



Sartén basculante industrial eléctrica marca Jemi modelo SBE120M de 120 litros de capacidad y 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

En cocinas colectivas donde se cocina **a gran escala cada día**, el equipamiento debe rendir al mismo nivel que el equipo humano.

La **SBE120M Compound de Jemi** es una sartén basculante eléctrica con **elevación motorizada**, perfecta para centros donde la ergonomía, la seguridad y la eficiencia energética son clave.

Ofrece **120 litros de capacidad útil** y una **potencia eléctrica de 22,5 kW trifásica**, ideal para hospitales, colegios y cocinas centrales.

Características técnicas de la SBE120M Compound

- **Dimensiones exteriores:** 1200 × 900 × 850 mm
- **Dimensiones interiores:** 1110 × 570 × 225 mm
- **Capacidad útil:** 120 litros
- **Potencia eléctrica:** 22,5 kW
- **Conexión eléctrica:** 400 V III N ~ T
- **Elevación motorizada** para mayor seguridad y facilidad
- **Peso:** 225 kg

¿Necesitas una sartén basculante con elevación motorizada?

En una cocina profesional con **alta rotación de personal y producción intensiva**, volcar manualmente 120 litros de producto es impensable.

Aquí es donde entra en juego la **elevación motorizada**: reduce esfuerzos, evita lesiones y permite trabajar con total fluidez y seguridad.

SBE120M Compound: máxima capacidad, mínima fricción

La **SBE120M Compound** no solo te ofrece volumen de cocción, sino también **confort de trabajo y control de procesos**.

Ideal para centros donde cada segundo y cada movimiento cuenta, su sistema **eléctrico trifásico** proporciona una cocción rápida y estable, sin necesidad de gas.

Beneficios clave:

- Elevación motorizada integrada
- 120 litros de capacidad para +250 raciones

-
- □ 22,5 kW de potencia para calentamiento rápido
 - □ Construcción robusta tipo Compound
 - □ Higiene, eficiencia y seguridad para el operario

La **alimentación eléctrica** permite trabajar con **mayor precisión térmica**, sin fluctuaciones típicas del gas.

Ideal para preparaciones delicadas, dietéticas o donde el control del punto exacto es imprescindible.

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

- **Tipo de energía:** Eléctrica trifásica 400 V
- **Sistema de vertido:** Elevación motorizada (ideal para grandes cargas)
- **Capacidad útil:** 120 litros
- **Potencia:** 22,5 kW
- **Frecuencia de uso:** Muy alta
- **Contexto:** Cocinas centrales, hospitales, comedores escolares
- **Perfil de operario:** Técnico/a de cocina profesional, responsable de producción
- **Espacio requerido:** 1200 mm de ancho × 900 mm de fondo

¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque en producciones diarias de gran volumen, **el confort de uso marca la diferencia**.

Este modelo te permite cocinar mucho y bien, sin castigar al equipo humano.

La potencia está en los números, pero la eficiencia está en los detalles.

Sobre JEMI

Jemi es sinónimo de cocción profesional fiable.

En **EquipoH**, confiamos en su línea eléctrica **por su durabilidad, potencia y compromiso con la ergonomía.**

Con modelos como este, es fácil prescribir soluciones con confianza.

¿Buscas una máquina que no solo cocine, sino que cuide de tu equipo?

Escríbenos en el chat y te ayudamos a decidir.

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

Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 1200x900x850mm