



Horno combinado Hobart Chef's Combi 061 E compacto de alto rendimiento. En EquipoH lo recomendamos por su facilidad de uso, precisión de cocción y bajo consumo.

Ideal para restaurantes, colectividades o cocinas con producción media que buscan un horno mixto profesional fiable y eficiente.

Catálogo de hornos de convección industriales

El horno combinado Hobart Chef's Combi 061 E es una solución profesional diseñada para cocinas que requieren versatilidad, precisión y eficiencia en espacios compactos. Con capacidad para **6 bandejas GN 1/1**, permite gestionar entre **30 y 100 comidas diarias**, adaptándose a entornos exigentes como restaurantes, caterings o colectividades.

Su tecnología combina convección, vapor y cocción mixta, con un rango de temperatura de **30 a 300 °C** y control de humedad del **0 al 100%**, garantizando resultados constantes en cualquier tipo de elaboración.

* Características técnicas del horno chef's combi 061 E

- Capacidad: 6 x GN 1/1
- Producción diaria: 30 - 100 comidas
- Carga máxima: 30 kg
- Distancia entre niveles: 83 mm
- Temperatura: 30 °C a 300 °C
- Vapor: 30 °C a 100 °C
- Vapor sobrecalentado: hasta 130 °C
- Control de humedad: 0% - 100%
- Dimensiones: 852 x 826 x 898 mm
- Potencia eléctrica: 10,5 kW
- Peso: 140 kg
- Conectividad: Ethernet + USB
- Sonda de temperatura multipunto
- Limpieza automática inteligente

¿Necesitas un horno combinado compacto pero de uso intensivo?

Si trabajas en una cocina donde el ritmo no para, sabes lo difícil que es mantener la consistencia en cada plato. Falta de tiempo, personal con diferentes niveles de experiencia o picos de producción pueden afectar directamente a la calidad.

Este horno está pensado precisamente para eso: para que cualquier miembro del equipo pueda sacar platos perfectos sin depender de años de experiencia. Menos errores, menos mermas y más control en cada servicio.

Hobart Chef's Combi 061: rendimiento industrial en formato compacto

Este horno no es solo versátil, es inteligente. Incorpora sistemas como:

- **CHEF'S GUIDE:** automatiza la cocción según el resultado deseado
- **COMBI CLIMATE CONTROL:** ajusta temperatura y humedad con precisión
- **MENU MIX:** permite cocinar distintos alimentos simultáneamente
- **GLOBAL OS:** interfaz rápida e intuitiva tipo smartphone

Todo esto se traduce en una cocina más ágil, con menos supervisión y resultados constantes incluso en servicios intensos.

Además, su eficiencia energética permite reducir hasta un **15% el consumo energético y de materias primas**, algo clave en negocios donde el margen importa.



Objeción habitual: "Es una inversión alta"

Sí, no es un horno básico. Pero aquí no compras solo un equipo: compras estabilidad, ahorro operativo y tranquilidad. Menos errores, menos consumo, menos tiempo de trabajo. Y eso, en cocina profesional, se traduce directamente en rentabilidad.



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

Debes analizar:

- Número de servicios diarios (picos vs producción estable)
- Tipo de cocina (carta, menú, catering, colectividades)
- Espacio disponible en cocina
- Nivel técnico del personal
- Necesidad de automatización y estandarización

Un horno como este está pensado para responsables de cocina o compras que buscan eficiencia real, no solo potencia.



¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque es un horno que **reduce problemas reales en cocina**: errores humanos, tiempos de producción, consumo energético y mantenimiento.

Lo recomendamos para negocios que ya están funcionando y necesitan subir de nivel sin complicarse la vida. Es ese equipo que, una vez lo tienes, se convierte en imprescindible.



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 combinado Hobart Chef's Combi 061 E compacto de alto rendimiento



ponte en contacto con nosotros!

Ficha técnica:

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