

Horno combi Hobart 202 G a gas 20 bandejas GN 2/1 máxima capacidad



Horno combi Hobart 202 G a gas 20 bandejas GN 2/1 máxima capacidad. Diseñado para producciones de hasta 400 servicios diarios, combina potencia a gas y control digital.

En EquipoH lo recomendamos para cocinas industriales de alto volumen.

Ideal para colectividades, hospitales y catering.

Catálogo de hornos de convección industriales

El horno combi Hobart 202 G es una solución diseñada para cocinas profesionales que necesitan **máxima capacidad productiva y eficiencia energética.**

Con 20 bandejas GN 2/1 y capacidad de hasta 250-400 comidas diarias, este equipo está pensado para grandes producciones donde el rendimiento continuo y el control son críticos.

Características técnicas del horno combi 202 G

- Capacidad: 20 bandejas GN 2/1
- Producción diaria: 250 - 400 comidas
- Dimensiones: 990 x 1.187 x 1.947 mm
- Alimentación: Gas + conexión eléctrica auxiliar
- Consumo eléctrico auxiliar: 0,7 kW / 230V
- Peso: 320 - 350 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 (ventiladores con 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 algo más que potencia... necesitas **capacidad real y eficiencia constante.**

Aquí es donde los hornos GN 2/1 marcan la diferencia: más producto por carga, menos ciclos, más rentabilidad.



Hobart 202 G: máxima producción con eficiencia energética

Este modelo es el más potente de la gama. Su formato GN 2/1 permite duplicar la  carga respecto a modelos estándar, reduciendo tiempos operativos y aumentando la productividad.

Gracias a su sistema AirControl, el calor se distribuye de forma uniforme incluso en cargas completas, garantizando resultados homogéneos.

El sistema CoreControl ajusta automáticamente la potencia según la carga, optimizando el consumo energético, mientras que la tecnología de vapor por inyección directa elimina tiempos de espera.

Además, el uso de gas permite reducir costes operativos en cocinas que trabajan muchas horas al día.

Objeción habitual: "Es demasiado grande para mi operativa"

Si estás en producción intensiva o cocina central, este tamaño no es exceso, es eficiencia. Reducir ciclos es clave para mejorar rentabilidad.

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

Debes analizar el volumen de producción en hora punta, el tamaño de bandejas (GN 1/1 vs GN 2/1), la frecuencia de uso y el coste energético (gas o eléctrico). También es clave valorar la automatización, la capacidad real por ciclo y el perfil del responsable de compras en cocinas de gran volumen.


¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque es un horno pensado para producción industrial real. Si necesitas capacidad, eficiencia y control en grandes volúmenes, este equipo es una apuesta segura para eliminar cuellos de botella y optimizar costes.

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

Horno combi Hobart 202 G a gas 20 bandejas GN 2/1 máxima capacid



ponte en contacto con nosotros!

Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 990 x 1.187 x 1.947 mm