



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

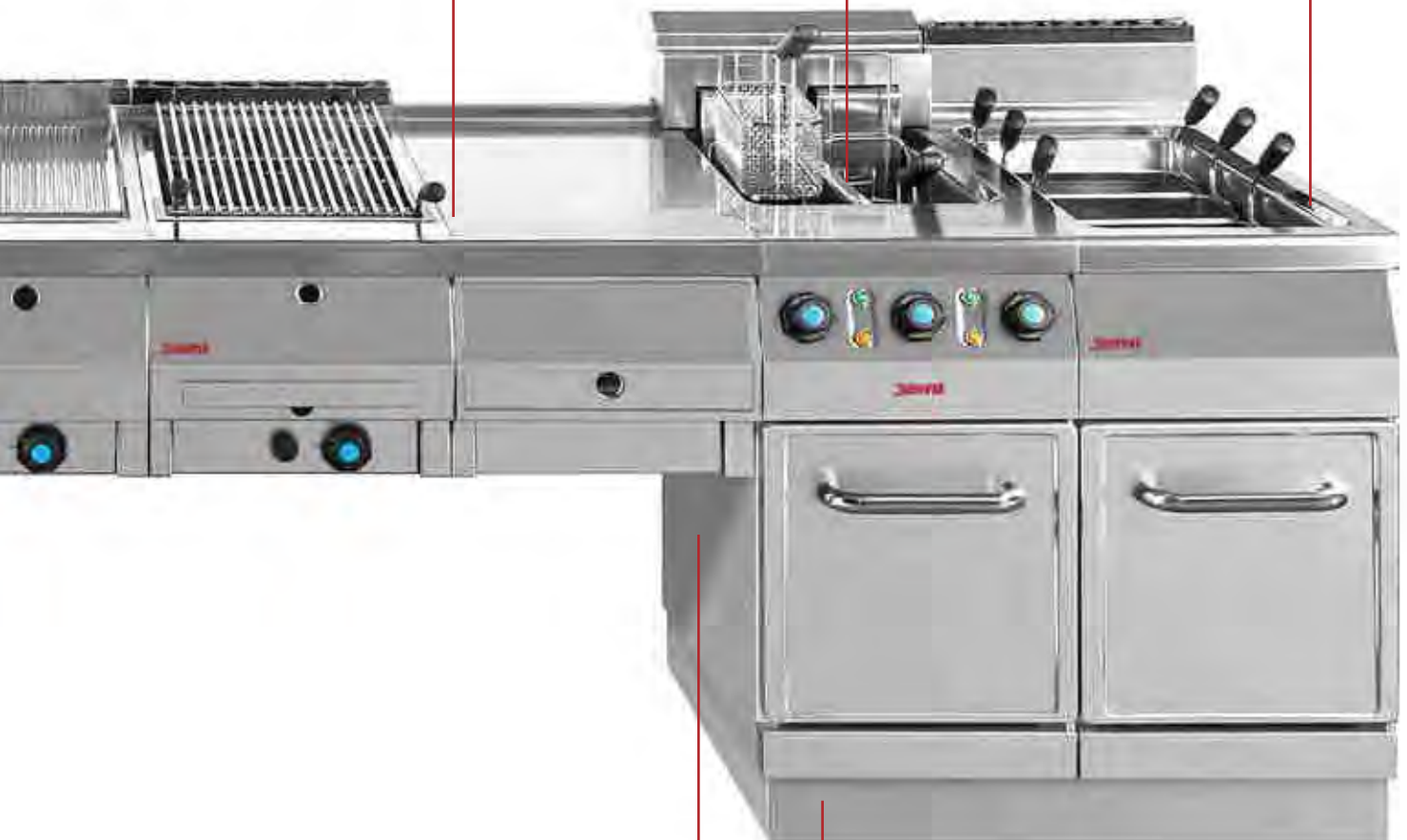
Desde 1,5 mm a 3 mm de espesor dependiendo de la serie.

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)

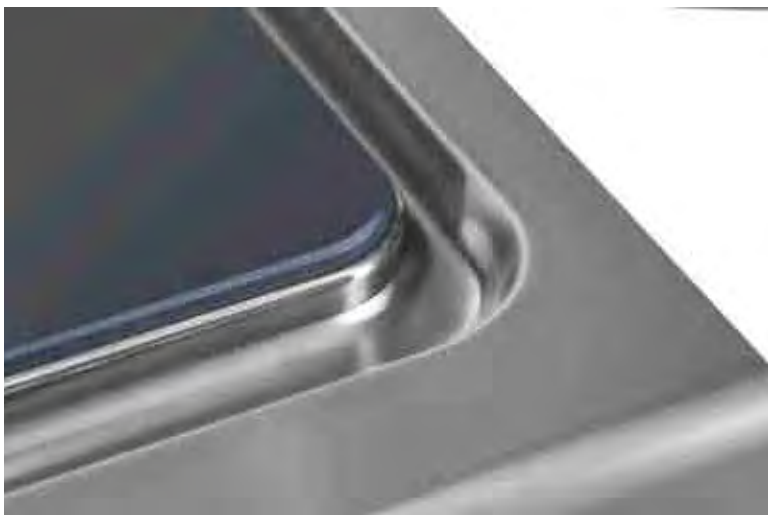
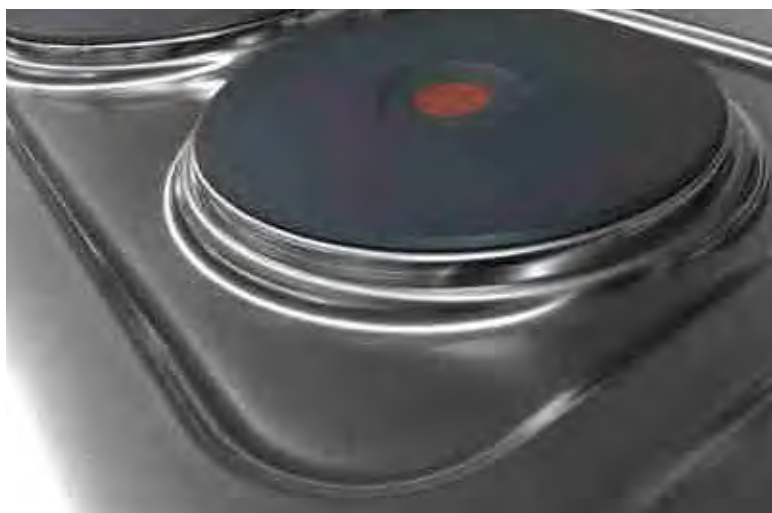
Limpieza

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.



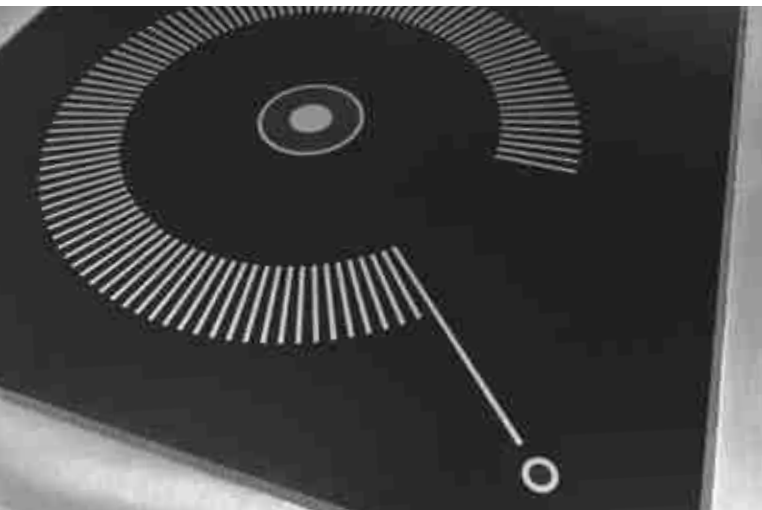
Limpieza

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.



- Serie 600 y 750 con encimera de 1,5 mm.
- Serie 900 y 1000 con encimera de 2 mm.
- Cocinas a medida con encimera de 3 mm.
- Mandos de serie en aluminio pulido aligerado con casquillo de plástico para aislamiento térmico y firme fijación.
- Construcción totalmente en acero inoxidable y enfocada en una fácil limpieza.
- 600 and 750 series with 1.5 mm top.
- 900 and 1000 series with 2 mm top.
- Monoblock cookers with 3 mm countertop.
- Standard controls in lightened polished aluminum with plastic bush for thermal insulation and firm fixing.
- Completely stainless steel construction and focused on easy cleaning.

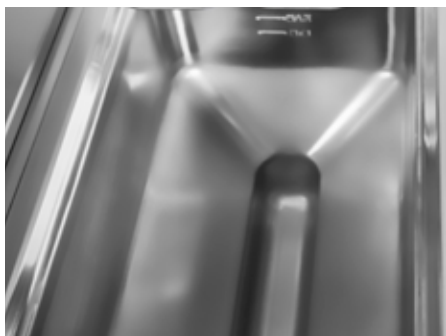
COCINAS GAS / GAS COOKERS / FOURNEAUX À GAZ

- Quemadores fundición especial, corona de doble llama auto-estabilizada. Extraíbles para una fácil limpieza. Protector piloto y termopar.
- Versión Chef con cuba de agua recoge grasas para una limpieza superior. Provista de entrada y desagüe de agua.
- Burners Special cast iron, self-stabilizing double flame crown. Removable for easy cleaning. Pilot protector and thermocouple.
- Chef version with water tank collects fats for superior cleaning. Provided with inlet and water drain.
- Brûleurs En fonte spéciale, couronne à double flamme auto-stabilisante. Amovible pour un nettoyage facile. Protecteur veilleuse et thermocouple.
- La version Chef avec réservoir d'eau recueille la graisse pour un nettoyage optimum. Fourni avec entrée et vidange d'eau.



FREIDORAS / FRYERS / FRITEUSES

- Cuba embutida de una pieza, cantos redondeados y zona fría.
- Nueva freidora de doble cuba y gran potencia en mueble de 400 mm de ancho.
- Opción Termómetro - Termostato con display digital y control electrónico de gran precisión de la temperatura.
- Tank pressed in one piece, rounded edges and cold zone.
- New double tank fryer with great power in a 400 mm wide module.
- Thermometer Option - Thermostat with digital display and high precision electronic temperature control.
- Cuve emboutie en une seule pièce, bords arrondis et zone froide.
- Nouvelle friteuse à double cuve avec une grande puissance dans un module de 400 mm de large.
- Option thermomètre - Thermostat avec affichage numérique et contrôle électronique de la température de haute précision.



Todas las cocinas de gas se fabrican con inyectoros GLP, aparte se incluye un kit inyectoros a gas natural.

Bajo petición, se puede fabricar la cocina con inyectoros instalados a gas natural.

All gas stoves are manufactured with LPG injectors, and a natural gas injector kit is also included.

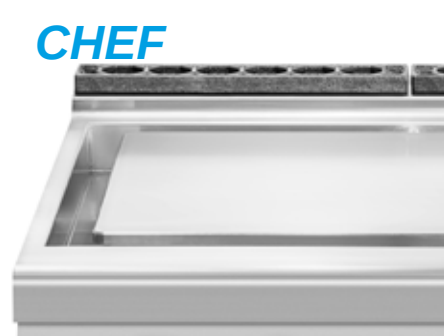
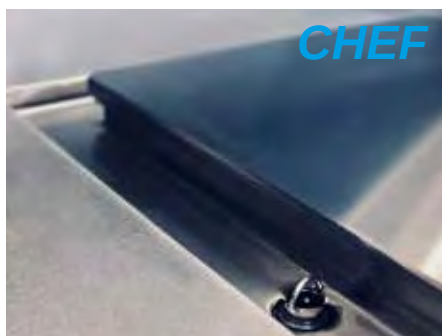
Upon request, the kitchen can be manufactured with installed natural gas injectors.

Toutes les cuisinières à gaz sont fabriquées avec des injecteurs GPL et un kit d'injecteur de gaz naturel est également inclus.

Sur demande, la cuisine peut être fabriquée avec des injecteurs de gaz naturel installés.

PLANCHAS FRY TOP / FRY-TOP GRIDDLES / PLAQUES FRY TOP

- Modelo estandar con peto perimetral soldado. Agujero desbarace y bandeja recoge grasas frontal.
- Versión Chef con canal perimetral de agua recoge grasas. Mayor limpieza y refrigeración del plano de trabajo. Grifo de llenado de caudal regulado y desagüe.
- Standard model with welded breastplate in stainless steel. Deburring hole with front extraction tray.
- Chef version with perimeter water channel collects fat. Greater cleaning and cooling of the work surface. Regulated flow filling tap and drain.
- Modèle standard avec dossieret périphérique soudée. Trou de vidange et bac de collecte de graisse avant.
- La version Chef avec canal d'eau périphérique recueille la graisse. Facilité nettoyage et refroidissement de la surface de travail. Robinet de remplissage et vidange à débit régulé.



PLACA DE COCCIÓN ELÉCTRICA / ELECTRIC COOKING PLATE / PLAQUE DE CUISSON ÉLECTRIQUE

- Placa de cocción eléctrica a fuego indirecto, placa de 20 mm de espesor con 4 zonas térmicas que alcanzan temperaturas de 450° C.
- Potencia de 2,25 Kw a 2,5 Kw por resistencias.
- Placas elevadas sobre plano, u opción integradas en plano.
- Indirect electric cooktop, 20 mm thick plate with 4 thermal zones that reach temperatures of 450° C.
- Power from 2.25 Kw to 2.5 Kw by resistors.
- Plates raised on plane, or option integrated in plane.
- Table de cuisson électrique indirecte, plaque de 20 mm d'épaisseur avec 4 zones thermiques atteignant des températures de 450 ° C.
- Puissance de 2,25 Kw à 2,5 Kw par résistances.
- Plaques surélevées sur plan, ou option intégrée dans le plan.



HORNO / OVEN / FOUR

- Nueva opción horno a convección, con ventilador para homogeneizar la temperatura.
- New convection oven option, with fan to homogenize the temperature.
- Nouvelle option de four à convection, avec ventilateur pour homogénéiser la température.



SOBRE ÚNICO / UNIQUE TOP / DESSUS UNIQUE

- Opción asequible con cocinas modulares y sobre único de 3 mm.
- Affordable option with modular kitchens and single 3mm top.
- Option abordable avec cuisines modulaires et dessus unique de 3 mm.



MONOBLOCK

- Cocinas totalmente a media y personalizadas con estructura robusta y sobre de 3 mm.
- Fully custom and personalized monoblock cooker with robust structure and 3 mm top.
- Cuisines entièrement personnalisées avec une structure robuste et un dessus unique de 3 mm.



COCINAS GAS / GAS COOKERS / FOURNEAUX À GAZ

Modelo Model Modèle	Características Characteristics Caractéristiques						
	Dimensiones Dimensions Dimensions	Quemadores Burners Brûleurs	Horno Oven Four	Potencia Power Puissance	Peso Weight Poids		
S612 	400 x 600 x 260 mm	1 7,4 Kw 120 mm ø	-	-	7,4 Kw 6300 Kcal / h	42 Kg	
T612 	400 x 600 x 850 mm	1 7,4 Kw 120 mm ø	-	-	7,4 Kw 6300 Kcal / h	57 Kg	
S615 	400 x 600 x 260 mm	-	1 8,4 Kw 150 mm ø	-	8,4 Kw 7200 Kcal / h	42 Kg	
T615 	400 x 600 x 850 mm	-	1 8,4 Kw 150 mm ø	-	8,4 Kw 7200 Kcal / h	57 Kg	
S625 	800 x 600 x 260 mm	1 7,4 Kw 120 mm ø	1 8,4 Kw 150 mm ø	-	15,80 Kw 13500 Kcal / h	49 Kg	
T625 	800 x 600 x 850 mm	1 7,4 Kw 120 mm ø	1 8,4 Kw 150 mm ø	-	15,80 Kw 13500 Kcal / h	70 Kg	
625 	800 x 600 x 850 mm	1 7,4 Kw 120 mm ø	1 8,4 Kw 150 mm ø	3,84 Kw	19,64 Kw 16800 Kcal / h	85 Kg	
S631 	1200 x 600 x 260 mm	2 7,4 Kw 120 mm ø	1 8,4 Kw 150 mm ø	-	23,20 Kw 19800 Kcal / h	63 Kg	



COCINAS A GAS Y EFFICIENT LINE - SERIE ECONÓMICA
GAS COOKERS AND EFFICIENT LINE - ECONOMIC SERIES
FOURNEAUX À GAZ ET EFFICIENT LINE - SÉRIE ÉCONOMIQUE

COCCIÓN
COOKING
CUISON

SERIE 600 EV
600 SERIES EV
SÉRIE 600 EV

COCINAS A GAS / GAS COOKERS / FOURNEAUX À GAZ

Modelo Model Modèle	Características Characteristics Caractéristiques						
	Dimensiones Dimensions Dimensions	Quemadores Burners Brûleurs		Horno Oven Four	Potencia Power Puissance		Peso Weight Poids
T631 	1200 x 600 x 850 mm	2 7,4 Kw 120 mm ø	1 8,4 Kw 150 mm ø	-	23,20 Kw	19800 Kcal / h	101 Kg
631 	1200 x 600 x 850 mm	2 7,4 Kw 120 mm ø	1 8,4 Kw 150 mm ø	3,84 Kw	27,04 Kw	23100 Kcal / h	115 Kg

COCINAS A GAS / GAS COOKERS / FOURNEAUX À GAZ - EFFICIENT LINE ECONOMIC SERIES

Modelo Model Modèle	Características Characteristics Caractéristiques						
	Dimensiones Dimensions Dimensions	Quemadores Burners Brûleurs		Horno Oven Four	Potencia Power Puissance		Peso Weight Poids
S604 	400 x 600 x 260 mm	1 3,6 Kw 90 mm ø	1 6,6 Kw 120 mm ø	-	10,2 Kw	8772 Kcal / h	42 Kg
T604 	400 x 600 x 850 mm	1 3,6 Kw 90 mm ø	1 6,6 Kw 120 mm ø	-	10,2 Kw	8772 Kcal / h	57 Kg
S614 	800 x 600 x 260 mm	2 3,6 Kw 90 mm ø	2 6,6 Kw 120 mm ø	-	20,4 Kw	17544 Kcal / h	59 Kg
T614 	800 x 600 x 850 mm	2 3,6 Kw 90 mm ø	2 6,6 Kw 120 mm ø	-	20,4 Kw	17544 Kcal / h	79 Kg
614 	800 x 600 x 850 mm	2 3,6 Kw 90 mm ø	2 6,6 Kw 120 mm ø	3,84 Kw	24,24 Kw	20844 Kcal / h	85 Kg

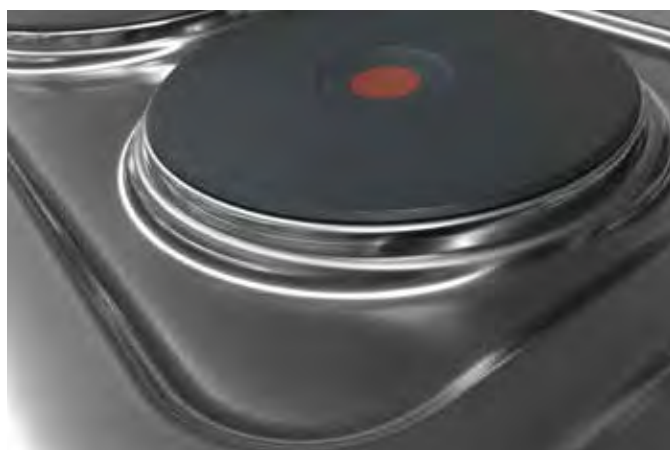
COCINAS ELÉCTRICAS
ELECTRIC COOKERS
FOURNEAUX ÉLECTRIQUES

COCCIÓN
COOKING
CUISON

SERIE 600 EV
600 SERIES EV
SÉRIE 600 EV

COCINAS ELÉCTRICAS / ELECTRIC COOKERS / FOURNEAUX ÉLECTRIQUES

Modelo Model Modèle	Características Characteristics Caractéristiques						
	Dimensiones Dimensions Dimensions	Placas Plates Plaques	Horno Oven Four	Potencia Power Puissance	Peso Weight Poids		
S602E 	400 x 600 x 260 mm	1 2 Kw 180 mm ø	1 2,6 Kw 220 mm ø	-	4,6 Kw	400 V III N + T	42 Kg
T602E 	400 x 600 x 850 mm	1 2 Kw 180 mm ø	1 2,6 Kw 220 mm ø	-	4,6 Kw	400 V III N + T	57 Kg
S614E 	800 x 600 x 260 mm	3 2 Kw 180 mm ø	1 2,6 Kw 220 mm ø	-	8,6 Kw	400 V III N + T	59 Kg
T614E 	800 x 600 x 850 mm	3 2 Kw 180 mm ø	1 2,6 Kw 220 mm ø	-	8,6 Kw	400 V III N + T	79 Kg
614E 	800 x 600 x 850 mm	3 2 Kw 180 mm ø	1 2,6 Kw 220 mm ø	6 Kw	14,6 Kw	400 V III N + T	85 Kg
614EC 	645 x 600 x 850 mm	3 2 Kw 180 mm ø	1 2,6 Kw 220 mm ø	6 Kw	14,6 Kw	400 V III N + T	78 Kg



VITROCERÁMICA / INDUCCIÓN
PYROCERAM / INDUCTION
VITROCÉRAMIQUE / INDUCTION

COCCIÓN
COOKING
CUISON

SERIE 600 EV
600 SERIES EV
SÉRIE 600 EV

VITROCERÁMICA / PYROCERAM / VITROCÉRAMIQUE

Modelo Model Modèle	Características Characteristics Caractéristiques					
	Dimensiones Dimensions Dimensions	Placas Plates Plaques	Horno Oven Four	Potencia Power Puissance		Peso Weight Poids
S60V 	400 x 600 x 260 mm	1 330 x 365 mm	-	2,1 Kw	220 V II + T	45 Kg
T60V 	400 x 600 x 850 mm	1 330 x 365 mm	-	2,1 Kw	220 V II + T	57 Kg

INDUCCIÓN / INDUCTION / INDUCTION

Modelo Model Modèle	Características Characteristics Caractéristiques					
	Dimensiones Dimensions Dimensions	Placas Plates Plaques	Horno Oven Four	Potencia Power Puissance		Peso Weight Poids
S60IN 	400 x 600 x 260 mm	1 320 x 320 mm	-	3,5 Kw	220 V II + T	45 Kg
T60IN 	400 x 600 x 850 mm	1 320 x 320 mm	-	3,5 Kw	220 V II + T	57 Kg
S60WIN Wok 	400 x 600 x 260 mm	1 330 mm Ø	-	3,5 Kw	220 V II + T	45 Kg
S60WIN GP Wok 	400 x 600 x 260 mm	1 330 mm Ø	-	5 Kw	400 V III N + T	45 Kg
T60WIN Wok 	400 x 600 x 850 mm	1 330 mm Ø	-	3,5 Kw	220 V II + T	57 Kg
T60WIN GP Wok 	400 x 600 x 850 mm	1 330 mm Ø	-	5 Kw	400 V III N + T	57 Kg