

Horno combinado Hobart Combi-Plus 202 G gas 20 GN 2/1 máxima capacidad



Horno combinado Hobart Combi-Plus 202 G gas 20 GN 2/1 máxima capacidad.

En EquipoH lo recomendamos por su potencia extrema, eficiencia y automatización.

Ideal para cocinas centrales, hospitales y caterings de producción intensiva.

Catálogo de hornos de convección industriales

El horno combinado Hobart Combi-Plus 202 G está diseñado para cocinas profesionales que operan en **niveles máximos de producción**. Con capacidad para **20 bandejas GN 2/1**, permite gestionar entre **250 y 400 comidas diarias**, siendo una solución ideal para cocinas centrales, hospitales o grandes operaciones de catering.

Su sistema a gas proporciona una gran potencia térmica, optimizando el consumo energético en entornos de uso continuo.

***Características técnicas del horno combi-plus 202 G**

- Capacidad: 20 x GN 2/1
- Producción diaria: 250 - 400 comidas

Horno combinado Hobart Combi-Plus 202 G gas 20 GN 2/1 máxima capacid

- Distancia entre niveles: 65 mm
- Dimensiones: 990 x 1.187 x 1.947 mm
- Peso: 350 kg (gas)
- Potencia eléctrica auxiliar: 0,7 kW
- Conexión gas: G 3/4"
- Conexión eléctrica: 230 V
- Presión de agua: 1,5 - 6 bar
- Conexión drenaje: G 1 1/2
- Control: VisioPAD táctil
- Limpieza automática opcional (ciclo desde 19 min)



¿Necesitas un horno combinado para producción extrema sin margen de error?

Cuando trabajas en cocinas centrales o grandes colectividades, el margen de error desaparece.

No puedes permitirte fallos, ni tiempos muertos, ni resultados inconsistentes. Necesitas un equipo que responda siempre, con independencia del volumen o del momento.



Hobart Combi-Plus 202 G: potencia industrial para cocinas que no pueden parar

Este horno está diseñado para trabajar al máximo nivel:

- Sistema **AirControl** con distribución uniforme del calor
- Cocción homogénea incluso con cargas completas
- Control de humedad preciso para evitar mermas
- Función **Cool-Down** para cambios rápidos de temperatura

Tecnologías clave:

- **CoreControl**: regula automáticamente la potencia según carga
- **JetControl**: enfriamiento rápido sin abrir puerta
- **TwinControl**: continuidad operativa incluso ante fallos

Además, gracias a su sistema de inyección de vapor y optimización energética, reduce consumo de agua y energía, mejorando la rentabilidad global.



Objeción habitual: "Es demasiado grande"

Correcto, este horno no es para todos. Está pensado para cocinas que ya trabajan con volumen alto o que necesitan escalar. Si ese es tu caso, este equipo elimina cuellos de

botella.

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

Debes analizar:

- Producción diaria actual y previsión de crecimiento
- Tipo de servicio (colectividades, catering, cocina central)
- Tipo de bandeja (GN 1/1 vs GN 2/1)
- Coste energético (gas vs eléctrico)
- Flujo operativo de la cocina

Este modelo está orientado a responsables de compras y gestores de producción que necesitan eficiencia a gran escala.

¿Por qué lo recomienda EquipoH?


Porque es un horno pensado para producción industrial real.

Cuando el volumen es crítico, necesitas equipos que no fallen. Este horno aporta estabilidad, eficiencia y capacidad para crecer sin límites.

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!**

Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 990 x 1187 x 1947 mm