



## Horno combinado Hobart Chef's Combi 102 E eléctrico GN 2/1 máxima producción.

En EquipoH lo recomendamos por su precisión, potencia y control total.

Ideal para colectividades, caterings y cocinas centrales con gran volumen diario.

## Catálogo de hornos de convección industriales

El horno combinado Hobart Chef's Combi 102 E está diseñado para cocinas profesionales que trabajan con **volúmenes muy elevados** y necesitan precisión absoluta en cada proceso. Con capacidad para **10 bandejas GN 2/1**, permite gestionar entre **150 y 300 comidas diarias**, siendo una solución ideal para cocinas centrales, hospitales o caterings de gran escala.

Su sistema eléctrico proporciona un control exacto de temperatura y humedad, garantizando resultados homogéneos incluso en cargas completas.

## \* 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: 190 kg
- Potencia eléctrica: 35,9 kW
- Conexión: 400 V trifásica
- Conexión agua: R 3/4"
- Evacuación: DN 40
- Sonda multipunto + conectividad
- Limpieza automática inteligente

## ¿Necesitas un horno combinado eléctrico para producción intensiva y precisa?

Cuando trabajas con grandes volúmenes, necesitas algo más que potencia: necesitas control absoluto.

Cada bandeja debe salir perfecta, independientemente de la carga, del momento del servicio o del operario. Este horno está pensado para garantizar exactamente eso.

## **Hobart Chef's Combi 102 E: precisión industrial para cocinas de alto volumen**

Este modelo ofrece un rendimiento excepcional en entornos exigentes:

- Control exacto de temperatura grado a grado
- Gestión precisa de humedad (0% a 100%)
- 5 velocidades de ventilador con inversión
- Cocción uniforme incluso a máxima carga

Tecnologías clave:

- **CHEF'S GUIDE:** automatiza procesos y reduce errores
- **COMBI CLIMATE CONTROL:** estabilidad total en cocción
- **MENU MIX:** producción simultánea eficiente
- **COMBI CARE:** limpieza automática optimizada

Además, permite reducir hasta un **15% el consumo energético y de materias**

---

**primas**, optimizando la rentabilidad en operaciones de gran escala.



### **Objeción habitual: "Consume eléctrico será elevado"**

Sí, pero también es el sistema más preciso. Esa precisión reduce mermas, errores y repeticiones. En producción masiva, eso supone un ahorro real.



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

Debes analizar:

- Volumen de producción actual y futuro
- Tipo de servicio (colectividades, cocina central, catering)
- Infraestructura eléctrica disponible
- Nivel de automatización necesario
- Flujo operativo de la cocina

Este modelo está orientado a responsables de compras, chefs ejecutivos y gestores de producción que necesitan control total y escalabilidad.



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

Porque es un horno diseñado para cocinas que no pueden fallar.

Máxima capacidad, máxima precisión y máxima eficiencia. Es la elección lógica cuando el volumen deja de ser pequeño y pasa a ser estratégico.



### **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 E eléctrico GN 2/1 máxima produ



---

### Ficha técnica:

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