



Te encuentras en Inicio / Empresas / Proveedoras /

Hornos mixtos eléctricos o de gas: Rational desvela las claves para adquirir el más adecuado a cada caso

Hornos mixtos eléctricos o de gas: Rational desvela las claves para adquirir el más adecuado a cada caso

Martes, 08 de julio 2025

La elección de un equipo de cocción es crucial a la hora de construir o reconvertir una cocina profesional, ya que afecta a la calidad de los alimentos, la gestión del tiempo y los costes, factores que pueden ser determinantes. No sólo hay que tener en cuenta qué equipos se utilizarán próximamente, sino también con qué tipo de energía se alimentarán: gas o electricidad. Desde Rational detallan las principales diferencias en términos de **inversión, consumo y sostenibilidad** en el caso de los **hornos mixtos**.

Costes de adquisición

El coste de adquisición es sin duda un importante criterio de decisión en el sector de la hostelería. En el caso de los hornos mixtos, los equipos de gas son un **10% más caros que los eléctricos**. Esto se debe simplemente a que el diseño es más robusto y elaborado en los equipos de gas que en los eléctricos.

Costes derivados

También en este caso hay diferencias entre los equipos eléctricos y los de gas: un modelo de gas requiere una conexión de gas, que no siempre está disponible. Además, es necesario un mayor volumen de **aire de impulsión y extracción**, lo que se traduce en mayores **costes energéticos** de ventilación a lo largo de toda la vida útil. Sin embargo, también debe preverse una ventilación adecuada para un vaporizador combinado eléctrico. Por supuesto, también debe haber suficiente potencia eléctrica disponible.

Costes energéticos

En algunos países, el gas es mucho más barato que la electricidad. Esto puede compensar los costes adicionales en los que se incurre en el momento de la compra y a lo largo de la vida útil del equipo de cocción. Merece la pena hacer una comparación detallada. También hay que tener en cuenta que no en todos los países está garantizado un **suministro eléctrico constante**, por lo que un equipo de gas podría ser una mejor opción ante un suministro inestable. Por supuesto, también influye la **carga total conectada** de todos los equipos de cocción. A veces es tan elevada que algunos equipos deben funcionar con gas.

Lugar de instalación

Una cocina profesional debe estar bien planificada: **rutinas de trabajo eficientes, procesos lógicos y un uso flexible del espacio disponible** son sólo algunos de los criterios. En lo que respecta a las rutinas de trabajo y los procesos en cocina, los equipos de gas y eléctricos no son diferentes; ambos se basan en la tecnología de los vaporizadores combinados de Rational. Sin embargo, un equipo eléctrico lleva **ventaja** en cuanto a flexibilidad de uso. Esto se debe a que puede instalarse en cualquier lugar donde haya una conexión eléctrica y de agua. Esto permite utilizar un horno mixto como equipo de cocción móvil, por ejemplo.

Aplicaciones

Todos los hornos mixtos Rational se basan en la misma tecnología, por lo que son aptos para una gran variedad de aplicaciones, como freír, hornear, cocinar al vapor o asar. Sin embargo, si se utiliza el equipo a gas para aplicaciones especiales como la cocción a baja temperatura o la limpieza nocturna, se debe tener en cuenta que la **ventilación debe estar siempre en funcionamiento**. Sin duda, merece la pena sopesar el esfuerzo y los costes.

Mantenimiento

Naturalmente, un horno mixto requiere un mantenimiento regular. Los intervalos de mantenimiento prescritos pueden variar de un país a otro, pero una directriz clara de Rational es que un equipo eléctrico se revise **una vez al año** por el servicio técnico para garantizar que está listo para funcionar. Los equipos de gas deben ser revisados **dos veces al año** por personal cualificado.

Aspectos medioambientales

A medida que la sostenibilidad se convierte en una consideración cada vez más importante en el sector de la hostelería, también debe tenerse en cuenta a la hora de evaluar los equipos eléctricos y de gas. Los equipos funcionan mejor cuando funcionan con **'electricidad verde'**. Sin embargo, si la electricidad se produce a partir de combustibles fósiles, un equipo de gas puede ser la opción más respetuosa con el medio ambiente en términos de emisiones de CO₂ debido a los **niveles de eficiencia** implicados en la cadena de producción. Las unidades de gas tanto del 'iCombi Pro' como del 'iCombi Classic' están **preparadas para el H₂**. Esto significa que los hornos mixtos pueden seguir beneficiándose sin restricciones si un proveedor de energía añade hasta un **20% de hidrógeno** a su gas.

Calidad de los alimentos

Todos los hornos mixtos Rational cumplen las normas más estrictas, incluidas las relativas a la calidad de los alimentos. No importa si se trabaja con un aparato de gas o eléctrico.

Conclusión

La decisión de utilizar un equipo eléctrico o de gas depende en gran medida de la disponibilidad de una fuente de energía que ofrezca una **buena relación calidad-precio**. Con un horno mixto Rational siempre se puede estar seguro de la calidad de los alimentos, la fiabilidad y la facilidad de uso, tanto si se opta por un modelo eléctrico como de gas.

Contacta con **Rational** o accede a su web a través de nuestro directorio de empresas.

Noticias Relacionadas

- ['iCombi Pro' y 'Classic' de Rational a gas, ahora con hidrógeno tras una actualización de software](#)
- ['iVario Pro' de Rational: más calidad y menos costes operativos en residencias y alimentación hospitalaria](#)
- [Seguridad alimentaria: recomendaciones de Rational para mantener la limpieza en la cocina profesional](#)
- [Rational lanza su aplicación de formación digital gratuita: más de 100 contenidos a un solo clic](#)