



Consigue la cocina industrial a gas **JEMI 741** , con mueble con cuatro fuegos a gas y horno. Es una línea de cocina muy potente, robusta y versátil de fondo 750mm, ideal para restaurantes, bares, caterings y colectividades 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 **741 de Jemi** es una cocina **de alto rendimiento y diseño compacto**, ideal para negocios de restauración que necesitan una solución todo en uno. Este modelo de la serie **S750 EV** incorpora **4 fuegos potentes de 7,4 kW** junto a un **horno inferior de 5 kW**, lo que lo convierte en una elección excelente para cocinas que buscan eficiencia, funcionalidad y un diseño modular de fácil integración.

Características técnicas de la 741 de Jemi

- **Dimensiones:** 800 x 750 x 850 mm

- **Número de quemadores:** 4 x 7,4 kW
- **Diámetro de quemadores:** 120 mm
- **Potencia total de los fuegos:** 29,6 kW
- **Potencia del horno:** 5 kW
- **Potencia total:** 34,6 kW
- **Consumo energético:** 29.500 Kcal/h
- **Peso:** 104 kg
- **Tipo de gas:** GN / GLP
- **Formato:** de pie con horno

¿Necesitas una cocina profesional con horno sin ocupar espacio extra?

En muchas cocinas profesionales, **el espacio es limitado y el tiempo lo es aún más**. El modelo **741 de Jemi** te permite trabajar simultáneamente con 4 fuegos potentes mientras utilizas el horno integrado. Ya no necesitas una unidad aparte, lo que **ahorra espacio y mejora el flujo de trabajo**.

Cocina industrial 741 de Jemi: todo en uno, con rendimiento profesional

Este modelo se convierte en una estación de trabajo completa: **cocción en superficie + cocción en horno en un solo equipo**. Su horno inferior es ideal para acabados, regeneración o preparaciones paralelas. Todo ello en una estructura resistente, fabricada en acero inoxidable, preparada para un uso intensivo diario.

Si tu cocina es reducida, la **741 de Jemi optimiza recursos**. Con una sola toma de gas, obtienes dos funcionalidades sin sacrificar potencia. **Una opción perfecta para cocinas pequeñas con grandes necesidades**.

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

- Cantidad de fuegos y su potencia por fuego.
- Necesidad de horno integrado (o no).
- Espacio útil de trabajo y zona de cocción.
- Capacidad de producción en doble uso (superior e inferior).
- Tipo de servicio: carta variada, cocción lenta, producción en paralelo.

La **741 de Jemi** resuelve muchas de estas variables en un solo bloque funcional, compacto y profesional.

¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque **es uno de los modelos más completos de la serie S750 EV**. Lo recomendamos para restaurantes, bares y pequeños hoteles que necesitan **cocinar y hornear sin depender de equipos separados**. Es un clásico que se adapta a múltiples entornos con una relación calidad/precio excelente.

Sobre JEMI

Jemi es un fabricante con más de 60 años de experiencia en maquinaria para cocinas profesionales. Sus cocinas de la serie **S750 EV** destacan por su **resistencia, diseño modular y eficiencia térmica**. En EquipoH confiamos plenamente en su rendimiento real en cocinas exigentes.

¿Tienes dudas sobre si necesitas horno integrado o separado?

Escríbenos. En EquipoH te ayudamos a tomar la mejor decisión para tu cocina, sin complicaciones.

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

Ficha técnica:

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