



**Sartén basculante industrial eléctrica** marca **Jemi** modelo **SBE70M** de 50 litros de capacidad con elevación motorizada.

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 **SBE70M de Jemi** es una sartén basculante profesional de **50 litros**, con **elevación motorizada** y **alimentación a gas**, que proporciona máxima eficiencia y ergonomía para entornos de cocina con uso intensivo.

Es la solución ideal para chefs y operarios que necesitan producir con agilidad, minimizar esfuerzos físicos y mantener un control total de cocción y vaciado.

#### Características técnicas de la SBE70M

• **Dimensiones exteriores:** 800 × 750 × 850 mm

### Sartén basculante eléctrica SBE70M



• Dimensiones interiores:  $710 \times 420 \times 225$  mm

• Capacidad útil: 50 litros

• Potencia: 9,6 kW

• **Tensión:** 400 V III N + T

• **Peso:** 185 kg

• Elevación: motorizada

• Precio: 8.330 €

## ¿Necesitas una sartén basculante con descarga cómoda y segura?

Si te preocupa la seguridad de tu equipo y la **ergonomía en la cocina**, esta sartén es para ti.

Gracias a su **elevación motorizada**, permite vaciar con facilidad preparaciones pesadas sin esfuerzo físico ni riesgo de accidentes.

Perfecta para entornos donde se prioriza la **productividad con seguridad**, como colegios, residencias, hospitales y colectividades.

# Sartén basculante eléctrica SBE70M: la aliada perfecta para la cocina colectiva moderna

Esta sartén combina una **estructura robusta** con prestaciones que marcan la diferencia:

- Cuba en acero inoxidable de gran capacidad
- Alimentación a gas con 9,6 kW de potencia
- Sistema motorizado de vaciado para una operación ágil y sin esfuerzo

#### Sartén basculante eléctrica SBE70M



Una opción potente y ergonómica para producciones diarias exigentes.

Si tienes que producir a diario y vaciar ollas pesadas, la **elevación motorizada** es un ahorro en tiempo, lesiones y fatiga.

Una inversión en salud laboral y eficiencia que se amortiza muy rápido.

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

- Litros reales de producción: 50 litros cubren necesidades medias-altas.
- **Tipo de vaciado:** este modelo incluye **elevación motorizada**, ideal si buscas evitar esfuerzos manuales.
- Tipo de energía disponible: gas + motor eléctrico trifásico.
- Ritmo de trabajo: diseñada para producción diaria intensiva con alto volumen.

## ¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque **combina potencia, comodidad y fiabilidad**, tres cosas clave para el día a día de las cocinas colectivas.

La SBE70M es perfecta para equipos que trabajan muchas horas seguidas y necesitan facilidad en el vaciado sin perder potencia de cocción.

## **Sobre JEMI**

**Jemi** es sinónimo de **fabricación nacional robusta**, garantía de recambios y equipos pensados para durar.

En EquipoH confiamos en ellos por su diseño técnico enfocado al operario profesional.

¿No sabes si necesitas elevación manual o motorizada?

Escríbenos por el chat.

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

## Sartén basculante eléctrica SBE70M



### Ficha técnica:

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