



Consigue la cocina industrial a gas JEMI T401CHEF, con mueble y cuatro fuegos. 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](#)

## Catálogo de cocinas industriales a gas

Dentro de la **Serie 900 EV CHEF**, la cocina **T401 CHEF de Jemi** se posiciona como una solución muy versátil para cocinas profesionales. Sus **4 fuegos potentes**, combinados con el sistema de limpieza **Agua CHEF**, permiten un uso intensivo, reduciendo tiempos de limpieza y mejorando el entorno de trabajo. Es perfecta para restaurantes que trabajan a pleno rendimiento en cada servicio.

### Características técnicas de la cocina T401 CHEF

- Dimensiones: 800 x 900 x 850 mm

- 
- 2 quemadores Ø 120 mm – 7,4 kW
  - 2 quemadores Ø 150 mm – 8,4 kW
  - Horno: no incluido
  - Potencia total: 31,60 kW
  - Calorías: 27.000 kcal/h
  - Peso: 104 kg
  - Sistema Agua CHEF
  - Serie: 900 EV CHEF

### ¿Necesitas una cocina con 4 fuegos que trabaje tan duro como tú?

Quien gestiona una cocina profesional sabe lo importante que es tener **un equipo fiable y fácil de mantener**. En un solo servicio pueden prepararse decenas de platos a la vez, por lo que necesitas **potencia, seguridad y limpieza rápida**. La T401 CHEF te lo da todo: **4 fuegos de alto rendimiento**, estructura resistente y el sistema Agua CHEF, que drena grasa y residuos mientras cocinas.

### Cocina industrial JEMI T401 CHEF de Jemi: más potencia, menos limpieza

No solo es una cocina potente, también es práctica. Gracias a su **encimera con canal de agua**, la limpieza es mucho más ágil. Puedes olvidarte de la grasa acumulada entre servicios. Su **estructura monobloc** permite integrarla fácilmente en baterías con otros módulos de cocción, lo que la convierte en una **pieza clave para cocinas modulares o centrales**.

Este modelo **prioriza el espacio y la productividad en fuegos**. Si ya cuentas con hornos modulares o necesitas una cocina dedicada solo a primeros platos o guarniciones, este modelo es ideal.

---

## ¿Qué debes tener en cuenta para elegir una cocina a gas profesional?

- Número de fuegos y su potencia individual (7,4 kW + 8,4 kW)
- Tipo de cocción principal en tu menú (primero, salsas, salteados...)
- Capacidad de limpieza: ¿tienes un equipo dedicado o necesitas limpieza rápida entre servicios?
- Dimensiones: 800 x 900 x 850 mm
- Integración en batería modular
- Si el sistema Agua CHEF es un plus que buscas
- Peso y robustez para instalación fija (104 kg)

## ¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque sabemos que **cuatro fuegos no son solo cuatro fuegos**. Son velocidad, versatilidad y seguridad. Y con la T401 CHEF, te llevas un equipo confiable, potente y fácil de mantener. Es perfecta para **restaurantes de alta rotación, cocinas centrales o incluso hoteles** que exigen mucho a su maquinaria.

## Sobre JEMI

**Jemi** lleva décadas siendo sinónimo de fiabilidad en cocinas profesionales. Su **Serie CHEF** incorpora mejoras reales como el **sistema de agua**, que reduce grasa y accidentes. En **EquipoH confiamos plenamente en Jemi** por su durabilidad, servicio postventa y adaptación al ritmo de la hostelería.

¿Te imaginas una cocina que se limpia sola mientras tú sigues cocinando?

**Escríbenos en el chat y hablamos. No vendemos por vender, prescribimos lo que sabemos que funciona.**

---

**Ficha técnica:**

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