



Consigue la cocina industrial a gas JEMI 411 con mueble, cuatro fuegos y horno. Es una linea 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

Catálogo de cocinas industriales a gas

La **cocina a gas 411 de Jemi** pertenece a la potente serie **900 EV**, pensada para cubrir todas las necesidades de una cocina profesional exigente. Esta versión, con **cuatro quemadores y horno integrado**, es una solución robusta y compacta que unifica dos elementos clave en una sola estructura.

Características técnicas de la cocina 411

• Dimensiones: 800 x 900 x 850 mm

• 2 quemadores Ø 120 mm - 7,4 kW

COCINA JEMI 411 4 QUEMADORES



• 2 quemadores Ø 150 mm - 8,4 kW

• Potencia total: 36,60 kW

• Horno: 5 kW

Calorías: 31.600 kcal/h

• Peso: 174 kg

Serie: 900 EV

• Alimentación: Gas

¿Necesitas una cocina con horno integrada para producción intensa?

Muchas cocinas profesionales deben optimizar el espacio sin renunciar a funcionalidades. Con el modelo 411, no solo tienes **4 fuegos potentes y espaciosos**, sino también **un horno inferior que soporta ritmos intensos** de cocción o regeneración. Todo en una sola estructura, sin perder robustez.

411: fuego y horno, potencia total en un solo equipo

Esta cocina está diseñada para **equipos de cocina con múltiples partidas** que necesitan fuego disponible en todo momento. El horno inferior te permite ahorrar espacio sin renunciar a la versatilidad. Ideal para **cocinas de hoteles, caterings o restaurantes de menú** con gran rotación.

Los fuegos y el horno funcionan de forma independiente. Además, el horno tiene un diseño simple y reparable. **Una apuesta segura para quien busca modularidad sin complicaciones.**

¿Qué debes tener en cuenta para elegir una cocina como la 411?

- ¿Necesitas horno integrado o prefieres uno externo?
- ¿Tienes espacio suficiente (800 x 900 mm)?

COCINA JEMI 411 4 QUEMADORES



- ¿Cuántos quemadores usas al mismo tiempo en hora punta?
- ¿Trabajas con GN o propano?
- ¿Tu cocina está diseñada con módulos de 900 EV?

¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque es **el modelo más versátil de la gama media-alta de Jemi**. Si no quieres renunciar a nada —ni potencia, ni horno, ni espacio operativo—, esta cocina te lo da todo. **Ideal para cocinas con producción media-alta y equipos dinámicos.**

Sobre JEMI

Jemi, fabricante español con más de 50 años de trayectoria, es sinónimo de confianza en cocinas profesionales. Su línea 900 EV está presente en cocinas industriales, hoteles y colectividades. Robusta, escalable y reparable.

¿No sabes si elegir este modelo con horno o sin?

Escríbenos en el chat y lo analizamos contigo según tu flujo de trabajo.

En EquipoH no vendemos por catálogo, equipamos por necesidad real.

Ficha técnica:

Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 800X900X850