



Te encuentras en Inicio / Empresas / Proveedoras /

Consejos y consideraciones previas para elegir horno combinado profesional con Bonnet

Consejos y consideraciones previas para elegir horno combinado profesional con Bonnet

Martes, 30 de enero 2024

Saber cómo elegir el horno combinado profesional que se adapte a las necesidades de una cocina industrial, es todo un reto. Una mala elección puede condicionar nuestro día a día en la cocina. Desde que el prestigioso fabricante de maquinaria de cocina industrial Bonnet diseñó el primer horno combinado profesional a vapor del mercado en 1982, la inmensa mayoría de hornos que se comercializan en el mundo son combinados. Fue un hito que supuso una revolución en las cocinas profesionales.

Los hornos combinados son los modelos más versátiles por las posibilidades que ofrecen a la hora de cocinar la mayoría de los alimentos. Por ello se han convertido en el modelo preferido, incluso podríamos decir imprescindible, por los profesionales de la cocina.

En el mercado encontramos infinidad de modelos y marcas de hornos combinados profesionales por lo que, puede resultar complicado elegir el que mejor encaje en cada cocina industrial. Por eso, IHS Tecnológicos, distribuidores oficiales del prestigioso fabricante de cocinas profesionales Bonnet, os ofrecemos algunos consejos para acertar a la hora de elegir el horno que mejor se adapta a las especificaciones de cada negocio de hostelería. Además, os mostramos los tres distintos modelos de hornos combinados de Bonnet que se encuentran en el *top* de los mejores hornos combinados profesionales. Con ellos, se van a cubrir todas las necesidades, sea cual sea el tamaño o la producción de una cocina.

Qué es un horno combinado

Se le llama horno combinado, también horno mixto, porque combina dos modos de cocción, cocción al vapor y cocción con aire caliente. Existen matices ya que el horno mixto solo proyecta vapor dentro del habitáculo, mientras que el combinado ofrece, además, una gran precisión en cuanto a la cantidad de humedad y control de las temperaturas. A la hora de comprar un horno, buscamos que sea versátil para cubrir las necesidades del día a día en una cocina. Y si, además, es robusto y duradero nos va a permitir sustituir a varios equipos, por lo que recomendamos comprar un horno combinado industrial.

¿Cómo funciona un horno combinado?

El horno combinado permite dos formas de cocción: con vapor y con aire caliente. El modo vapor, puede producirlo por inyección directa o mediante calderín. El sistema de inyección directa dispara chorros de agua en el habitáculo del horno, produciéndose así el vapor. En el sistema de calderín el horno calienta el agua en este dispositivo, produciendo el vapor que proyecta dentro del horno. Por tanto, debemos tener en cuenta que los hornos combinados necesitan conectarse a un suministro de agua.

Las moléculas de agua presentes en la cámara de cocción permiten transmitir la energía de manera más eficiente a los alimentos y así evitar una reducción de su peso. Los hornos combinados en modo vapor permiten cocinar varios alimentos seguidos, como carnes, pescados, verduras o incluso bollería, logrando siempre unos resultados óptimos sin que se mezclen los sabores. Este tipo de horno reduce significativamente el tiempo de cocción además de evitar que los alimentos se sequen.

Se le llama horno mixto porque permite también la cocción con aire caliente. Este aire caliente se genera mediante un ventilador que proyecta el calor uniformemente por todo el habitáculo del horno. De esta forma, conseguimos que los alimentos cocinados conserven todos sus aromas, sabor y vitaminas. Se usa para alimentos que no requieran humedad. Además, permite cocinar los alimentos de forma rápida y simultánea. El poder seleccionar uno u otro sistema, o ambos a la vez, es una ventaja que ha motivado su popularidad.

Cómo elegir el mejor horno combinado profesional

A la hora de decidir comprar un horno combinado profesional, veremos que hay muchos modelos y variedades, lo que hace complicado saber cuál es que más conviene a nuestra cocina. Para realizar una buena elección podemos utilizar los siguientes criterios:

- El número de comensales en cada servicio: esto va a determinar el número de niveles y las dimensiones del horno. Por ejemplo, si en un restaurante, el servicio es inferior a 50 cubiertos, no necesitaremos comprar un horno de 20 niveles.
- La distribución de la cocina profesional: así, si se compra un horno mixto sin su base, será necesario disponer de encimeras suficientes para destinar una a su colocación, o, en caso de no tenerlas, valorar si se debe comprar una base.
- La superficie que tengamos en la cocina es decisiva a la hora de elegir el equipamiento: en el mercado hay soluciones de maquinaria de hostelería compactos y apilados. Además, las posiciones de las puertas pueden permitir la optimización del rendimiento de una cocina profesional.
- La potencia de cocción que necesita el horno: aunque parezca obvio, es necesario comprobar si se dispone de la potencia de gas o electricidad suficiente para que el horno dé el servicio con normalidad.
- Además, debemos asegurarnos de que el horno a comprar no consuma demasiada energía: es importante dimensionar las necesidades energéticas de una cocina antes de comprar un horno combinado.
- Definir el presupuesto a destinar a la compra de un horno combinado: en el mercado existen hornos mixtos de todos los precios dependiendo de las marcas, de las dimensiones, las opciones, prestaciones, etc.
- Se debe comparar todas las alternativas en función de las necesidades, de su vida útil, de su efectividad y de los costes asociados en mantenimiento y futuras reparaciones.

Qué diferencia a los hornos combinados Bonnet

Como ya hemos comentado, existen dos sistemas para producir vapor en el habitáculo del horno: por inyección directa o por calderín, y cada marca fabrica de uno u otro sistema. Solo Bonnet incluye los dos sistemas en sus hornos, logrando un importante ahorro en agua y en energía, además de un control riguroso de las temperaturas. Este control de la temperatura consigue el acabado perfecto que los profesionales de las cocinas desean dar al alimento y que muy pocos hornos logran.

Los hornos combinados de Bonnet poseen un sistema de chimenea por dónde evacuar el vapor, sin necesidad de abrir la puerta. De esta manera, además de una importante garantía en cuanto a PRL, evita la pérdida de calor del habitáculo, estando listo muy rápidamente para el siguiente alimento que deseemos cocinar, consiguiendo considerables ahorros en energía. Los hornos combinados de Bonnet son sostenibles y cuidadosos con el medio ambiente, además de robustos y fiables como corresponde a la alta gama. Solo Bonnet ha realizado el estudio de la huella de carbono de sus equipos, como en el caso del horno 'Precijet+'.

Los tres hornos combinados profesionales Bonnet

Con el afán de cubrir todas las necesidades profesionales, Bonnet ha creado una gama de hornos combinados altamente eficientes, muy intuitivos y con excelentes capacidades de ahorro de agua, energía y químicos. Contar con una variedad de gamas capaces de crear diferentes composiciones entre ellas permite cubrir todo tipo de necesidades de las cocinas profesionales. De esta manera, con Bonnet, sabemos que nuestros clientes siempre aciertan al elegir el horno combinado profesional.

Te contamos, las características generales de nuestro *top* tres de hornos combinados profesionales para ver el que mejor se adapte a tu negocio de hostelería.

El horno combinado 'Precijet'

Se trata del horno que posee la tecnología más avanzada, conectividad 360. Su tecnología 'CoreControl®' permite controlar la temperatura del horno en todo momento, asegurando que los alimentos alcanzan las temperaturas deseadas. Es muy rápido, gracias a las funciones de cocción automatizadas, con cocción multi-producto permitiendo ahorrar en torno a los 30 minutos cada día. Además, consigue importantes ahorros en energía, agua y detergente gracias al 'FullCleaning System'.

El horno combinado 'Equajet'

Para adaptarse a todas las necesidades, el horno combinado 'Equajet' presenta una interfaz más sencilla y con un sistema de lavado automático optimizado. Con la misma fiabilidad de los hornos profesionales de Bonnet, esta gama consigue excelentes acabados de cocción con su sencillez de uso. Este horno mixto va a satisfacer a la perfección todas las necesidades de las cocinas profesionales que requieran sencillez, eficiencia y productividad. Además, al igual que todos los hornos de Bonnet, tendrás las combinaciones en torre que se adaptan a las diferentes producciones de cada momento.

El horno combinado 'Minijet'

Este pequeño gran horno compacto, posee toda la tecnología y las prestaciones de los hornos 'Precijet+'. Tendrás todas las prestaciones de los hornos grandes. Al reducirse su tamaño en un 40% también reducimos su consumo en energía incluso hasta el 15% respecto a los hornos de dimensiones mayores. Se adapta perfectamente a espacios reducidos, lo que permite acoplar otros equipos que se necesiten en la cocina. Admite la conexión monofásica a la red eléctrica.

El horno compacto 'Minijet' ocupa un espacio mínimo

En un espacio mínimo consigue una cocción máxima, con cuatro niveles, pudiendo llegar hasta 12, según la altura de las bandejas gastronorm que se utilicen. Al igual que el horno 'Precijet', posee la interfaz 'VisioPad' muy intuitiva y con grandes prestaciones. Su precisión de la temperatura es extraordinariamente ajustada gracias al 'CoreControl', que igualmente se encuentra en el horno 'Precijet'. Por otro lado, lleva también la tecnología 'AirDry+' para un secado rápido y eficaz de los productos. Esto permite un dorado perfecto de las carnes, un excelente crocante de los hojaldres, etc.

[Contacta con IHS Tecnológicos](#) o [accede a su web a través de nuestro directorio de empresas.](#)

Noticias Relacionadas

- [La importancia del mantenimiento preventivo de la maquinaria profesional con Bonnet](#)
- [Las ventajas de la cocina al vapor con Bonnet: saludable, sostenible y eficiente](#)
- [Bonnet reduce la huella de carbono en su maquinaria para cocinas industriales](#)
- [Bonnet presenta su 'cocina compacta' como la mejor solución para pequeños espacios](#)