



Cocina a gas T741 CHEF de JEMI. 4 fuegos de 7,4 kW con sistema de agua CHEF y altura de trabajo de 850 mm.

Ideal para cocinas de ritmo alto que valoran la ergonomía, la potencia y la facilidad de limpieza.

Catálogo de cocinas a gas profesionales

Las cocinas profesionales actuales requieren equipos que combinen **potencia, ergonomía y limpieza fácil**. Por eso, la **T741 CHEF de JEMI** es una de las opciones más completas de la gama modular CHEF. Equipada con **4 quemadores de 7,4 kW** cada uno y con una estructura elevada de **850 mm de altura**, ofrece una experiencia de trabajo cómoda y eficiente para chefs y equipos de cocina que no paran.

El sistema **agua CHEF**, característico de la marca, permite que las grasas y residuos se acumulen en una bandeja con agua, simplificando la limpieza y mejorando la higiene en entornos profesionales de alta exigencia.

Características técnicas de la T741 CHEF

-
- **Dimensiones:** 800 x 750 x 850 mm
 - **Altura de trabajo:** 850 mm
 - **Número de fuegos:** 4
 - **Potencia por quemador:** 7,4 kW
 - **Potencia total:** 29,6 kW / 25.200 kcal/h
 - **Diámetro de los quemadores:** 120 mm
 - **Peso:** 89 kg
 - **Sistema agua CHEF:** incluido
 - **Precio PVP:** 5.405 €

¿Necesitas una cocina ergonómica y potente para tu cocina profesional?

Si estás al frente de un restaurante con servicios continuos o de un comedor colectivo, sabes que cocinar agachado o en posturas incómodas te pasa factura. La **T741 CHEF** ha sido diseñada con una **altura de trabajo ideal (850 mm)** para facilitar el día a día del personal de cocina. **No solo cocina más rápido, también cuida la salud del equipo.**

T741 CHEF: potencia profesional con altura ergonómica

Los 4 fuegos de alto rendimiento permiten mantener varias elaboraciones al mismo tiempo sin perder intensidad. Su estructura robusta y elevada se adapta a la **línea 750 mm de fondo**, muy habitual en cocinas modulares. Además, el sistema de agua CHEF facilita la limpieza y mejora la durabilidad del equipo. El resultado: una cocina resistente, fácil de usar, y preparada para darlo todo cada día.

Sí, pero su **ergonomía, limpieza automática y potencia real de 29,6 kW** justifican cada euro. La T741 CHEF **no es una cocina para salir del paso, es una solución duradera para cocinas que funcionan a pleno rendimiento.**

¿Qué debes tener en cuenta para elegir la cocina profesional adecuada?

- **Altura de trabajo:** si se cocina de pie todo el día, una estructura de 850 mm mejora la ergonomía.
- **Nº de fuegos y potencia:** 4 fuegos de 7,4 kW garantizan máxima productividad.
- **Sistema de limpieza:** agua CHEF reduce el mantenimiento diario.
- **Tipo de instalación:** línea 750 mm, ideal para modulación con otros elementos.
- **Tipo de gas:** asegúrate de tener gas natural o GLP disponible.
- **Uso previsto:** esta cocina es perfecta para **hostelería, colectividades, restaurantes de menú y cocinas centrales.**

¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque en EquipoH **nos importa que el equipo de cocina trabaje mejor, no más.** La T741 CHEF es una de las mejores opciones para quien busca **potencia real, robustez y facilidad de limpieza** sin comprometer la postura y el confort del cocinero. Sabemos que funciona, y por eso la recomendamos.

Sobre JEMI

JEMI es garantía de cocina industrial profesional. Fabricación nacional, atención técnica cercana y productos pensados para durar. Su serie CHEF ha demostrado fiabilidad y rendimiento en las cocinas más exigentes. En EquipoH apostamos por ellos porque, simplemente, **responden** cuando hace falta.

¿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 850 mm