



Marmita industrial a gas de calentamiento directo marca Jemi modelo MAG100 de 100 litros de capacidad.

Marmita de 100L 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 MAG100** de Jemi forma parte de la **serie 900 EV**, una línea diseñada para dar respuesta a cocinas de gran volumen que necesitan rendimiento continuo, potencia y fiabilidad.

Con **100 litros de capacidad**, sistema de cocción directa a gas y diseño robusto en acero inoxidable, está pensada para cocer, hervir o mantener elaboraciones en alto volumen y en poco tiempo.

Características técnicas de la MAG100

- **Dimensiones exteriores:** 800 × 900 × 850 mm
- **Interior:** Ø 600 × 373 mm
- **Capacidad:** 100 litros
- **Calentamiento:** Gas - directo
- **Potencia:** 24 kW
- **Rendimiento térmico:** 20.640 Kcal/h
- **Peso:** 135 kg

¿Necesitas una marmita que no se quede corta en producción?

Cuando se cocinan salsas base, caldos, sopas o pastas para más de 100 comensales, la **velocidad de cocción y la capacidad** son factores determinantes.

La MAG100 permite trabajar sin interrupciones, con un sistema de calentamiento directo de gas que alcanza temperatura de forma inmediata y constante.

MAG100: potencia sin concesiones para la cocina intensiva

Esta marmita cuenta con una cuba de acero inoxidable y una estructura sólida, fácil de limpiar y apta para entornos exigentes.

Ideal para **cocinas centrales, caterings, comedores escolares o grandes restaurantes** que requieren producir sin parar.

El **sistema de basculación manual** facilita el vaciado del contenido, optimizando tiempos y evitando riesgos al operador.

La cocción directa es menos precisa que la indirecta, pero a cambio ofrece **máxima rapidez y menor coste energético**.

Si tu producción es alta y repetitiva, es la mejor opción.

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

- **Cantidad de litros que manejas por servicio:** 100 L ideal para entre 150 y 250 raciones
- **Tipo de cocción deseado:** directa para agilidad, indirecta para delicadeza
- **Energía disponible:** gas o electricidad
- **Sistema de vaciado:** manual o motorizado según el nivel de ergonomía deseado
- **Frecuencia de uso diario:** la MAG100 aguanta turnos completos

¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque si necesitas una marmita **eficiente, rápida y sin complicaciones**, esta es la opción más rentable.

Desde **cocinas de colectividades** hasta **líneas de catering**, la MAG100 se adapta a cualquier entorno profesional.

Sobre JEMI

Jemi es uno de los fabricantes nacionales con más historia en maquinaria de cocina industrial. Sus marmitas y sartenes de la **serie 900 EV** están pensadas para uso continuo, garantizando durabilidad, piezas estándar y fácil mantenimiento.

En EquipoH confiamos en su **robustez y fiabilidad**.

¿Hablamos y vemos si es la adecuada para tu cocina?

Escríbenos al chat.

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

Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 800x900x850mm