



Consigue la cocina industrial a gas JEMI 761, con horno integrado 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 **cocina 761 de Jemi** es el modelo más avanzado de la **serie S750 EV**. Equipada con **6 fuegos de alto rendimiento (7,4 kW cada uno)** y un **armario caliente inferior con guías y parrilla GN**, esta cocina responde a la perfección en entornos de producción intensiva como **hoteles, colectividades o restaurantes de gran volumen**. La combinación de potencia, estructura robusta y almacenamiento térmico la convierte en una estación de cocción completa.

Características técnicas de la 761 de Jemi

- **Dimensiones:** 1200 x 750 x 850 mm

- **Número de quemadores:** 6 x 7,4 kW
- **Diámetro de quemadores:** 120 mm
- **Potencia horno / armario caliente:** 5 kW
- **Potencia total:** 49,4 kW
- **Consumo energético:** 42.100 Kcal/h
- **Peso:** 140 kg
- **Tipo de gas:** GN / GLP
- **Formato:** cocina de pie con armario caliente
- **Opcional:** Armario caliente con guías y parrilla GN

¿Necesitas una cocina industrial con almacenaje térmico incorporado?

La **761** permite mantener platos calientes o regenerar alimentos en el servicio, sin necesidad de un equipo adicional. Gracias a su armario inferior con **guías para bandejas GN**, el flujo de trabajo se agiliza, reduciendo desplazamientos y facilitando el pase de platos.

Cocina industrial de Jemi 761 de Jemi: estación de cocción todo en uno

Más que una cocina, es una estación de trabajo completa. Los **6 fuegos permiten cocción simultánea con ollas grandes**, y el armario inferior actúa como **mueble caliente** con control de temperatura y distribución homogénea del calor. Su diseño está pensado para cocinas que no pueden detenerse.

Estás adquiriendo **una cocina y un armario caliente profesional en un solo equipo**, lo que supone **ahorro de espacio, consumo y mantenimiento**. Y quien la prueba, no vuelve atrás.

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

- **Número de fuegos según volumen de producción.**
- **Si necesitas mantener platos calientes o regenerar.**
- **Espacio disponible para instalar una estación de cocción completa.**
- **Potencia térmica total compatible con tu instalación de gas.**
- **Tipo de bandejas GN compatibles si usarás el armario.**

La **761** es ideal para cocinas donde la eficiencia y el orden son clave durante el pase.

¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque es una de las **cocinas más completas y versátiles** del mercado. La recomendamos en proyectos de hostelería exigentes, donde el equipo debe rendir todo el día sin fallos.

Potencia, robustez y funcionalidad en una sola máquina.

Sobre JEMI

Jemi, líder nacional en cocinas industriales, combina diseño, potencia y durabilidad. La serie S750 EV es garantía de rendimiento profesional. En EquipoH hemos trabajado con sus productos durante años y **conocemos su fiabilidad de primera mano**.

¿Tu cocina necesita optimizar el espacio y trabajar con gran volumen?

Escríbenos. En EquipoH te ayudamos a valorar si este modelo encaja con tu flujo de trabajo.

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

Ficha técnica:

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