



DESCRIÇÃO COMERCIAL

- ✓ Forno ideal para supermercados e grandes serviços de catering coletivo.
- ✓ Ecrã tátil, design robusto e tecnologia fiável.
- ✓ HX-211T: forno extragrande com carro para 20 tabuleiros, que combina design, robustez e precisão.
- ✓ Perfeito para grandes cozinhas de cantinas escolares, empresariais e hospitalares, assim como na venda a retalho em grande escala.

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.
- ✓ 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 COMBISTEAM HX-211T

Capacidade: 1 carro com 20 tabuleiros GN 1/1 (incluído).



INCLUI

- ✓ Sonda multiponto.
- ✓ Ducha integrada.
- ✓ Lavagem automática com depósito para detergente mono produto.
- ✓ 1 carro para 20 tabuleiros GN 1/1.
- ✓ Conectividade Wifi e USB.

OPCIONAL

- ☐ Carro para 16 tabuleiros de 600 x 400 mm.
- ☐ Carro para 16 tabuleiros GN 1/1.
- ☐ Sonda sous-vide.

ACESSÓRIOS

- ☐ Carros para forno HX-211T
- ☐ Sondas para fornos CombiS-team
- ☐ Grelha HX
- ☐ Detergente para fornos CombiSteam
- ☐ Bandeja para 6 ovos HX
- ☐ Bandeja para fritar HX
- ☐ Grelha para frangos HX

ESPECIFICAÇÕES

Capacidade

Carro gn 1/1: 1
Tipo de bandeja: GN 1/1

Número de bandejas: 20
Distância entre bandejas: 70 mm
Capacidade de carga: 90 kg
Carga máxima por bandeja: 5 kg

Potência

Potência Total: 31500 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: 900 x 890 x 1915mm
Peso líquido: 225 kg
Dimensões da embalagem: 980 x 1010 x 2095 mm
Volume embalado: 2.07 m³
Peso bruto: 265 kg

MODELOS DISPONÍVEIS

5120082 HX-211T 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