



Cocina a gas S721 CHEF de JEMI. Diseño compacto, 2 quemadores potentes de 7,4 kW y sistema de agua CHEF que facilita la limpieza intensiva. Ideal para **cocinas profesionales con espacio reducido y alta rotación de fuegos.**

Catálogo de cocinas a gas profesionales

En entornos profesionales de alta exigencia, elegir la cocina adecuada puede marcar la diferencia entre el caos y la eficiencia. La **cocina a gas S721 CHEF de JEMI** está pensada para chefs que necesitan **máxima potencia en el mínimo espacio**, gracias a sus **2 quemadores de alto rendimiento** y al sistema **agua CHEF**, una solución innovadora que simplifica la limpieza diaria.

Con una estructura robusta y compacta (400 x 750 mm), es la elección ideal para cocinas que requieren **flexibilidad, rendimiento intensivo y durabilidad.**

Características técnicas de la S721 CHEF

- **Modelo:** S721 CHEF

- **Dimensiones:** 400 x 750 x 290 mm
- **Número de quemadores:** 2
- **Potencia por quemador:** 7,4 kW
- **Potencia total:** 14,8 kW / 12.600 kcal/h
- **Diámetro del quemador:** 120 mm
- **Peso:** 65 kg
- **Sistema:** Cocina a gas con agua CHEF
- **Precio PVP:** 2.710 €

¿Necesitas una cocina compacta pero de uso intensivo?

Sabemos cómo es un servicio diario: presión constante, tiempos ajustados, necesidad de máxima potencia... Pero también sabemos que no siempre se dispone del espacio ideal. Si diriges una cocina pequeña, un foodtruck o un espacio de showcooking y no puedes renunciar a **potencia y limpieza**, la S721 CHEF es para ti. Su diseño compacto de 40 cm de ancho la hace **ideal para instalaciones modulares**.

S721 CHEF: rendimiento industrial en formato compacto

Gracias a sus **dos quemadores de 7,4 kW**, esta cocina a gas ofrece una potencia bruta superior a muchas cocinas de mayor tamaño. El **sistema de agua CHEF** garantiza que las grasas caigan directamente en el agua, evitando incrustaciones y reduciendo tiempos de limpieza. Además, al ser **una pieza sin horno**, se convierte en una opción flexible para ampliar líneas de cocción sin duplicar costes.

Esta cocina está pensada para trabajar a fuego fuerte todo el día. Muchos cocineros la usan como **refuerzo para producción intensa** o como **unidad principal en cocinas pequeñas**. Lo importante no es cuántos fuegos tienes, sino cómo responden.

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

Debes valorar:

- **Cantidad de fuegos** y su **potencia** real en kW.
- **Tipo de quemador** (diámetro y sistema de combustión).
- **Dimensiones disponibles** en tu cocina.
- Si necesitas horno integrado o no.
- **Sistema de limpieza** (como el agua CHEF en este modelo).
- **Tipo de gas** disponible: natural o propano/butano.

La clave está en cruzar estas variables con tu **volumen de servicio** y **tipo de cocina**.

¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque sabemos que muchas cocinas profesionales necesitan añadir potencia sin hacer reformas. Este modelo **encaja en cualquier rincón** y ofrece **fiabilidad probada** en el día a día. Lo recomendamos a jefes de cocina de **obradores, colectividades, food trucks y restaurantes de menú** que no quieren complicaciones.

Sobre JEMI

JEMI es un fabricante nacional con décadas de experiencia en maquinaria para cocinas industriales. Se distingue por la **durabilidad, el servicio posventa y la versatilidad de su línea 750 EV**. En EquipoH llevamos años trabajando con ellos y **sabemos lo que funciona y lo que no**. No prescribimos marcas, **prescribimos soluciones**.

¿Dudas si encajará en tu cocina? Escríbenos por el chat.

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

Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 400 x 750 x 290 mm