



Consigue la cocina industrial a gas **JEMI S615**. Es una línea de cocina de fondo 600mm, ideal para pequeños restaurantes, bares y chiringuitos que requieran de una gama potente, muy eficiente con sobre y frontal realizados en inox. Una cocina robusta y versátil.

[Haz clic para ver otras cocinas industriales a gas](#)

Catálogo de cocinas a gas

Dentro de la **serie 600 EV de Jemi**, el modelo **S615** destaca por ofrecer un **quemador de alto rendimiento** en un cuerpo de solo 400 mm de ancho. Una solución perfecta para **zonas auxiliares de cocción**, cocinas modulares o establecimientos con necesidades específicas y espacio limitado.

Características técnicas de la S615 de Jemi

- **Dimensiones:** 400 x 600 x 260 mm
- **Quemadores:** 1 x Ø 150 mm

- **Potencia por quemador:** 8,4 kW
- **Potencia total:** 8,4 kW
- **Consumo:** 7.200 Kcal/h
- **Peso:** 42 kg

¿Necesitas una cocina potente pero con el mínimo espacio?

El día a día en cocina es exigente, y muchas veces necesitas un módulo que **no ocupe más de lo necesario, pero que lo haga todo bien.**

Con su quemador de gran diámetro, la **S615** permite una cocción potente y homogénea, ideal para cazuelas, sartenes de gran formato y uso intensivo.

Si trabajas en espacios reducidos, esta opción **te da potencia sin sacrificar superficie de trabajo.**

Cocina industrial a gas S615: gran potencia en formato reducido

Fabricada en acero inoxidable, la **S615** es robusta, fácil de limpiar y muy duradera.

Su **quemador Ø150 mm** distribuye el calor de forma eficiente y reduce el tiempo de cocción, optimizando el rendimiento de la cocina.

Perfecta para cocinas profesionales, de apoyo o food trucks.

Con **8,4 kW reales**, la **S615** equivale a dos fuegos domésticos de alto rendimiento.

Está diseñada para tareas de cocción específicas, rápidas y contundentes.

Si necesitas un fuego único pero fiable, esta es tu opción.

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

- ¿Qué tipo de recipiente vas a usar?
- ¿Necesitas más de un fuego o uno potente es suficiente?
- ¿Qué espacio tienes disponible?

- ¿Qué altura de trabajo necesitas?
- Tipo de gas (GLP o natural)
- Uso previsto: apoyo, producción puntual o módulo principal

¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque sabemos que no todos necesitan una cocina de 4 fuegos.

A veces **con uno bien hecho basta**.

La **S615** es la típica unidad que, cuando falta, se echa de menos.

Potente, pequeña y eficaz. Ideal para profesionales que saben lo que quieren.

Sobre JEMI

Jemi es una de las marcas más reconocidas en cocción industrial, con décadas de experiencia y una amplia red de asistencia técnica.

Desde **EquipoH** confiamos en sus módulos de la serie 600 EV como soluciones prácticas y profesionales.

¿Tienes dudas sobre qué tipo de quemador o altura de cocina necesitas?

Escríbenos en el chat y lo resolvemos juntos.

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

Ficha técnica:

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