



Consigue la cocina industrial a gas **JEMI 614**. Es una línea de cocina Efficient Line de fondo 600mm con cuatro quemadores y horno, 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

Cuando hablamos de **equipos completos para cocinas industriales**, la **cocina a gas 614 de Jemi** marca la diferencia. Este modelo integra **4 quemadores potentes** y un horno profesional en un mismo equipo, ideal para chefs y cocinas que requieren **versatilidad, potencia y autonomía**.

Características técnicas de la 614 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:** Sí, de 3,84 kW
- **Potencia total:** 24,24 kW
- **Consumo energético:** 20844 Kcal/h
- **Peso:** 85 kg

¿Necesitas una cocina profesional todo en uno para tu restaurante?

Si tu cocina no puede parar ni un segundo y necesitas un equipo que **resuelva todo en el mismo módulo**, este modelo es para ti. La **614 de Jemi** te da **versatilidad total**: cocción simultánea arriba y horneado abajo, sin necesidad de equipos separados. Ideal para restaurantes, caterings, colectividades y obradores.

Cocina industrial de Jemi 614 de Jemi: máxima potencia con horno incluido

Lo que diferencia a este modelo es su **combinación de 4 fuegos potentes y un horno a gas de alto rendimiento**, ideal para platos al horno, gratinados, asados o repostería. La distribución del calor está pensada para mantener la temperatura estable y eficiente, y su diseño permite limpieza rápida y uso continuo.

En 80 cm de ancho, tienes fuego y horno. Si tu cocina necesita rendimiento y versatilidad, esta solución **te permite ahorrar espacio y aumentar producción**.

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

- **Necesidad o no de horno incorporado.**
- **Cantidad y potencia de fuegos.**
- **Tipo de platos y producción esperada.**

- **Espacio disponible y eficiencia energética.**
- **Ergonomía y limpieza diaria.**

El modelo 614 es una **cocina de pie completa**, pensada para producciones exigentes y cocinas que **requieren independencia y agilidad operativa.**

¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque **sabemos lo que supone tenerlo todo en un solo equipo y que no falle.** Este modelo responde cuando lo necesitas. Lo hemos prescrito en múltiples proyectos y su rendimiento es impecable. Perfecta para negocios que buscan **soluciones profesionales sin complicaciones.**

Sobre JEMI

Jemi es una firma consolidada en el sector de la cocción industrial. Su experiencia y calidad técnica garantizan equipos duraderos, estables y fáciles de mantener. En EquipoH confiamos plenamente en sus productos, porque **sabemos que cumplen en el día a día real de la hostelería.**

¿Te hace falta una cocina como esta y no sabes si encajará en tu espacio?

Escríbenos al chat. En EquipoH no vendemos por vender: **te ayudamos a montar una cocina que funcione de verdad.**

Ficha técnica:

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