



Cooking

Cocinas modulares



Cocinas monoblock

JEMI 
Simply Built to Last



power
is the
key
JEMIO 

Simply built to last

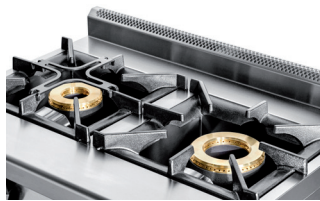
Simplemente
fabricado para durar

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.

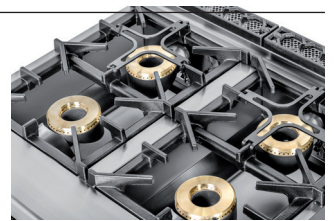
Serie 600

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



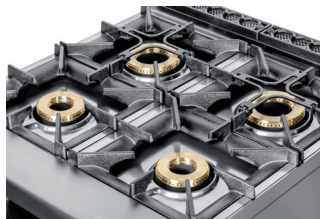
Serie 750

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.





JEMIS



Cocinas Modulares

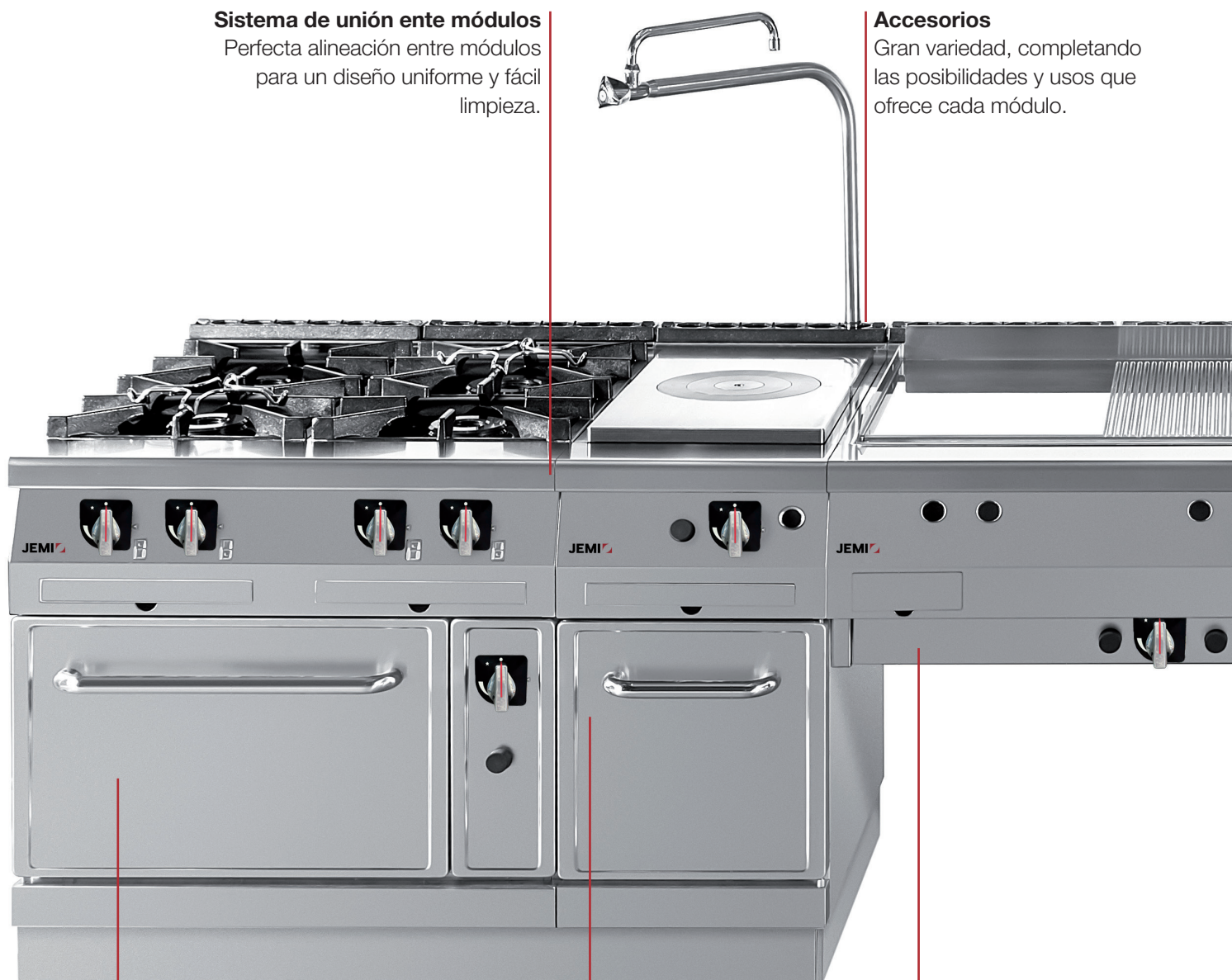
Una gama de cocinas con infinitas posibilidades y combinaciones, capaces de satisfacer desde las necesidades de cocinas más compactas en espacios reducidos, hasta cocinas de gran formato con una gran capacidad de producción.

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



Nuevos Mandos

Soluciones para diferentes
SERIES

S600 EV
S750 EV
S900 EV
S1000 EV

Encimeras

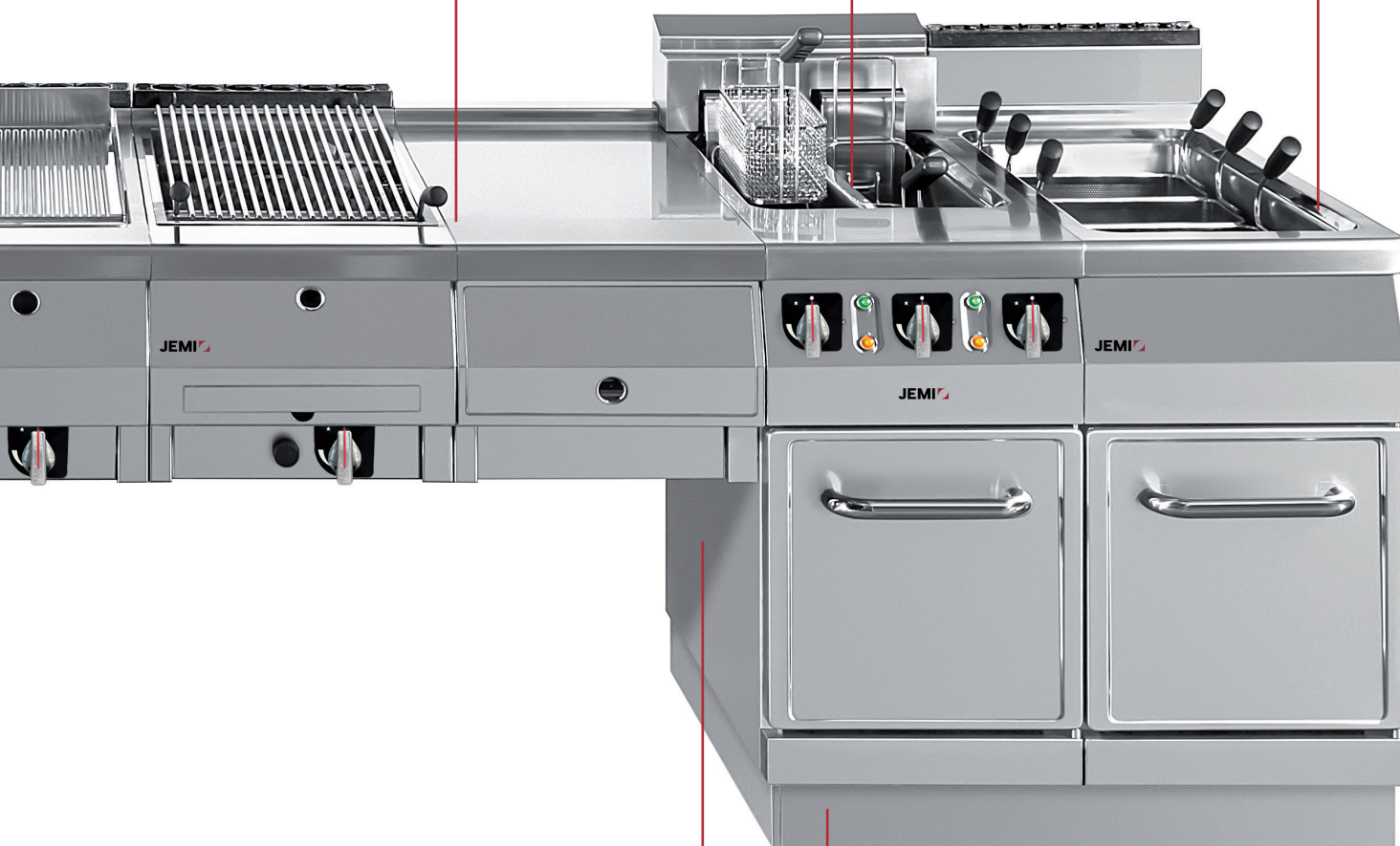
Desde 1,5 mm a 3 mm de espesor dependiendo de la serie.

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

Limpieza

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

Borde higiénico para una rápida limpieza.

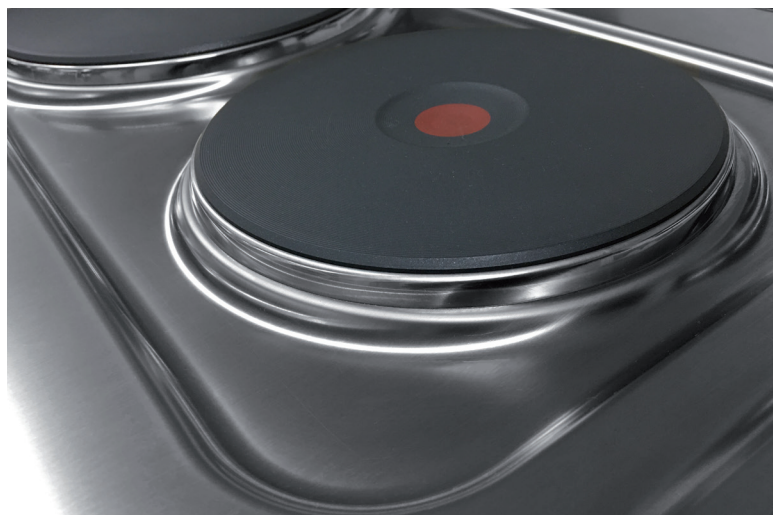
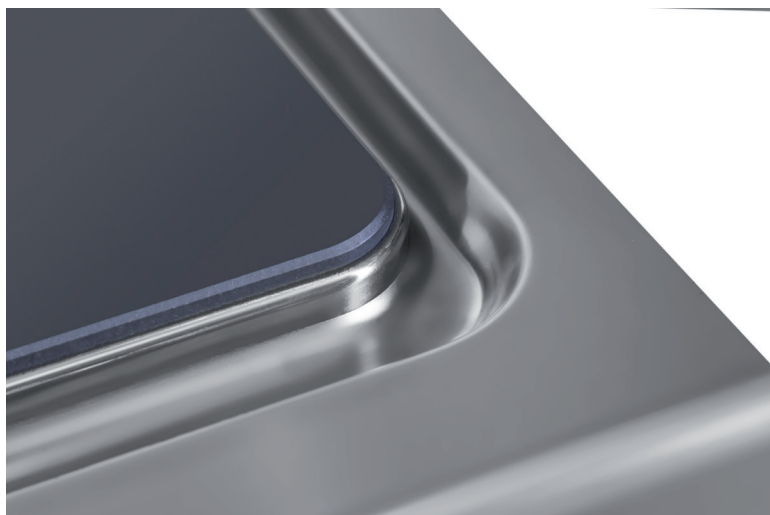
Refrigeración

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

Placas

Dos versiones de placas en función de la serie:

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

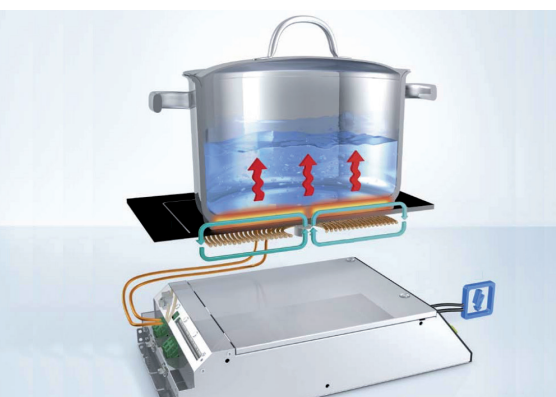


Inducción

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.



Freidora

Rápidas y potentes con una gran capacidad de recuperación del calor. Diferentes tamaños de cubas de fritura en modelos tanto eléctricos como de gas.



Control electrónico

Novedad

Termostato con control electrónico de la temperatura para una mayor precisión.

S600 EV
S750 EV
S900 EV
S1000 EV

Resistencias

Perfecta distribución térmica entre la longitud de resistencia y los Kw, evitando quemar el aceite.

Cestas

Cesta de acero estañado con empuñadura térmica.

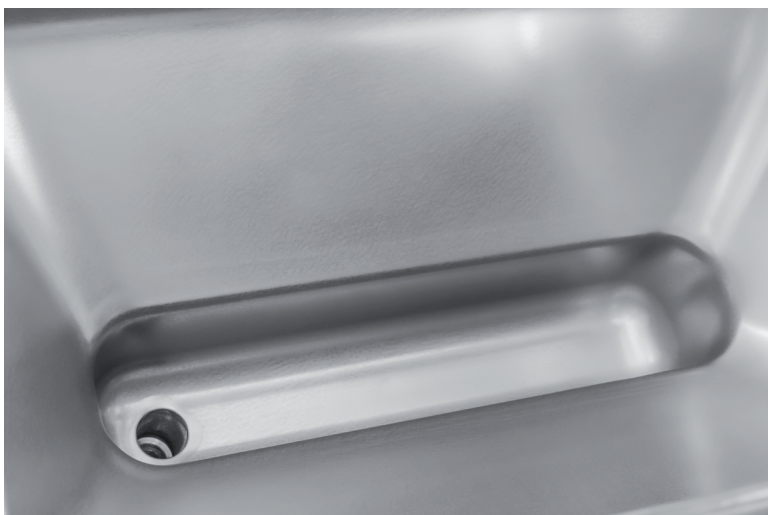
Soportes para mantener la cesta elevada fuera del aceite y facilitar el escurrido.

Cuba

Embutida de una pieza con cantos redondeados. Perfectamente soldada a la superficie de trabajo. Zona fría en la parte inferior para acumular los residuos.

Limpieza

Vaciado del aceite en la parte frontal inferior con mando de seguridad para un vaciado rápido y seguro. Elevación de resistencia eléctrica para un fácil acceso. Filtrado automático opcional.



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.



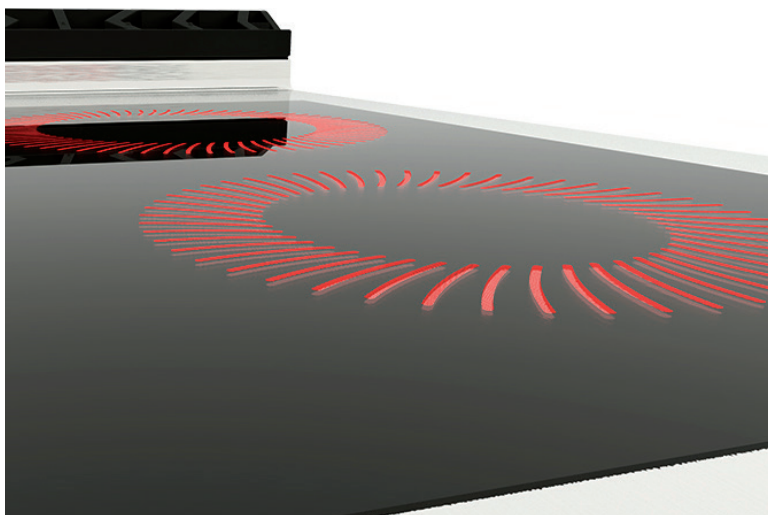
Limpieza

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.



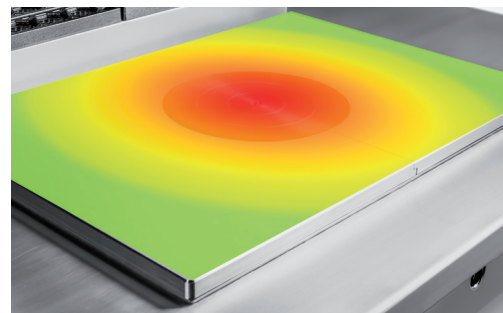
Coup de feu

Cocciones a fuego indirecto, con diferentes zonas térmicas, o directo gracias a sus tres anillos de diferentes diámetros.



*S600 EV
S750 EV
S900 EV
S1000 EV*

Perfecto reparto, de forma gradual, del calor.



Superficie de cocción

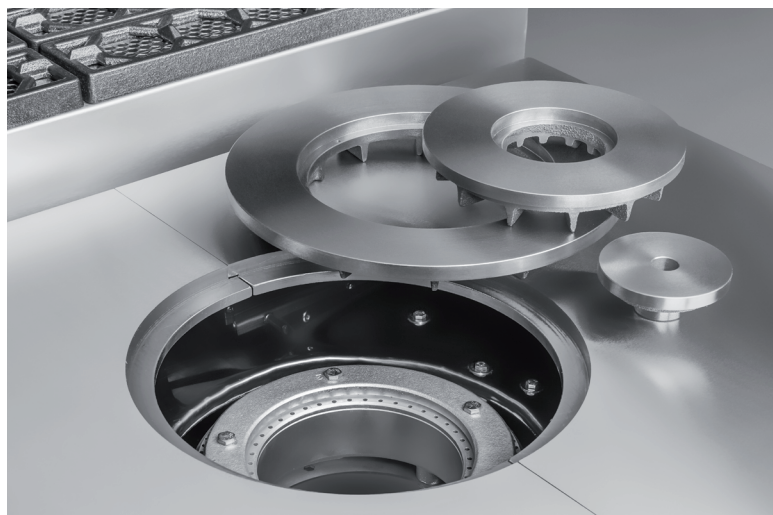
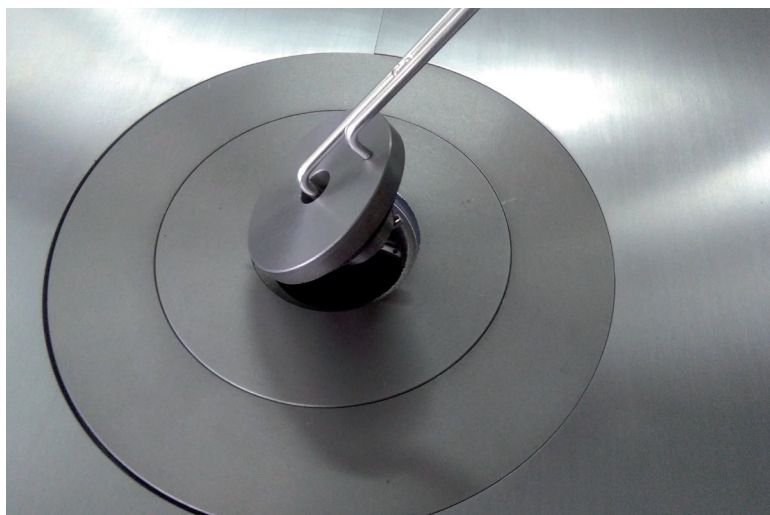
Mantenimiento térmico gracias a sus 20 mm de espesor.
Piloto de encendido permanente con termopar.

Homogeneidad

Reparto perfecto del calor gracias al sistema de nervaduras radiales en la parte inferior de los aros.

Cocción directa

Tres aros centrados y extraíbles en el plano de cocción. Tres diámetros de cocción directa en función de la cacerola con la que desee cocinar.



Fry Top

Superficies de cocción de gran espesor y con una perfecta homogeneidad de temperatura en la superficie. Diferentes tipos de plancha y anchos para cada serie. Lisa o ranurada, y posibilidad de plancha mixta, todas ellas con opción de acabado en Cromo Duro.

S600 EV
S750 EV
S900 EV
S1000 EV

Acabados Plancha

- Liso
- Ranurado
- 1/2 Ranurado
- Cromo duro

Petos perimetrales

Peto perimetral soldado en acero inoxidable.

Petos con orificios para facilitar la extracción de la placa de cocción.



Limpieza

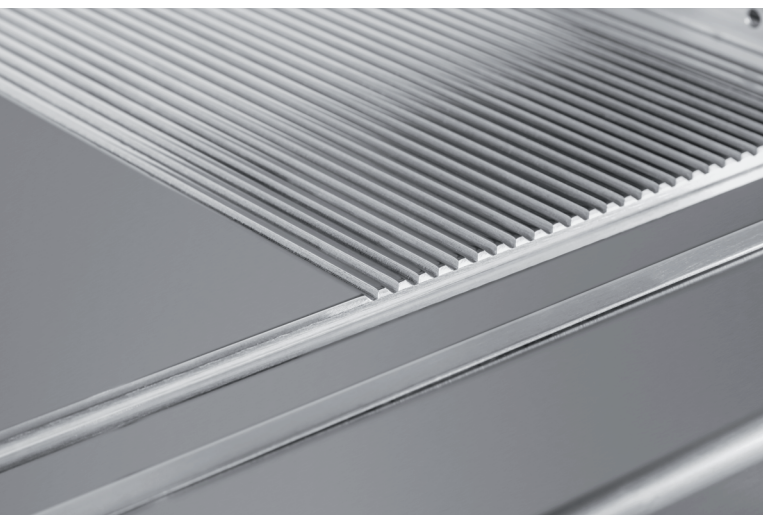
Canal delantero recoge grasas con agujero desbarace conectado a una bandeja de extracción frontal para su vaciado y limpieza.

Superficie de cocción

Dos quemadores cada 400 mm con mandos independientes.

Acero laminado de 12 mm y 20 mm de grosor.

Diferentes acabados superficiales, lisas, ranuradas y cromo duro.



Parrilla

Excelentes resultados asegurando la jugosidad del alimento en todo momento. Tres posibilidades de braseados: Parrillas de agua, incorporan una bandeja de agua inferior; Parrillas de lava, máxima rapidez en la transmisión y retención del calor con la versión de piedras volcánicas; Parrillas eléctricas, perfecta cocción y difusión del calor.



S600 EV
S750 EV
S900 EV
S1000 EV

Limpieza

Totalmente desmontable sin herramientas.

Parrilla sin carbón, limpia y cómoda.

Versión con agua, humidifica y facilita la limpieza.

Tres Versiones

Versión de agua en la base para mantener la jugosidad de los alimentos y reducir los humos de cocción. Versión piedra volcánica, rápida y gran potencia de irradiación. Versión eléctrica.

Cocciones

Parrilla reclinable con tres niveles de intensidad de calor.

Facilita la conducción de las grasas a un cajón frontal evitando que se quemen y generen humos.



Cuece pasta

Realice cocciones de pasta o arroz e incluso verdura hervida, con la máxima velocidad y resultados excelentes.

S600 EV
S750 EV
S900 EV
S1000 EV

Limpieza

Entrada de agua y desagüe para el llenado y la limpieza.
Sistema de auto limpieza creando una pequeña corriente de agua durante el uso.

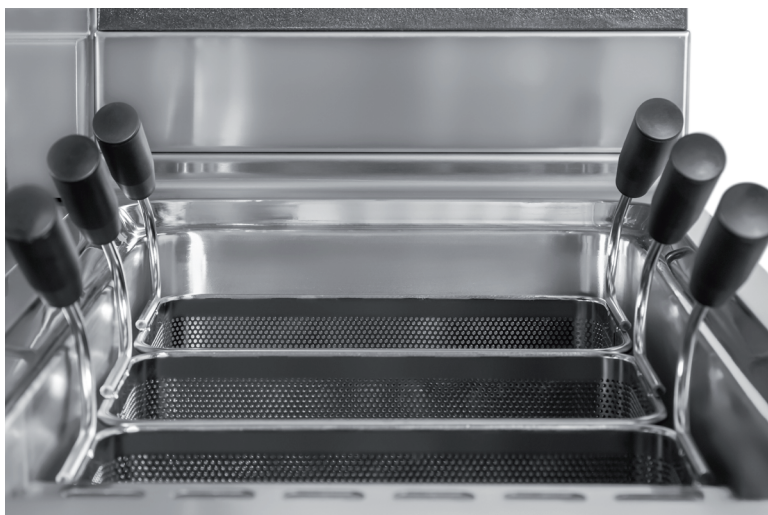


Cestas

Posibilidad de combinar dos tipos y tamaños de cestas.
Zona frontal para el escurrido.
Cestas con empuñadura térmica.

Cuba

Cuba embutida construida en Acero inoxidable AISI 316 para una alta resistencia.
Cantos redondeados para evitar acumulación de residuos.



Baño maría

El módulo ideal para completar su cocina a la hora de mantener comidas o salsas en recipientes gastronorm.



S600 EV
S750 EV
S900 EV
S1000 EV

Llenado

Válvula de llenado con grifo.

Desagüe y rebosadero anti desbordamiento.

Cuba

Cuba embutida construida en Acero inoxidable AISI 316 para una alta resistencia. Cantos redondeados para evitar acumulación de residuos y facilitar la limpieza.

Capacidad

Compatible con recipientes gastronorm.
Múltiples posibilidades y combinaciones.



Contenedores

Un elemento multifunción con el que podrá escurrir y mantener cualquier tipo de alimento y especialmente indicado para fritos con control de temperatura por infrarrojos.

S600 EV
S750 EV
S900 EV
S1000 EV

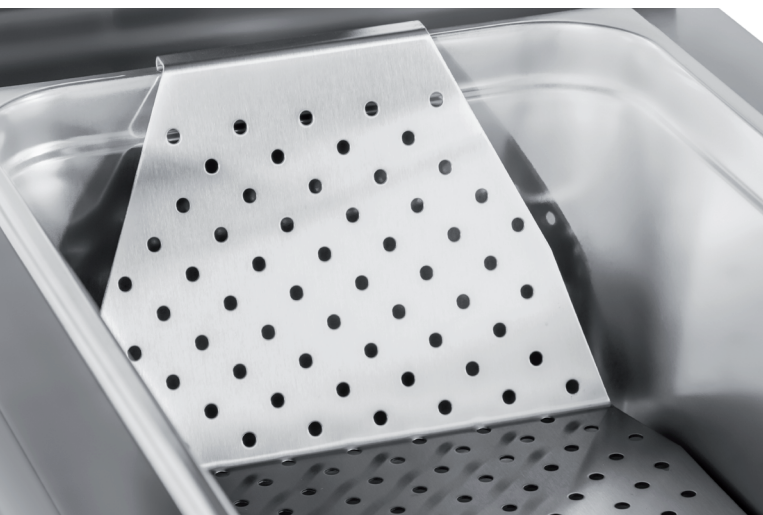


Cuba

Cuba embutida construida en Acero inoxidable.
Gastronorm GN 2/3 de 200 mm de profundidad.
Doble fondo perforado para escurrir el aceite sobrante.

Lámpara de calor

Posibilidad de incorporar una lámpara de calor para mantener los fritos mediante infrarrojos.



Wok y Paellero

Wok ideal para la cocina de estilo oriental y Paelleros. Técnicas de cocción que requieren quemadores de alto rendimiento para cocciones muy rápidas con la máxima potencia.



S600 EV
S750 EV
S900 EV
S1000 EV

Paellero

Calor homogéneo y potente.
Gran superficie.

Varias posibilidades

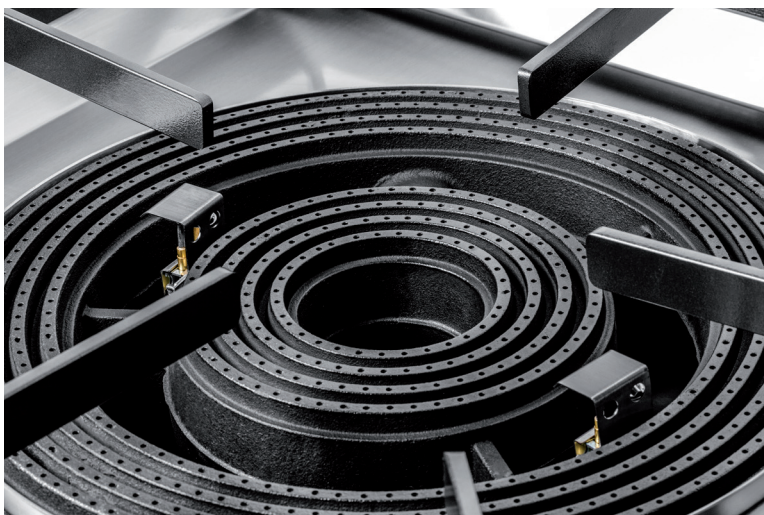
Aro especial para sartén Wok auto ventilado.
Ideal para cocciones con sartenes Wok de gran diámetro.

Quemador

Corona especial de gran superficie. Quemador de fundición especial de gran potencia 27 kW.

Quemador

Corona de doble llama auto estabilizada. Quemador de fundición especial de gran potencia 8,4 kW.



Sartén Basculante

Polivalente equipo de cocción, robusto y altamente potente. Mantenimiento de temperatura óptimo y limpieza superior.

S750 EV
S900 EV

Cuba

Base bimetálica de 17 mm de espesor en acero inoxidable AISI 304 y hierro, microfundidos. Excelente rendimiento calórico y limpieza. Acabado arenado.



Sistema de llenado y vaciado

Llenado mediante grifo de agua integrado.
Vaciado mediante basculación de la cuba de forma automática motorizada o manual.

Seguridad

Sistema de seguridad que apaga el quemador en caso de levantamiento de la cuba, permaneciendo el piloto encendido.

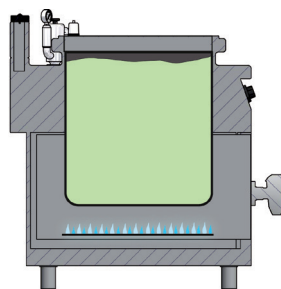


Marmita

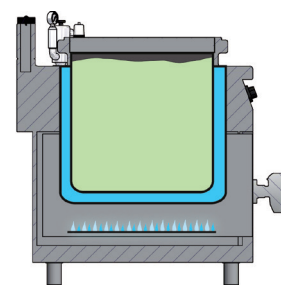
Gran capacidad de cocción y productividad en marmitas con cubas de gran calidad y acabados. Cocción directa e indirecta.



S750 EV
S900 EV



Calentamiento directo



Calentamiento indirecto

Cuba

Construcción en acero inoxidable 18/10 AISI 304 y base en AISI 316.

Capacidad de la cuba desde 50 a 150 litros.

Sistema de Calentamiento

Dos versiones de calentamiento de la cuba:

- Fuego directo.
- Fuego indirecto.

Quemadores

Quemadores tubulares en acero inoxidable accionados mediante válvula de seguridad y encendidos por piezo eléctrico.

Sistema de llenado y descarga

Grifo de descarga de gran diámetro y desmontable para facilitar la limpieza.

Grifo de llenado integrado de agua fría y caliente.



Hornos

Disponibles en todas las series en versión a gas o eléctrico.



Construcción

Guías embutidas con 60 mm de separación y cantos redondeados para una fácil limpieza y deslizamiento de las bandejas. Cámara de cocción en acero inoxidable.

Base quemador

Base de hierro fundido para una buena transmisión y retención del calor.





Características

- Capacidad 4 Bandejas GN 1/1 o 4 de 530 x 600 mm.
- Distancia entre guías 60 mm.
- Versión a Gas : Potencia de 5 kW con encendido piezoeléctrico.
- Versión eléctrica: Potencia de 6 kW configurado con una resistencia arriba y otra abajo pudiendo utilizar una o ambas a la vez.
- Modelo estático, sin circulación de aire forzado.
- Modelo Ventilado a Convección, dotado de un ventilador que se puede usar a voluntad para homogeneizar la temperatura en la cámara de cocción y acelerar el tiempo de cocción.

Tipos de Horno

- Estandar: 530 x 750 x 330 mm
- HG: 735 x 750 x 330 mm

Cool Down

Punto de fijación para mantener la puerta entreabierta. Evitamos la acumulación excesiva de vapor y refrigeramos la cámara de cocción.



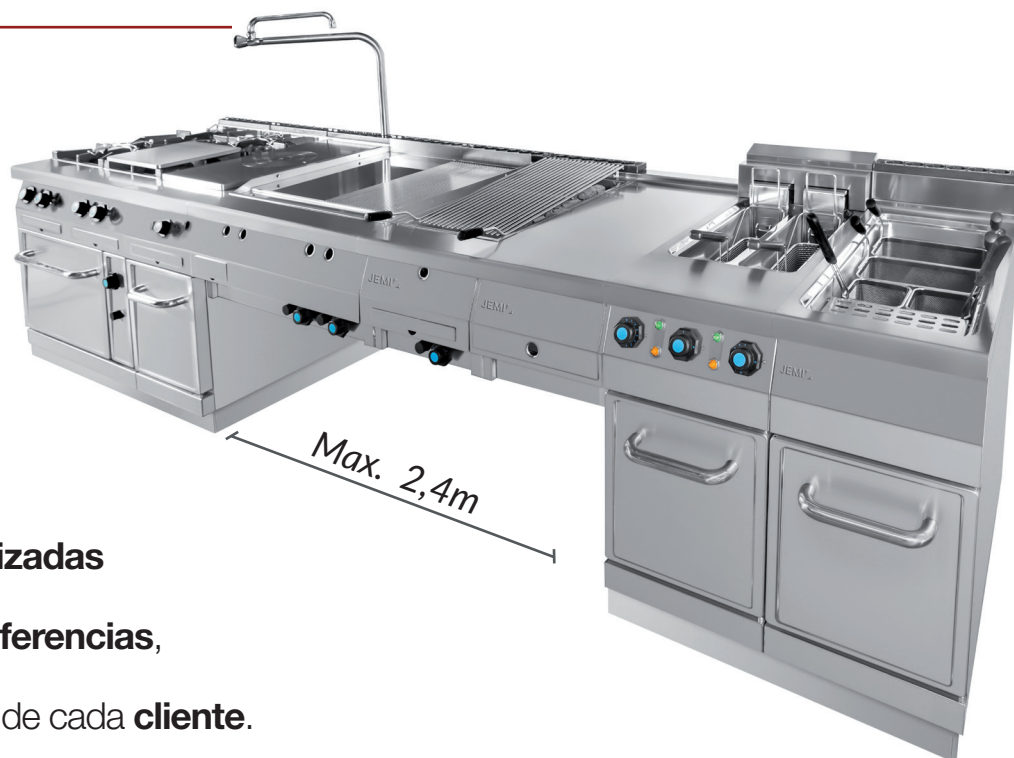
Opciones y accesorios

Múltiples posibilidades en acabados y accesorios para completar su cocina a su gusto y según preferencias y necesidades.



Columna de agua

- Fria
- Caliente
- Fria y Caliente



Ofrecemos **cocinas**

diseñadas y personalizadas

a medida según las **preferencias**,

necesidades y gustos de cada **cliente**.

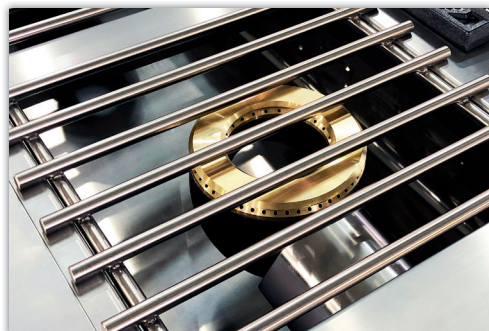
Mandos de latón



Asa puerta dorada o de latón



Parrilla de varilla de acero



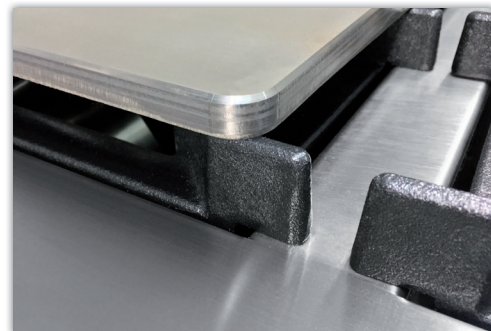
Parrilla supletoria



Zócalo embellecedor



Plancha para cocina a gas





Diseño y Color

Personalice a su gusto su cocina dando un toque de color y diseño.
Amplia gama de colores y posibilidades.





Elementos en color

- Puertas
- Horno + Cantonera
- Frontal de mandos
- Zócalo





Restaurante Muna / Estrella Michelin - Ponferrada, España

www.morei.es



Cocina doméstica



Monoblock Morei

La excelencia en el diseño de cocinas a medida.

Morei, la línea más exclusiva de bloques de cocción profesional a medida, y cocinas domésticas de alta gama de rendimiento semiprofesional, de la mas alta calidad.





Restaurante Aarde, Grupo Paraguas - Madrid, España



Casa Taberna - Pedraza, España



Basque Kitchen by Aitor / Una Estrella Michelin - Singapur



Morei - Bloques de cocción a medida



Kai Suites Hotel - Singapur



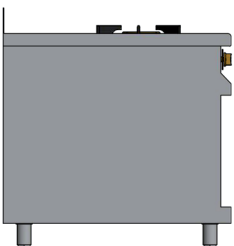
Monoblock

La excelencia en el diseño de cocinas a medida.



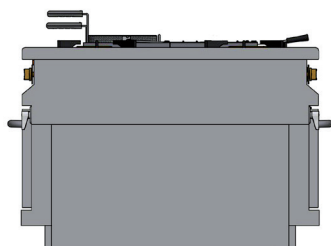
Cocinas Murales

Cocina ubicada contra una pared.
Cocción y mandos ubicados en la parte frontal.



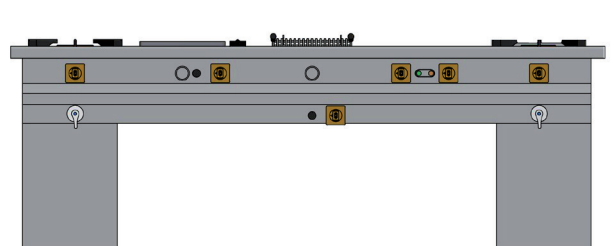
Cocinas Centrales

Cocina central en isla.
Control y cocción desde ambos lados.



Cocinas Punte

Cocina suspendida o puente.
Posibilidades con cocina mural o central.

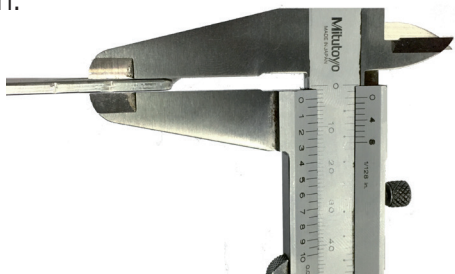


- Planos de encimera únicos y en una sola pieza.
- Dimensiones de plano a libre elección.
- Composición de elementos sobre el plano a gusto del cliente, según preferencias y necesidades.
- Diseño en color.
- Opciones y accesorios disponibles.



3 mm de espesor

Cocinas robustas diseñadas para durar.
Espesor de encimera de
3 mm.



Personalización

Cocinas diseñadas 100% a medida.
Nos adaptamos a sus necesidades.



**Simply
built to last**

visítanos en

www.jemi.es

**información
comercial**

**información
técnica**







Jemi **Simply
built to last**
Cocinas y lavavajillas
profesionales