



Consigue la cocina industrial a gas **JEMI 631**. Es una línea de cocina de fondo 600mm con horno y tres 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 cocina **631** de la **serie 600 EV económica** de **Jemi** representa una solución integral para cocinas que necesitan **potencia de fuego y horno en un solo bloque compacto**.

Con **dos quemadores de alta capacidad**, horno a gas de **3,84 kW**, y una potencia total de **27,04 kW**, esta máquina está diseñada para cocinas exigentes que buscan **robustez, eficiencia y control del presupuesto**.

Características técnicas de la 631 de Jemi

- **Dimensiones:** 1200 × 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:** 27,04 kW

- **Consumo:** 23.100 Kcal/h

- **Peso:** 115 kg

¿Necesitas fuegos potentes y horno en un solo equipo compacto?

En muchas cocinas no cabe todo lo que se necesita: fuegos, horno, parrilla, freidora... La **631** de Jemi **reduce espacio sin sacrificar prestaciones**, combinando la potencia de dos fuegos profesionales con un horno perfectamente integrado para cocción, regeneración o mantenimiento.

Cocina 631: fuego profesional y horno, en modo económico

El punto fuerte de este modelo es su **relación calidad-potencia-precio**.

Con un solo equipo, puedes trabajar dos elaboraciones simultáneas y mantener producción en horno sin comprar dos máquinas distintas.

Además, su diseño compacto permite adaptarse a cocinas pequeñas o modulares.

Aunque forma parte de la línea económica, Jemi construye sus equipos con **estructura sólida y componentes industriales**.

Es una solución fiable para negocios con **carga media-alta de trabajo**, que no quieren comprometer ni el resultado ni su presupuesto.

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

- **El espacio disponible (ancho: 1200 mm)**

- **Necesidades reales de producción simultánea:** fuegos y horno
- **Potencia total requerida y suministro a gas disponible**
- **Frecuencia de uso del horno:** cocción, mantenimiento, regeneración
- **Volumen diario de trabajo:** ideal para bares, cocinas centrales o negocios con rotación media/alta

¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque es un modelo **súper completo para cocinas que no pueden desperdiciar ni presupuesto ni espacio.**

Perfecta para **cocinas pequeñas que necesitan mucho rendimiento**, o para negocios en crecimiento que prefieren escalar sin hacer una gran inversión inicial.

Sobre JEMI

Jemi es una marca consolidada del canal horeca, con una gama económica que mantiene **robustez estructural y fiabilidad operativa.**

En EquipoH trabajamos con Jemi desde hace años por su buen soporte postventa, fabricación nacional y relación calidad-precio insuperable.

¿Quieres saber si la 631 encaja en tu cocina?

Pregúntanos en el chat y te ayudamos a decidirlo con criterio profesional.

Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 1200 x 600 x 850 mm