



Consigue la cocina industrial a gas JEMI S721. La cocina por excelencia, muy potente, robusta y versátil con un fondo de 750, ideal para pequeños restaurantes, bares y chiringuitos que busquen una cocina eficiente de gran calidad.

Haz clic para ver otras cocinas industriales a gas

Catálogo de cocinas industriales a gas

La **S721 de Jemi** pertenece a la **serie profesional S750 EV**, desarrollada para ofrecer **alto rendimiento térmico y máxima robustez** en entornos exigentes. Con solo 40 cm de ancho, esta cocina de sobremesa ofrece **dos fuegos potentes de 7,4 kW** cada uno, lo que la convierte en una solución ideal para cocinas compactas que no pueden renunciar a la productividad.

Características técnicas de la S721 de Jemi

• **Dimensiones:** 400 x 750 x 290 mm

• Número de quemadores: 2 x 7,4 kW

COCINA JEMI S721 2 QUEMADORES



• Diámetro de quemadores: 120 mm

• Potencia total: 14,8 kW

• Consumo energético: 12.600 Kcal/h

• Horno: No incluye

• **Peso:** 65 kg

• Formato: sobremesa

• Tipo de gas: GN / GLP

¿Necesitas una cocina potente pero sin renunciar al espacio?

En muchas cocinas profesionales, el espacio es un lujo. Pero eso no significa que tengas que sacrificar potencia o eficiencia. Si gestionas una cocina en barra, un food truck, una dark kitchen o un restaurante pequeño, sabrás lo importante que es contar con un equipo que **aguante el ritmo y te deje trabajar con comodidad**. Y eso es lo que hace la **S721 de Jemi**.

Cocina industrial S721 de Jemi: potencia profesional en 40 cm

A pesar de su tamaño compacto, esta cocina ofrece una **capacidad calorífica de 14,8 kW**, suficiente para manejar grandes producciones. Su formato de sobremesa la hace perfecta para montajes modulares o para integrarse en líneas de cocción existentes. Fabricada en acero inoxidable, su limpieza es rápida y su resistencia, a prueba de cocinas intensivas.

Con **7,4 kW por fuego**, no hay plato que se le resista. Si necesitas más, se puede combinar con otros modelos de la misma serie.

¿Qué debes tener en cuenta para elegir la cocina que realmente necesitas?

• Potencia por quemador según tu tipo de producción.

COCINA JEMI S721 2 QUEMADORES



- Espacio disponible en encimera o línea de trabajo.
- Configuración modular o fija.
- Versatilidad: cocción lenta, rápida o en paralelo.
- Tipo de recipiente que usas (olla grande, sartén, marmita...).

La **\$721** es perfecta para cocinas donde cada cm cuenta, pero no se quiere perder calidad ni rendimiento.

¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque sabemos lo que significa cocinar bajo presión en espacios limitados. Este modelo ha sido prescrito en proyectos reales de clientes como barras de showcooking, puntos calientes o cocinas industriales auxiliares. **No falla, no se mueve, no se queda corta**. Por eso, desde EquipoH, te la recomendamos sin dudar.

Sobre JEMI

Jemi es una marca española con décadas de experiencia en cocción profesional. Su serie **S750 EV** se ha convertido en referente para hostelería por su diseño robusto, mantenimiento sencillo y componentes de alta fiabilidad. En EquipoH trabajamos mano a mano con ellos y **sabemos que su producto responde**.

¿No sabes si este modelo encaja con tu cocina?

Escríbenos en el chat. En EquipoH te ayudamos a elegir el equipo que **realmente necesitas**.

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

Ficha técnica:

Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 400X750X290