



Consigue la cocina industrial a gas **JEMI T615**. 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

La **T615** es una cocina a gas compacta pero poderosa, pensada para quienes requieren **una fuente de calor puntual, estable y potente**.

Forma parte de la gama **serie 600 EV de Jemi**, que combina eficiencia térmica con soluciones prácticas para cocinas profesionales con poco espacio y necesidades específicas.

Características técnicas de la T615 de Jemi

- **Dimensiones:** 400 x 600 x 850 mm

- **Quemadores:** 1 × Ø150 mm
- **Potencia del quemador:** 8,4 kW
- **Potencia total:** 8,4 kW
- **Consumo:** 7.200 Kcal/h
- **Peso:** 57 kg
- **Altura de trabajo:** 850 mm

¿Necesitas una cocina a gas con fuego potente a altura de trabajo estándar?

En cocinas donde el diseño ergonómico es clave, trabajar a una altura adecuada marca la diferencia.

El modelo **T615** ofrece un potente quemador **Ø150 mm**, perfecto para recipientes grandes, salsas a fuego fuerte o frituras rápidas, pero sin renunciar a la **altura profesional de 850 mm**, alineada con el resto de módulos.

Cocina industrial a gas T615: cocción intensiva sin ocupar espacio

Su estructura en acero inoxidable la hace resistente y fácil de mantener.

Aporta el equilibrio perfecto entre **potencia localizada y funcionalidad**, siendo ideal para **food trucks, restaurantes de producción intensiva o como apoyo en cocinas de línea caliente**.

El **quemador de gran diámetro** distribuye mejor el calor y acelera los tiempos de servicio.

Este tipo de cocina **no está hecha para todo**, está pensada para hacer **una cosa, pero hacerla muy bien**.

Cuando se requiere alta potencia en un solo punto (por espacio o receta), es insustituible.

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

- Número y tipo de fuegos: ¿vas a usar recipientes grandes o sartenes estándar?

- Altura del mueble: 850 mm para línea de trabajo o módulos bajos para encastre
- Potencia térmica total vs espacio disponible
- Compatibilidad con el tipo de gas que utilizas
- Mantenimiento y limpieza (interior accesible, válvulas de seguridad)

¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque hay muchos modelos, pero pocos con la **potencia y ergonomía real** que ofrece la **T615**.

Sabemos que no todas las cocinas requieren cuatro fuegos.

Muchos chefs trabajan con estaciones específicas, y para eso, esta unidad **es una apuesta segura**.

Sobre JEMI

Jemi es una marca referente en equipamiento de cocción industrial en Europa.

Su serie **600 EV** destaca por ofrecer soluciones modulares robustas, eficaces y bien terminadas.

En **EquipoH** recomendamos Jemi porque sabemos que sus productos **aguantan años de servicio continuo**.

¿Quieres saber si necesitas una unidad como esta o algo más versátil?

Escríbenos en el chat y lo resolvemos sin compromiso.

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

Ficha técnica:

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