

# FICHA TÉCNICA

## COMBI PLUS HOBART

10 NIVELES A GAS



**HOBART**

## HORNO COMBI PLUS DE 10 NIVELES A GAS

### LO ESENCIAL



#### COCCIÓN INTELIGENTE®

**CoreControl®** regulación de la potencia adaptada a la carga.

**AirControl®** regulación de la velocidad e inversión automática de la turbina.

**JetControl®** tecnología de inyección avanzada  
Enfriamiento rápido de la cámara de cocción.



#### FASTPAD

Panel de mandos táctil, intuitivo y ergonómico.



#### TWINCONTROL INTEGRADO

Sistema patentado exclusivo que duplica las funciones esenciales del horno.



#### FULL CLEANING SYSTEM

Dispositivo de limpieza con alimentación automática del producto.



#### CONSOBOX

Seguimiento de historial de los consumos del horno.



MODELO: HPJ101G

## ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

\* **Panel de mandos de cristal templado FastPAD®** Compuesto de una gran pantalla LCD de color y de botones de codificación.

\* **Aircontrol®** Turbina de inversión automática con una velocidad de ventilación variable de 1 a 100%.

\* **Airdry+®** Deshidratación rápida de los productos mediante apertura motorizada del ventilador para que el exterior sea crujiente, ventilación asegurada por 1 ventilador.

\* **CoreControl®** Ajuste automático de la potencia del horno en función de la carga en cocción, para una cocción adecuada al grado requerido.

\* Disponibilidad continua del horno gracias al ajuste inmediato de la temperatura requerida.

\* Función vigilancia: Paso automático al modo ahorro de energía después de un periodo de inactividad (parametrizable).

\* Precalentamiento del horno en tiempo en mascarado.

\* Cámara de cocción equipada con una corredera con capacidad de **10 niveles** GN 1/1 (325 x 530 mm) separados a 67 mm.

\* Programa de lavado automático «FullCleaning System»: Limpieza completamente automática con aspiración del producto por parte de la bomba integrada. 3 niveles de lavado posibles.

## ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

### \* 7 MODOS DE COCCIÓN

- Convección de 0 a 250 °C.
- Vapor saturado: vapor a 98 °C.
- Mixta de 30 a 250 °C (con higrómetro regulable de 0 a 99%).
- Baja temperatura: vapor de 30 a 97 °C.
- Vapor recalentado: vapor de 99 a 105 °C.
- Regeneración.
- Delta T.

### \* MODO DE COCCIÓN AUTOMÁTICA

- Acceso inmediato a los programas de cocción.
- 80 recetas registradas de serie con posibilidad de ajuste del punto de cocción y de coloración.
- Posibilidad de crear las propias recetas.
- Visualización en forma de texto o de fotos mediante la biblioteca integrada en el horno.
- Clasificación de las recetas por familias y/o en “mis recetas”.

### \* MODO SERVICIO

- Equipo informático de trazabilidad suministrado con el horno.
- Intercambios y recuperación de las recetas y de las fotos en el ordenador.
- Parametrización posible que permite una personalización máxima.
- Diagnostic Visual System: pantalla interactiva destinada al técnico.

### \* FUNCIONES

- **Enfriamiento automático** de la cámara de cocción, puerta cerrada: para una mejor reactividad.
- **Humidificador** aporte instantáneo de vapor (golpe de vapor), ideal para el pan.
- **Función Hold** fase de mantenimiento en temperatura después de la cocción (horno semiestático). Evita que se seque la superficie del producto.
- **Enjuague automático** posible entre dos cocciones, en sustitución de la ducha.
- **MultiTimer** programación del tiempo de cocción por nivel: aporta flexibilidad durante el servicio.

### \* EQUIPOS

- Quemador de aire soplado completamente inox, iluminación automática mediante tren de chispas. Control de la llama mediante ionización. Los hornos funcionan mediante toma monofase 16A.
- Porta fría de doble cristal atérmico fijado con apertura mediante rotación a la izquierda o a la derecha de la manija, herraje a la izquierda y tope mediante empuje. Apertura de hasta 180 ° y cristal interior giratorio para facilitar la limpieza.
- Iluminación del recinto mediante tira de led en la puerta.
- Apertura de recuperación de las condensaciones bajo la puerta y el horno, de evacuación continua.
- Dotado de protecciones eléctricas, de una protección de puerta y de protecciones térmicas.

### \* DOTACIÓN ESTÁNDAR

- Escalas con capacidad máxima de 10 niveles a distancia de 67 mm.
- Sonda de corazón extraíble de asado Ø45mm, longitud 100 mm.
- Interfaz USB.

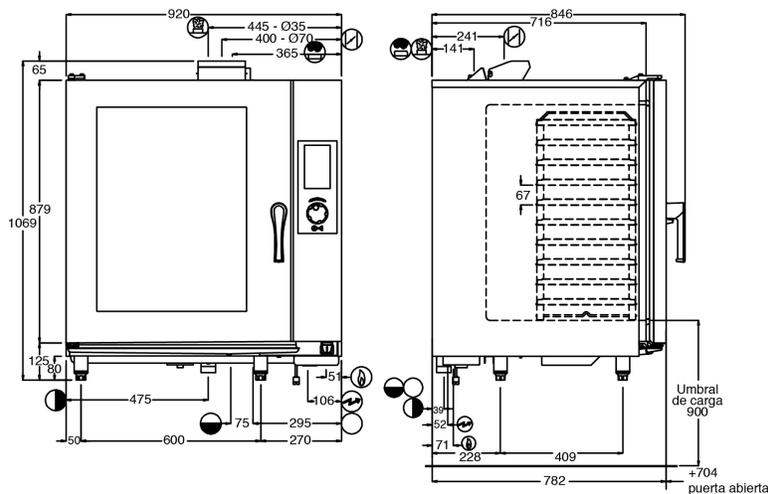


## ACCESORIOS / OPCIONES

- \* Patas con escalas de almacenamiento (ver ficha técnica específica).
- \* Módulo soporte bandejas.
- \* Sistema Régéthermie: módulo para platos, tabla de colocación con soporte funda isotérmica.
- \* Equipo de escalas de 20 niveles "de paso optimizado" para hornos de 10 niveles GN 1/1 (escalas multiniveles que permiten optimizar el espacio de acuerdo con el tamaño de las bandejas o de los productos cocidos).
- \* Equipo ducha en enrollador/Equipo ducha independiente.
- \* Sonda de corazón extraíble producto delicado Ø 25 mm, longitud 100 mm.
- \* Equipo de salida registrador HACCP: Salidas HACCP constituida por 2x10m de cable de cobre que sale por detrás.
- \* Equipo de parrillas (3 ó 5 parrillas).
- \* Opción puerta invertida sobre el horno (herraje a la derecha).
- \* Opción 60 Hz.

## DATOS TÉCNICOS

-  **CONEXIÓN GAS**  
Llegada del gas a 765 mm del suelo.
-  **CONEXIONES ELÉCTRICAS**  
Llegada electricidad a 935 mm del suelo.  
Protección necesaria disyuntor 16A curva B y disyuntor diferencial 30 mA.
-  **AGUA FRÍA ALIMENTARIA / AGUA SUAVIZADA**  
Llegada de agua a 765 mm del suelo.  
Prever una válvula de parada de proximidad.
-  **DRENAJE**  
Llegada drenaje a 730 mm del suelo.  
Las aguas evacuadas se pueden condensar a temperaturas elevadas, utilizar materiales adecuados a estas temperaturas. Es imperativo tener un sifón entre el aparato y la red de drenaje para prevenir las subidas de olores.
-  **CHIMENEA CON VÁLVULA**
-  **EVACUACIÓN DE LOS GASES QUEMADOS**
-  **EVACUACIÓN DE LOS VAPORES SOBREPANTES**



## DATOS TÉCNICOS

CÓDIGO TÉCNICO	B1PJ101G		
<b>DIMENSIONES (mm)</b>			
Exteriores	Altura 1069; Anchura 920; Profundidad 846		
Altura horno + patas	1768		
Cámara	Altura 722; Anchura 630; Profundidad 535		
<b>CAPACIDADES</b>			
Número de cubiertos al día	240		
Volumen útil cámara (dm <sup>3</sup> )	115		
Placas GN 1/1 (325 x 530)	10		
Profundidad máxima de los recipientes (mm)	55		
Espacio entre niveles (mm)	67		
Capacidad máxima (kg)	40		
<b>EMBALAJE</b>			
Altura x Anchura x Profundidad	1232 x 1000 x 960		
PESO (KG) (bruto/neto)	161/136		
DISTANCIAS/PAREDES	Izquierda: 4 cm; Derecha: 50 cm		
INTERVALO DE TEMPERATURA	De 0 a 250 °C		
INTERVALO DE TEMPERATURA EN EL CORAZÓN	0-99 °C		
TEMPORIZADOR	99 horas		
<b>GAS</b>			
Potencia (kW)	23 kW		
Conexión	Roscado 15/21 mm		
	<b>Tipo</b>	<b>Presión</b>	<b>Flujo</b>
	G31 Propano	37± 4/50± 5 mb	1.79 kg/h
	G30 Butano	50± 5/28± 3 mb	1.81 kg/h
	G20 Gas natural	20± 2 mb	2.43 m <sup>3</sup> /h
	G25 Gas natural	20± 2/25± 3 mb	2.76 m <sup>3</sup> /h

Los aparatos están equipados en estándar G 20/20 mbar u otro gas previo pedido.

## DATOS TÉCNICOS

ELECTRICIDAD (Monofásica 230V+T)		
Tensión	Potencia (kW)	I. Máx (A)
230V 1a.c.	0.3	1.3
AGUA FRÍA ALIMENTARIA / AGUA SUAVIZADA		
Presión (mín/máx)	150/600 kPa (1,5 bar/6 bar)	
Temperatura máxima del agua fría/suavizada	23 °C/23 °C	
Natural/Dureza (Agua Suavizada)	Filtrada integrada al horno de 168 µm/ TH 6 a 10 °fH (60 a 100 ppm)	
Calidad del agua	Cloruros Cl <sup>-</sup> : ≤ 150 mg/l / Cloro libre CL <sub>2</sub> : ≤ 0,2 mg/l / 6,5 ≤ PH ≤ 9	
Conductividad	≥ 50 µS/cm	
Conexión	Roscado 20/27 (G 3/4)	
Consumo máximo instantáneo	5 L/min	
DRENAJE		
Temperatura condensación	Aprox. 98 °C	
Conexión	Salida vertical inoxidable Roscado 40/49 (G 1"1/2)	
FABRICACIÓN		
Cámara y bastidor	Inox 18-10	
TIPO DE APARATO	Mural · No se puede superponer.	

Documento no contractual Edición 10/2018 – 3BS PJ101G.docx

### NORMAS:

Conformidad con las normas

**EN 203-1** : Norma europea relativa a la seguridad de los aparatos de gas.

**EN 203-2-2** : Norma europea relativa a la seguridad de los aparatos de gas.

**EN 60-335-2-42**: Normas europeas relativas a la seguridad de los aparatos eléctricos.

(Normas francesas: índice de clasificación C 73-842).

**IP 25 y IK 9**: Índices de protección

**XP U 60-010**: Higiene.





**TW** FOOD  
EQUIPMENT  
GROUP  
**LATINOAMÉRICA**

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**