



Consigue la cocina industrial a gas **JEMI 625**. Es una línea de cocina de fondo 600mm con horno 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 **625** de **Jemi** es una cocina a gas de **alto rendimiento** con horno incorporado, diseñada para maximizar el espacio en cocinas profesionales.

Con una estructura de **800 mm de ancho**, ofrece **2 fuegos potentes + horno a gas** en un solo equipo compacto. Perfecta para cocinas que necesitan versatilidad en línea mural.

Características técnicas de la 625 de Jemi

- **Dimensiones:** 800 × 600 × 850 mm

- **Quemadores:**

- 1 x Ø120 mm – 7,4 kW

- 1 x Ø150 mm – 8,4 kW

- **Horno a gas:** 3,84 kW

- **Potencia total:** 19,64 kW

- **Consumo:** 16.800 Kcal/h

- **Peso:** 85 kg

¿Necesitas una cocina compacta con fuego y horno en el mismo equipo?

Cuando el espacio es limitado pero no puedes renunciar ni al fuego ni al horno, la **625** es la solución.

Hornear, calentar y cocinar a fuego vivo con un solo equipo modular.
Diseñada para cocinas exigentes que no paran durante el servicio.

Cocina 625: dos fuegos + horno = versatilidad profesional

La gran ventaja de este modelo es su **versatilidad funcional**.

Combina dos quemadores de alto rendimiento con un horno inferior a gas, todo en **apenas 80 cm de ancho**.

Perfecta para locales pequeños, cocinas de producción mixta o espacios satélite de cocción.

Su horno, de 3,84 kW, permite trabajar segundos platos, repostería o mantener preparaciones calientes.

Si tienes poco espacio, esta cocina **resuelve dos problemas en uno**:

→ Cocinas, calientas o sellas arriba.

→ Horneas, regeneras o mantienes abajo.

Y todo sin moverte. Por eso quien la prueba, repite.

¿Qué debes tener en cuenta para elegir una cocina a gas con horno?

- **Espacio disponible:** 800 mm de ancho, ideal para módulos murales
- **Tipo de producción:** cocción y horneado simultáneo
- **Fuegos disponibles:** 2 quemadores de gran diámetro y potencia
- **Horno incluido:** gas, rápido, uniforme, versátil
- **Consumo energético:** 19,64 kW total

¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque **es la combinación ideal** para cocinas con poco espacio y mucha actividad.

Ofrece **fuego y horno** en un mismo equipo sin sacrificar potencia.

Lo recomendamos especialmente para bares, restaurantes de menú, cocinas satélite o food trucks de línea fija.

Sobre JEMI

Jemi, fabricante español con décadas de experiencia en cocción profesional, garantiza **durabilidad y rendimiento continuo** en todos sus equipos.

En EquipoH confiamos en Jemi por su diseño robusto y su servicio postventa excelente.

¿Te cuadra este modelo?

Escríbenos en el chat. **Te ayudamos a elegir la cocina que realmente necesitas.**

Ficha técnica:

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