



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

- 
- **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.

- 
- **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 **S721** 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