

Horno combi Hobart 202 E eléctrico 20 bandejas GN 2/1 máxima capac



Horno combi Hobart 202 E eléctrico 20 bandejas GN 2/1 máxima capacidad. Diseñado para producciones de hasta 400 servicios diarios, ofrece control total, eficiencia y máxima precisión.

En EquipoH lo recomendamos para cocinas industriales exigentes.

Ideal para colectividades, hospitales y catering.

Catálogo de hornos de convección industriales

El horno combi Hobart 202 E está diseñado para cocinas profesionales que necesitan **máxima capacidad, precisión y estabilidad en producciones intensivas.**

Con 20 bandejas GN 2/1 y capacidad para entre 250 y 400 comidas diarias, este equipo es ideal para cocinas centrales, hospitales y grandes operaciones de catering.

*Características técnicas del horno combi 201 E

- Capacidad: 20 bandejas GN 2/1
- Producción diaria: 250 - 400 comidas

Horno combi Hobart 202 E eléctrico 20 bandejas GN 2/1 máxima capac

- Dimensiones: 990 x 1.187 x 1.947 mm
- Potencia: 54,7 kW
- Alimentación: 400V / 3N
- Intensidad: 81,3 A
- 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 de alta precisión)
- 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, cada ciclo cuenta.

No puedes permitirte errores, tiempos muertos o falta de capacidad. Necesitas un equipo que responda siempre.

Hobart 202 E: máxima producción con control total

Este es el modelo más potente en versión eléctrica. Su formato GN 2/1 permite trabajar con grandes cantidades por ciclo, optimizando tiempos y reduciendo procesos.

El sistema AirControl garantiza una distribución uniforme del calor en toda la cámara, incluso a plena carga.

El sistema CoreControl ajusta automáticamente la potencia para optimizar el consumo energético sin perder rendimiento.

Además, la inyección directa de vapor mejora la eficiencia y elimina tiempos de espera entre procesos.

Objeción habitual: "Consume mucho al ser eléctrico"

Es cierto que la potencia es elevada, pero su eficiencia y control inteligente hacen que el coste por producción sea competitivo, especialmente en cocinas de uso intensivo.

¿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, el tipo de servicio (producción continua, regeneración o línea caliente) y la disponibilidad energética. También es clave valorar la automatización, el control HACCP y la eficiencia operativa según el perfil del responsable de compras.


¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque es un horno diseñado para producción industrial real. Si necesitas capacidad máxima, control total y resultados constantes, este equipo responde sin compromisos. Es ideal para cocinas donde no hay margen de error.

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 1.187 x 1.947 mm