

FICHA TÉCNICA

COMBI MINI



HOBART

Horno COMBI-mini

HMJ061Ev2

Principales beneficios:



Fácil: El horno se pone en funcionamiento más rápido gracias al control *VisioPAD* en el modelo COMBI y al control *FastPAD* en el modelo COMBI-plus. El panel de operación es fácil e intuitivo. El interior del modelo COMBI es altamente visible gracias a la brillante iluminación LED y la inserción lateral de los insertos hace que la carga sea ergonómica y segura.



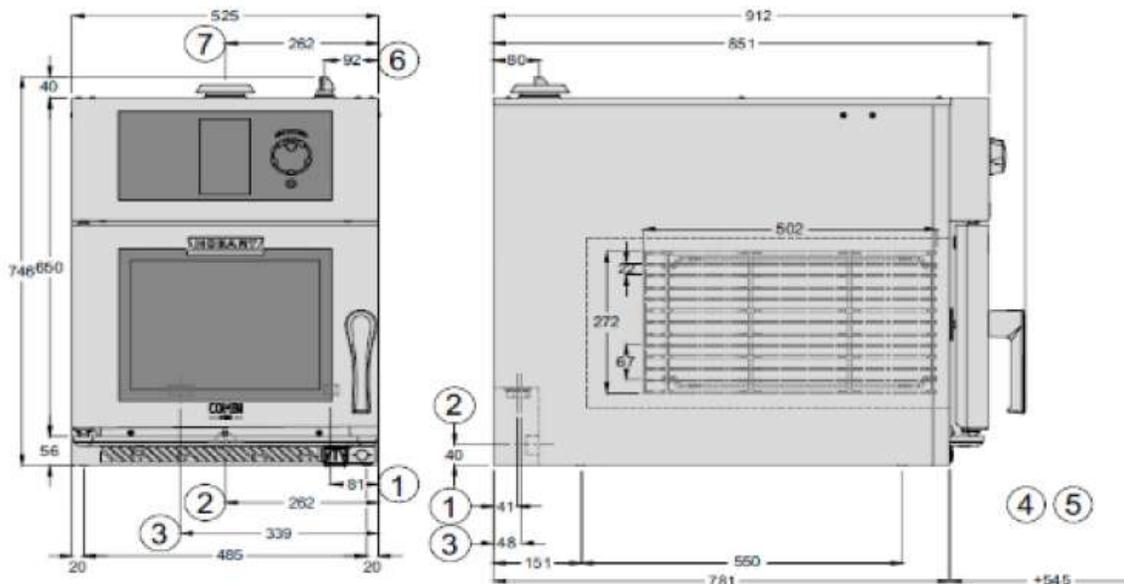
Rápido: No pierda tiempo al cocinar; la función de enfriamiento *Cool-Down* ajusta rápidamente la temperatura para una cocción continua sin tener que esperar. Si el tiempo es vital, puede reducir el tiempo de limpieza entre los procesos de cocción.



Confiable: Ajuste y supervise todos los parámetros de la caja de herramientas (*Toolbox*) del modelo HOBART COMBI-plus. Los mensajes de error se indican digitalmente. Con la función *TwinControl*, el horno continuará cocinando en modo de convección cuando surja algún daño mayor en el panel de operación; el respaldo perfecto.



Económico: Ahorra agua y electricidad gracias a la tecnología de inyección de generación de vapor, el exclusivo sistema de limpieza de circuito cerrado y la regulación de potencia automatizada comprobados a través del tiempo.



COMBI-mini HPJ061E

Características

Modelos	COMBI-mini
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



Beneficios de los modelos de tamaño completo dentro de un pequeño espacio.



Menos pérdida.



Menos tiempo



Amable con el producto.



No hay pérdida energética gracias a la combinación entre cocción y la alta precisión de temperatura.

Datos técnicos

Modelos	COMBI-mini	
	HMJ061Ev2	HMJ661Ev2
Capacidad	6 x 1/1 GN (20mm)	12 x 1/1 GN (20mm)
Número de servicios por día	20 - 40	40 - 80
Distancia de la guía	22 mm	22 mm
Ancho	525 mm	525 mm
Profundidad	941 mm	941 mm
Alto	725 mm	1,843 mm
Peso neto	72 kg	143 kg
Suministro de agua limpia	max. 25 °C	max. 25 °C
Conexión de drenaje	1"	1"
Presión de flujo	1.5 - 6 bar	1.5 - 6 bar
Dureza de agua recomendada	0 - 3° dH	0 - 3° dH
Carga total conectada	6.3 kW 10.4 A	12.5 kW 19.6 A
Protección del fusible	3 x 16 A	3 x 20 A
Voltaje	400/50/3N-PE	400/50/3N-PE
Cable eléctrico	M25	M32
Conexión equipotencial	M5	M5
Tipo de protección contra salpicaduras	IP25	IP25
Evolución del ruido	<70dB(A)	<70dB(A)

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



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