



Marmita industrial a gas de calentamiento indirecto marca Jemi modelo MAG150l 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 MAG1501

• Dimensiones exteriores: 800 × 900 × 850 mm

Marmita Industrial a gas MAG150l Jemi



• 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 descontrole.

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.

Marmita Industrial a gas MAG150l Jemi



- 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