



Consigue la cocina industrial a gas JEMI T741, la cocina por excelencia: muy potente, robusta y versátil con soporte, cuatro fuegos 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 **T741 de Jemi** es una cocina profesional de la serie **S750 EV**, equipada con **cuatro quemadores de 7,4 kW**, montados sobre una estructura de pie robusta y ergonómica. Diseñada para entornos de alta exigencia, combina **potencia, estabilidad térmica y comodidad de trabajo** en una solución compacta de 80 cm de ancho.

Características técnicas de la T741 de Jemi

- **Dimensiones:** 800 x 750 x 850 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:** 89 kg
 - **Tipo de gas:** GN / GLP
 - **Formato:** cocina de pie

¿Necesitas una cocina de pie potente, versátil y resistente?

La **T741** está pensada para cocinas profesionales donde se preparan varios platos simultáneamente a fuego fuerte. Ya sea para hoteles, caterings, comedores industriales o restaurantes a gran escala, su **estructura elevada facilita el trabajo durante horas**, evitando sobrecargas y mejorando el flujo operativo.

T741 de Jemi: eficiencia y comodidad en 4 fuegos

Cada quemador ofrece 7,4 kW de potencia, ideal para cocciones intensas y rápidas. Su diseño en acero inoxidable garantiza **resistencia al calor, a la humedad y a productos de limpieza**. La distribución simétrica de los fuegos permite trabajar con diferentes tamaños de ollas sin interferencias. Además, su altura de trabajo estándar elimina la necesidad de muebles adicionales.

Este modelo se enfoca exclusivamente en cocción directa con fuegos abiertos, **ideal si ya cuentas con hornos independientes o si estás montando una cocina modular por zonas**. Además, puedes complementarlo con otros módulos Jemi fácilmente.

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

- **Cantidad de fuegos acorde al tipo de servicio y rotación de platos.**
- **Tipo de montaje: sobremesa o de pie.**
- **Espacio útil en la zona de cocción.**
- **Consumo energético vs. rendimiento térmico.**
- **Necesidad de complementar con horno, plancha, etc.**

La **T741** ofrece un equilibrio excelente entre tamaño, potencia y funcionalidad, siendo perfecta para cocinas que buscan rendimiento en línea sin complicaciones.

¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque es un modelo **robusto, sin complicaciones, de los que rinden durante años sin perder eficacia.** En cocinas de ritmo alto donde se necesita trabajar con varios fuegos a la vez, la T741 es un acierto. Lo hemos prescrito para restaurantes, centros educativos y dark kitchens con resultados impecables.

Sobre JEMI

Jemi es una marca nacional especializada en cocinas industriales para hostelería. La serie **S750 EV** es su gama estrella, con miles de instalaciones en funcionamiento en España y Europa. En EquipoH confiamos en su calidad porque **vemos su rendimiento diario en cocinas reales.**

¿Tienes dudas sobre si esta cocina encaja en tu cocina profesional?

Escríbenos al chat. En EquipoH te guiamos para que compres **solo lo que necesitas, no lo que sobra.**

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

Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 800X750X850