



Cocina a gas 761 CHEF de JEMI. 6 fuegos de alto rendimiento y horno de gas incorporado en un solo bloque.

Ideal para cocinas industriales que buscan máxima potencia y funcionalidad completa en un equipo compacto.

Catálogo de cocinas a gas profesionales

Las cocinas con servicio continuo no pueden permitirse parones ni equipos limitados. La **761 CHEF de JEMI** lo tiene todo: **6 fuegos potentes de 7,4 kW** y un **horno a gas incorporado**, lo que convierte esta unidad en un **centro de cocción completo**, ideal para cocinas donde el ritmo de trabajo es alto, constante y sin margen de error.

Su diseño está pensado para integrar **potencia, comodidad y rendimiento térmico real** en un solo equipo, con una estructura modular que se adapta a cocinas profesionales de alto volumen.

Características técnicas de la 761 CHEF

• **Dimensiones:** 1200 x 750 x 850 mm

Cocina a gas 761 CHEF de JEMI



• Altura de trabajo: 850 mm

• Número de quemadores: 6

• Potencia por quemador: 7,4 kW

• Potencia total de fuegos: 44,4 kW

• Horno a gas: incluido

• Potencia del horno: 6,4 kW

Potencia total: 50,8 kW / 43.700 kcal/h

• Diámetro de los quemadores: 120 mm

• **Peso:** 129 kg

• Sistema de limpieza: Agua CHEF

• **Precio PVP:** 6.715 €

¿Necesitas una cocina completa en un solo módulo?

Si gestionas una cocina donde cada centímetro cuenta, pero necesitas **máximo rendimiento**, la **761 CHEF** es tu opción ideal. Con 6 fuegos de alto poder calorífico y un horno a gas integrado, este modelo lo tiene todo para afrontar servicios intensivos sin necesidad de comprar varios equipos. Su altura de trabajo ergonómica de 850 mm y su sistema **agua CHEF** simplifican el mantenimiento diario.

761 CHEF: 6 fuegos + horno = centro de producción completo

Con este modelo no necesitas separar fuegos y horno. Todo viene integrado en una unidad robusta, de diseño compacto y lista para trabajar. El **horno a gas** permite gratinar, regenerar o finalizar platos mientras los **6 fuegos** se ocupan del servicio en paralelo. **Una cocina de alto nivel en una sola pieza.**



Con este modelo te ahorras el comprar horno y cocina por separado, además de reducir tiempos de instalación y limpieza. Esta máquina rinde como tres. Quien busca resultados profesionales, no escatima en el corazón de la cocina.

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

- Potencia térmica total (50,8 kW) y tipo de gas disponible.
- Espacio disponible (1200 mm de ancho) para una unidad todo-en-uno.
- Ergonomía (altura 850 mm) si tu equipo trabaja muchas horas de pie.
- · Número de fuegos y si necesitas horno integrado.
- Sistema de limpieza eficaz: el agua CHEF marca la diferencia.
- Perfil de cocina: este equipo es ideal para restaurantes, colectividades y cocinas industriales.

¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque es una de las cocinas más completas y fiables del mercado. Si lo que necesitas es rendimiento continuo con la menor complicación posible, esta unidad lo tiene todo. Seis fuegos + horno, diseño robusto, fácil limpieza y fabricación nacional. Recomendado para cocinas donde no se puede fallar.

Sobre JEMI

JEMI, empresa española con décadas de experiencia, ha creado su serie CHEF pensando en la realidad de las cocinas profesionales. **Resistencia, facilidad de mantenimiento y modularidad** son su sello. En EquipoH trabajamos con ellos porque **dan garantías reales y respuestas rápidas**.

¿Dudas si encajará en tu cocina? Escríbenos por el chat.

No vendemos por vender, prescribimos lo que sabemos que funciona.

Cocina a gas 761 CHEF de JEMI



Ficha técnica:

• Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 1200 x 750 x 850 mm