



Consigue la cocina industrial a gas JEMI S704, cocina encimera de 4 fuegos a gas para hostelería. Es una línea de cocina muy potente de fondo 750mm, ideal para restaurantes, bares, caterings y colectividades que requieran de la gama muy eficiente con sobre y frontal realizados en inox.

[Haz clic para ver otras cocinas industriales a gas](#)

Características de la cocina industrial JEMI S704

La **S704 de Jemi** es una cocina a gas profesional con **4 fuegos abiertos**, pensada para instalaciones que requieren **capacidad de cocción simultánea sin horno**, como cocinas centrales, restaurantes de alta producción o espacios donde cada centímetro importa.

Pertenece a la línea **Efficient Line 750 EV**, la gama económica de Jemi que mantiene **potencia y calidad industrial**, con un diseño optimizado en materiales y espacio.

Características técnicas de la cocina S704

- Dimensiones: 800 x 750 x 290 mm

-
- 4 quemadores a gas:
 - 2 de 3,6 kW (90 mm Ø)
 - 2 de 6,6 kW (120 mm Ø)
 - Potencia total: 20,4 kW
 - Equivalente térmico: 17.544 kcal/h
 - Peso: 69 kg
 - Horno: no incluido
 - Alimentación: gas
 - Serie: 750 EV Efficient Line

¿Tienes que cocinar varios platos a la vez sin perder ritmo?

La **S704** es ideal para cocinas con **muchas partidas activas a la vez**, donde cada fuego tiene una función: saltear, hervir, reducir o mantener. Gracias a sus **4 fuegos potentes** podrás trabajar con equipos más reducidos sin sacrificar productividad.

Cocina industrial Jemi S704: cuatro fuegos industriales en solo 80 cm

Su ancho de **800 mm** la hace una opción ultra competitiva para quienes necesitan **varios puntos de cocción en una sola estación**, y con menos altura (solo 290 mm) puede integrarse fácilmente en cocinas modulares o encimeras de trabajo.

La **S704 ocupa solo 80 cm** y te ofrece 4 fuegos de alta potencia en ese espacio. Es más eficiente que colocar dos módulos pequeños, y además **reduce la inversión total**.

¿Qué debes tener en cuenta para elegir una cocina como la S704?

- Necesidad de **producción simultánea** (4 fuegos)
- Espacio disponible en línea caliente
- Tipo de cocina: media/alta rotación
- No incluye horno, por lo que se recomienda tener horno independiente
- Alimentación de gas compatible (natural o propano)

Es ideal para **cocinas profesionales de media o alta demanda**, que buscan eficiencia sin sobredimensionar.

¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque **es difícil encontrar 4 fuegos industriales reales en este formato compacto y económico**. La S704 está pensada para chefs que necesitan **potencia, simultaneidad y ahorro de espacio**, sin comprometer calidad.

Sobre JEMI

Jemi fabrica soluciones profesionales para cocinas desde hace más de 50 años. Su gama **Efficient Line** está diseñada para equipamientos funcionales, sólidos y accesibles. En EquipoH recomendamos Jemi porque **ofrece lo que promete: fiabilidad sin adornos**.

¿Quieres incluir esta cocina en tu línea caliente?

Escríbenos en el chat y te ayudamos a encajarla con el resto de tu equipamiento.

En EquipoH diseñamos cocinas que trabajan contigo.

Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 800X750X380