



Sartén basculante industrial eléctrica marca Jemi modelo SBE90 de 80 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

En las cocinas profesionales donde cada servicio es una prueba de velocidad y volumen, una sartén eléctrica como la **SBE90 Compound** es una pieza clave. Diseñada por **Jemi**, esta sartén basculante garantiza un alto rendimiento continuo, ideal para colectividades, comedores institucionales o empresas de catering.

Características técnicas de la SBE90 Compound

• Dimensiones exteriores: 800 × 900 × 850 mm

Sartén basculante eléctrica SBE90



• Dimensiones interiores: $710 \times 570 \times 225$ mm

• Capacidad útil: 80 litros

• Potencia: 15 kW

• Tipo de energía: Eléctrica (400 V III N-T)

Consumo térmico: —

• **Peso:** 185 kg

• Sistema de vaciado: Manual

¿Necesitas una sartén basculante eléctrica con capacidad real?

Si gestionas una cocina con flujos constantes de producción, sabes lo importante que es tener equipos que **no te fallen cuando más los necesitas**.

La **SBE90 Compound** está pensada para cocinar grandes cantidades con control total de temperatura y seguridad, sin depender del gas.

SBE90 Compound: máxima capacidad con energía eléctrica

Esta sartén no solo ofrece **80 litros de capacidad real**, sino que lo hace con **15 kW de potencia eléctrica**, garantizando tiempos de cocción óptimos incluso en producciones intensas.

Su construcción Compound asegura resistencia y durabilidad ante uso intensivo.

Ventajas destacadas:

- Ideal para cocinas sin instalación de gas
- Robusta y fácil de limpiar gracias al acero de alta calidad
- Perfecta para producciones de más de 150 raciones por turno



• Diseño interior optimizado para cocciones homogéneas

Si no tienes instalación de gas o necesitas una solución más segura y limpia, la SBE90 Compound es la elección acertada.

Ofrece misma capacidad y rendimiento sin depender de combustibles fósiles.

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

- Fuente de energía: eléctrica si no puedes o no quieres usar gas.
- **Volumen de trabajo:** esta sartén está pensada para producciones de alto volumen (mínimo 150 pax/servicio).
- **Sistema de vaciado:** este modelo es manual, por lo que si la ergonomía es prioritaria, podrías valorar la opción **SBE90M** con elevación motorizada.
- **Dimensiones de encastre y peso:** asegúrate de que tu zona de cocina puede albergar sus 800 × 900 × 850 mm y su peso de 185 kg.

¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque sabemos que en muchas cocinas industriales la electricidad es la única vía viable, y esta sartén lo resuelve con potencia, calidad de construcción y fiabilidad continua.

La recomendamos para cocinas de hospitales, colegios, empresas de catering y restaurantes de gran volumen.

Sobre JEMI

Jemi lleva décadas fabricando maquinaria para cocinas profesionales con enfoque técnico y compromiso de calidad.

En EquipoH confiamos en ellos por su durabilidad y servicio técnico postventa.

Recomendamos solo lo que probamos y funciona.

¿Tienes dudas entre una versión de gas o eléctrica?

Escríbenos en el chat y te ayudamos a elegir la sartén que mejor se adapta a tu cocina.

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

Sartén basculante eléctrica SBE90



Ficha técnica:

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