



HORNO COMBISTEAM HX-711D 380-415/50-60/3N

Capacidad: 7 bandejas de GN 1/1.



5120074

Hosteleria10.com



DESCRIPCIÓN COMERCIAL

Restaurantes, catering, asadores, hoteles con cocina, cantinas,...HX-711 es el horno combi profesional con pantalla táctil equipado con 7 bandejas de nuestra línea Gastronorm. La tecnología no es un límite para la creatividad del chef.

Elige entre cocción al vapor, por convección y combi. Programa hasta 999 recetas con un simple toque. Cocina hasta 7 platos al mismo tiempo.

Cocción

- ✓ Cocción por convección, combinada y vapor con tiempo o con sonda al corazón.
- ✓ Temperatura ajustable de 30°C a 280°C.
- ✓ Modos de cocción manual, programado y/o automático.
- ✓ Precalentamiento manual y/o automático regulable hasta 300°.
- ✓ Ciclo de MANTENIMIENTO al final de la cocción manual y/o programada.
- ✓ Ciclos especiales: Cocción Delta T, Time's up para cocción sincronizada, Cook&Go para cocción simultánea, enfriamiento rápido de la cámara de cocción, regeneración y fermentación.
- ✓ Humidificador manual.
- ✓ Tecnología FastSteam para generación inmediata de vapor.
- ✓ Tecnología YesSteam para generación de vapor con vaporizador de alta eficiencia.
- ✓ Tecnología FCS (Fast Chimney System) programable para eliminación forzada de la humedad.
- ✓ Tecnología automática SCS (Smart Chimney System) para eliminación forzada de la humedad.
- ✓ Velocidades de ventilación ajustables (7) y un pulso con inversión automática del sentido de rotación.

Recetas

- ✓ Libro de recetas YESRECIPES precargado y dividido en categorías.
- ✓ Libro de recetas MYCOOKBOOK para guardar recetas en carpetas personalizables.
- ✓ Se pueden almacenar hasta 10 fases de cocción para cada programa.

ma.

- ✓ Función Click&Share para guardar recetas con tu propia imagen de portada.

Prestaciones avanzadas en todos los modelos

- ✓ Pantalla táctil multilingüe de 10".
- ✓ Interfaz USB para carga y descarga de datos (incluidos datos HACCP).
- ✓ Predisposición para conexión WIFI integrada.
- ✓ Visualización de alarmas en display con sistema de autodiagnóstico.

Tecnología y construcción

- ✓ Cámara de cocción prensada en acero inoxidable 304.
- ✓ Estructura del panel de control en acero inoxidable 304.
- ✓ Estructura frontal del horno con sistema sin tornillos.
- ✓ Panel de control fácilmente extraíble.
- ✓ Lado lateral derecho de fácil acceso.
- ✓ Compartimento del motor de fácil acceso.
- ✓ Compartimento integrado de recogida de condensación.
- ✓ Sonda al corazón multipunto con conexión externa a la cámara de cocción.
- ✓ Sifón de drenaje de agua integrado.
- ✓ Pies regulables en altura.
- ✓ Predisposición kit apilable.
- ✓ Portabandejas con estructura fácilmente extraíble.
- ✓ Estructura de mango ligera y ergonómica que cumple con los estándares HACCP.
- ✓ Posibilidad de apertura derecha / izquierda (sólo se puede solicitar en el momento del pedido).
- ✓ Puerta de doble acristalamiento con alto aislamiento térmico y fácil inspección y paro de seguridad al abrir. Iluminación halógena con múltiples lámparas en el interior de la cámara de cocción.

Autolimpieza

- ✓ Ducha retráctil integrada opcional.
- ✓ Limpieza automática del horno con CS Clean monocomponente (4+1 ciclos).
- ✓ Función de carga de detergente.
- ✓ Compartimento de detergente monoproducto integrado para CS Clean (lavado).

INCLUIDO

- ✓ Sonda multipunto. producto.
- ✓ Lavado automático con depósito para detergente mono
- ✓ Conectividad Wifi y USB.

OPCIONAL

- Opción de apertura a la izquierda.
- Voltaje 230V 3~
- Sonda sous-vide.
- Ducha integrada.
- Campana de condensación.
- Soporte para bandejas 600 x 400 mm.
- Kit de composición en columna.
- Soporte.

ACCESORIOS

- Campanas de condensación
- Guías interiores de 600 x 400 mm para HX-711 / HX-1111
- Soportes para hornos CombiSteam
- Accesorios para instalación en columna
- Sondas para hornos CombiSteam
- Bandejas y parrillas para hornos CombiSteam
- Detergente para hornos CombiSteam

ESPECIFICACIONES

CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS Y SOUS-VIDE
HORNO GASTRONORM COMBISTEAM



ficha de producto
actualizado 06/01/2025



HORNO COMBISTEAM HX-711D 380-415/50-60/3N

Capacidad: 7 bandejas de GN 1/1.



5120074

Capacidad

Tipo de bandeja: GN 1/1
Número de bandejas: 7
Paso entre bandejas: 70 mm

Capacidad de carga: 35 kg
Carga máxima por bandeja: 5 kg

Potencia

Potencia total: 11000 W
Grado de protección IP: IPx4

Alimentación eléctrica: 380 V / 50-60 Hz / 3N~ ()

Distancias para la instalación

Lado izquierdo: 500 mm
Lado derecho: 50 mm
Parte trasera: 50 mm

Parte superior: 500 mm

Conexión hidráulica

Conexión auto-limpieza: 3/4"
Conexión vapor (agua descalcificada): 3/4"
Presión de agua de alimentación (bar): 1.5 - 5 bar
Diámetro de desagüe: 32 mm

Dimensiones exteriores

Dimensiones exteriores: 850 x 890 x 890mm
Peso neto: 105 kg

Dimensiones del embalaje
915 x 1000 x 1045 mm
Volumen del embalaje: 0.95 m³
Peso bruto: 123 kg

CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS Y SOUS-VIDE
HORNO GASTRONORM COMBISTEAM



Fabricante de Equipos para Hostelería
ESPAÑA EXPORT
www.sammic.es es.sammic.com
Basarte 1 Basarte 1
27720 Azkoitia, Spain 27720 Azkoitia, Spain
ventas@sammic.com sales@sammic.com
Tel.: +34 943 15 70 95 Tel.: +34 943 15 72 36



Proyecto	Fecha
Ref.	Uds.
Aprobado	

ficha de producto
actualizado 06/01/2025