GIRONA NOTICIES.COM
+ Periodisme

Claves para elegir el mejor horno combinado profesional

Actualidad Empresarial | 16/01/2024 | 00:00

Saber cómo elegir el horno combinado profesional que se adapte a las necesidades de una cocina industrial es todo un reto.

Porque, de no elegir correctamente, va a condicionar el día a día de 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.

Esto fue un auténtico hito que supuso una revolución en las cocinas profesionales.

Los hornos combinados, también se les conoce como hornos mixtos, con algunos matices, ya que cuando hablamos de combinados pensamos en hornos capaces de controlar con más exactitud la humedad y la temperatura.

En cualquier caso, son los modelos más versátiles por las posibilidades que ofrecen a la hora de cocinar la mayoría de los alimentos.

Es por eso, que este tipo de horno ha conseguido ser el modelo preferido, incluso podríamos decir imprescindible, por los profesionales de las cocinas.

Es verdad que en el mercado hay una gran 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, como distribuidor oficial del prestigioso fabricante de cocinas profesionales BONNET, ofrece algunos consejos para acertar a la hora de elegir el horno que mejor se adapta a las especificaciones de cada negocio de hostelería.

Además, hay 3 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.

Si bien, como se comentaba anteriormente, 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 un control de las temperaturas.

A la hora de comprar un horno, siempre se busca que sea versátil para cubrir las necesidades del día a día en una cocina.

Y si, además, es robusto y duradero va a permitir sustituir a varios equipos, por lo que se recomienda comprar un horno combinado industrial.

¿Cómo funciona un horno combinado?

El horno combinado permite dos formas de cocción, con vapor y con aire caliente.

Con respecto al 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.

Con respecto al 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, se consigue 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 extraordinaria ventaja, motivo por el que se han hecho tan populares.

Cómo elegir el mejor horno combinado profesional

A la hora de decidir comprar un horno combinado profesional, hay muchos modelos y variedades, lo que hace complicado saber cuál es que más conviene a la cocina.

Por tanto, para tener la seguridad de que se toma la decisión acertada, hay que tener en cuenta los criterios siguientes:

El número de comensales en cada servicio: esto va a determinar el número de niveles y las dimensiones del horno. Es decir, si, por ejemplo, en un restaurante, el servicio es inferior a 50 cubiertos, no necesitaremos comprar un horno de 20 niveles.

La distribución de la cocina profesional: 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 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, hay que asegurar 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

Existen dos sistemas de producir vapor al habitáculo del horno, por inyección directa o por calderín, y cada marca fabrica de uno u otro sistema.

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, además, 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 que 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 se desee cocinar, consiguiendo también considerables ahorros en energía.

Además de la robustez y fiabilidad, que demuestra en sus equipos, como alta gama que son, los hornos combinados de BONNET son sostenibles y cuidadosos con el medioambiente.

Solo BONNET ha realizado el estudio de la huella de carbono de sus equipos, como en el caso del horno Precijet+.

Los 3 hornos combinados profesionales BONNET

Con el afán de cubrir todas las necesidades de los profesionales, Bonnet ha creado una gama de hornos combinados profesionales 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 ellos permite cubrir las necesidades de cualquier cocina profesional, sea cual sea.

De esta manera, con Bonnet, los clientes siempre aciertan al elegir el horno combinado profesional. Sin duda, va a cubrir todas esas necesidades.

Claves para elegir el horno combinado profesional de BONNET

Estas son las características generales del Top 3 de hornos combinados profesionales, para ver el que mejor se adapte a cada negocio de hostelería.

El horno combinado Precijet

Se trata del horno que posee tecnología 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 multiproducto, 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, dispone de 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+. Ofrece todas las prestaciones de los hornos grandes.

Al reducirse su tamaño en un 40 %, también se reduce 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.

En un espacio mínimo consigue una cocción máxima, con 4 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+® que logra la deshidratación rápida para una parte superior crujiente.

Esto permite un dorado perfecto de las carnes, un excelente crocante de los hojaldres, etc.

Resulta increíble que un horno tan pequeño pueda ser tan poderoso.

Desde que Bonnet se fundó en 1830, su pasión por la innovación y la excelencia le posicionan, en lo más alto de las cocinas profesionales.

Buscar la perfección en sus equipos a través de las inversiones en I+D+I le han llevado a ser referente en innovación, fabricando hornos increíbles.

IHS Tecnológicos comparte la pasión de BONNET por el universo de la cocina profesional y la innovación.

Por eso, distribuye BONNET, porque solo con BONNET tienen la certeza de que ofrecen la mejor maquinaria de cocina a los clientes que confían ellos.

IHS Tecnológicos ofrece la información necesaria para que sus clientes acierten a la hora de elegir el horno combinado profesional que realmente necesitan.

Además, asesoran sobre cualquier otro equipamiento de hostelería que requieran.

Autor: Redacció

https://gironanoticies.com/empresarial/226713-claves-para-elegir-el-mejor-horno-combinado-profesional.htm