



Consigue la cocina industrial a gas JEMI T401, con mueble y cuatro fuegos a gas. Es una línea de cocina muy potente de fondo 900mm, ideal para restaurantes, obradores, 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](#)

## Características de la cocina industrial JEMI T401

La **cocina a gas T401 de Jemi** forma parte de la serie **900 EV**, la más exigente del catálogo Jemi. Diseñada para cocinas con ritmos intensos y jornadas largas, esta máquina es la aliada perfecta de chefs que necesitan **velocidad, precisión y potencia constante**.

### Características técnicas de la cocina T401

- Dimensiones: 800 x 900 x 850 mm
- 2 quemadores Ø 120 mm - 7,4 kW

- 
- 2 quemadores Ø 150 mm – 8,4 kW
  - Potencia total: 31,6 kW
  - Calorías: 27.000 kcal/h
  - Peso: 130 kg
  - Serie: 900 EV
  - Alimentación: Gas

### ¿Necesitas una cocina industrial para sacar producción sin descanso?

Cuando tienes servicio de mediodía, tarde y noche, no puedes fallar en el fuego. La T401 está pensada para **equipos de cocina que trabajan sin tregua**, desde restaurantes de volumen hasta cocinas centrales.

Su diseño modular y su fondo de 900 mm te permiten **operar con ollas grandes, sartenes industriales y múltiples fuegos a la vez sin colapsar**.

### Cocina industrial JEMI T401: versatilidad profesional en formato robusto

Con **4 quemadores de alto rendimiento** y una base de acero inoxidable de gran resistencia, esta cocina no solo rinde, **dura años al máximo nivel**. Ideal tanto como equipo central como parte de una batería de cocción, su potencia te permite hervir, saltear y cocinar sin esperar.

Si haces 80 platos al servicio, probablemente no. Es una inversión en **productividad, seguridad y durabilidad**. Y si el espacio lo permite, **te evita tiempos muertos por falta de fuego o capacidad**.

### ¿Qué debes tener en cuenta para elegir una cocina como la T401?

- El **espacio disponible**: fondo 900 mm y ancho 800 mm.

- 
- El tipo de **quemadores** que necesitas: aquí tienes 4 de gran potencia.
  - El volumen de trabajo diario: esta cocina es ideal para producciones medias-altas.
  - Compatibilidad con la **línea modular 900 EV** de Jemi.
  - Tipo de gas disponible en cocina (natural o propano).

## ¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque sabemos que cuando **se llena la sala, no puedes parar la cocina**. La T401 te garantiza potencia, rapidez y estabilidad. Es una de las favoritas de chefs con visión operativa, que saben que sin fuego, no hay pase.

## Sobre JEMI

**Jemi** es una marca referente en España y Europa en fabricación de cocinas profesionales. Con décadas de experiencia y una gama modular robusta, ha equipado desde pequeños bares hasta hoteles de 5 estrellas. Su serie 900 EV es sinónimo de rendimiento profesional.

¿Tienes dudas entre esta y la de 6 fuegos?

Escríbenos. Te ayudamos a elegir según tu volumen, plantilla y espacio. **En EquipoH no vendemos, equipamos cocinas reales.**

## Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 800X900X850