



Marmita industrial a gas de calentamiento indirecto marca Jemi modelo MAG50I de 50 litros de capacidad.

Marmita "pequeña" de 50L de capacidad con tapa hermética realizada en acero.

Ideal para hospitales, residencias, colegios, hoteles, restaurantes de gran capacidad, caterings e industrias alimentarias.

Catálogo de marmitas industriales

La **marmita basculante MAG50 de Jemi** es un equipo profesional diseñado para la **cocción de grandes cantidades** de caldos, sopas, salsas y elaboraciones líquidas. Gracias a su sistema de calentamiento **directo a gas**, es una solución muy eficaz para cocinas que priorizan el rendimiento térmico y la velocidad de producción.

Su construcción robusta en acero inoxidable y sus 50 litros de capacidad la convierten en una aliada imprescindible para la **producción a gran escala**.

Características técnicas de la MAG50

- **Dimensiones exteriores:** 800 × 750 × 850 mm
- **Dimensiones interiores:** Ø 395 × 440 mm
- **Capacidad:** 50 litros
- **Calentamiento:** Gas - directo
- **Potencia:** 10 kW
- **Consumo:** 8600 Kcal/h
- **Peso:** 96 kg
- **Precio:** 7.400 €

¿Necesitas una marmita potente y compacta para tu cocina profesional?

Sabemos que en cocinas con alto volumen de trabajo, cada minuto cuenta. La **MAG50** te permite optimizar tiempos de cocción sin renunciar a la precisión. Su sistema de calentamiento directo ofrece una respuesta térmica rápida, ideal para producciones diarias exigentes.

Marmita industrial a gas MAG50: cocción segura, rápida y eficiente para grandes servicios

Su diseño **ergonómico y compacto** facilita su integración bajo encimeras o en líneas de cocción existentes. Está construida completamente en acero inoxidable, lo que garantiza **durabilidad, facilidad de limpieza y resistencia al uso intensivo**. Además, su sistema basculante facilita el vaciado del producto, minimizando riesgos de manipulación.

La versión **MAG50I** con calentamiento **indirecto** puede ser una opción. Pero si buscas rapidez y eficiencia a un precio ajustado, la **MAG50** es la más rentable por su potencia

y simplicidad operativa.

¿Qué debes tener en cuenta para elegir una marmita que realmente necesitas?

- **Tipo de calentamiento (directo o indirecto)**
- **Fuente de energía disponible en tu cocina (gas o eléctrica)**
- **Volumen de producción diario (capacidad mínima de 50 litros)**
- **Espacio de instalación**
- **Sistema de vaciado (manual o basculante)**
- **Facilidad de limpieza y robustez del material**

¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque en cocinas colectivas con alta rotación, la **MAG50 cumple con creces:** robusta, eficaz y pensada para durar.

Ideal para cocinas centrales, hospitales, residencias o cáterings.

Sobre JEMI

Jemi lleva décadas liderando el equipamiento de cocinas industriales en España y Europa. Su serie **750 EV** está diseñada para ofrecer **fiabilidad, funcionalidad y durabilidad**, incluso en los entornos más exigentes.

Desde EquipoH, trabajamos con Jemi porque **sabemos que responde**.

¿Tienes dudas sobre cuál elegir?

Escríbenos en el chat. Te ayudamos a encontrar la marmita que mejor se adapta a tu cocina.

No vendemos por vender, prescribimos lo que sabemos que funciona.

Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 800x750x850mm