



Consigue la cocina industrial a gas JEMI T761, con mueble y seis 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 **T761 de Jemi** es una de las cocinas más potentes y robustas de la serie **S750 EV**. Con sus **6 fuegos abiertos de 7,4 kW** y una estructura elevada con mueble de acero, está diseñada para cocinas que trabajan con volúmenes elevados de cocción. Este modelo permite una operativa fluida en ambientes profesionales exigentes, aportando fiabilidad, resistencia y alto rendimiento.

Características técnicas de la T761 de Jemi

- **Dimensiones:** 1200 x 750 x 850 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:** 122 kg
 - **Tipo de gas:** GN / GLP
 - **Formato:** cocina de pie con estructura cerrada

¿Necesitas una cocina industrial estable, potente y lista para el ritmo de un restaurante?

La **T761** responde a la perfección en servicios continuos con alta demanda. Es una cocina pensada para **soportar turnos intensivos de trabajo**, donde se utilizan varios fuegos de forma simultánea. La estructura de pie ofrece **estabilidad total**, lo que permite trabajar con seguridad y rapidez.

T761 de Jemi: capacidad máxima para servicios intensivos

Este modelo está fabricado completamente en **acero inoxidable**, lo que facilita la limpieza y garantiza resistencia ante el calor, humedad y grasa. Los **6 fuegos están perfectamente distribuidos** para permitir el uso simultáneo de recipientes grandes. La base cerrada aporta solidez y puede utilizarse como zona de almacenaje inferior o soporte estructural.

Aunque la T761 mide 1200 mm de ancho, su disposición lineal la hace **perfecta para cocinas centrales o zonas calientes**. Es una inversión a largo plazo para cocinas que trabajan con gran volumen.

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

- **Volumen de producción y cantidad de platos simultáneos.**
- **Número de fuegos necesarios para tu operativa.**
- **Espacio disponible en línea caliente.**
- **Robustez de la estructura para uso intensivo.**
- **Tipo de instalación: sobremesa o con base propia.**

La **T761** cumple con todos los requisitos de una cocina profesional de gran capacidad, sin necesidad de módulos adicionales.

¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque **es una de las cocinas más completas y equilibradas en relación tamaño/potencia/estabilidad**. Ideal para restaurantes, hoteles, caterings y cocinas de producción que no pueden fallar. Una cocina que aguanta el ritmo, **diseñada para durar**.

Sobre JEMI

Jemi, con décadas de experiencia en equipamiento profesional, fabrica cocinas de alto nivel como esta serie **S750 EV**. Sus acabados, su diseño modular y su durabilidad están avalados por cientos de cocinas instaladas por EquipoH en toda España.

¿Dudas entre un modelo de sobremesa o uno de pie como este?

Cuéntanos tu caso. En EquipoH te ayudamos a elegir el modelo perfecto según tu espacio y volumen de trabajo.

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

Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 1200X750X850