



Consigue la cocina industrial a gas **JEMI S631**. Es una línea 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 x 600 x 260 mm
- **Quemadores:**
  - 1 x Ø120 mm - 7,4 kW

- 
- 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

- 
- **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