



Marmita industrial a gas de calentamiento indirecto marca Jemi modelo MAG150I 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 MAG150I de Jemi** está pensada para **cocinas profesionales de alto rendimiento** que necesitan preparar grandes cantidades de alimentos de forma eficiente y segura. Con una **capacidad de 150 litros** y sistema de **calentamiento indirecto**, ofrece un control térmico ideal para recetas delicadas y procesos prolongados.

Especialmente útil en **cocinas centrales, hospitales y colectividades**, donde los estándares de higiene, precisión y volumen son esenciales.

Características técnicas de la MAG150I

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

-
- **Dimensiones interiores:** Ø 600 × 560 mm
 - **Capacidad:** 150 litros
 - **Tipo de calentamiento:** Indirecto (gas)
 - **Potencia:** 24 kW
 - **Rendimiento térmico:** 20.640 Kcal/h
 - **Peso:** 145 kg

¿Necesitas una marmita potente para producción ininterrumpida?

En las cocinas industriales no hay margen de error: los tiempos son ajustados, el volumen es constante y los recursos escasos. Si además trabajas con **alimentos delicados**, no puedes permitirte una cocción directa que se des controle.

Con la **MAG150I**, obtienes una cocción envolvente, estable y segura para todo tipo de elaboraciones: sopas, cremas, legumbres, caldos y más.

Marmita industrial a gas MAG150I: máxima capacidad con eficiencia térmica

Esta marmita se basa en un sistema **indirecto a gas**, que garantiza una cocción progresiva sin riesgos de sobrecalentamiento o quemado del producto.

El diseño basculante facilita el vaciado, mientras que su construcción robusta permite un uso intensivo y duradero.

El sistema indirecto además ayuda a **mantener los nutrientes y la textura** del alimento final.

La cocción indirecta minimiza errores, mejora la calidad del producto y alarga la vida útil de la marmita. Es una **inversión en seguridad y fiabilidad**, no solo en equipamiento.

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

- **Capacidad de producción:** ¿100 o más raciones por servicio? Necesitas 150 L.

- **Tipo de cocción:** Indirecta para productos que requieren control y textura perfecta.
- **Fuente energética:** Esta versión funciona a gas, ideal si no tienes potencia eléctrica suficiente.
- **Diseño basculante:** Facilita el vaciado sin esfuerzo, mejorando ergonomía y seguridad.
- **Frecuencia de uso:** Si vas a trabajar a diario y con alta carga, necesitas robustez y fiabilidad.

¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque conocemos el ritmo de una cocina que **no se detiene**.

La MAG150I es perfecta para chefs responsables, encargados de producción y gestores de cocinas institucionales que no se la juegan.

Recomendada para quien busca un **equilibrio entre capacidad, control térmico y durabilidad**.

Sobre JEMI

Jemi lleva décadas desarrollando maquinaria industrial de cocina en España, con estándares europeos de calidad, servicio técnico cercano y piezas disponibles.

En **EquipoH** confiamos en su gama porque **funciona donde otras fallan**.

¿Te encaja, pero tienes dudas sobre la energía o el volumen?

Escríbenos por el chat.

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

Ficha técnica:

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