



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

En el universo de la cocina profesional, pocas opciones conjugan **potencia, limpieza y polivalencia** como la **411 CHEF de Jemi**. Pertenece a la serie 900 EV CHEF, equipada con el revolucionario sistema **Agua CHEF**, lo que facilita una limpieza eficiente mientras cocinas. Esta cocina industrial cuenta con **4 potentes fuegos a gas** y un **horno integrado de 5 kW**, perfecta para cocinas que necesitan una solución **todo en uno** con rendimiento industrial.

### Características técnicas de la cocina 411 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: 5 kW
  - Potencia total: 36,60 kW
  - Calorías: 31.600 kcal/h
  - Peso: 174 kg
  - Sistema Agua CHEF
  - Serie 900 EV CHEF

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

El responsable de cocina no puede perder tiempo entre equipos separados. La **411 CHEF** te lo da todo: **4 fuegos de alto rendimiento** para preparar múltiples platos en paralelo, un horno potente para asados o regeneraciones rápidas y un sistema de **limpieza con agua continua** que mantiene la encimera libre de grasa incluso en el momento más intenso del servicio.

### 411 CHEF de Jemi: fuego, horno y limpieza en un solo bloque

Su estructura compacta pero robusta permite integrarla en cualquier cocina modular o trabajar de forma independiente. El sistema **Agua CHEF** mejora la limpieza, reduce residuos y prolonga la vida útil del equipo. Su horno de 5 kW aporta polivalencia sin sacrificar espacio. Una máquina hecha para cocinas que necesitan eficiencia sin concesiones.

Pesa 174 kg porque está diseñada para durar **años** sin moverse. Está pensada para cocinas que valoran la estabilidad, la potencia y la durabilidad industrial.

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

---

## horno profesional?

- Número de fuegos y su potencia (4 quemadores: 2 de 7,4 kW y 2 de 8,4 kW)
- Dimensiones: 800 x 900 x 850 mm
- Si necesitas horno incorporado (5 kW incluido)
- Si te interesa reducir tiempos de limpieza (Agua CHEF)
- Robustez para uso intensivo (peso: 174 kg)
- Capacidad de integración en cocinas modulares

## ¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque **lo tiene todo**. Es una de las pocas cocinas que combinan 4 fuegos de gran potencia, horno industrial y sistema de limpieza con agua. Si buscas un equipo que **rinda sin descanso y que sea fácil de mantener limpio**, la 411 CHEF es la opción perfecta. Ideal para **cocinas de hoteles, restaurantes de alta producción o caterings** con mucho movimiento.

## Sobre JEMI

**Jemi** es uno de los fabricantes más reconocidos en el mundo de la cocción profesional. Su línea CHEF incorpora avances como el sistema de canal de agua que mejora **la seguridad, la higiene y la eficiencia del trabajo diario**. En **EquipoH confiamos en Jemi** porque responde, dura y evoluciona con las necesidades reales de la hostelería.

¿Buscas fuego, horno y limpieza en un solo equipo? La 411 CHEF puede ser tu mejor aliada.

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

## Ficha técnica:

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