



Consigue la cocina industrial a gas **JEMI S614**. Es una línea de cocina Efficient Line de fondo 600mm con cuatro quemadores, ideal para restaurantes, bares y cocinas que requieran de una gama muy eficiente con sobre y frontal realizados en inox. Una cocina robusta y versátil.

[Haz clic para ver otras cocinas industriales a gas](#)

Catálogo de cocinas industriales a gas

La **cocina a gas S614 de Jemi** está pensada para quienes necesitan **máxima potencia en el mínimo espacio**. Este modelo de sobremesa, perteneciente a la serie económica de cocinas S600 EV, es ideal para negocios de hostelería que no pueden perder tiempo ni calidad en cocina, aunque dispongan de superficies reducidas.

Características técnicas de la S614 de Jemi

- **Dimensiones:** 800 x 600 x 260 mm
- **Número de quemadores:** 2 de 3,6 kW + 2 de 6,6 kW

- **Diámetro de los quemadores:** 90 mm y 120 mm
- **Horno:** No incluido
- **Potencia total:** 20,4 kW
- **Consumo energético:** 17544 Kcal/h
- **Peso:** 59 kg

¿Necesitas una cocina industrial potente pero con formato de sobremesa?

Sabemos lo que supone trabajar en una cocina con limitaciones de espacio: falta de movilidad, equipos sobredimensionados o baja productividad. Pero con la **S614**, esos problemas desaparecen. Es ideal para restaurantes, bares de alta rotación, cocinas de hoteles o colectividades que necesitan equipos **ágiles, seguros y duraderos**.

Cocina industrial Jemi S614 de Jemi: potencia profesional en sobremesa

Con sus 4 fuegos, esta cocina es perfecta para producir platos simultáneamente sin mermar el ritmo. Su configuración permite colocar ollas y sartenes grandes sin interferencias. Está fabricada con materiales duraderos y de fácil limpieza, ideal para un uso **intensivo y continuo**.

Al ser de sobremesa, te permite trabajar sobre una base segura y ajustar la altura a tu ergonomía. Muchos chefs prefieren este formato por su flexibilidad.

¿Qué debes tener en cuenta para elegir la cocina que realmente necesitas?

- **Número de fuegos y su potencia individual.**
- **Altura de trabajo: ¿sobremesa o de pie?**

- **Dimensiones disponibles en tu cocina.**
- **Tipo de servicio que ofreces: menú diario, carta corta, cocina non-stop.**
- **Facilidad de integración con otras máquinas.**

La S614 está pensada para ofrecer el **mejor rendimiento en sobremesa**, permitiendo trabajar de forma profesional con una solución modular y ampliable.

¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque hemos visto **cómo rinde en cocinas reales**. Muchos de nuestros clientes la combinan con otros módulos Jemi para construir una línea de cocción personalizada. La **S614 es eficiente, estable y robusta**, perfecta para quienes quieren calidad sin complicarse. **¡No falla!**

Sobre JEMI

Jemi es sinónimo de confianza en la cocina profesional. Una marca nacional con foco en maquinaria para hostelería, conocida por la **durabilidad de sus componentes** y su atención al detalle. En EquipoH trabajamos con ellos desde hace años, porque **cuando hay un problema, responden**.

¿Dudas con la elección?

Escríbenos en el chat. **Te ayudamos a montar tu cocina sin errores.**

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

Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 800 x 600 x 260 mm