



Marmita industrial eléctrica de calentamiento indirecto marca Jemi modelo MAGE50I 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 MAGE50I** de Jemi ofrece una solución profesional para la cocción **indirecta**, ideal para **comedores escolares, hospitales y cocinas colectivas** que necesitan precisión térmica y seguridad alimentaria.

Con una capacidad de 50 litros y sistema de calentamiento eléctrico, está diseñada para procesos que requieren suavidad en la cocción, como cremas, salsas o purés.

Características técnicas de la MAGE50I

-
- **Dimensiones exteriores:** 800 × 750 × 850 mm
 - **Dimensiones interiores:** Ø 395 × 440 mm
 - **Capacidad:** 50 litros
 - **Calentamiento:** Eléctrico - indirecto
 - **Potencia:** 6 kW
 - **Conexión eléctrica:** 400 V III N-T
 - **Peso:** 119 kg

¿Necesitas una marmita que cuide cada ingrediente?

Hay elaboraciones que no admiten prisas. En colectividades donde el bienestar del comensal es lo primero, la **cocción indirecta** es clave: evita que los alimentos se peguen o quemen, manteniendo texturas y sabores delicados.

Marmita eléctrica industrial MAGE50I: suavidad, higiene y eficiencia en la cocción industrial

Gracias a su resistencia eléctrica de 6 kW y cuba de acero inoxidable, la MAGE50I permite trabajar de forma continua con un **control térmico estable**, sin llamas ni riesgo de sobrecalentamiento.

El sistema de calentamiento **indirecto mediante baño térmico** reduce la posibilidad de contaminación por contacto, un punto clave en entornos hospitalarios o dietas especiales.

La MAGE50I no está pensada para producción exprés, sino para **calidad, homogeneidad y precisión** en el resultado final.

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

- **Tipo de cocción:** directa para rapidez, indirecta para delicadeza

-
- **Fuente de energía:** gas o electricidad disponible en la instalación
 - **Tipo de elaboración que produces a diario**
 - **Capacidad mínima requerida (50 litros es ideal para 80-150 raciones)**
 - **Frecuencia de uso e intensidad del servicio**

¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque si trabajas en hospitales, residencias o escuelas, necesitas una marmita que cuide al máximo cada detalle.

La MAGE50I es nuestra elección cuando la suavidad en la cocción es prioritaria.

Sobre JEMI

Jemi es sinónimo de fiabilidad en cocinas industriales. Su línea **750 EV** está construida con materiales duraderos, pensando en entornos de uso intensivo.

Desde EquipoH confiamos en Jemi porque sus soluciones **rinden, aguantan y cumplen.**

¿Quieres saber si es la más adecuada para tu cocina?

Escríbenos al chat y lo analizamos juntos.

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

Ficha técnica:

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