



Marmita industrial a gas de calentamiento indirecto marca Jemi modelo MAG50I de 50 litros de capacidad.

Marmita "pequeña" de 50L de capacidad con tapa hermética realizada en acero.

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

Modelos de marmitas industriales a gas

Características de la marmita MAG50I

Marmita industrial a gas de calentamiento indirecto marca Jemi modelo MAG50I serie 750.

Marmita fija a gas, de calentamiento indirecto y con tipo de cocción hervido, de 50 litros de capacidad.

Marmita con gran calidad de cocción y productividad con cubas de gran calidad y acabados.

- Capacidad: 50 litros
- A gas
- Dimensiones exteriores: 800x750x850mm.
- Dimensiones de la cuba: diámetro 395 x440mm.
- Potencia gas: 10Kw / 8600kcal/h
- Peso: 119 kg
- Calentamiento: indirecto
- Mandos de serie en aluminio pulido con recubrimiento de plástico para aislamiento térmico.
- Encimera de 1,5mm.
- Tapa accionada por bisagras de gran robustez, lo que permite mantener el equilibrio de la misma en cualquier posición.
- Construcción en acero inox AISI 304 y base en AISI 316.
- Grifo de descarga de gran diámetro desmontable para su limpieza.
- Grifo de llenado con opción de agua fría y caliente (para llenado y limpieza).

El precio incluye la puesta en marcha, no incluye grúas, trabajos de albañilería, gas, o fontanería.

❓ ¿Qué es una marmita industrial? Es una olla de gran capacidad que permite cocinar grandes cantidades de alimentos con una cantidad mínima de energía, perfecta para la gran producción.

➔ Tipos de marmitas industriales: las marmitas pueden ser eléctricas o a gas, fijas o basculantes, con calentamiento directo o indirecto...

Muy recomendadas para la industria de servicios alimentarios, comedores para comunidades, escuelas, hospitales, estaciones militares, cocinas de hoteles y restaurantes y cruceros.

En EquipoH las tenemos de todos los tipos. No tendrás que preocuparte en buscar marmitas de segunda mano porque te las ofrecemos nuevas y con descuento adicional al hacerte del club EHC.

❓ ¿Qué es una marmita industrial?

Es una olla de gran capacidad que permite cocinar grandes cantidades de alimentos con una cantidad mínima de energía, perfecta para la gran producción.

➔ Tipos de marmitas industriales:

Las marmitas pueden ser eléctricas o a gas, fijas o basculantes, con calentamiento directo o indirecto...

Muy recomendadas para la industria de servicios alimentarios, comedores para comunidades, escuelas, hospitales, estaciones militares, cocinas de hoteles y restaurantes y cruceros.

En EquipoH las tenemos de todos los tipos.

➔ **Marmitas industriales de segunda mano**

En EquipoH no tendrás que preocuparte en buscar marmitas de segunda mano porque te las ofrecemos nuevas y con descuento adicional al hacerte del club EHC.

Una marmita nueva es más eficiente y tienen un año de garantía con condiciones de venta EquipoH.

Ficha técnica:

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