



FORNO GASTRONORM COMBISTEAM HX-711

Capacità: 7 teglie di GN 1/1.



DESCRIZIONE COMMERCIALE

- ✓ Ideale per ristoranti, catering, rosticcerie, hotel con cucina, mense,...
- ✓ Forno combinato professionale con schermo touch e capacità per 7 teglie della nostra linea Gastronorm.
- ✓ Scegli tra cottura a vapore, convezione e combinata.
- ✓ Programma fino a 999 ricette con un semplice tocco.
- ✓ Cucina fino a 7 piatti contemporaneamente.

Cottura

- ✓ Cottura a convezione, combinata ed a vapore a tempo o con sonda cuore.
- ✓ Temperatura regolabile da 30°C a 280°C.
- ✓ Modalità di cottura manuale, programmata e/o automatica.
- ✓ Preriscaldamento manuale e/o automatico regolabile fino a 300°.
- ✓ Ciclo di MANTENIMENTO al termine della cottura manuale e/o programmata.
- ✓ Cicli speciali: cottura in Delta T, Time's up per cotture sincronizzate, Cook&Go per cotture simultanee, raffreddamento rapido camera di cottura, rigenerazione e lievitazione.
- ✓ Funzione erogazione manuale umidità.
- ✓ Tecnologia FastSteam per la generazione di vapore immediato.
- ✓ Tecnologia CSSteam per la generazione di vapore con steamer ad alta efficienza (secondo modello).
- ✓ Tecnologia programmabile FCS (Fast Chimney System) per la rimozione forzata dell'umidità.
- ✓ Tecnologia automatica SCS (Smart Chimney System) per la rimozione forzata dell'umidità.
- ✓ Velocità di ventilazione regolabili (7) ed una ad impulsi con inversione automatica del senso di rotazione.

Ricette

- ✓ Ricettario CSRECIPES precaricato e suddiviso per categorie.
- ✓ Ricettario MYCOOKBOOK per il salvataggio delle ricette su cartelle personalizzabili.
- ✓ Fino a 10 fasi di cottura memorizzabili per ogni programma.

- ✓ Funzione Click&Share per il salvataggio delle ricette con la propria immagine di copertina.

Display touch screen

- ✓ Display touchscreen 10" multilingue.
- ✓ Interfaccia USB per upload e download dati (inclusi i dati HACCP).
- ✓ Predisposizione alla connessione WIFI integrata.
- ✓ Visualizzazione allarmi su display con sistema di autodiagnosi.

Struttura e consumi

- ✓ Camera di cottura stampata in acciaio inox 304.
- ✓ Struttura pannello comandi in acciaio inox 304.
- ✓ Struttura frontale forno con sistema screwless.
- ✓ Pannello comandi simply-removable.
- ✓ Fianco laterale destro simply-approachable.
- ✓ Vano motori simply-approachable.
- ✓ Vano raccogli condensa integrato.
- ✓ Sonda cuore multipunto con collegamento esterno alla camera di cottura.
- ✓ Sifone scarico acqua integrato.
- ✓ Piedini regolabili in altezza.
- ✓ Predisposizione stackable kit.
- ✓ Reggitegla con struttura simply-removable.
- ✓ Struttura maniglia ergonomica e leggera conforme agli standard HACCP.
- ✓ Predisposizione reversibilità porta D/S* (può essere richiesto solo al momento dell'ordine).
- ✓ Porta con doppio vetro ad elevato isolamento termico e facilmente ispezionabile e safety fanstop all'apertura. Illuminazione alogena multilampada interna alla camera di cottura.

Pulizia

- ✓ Doccetta retrattile integrata opzionale.
- ✓ Lavaggio automatico forno con monocomponente CS Clean (4+1 cicli).
- ✓ Funzione carica detergente.
- ✓ Vano detergente monoprodotto integrato per CS Clean (lavaggio).





FORNO GASTRONORM COMBISTEAM HX-711

Capacità: 7 teglie di GN 1/1.



INCLUSO

- ✓ Sonda multipunto.
- ✓ Lavaggio automatico con serbatoio per detergente monocomponente.
- ✓ Connettività Wifi e USB.

OPZIONALE

- Opzione di apertura a sinistra.
- Tensione 230V 3~
- Sonda sous-vide.
- Doccia integrata.
- Cappa di condensazione.
- Supporto per teglie 600 x 400 mm.
- Kit di composizione a colonna.
- Supporto.

ACCESSORI

- Cappe di condensazione
- Guide da 600 x 400 mm per HX-711 / HX-1111
- Supporti per forni CombiSteam
- Accessori per la sovrapposizione dei forni
- Sonde per forni CombiSteam
- Teglie e griglie per forni CombiSteam
- Detergente per forni CombiSteam
- Vassoio per 6 uova HX
- Vassoio per friggere HX
- Griglia per polli HX

SPECIFICHE

Capacità

Tipo di vassoio: GN 1/1

Numero di vassoi: 7
 Distanza tra vassoi: 70 mm
 Capacità di carico: 35 kg
 Carico massimo per vassoio: 5 kg

Potenza

Potenza Totale: 11000 W
 Grado di protezione IP: IPx4

Distanze per l'installazione

Lato sinistro: 500 mm
 Lato destro: 50 mm
 Parte posteriore: 50 mm
 Parte superiore: 500 mm

Connesione idraulica

Connesione auto-pulente: 3/4"
 Connesione vapore (acqua decalcificata): 3/4"
 Pressione acqua di alimentazione (bar): 1.5 - 5 bar
 Diametro scarico: 32 mm

Dimensioni esterne

Dimensioni esterne: 850 x 890 x 890mm
 Peso netto: 105 kg
 Dimensioni del pacchetto: 915 x 1000 x 1045 mm
 Volume imballato: 0.95 m³
 Peso lordo: 123 kg

MODELLI DISPONIBILI

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

* Consulta per versioni speciali

LA CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI E COTTURA SOTTOVUOTO
FORNI GASTRONORM COMBISTEAM HX



sammic.it

Food Service Equipment Manufacturer
 Via M. Bignamini 2/C
 24047 - Treviglio (BG)
 italia@sammic.com
 Tel.: +39 0363 1847403



Progetto

Data

Rif.

Unità

Approvato

scheda del prodotto
aggiornato 26/09/2025