



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

-
- **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.

Ficha técnica:

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