



Consigue la cocina industrial a gas JEMI T704, con mueble y cuatro fuegos a gas. Es una linea 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 de 1,5mm de espesor.

Haz clic para ver otras cocinas industriales a gas

## Catálogo de cocinas industriales

La **T704 de Jemi** es una cocina completa para entornos profesionales exigentes: incorpora **4 fuegos abiertos de alta potencia** y **horno inferior**, todo ello en un cuerpo compacto de **800 mm de ancho**. Es parte de la gama **Efficient Line 750 EV**, pensada para ofrecer un excelente equilibrio entre **prestaciones**, **robustez y precio**.

Ideal para cocinas que quieren rendimiento completo sin multiplicar equipos.

#### Características técnicas de la cocina T704

Dimensiones: 800 x 750 x 850 mm

4 fuegos abiertos a gas:

#### **COCINA JEMI T704 4 QUEMADORES**



• 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: 89 kg

• Horno integrado (datos generales)

• Alimentación: gas

• Serie: 750 EV Efficient Line

## ¿Necesitas una cocina compacta que lo tenga todo?

La **T704** es la opción más versátil y completa dentro de esta gama: **cuatro fuegos potentes y un horno en la parte inferior** hacen que no necesites instalar equipos separados. Esto **ahorra espacio, tiempo y dinero**, permitiéndote trabajar con agilidad y sin perder productividad.

# Cocina industrial JEMI T704: cocción completa en solo 80 cm de ancho

Diseñada para cocinas profesionales que necesitan rendimiento constante en zonas compactas, la T704 cumple con creces. El horno inferior permite hornear, gratinar o mantener platos calientes, mientras que los **4 fuegos superiores** aseguran una cocción simultánea sin interferencias.

La T704 **combina dos funciones clave en un solo equipo**, lo que reduce consumo, superficie ocupada y tiempos de espera. Es una inversión rentable para cualquier cocina de producción media o alta.

## ¿Qué debes tener en cuenta para elegir una cocina como la T704?

- Necesidad de horno integrado (gratinados, acabados, mantenimiento)
- Producción simultánea en 4 fuegos
- Espacio limitado en cocina
- Tipo de alimentación: gas
- Capacidad para trabajar con temperaturas elevadas y uso continuo

#### **COCINA JEMI T704 4 QUEMADORES**



Recomendado para restaurantes, bares de menú, gastrobares, comedores industriales y cualquier cocina profesional que necesite **versatilidad y eficiencia térmica**.

## ¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque con un solo equipo tienes **cocción + horno** sin comprometer potencia ni espacio. La T704 **es una solución completa y funcional**, ideal para cocinas que no se detienen. Y al ser parte de la gama Efficient Line, sabes que estás apostando por una máquina que **cumple sin pasarse de presupuesto.** 

### **Sobre JEMI**

**Jemi**, fabricante nacional con una larga trayectoria en cocinas profesionales, ofrece soluciones accesibles y resistentes. Su línea **750 EV** es una apuesta segura para equipamiento compacto, fiable y fácil de mantener. En EquipoH confiamos en Jemi por su **calidad estable y servicio técnico cercano.** 

¿Necesitas renovar tu cocina y quieres algo funcional y rentable?

Escríbenos al chat y analizamos contigo si la T704 encaja en tu línea caliente.

En EquipoH diseñamos cocinas reales para cocineros reales.

#### Ficha técnica:

• Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 800X750X850