

Horno combi Hobart 201 G a gas 20 bandejas GN 1/1 máxima producc



Horno combi Hobart 201 G a gas 20 bandejas GN 1/1 máxima producción. Diseñado para grandes cocinas con hasta 300 servicios diarios, combina potencia a gas con control digital y eficiencia energética.

En EquipoH lo recomendamos para producción intensiva.

Ideal para colectividades, hospitales y catering.

Catálogo de hornos de convección industriales

El horno combi Hobart 201 G es la solución ideal para cocinas profesionales que necesitan **máxima producción con eficiencia energética**, aprovechando la potencia del gas para reducir costes operativos en servicios continuos.

Con capacidad para 20 bandejas GN 1/1 y producción de hasta 300 comidas diarias, está diseñado para cocinas centrales, hospitales y grandes operaciones de catering.

Características técnicas del horno combi 201 G

- Capacidad: 20 bandejas GN 1/1
- Producción diaria: 160 - 300 comidas
- Dimensiones: 990 x 862 x 1.947 mm
- Alimentación: Gas + conexión eléctrica auxiliar
- Potencia gas: alto rendimiento térmico
- Consumo eléctrico auxiliar: 0,7 kW / 230V
- Peso: 250 - 261 kg
- Temperatura: hasta 250 °C
- Modos de cocción:
 - Vapor (30-98 °C)
 - Convección (hasta 250 °C)
 - Mixto (30-250 °C)
 - Regeneración
- Sistema AirControl (3 ventiladores)
- CoreControl (optimización automática de energía)
- JetControl (enfriamiento rápido)
- TwinControl (seguridad operativa)
- Control táctil VisioPAD + mando giratorio
- Programación hasta 100 recetas
- Sistema HACCP integrado
- Limpieza automática (opcional)
- Sonda corazón (opcional)



¿Necesitas un horno de convección compacto pero de uso intensivo?

Cuando trabajas con grandes volúmenes, el reto no es solo cocinar... es hacerlo de forma eficiente, constante y con costes controlados.

El gas se convierte en una ventaja clave cuando la producción es continua.



Hobart 201 G: potencia industrial con eficiencia energética

Este modelo combina lo mejor de dos mundos:

- Potencia del gas para reducir costes
- Precisión digital para controlar cada proceso

Gracias a su sistema AirControl con múltiples ventiladores, garantiza una cocción uniforme incluso a plena carga.

El sistema de inyección directa de vapor elimina tiempos de espera, mientras que

CoreControl ajusta automáticamente la energía para optimizar consumo.

Además, su sistema HACCP integrado permite controlar y registrar todos los procesos de cocción para cumplir normativas sanitarias.

Objeción habitual: "El gas es más difícil de controlar"

Con este equipo no. Mantienes la precisión de un horno eléctrico, pero con el ahorro energético del gas.

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

Debes analizar el volumen de producción, la frecuencia de uso, el coste energético (gas vs eléctrico), el tipo de servicio y la necesidad de automatización. También es clave valorar la capacidad GN, la eficiencia energética y el control de procesos según el perfil del responsable de compras.


¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque es una solución pensada para cocinas que trabajan muchas horas al día. Si buscas reducir costes sin perder rendimiento ni control, este horno es una de las mejores opciones del mercado.

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 de convección se ajusta a tu necesidades? ¡No lo dudes y ponte en contacto con nosotros!**

Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 990 x 862 x 1.947 mm