



Sartén basculante industrial a gas marca Jemi modelo SB70 de 50 litros de capacidad.

Sartén de gran producción y uso profesional con una plancha para cocción uniforme y homogénea.

Ideal para hospitales, residencias, colegios, hoteles, restaurantes de gran capacidad, caterings e industrias alimentarias.

Catálogo de sartenes basculantes profesionales

La **SB70 de Jemi** es una sartén basculante **de gas**, perfecta para cocinas industriales que necesitan trabajar con grandes cantidades y con el máximo control térmico. Su construcción robusta y su diseño simple la hacen ideal para **sofritos, cocciones lentas, reducciones, fondos y salsas base**.

Pensada para **cocinas colectivas, caterings, hospitales o cocinas centrales**, donde se requiere alto rendimiento diario sin comprometer la calidad.

Características técnicas de la SB70

- **Dimensiones exteriores:** 800 × 750 × 850 mm
- **Dimensiones interiores:** 710 × 420 × 225 mm
- **Capacidad:** 50 litros
- **Tipo de calentamiento:** Gas
- **Potencia:** 19 kW
- **Rendimiento térmico:** 16.340 Kcal/h
- **Peso:** 185 kg

¿Necesitas una sartén basculante sencilla pero incansable?

Si cada día produces grandes volúmenes de base para tus platos, sabes que una sartén pequeña o inestable **no es suficiente**.

Necesitas una herramienta que no falle: resistente, potente y fácil de usar.

La **SB70** es precisamente eso: **una sartén a gas que aguanta el ritmo** de cualquier cocina profesional exigente. No tiene florituras, pero sí fiabilidad.

Sartén basculante SB70: la solución robusta para cocinas que no paran

Su gran superficie interior de 710 × 420 mm permite una distribución homogénea del calor, lo que mejora el rendimiento y evita que el producto se pegue o se quemé.

Su diseño basculante manual hace que el vaciado sea fácil y seguro, incluso con volúmenes altos.

La potencia de 19 kW proporciona una respuesta térmica rápida, ideal para producción continua sin tiempos muertos.

Si tienes un equipo entrenado y buscas robustez con menos inversión, la SB70 te da el mismo rendimiento térmico que otros modelos... sin complejidad mecánica

añadida.

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

- **Cantidad diaria de producción:** Si trabajas con caldos, sofritos o reducciones, mínimo 50 L de capacidad.
- **Fuente de energía:** Este modelo es a gas, ideal para cocinas con limitación eléctrica.
- **Sistema de vaciado:** Manual, más económico y menos mantenimiento.
- **Tamaño interior:** La SB70 te da una base amplia para dorar y reducir eficazmente.
- **Uso continuo:** Su estructura permite trabajo diario intensivo sin deformación ni fallos.

¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque en muchas cocinas **no hace falta complicarse**.

La **SB70** es la opción para quien sabe cocinar, quien no necesita pantallas ni botones, solo **fuego fuerte, acero grueso y resultados consistentes**.

Ideal para cocinas de batalla que sacan producciones grandes sin margen de error.

Sobre JEMI

Jemi es uno de los referentes en maquinaria de cocción y lavado industrial. Fabricación nacional, piezas disponibles, asistencia técnica directa.

En **EquipoH** trabajamos con ellos porque cumplen, punto.

¿Te cuadra pero dudas si necesitas elevación automática?

Escribenos en el chat.

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

Ficha técnica:

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