



Consigue la cocina industrial a gas JEMI S761, de 6 fuegos a gas. 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 **S761 de Jemi** es una solución de **sobremesa profesional** diseñada para cocinas de alto rendimiento que necesitan **gran capacidad de cocción sin ocupar espacio de suelo**. Con **6 fuegos abiertos de 7,4 kW cada uno**, este modelo de la serie **S750 EV** ofrece una potencia total de **44,4 kW** y una respuesta térmica inmediata, ideal para servicios exigentes.

Características técnicas de la S761 de Jemi

- **Dimensiones:** 1200 x 750 x 290 mm
- **Número de quemadores:** 6 x 7,4 kW

- **Diámetro de quemadores:** 120 mm
- **Potencia total:** 44,4 kW
- **Consumo energético:** 37.800 Kcal/h
- **Horno:** No
- **Peso:** 97 kg
- **Tipo de gas:** GN / GLP
- **Formato:** sobremesa

¿Necesitas una cocina potente sin ocupar espacio de suelo?

La **S761** está pensada para cocinas con **estructuras modulares** o instalaciones donde el mobiliario ya incluye base. Al ser un modelo de sobremesa, **ahorra espacio y permite una limpieza más ágil**. A pesar de su formato compacto, mantiene toda la potencia de los modelos de pie, gracias a sus 6 fuegos de 7,4 kW.

S761 de Jemi: máxima potencia sin sacrificar superficie

Esta cocina es perfecta para profesionales que trabajan con **producción simultánea en diferentes recipientes**, con fuegos dispuestos estratégicamente para permitir el uso de ollas grandes. Su estructura de acero inoxidable garantiza **durabilidad, resistencia al calor y fácil mantenimiento**, incluso con uso intensivo diario.

La **S761 mide 1200 mm**, pero es ideal para bases modulares o muebles hechos a medida en cocinas industriales. Su formato está pensado para maximizar la capacidad de fuegos en cocinas lineales o zonas centrales de cocción.

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

- **Cantidad de fuegos según tu volumen de producción.**
- **Tipo de instalación: sobremesa o con mueble de apoyo.**

- **Capacidad térmica total por hora.**
- **Espacio disponible en cocina lineal.**
- **Compatibilidad con bases modulares o muebles inox.**

La **S761** destaca por su **alto rendimiento en un formato flexible**, ideal para cocinas modernas que necesitan potencia sin comprometer la movilidad ni el acceso.

¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque es una cocina de sobremesa que **no se queda corta en prestaciones**. La S761 está pensada para cocinas exigentes donde se trabaja con volumen, rapidez y precisión. **La hemos recomendado para caterings, hoteles y cocinas centrales**, con resultados impecables.

Sobre JEMI

Jemi, con sede en Barcelona, es una marca de referencia en cocción profesional desde hace décadas. La serie **S750 EV** combina diseño modular, gran resistencia y potencia térmica. Desde EquipoH confiamos en esta gama porque **responde a diario en las condiciones más exigentes**.

¿Tu cocina necesita potencia, pero no quieres perder espacio útil?

Escríbenos. En EquipoH te ayudamos a decidir si este modelo encaja con tu entorno profesional.

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

Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 1200X750X290