



Cocina a gas 741 CHEF de JEMI. 6 fuegos de alto rendimiento y horno gas de 4,6 kW integrados en una estructura sólida.

Ideal para cocinas industriales que buscan máxima potencia y rendimiento completo en un solo bloque.

Catálogo de cocinas a gas profesionales

Para cocinas que trabajan al máximo ritmo, donde no hay tiempo para concesiones ni para equipos a medias, la **cocina a gas 741 CHEF de JEMI** es una apuesta segura. Diseñada con **6 fuegos de 7,4 kW** y un **horno a gas incorporado**, lo tiene todo para convertirse en el corazón operativo de la cocina.

Es una solución robusta, funcional y potente para negocios que no pueden detenerse, pensada para **cocinas de colectividades, grandes restaurantes o líneas de producción gastronómica.**

Características técnicas de la 741 CHEF

- **Dimensiones:** 800 x 750 x 850 mm

-
- **Quemadores:** 6 fuegos
 - **Potencia por quemador:** 7,4 kW
 - **Potencia total de fuegos:** 44,4 kW
 - **Horno gas incorporado:** sí
 - **Potencia del horno:** 4,6 kW
 - **Potencia total:** 49,4 kW (42.100 Kcal/h)
 - **Diámetro de los quemadores:** 120 mm
 - **Peso:** 104 kg
 - **Precio PVP:** 5.860 €

¿Necesitas una cocina todo en uno con potencia máxima?

En muchas cocinas profesionales, el espacio se mide en rendimiento. La **741 CHEF** es la respuesta a esas cocinas que no pueden permitirse puntos débiles. **Seis fuegos potentes** más **horno integrado** hacen que esta unidad sea **un bloque de cocción completo**, compacto y profesional. Y todo con la fiabilidad del sistema de agua CHEF.

741 CHEF: seis fuegos y horno en una sola pieza

Este modelo se distingue por combinar todo lo necesario en una única unidad de cocción: **6 quemadores industriales y horno inferior**, lo que permite cocinar primeros, segundos y guarniciones sin cambiar de equipo. La altura de trabajo (850 mm) asegura comodidad, y la robustez del conjunto lo convierte en una inversión duradera.

Con este modelo tienes fuego para todo el servicio y horno incluido. Ahorras espacio, tiempo y mantenimientos separados. En lugar de tres equipos, lo tienes todo en uno.

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

- **Número de fuegos** según el tipo y ritmo de servicio.
- **Potencia total disponible en tu cocina** (este modelo suma 49,4 kW).
- **Si necesitas horno incorporado** o separado.
- **Espacio disponible:** este modelo ocupa 800 mm de ancho, ideal para cocinas medianas y grandes.
- **Tipo de gas:** asegúrate de compatibilidad con gas natural o GLP.
- **Ergonomía y limpieza:** incluye sistema agua CHEF que simplifica mantenimiento.

¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque sabemos que hay cocinas donde **todo se cuece a fuego fuerte y al mismo tiempo**. Este modelo permite cocinar como se hace en una gran cocina: sin límites, sin cuellos de botella. La **741 CHEF** es la opción para los que **no quieren límites ni complicaciones**.

Sobre JEMI

JEMI es una marca nacional experta en cocción profesional. Fabrican pensando en cocinas de verdad, con materiales duraderos, mantenimientos mínimos y soluciones reales. En EquipoH trabajamos con JEMI porque, cuando algo falla, **dan la cara**, como nosotros.

¿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