



Cocina a gas S741 CHEF de Jemi. Potente y compacta, con 4 quemadores de 7,4 kW cada uno y sistema de agua CHEF.

Ideal para cocinas profesionales de alto ritmo que necesitan potencia y limpieza eficiente sin ocupar mucho espacio.

Catálogo de cocinas a gas profesionales

La cocina a gas S741 CHEF de Jemi está diseñada para quienes necesitan potencia profesional sin renunciar al orden y la higiene en la cocina. Es una solución muy efectiva para espacios reducidos que no quieren sacrificar el rendimiento. Pensada para cocinas de producción intensiva, destaca por su **sistema de agua CHEF**, que facilita la limpieza y evita la acumulación de grasas, prolongando la vida útil del equipo.

Con 4 potentes quemadores de 7,4 kW, **la S741 CHEF** ofrece una potencia total de 29,6 kW, lo que la convierte en una cocina perfectamente adaptada a ritmos altos en restaurantes, hoteles, colectividades y cocinas industriales. Su diseño compacto permite integrarla fácilmente en líneas de cocina de 750 mm de fondo.

Características técnicas de S741 CHEF

- **Dimensiones:** 800 x 750 x 290 mm
- **Potencia total:** 29,6 kW (25.200 Kcal/h)
- **Quemadores:** 4 x 7,4 kW
- **Diámetro de quemador:** 120 mm
- **Peso:** 69 kg
- **Sistema de agua CHEF:** sí
- **Precio PVP:** 4.215 €

¿Necesitas una cocina compacta pero de uso intensivo?

Trabajar con volumen alto en poco espacio es el pan de cada día en muchas cocinas. Lo último que necesitas es un equipo que se sobrecaliente, que acumule grasa o que no responda al ritmo. Por eso esta cocina está pensada para quienes trabajan con **fuegos potentes**, jornadas intensas y necesidad de limpieza constante. Si quieres eficiencia sin complicaciones, aquí tienes una aliada.

S741 CHEF: rendimiento industrial en formato compacto

Gracias a su **sistema de agua CHEF**, esta cocina facilita el mantenimiento diario. Las grasas caen directamente en la bandeja con agua, evitando acumulaciones. A esto se suman los **4 quemadores de alto rendimiento**, que te permiten trabajar varios platos en paralelo. Además, su diseño bajo (solo 290 mm de alto) permite instalarla sobre soportes, muebles bajos o bases combinadas.

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

Debes evaluar:

- **Número de fuegos necesarios según producción simultánea**
- **Espacio disponible en tu línea de cocción (fondo 750 mm en este caso)**
- **Tipo de cocción** (directa, alta potencia, fuego regulable)
- **Necesidades de higiene intensiva** (el sistema de agua CHEF marca la diferencia)
- **Potencia total disponible en cocina (gas)**

Esta cocina es ideal para el responsable de cocina que prioriza **potencia + limpieza rápida + durabilidad**.

¿Por qué lo recomienda EquipoH?

En EquipoH conocemos las cocinas Jemi y sabemos que la serie CHEF está pensada para uso continuo e intensivo. La **S741 CHEF** es una solución compacta, potente y fácil de limpiar. Si gestionas una cocina que trabaja a fuego alto todo el día, esta máquina te va a hacer la vida más fácil. Por eso la recomendamos sin duda para equipos que necesitan rendimiento sin fallos.

Sobre JEMI

Jemi es un fabricante nacional con décadas de experiencia especializada en cocción industrial. Conocido por su **robustez, facilidad de mantenimiento y fiabilidad**, sus productos están presentes en miles de cocinas profesionales en España. En EquipoH confiamos en su calidad, y trabajamos estrechamente con su equipo técnico.

¿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): 800 x 750 x 290 mm