



Consigue la cocina industrial a gas **JEMI T614**. Es una linea de cocina Efficient Line de fondo 600mm con cuatro quemadores y soporte, 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

En entornos donde se trabaja bajo presión y se requiere agilidad, la **cocina a gas T614 de Jemi** es una solución **profesional, fiable y de alto rendimiento**. Este modelo con estructura de pie y diseño modular pertenece a la **serie económica S600 EV**, ofreciendo un equilibrio perfecto entre precio, calidad y prestaciones.

Características técnicas de la T614 de Jemi

- **Dimensiones:** 800 x 600 x 850 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:** 79 kg

¿Necesitas una cocina a gas fiable para cocinas con alta rotación?

Estás al mando de un restaurante, comedor colectivo o cocina profesional y **no puedes permitirte parar por culpa de una cocina débil o poco funcional**. La **T614 está hecha para trabajar a fondo**, todo el día, todos los días. Su formato de pie aporta comodidad y ergonomía para largas jornadas.

T614 de Jemi: productividad en cuatro fuegos

Gracias a sus 4 quemadores potentes y su construcción industrial, esta cocina es ideal para servicios simultáneos. La **estructura en altura estándar** permite combinarla con hornos bajos o formar parte de una línea completa de cocción. Su diseño limpio facilita la higiene diaria y resiste el uso continuo sin degradarse.

Esta cocina modular te da toda la libertad para crecer como necesites. Además, su rendimiento compensa sobradamente la ausencia de horno.

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

- **Altura de trabajo y ergonomía para tu personal.**
- **Volumen de producción esperado.**
- **Espacio disponible para ubicar hornos complementarios.**
- **Tipo de quemadores y su versatilidad.**

- **Facilidad de limpieza y mantenimiento.**

La T614 es la mejor opción si buscas una **cocina de pie con gran capacidad calorífica, sencilla pero eficaz**, apta para cocinas modulares o independientes.

¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque **rinde como un caballo de batalla**. No se queda corta en potencia, no ocupa más de lo necesario y, sobre todo, **aguanta sin fallar**. Si quieres algo práctico, directo y con garantía de durabilidad, esta cocina **cumple con creces**. La recomendamos para restaurantes, escuelas de cocina y obradores.

Sobre JEMI

Jemi es una marca nacional reconocida por su fiabilidad en cocinas industriales. Fabrican soluciones prácticas, sin complicaciones, con una atención técnica excelente. En **EquipoH confiamos en Jemi** por su respuesta postventa y porque sus productos **cumplen lo que prometen**.

¿No sabes si es el modelo perfecto para ti?

Escríbenos en el chat, analizamos tu cocina contigo.

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

Ficha técnica:

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