



Cuisson

Cuisines modulaires



Cuisines monobloc

JEMI 
Simply Built to Last



**power
is the
key**

Simply built to last

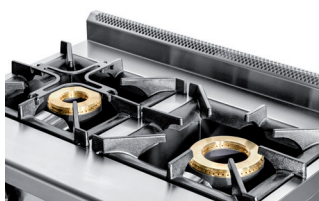
Fabriqué simplement pour durer

Leader en fabrication de cuisines professionnelles destinés à l'hôtellerie et la restauration.
Renommée internationale avec plus de 50 ans d'expérience dans le secteur.

- ✓ Produits de qualité, durabilité et fiabilité.
- ✓ Engagement et proximité avec nos clients.
- ✓ Excellent service technique et service après-vente avec une réponse rapide et efficace.

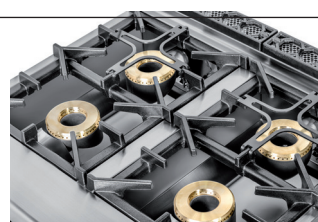
Série 600

La série Snack, compacte et dynamique. Une puissance optimale pour une taille réduite et pratique, modèles disponible à poser, sur pied ou avec four.



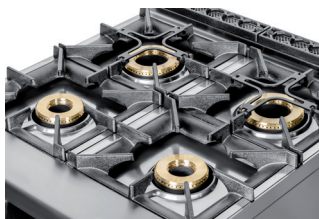
Série 750

Robuste, productive et des prestations excellentes pour une gamme qui tire le plus grand profit de l'espace disponible.



Série 900

Haut rendement, productivité et durabilité sur des ensembles parfaitement adaptés à tous les besoins.



Série 1000

Conception et rendement supérieurs pour des éléments et des ensembles modulaires en format îlot qui permettent de travailler des deux côtés.



Monobloc

Des fourneaux conçus sur mesure, sur un seul plan de travail de 3 mm comprenant tous les éléments de cuisson nécessaires. Personnalisable au moindre détail, ce qui permet d'obtenir une cuisine exclusive et irremplaçable.





JEMIS



Cuisines Modulaires

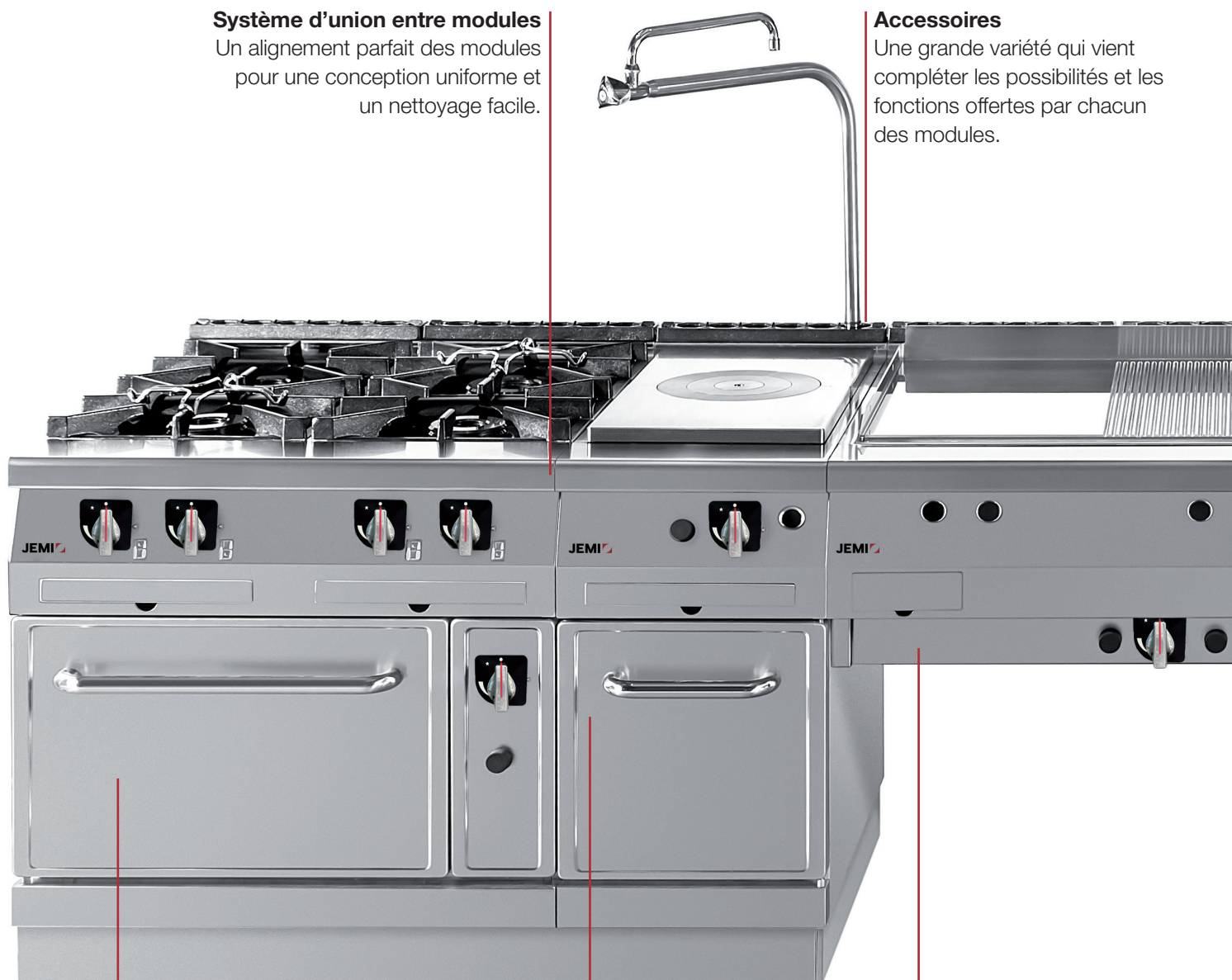
Une gamme de fourneaux aux possibilités et aux combinaisons infinies, capables de satisfaire les besoins des cuisines les plus compactes, dans des espaces réduits, aussi bien que ceux des grandes cuisines dont la capacité de production est plus élevée.

Système d'union entre modules

Un alignement parfait des modules pour une conception uniforme et un nettoyage facile.

Accessoires

Une grande variété qui vient compléter les possibilités et les fonctions offertes par chacun des modules.



Fours

Possibilité d'incorporer des fours conventionnels sur toutes les séries, ainsi que des fours HG sur la série 900. Chaleur directe ou convection.

Portes

Embouties et en un seule pièce, pour compléter les modules munis de support.

Cuisine suspendu

Distribution en forme de pont avec des modules suspendus jusqu'à 2,4 mètres.

Nettoyage

Polyvalent

Solutions

Solidité



Nouveaux boutons

Des solutions pour les différentes **SÉRIES**

S600 EV
S750 EV
S900 EV
S1000 EV

Plan de travail

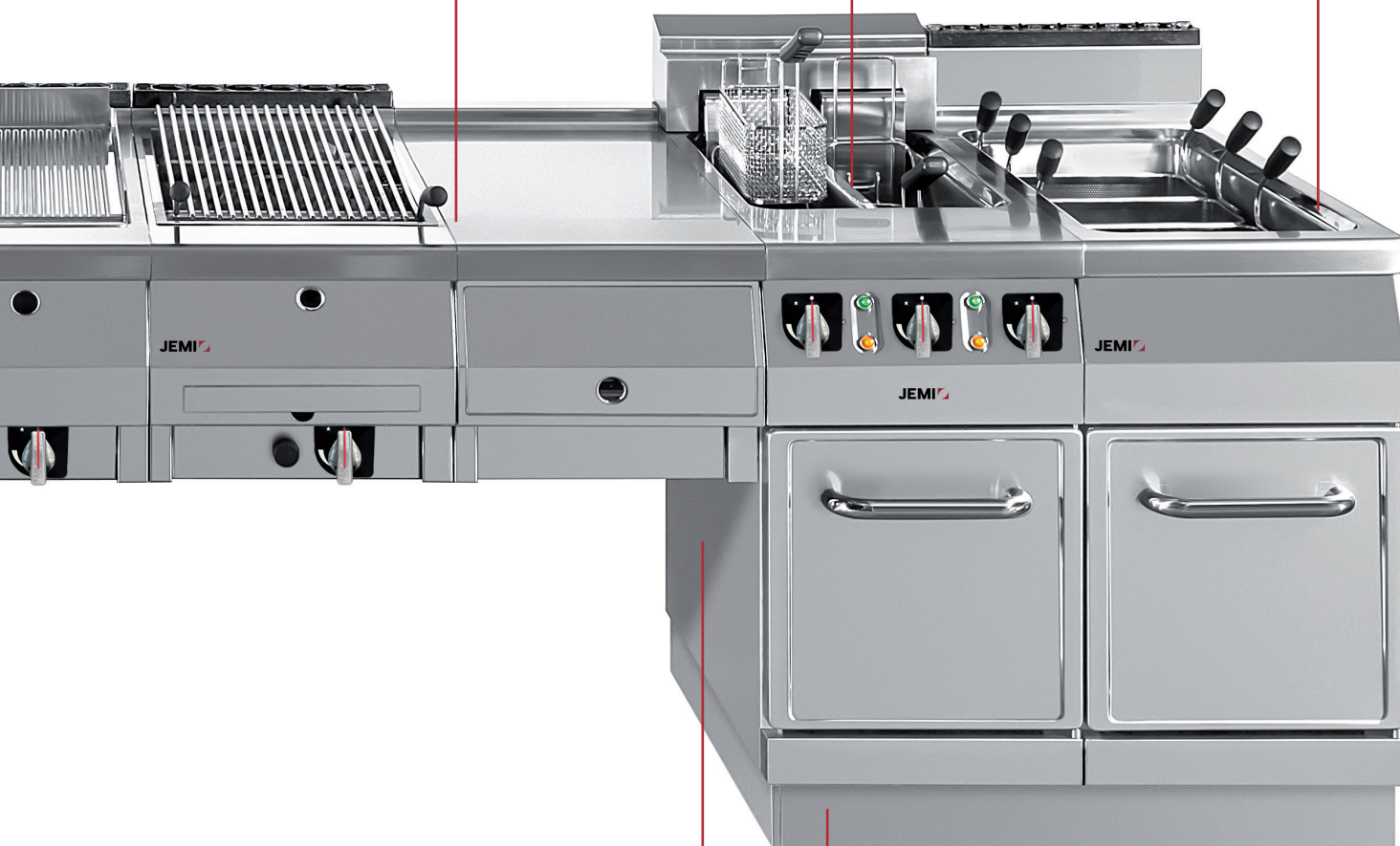
De 1,5 mm à 3 mm d'épaisseur en fonction de la série.

Cuves embouties

Cuves embouties en une pièce en acier inoxydable AISI 316.

Profils hygiénique

Éléments parfaitement soudés au plan de travail.



Structure

Toute la structure interne est fabriquée en acier inoxydable AISI 304.

Plinthe ornementale

Conception en bloc qui évite que la saleté s'accumule sous les modules.

MODULES

Largeur:

- 400 mm
- 800 mm
- 1200 mm

TYPE

Pour:

- Plan de travail
- Avec support
- Avec four

FORMAT

Ensembles:

- Mural
- Central
- Suspendu

Fourneaux à gaz

La cuisinière par excellence, puissante, solide et polyvalente. Elle offre de multiples modes d'utilisation et de cuisson. Différentes largeurs des modules pour chacune des séries, adaptées aux besoins des feux, et des fours, des supports ou des plans de travail en option.

*S600 EV
S750 EV
S900 EV
S1000 EV*

Chef
Cuve d'eau

Versión Chef
*S750 EV
S900 EV
S1000 EV*



Brûleurs

Fonte spéciale, couronne à double flamme autostabilisée. Extractibles pour un nettoyage facile. Capot protecteur pour veilleuse et thermocouple pour éviter des déversements de saleté.

Série Chef

Cuve d'eau pour la collecte des graisses qui empêche la saleté de rester collée.

Munie d'entrée d'eau et de système de vidange de l'eau.

Partie frontale

Partie frontale ergonomique pour un maniement facile des commandes. Profil protecteur des commandes. Tiroir pour la collecte des graisses permettant un nettoyage facile.

Nettoyage

Tous les éléments sont extractibles pour un nettoyage facile. Plateaux pour la collecte des graisses munis de capot protecteur pour veilleuse et pour thermocouple. Grilles supplémentaires pour des casseroles et des poêles de petite taille.



Électrique

Cuisinières électriques rapides et hygiéniques munies d'une surface emboutie au profil hygiénique. Possibilité d'incorporer un four électrique.



S600 EV
S750 EV
S900 EV
S1000 EV

Plaques

Deux versions de plaques en fonction de la série:

- Rondes (S600 EV; S750 EV)
- Carrées (S750 EV; S900 EV; S1000 EV)

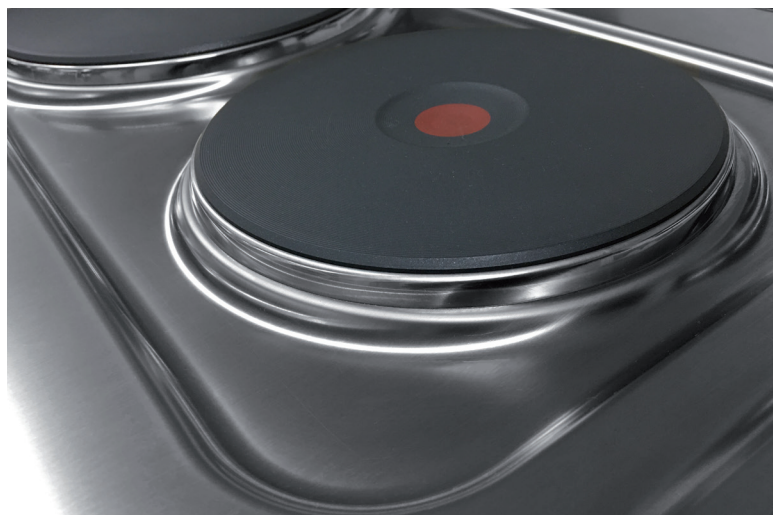
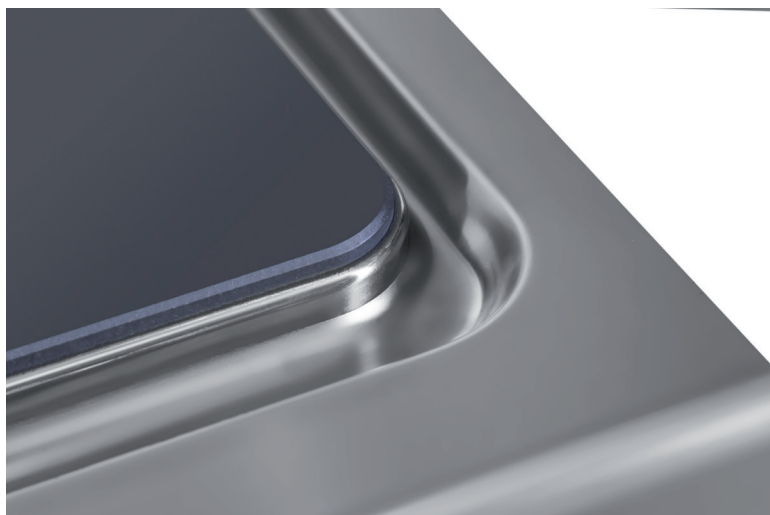
Nettoyage

Les plaques électriques sont encastrées sur un cadre embouti de 4 mm.

Profil hygiénique qui facilite un nettoyage rapide.

Réfrigération

Système de refroidissement forcé qui garantit un bon fonctionnement ainsi que la durabilité.

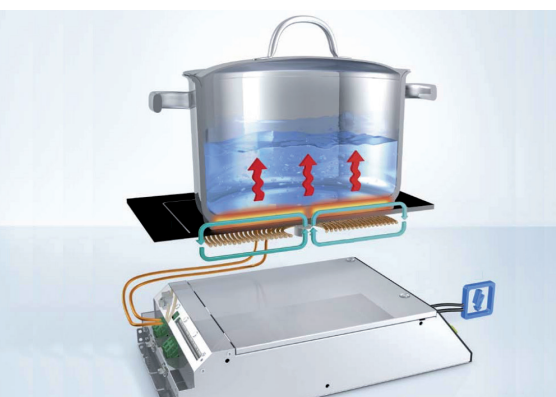


Induction

Plaques à induction de grande rapidité et de cuisson hygiénique. Idéales pour la préparation de toutes sortes d'aliments en peu de temps et de façon efficace.

S600 EV
S750 EV
S900 EV
S1000 EV

Fonctionnement



Surface de cuisson

Surface de cuisson CERAN ayant une grande résistance aux rayures.

Nettoyage

Complètement intégrée dans le plan de travail au moyen de joints de haute résistance qui permettent un nettoyage parfait. Nettoyage rapide après usage.

Puissance

10 niveaux de puissance réglables.
Système de refroidissement forcé qui garantit un bon fonctionnement ainsi que la durabilité.

Sécurité

La chaleur est produite uniquement dans la casserole.
La partie de la surface qui n'est pas couverte par le récipient n'est pas chauffée.



Friteuse

Rapides et puissantes, ayant une grande capacité de récupération de la chaleur. Différentes tailles de cuves de friture sur des modèles électriques ou à gaz.



Contrôle électronique

Nouveauté

Thermostat muni d'un dispositif de contrôle électronique de la température pour une plus grande précision.

S600 EV
S750 EV
S900 EV
S1000 EV

Résistances

Parfaite distribution thermique entre la longueur de la résistance et les kW, ce qui évite de brûler l'huile.

Paniers

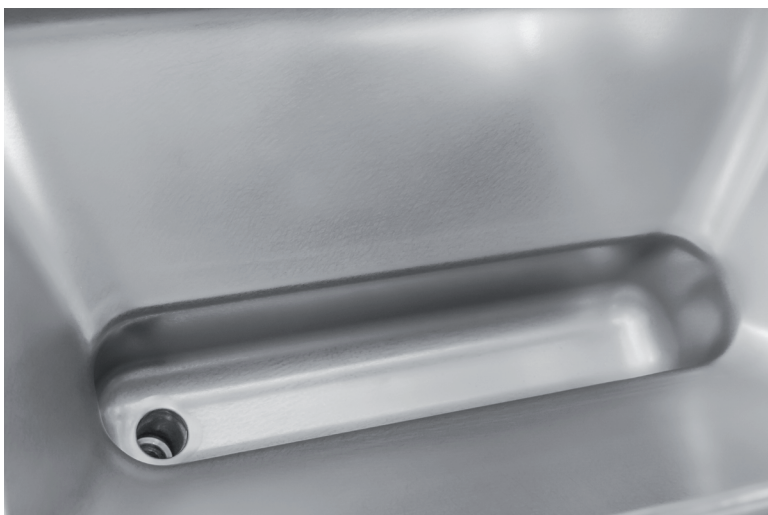
Panier en acier étamé muni de poignée thermique.
Des supports permettant de garder le panier en dehors de l'huile et de faciliter l'égouttage.

Cuve

Emboutie et en une seule pièce, aux bords arrondis.
Parfaitement soudée à la surface de travail.
Zone froide sur la partie inférieure pour l'accumulation des déchets.

Nettoyage

Vidange de l'huile sur la partie avant inférieure, au moyen d'une commande de sécurité pour une vidange rapide et sûre.
Élévation des résistances électriques pour un accès facile.



Vitrocéramique

Surface hygiénique, cuisson rapide et simple. Contrôle de température précis pour une conservation exacte de la chaleur, idéale pour des températures basses.

S600 EV
S750 EV
S900 EV
S1000 EV

Surface de cuisson

Surface de vitrocéramique de 6 mm d'épaisseur comprenant une ou deux zones de cuisson.

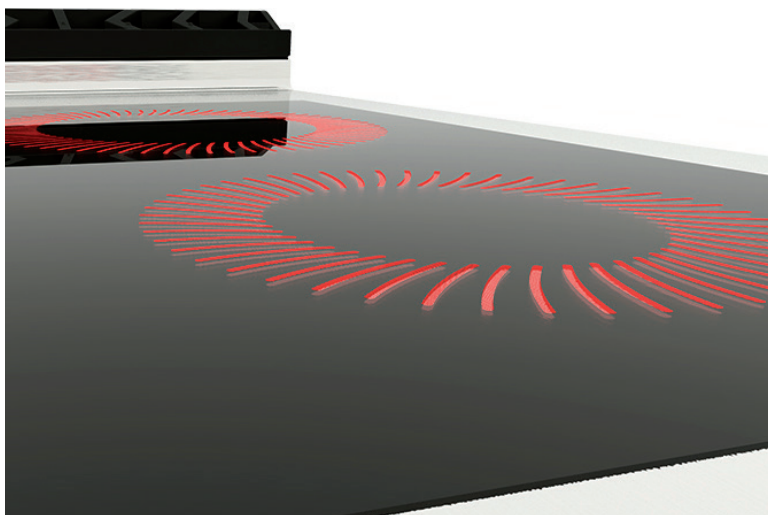


Nettoyage

Totalement intégrée sur le plan de travail au moyen de joints de haute résistance qui permettent un nettoyage parfait.

Puissance

Régulateur de puissance électromécanique.
Système de refroidissement forcé qui garantit un bon fonctionnement ainsi que la durabilité.



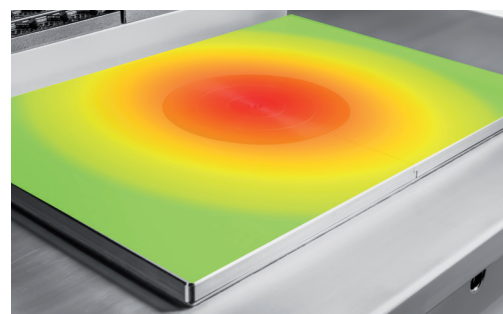
Coup de feu

Cuisson à feu indirect, comprenant différentes zones thermiques, ou direct, grâce à ses trois anneaux de différents diamètres.



*S600 EV
S750 EV
S900 EV
S1000 EV*

Parfaite distribution, graduelle, de la chaleur.



Surface de cuisson

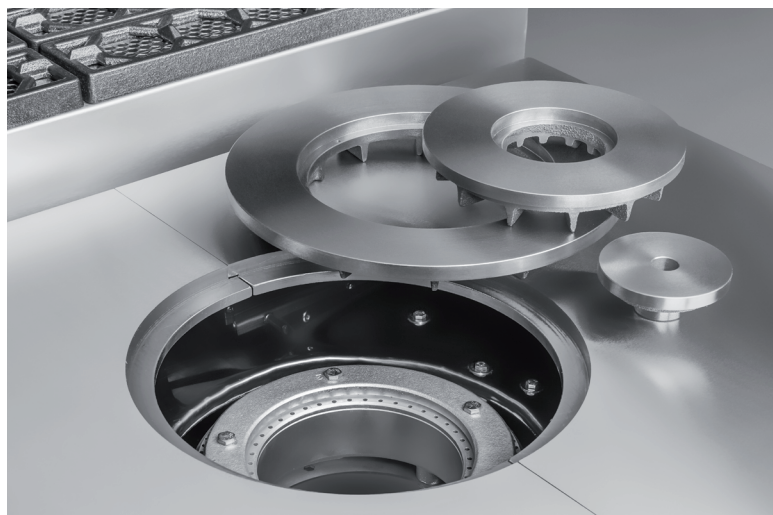
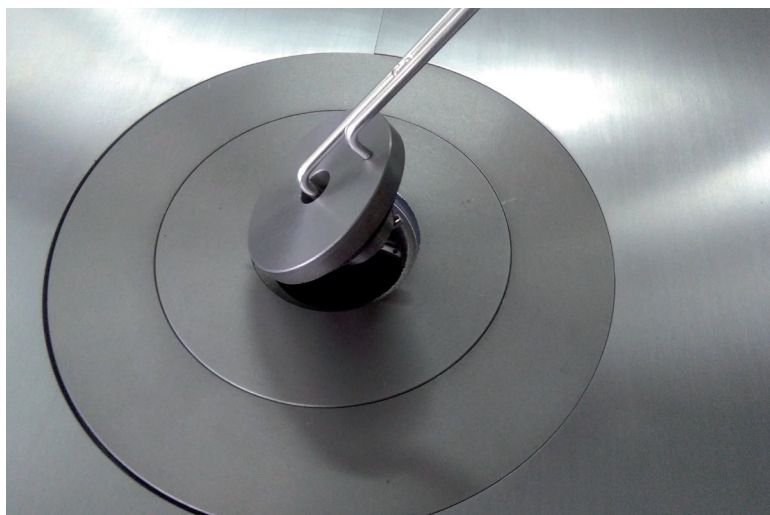
Conservation de la chaleur en raison de ses 20 mm d'épaisseur. Veilleuse d'allumage permanent avec thermocouple.

Homogénéité

Parfaite distribution de la chaleur grâce au système de nervures radiales sur la partie inférieure des anneaux.

Cuisson directe

Trois anneaux centrés et extractibles sur le plan de cuisson. Trois diamètres de cuisson directe en fonction de la casserole employée.



Fry Top

Surfaces de cuisson d'une grande épaisseur et d'une parfaite homogénéité de la température sur la surface. Différents types de plaque et différentes largeurs pour chaque série. Lisse ou rainurée, et possibilité de plaque mixte, ayant toutes l'option de finition en Chrome Dur.

S600 EV
S750 EV
S900 EV
S1000 EV

Finitions Plaque

- Lisse
- Rainurée
- 1/2 Rainurée
- Chrome dur

Dosseret périmétral

Dosseret périmétral soudé en acier inoxydable.

Dosseret percé pour faciliter l'extraction de la plaque de cuisson.

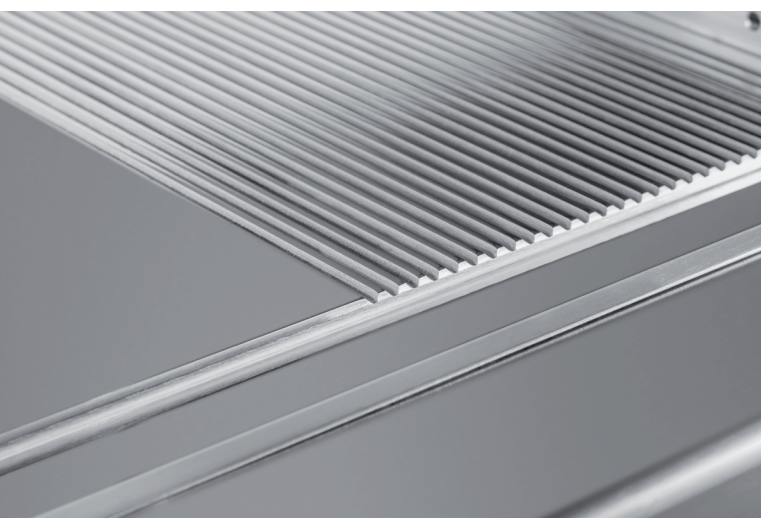


Nettoyage

Canal frontal pour la collecte des graisses, percé pour la vidange de celles-ci, connecté à un tiroir frontal pour la vidange et le nettoyage.

Surface de cuisson

Deux brûleurs tous les 400 mm munis de commandes autonomes. Acier laminé de 12 mm et 20 mm d'épaisseur. Différentes finitions de la surface, lisses, rainurées et en chrome dur.



Grillades barraudées

Des résultats excellents qui assurent le moelleux de l'aliment à tout moment. Trois possibilités pour griller: grillade avec bac à eau, comprenant un plateau d'eau inférieur; Grillades à pierre de lave, rapidité maximale dans la transmission et la rétention de la chaleur dans la version à pierres volcaniques; Grillades électriques, une cuisson et une diffusion de la chaleur parfaites.



S600 EV
S750 EV
S900 EV
S1000 EV

Nettoyage

Totalement démontable sans outils.

Grille sans charbon, propre et simple.

Version à eau qui humidifie et qui facilite le nettoyage.

Trois versions

Version à eau sur la base pour conserver la saveur des aliments et réduire la fumée de cuisson. Version pierre volcanique, rapide et grande puissance. Version électrique.

Cuissons

Grille inclinable avec trois niveaux d'intensité de chaleur.

Facilite la conduite des graisses vers un tiroir frontal, évitant leur brûlure et la production de fumée.



Cuiseur à pâtes

Pour cuire des pâtes ou du riz, et même des légumes bouillis, à la plus grande vitesse et avec des résultats excellents.

S600 EV
S750 EV
S900 EV
S1000 EV

Nettoyage

Entrée d'eau et système de vidange pour le remplissage et le nettoyage. Système de nettoyage automatique qui crée un petit courant d'eau lors de l'utilisation.

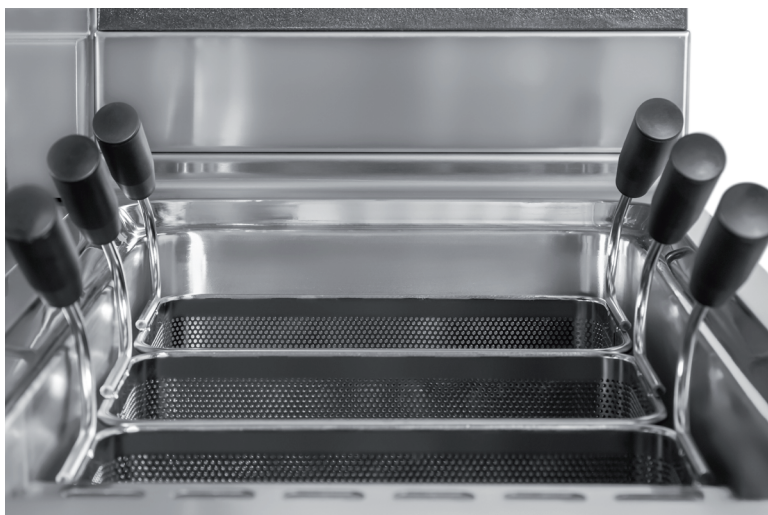


Paniers

Possibilité de combiner deux types et deux tailles de paniers.
Zone avant pour l'égouttage.
Paniers munis de poignée thermique.

Cuve

Cuve emboutie fabriquée en acier inoxydable AISI 316 pour une grande résistance.
Bords arrondis pour éviter l'accumulation de déchets.



Bain-marie

Le module idéal pour compléter votre cuisine lors de la conservation de préparations ou de sauces dans des récipients gastronorm.



S600 EV
S750 EV
S900 EV
S1000 EV

Remplissage

Vanne de remplissage munie de robinet.
Système de vidange et trop plein anti-débordement.

Cuve

Cuve emboutie fabriquée en acier inoxydable AISI 316 pour une grande résistance. Bords arrondis pour éviter l'accumulation de déchets et pour faciliter le nettoyage.

Capacité

Compatible avec des récipients gastronorm.
Plusieurs possibilités et combinaisons.



Containeurs

Un élément polyvalent dans lequel vous pouvez égoutter et conserver toutes sortes d'aliments, spécialement indiqué pour les fritures. Muni de contrôle de température par infrarouges.

S600 EV
S750 EV
S900 EV
S1000 EV

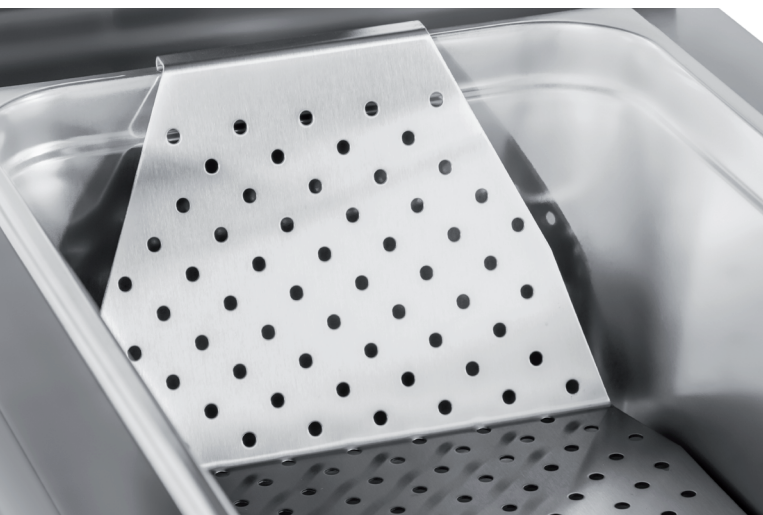


Cuve

Cuve emboutie fabriquée en acier inoxydable.
Gastronorm GN 2/3 de 200 mm de profondeur.
Double fond percé pour l'égouttement de l'excès d'huile.

Lampe chauffante

Possibilité d'incorporer une lampe chauffante pour la conservation des fritures par infrarouges.



Wok / Feu pour Paella

Wok idéal pour la cuisine de style oriental et les Paelleros. Techniques de cuisson qui requiert des brûleurs à haute performance pour des cuissons très rapides à haute puissance.



S600 EV
S750 EV
S900 EV
S1000 EV

Paellero

Chaleur homogène et puissante.
Grande surface.

Plusieurs possibilités

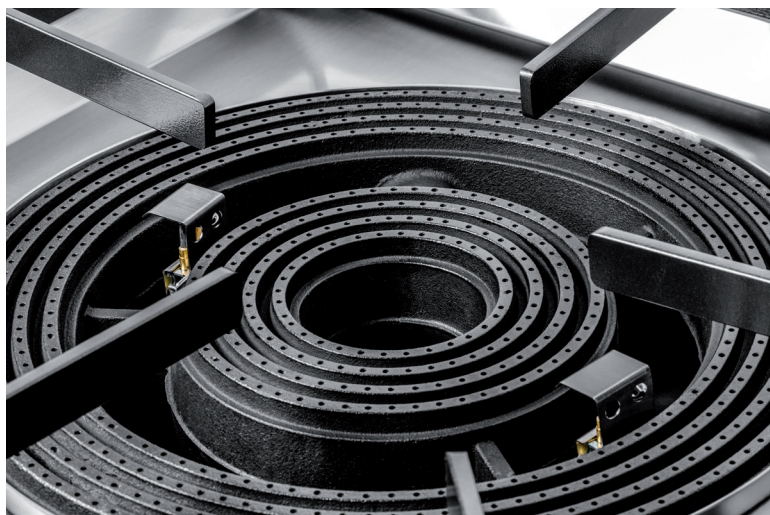
Anneau spécial pour poêle Wok autoventilé.
Idéale pour la cuisson au moyen de poêles Wok de grand diamètre.

Brûleur Paellero

Couronne spéciale avec une grande surface. Brûleur spécial en fonte haute puissance de 27 kW.

Brûleur wok

Couronne à double flamme autostabilisée. Brûleur en fonte spéciale à haute puissance, 8,4 kW.



Sauteuse basculante

Équipement de cuisson polyvalent, solide et très puissant. Conservation optimale de la température et nettoyage de la partie supérieure facile.

S750 EV
S900 EV

Cuve

Base bimétallique de 17 mm d'épaisseur en acier inoxydable AISI 304 et en fer, microfondus. Rendement thermique et nettoyage excellents. Finition sablée.



Système de remplissage et de vidange

Remplissage au moyen de robinet d'eau intégré.
Vidange au moyen du basculement de la cuve de façon automatique, motorisée ou manuelle.

Sécurité

Système de sécurité qui éteint le brûleur en cas de soulèvement de la cuve, la veilleuse restant allumée.

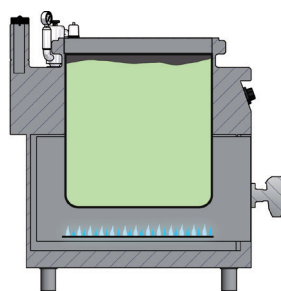


Marmite

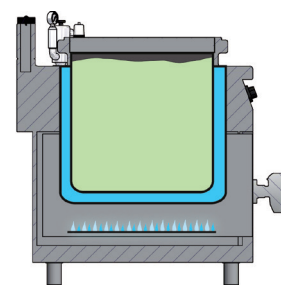
Grande capacité de cuisson et grande productivité pour des marmites ayant des cuves de grande qualité et d'excellentes finitions. Cuisson directe et indirecte.



S750 EV
S900 EV



Chauffage direct



Chauffage indirect

Cuve

Fabrication en acier inoxydable 18/10 AISI 304 et cuve en AISI 316.

Capacité de la cuve de 50 à 150 litres.

Système de chauffage

Deux versions de chauffage de la cuve:

- Feu direct.
- Feu indirect.

Brûleurs

Brûleurs tubulaires en acier inoxydable, actionnés au moyen d'une vanne de sécurité et allumés par un dispositif piézoélectrique.

Système de remplissage et de vidange

Robinet de vidange de grand diamètre et démontable pour faciliter le nettoyage.

Robinet de remplissage intégrée à eau froide et chaude.



Fours

Disponibles sur toutes les séries en version à gaz ou électrique.



Fabrication

Supports grille emboutis avec 60 mm de séparation et aux bords arrondis pour un nettoyage et un glissement des plateaux faciles. Chambre de cuisson en acier inoxydable.

Base du brûleur

Base en fonte pour une bonne transmission et conservation de la chaleur.





Caractéristiques

- Capacité: 4 plateaux GN 1/1 ou 4 de 530 x 600 mm.
- Distance entre les rails: 60 mm.
- Version à gaz: puissance de 5 kW avec allumage piézoélectrique.
- Version électrique: puissance de 6 kW, comprenant une résistance sur la partie supérieure et une autre sur la partie inférieure, qui peuvent être utilisées en même temps ou de façon indépendante.
- Modèle statique, sans circulation de l'air forcée.
- Modèle ventilé par convection, muni d'un ventilateur qui peut être employé à volonté pour homogénéiser la température dans la chambre de cuisson et pour réduire le temps de cuisson.

Cool Down

Point de fixation pour maintenir la porte entreouverte. On évite l'accumulation excessive de vapeur et on refroidit la chambre de cuisson.

Types de four

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



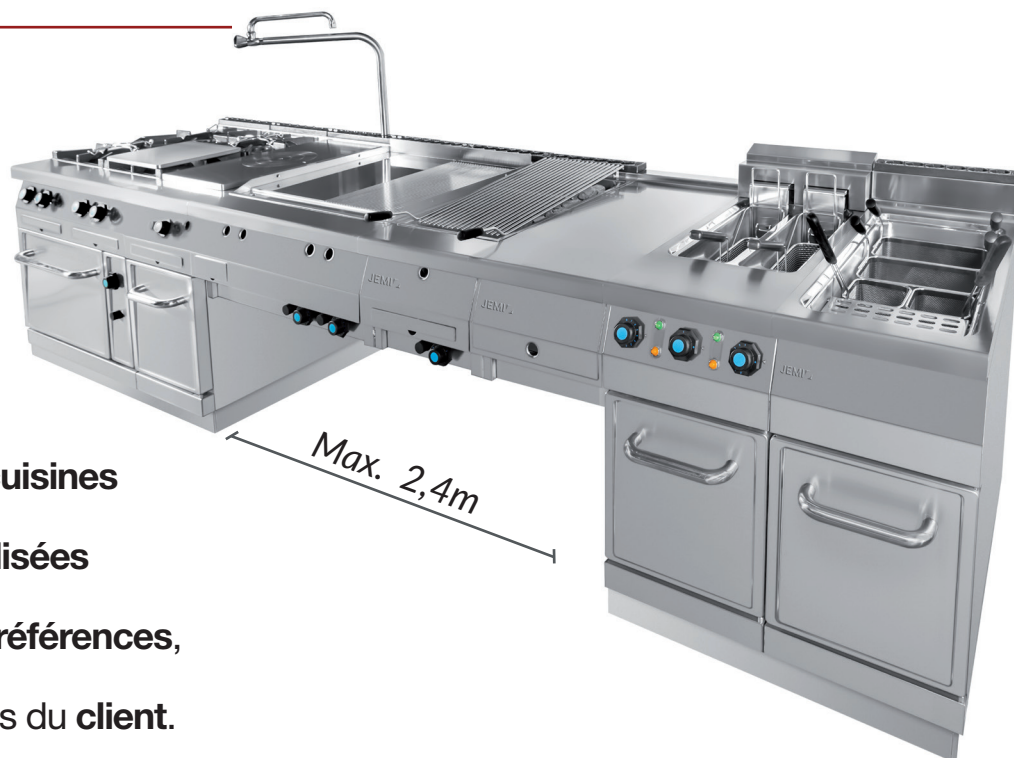
Options et accessoires

Plusieurs possibilités concernant les finitions et les accessoires, pour compléter votre cuisine à votre goût, selon vos préférences et vos besoins.



Colonne d'eau

- Froide
- Chaude
- Froide et chaude



Nous proposons des **cuisines**
conçues et personnalisées
sur mesure selon les **préférences**,
les **besoins** et les goûts du **client**.

Commandes en laiton



Grille réductrice (nouveau)



Poignée de porte dorée ou en laiton



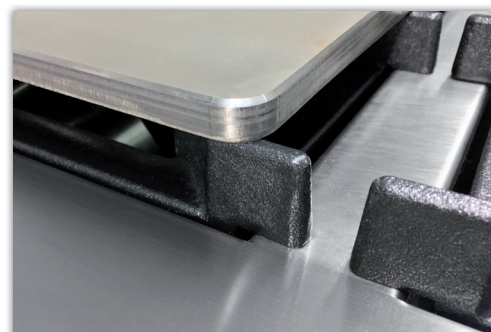
Plinthe ornementale



Couronne de brûleur en laiton



Plaque de cuisinière à gaz





Design et couleur

Personnalisez à votre goût votre cuisine en donnant une touche de couleur et de design. Grande gamme de couleur et de possibilités.





Éléments en couleur

- Portes
- Four + Cornière
- Commandes frontales
- Plinthe





Restaurant Muna / Michelin star - Ponferrada, Espagne

www.morei.es



Ligne domestique



Monoblock Morei

Excellence dans la conception de cuisines sur mesure.

Morei, la gamme de poulies la plus exclusive cuisine professionnelle sur mesure et cuisines domestiques haut de gamme aux performances semi-professionnelles, de la plus haute qualité.





Restaurant Aarde, Groupe Paraguas - Madrid, Espagne



Casa Taberna - Pedraza, Espagne



Basque Kitchen by Aitor / One Michelin Star - Singapore



Morei - Cuisines sur mesure



Kai Suites Hotel - Singapore



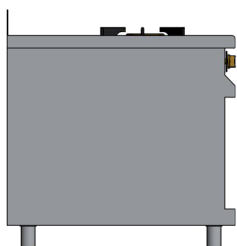
Monobloc

L'excellence dans la conception de cuisines sur mesure.



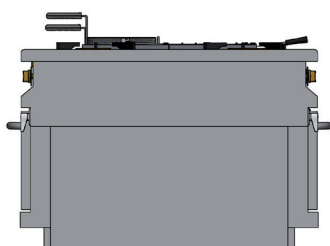
Cuisines murales

Cuisine située contre un mur.
Zone de cuisson et commandes
situées sur la partie frontale.



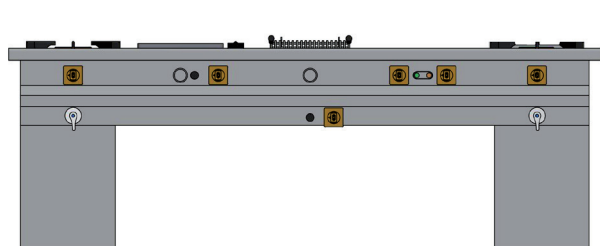
Cuisines centrales

Cuisine centrale en îlot.
Contrôle et cuisson des deux côtés.



Cuisinières en forme de pont

Cuisinière suspendue ou en forme de pont.
Possibilités avec cuisine murale ou
centrale.



- Plans de travail en une seule pièce.
- Dimensions du plan au choix.
- Composition d'éléments sur le plan au goût du client, selon ses préférences et ses besoins.
- Conception en couleur.
- Options et accessoires disponibles.



3 mm d'épaisseur

Cuisines solides conçues pour durer.
Épaisseur du plan de travail de 3 mm.



Personnalisation

Cuisines conçues 100 % sur mesure.
Nous nous adaptons à vos besoins.



**Simply
built to last**

visitez-nous sur

www.jemi.es

**information
commerciale**

**information
technique**







Selva de Mar, 122-128
08020 Barcelona, España
Tel. 0034 93 308 31 54
Fax. 0034 93 303 38 73
jemi@jemi.es
www.jemi.es