

## Horno combinado Hobart Combi-Plus 202 E eléctrico 20 GN 2/1 máxima produ



### **Horno combinado Hobart Combi-Plus 202 E eléctrico 20 GN 2/1 máxima producción.**

En EquipoH lo recomendamos por su precisión, capacidad industrial y automatización.

Ideal para cocinas centrales, hospitales y caterings con alto volumen.

## **Catálogo de hornos de convección industriales**

El horno combinado Hobart Combi-Plus 202 E está diseñado para cocinas profesionales que operan con **producción intensiva y constante**. 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 caterings de gran escala.

Su sistema eléctrico proporciona un control preciso de todos los parámetros de cocción, garantizando resultados homogéneos incluso en condiciones de máxima carga.

## \* Características técnicas del horno combi-plus 202 E

- Capacidad: 20 x GN 2/1
- Producción diaria: 250 - 400 comidas
- Distancia entre niveles: 65 mm
- Dimensiones: 990 x 1.187 x 1.947 mm
- Peso: 320 kg (eléctrico)
- Potencia eléctrica: 54,7 kW
- Conexión: 400 V trifásica
- Presión de agua: 1,5 - 6 bar
- Conexión drenaje: G 1 1/2
- Control: VisioPAD táctil
- Limpieza automática opcional (desde 19 min)

## ¿Necesitas un horno combinado eléctrico para producción masiva con máxima precisión?

Cuando trabajas con grandes volúmenes, la clave no es solo producir mucho, sino hacerlo siempre igual de bien.

En cocinas centrales o colectividades, necesitas un control absoluto de cada proceso para evitar errores, mermas y desviaciones de calidad.

## Hobart Combi-Plus 202 E: precisión industrial para cocinas de gran escala

Este horno ofrece un rendimiento excepcional en entornos exigentes:

- Control exacto de temperatura y humedad en todo momento
- Cocción homogénea incluso con cargas completas
- Sistema **AirControl** que garantiza distribución uniforme del calor
- Función **Cool-Down** para cambios rápidos entre procesos

Tecnologías clave:

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

Además, su sistema optimiza el consumo energético y reduce pérdidas de producto, algo clave en operaciones de gran volumen.



## **Objeción habitual: "El consumo eléctrico es muy elevado"**

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



## **¿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)
- Infraestructura eléctrica disponible
- Nivel de automatización necesario
- Flujo de trabajo del equipo

Este modelo está orientado a responsables de compras y chefs ejecutivos que buscan 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 una herramienta estratégica para operaciones de gran volumen.



## **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 202 E eléctrico 20 GN 2/1 máxima produ



---

### Ficha técnica:

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