

NUEVO LANZAMIENTO

Partes y repuestos para hornos industriales en
Costa Rica



2025

NUEVO LANZAMIENTO

Partes y Repuestos para Hornos Industriales en Costa Rica

1. Producto

En 2024, la empresa Hobart, líder global en soluciones de maquinaria para la industria alimentaria, introduce en el mercado costarricense su nueva línea de partes y repuestos para hornos industriales Chef's Combi. Este lanzamiento responde a la creciente demanda de repuestos de alta calidad y eficiencia energética, optimizados para garantizar el máximo rendimiento y durabilidad en cocinas industriales, panaderías, restaurantes y hoteles.

Los repuestos y piezas originales Chef's Combi están diseñados para prolongar la vida útil de los hornos Hobart, asegurando una operación eficiente y uniforme en la cocción de alimentos. Esta línea de componentes incluye termostatos, resistencias, ventiladores, sellos de puerta, bandejas de cocción, sistemas de inyección de vapor y sensores de temperatura, entre otros, fabricados con materiales de alta resistencia a temperaturas extremas y desgaste continuo.

Uno de los aspectos clave de los repuestos Chef's Combi es su compatibilidad con hornos de convección, hornos mixtos y sistemas combinados de cocción a vapor y aire caliente, lo que permite a los operadores industriales optimizar el rendimiento energético y reducir el consumo de recursos en sus procesos. Además, la gama de repuestos incluye piezas certificadas que cumplen con normativas sanitarias y de seguridad internacional, asegurando el cumplimiento de estándares exigidos en la industria de alimentos.

Según datos de Statista (2024), el mercado de equipos y repuestos para la industria alimentaria en América Latina ha experimentado un crecimiento del 7,2% anual, impulsado por la modernización de cocinas industriales y la creciente exigencia de eficiencia en los procesos de cocción. En Costa Rica, esta tendencia ha llevado a un aumento en la demanda de repuestos de calidad superior que minimicen costos operativos y garanticen la continuidad del servicio en establecimientos de alto tráfico.

Los repuestos de Hobart Chef's Combi están diseñados para su aplicación en cadenas de restaurantes, hoteles, comedores industriales, panaderías y pastelerías, donde la precisión en la cocción es fundamental para la calidad del producto final. Su diseño modular y fácil instalación permite a los operadores realizar mantenimientos preventivos sin interrupciones prolongadas en la producción.

La comercialización de estos productos en Costa Rica se realizará a través de distribuidores oficiales de Hobart, tiendas especializadas en maquinaria gastronómica y plataformas de e-commerce. Con este lanzamiento, Hobart reafirma su liderazgo en la innovación y el soporte técnico de equipamientos industriales, asegurando la disponibilidad de repuestos de alta calidad para el mercado costarricense y consolidando su presencia en la región.

Información relevante del producto	
Detalle del producto	
Empresa Manufacturera	Hobart.
Marca	Hobart.
País de fabricación	Estados Unidos.
País distribuidor	Costa Rica y mercados internacionales.
Categoría	Partes y repuestos para hornos industriales de alimentos.
Almacenamiento	Conservar en un ambiente seco, protegido de la humedad y el calor extremo. Mantener en embalaje original hasta su instalación.
Marca Propia	Sí.
Fecha de publicación	Febrero 2025.
Análisis del producto	
Canal de distribución	Distribuidores oficiales de Hobart en Costa Rica, tiendas especializadas en equipos gastronómicos y plataformas de comercio electrónico.
Innovaciones	Diseño modular para fácil instalación, materiales resistentes a temperaturas extremas, compatibilidad con hornos de convección y mixtos, certificaciones sanitarias y de seguridad.
Envasado / Material de envase	Embalaje reforzado con protección térmica, sellado hermético para evitar daños en componentes eléctricos y mecánicos.
Precio	Segmento premium, competitivo en el mercado de repuestos para maquinaria industrial de cocción.
Tamaño del paquete	Dimensiones variables según la pieza: repuestos pequeños como sensores y válvulas en empaques compactos; piezas grandes como bandejas y ventiladores en cajas especializadas.
Información técnica	
Componentes & Especificaciones Técnicas	Incluye termostatos, resistencias, ventiladores, bandejas de cocción, sellos de puerta y sistemas de inyección de vapor. Fabricados con materiales de alta resistencia para optimizar el rendimiento térmico.
Certificaciones	Cumple con normativas internacionales de seguridad y sanidad (NSF, UL, CE). Cumplimiento con estándares de la industria alimentaria.
Valoraciones	Según Statista (2024), el mercado de repuestos para maquinaria industrial de alimentos en América Latina crece a una tasa del 7,2% anual, impulsado por la modernización de cocinas y la demanda de mayor eficiencia operativa.

2. Mercado de distribución: Costa Rica

El mercado costarricense de **partes y repuestos para hornos industriales de alimentos** ha crecido en los últimos años, impulsado por la expansión del sector gastronómico y el aumento en la demanda de soluciones eficientes para el mantenimiento de equipos de cocción industrial. De acuerdo con el BID (2022)¹, factores como el crecimiento del turismo, la apertura de nuevos restaurantes y la consolidación de panaderías y hoteles han generado una mayor necesidad de repuestos especializados, garantizando el óptimo funcionamiento de los hornos industriales utilizados en estos establecimientos.

En Costa Rica, la distribución de estos repuestos se realiza a través de una red de empresas especializadas que importan y comercializan piezas originales de marcas reconocidas. Empresas como **HorecaDepot.com**, **JOPCO**, **Equipos AB de Costa Rica** y **Grupo Ferguis** destacan en este segmento, ofreciendo una amplia gama de componentes, desde resistencias y termostatos hasta ventiladores y sistemas de inyección de vapor. Estos distribuidores se han posicionado en el mercado costarricense al garantizar el acceso a repuestos certificados y brindar soporte técnico especializado a sus clientes.

El comercio de repuestos para hornos industriales en el país se desarrolla a través de distintos canales de distribución. Las **tiendas especializadas** y los **distribuidores autorizados** representan una fuente confiable para la adquisición de componentes originales, asegurando la compatibilidad con modelos específicos de hornos industriales. Además, el **comercio electrónico** ha ganado relevancia en el sector, permitiendo a los clientes acceder a catálogos en línea, comparar precios y realizar compras con envíos directos, reduciendo así tiempos de espera y optimizando la disponibilidad de los productos.

A pesar de su crecimiento, el mercado enfrenta desafíos relacionados con la disponibilidad inmediata de ciertos repuestos, ya que muchos componentes son importados y su llegada puede verse afectada por tiempos de entrega prolongados. No obstante, esta situación representa una oportunidad para que los distribuidores locales amplíen sus inventarios y establezcan alianzas estratégicas con fabricantes internacionales, fortaleciendo su capacidad de respuesta ante la creciente demanda del sector.

En conclusión, la distribución de **partes y repuestos para hornos industriales en Costa Rica** se encuentra en una fase de expansión, respaldada por una red consolidada de proveedores y una industria gastronómica en constante evolución. Las empresas que logren optimizar su logística y diversificar sus canales de comercialización tendrán una ventaja competitiva en un mercado cada vez más exigente y dinámico.

3. Estadísticas del insumo²: Partes de hornos industriales

Tabla 1. Principales proveedores de partes de hornos industriales o de laboratorios en Costa Rica
(Miles de USD)

RK	Mercado	2020	2021	2022	2023	2024	Part.% 2024	Var.% 24/23	TCP.% 24/20
1	Italia	25	30	63	1307	478	23	-63,4	109,1
2	España	53	52	502	72	440	21	511,1	69,7
3	Perú	84	242	62	106	323	15	204,7	40,0
4	Estados Unidos	181	313	255	430	225	11	-47,7	5,6
5	China	39	99	95	128	194	9	51,6	49,3
	Resto	123	228	125	194	445	21	129,4	37,9
	Total	505	964	1102	2 237	2 105	100	-5,9	42,9

Elaboración: Inteligencia de Mercados – PROMPERÚ

¹ TradeMap (2024): Partida Arancelaria (SA-06): 841790 - Partes de hornos industriales o de laboratorios

² BID: Gastronomía - Tendencias y estrategias digitales.