



Horno combi Hobart 061 E eléctrico 6 bandejas GN 1/1 compacto. Solución profesional para cocinar con vapor, convección o mixto con máxima precisión.

En EquipoH lo recomendamos por su versatilidad y rapidez.

Ideal para restaurantes, cafeterías y cocinas con espacio reducido.

Catálogo de hornos de convección industriales

El horno combi Hobart 061 E está diseñado para cocinas profesionales que necesitan **máxima versatilidad en poco espacio**, combinando vapor, convección y cocción mixta en un solo equipo.

Con capacidad para 6 bandejas GN 1/1 y una producción estimada de 40 a 100 comidas diarias, es una solución ideal para negocios que buscan eficiencia, control y resultados consistentes.

* Características técnicas del horno combi 061E

- Capacidad: 6 bandejas GN 1/1
- Producción diaria: 40 - 100 comidas
- Potencia: 9,3 kW
- Alimentación: 400V / 3N
- Dimensiones: 920 x 846 x 899 mm
- Peso: 113 - 117 kg
- Temperatura: hasta 250 °C
- Modos de cocción: vapor, convección, mixto, regeneración
- Control táctil VisioPAD
- Sistema AirControl (ventilación ajustable)
- CoreControl (ajuste automático temperatura)
- JetControl (enfriamiento rápido)
- Sonda de temperatura al corazón (opcional)
- Programación hasta 100 recetas
- Limpieza automática (opcional)
- Sistema HACCP integrado



¿Necesitas un horno combi compacto pero de uso intensivo?

Si trabajas en una cocina con espacio limitado, sabes lo complicado que es mantener productividad sin saturar la línea de cocción.

Necesitas un equipo que haga de todo: cocinar, regenerar, vaporizar, hornear... sin ocupar más espacio ni complicar el trabajo.



Hobart 061 E: rendimiento profesional en formato reducido

Este horno destaca por su capacidad de adaptación. Puedes trabajar desde cocción a baja temperatura (30 °C) hasta convección a 250 °C, pasando por vapor y combinaciones precisas de humedad.

Gracias a su sistema AirControl, el calor se distribuye de forma uniforme, asegurando resultados homogéneos en todas las bandejas.

Además, su sistema CoreControl ajusta automáticamente la energía según la carga, reduciendo consumo energético y optimizando tiempos.

La tecnología de inyección directa de vapor elimina tiempos de precalentamiento innecesarios, mejorando la eficiencia en cada servicio.



Objeción habitual: "Se me quedará pequeño"

Si tu volumen está entre 40 y 100 servicios diarios, este horno está perfectamente dimensionado. Y si creces, puedes escalar con modelos superiores manteniendo la misma lógica de uso.



¿Qué debes tener en cuenta para elegir el horno combi que realmente necesitas?

Debes analizar el número de servicios diarios, el tipo de elaboraciones (panadería, carnes, regeneración), el espacio disponible en cocina y el nivel de automatización necesario.

También es clave valorar la capacidad GN, la potencia y si necesitas funciones avanzadas como sonda al corazón o limpieza automática.

¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque es uno de los hornos más equilibrados del mercado para cocinas pequeñas o medianas. Ofrece tecnología avanzada, facilidad de uso y resultados constantes sin complicaciones. Es una apuesta segura para quien busca profesionalizar su cocina sin sobredimensionar la inversión.

!!! Sobre el fabricante: HOBART

Hobart es una de las marcas de gama alta en maquinaria de hostelería e industria alimentaria

La compañía especializada en industria alimentaria cuida sus productos en detalle a partir del diseño, construcción y servicio postventa de la totalidad del producto. Cada paso de la cadena de producción está sujeto a análisis y control detallados, por personal capacitado y competente profesionalmente. Los trabajadores reciben apoyo constante con cursos de capacitación, que permiten un alto nivel profesional de toda la estructura productiva.



¿No sabes si este horno combi se ajusta a tu necesidades? ¡No lo dudes y ponte en contacto con nosotros!

Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 920 x 846 x 899 mm