

FICHA TÉCNICA

COMBI PLUS HOBART

20 NIVELES A GAS HPJ201G



HOBART

COMBI PLUS HOBART GN 1/1 DE 20 NIVELES

LO ESENCIAL COMBI PLUS HOBART



COCCIÓN INTELIGENTE®

CoreControl® la potencia se ajusta para adaptarse a la carga.

AirControl® control de velocidad e impulsor de auto reversa.

JetControl® tecnología avanzada de inyección. Rápido enfriamiento en el interior del horno.



FASTPAD

Panel de control táctil fácil de usar y ergonómico.



TWINCONTROL INTEGRADO

Sistema exclusivo patentado que aumenta las funciones esenciales del horno.



FULL CLEANING SYSTEM

Sistema de limpieza con suministro automático.



CONSOBOX

Registra los niveles de consumo del horno.



MODELO: HPJ201G

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

***Panel de control FastPAD®:** fácil de usar, diseño ergonómico con pantalla LCD de color y botón codificador visible.

***AirControl Concept®:** impulsor de auto reversa, ajustable de 1 a 100%.

***Airdry®** Secado rápido del producto con ventilación motorizada, para un exterior más crujiente, 3 ventiladores.

***CoreControl®:** La potencia del horno se ajusta automáticamente a los alimentos que van a estar en cocción con un control de temperatura más preciso.

*Ajuste inmediato de temperatura requerida.

*El horno puede precalentarse en minutos.

*Activación automática del modo de ahorro de energía después de un periodo de inactividad (ajustable).

*El interior de cocción tiene una capacidad de 20 niveles para el modelo GN 1/1 (325 x 530 mm) con una separación de 65 mm.

***FullCleaning System Programa de limpieza automática:** Bomba química integral. 3 niveles de limpieza

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

* 7 MODOS DE COCCIÓN

- Convección de 0 a 250°C.
- Saturación de vapor: vapor a 98°C.
- Combinado de 30 a 250°C (con sistema de humedad ajustable de 0 a 99%).
- Baja temperatura: vapor de 30 a 97°C.
- Vapor a alta temperatura: vapor de 99 a 105 °C.
- Regeneración.
- Delta T.

* MODO DE COCCIÓN AUTOMÁTICA

- Acceso inmediato a los programas de cocción.
- 80 recetas pre registradas con la opción para ajustar el grado de cocción y coloración.
- Puede hacer sus propias recetas.
- Las recetas y las imágenes se muestran en la biblioteca del horno.
- Las recetas se clasifican por grupos o en “mis recetas”.

* MODO SERVICIO

- Software de registro en el horno.
- Las recetas y las fotos de estas pueden pasarse a la computadora.
- Los parámetros pueden modificarse para brindar una mayor personalización.
- Sistema Visual de Diagnóstico: pantalla interactiva diseñada por técnicos

* EQUIPO ESTÁNDAR

- Carrito con 4 ruedas para horno de 20 niveles y 2 frenos (vea la ficha de especificaciones).
- Sonda de control de temperatura de 4.5 mm de diámetro y 10 cm de largo.
- Puerto USB.

* FUNCIONES

- **Enfriamiento automático del interior del horno:** para un funcionamiento mejorado.
- **Humidificador** vapor de inmediato ideal para el pan.
- **Mantenimiento de temperatura:** mantiene la temperatura después de la cocción, lo que evita que la parte de arriba de los alimentos se seque.
- **Enjuague automático** entre operaciones de cocción, reemplaza la manguera de rociado.
- **Multimer:** cocción programable para cada paso que brinda flexibilidad durante el servicio.

* EQUIPOS

- Quemadores de acero inoxidable con ignición de chispa y control de flama por ionización. Los hornos de gas funcionan con una toma de corriente eléctrica monofásica de 16 A. Puerta con vidrio enfriador doble con rotación de la manija para abrir y un simple empuje para cerrar. Esta puerta abre a 180°.
- Luz de halógeno en el interior.
- Se drena continuamente la recuperación por condensación debajo de la puerta y del horno.
- Ofrece protección eléctrica, seguridad de la puerta y protección contra sobrecarga térmica.











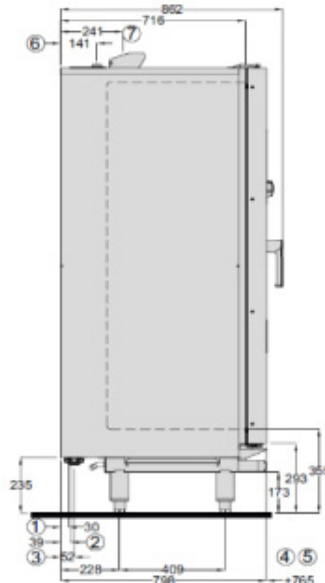
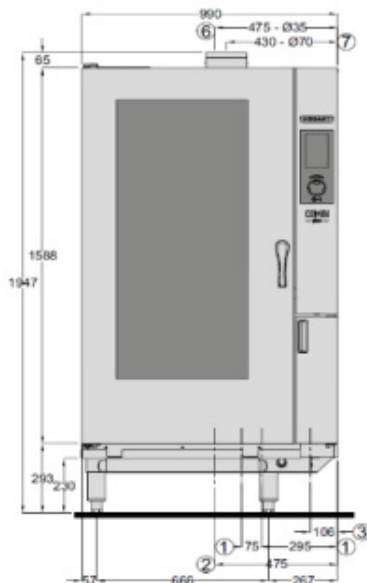
ACCESORIOS / OPCIONES

- *Carrito adicional para horno (Vea ficha técnica).
- *Carro banquetero y cubierta hermética (Vea la ficha de especificaciones).
- *Sonda de control de temperatura de 1.7 mm de diámetro y 10 cm de largo.
- *Kit de manguera retráctil.
- *Kit de manguera externa.

- *Rejillas (3 o 5).
- *Placa de precalentamiento (no es necesario colocar un carrito en el horno durante el precalentamiento).
- *Kit de salida de registro según los requisitos de la HACCP: la salida consta de 2 X10 m de cable de cobre que salen por la parte posterior.
- *60Hz.

DATOS TÉCNICOS

-  **CONEXIÓN GAS.**
Tubo de suministro de gas a 220 mm del suelo.
-  **CONEXIONES ELÉCTRICAS.**
Entrada eléctrica a 375 mm del suelo.
Protección requerida: 16A MCB (interruptor automático miniatura) con curva B y 30mA RCD (dispositivo de corriente residual)
-  **AGUA FRÍA ALIMENTARIA / AGUA SUAVIZADA.**
Entrada de agua a 220 mm del suelo.
Se requiere una llave de paso.
-  **DRENAJE.**
Drene la salida a 180 mm del piso.
La descarga de agua podría condensarse a una temperatura alta, debe utilizar material adecuado para altas temperaturas. Debe haber un colector entre la unidad y el drenado para evitar olores.
-  **VENTILACIÓN CON OBTURADOR.**
-  **CHIMENEA PARA PRODUCTOS DE COMBUSTIÓN.**
-  **ESCAPE DE EXCESO DE VAPOR.**
-  **PISO HORIZONTAL CON UNA PENDIENTE MÁX. DE 1CM/M.**



DATOS TÉCNICOS

CÓDIGO TÉCNICO	HPJ201G
DIMENSIONES (mm)	
Externas	Altura 1947; Ancho 990; Profundidad 62
Internas	Altura 1446; Ancho 630; Profundidad 535
CAPACIDADES	
Número de tapas por día	470
Capacidad del horno (dm ³)	225
Platos para horno GN 1/1 (325 x 530)	20
Profundidad máxima de las bandejas (mm)	55
Espacio entre niveles (mm)	65
Capacidad máxima (kg) capacidad máxima (kg)	80
EMBALAJE	
Altura x Anchura x Profundidad (mm)	2100 x 1090 x 990
PESO (KG) (bruto/neto)	... / ...
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
GAS	
Potencia (kW)	45.5 kW
Conexión	Roscado 5/21mm

Tipo	Presión	Flujo
G31 Propano	37± 4/50± 5 mb	3.54 kg/h
G30 Butano	50± 5/28± 3 mb	3.59 kg/h
G20 Gas natural	20± 2 mb	4.81 m ³ /h
G25 Gas natural	20± 2/25± 3 mb	4.57 m ³ /h

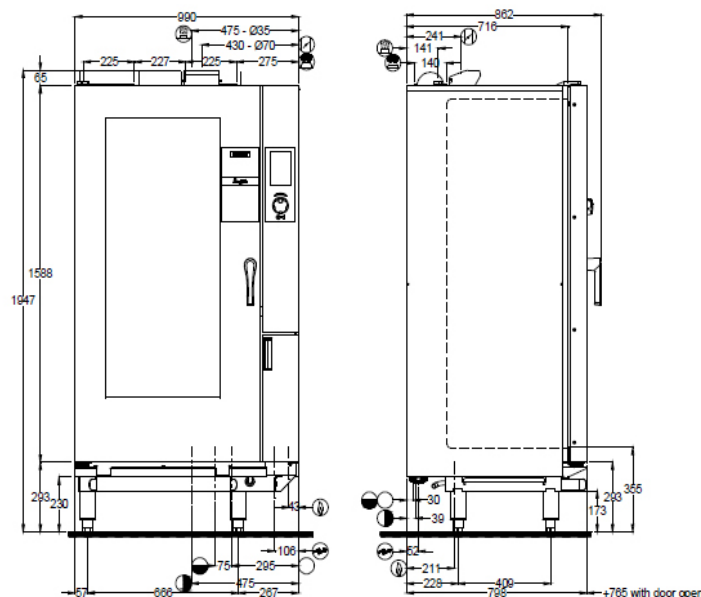
Las unidades estándar para G20/20 mbar o alternativas se proporcionan bajo solicitud.

ELECTRICIDAD (Monofásica 230V+T)	
Voltaje	Potencia (kW)
230V 1a.c.	0.7

DATOS TÉCNICOS

 AGUA FRÍA ALIMENTARIA /  AGUA SUAVIZADA	
Presión (mín/máx)	150/600 kPa (1.5 bar/6 bar)
Temperatura máxima	23°C/23°C
Natural/Dureza	Filtrado a 168 µm / Ablandador máx. 7°TH (5°e, 4°h, 70ppm)
Calidad del agua	Cloruro Cl ⁻ : 100 mg/l máx. / Cloruro Cl ₂ : 0.2mg/l máx.
Conductividad	Mín. 20 µS/cm
Conexión	20/27 roscado (G 3/4)
Consumo máximo	5 l/mín
DRENAJE	
Temperatura condensación	Aprox. 98 °C
Conexión	Rosca de acero inoxidable 40/49 de salida vertical (G 1"1/2)
FABRICACIÓN	
Interior del horno y material	Acero inoxidable 18-10
TIPO DE APARATO	
A la pared – No apilable	

Edición de documento no contractual 09/2016 – 3BE HPJ201G.docx



NORMAS:

Conformidad con las normas

EN 203-1: Norma europea respecto a la seguridad de equipos de gas.

EN 203-2-2: Norma europea respecto a la seguridad de equipos de gas.

EN 60-335-2-42: Norma europea respecto a la seguridad de equipos eléctricos. (Norma francesa: Índice de clasificación C 73-842).

IP 25, 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