



Consigue la cocina industrial a gas **JEMI S741** una cocina encimera de 4 fuegos: la cocina por excelencia, muy potente, robusta y versátil con soporte y un fondo de 750, ideal para restaurantes, bares, etc 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 **cocina a gas S741 de Jemi**, parte de la serie profesional **S750 EV**, está diseñada para cocinas que trabajan **bajo presión, con espacio limitado y exigencias altas**. Este modelo sobremesa incorpora **4 fuegos abiertos de 7,4 kW**, ofreciendo una potencia total de 29,6 kW. Un auténtico caballo de batalla en solo 80 cm de ancho.

Características técnicas de la S741 de Jemi

- **Dimensiones:** 800 x 750 x 290 mm
- **Número de quemadores:** 4 x 7,4 kW

- **Diámetro de quemadores:** 120 mm
- **Potencia total:** 29,6 kW
- **Consumo energético:** 25.200 Kcal/h
- **Horno:** No
- **Peso:** 69 kg
- **Formato:** sobremesa
- **Tipo de gas:** GN / GLP

¿Necesitas una cocina sobremesa con potencia real para producción continua?

En cocinas de barra, food trucks, servicios de catering o espacios reducidos, contar con un equipo compacto pero potente es clave. Con la **S741 puedes cocinar a cuatro fuegos simultáneamente**, sin comprometer la potencia ni la estabilidad térmica. Una opción pensada para chefs que exigen mucho en espacios que exigen más.

Cocina industrial Jemi S741 de Jemi: 4 fuegos, máxima potencia en sobremesa

Con **29,6 kW de potencia total**, esta cocina puede con cualquier reto. Su formato sobremesa te permite montarla sobre mesas neutras, muebles bajos o encimeras. Ideal también para combinar con otros módulos de cocción. Fabricada en acero inoxidable, resistente a la corrosión y diseñada para un uso intensivo y fácil limpieza.

Puedes empezar con esta sobremesa de 4 fuegos y combinarla fácilmente con otros módulos si tus necesidades crecen.

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

- **Número de fuegos según tu carta o volumen de servicio.**

- Espacio disponible y tipo de montaje (sobremesa o de pie).
- Producción máxima en hora punta.
- Distribución del equipo en la cocina.
- Potencia requerida para cocciones simultáneas.

La **S741** es la solución ideal para cocinas que no paran y que necesitan **4 fuegos en poco espacio**, sin sacrificar fiabilidad.

¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque **es la sobremesa más equilibrada de la serie S750**. Potencia, tamaño y robustez perfectamente combinados. Recomendamos este modelo a cocinas profesionales que necesitan un equipo de primer nivel sin ocupar espacio excesivo. **Es un 4 fuegos de los que nunca fallan.**

Sobre JEMI

Jemi es un referente nacional en maquinaria para cocinas industriales. Su serie **S750 EV** está diseñada para soportar jornadas intensivas, sin perder eficiencia. En EquipoH confiamos en sus cocinas por su **durabilidad y versatilidad**, características que nuestros clientes valoran día tras día.

¿No tienes claro si esta cocina encaja con tu flujo de trabajo?

Escríbenos al chat. En EquipoH te ayudamos a diseñar una cocina pensada para rendir.

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

Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 800X750X290