



Consigue la cocina industrial a gas **JEMI T625**. Es una línea de cocina de fondo 600mm con soporte y 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 **T625** de la **serie 600 EV** de **Jemi** es una solución compacta y robusta para cocinas profesionales que necesitan un punto de cocción independiente, con mueble de apoyo integrado. Su diseño está pensado para cocinas de **alta rotación**, donde la potencia y la organización del espacio son esenciales.

Características técnicas de la T625 de Jemi

- **Dimensiones:** 800 × 600 × 850 mm
- **Quemadores:**

-
- 1 × Ø120 mm - 7,4 kW

 - 1 × Ø150 mm - 8,4 kW

 - **Potencia total:** 15,80 kW

 - **Consumo:** 13.500 Kcal/h

 - **Peso:** 70 kg

 - **Estructura:** con mueble inferior abierto

¿Necesitas una cocina compacta con espacio de trabajo integrado?

La **T625** resuelve una de las demandas más habituales en cocinas pequeñas o medianas: tener **potencia de fuego profesional y superficie de apoyo**, sin tener que instalar muebles auxiliares.

Ideal para restaurantes urbanos, cocinas satélite, hoteles o caterings que necesitan orden y eficiencia.

Cocina industrial JEMI T625: potencia y estructura en un mismo equipo

Este modelo ofrece una solución **2 en 1**: cocción con quemadores de alto rendimiento y base estable que permite almacenar, apoyar o trabajar con seguridad.

Su **estructura de 850 mm de altura** facilita una integración perfecta con el resto de mobiliario de cocción.

Los fuegos responden con rapidez, con regulación precisa y rejillas resistentes a un uso intensivo.

El modelo **T625** está optimizado para quienes necesitan **cocinar en fuego directo** y no requieren horno.

Al prescindir de este, ganas espacio de almacenamiento y ahorras en mantenimiento y consumo energético.

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

realmente necesitas?

- **Número de quemadores:** aquí dispones de dos, uno más potente que otro para diferentes usos
- **Altura con mueble:** 850 mm, estándar en cocinas industriales
- **Tipo de cocción:** sin horno, solo fuegos
- **Espacio disponible:** 800 mm de ancho
- **Potencia total:** 15,80 kW (alta capacidad para cualquier servicio)
- **Facilidad de limpieza y robustez del bastidor**

¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque **es una solución completa** para quien necesita rendimiento, organización y facilidad de uso.

En EquipoH la recomendamos a cocinas con mucho trasiego que no pueden permitirse equipos complicados. La **T625** es versátil, dura y encaja en cualquier línea de fuegos.

Sobre JEMI

Jemi lleva décadas produciendo soluciones fiables para hostelería y restauración. Sus cocinas están diseñadas y fabricadas para soportar **servicios intensivos y entornos exigentes**, tanto en cocinas abiertas como industriales. Trabajamos con ellos porque **dan la talla cuando hace falta**.

¿Tienes dudas entre este modelo y uno con horno?

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

Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 800 x 600 x 850 mm