



Kochgeräte

Modulare Küchen



Monoblock-Küchen

JEMI 
Simply Built to Last



power
is the
key

Jemi Simply
built to last

Simply built to last

Einfach für die Ewigkeit gebaut

**Führend in der Herstellung von
Geschirrspülmaschinen und Großkochgeräte
für die Gastronomie, Hotellerie und
Gemeinschaftsverpflegung.
Internationale Anerkennung durch über 50 Jahre
Erfahrungen in der Branche.**

- ✓ Hochwertige und zuverlässige Geräte.
- ✓ Europaweites Vertriebsnetz.
- ✓ Europaweiter Kundendienst mit rascher und effizienter Betreuung.

Serie 600

Snack kompakt und
Dynamikbereich. Kompakte
Kochgeräte für höchste
Leistung auf engstem Raum.



Serie 750

Robuste Küchenlinie für
jeden Anspruch. Kompakte
Abmessungen mit großer
Leistung.



Serie 900

Hohe Leistung, Produktivität
und Langlebigkeit in Sets
perfekt für jeden Bedarf
angepasst.



Serie 1000

Design und überlegene
Performance-Elemente und
modulare Baugruppen Insel
beidseitig bedienbar.



Monoblock

Herdblöcke mit einer Oberplatte von 3 mm Stärke.
Individuelle Ausführung für jeden Kundenwunsch lieferbar.
Exklusive Kochtechnik im individuellen Design.





JEMI



Modulare Küchen

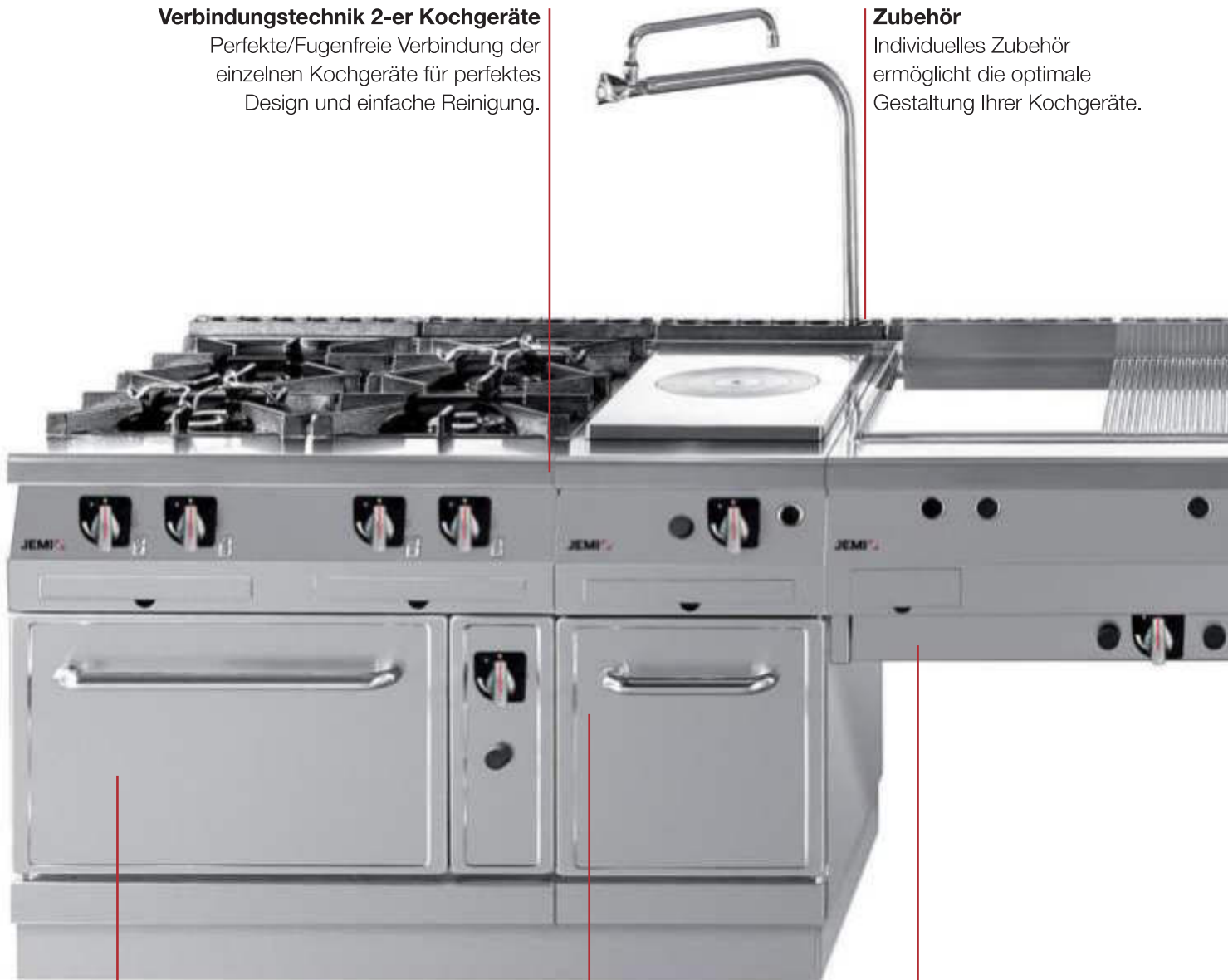
Eine Auswahl an Küchen mit unendlichen Möglichkeiten und Kombinationen, in der Lage, die Bedürfnisse von kompakteste Küchen in geschlossenen Räumen bis Großformat Küchen um einer großen Produktionskapazität gerecht zu werden.

Verbindungstechnik 2-er Kochgeräte

Perfekte/Fugenfreie Verbindung der einzelnen Kochgeräte für perfektes Design und einfache Reinigung.

Zubehör

Individuelles Zubehör ermöglicht die optimale Gestaltung Ihrer Kochgeräte.



Backöfen

Mit Statischer oder Umluftbeheizung für alle Baureihen und HG Serie 900.

Türen

Fugenloses hygienisches Innenleben mit gepressten Führungen zur Aufnahme von GN Behälter oder Rosten.

Bodenfreiheit

Brücken bis zu 2400 mm Breite.

Reinigung

Vielseitige

Reinigungslösung

Robustheits



Neue Knöpfe

Lösungen für verschiedene
SERIES

*S600 EV
S750 EV
S900 EV
S1000 EV*

Oberplatten

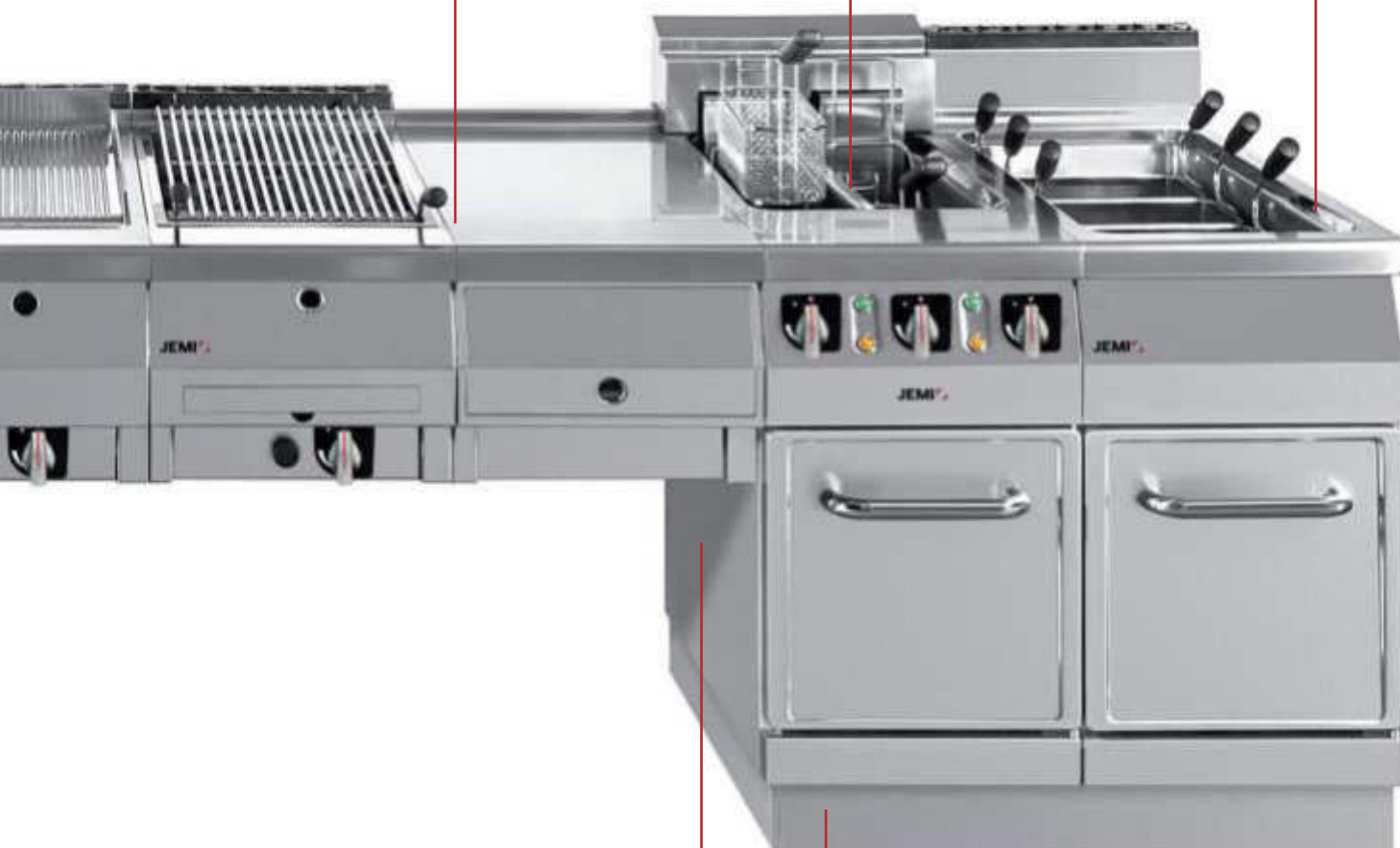
Platten von 1,5 mm bis 3 mm
Stärke je nach Serie.

Becken

Fugenlos eingeschweißte
Becken in einem Stück
tiefgezogen aus Edelstahl
AISI 316.

Oberplattenvertiefung

Zur hygienischen Reinigung bei
Fritteusen, Nudelkocher etc.



Geräteaufbau

Das gesamte Innenleben
besteht aus Edelstahl
AISI 304.

Sockelblende

Hygienisch perfekter
Bodenabschluss zum
Herdblock.

MODULE

Breite:

- 400 mm
- 800 mm
- 1200 mm

MODELLREIHE

Für:

- Tischgeräte
- Mit Unterbau
- Mit Backofen

AUSFÜHRUNG

Set:

- Wandmodelle
- Mittelblöcke
- Brückenmodule

Gas Küchen

Die Küche par excellence, leistungsstark, robust und vielseitig einsetzbar. Es bietet mehrere Arten der Nutzung und Zündungen. Unterschiedliche Breiten von Modulen in jeder Serie, angepasst an die Bedürfnisse von Modellen und mit optionalem Backofen, Stand- oder Tischausführungen.

*S600 EV
S750 EV
S900 EV
S1000 EV*

Chef
Wasser Tank

Version Chef
S750 EV
S900 EV
S1000 EV



Brenner

Spezielles Gusseisen, Doppelkrone selbst stabilisierter Flamme. Zur leichten Reinigung abnehmbar. Pilot und Thermoschutz mit Abdeckung um Verschmutzung zu verhindern.

Bedienblende

Ergonomische Bedienblende zur leichten Handhabung und gepressten Symbolen um eine langlebige Lesbarkeit der Symbole zu garantieren.

Chef-Serie

Das unter den Brennern befindliche Wasserbecken erleichtert die Reinigung des Herdes nach jedem Arbeitstag

Reinigung

Alle Komponenten die zur täglichen Reinigung benötigt werden sind leicht zugänglich. Fettauffangwanne, Brenner, Roste etc.



Elektrogeräte

Leistungsstarke und Hygienisch perfekte Herdlinie. Gepresste Oberplatte Kochplatten mit Überfallrand. Als Tischgerät, Standgerät oder mit Backrohr



*S600 EV
S750 EV
S900 EV
S1000 EV*

Kochplatten

Zwei Versionen von Platten je nach Serie:

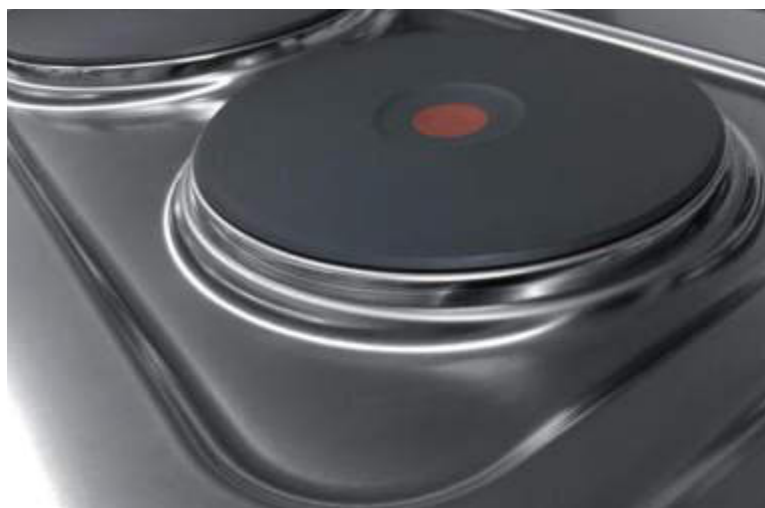
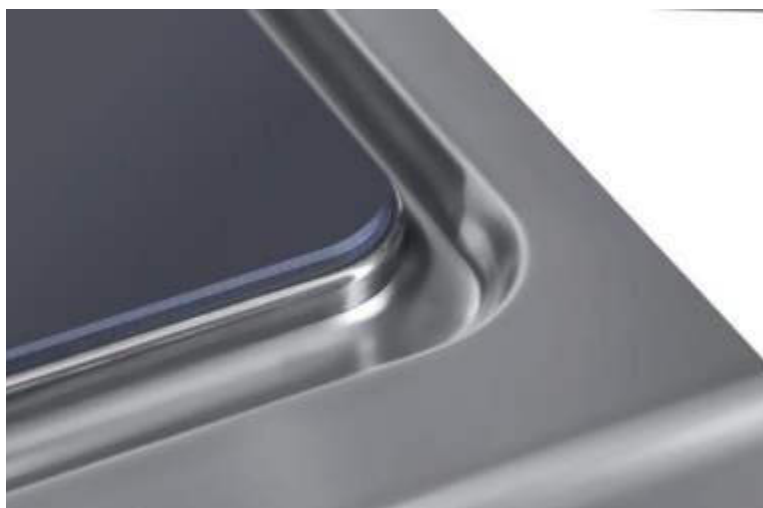
- Rund (S600 EV; S750 EV)
- Eckig (S750 EV; S900 EV; S1000 EV)

Reinigung

Die Kochmulde ist fugenlos gepresst mit Überfallrand für runde oder eckige Kochplatten. Rahmenstärke 4 mm.

Kühlung

Lüftungsschlitze verhindern das Überhitzen der Steuer- oder Reglerelemente um eine lange Lebensdauer zu gewährleisten.



Induktion

Induktionskochstellen für schnelles und energiesparendes Kochen.

S600 EV
S750 EV
S900 EV
S1000 EV

Leistung



Kochfläche

Die Oberflächen der Induktionskochstellen sind speziell gehärtet, um Beschädigungen durch die tägliche Nutzung zu verhindern.

Reinigung

Die Induktionskochstellen sind fugenlos in das Gehäuse eingebunden. Glatte Übergänge gewährleisten eine einfache und schnelle Reinigung.

Regelung

Eine 10 Stufenregelung der Induktionskochstellen ermöglichen eine perfekte Temperatureinstellung. Die Belüftungstechnik der Generatoren gewährleistet eine lange Lebensdauer.

Sicherheit

Flächeninduktionstechnik für Töpfe, Pfannen oder Wok. Jene Glasfläche der Induktionskochstelle, die durch das Kochgeschirr nicht abgedeckt wird, wird nicht beheizt.



Fritteusen

Leistungsstarke Geräte mit großzügiger Kältezone für das Frittieröl im Becken. Modelle in Gas- oder Elektrobeheizter Ausführung sowie in verschiedenen Beckengrößen um jeden Bedarf des Kunden gerecht zu werden.



Elektronische Steuerung

Neuheit

Elektronische Regler Einheit für gradgenaue Einstellung der gewünschten Öltemperatur.

S600 EV
S750 EV
S900 EV
S1000 EV

Heizelemente

Heizkörper mit großer Oberfläche um die Hitze schnell und ohne Verbrennen des Frittieröl's abzugeben.

Körbe

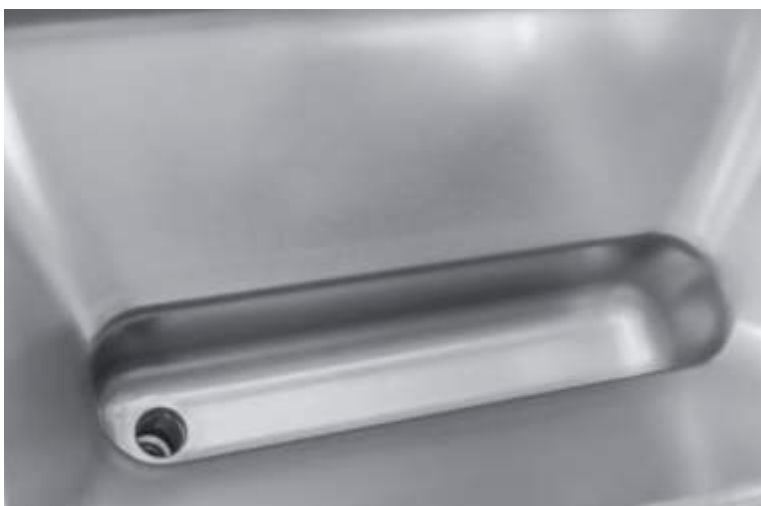
Verzinkter Korb mit Thermogriff.

Becken

Fugenlos gepresste Becken in der Oberplatte mit umlaufender Pressung der Oberplatte als Schaumbremszone.

Reinigung

Die Ölabinlassvorrichtung gewährleistet eine einfache und sichere Handhabung.



Cerankochstellen

Fugenlos eingebaute Cerankochstellen gewährleisten eine einfache und sichere Handhabung. Präzise Temperaturregelung garantiert eine perfekte Zubereitung aller Speisen.

S600 EV
S750 EV
S900 EV
S1000 EV

Kochfläche

Die Cerankochstellen mit einer Glasstärke von 6 mm werden mit einer oder zwei Kochstellen angeboten.



Reinigung

Die Cerankochstellen sind fugenlos in das Gehäuse eingebunden. Glatte Übergänge gewährleisten eine einfache und schnelle Reinigung.

Leistung

Elektromechanische Energieregler gewährleisten eine gradgenaue Temperatureinstellung.



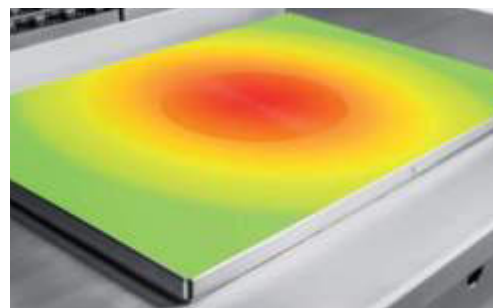
Glühplattenherde

Gasgroßflächenherde mit optimaler Wärmeverteilung. Unterschiedliche Wärmezonen für die optimale Nutzung des Kunden.



*S600 EV
S750 EV
S900 EV
S1000 EV*

Perfekte Wärmeverteilung



Kochfläche

Glühplatte mit einer Materialstärke vom 20 mm.

Homogenität

Perfekte gleichmäßige Wärmeverteilung auf der gesamten Kochfläche

Hochleistungsbrenner

Abnehmbare Ringe zur Nutzung der Brennerleistung für z.B. große Töpfe und Pfannen.



Grillplatten

Grillfläche in Spezialstahl, Verchromt, Glatt oder Gerillt. Massive Sandwichbauweise zur optimalen Wärmeverteilung.

S600 EV
S750 EV
S900 EV
S1000 EV

Oberflächen

- Glatt
- Gerillt
- Halb glatt/halb gerillt
- Hartverchromt

Grillfläche

Fugenlos 3-seitig geschweißter Rahmen mit Öffnungen, um die Grillpatte problemlos abzunehmen.



Chef
Wasserkanal

Chef Version
S750 EV
S900 EV
S1000 EV

Reinigung

Fettlade zur leichten Entnahme.

Grillfläche

Gewalzter Stahl mit einer Materialstärke von 12 oder 20 mm. Verschiedene Ausführungen: Glatt, Gerillt und Hartverchromt.



Lavasteingriller / Elektrorostgriller

Optimale Küchengrillgeräte zur schnellen und perfekten Zubereitung von allen Fleischarten. Gasgrill mit Wasserlade zur optimalen Befeuchtung des Grillgutes.



S600 EV
S750 EV
S900 EV
S1000 EV

Reinigung

Leichte Handhabung und Reinigung. Die zu reinigenden Komponenten sind ohne Werkzeug leicht zu entnehmen

3 Modelle zur Auswahl

Elektrorostgrill, Gaslavasteingrill oder Gasrostgrill mit Wasserlade

Flexibilität

Die 3-Stufen Höhenverstellbarkeit des Grillrostes erlaubt dem Nutzer zum schnellen Grillen, Durchgaren oder Warmhalten der Speisen.



Nudelkocher

Hochleistungs-nudelkocher zum perfekten Zubereiten aller Arten von Nudeln, Gemüse oder Reis.

S600 EV
S750 EV
S900 EV
S1000 EV

Reinigung

Wasserzulauf und Wasserablauf zum Füllen und Reinigen.
Optimale und leichte Handhabung während des Kochvorganges.



Körbe

2 verschiedene Modelle der Körbe ermöglichen jede Anforderung der Gäste abzudecken. Körbe mit Thermogriffen.

Becken

Hochwertiges Becken aus Edelstahl AISI 304 mit abgerundeten Ecken zur leichten Reinigung.



Bainmarie

Die perfekte Ergänzung zum Warmhalten von Suppen, Saucen oder Speisen. Thermostatisch geregelt um die benötigte Temperatur genau einzuhalten.



S600 EV
S750 EV
S900 EV
S1000 EV

Handhabung

Wasserzulauf, Wasserablauf sowie ein Überlaufsystem gewährleisten eine einfache und sichere Handhabung.

Becken

Fugenlose gepresste Becken gewährleisten eine leichte und schnelle Reinigung. Gefertigt aus Edelstahl AISI 316.

Kapazität

Aufnahme von GN Behältern in verschiedenen Variationen.



Frittenwanne

Thermostatisch geregelte Wanne mit Infrarotheizkörper beheizt. Zum Warmhalten jegliches Speisen wie Pommes Frites, Fleisch etc.

S600 EV
S750 EV
S900 EV
S1000 EV

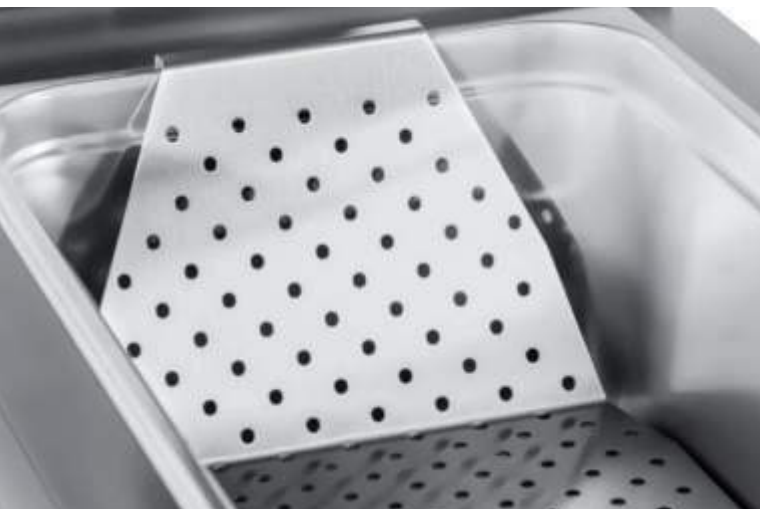


Becken

Fugenlos gepresstes Becken GN 2/3 Nutztiefe 200 mm. Doppelter Siebboden mit Ablassereinrichtung.

Oberhitze

Optional mit Infrarotheizkörper, um die Speisen auch von oben warm zu halten.



Gaswok / Paella Küchen

Ausgestattet mit einem Hochleistungsbrenner speziell für die asiatische und Paella Küche.



S600 EV
S750 EV
S900 EV
S1000 EV

Paella Küchen

Homogene und kraftvolle Wärme.
Große Oberfläche.

Wok Aufsätze

Ausgeführt mit seitlichen Lüftungsschlitzen, optimal
für große Wok Pfannen.

Brenner

Spezialkrone mit großer Oberfläche. 27 kW Hochleistungs-
Spezialbrenner aus Gusseisen.

Brenner

Wokring mit darunter liegendem Hochleistungs 2-Kreisbren-
ner 8,4 kW/NWB .



Kippbratpfanne

Mehrzweckkochgerät mit wahlweise manueller oder elektrischer Kippvorrichtung. Optimale thermostatische Temperaturkontrolle zum Grillen, Braten und Warmhalten.

S750 EV
S900 EV

Boden

Bimetallboden mit einer Materialstärke von 17 mm aufgebaut in Sandwichbauweise (Eisen und Edelstahl AISI 304 Oberfläche). Optimale Wärmeverteilung und leichte Reinigung.



Füllsystem

Befüllen durch eingebautes Zulaufsystem mit Absperrhahn.

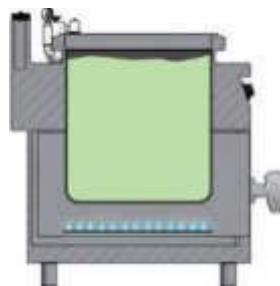
Bedienung – Sicherheit

Automatische Abschaltung des Heizsystems (Elektro oder Gas) bei Anheben des Kippbratpfannentiegels.

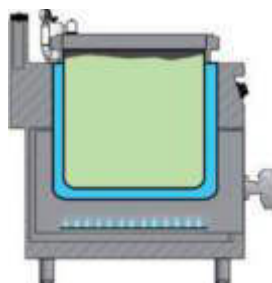


Kochkessel

Perfektes Kochgerät mit direkter oder indirekter Beheizung. Große Leistung auf minimiertem Platz. Optimal für die Zubereitung großer Mengen an Kochgut.



Direkte Beheizung



Indirekte Beheizung

S750 EV
S900 EV

Kessel

Hergestellt aus Edelstahl AISI 304 – Kesselboden aus AISI 316.

Kapazität von 50 bis 150 ltr.

Beheizung

Zur Auswahl stehen zwei unterschiedliche Heizsysteme:

- Direkte Beheizung in Elektro und Gasausführung.
- Indirekte Beheizung in Elektro und Gasausführung.

Gasbeheizung

Rohrkreisbrenner in Edelstahl mit Thermosicherung und Sicherheitsthermostat geregelt. Zündung durch Piezozünder.

Befüllung und Entleerung

Ablasshahn mit extra großem Durchmesser sowie Wasserzulauf mit Absperrventil.



Backöfen

Verfügbar in allen Serien in zwei Versionen gas und elektrisch.



Konstruktion

Fugenlos gepresste Führungsschienen in GN. Abgerundete Ecken zur leichten Reinigung.

Gasbeheizung

Backrohboden aus massivem Gusseisen zur optimalen Wärmeübertragung.





Merkmale

- Kapazität von 4 Tablett GN 1/1 oder 4 Tablett vom 530 x 600 mm.
- Abstand zwischen Führungen 60 mm.
- Gas Version: Leistung 5 kW mit Piezozündung.
- Elektrisch Version: Leistung 6 kW mit Heizkörper oben und unten. Wahlweise könnte die obere oder die untere oder beide benutzt werden.
- Statisches Modell, ohne Zwangsbelüftung.
- Modell mit Konvektionsbelüftung, ausgestattet mit einem Ventilator, der nach Belieben verwendet werden kann, um die Temperatur im Garraum zu homogenisieren und die Kochzeit zu beschleunigen.

Backrohrgrößen

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

Cool Down

Abkühlung. Die Backrohtüre kann in einer leicht geöffneten Stellung positioniert werden. Dadurch kann der Backrohrinnenraum schneller abkühlen bzw. Dampf entweichen.



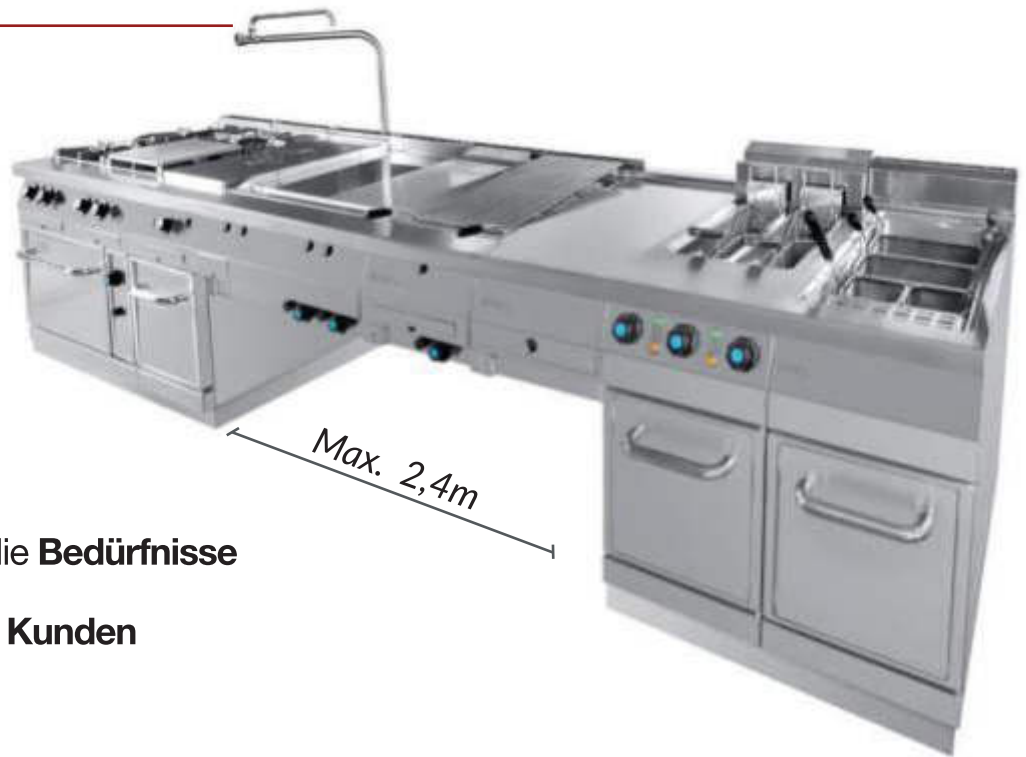
Designvarianten

Verschiedene Farbdesign ermöglichen eine individuelle Gestaltung Ihres Herdblockes. Die schlagfeste spezielle Beschichtung garantiert eine lange Freude Ihres Unikates.



Wassersäule

- kalt
- warm
- kalt und warm



Wie bieten **Küchen** in
Maßanfertigung um die **Bedürfnisse**
und **Wünsche** unserer **Kunden**
gerecht zu werden.

Messingknöpfen



Reduzierkreuz



Messing Türgriff



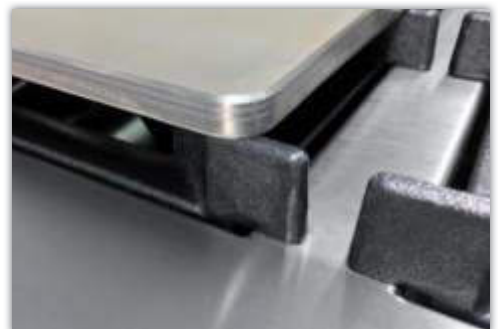
Sockel



2-Kreis Messingbrenner



Grillplatte für Gasherd





Design und Farbe

Individuelle Gestaltung nach Ihrem Geschmack. Wir bieten eine große Auswahl an Farben und Elementen.





Wählbare Farbelemente

- Bedienblende
- Türen
- Backrohrtüre
- Bodenrahmen





www.morei.es





Monoblock Morei

Exzellenz in der Gestaltung von Küchen nach Maß.







Küchenblöcke

Exzellenz in der Gestaltung von Küchen nach Maß.



Wandausführung

Einseitig bedienbare Kochgeräte.



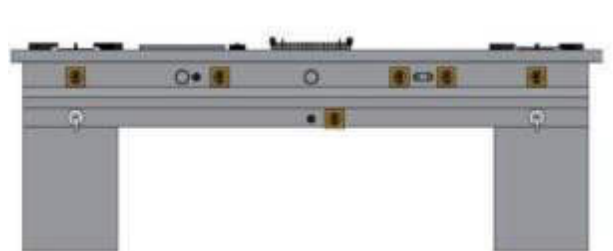
Zentralküchen

Beidseitig bedienbare Kochgeräte.



Bodenfreie Küchenblöcke

Als zentraler beidseitig bedienbarer oder einseitig bedienbarer Herdblock lieferbar.



- Fugenlose Oberplatte
- Individuell gestaltbare neutrale Arbeitsfläche
- Je nach Kundenbedarf lieferbare Ausführung der Kochgeräte
- Auf Wunsch im Farbdesign
- Umfangreiches Zubehör



3 mm Materialstärke

Robuste Küchen für eine lange Lebensdauer mit einer Materialstärke der Oberplatte von 3 mm



Individualität

3D Küchenplan nach Maß Wir produzieren nach Ihren Bedürfnissen.



**Simply
built to last**

Besuchen Sie uns

www.jemi.es

**Informationen
Verkauf**

**Informationen
Technik**







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