



**Marmita industrial eléctrica de calentamiento indirecto** marca Jemi modelo MAGE150I de 150 litros 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 MAGE150I de Jemi** está diseñada para una cocción delicada y segura en grandes producciones. Gracias a su sistema de **calentamiento indirecto mediante doble camisa**, permite una distribución uniforme del calor, ideal para alimentos sensibles a altas temperaturas directas.

Pensada para **hospitales, centros geriátricos, comedores escolares y cocinas institucionales**, es una opción imprescindible cuando el control térmico y la eficiencia energética son prioritarios.

### Características técnicas de la MAGE150I

- **Dimensiones exteriores:** 800 × 900 × 850 mm

- 
- **Dimensiones interiores:** Ø 600 × 560 mm
  - **Capacidad:** 150 litros
  - **Tipo de calentamiento:** Indirecto (eléctrico)
  - **Potencia:** 16 kW
  - **Tensión:** 400 V III + N + T
  - **Peso:** 145 kg
  - **Precio:** 11.735 €

## ¿Necesitas una marmita segura para cocción de precisión?

El día a día en colectividades implica cocinar alimentos que requieren mimo: purés, salsas, cremas, caldos, sopas... Si se adhieren o se cortan, el resultado se pierde. Por eso, necesitas un sistema **indirecto**, donde el calor rodea el producto sin dañarlo.

Con la **MAGE150I**, cocinas con la tranquilidad de que la temperatura se mantiene constante, **sin picos agresivos**.

## Marmita industrial eléctrica MAGE150I: máxima seguridad y precisión a gran escala

Esta marmita combina tecnología de cocción indirecta con una estructura robusta y basculante, facilitando el vaciado sin esfuerzo. El aislamiento térmico reduce el consumo energético, protegiendo al operario del calor exterior. Una solución perfecta para cocinas que no pueden fallar.

En cocinas donde la **calidad del alimento y su textura** son críticas, la cocción indirecta **marca la diferencia**.

Evita que el producto se quemé, se pegue o pierda propiedades. Es un estándar profesional.

## ¿Qué debes tener en cuenta para elegir una marmita que

---

## realmente necesitas?

- **Tipo de producto:** Si cocinas preparaciones delicadas, necesitas cocción indirecta
- **Capacidad:** 150 litros, ideal para cocinas de media-alta producción
- **Fuente energética:** eléctrica trifásica
- **Sistema de vaciado:** basculante, seguro y ergonómico
- **Control térmico:** homogéneo y progresivo

## ¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque **no todas las cocinas necesitan ir rápido**, pero todas deben **ir bien**. La MAGE150I es una marmita para quien **cuida el proceso** tanto como el resultado. La recomendamos a **cocineros responsables de colectividades sensibles**, como hospitales o residencias.

Sabemos que cuando eliges indirecta, es porque buscas **eficiencia sin sacrificar calidad**.

## Sobre JEMI

**Jemi** fabrica equipamiento profesional desde hace décadas con un enfoque técnico impecable. La línea de marmitas industriales ofrece **durabilidad, rendimiento y asistencia local**.

En **EquipoH** confiamos en su experiencia para proyectos exigentes que buscan precisión.

## ¿No estás seguro de si elegir directa o indirecta?

Escríbenos por el chat.

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

---

**Ficha técnica:**

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