



Cocina a gas S761 CHEF de JEMI. 6 fuegos de 7,4 kW y sistema agua CHEF sobre superficie baja, ideal para líneas modulares de cocción.

Perfecta para cocinas profesionales que necesitan máxima potencia y facilidad de limpieza en formato compacto.

Catálogo de cocinas a gas profesionales

Si diriges una cocina profesional, sabes que no se puede improvisar con el equipo de cocción. La **S761 CHEF de JEMI** nace para responder a las necesidades de quienes cocinan a fuego alto, durante muchas horas y con una exigencia máxima de limpieza.

Esta cocina de **6 fuegos potentes (7,4 kW cada uno)** ofrece un rendimiento térmico total de **44,4 kW**, colocados en una estructura baja que permite integrarla fácilmente en cocinas abiertas o sobre muebles de soporte. Su sistema **agua CHEF** reduce significativamente los tiempos de limpieza al recoger grasas y residuos en una bandeja con agua.

Una solución para chefs exigentes, que buscan **potencia sin renunciar a orden, limpieza y modularidad.**

Características técnicas de la S761 CHEF

- **Modelo:** S761 CHEF
- **Dimensiones:** 1200 x 750 x 290 mm
- **Número de fuegos:** 6
- **Potencia por quemador:** 7,4 kW
- **Potencia total:** 44,4 kW / 37.800 kcal/h
- **Diámetro de los quemadores:** 120 mm
- **Peso:** 97 kg
- **Sistema de limpieza:** agua CHEF
- **Precio PVP:** 5.775 €

¿Necesitas una cocina potente para integrar en una línea modular?

Las cocinas industriales evolucionan hacia espacios más eficientes, modulares y fáciles de mantener. La S761 CHEF está diseñada para colocarse **sobre bases bajas, muebles de apoyo o estructuras a medida**, permitiendo una integración total en la línea de cocción. Con 6 fuegos de alto rendimiento, permite cocinar al máximo nivel **sin comprometer espacio ni limpieza**.

S761 CHEF: seis fuegos, diseño compacto, máxima eficiencia

Esta cocina es ideal para zonas de preparación intensiva, como cocinas centrales, hoteles y restaurantes de alto volumen. Su **formato bajo (290 mm de altura)** permite trabajar a distintas alturas según el tipo de instalación. El sistema de agua CHEF hace que los aceites y grasas no se acumulen, lo que se traduce en **menos tiempo limpiando y más tiempo cocinando**.

La S761 CHEF está pensada para ofrecer **una superficie de fuego total** sin ocupar espacio adicional ni complicar la instalación. Si necesitas horno, puedes combinarla con otros módulos. Su ventaja es la **versatilidad**: puedes montarla como tú quieras.

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

- **Número de fuegos según volumen de producción.**
- **Altura de trabajo según tipo de instalación (en este caso, sobre base o mueble).**
- **Sistema de limpieza incluido:** agua CHEF reduce grasa y tiempo de limpieza.
- **Dimensiones del módulo (1200 mm de ancho)** y compatibilidad con mobiliario de cocina modular.
- **Tipo de gas disponible (natural o GLP).**
- **Potencia total de la instalación:** esta cocina aporta 44,4 kW.

¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque sabemos lo que cuesta mantener limpia una cocina donde **todo hierve, salta y se pega**. La **S761 CHEF** es para quienes no paran y necesitan una cocina tan potente como fácil de mantener. **Perfecta para cocinas en línea y para chefs que cocinan a lo grande.**

Sobre JEMI

JEMI, fabricante nacional especializado en cocción modular, ofrece soluciones fiables, robustas y pensadas para profesionales. Su sistema **agua CHEF** ha sido probado por cientos de cocinas con resultados excelentes. En EquipoH confiamos en JEMI porque su producto **responde, dura y se adapta al ritmo real de la cocina profesional.**

¿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): 1200 x 750 x 290 mm