

Horno combi Hobart 201 E eléctrico 20 bandejas GN 1/1 máxima produ



Horno combi Hobart 201 E eléctrico 20 bandejas GN 1/1 máxima producción. Equipo profesional para hasta 300 servicios diarios con control total, sistema HACCP y máxima eficiencia.

En EquipoH lo recomendamos para cocinas de alta demanda.

Ideal para colectividades, hospitales y catering.

Catálogo de hornos de convección industriales

El horno combi Hobart 201 E está diseñado para cocinas profesionales que necesitan **producción continua, precisión y control total en grandes volúmenes.**

Con capacidad para 20 bandejas GN 1/1 y una producción de hasta 300 comidas diarias, es una solución perfecta para cocinas centrales, hospitales y grandes servicios de restauración.

Características técnicas del horno combi 201 E

- Capacidad: 20 bandejas GN 1/1
- Producción diaria: 160 - 300 comidas
- Dimensiones: 990 x 862 x 1.947 mm
- Potencia: 27,7 kW
- Alimentación: 400V / 3N
- Intensidad: 42,4 A
- Peso: 250 - 261 kg
- Temperatura: hasta 250 °C

Modos de cocción:

- Vapor (30-98 °C)
- Convección (hasta 250 °C)
- Mixto (30-250 °C)
- Regeneración

Tecnología incluida:


- Sistema AirControl (3 ventiladores, distribución uniforme)
- 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 en producción masiva, necesitas estabilidad, repetibilidad y control total.

No puedes depender de equipos que varían resultados o generan cuellos de botella en horas punta.

Hobart 201 E: producción industrial sin comprometer el control

 Este horno está diseñado para trabajar de forma continua, manteniendo resultados homogéneos en todas las bandejas incluso a plena carga.

Gracias a su sistema AirControl con múltiples ventiladores, el calor se distribuye de forma uniforme en toda la cámara.

El sistema CoreControl ajusta automáticamente la potencia según la carga, reduciendo el consumo energético sin afectar al rendimiento.

Además, la inyección directa de vapor permite trabajar sin tiempos muertos, mejorando la productividad en cocina profesional.



Objeción habitual: "Consume mucho al ser eléctrico"

Es cierto que la potencia es alta, pero su eficiencia energética y control inteligente compensan el consumo, especialmente en producciones continuas.



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

Debes analizar el volumen de producción en hora punta, el número de bandejas necesarias simultáneamente, el tipo de servicio y la disponibilidad energética (eléctrica o gas). También es clave valorar automatización, limpieza y control de procesos según el perfil del responsable de compras.



¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque es un horno pensado para trabajar sin parar. Si necesitas estabilidad, rendimiento y resultados constantes en grandes volúmenes, este equipo responde. Es una solución profesional para cocinas que no pueden fallar.



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!

Horno combi Hobart 201 E eléctrico 20 bandejas GN 1/1 máxima produ

Ficha técnica:

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