



**Horno combi Hobart Chef's Combi 061 G a gas 6 bandejas GN 1/1 compacto.** Diseñado para cocinas con hasta 100 servicios diarios, ofrece eficiencia, facilidad de uso y bajo consumo.

En EquipoH lo recomendamos para negocios pequeños.

Ideal para bares, cafeterías y restaurantes.

## **Catálogo de hornos de convección industriales**

El Chef's Combi 061 G es un horno combi profesional pensado para cocinas que necesitan **rendimiento, simplicidad y control sin complicaciones.**

Con capacidad para 6 bandejas GN 1/1 y producción de entre 30 y 100 comidas diarias, es ideal para negocios que buscan profesionalizar su cocina sin sobredimensionar la inversión.

---

## **Características técnicas del horno chef's combi 061 G**

- Capacidad: 6 bandejas GN 1/1
- Producción diaria: 30 - 100 comidas
- Carga total máxima: 30 kg
- Dimensiones: 852 x 826 x 898 mm
- Alimentación: Gas + eléctrico auxiliar
- Potencia gas: 15 kW
- Consumo eléctrico auxiliar: 0,5 kW
- Peso: 180 kg
- Temperatura:
- Convección: 30 - 300 °C
- Vapor: 30 - 100 °C
- Vapor combinado: hasta 300 °C
- Control de humedad: 0 - 100 %
- 5 velocidades de ventilador con inversión
- Pantalla táctil 10"
  
- **Tecnología incluida:**
- Global OS (sistema operativo intuitivo)
- Chef's Guide (cocción guiada automática)
- Auto Climate (ajuste automático de humedad y temperatura)
- Menu Mix (cargas mixtas inteligentes)
- Combi Care (limpieza automática inteligente)
- Sonda corazón multipunto
- Sistema HACCP con almacenamiento de datos

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

Si tienes un equipo reducido, poco espacio y necesitas sacar servicio rápido, sabes lo importante que es tener un horno que no falle.

No quieres depender de personal altamente cualificado ni perder tiempo ajustando parámetros constantemente.

### **Chef's Combi 061 G: rendimiento profesional en formato compacto**

Este horno está diseñado para facilitar el trabajo diario. Gracias al sistema Chef's Guide, el propio equipo ajusta automáticamente los parámetros de cocción según el resultado deseado.

El sistema Auto Climate regula la humedad y temperatura de forma automática, garantizando resultados consistentes sin necesidad de experiencia avanzada.

Además, Menu Mix permite cocinar distintos alimentos al mismo tiempo sin mezclar sabores ni comprometer resultados, optimizando cada servicio.

### **Objeción habitual: "Es pequeño para mi cocina"**

Es pequeño en tamaño, pero muy eficiente en producción. Para negocios de hasta 100 servicios diarios, es más que suficiente y mucho más rentable.

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

Debes analizar el volumen de producción diaria, el espacio disponible en cocina, el nivel técnico del personal y el tipo de servicio. También es clave valorar la automatización, el consumo energético y la facilidad de limpieza según el perfil del responsable de cocina.


### **¿Por qué lo recomienda EquipoH?**

Porque es uno de los hornos más equilibrados del mercado para pequeños negocios. Reduce errores, simplifica procesos y mejora la rentabilidad desde el primer día. Es perfecto para quien quiere profesionalizar su cocina sin complicarse.

### **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 Chef's Combi 061 G a gas 6 bandejas GN 1/1 compacto



---

### Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 852 x 826 x 898 mm