



Consigue la cocina industrial a gas **JEMI S631**. Es una linea de cocina de fondo 600mm de sobremesa y tres quemadores, ideal para 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 **S631** de la **serie 600 EV** de **Jemi** ofrece la máxima potencia concentrada en una estructura mural de solo **1200 mm de ancho**.

Con **dos fuegos independientes** de alto rendimiento, está diseñada para cocinas profesionales que necesitan versatilidad, durabilidad y rendimiento constante en cada servicio.

Características técnicas de la S631 de Jemi

• **Dimensiones:** $1200 \times 600 \times 260 \text{ mm}$

Quemadores:

∘ 1 × Ø120 mm - 7,4 kW

COCINA JEMI S631 3 QUEMADORES



∘ 1 × Ø150 mm - 8,4 kW

∘ 1 × Ø120 mm – 7,4 kW

∘ 1 × Ø150 mm – 8,4 kW

• **Total quemadores:** 2 fuegos dobles = 4 zonas activas

• Potencia total: 23,20 kW

• Consumo: 19.800 Kcal/h

• **Peso:** 63 kg

¿Necesitas una cocina potente y compacta con dos zonas dobles?

En cocinas dinámicas donde se trabajan varias preparaciones a la vez, la **S631** ofrece una solución equilibrada entre **espacio** y **capacidad de fuego**.

Sus dos quemadores dobles permiten **operar dos ollas o sartenes grandes al mismo tiempo**, con una entrega de calor uniforme y rápida.

Cocina a gas de Jemi S631: doble potencia, mismo espacio

A diferencia de otros modelos más largos o con horno, la S631 concentra toda su potencia en una **superficie baja y accesible**.

Esto es ideal para integrarla en líneas murales donde se necesita acceso rápido, fácil limpieza y un **rendimiento de cocción intenso**.

Fabricada con materiales resistentes al calor, la grasa y el uso continuado.

La potencia no solo te da velocidad, sino también **respuesta**.

En servicios con alta rotación o cocción simultánea, tener **2 fuegos dobles** es una ventaja que **optimiza tiempos y mejora la calidad final del plato**.

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

• **Número de fuegos**: 2 dobles → 4 zonas de cocción activa

COCINA JEMI S631 3 QUEMADORES



- **Dimensiones**: 1200 mm de ancho mural, perfecta para líneas modulares
- Altura reducida: 260 mm, permite instalarla sobre mesa o bastidor
- Tipo de producción: cocción simultánea de ollas, fondos, salsas o frituras
- Fácil acceso y limpieza: diseño sencillo, sin horno ni mueble bajo

¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque es potente, práctica y versátil.

Ideal para restaurantes, cocinas centrales o caterings que necesitan mucha energía en poco espacio.

En EquipoH la recomendamos a quienes cocinan mucho, rápido y variado, sin complicaciones.

Sobre JEMI

Jemi es un referente en cocinas industriales españolas.

Todos sus productos están testados para resistir un uso profesional continuo.

En EquipoH confiamos en Jemi porque sus cocinas están hechas para durar y dar buen servicio durante años.

¿Quieres saber si esta cocina encaja en tu línea?

Escríbenos por el chat. No vendemos por vender, prescribimos lo que sabemos que funciona.

Ficha técnica:

• Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 1200 x 600 x 260 mm