



Consigue la cocina industrial a gas **JEMI S612**. Es una linea de cocina de fondo 600mm, ideal para pequeños restaurantes, bares y chiringuitos que requieran de una gama muy eficiente con sobre y frontal realizados en inox. Una cocina potente, robusta y versátil.

Haz clic para ver otras cocinas industriales a gas

# Catálogo de cocinas a gas

En entornos donde el espacio es oro, pero la exigencia sigue siendo alta, necesitas una cocina compacta y potente que responda sin fallos.

La **S612 de Jemi** es una cocina a gas **monofuego** de la gama 600, ideal para instalaciones auxiliares, barras calientes o cocinas profesionales pequeñas.

Con su potencia de **7,4 kW** y su estructura robusta, ofrece una cocción ágil y segura.

# Características técnicas de la S612 de Jemi

### **COCINA JEMI S612 1 QUEMADOR**



• **Dimensiones:**  $400 \times 600 \times 260 \text{ mm}$ 

• Quemadores: 1 quemador Ø 120 mm

• Potencia quemador: 7,4 kW

Potencia total: 7,4 kW

• Consumo energético: 6.300 Kcal/h

• Peso: 42 kg

### ¿Necesitas una cocina profesional compacta?

Muchos negocios de hostelería necesitan un **fuego adicional para reforzar producción** en momentos clave, sin necesidad de instalar grandes módulos.

La **S612** es perfecta para ese refuerzo: barra caliente, estación de salsas o cocina de apoyo.

Compacta, fácil de instalar y con el respaldo de una marca profesional.

# S612: un solo fuego, máximo rendimiento

La **S612 de Jemi** concentra toda su potencia en un único quemador de Ø 120 mm, ideal para sartenes, ollas o recipientes medianos.

Diseñada para entornos intensivos, su superficie es **robusta y de acero inoxidable**, con rejillas resistentes y fácil limpieza.

Si buscas algo funcional, duradero y sin complicaciones, esta es tu solución.

Ideal como fuego de refuerzo, para cocinas auxiliares o food trucks que necesiten cocción segura en poco espacio.

Además, su potencia de **7,4 kW** es superior a muchos fuegos dobles domésticos.

# ¿Qué debes tener en cuenta para elegir una cocina a gas que



#### realmente necesitas?

- El número de fuegos necesarios según la carta o producción media
- Dimensiones disponibles en encimera o mueble
- Tipo de recipiente que vas a utilizar (diámetro de cazuelas y sartenes)
- Tipo de gas: natural o GLP (especificar)
- Producción estimada por servicio
- Entorno: cocina principal, auxiliar, refuerzo o food truck

## ¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque es **pequeña**, **potente y robusta**.

La recomendamos para cocinas profesionales con necesidades puntuales o como fuego de apoyo.

Ideal si quieres empezar poco a poco sin perder calidad ni profesionalidad.

Un "caballo de batalla" fiable a precio justo.

### **Sobre JEMI**

Jemi es un fabricante nacional con décadas de experiencia en cocinas industriales.

Sus modelos se diseñan para durar y facilitar el trabajo al chef profesional.

En **EquipoH** confiamos en su gama S600 para espacios compactos con alta exigencia.

¿No sabes si este modelo encaja en tu cocina o necesitas más fuegos?

Escríbenos por el chat y te guiamos.

No vendemos por vender, prescribimos lo que sabemos que funciona.

# **COCINA JEMI S612 1 QUEMADOR**



### Ficha técnica:

• Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 400 x 600 x 260 mm