



Consigue la cocina industrial a gas JEMI T721, la cocina por excelencia, muy potente, robusta y versátil con soporte y un fondo de 750, ideal para pequeños restaurantes, bares y chiringuitos que requieran de la gama muy eficiente con sobre y frontal realizados en inox de 1,5mm de espesor.

[Haz clic para ver otras cocinas industriales a gas](#)

Catálogo de cocinas industriales a gas

La **T721 de Jemi** forma parte de la gama **S750 EV**, una línea de cocinas profesionales diseñada para ofrecer **potencia, resistencia y adaptabilidad**. Este modelo de **estructura en altura estándar** combina la practicidad de solo 40 cm de ancho con el rendimiento de dos quemadores de 7,4 kW. Es la solución ideal para restaurantes, cafeterías o cocinas satélite que necesitan fiabilidad en poco espacio.

Características técnicas de la T721 de Jemi

- **Dimensiones:** 400 x 750 x 850 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
- **Peso:** 72 kg
- **Tipo de gas:** GN / GLP
- **Formato:** cocina de pie

¿Necesitas una cocina compacta que se adapte a tu cocina profesional?

Si el espacio es un reto diario en tu cocina, pero no puedes renunciar a trabajar con equipos profesionales, la **T721 es tu aliada**. Dos fuegos potentes, accesibilidad a nivel de trabajo ergonómico y un diseño que encaja con facilidad en cualquier línea de cocción.

Cocina industrial JEMI T721 de Jemi: rendimiento real en cocinas pequeñas

La **estructura de pie** permite trabajar cómodamente durante largas jornadas, sin necesidad de bases adicionales. Su construcción robusta y acabados en acero inoxidable garantizan una gran durabilidad. **Los quemadores de 7,4 kW son ideales para cocciones rápidas, wok, fondos y cocina intensa**, incluso en horarios de alta rotación.

Si tu menú requiere zonas separadas de cocción o si estás creando una cocina modular. La **T721 se integra perfectamente y no sacrifica rendimiento**.

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

- **Altura y ergonomía según tu tipo de cocina.**
- **Fuegos potentes si trabajas con sartenes o fondos grandes.**
- **Compatibilidad con otros equipos o módulos de cocción.**
- **Espacio disponible en tu cocina o barra.**
- **Uso diario: cocina rápida, carta corta, rotación constante.**

La **T721** está pensada para espacios exigentes donde cada centímetro importa, pero no se puede bajar la intensidad ni la profesionalidad.

¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque es **una cocina de pie profesional, compacta, pero sin renunciar a potencia ni fiabilidad**. En EquipoH la recomendamos especialmente para cocinas con alta exigencia térmica pero con limitación de superficie. **Funciona, rinde, y aguanta.**

Sobre JEMI

Jemi es sinónimo de cocina profesional diseñada en España. Su gama **S750 EV** combina robustez, eficiencia y modularidad, y ha sido testada en miles de cocinas industriales. En EquipoH confiamos en sus productos porque **sabemos que responden en el uso diario**.

¿Buscas montar tu cocina por módulos o necesitas una solución potente en un espacio mínimo?

Escríbenos al chat. En EquipoH te ayudamos a crear **una cocina profesional que funcione desde el primer día**.

Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 400X750X850