



Horno combinado Hobart Chef's Combi 102 G gas GN 2/1 máxima producción.

En EquipoH lo recomendamos por su enorme capacidad, eficiencia y fiabilidad en uso intensivo.

Ideal para colectividades, catering y cocinas centrales con alto volumen diario.

Catálogo de hornos de convección industriales

El horno combinado Hobart Chef's Combi 102 G está diseñado para entornos profesionales con **altísima demanda de producción**. Con capacidad para **10 bandejas GN 2/1**, permite gestionar entre **150 y 300 comidas diarias**, siendo ideal para cocinas centrales, hospitales, caterings o grandes colectividades.

Gracias a su funcionamiento a gas, ofrece una gran potencia térmica y eficiencia energética en usos continuos, manteniendo siempre un control preciso del proceso de cocción.

* Características técnicas del horno chef's combi 102 E

- Capacidad: 10 x GN 2/1
- Producción diaria: 150 - 300 comidas
- Carga máxima: 100 kg
- Distancia entre niveles: 67 mm
- Altura máxima bandeja: 65 mm
- Dimensiones: 1042 x 976 x 1075 mm
- Peso: 245 kg
- Potencia gas: 42 kW
- Potencia eléctrica auxiliar: 0,6 kW
- Conexión gas: G 3/4"
- Conexión eléctrica: 230 V
- Conexión agua: R 3/4"
- Evacuación: DN 40
- Sonda multipunto + conectividad
- Limpieza automática inteligente

¿Necesitas un horno combinado para producción masiva sin fallos?

Cuando tu cocina trabaja a gran escala, el problema no es solo cocinar... es mantener el control en cada ciclo, cada bandeja y cada servicio.

Errores, mermas o falta de consistencia pueden suponer pérdidas importantes. Este horno está pensado para eliminar ese riesgo.

Hobart Chef's Combi 102 G: rendimiento industrial real para grandes cocinas

Este modelo está preparado para trabajar sin descanso:

- Cocción homogénea incluso con cargas completas
- Control preciso de humedad para cualquier elaboración
- 5 velocidades de ventilador con inversión
- Adaptación automática según carga

Tecnologías que marcan la diferencia:

- **CHEF'S GUIDE:** automatiza resultados sin depender del operario
- **COMBI CLIMATE CONTROL:** precisión constante
- **MENU MIX:** permite cocinar diferentes alimentos simultáneamente
- **COMBI CARE:** limpieza automática eficiente

Además, permite reducir hasta un **15% el consumo energético y de materias primas**, algo clave en operaciones de gran volumen.

Objeción habitual: "Es demasiado grande para mi negocio"

Si no tienes volumen, no es tu horno. Pero si ya estás produciendo mucho o vas a escalar, este tipo de equipo evita cuellos de botella y te permite crecer sin límites.

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

Debes analizar:

- Producción diaria real y previsión de crecimiento
- Tipo de servicio (colectividades, catering, cocina central)
- Tamaño de bandejas (GN 1/1 vs GN 2/1)
- Coste energético y disponibilidad de gas
- Flujo operativo de la cocina

Este modelo está pensado para responsables de compras, chefs ejecutivos o gestores de producción que necesitan rendimiento continuo.

¿Por qué lo recomienda EquipoH?


Porque es un horno diseñado para negocio grande de verdad.

Reduce errores, optimiza costes y permite escalar producción con seguridad. Es una inversión estratégica para cocinas que no pueden fallar.

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 combinado Hobart Chef's Combi 102 G gas GN 2/1 máxima producc



Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 1042 x 976 x 1075 mm