

FICHA TÉCNICA

COMBI PLUS HOBART

6, 10 Y 20 NIVELES (ELECT)



HOBART

Horno COMBI plus

Principales beneficios:



AirControl: Resultados de cocción perfectos y constantes. Usted es el chef, ¡Usted decide cómo se hacen las cosas!



FastPAD: Nuestro control *FastPAD* está diseñado para operar de una manera simple e intuitiva. Se puede seleccionar fácilmente entre 250 programas guardados, también mediante imágenes.



CoreControl: Nuestro horno HOBART COMBI modifica los parámetros de forma automática para ajustar la cantidad y tipo de platillo que se está preparando para ahorrar hasta 15% de costos energéticos.



JetControl: El control *JetControl* enfría rápidamente la cámara de cocción cuando se requiere con agua o aire y con la puerta cerrada para ahorrar hasta 30% de consumo de agua.



Limpieza: Al presionar un botón, el horno combi activa rápidamente el sistema de limpieza totalmente automático, tomándole tan sólo 17 minutos para brindarle una limpieza profesional.



HPJ201E / HPJ202E
HPJ201G / HPJ202G



HPJ061E / HPJ061G

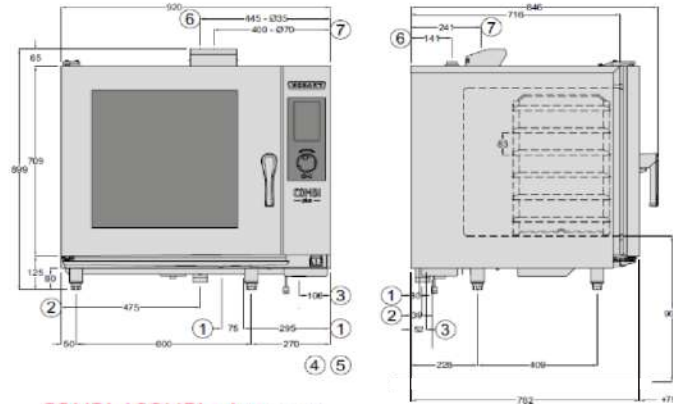


HPJ101E / HPJ102E
HPJ101G / HPJ102G

Horno COMBI plus

HPJ061E / HPJ01G

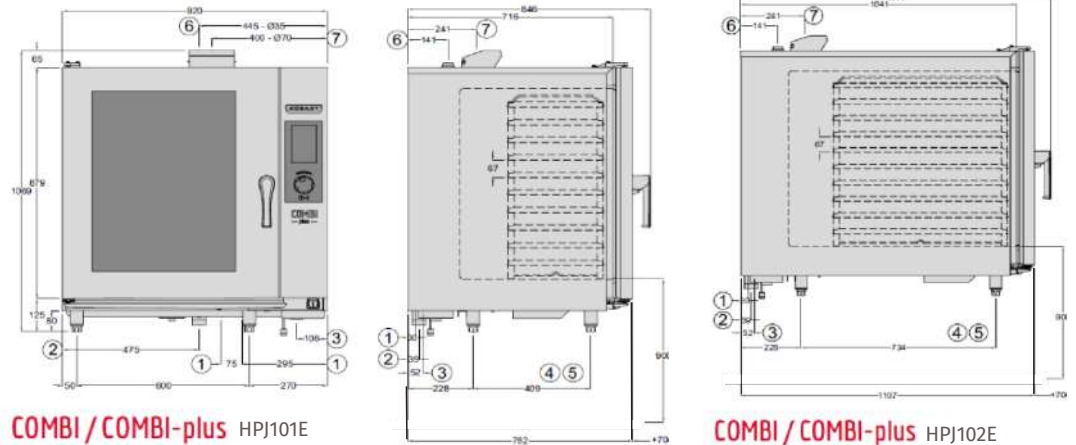
Horno COMBI plus de 6 niveles



COMBI / COMBI-plus HPJ061E

HPJ101E / HPJ101G HPJ102E / HPJ102G

Horno COMBI plus de 10 niveles

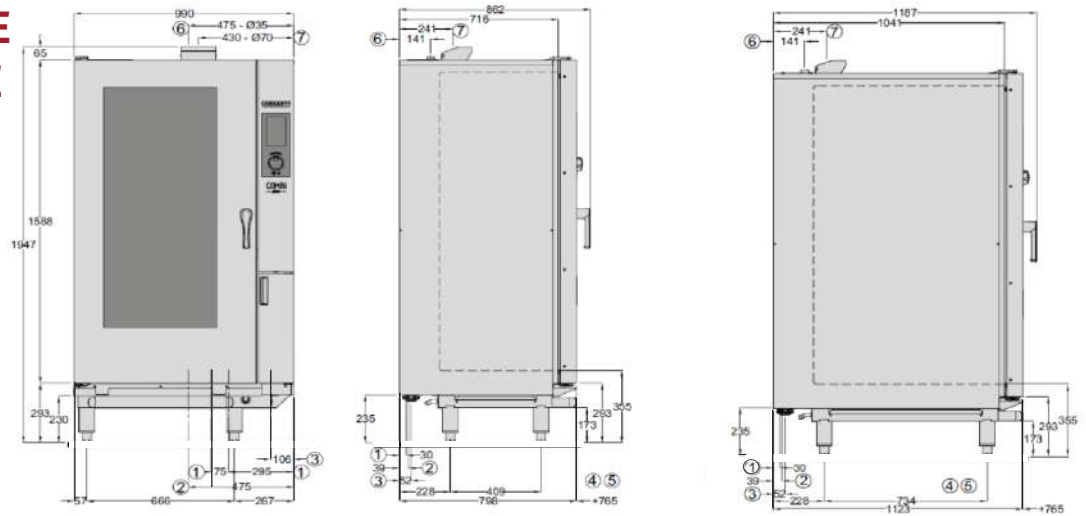


COMBI / COMBI-plus HPJ101E

COMBI / COMBI-plus HPJ102E

HPJ201E / HPJ202E HPJ201G / HPJ201E

Horno COMBI plus de 20 niveles



COMBI / COMBI-plus HPJ201E

COMBI / COMBI-plus HPJ202E

Características

Modelos	COMBI-plus
Inserción transversal	●
Ventana de inspección	●
Luces LED	●
VisioPAD	-
FastPAD	●
Pantalla táctil de vidrio 3mm	●
AirControl	●
JetControl	●
CoreControl	●
TwinControl	●
Limpieza automatizada	●
Limpieza estándar	-
Sensor de temperatura interna	●
Sonda al vacío	○
Datos HACCP	●
Selección de idioma	●
Aspersor extraíble	○
Rejilla interior	●
Enfriamiento (Cool-Down)	●
USB	●

● Incluido

○ Opcional

- No disponible

Datos técnicos

Modelos	COMBI-plus				
	HPJ061E*	HPJ101E*	HPJ102E*	HPJ201E*	HPJ202E*
Capacidad	6 x 1/1 GN	10 x 1/1 GN	10 x 2/1 GN	20 x 1/1 GN	20 x 2/1 GN
Número de servicios por día	40 - 100	80 - 150	130 - 200	160 - 300	250 - 400
Distancia de la guía	83 mm	67 mm	67 mm	65 mm	65 mm
Ancho	920 mm	920 mm	920 mm	990 mm	990 mm
Profundidad	846 mm	846 mm	1,171 mm	862 mm	1,187 mm
Alto	899 mm	1,069 mm	1,069 mm	1,947 mm	1,947 mm
Peso neto	116 kg	130 kg	151 kg	275 kg	326 kg
Suministro de agua limpia	max. 23 °C	max. 23 °C	max. 23 °C	max. 23 °C	max. 23 °C
Conexión de drenaje	G 1" 1/2	G 1" 1/2	G 1" 1/2	G 1" 1/2	G 1" 1/2
Presión de flujo	1.5 - 6 bar	1.5 - 6 bar	1.5 - 6 bar	1.5 - 6 bar	1.5 - 6 bar
Dureza de agua recomendada	0 - 3º dH	0 - 3º dH	0 - 3º dH	0 - 3º dH	0 - 3º dH
Carga total conectada	9.3 kW 14.3 A	15.3 kW 23 A	24.3 kW 36.1 A	27.7 kW 42.2 A	54.7 kW 81.3 A
Protección del fusible	3 x 16 A	3 x 25 A	3 x 50 A	3 x 50 A	3 x 100 A
Voltaje	400/50/3N-PE	400/50/3N-PE	400/50/3N-PE	400/50/3N-PE	400/50/3N-PE
Cable eléctrico	M32	M32	M40	M63	M63
Conexión equipotencial	M5	M5	M5	M5	M5
Tipo de protección contra salpicaduras	IP25	IP25	IP25	IP25	IP25
Evolución del ruido	<70dB(A)	<70dB(A)	<70dB(A)	<70dB(A)	<70dB(A)

E = Eléctrico *Todos los modelos se encuentran disponibles en su versión a gas.



TW FOOD
EQUIPMENT
GROUP
L A T I N O A M É R I C A

DEDICADOS AL AVANCE DE LAS TECNOLOGÍAS
Y AL DISEÑO DE EQUIPO PARA LA MEJORA
CONTINUA DE LA INDUSTRIA CULINARIA.

CORPORATIVO LATINOAMÉRICA

VIVEROS DE LA COLINA #238, VIVEROS DE LA LOMA,
TLALNEPANTLA, EDO. DE MEX. C.P. 54080
T. (55).67.200.830

HOBART.COM.MX