

Horno combinado Hobart Combi-Plus 201 G gas 20 GN 1/1 máxima produc



Horno combinado Hobart Combi-Plus 201 G gas 20 GN 1/1 máxima producción.

En EquipoH lo recomendamos por su potencia, eficiencia energética y capacidad industrial.

Ideal para cocinas centrales, colectividades y caterings de gran volumen.

Catálogo de hornos de convección industriales

El horno combinado Hobart Combi-Plus 201 G está diseñado para cocinas profesionales con **altas necesidades de producción continua**. Con capacidad para **20 bandejas GN 1/1**, permite gestionar entre **160 y 300 comidas diarias**, siendo ideal para cocinas centrales, hospitales, caterings o colectividades de gran escala.

Su sistema de funcionamiento a gas permite reducir costes energéticos en entornos de uso intensivo, manteniendo un control preciso de la cocción.

* Características técnicas del horno combi-plus 201 G

- Capacidad: 20 x GN 1/1
- Producción diaria: 160 - 300 comidas
- Distancia entre niveles: 65 mm
- Dimensiones: 990 x 862 x 1947 mm
- Potencia gas: aprox. 42 kW
- Potencia eléctrica auxiliar: 0,7 kW
- Conexión gas: G 3/4"
- Conexión eléctrica: 230 V
- Peso: aprox. 261 kg
- Presión de agua: 1,5 - 6 bar
- Conexión drenaje: G 1 1/2
- Control digital VisioPAD
- Limpieza automática opcional

¿Necesitas un horno combinado de gas para gran volumen y eficiencia?

Cuando tu cocina trabaja a gran escala, el coste energético se convierte en un factor crítico.

Necesitas potencia, pero también eficiencia. Y sobre todo, necesitas mantener la calidad constante sin importar el volumen.

Hobart Combi-Plus 201 G: potencia de gas para cocinas industriales reales

Este horno está diseñado para producir de forma continua con máxima eficiencia:

- Sistema **AirControl** que asegura cocción uniforme en toda la cámara
- Control preciso de humedad para evitar mermas
- Función **Cool-Down** para cambios rápidos de temperatura
- Sensor de temperatura en el núcleo para máxima precisión

Tecnologías clave:

- **CoreControl**: adapta potencia según carga
- **JetControl**: enfriamiento rápido sin abrir puerta
- **TwinControl**: continuidad operativa garantizada

El resultado: más producción, menos consumo y mayor rentabilidad.



Objeción habitual: "El gas es más complejo de instalar"

Sí, pero en cocinas de alto volumen, el ahorro energético compensa rápidamente. Es una decisión estratégica, no solo técnica.



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

Debes analizar:

- Producción diaria actual y futura
- Tipo de servicio (colectividades, catering, cocina central)
- Coste energético (gas vs eléctrico)
- Infraestructura disponible
- Flujo de trabajo del equipo

Este modelo está pensado para responsables de compras y chefs ejecutivos que buscan eficiencia a gran escala.

¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque es un horno para producción industrial real.

Si tu cocina tiene volumen, este equipo reduce costes, mejora procesos y te permite trabajar con seguridad y consistencia.

!!! 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 Combi-Plus 201 G gas 20 GN 1/1 máxima producc



Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 990 x 862 x 1947 mm