



Horno combinado Hobart Chef's Combi 062 E eléctrico GN 2/1 alta capacidad. En EquipoH lo recomendamos por su precisión, versatilidad y control total de cocción.

Ideal para restaurantes, caterings y colectividades que buscan un horno mixto eléctrico potente y fiable.

Catálogo de hornos de convección industriales

El horno combinado Hobart Chef's Combi 062 E es una solución profesional pensada para cocinas que necesitan aumentar su producción sin perder control ni consistencia. Con capacidad para **6 bandejas GN 2/1**, permite gestionar entre **60 y 200 comidas diarias**, adaptándose perfectamente a entornos exigentes como colectividades, caterings o restaurantes de alto volumen.

Su sistema eléctrico garantiza precisión en cada proceso, con control total de temperatura, humedad y tiempos, ideal para cocinas que priorizan la estabilidad y repetibilidad en cada servicio.

* Características técnicas del horno chef's combi 062 E

- Capacidad: 6 x GN 2/1
- Producción diaria: 60 - 200 comidas
- Carga máxima: 60 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: 1042 x 976 x 898 mm
- Potencia eléctrica: 21,9 kW
- Peso: 170 kg
- Conexión: 400V trifásica
- Sonda multipunto + conectividad
- Limpieza automática inteligente

¿Necesitas un horno combinado eléctrico potente pero fácil de controlar?

Cuando el volumen de trabajo crece, necesitas equipos que respondan sin margen de error. El problema no es solo producir más, sino hacerlo siempre igual de bien.

Este horno está pensado para cocinas donde la consistencia es clave, independientemente de quién esté trabajando en ese momento.

Hobart Chef's Combi 062 E: precisión y control en cocinas profesionales

Este modelo destaca por su equilibrio entre potencia y control:

- Ajuste preciso de temperatura grado a grado
- Control de humedad con sonda Lambda
- 5 velocidades de ventilador con inversión
- Cocción uniforme incluso a máxima carga

Tecnologías que marcan la diferencia:

- **CHEF'S GUIDE:** automatiza resultados
- **COMBI CLIMATE CONTROL:** precisión total
- **MENU MIX:** cocción simultánea eficiente
- **GLOBAL OS:** manejo intuitivo tipo smartphone

Además, su eficiencia permite reducir consumos y optimizar procesos, algo clave en cocinas con alto volumen diario.

Objeción habitual: "Consume mucho al ser eléctrico"

Sí, pero también es más preciso. Y esa precisión reduce mermas, errores y repeticiones. En muchos casos, el ahorro viene por eficiencia operativa, no solo por energía.

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

Debes analizar:

- Volumen real de producción diaria
- Tipo de cocina (menú, carta, producción masiva)
- Disponibilidad de instalación eléctrica
- Nivel de automatización que necesitas
- Perfil del equipo de cocina

Este horno está pensado para responsables de cocina que buscan control total y estandarización.

¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque es un horno que elimina incertidumbre en cocina.

Cuando tienes volumen, necesitas control. Y este equipo lo da: precisión, repetibilidad y facilidad de uso. Es una inversión segura para negocios que ya están en marcha y quieren optimizar.

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.

Horno combinado Hobart Chef's Combi 062 E eléctrico GN 2/1 alta capacid



¿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): 1042 x 976 x 898 mm