



Horno combi Hobart 101 E eléctrico 10 bandejas GN 1/1 alto rendimiento. Equipo profesional para hasta 150 servicios diarios con control táctil, sistema HACCP y máxima eficiencia.

En EquipoH lo recomendamos por su equilibrio entre capacidad y precisión.

Ideal para restaurantes, hoteles y colectividades.

Catálogo de hornos de convección industriales

El horno combi Hobart 101 E está diseñado para cocinas profesionales que necesitan **más capacidad sin perder control ni precisión**. Con 10 bandejas GN 1/1 y capacidad para entre 80 y 150 comidas diarias, es una solución perfecta para restaurantes con volumen medio-alto.

Permite trabajar con vapor, convección y cocción mixta, garantizando resultados homogéneos en todas las bandejas y optimizando tiempos de servicio.

* Características técnicas del horno combi 101 E

- Capacidad: 10 bandejas GN 1/1
- Producción diaria: 80 - 150 comidas
- Dimensiones: 920 x 846 x 1.069 mm
- Potencia: 15,3 kW
- Alimentación: 400V / 3N
- Peso: 126 - 130 kg
- Temperatura: hasta 250 °C
- Modos de cocción:
 - Vapor (30-98 °C)
 - Convección (hasta 250 °C)
 - Mixto (30-250 °C)
 - Regeneración
- Control táctil VisioPAD
- Sistema AirControl (ventilación ajustable)
- CoreControl (ajuste automático energía)
- JetControl (enfriamiento rápido)
- TwinControl (respaldo de funcionamiento)
- Sonda corazón (opcional)
- Programación hasta 100 recetas
- Limpieza automática (opcional)
- Sistema HACCP integrado

¿Necesitas un horno combi compacto pero de uso intensivo?

Cuando tu cocina empieza a crecer, el problema ya no es solo cocinar... es mantener consistencia en cada servicio.

Más volumen implica más presión: platos iguales, tiempos ajustados y menos margen de error.

Aquí necesitas un horno que responda como un equipo completo.

Hobart 101 E: rendimiento industrial en formato versátil

Este modelo es el paso natural cuando el 6 bandejas se queda corto. Mantiene la misma lógica de uso, pero aumenta la capacidad para trabajar con mayor volumen sin complicar la operativa.

Gracias al sistema AirControl, el calor se distribuye de forma uniforme en todas las bandejas, evitando diferencias de cocción.

El sistema CoreControl ajusta automáticamente la potencia según la carga, reduciendo consumo energético y mejorando eficiencia.

Además, el sistema de vapor por inyección directa elimina tiempos de espera y mejora la rapidez en servicio.

Objeción habitual: "Es demasiado para mi cocina"

Si estás entre 80 y 150 servicios diarios, este es el tamaño correcto. Quedarte corto te obligará a duplicar procesos y perder eficiencia.

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

Debes analizar el número de servicios diarios, el tipo de producción (carta, menú, regeneración), la rotación de platos y el espacio disponible. También es clave valorar la capacidad GN, potencia, automatización y funciones como limpieza automática o sonda al corazón según el perfil del responsable de cocina.


¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque es uno de los hornos más equilibrados para cocinas profesionales en crecimiento. Permite aumentar producción sin cambiar la forma de trabajar, manteniendo control, calidad y eficiencia.

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!**

Horno combi Hobart 101 E eléctrico 10 bandejas GN 1/1 alto rendimiento



Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 920 x 846 x 1.069 mm