



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

Cocina a gas T741 CHEF de JEMI



• **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