



Consigue la cocina industrial a gas **JEMI T612**. Es una línea 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

La **serie 600 EV de Jemi** destaca por su rendimiento profesional en cocinas con poco espacio.

La **T612** es un modelo especialmente pensado para cocinas que requieren **eficiencia, seguridad y resistencia**, pero con una **altura de trabajo ergonómica** (850 mm).  
Dispone de **un quemador de 7,4 kW**, ideal para tareas de cocción variadas, desde salsas hasta producciones más potentes.

### Características técnicas de la T612 de Jemi

- **Dimensiones:** 400 × 600 × 850 mm

- 
- **Quemadores:** 1 quemador Ø 120 mm
  - **Potencia por quemador:** 7,4 kW
  - **Potencia total:** 7,4 kW
  - **Consumo energético:** 6.300 Kcal/h
  - **Peso:** 57 kg

## ¿Buscas una cocina sencilla, potente y con altura de trabajo estándar?

A menudo nos encontramos con cocinas que necesitan un módulo complementario sin tener que invertir en grandes equipos.

La **T612** ofrece la ventaja de su **altura de 850 mm**, lo que permite trabajar de forma ergonómica y sin necesidad de estructuras adicionales.

Ideal para cocinas abiertas, espacios reducidos o restaurantes de carta corta.

## Cocina JEMI T612: rendimiento profesional en formato compacto

Gracias a su diseño simple y efectivo, la T612 puede incorporarse en **cualquier línea de cocción**, ya sea como único módulo o como fuego auxiliar.

Su estructura de **acero inoxidable**, su parrilla robusta y su quemador de gran diámetro permiten cocinar desde reducciones hasta grandes cocciones.

Fiable, funcional y pensada para durar.

La cocina T612 está pensada para **hacer lo esencial... muy bien**.

Si lo que buscas es un fuego potente, estable, de gran diámetro y a la altura de una cocina profesional, esta opción es perfecta.

Y con **mantenimiento mínimo**.

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

- Número y tipo de quemadores
- Dimensiones del equipo según espacio disponible

- 
- Altura de trabajo (muy importante en servicios continuos)
  - Tipo de gas (natural o GLP)
  - Producción estimada por servicio
  - Si es cocina principal o de apoyo

## ¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque **conocemos las cocinas reales**, donde se cocina de pie, rápido y sin margen de error.

La **T612** es **un fuego bien hecho**, ideal para espacios donde un solo módulo puede marcar la diferencia.

Recomendado para cocinas que empiezan o que necesitan reforzar con calidad.

## Sobre JEMI

**Jemi** es sinónimo de cocina profesional fiable.

Con décadas en el sector, sus equipos están presentes en cocinas de toda Europa.

En **EquipoH** confiamos en su serie 600 EV para proyectos compactos pero potentes.

¿Tienes dudas sobre la altura o el tipo de quemador?

**Escríbenos al chat y te ayudamos a elegir el equipo exacto.**

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

## Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 400 x 600 x 850 mm