



Cocinas

Serie 600
Serie 750
Serie 900
Serie 1000
Monoblock

Jemi **Simply
built to last**
Professional Dishwashing
and Cooking Equipment

Simply built to last

Simplemente
fabricado para durar

Líderes en fabricación de cocinas profesionales para el sector de la hostelería profesional. Reconocimiento internacional avalado por más de 50 años de experiencia en el sector.

- ✓ Productos de calidad, durabilidad y fiabilidad.
- ✓ Compromiso y proximidad con nuestros clientes.
- ✓ Excelente servicio técnico y postventa, con una respuesta rápida y eficiente.

Serie 600

Compacta y dinámica serie Snack. Potencia óptima en un tamaño reducido y práctico, en formato sobremesa, con soporte o con horno.



Serie 750

Robustez, productividad y excelentes prestaciones de una gran cocina aprovechando al máximo el espacio.



Serie 900

Alto rendimiento, productividad y durabilidad, en conjuntos perfectamente adaptados a cada necesidad.



Serie 1000

Diseño y rendimiento superior en elementos y conjuntos modulares en formato isla que ofrecen servicio de trabajo en ambos lados.



Monoblock

Cocinas diseñadas a medida en un único plano de trabajo de 3 mm con todos los elementos de cocción necesarios. Personalización hasta el último detalle, obteniendo una cocina exclusiva e irrepetible.



Cocinas Modulares

Una gama de cocinas con infinitas posibilidades y combinaciones, capaces de satisfacer desde las necesidades de cocinas más compactas en espacios reducidos, hasta cocinas de gran formato con una gran capacidad de producción.

Sistema de unión ente módulos

Perfecta alineación entre módulos para un diseño uniforme y fácil limpieza.

Accesorios

Gran variedad, completando las posibilidades y usos que ofrece cada módulo.



Hornos

Posibilidad de incorporar hornos estándar en todas las series, y hornos HG en serie 900. Calor directo o convección.

Puertas

Embutidas de una pieza para completar los módulos con soporte.

Cocina Puente

Configuración puente con módulos suspendidos de hasta 2,4 metros.

Limpieza

Versátil

Soluciones

Robustez

Soluciones para diferentes **SERIES**

S600 EV
S750 EV
S900 EV
S1000 EV

Encimeras

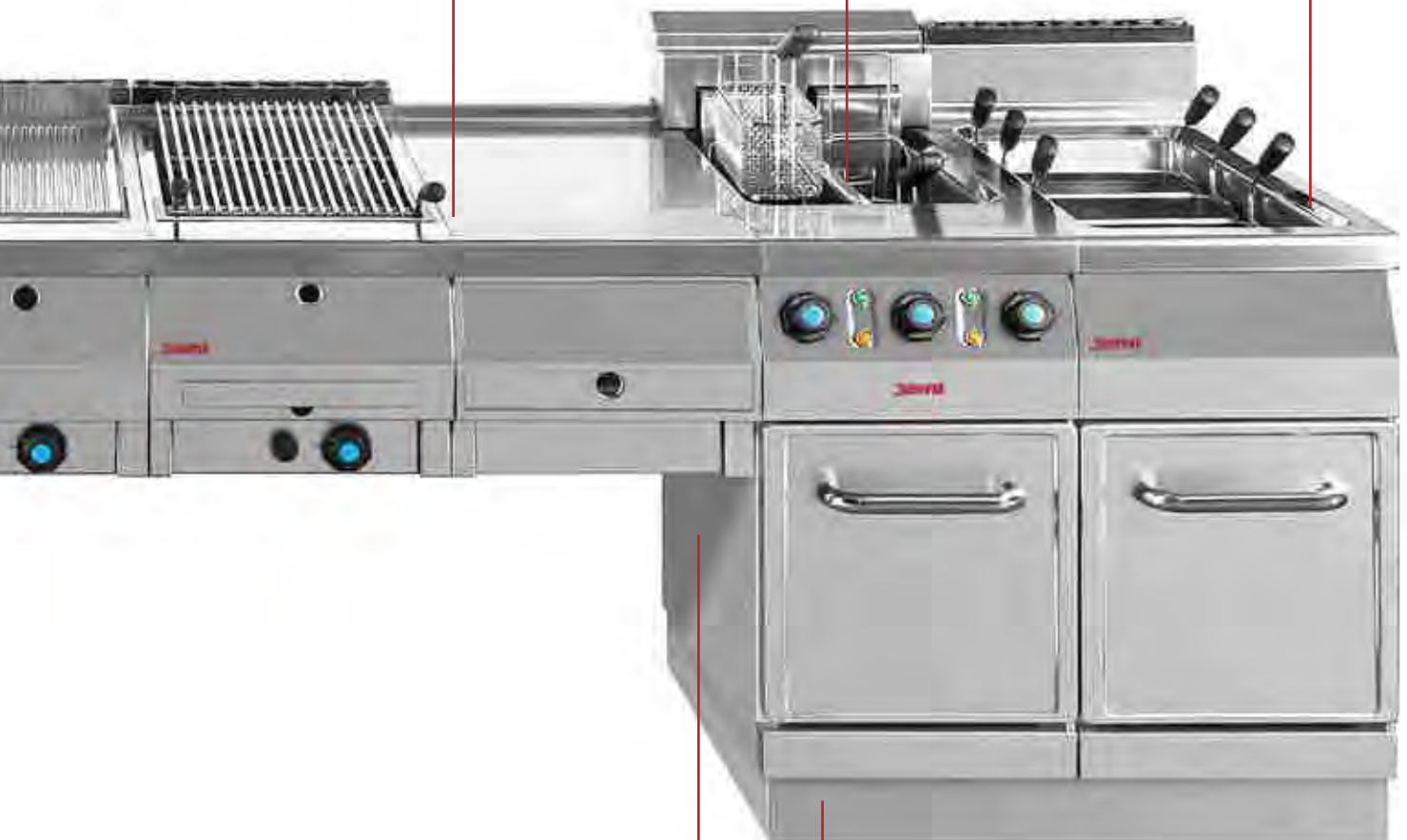
Desde 1,5 mm a 3 mm de espesor dependiendo de la serie.

Cubas embutidas

Cubas embutidas de una pieza en acero inoxidable de AISI 316.

Borde higiénico

Elementos perfectamente soldados al plano de trabajo.



Estructura

Toda la estructura interna fabricada en acero inoxidable AISI 304.

Zócalo embellecedor

Diseño en bloque, evita que la suciedad se acumule debajo de los módulos.

MODULOS

Ancho de:

- 400 mm
- 800 mm
- 1200 mm

TIPO

Para:

- Sobremesa
- Con Soporte
- Con Horno

FORMATO

Conjuntos:

- Mural
- Central
- Suspendida

Cocina a gas

La cocina por excelencia, potente, robusta y versátil. Ofrece múltiples modos de utilización y cocciones. Diferentes anchos de módulos en cada serie, adaptados a la necesidad de fuegos, y con opción de horno, soporte o sobremesa.

*S600 EV
S750 EV
S900 EV
S1000 EV*

Chef
Cuba de agua

Versión Chef
**S750 EV
S900 EV
S1000 EV**



Quemadores

Fundición especial, corona de doble llama auto-estabilizada.
Extraíbles para una fácil limpieza.
Protector piloto y termopar para evitar derrames de suciedad.

Frontal

Frontal ergonómico para un buen manejo de los mandos.
Diseño con función de protección de los mandos.
Cajón recoge grasas para una fácil limpieza.

Serie Chef

Cuba de agua recoge grasas impidiendo que la suciedad se quede pegada.
Provista de entrada y desagüe de agua.

Limpieza

Todos los elementos son extraíbles para una fácil limpieza.
Bateas recoge grasas con protección de piloto y termopar.
Parrillas supletorias para ollas y sartenes de pequeño tamaño.



Eléctrica

Cocinas eléctricas rápidas e higiénicas dotadas de una superficie embutida con borde higiénico. Posibilidad de incorporar horno eléctrico.



S600 EV
S750 EV
S900 EV
S1000 EV

Placas

Dos versiones de placas en función de la serie:

- Redondas (S600 EV; S750 EV)
- Cuadradas (S750 EV; S900 EV; S1000 EV)

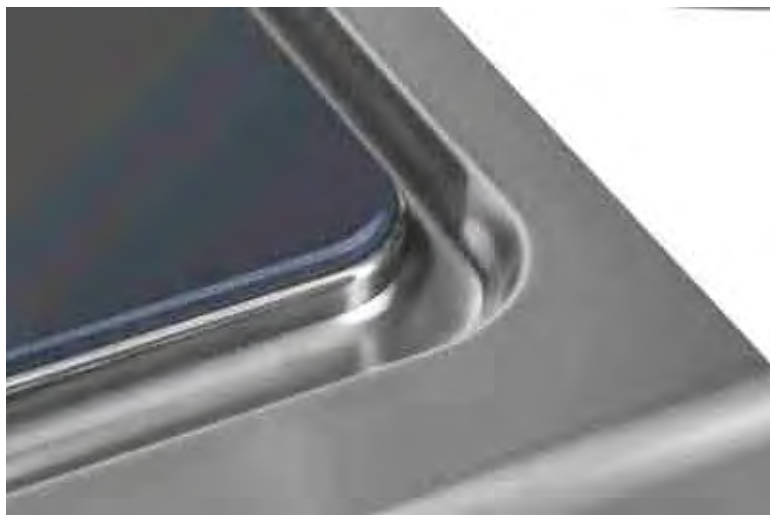
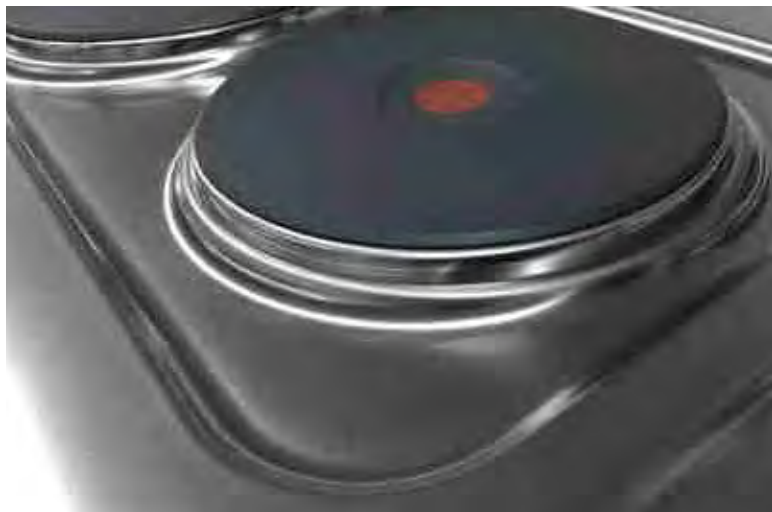
Limpieza

Las placas eléctricas están encrustadas en un marco embutido de 4 mm.

Borde higiénico para una rápida limpieza.

Refrigeración

Sistema de refrigeración forzado para garantizar un buen funcionamiento y durabilidad.



Inducción

Placas de Inducción de gran rapidez y cocción higiénica. Ideales para cocinar cualquier tipo de alimento en poco tiempo y de forma eficiente.

S600 EV
S750 EV
S900 EV
S1000 EV

Funcionamiento



Superficie de cocción

Superficie de cocción CERAN de alta resistencia a las ralladuras.

Limpieza

Integrada totalmente en el plano de trabajo con juntas de alta resistencia para un lavado perfecto. Rápida limpieza después del uso.

Potencia

10 niveles de regulación de potencia. Sistema de refrigeración forzado, para garantizar un buen funcionamiento y durabilidad.

Seguridad

El calor se genera únicamente en la olla. La parte de la superficie que no esté cubierta por el recipiente no se calienta.



Vitrocerámica

Superficie higiénica, cocciones rápidas y sencillas. Control de temperatura preciso para un mantenimiento exacto del calor, ideal para temperaturas bajas.

S600 EV
S750 EV
S900 EV
S1000 EV

Superficie de cocción

Superficie de vitrocerámica de 6 mm de espesor con una o dos zonas de cocción.



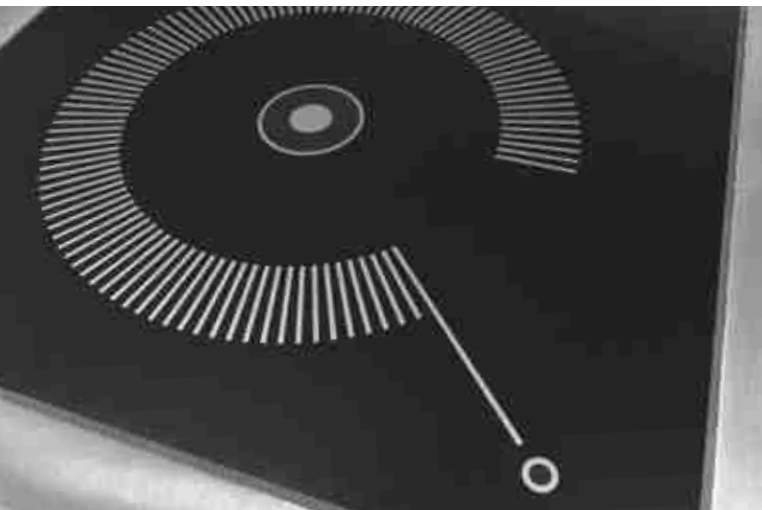
Limpieza

Integrada totalmente en el plano de trabajo con juntas de alta resistencia para un lavado perfecto.

Potencia

Regulador de potencia electromecánico.

Sistema de refrigeración forzado, para garantizar un buen funcionamiento y durabilidad.



S 900 MODULAR

Cocinas a gas y CHEF

	400 mm	800 mm	1200 mm
Soporte	T201	T401	T601
850 mm	15,7 Kw	30,4 Kw	46 Kw
Soporte + Horno		411	611
850 mm		35,7 Kw	51,4 Kw
			611HG
			55,4 Kw

Cocinas Coup de Feu

	400 mm	800 mm	1200 mm
Soporte	TP200	TP202	TP604
850 mm	10,5 Kw	26,2 Kw	40,8 Kw
Soporte + Horno		TP402	TP602
850 mm		14 Kw	29,7 Kw
		TP212	TP614
		31,5 Kw	46,2 Kw
			50,1 Kw HG
		TP412	TP612
		19,3 Kw	35 Kw
			39 Kw HG

Freidoras a Gas y Eléctricas

	400 mm	800 mm
Soporte	FRG90	FRG90/2
850 mm	24 Kw	48 Kw
	FRG915	FRG915/2
	11,9 Kw	23,8 Kw
	FRE90	FRE90/2
	18 Kw	36 Kw
	FRG915	FRG915/2
	10 Kw	20 Kw
	FRG916	
850 mm	16 Kw	

Opción Filtro Automático

Cocinas Eléctricas

	400 mm	800 mm
Soporte	TE201	TE401
850 mm	4,6 Kw	9,2 Kw
Soporte + Horno		E411
850 mm		9,2 Kw

Vitrocera mica

	400 mm
Soporte	T90V
850 mm	7 Kw

Inducción

	400 mm	400 mm	400 mm
Soporte	T90IN	T90IN	T90WIN Wok
850 mm	7 Kw / 10 Kw (GP)	3,5 Kw / 5 Kw (GP)	

S 900 MODULAR

Planchas Fry - Top a Gas

400 mm	800 mm	1200 mm
FRT20 P90 Lisa 9,1 Kw	FRT90 P95 Lisa 18,2 Kw	FRT120 P121 Lisa 27,2 Kw
FRT20 P92 Ranurada 9,1 Kw	FRT90 P99 1/2 Ranurada 18,2 Kw	FRT120 P123 1/2 Ranurada 27,2 Kw

Soporte 850 mm

Planchas Fry - Top Eléctricas

400 mm	800 mm	1200 mm
FRTE20 P90 Lisa 7,5 Kw	FRTE90 P95 Lisa 15 Kw	FRTE120 P121 Lisa 22,5 Kw
FRTE20 P92 Ranurada 7,5 Kw	FRTE90 P99 1/2 Ranurada 15 Kw	FRTE120 P123 1/2 Ranurada 22,5 Kw

Soporte 850 mm

Parrillas

400 mm	800 mm
PG90 Agua 14 Kw	PG90/2 Agua 28 Kw
PLG90 Lava 14 Kw	PLG90/2 Lava 28 Kw
PAE90 Agua 4 Kw	PAE90/2 Agua 8,2 Kw

Soporte 850 mm

Hornillo Gran Rendimiento

730 x 730 mm
160HGR

11,6 Kw

Soporte 500 mm

Wok / Paellero a Gas

400 mm	800 mm
T915W 15,7 Kw	P90 11,6 Kw
	P91 16,8 Kw

Soporte 850 mm

Marmitas a Gas y Eléctricas

800 mm	800 mm
MAG150 Directa 24 Kw	MAG150I Indirecta 24 Kw
MAGE150I Indirecta 16 Kw	

Soporte 850 mm

Baño María / Cuece Pastas

400 mm	400 mm
BME20 2,25 Kw	CPG90 13,5 Kw
	CPE90 12 Kw

Soporte 850 mm

Muebles neutros

400 mm	800 mm
MN94 Opción: Con cajones	MN97 Opción: Con cajones

Soporte 380 mm

Sarten Basculante Gas / Eléctrica

800 mm	800 mm
SB90 19 Kw	SBE90 15 Kw
SB120 28,5 Kw	SBE120 22,5 Kw

Soporte 850 mm

Contenedores

400 mm	400 mm
C90 1,5 Kw	CI90 1,5 Kw

Soporte 1220 mm

Hornos

800 mm	1200 mm
H9 HE9 4,4 Kw	H9HG 9,5 Kw

Soporte 700 mm