqu'à 10 phases de cuisson pouvant être mémorisées pour chaque programme.
- ✓ Fonction Click&Share pour enregistrer des recettes avec votre propre image de couverture.

Affichage

- ✓ Écran tactile multilingue de 10 pouces.
- ✓ Interface USB pour le téléchargement de données (y compris les données HACCP).
- ✓ Prêt pour une connexion WIFI intégrée.
- ✓ Visualisation des alarmes sur écran avec système d'autodiagnostic.

Structure et technologie

- ✓ Chambre de cuisson en acier inoxydable 304.
- ✓ Panneau de commande en acier inoxydable 304.
- ✓ Structure avant du four avec système « screwless ».
- ✓ Panneau de commande facile à extraire.
- ✓ Côté latéral droit d'accès facile.
- ✓ Logement moteurs d'accès facile.
- ✓ Logement de collecte de condensation intégré.
- ✓ Sonde à cœur multipoint avec connexion externe à la chambre de cuisson.
- ✓ Siphon d'évacuation d'eau intégré.
- ✓ Pieds réglables en hauteur.
- ✓ Prédiposition pour kit de superposition.
- ✓ Support de plaque à four avec structure facile à extraire.
- ✓ Structure poignée ergonomique et légère conforme aux normes HACCP.
- ✓ Prédiposition de réversibilité de porte D/G (option uniquement au moment de la commande).
- ✓ Double porte vitrée à haute isolation thermique et facile à inspecter et safety fanstop à l'ouverture Éclairage halogène à plusieurs lampes à l'intérieur de la chambre de cuisson.

Nettoyage

- ✓ Douchette rétractable intégrée en option.
- ✓ Lavage automatique du four avec mono-composant CS Clean (4 + 1 cycles)
- ✓ Fonction chargement détergent.
- ✓ Logement détergent mono-produit intégré pour CS Clean (lavage).



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

fiche commerciale
mise à jour 26/09/2025



FOUR GASTRONORM COMBISTEAM HX-711

Capacité : 7 plateaux de GN 1/1.



INCLUS

- ✓ Sonde multipoint.
- ✓ Lavage automatique avec réservoir de détergent mono-produit.
- ✓ Connectivité Wifi et USB.

OPTIONS

- Option d'ouverture à gauche.
- Tension 230V 3~
- Sonde sous-vide.
- Douche intégrée.
- Hotte de condensation.
- Support pour plateaux 600 x 400 mm.
- Kit de composition en colonne.
- Support.

ACCESSOIRES

- Hottes de condensation
- Guides de 600 x 400 mm pour HX-711 / HX-1111
- Socles pour fours CombiS-team
- Accessoires pour la superposition des fours
- Sondes pour fours CombiS-team
- Grille HX
- Détergent pour fours CombiS-team
- Plateau pour 6 œufs HX
- Plateau pour fritures HX
- Grille pour poulets HX

SPÉCIFICATIONS

Capacité

Type de plateau: GN 1/1

Nombre de niveaux: 7
 Distance entre niveaux: 70 mm
 Capacité de charge: 35 kg
 Charge maximale par niveau: 5 kg

Puissance

Puissance totale: 11000 W
 Degré de protection IP: IPx4

Distances pour l'installation

Côté gauche: 500 mm
 Côté droit: 50 mm
 Arrière: 50 mm
 Partie supérieure: 500 mm

Connexion hydraulique

Connexion auto-nettoyage: 3/4"
 Connexion vapeur (eau adouci): 3/4"
 Pression d'eau d'alimentation (bar): 1.5 - 5 bar
 Diamètre de vidange: 32 mm

Dimensions extérieures

Dimensions extérieures: 850 x 890 x 890mm
 Poids net: 105 kg
 Dimensions extérieures de la machine emballée
 915 x 1000 x 1045 mm
 Volume emballé: 0.95 m³
 Poids brut: 123 kg

MODÈLES DISPONIBLES

5120074	HX-711D 380-415/50-60/3N
5120075	HX-711I 380-415/50-60/3N
5120076	HX-711DD 380-415/50-60/3N
5120077	HX-711ID 380-415/50-60/3N
5120083	HX-711D 230/60/3

* Nous consulter pour des versions spéciales

CONSERVATION DES ALIMENTS ET SOUS-VIDE
FOURS GASTRONORM COMBISTEAM HX



FRANCE
sammic.fr

P.A.E. les Joncaux
Bât. des Transitaires, bureau C
64700 - Hendaye

france@sammic.com
Tel.: +33 5 59 20 99 70

EXPORT

sammic.com

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



Projet

Date

Réf.

Unités.

Approuvé

fiche commerciale
mise à jour 26/09/2025