



Consigue la cocina industrial a gas **JEMI S625**. Es una línea de cocina de fondo 600mm con dos quemadores, 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 **S625** forma parte de la línea **serie 600 EV de Jemi**, diseñada para espacios reducidos sin renunciar a la **potencia profesional**. Esta cocina a gas **de sobremesa** con doble quemador está orientada a cocinas que requieren rapidez, seguridad y versatilidad en la cocción.

### Características técnicas de la S625 de Jemi

- **Dimensiones:** 800 x 600 x 260 mm
- **Quemadores:**
- 1 x Ø120 mm - 7,4 kW

- 
- 1 × Ø150 mm - 8,4 kW
  - **Potencia total:** 15,80 kW
  - **Consumo:** 13.500 Kcal/h
  - **Peso:** 49 kg
  - **Altura tipo sobremesa (sin mueble inferior)**

## ¿Necesitas una cocina a gas doble sin ocupar demasiado?

Muchos cocineros trabajan en espacios ajustados donde cada centímetro cuenta. El modelo **S625** ofrece **dos fuegos potentes**, colocados en una superficie de solo **800 mm de ancho**, ideal para **food trucks, cocinas satélite, showcookings o como segundo punto de cocción intensiva**.

## Cocina industrial Jemi S625: doble fuego, mismo rendimiento profesional

Su combinación de quemadores de distinto diámetro permite un control térmico versátil, desde **salsas delicadas** hasta **grandes volúmenes en ebullición**.

Diseñada en acero inoxidable y sin mueble, puede colocarse sobre cualquier base robusta, facilitando su integración en cocinas no modulares.

Este modelo está pensado exclusivamente para cocción directa en cazuelas, sartenes o marmitas.

Si lo que buscas es horno + cocción, Jemi ofrece modelos alternativos como el **T625**.

Pero si solo necesitas fuego potente, aquí tienes una solución **más económica y versátil**.

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

- **Número de fuegos y tipo de quemador:** en este caso, uno de Ø120 mm y otro de Ø150 mm
- **Altura del módulo:** la S625 es sobremesa (260 mm), ideal para encastrar o combinar
- **Espacio disponible:** 800 mm de ancho
- **Uso esperado:** cocción de líquidos, frituras, cocciones rápidas o en paralelo

- 
- **Compatibilidad del gas y facilidad de limpieza**

## ¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque si estás buscando **dobles fuegos sin complicaciones**, este modelo **cumple con creces**.

En EquipoH confiamos en la **S625** como unidad secundaria o principal en proyectos de restauración móvil o cocinas profesionales con espacio ajustado. **Compacta, fiable y potente**.

## Sobre JEMI

**Jemi** es sinónimo de fiabilidad en el sector de la cocina profesional.

Sus modelos de cocción están presentes en **hoteles, colectividades, cocinas centrales y restaurantes** por toda Europa.

En EquipoH lo recomendamos porque sabemos que sus soluciones duran y **responden incluso en los servicios más exigentes**.

¿No sabes si este modelo es suficiente para ti?

Escríbenos y te ayudamos a elegir la opción correcta.

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

## Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 800 x 600 x 260 mm