

FICHA TÉCNICA

COMBI PLUS HOBART

6 NIVELES A GAS



HOBART

HORNO COMBI PLUS DE 6 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: HPJ061G

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 enmascarado.

*Cámara de cocción equipada con una corredera con capacidad de **6 niveles** GN 1/1 (325 x 530 mm) separados a 83 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 6 niveles a una distancia de 83 mm.
- Sonda de corazón extraíble de asado Ø 4.5 mm, longitud 100 mm.
- Interfaz USB.



DATOS TÉCNICOS

CÓDIGO TÉCNICO	B1PJ061G		
DIMENSIONES (mm)			
Exteriores	Altura 899; Anchura 920; Profundidad 846		
Altura horno + patas	1598		
Cámara	Altura 552; Anchura 630; Profundidad 535		
CAPACIDADES			
Número de cubiertos al día	180		
Volumen útil cámara (dm ³)	85		
Placas GN 1/1 (325 x 530)	6		
Profundidad máxima de los recipientes (mm)	65		
Espacio entre niveles (mm)	83		
Capacidad máxima (kg)	24		
EMBALAJE			
Altura x Anchura x Profundidad	1070 x 1000 x 960		
PESO (KG) (bruto/neto)	146/123		
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)	23 kW		
Conexión	Roscado 15/21 mm		
	Tipo	Presión	Flujo
	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 ³ /h
	G25 Gas natural	20± 2/25± 3 mb	2.76 m ³ /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 ⁻ : ≤ 150 mg/l / Cloro libre Cl ₂ : ≤ 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 PJ061G.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