



**Cocina eléctrica Jemi S602E sobremesa serie 600 con 2 placas.** Ideal para espacios reducidos o cocinas de apoyo. Compacta, robusta y con conexión trifásica. **Perfecta para cocinas profesionales que necesitan una solución funcional y segura.**

## \* Características de cocinas eléctricas industriales

La **cocina eléctrica Jemi S602E** es una solución compacta y robusta pensada para cocinas profesionales que necesitan un equipo fiable, eficiente y de fácil instalación. Perteneciente a la **serie 600 EV**, este modelo sobremesa incluye **dos placas eléctricas** de distintos diámetros y potencias, permitiendo un uso versátil en espacios reducidos o como estación auxiliar en cocinas más grandes.

### → Características técnicas de Jemi S602E

- **Modelo:** S602E
- **Dimensiones:** 400 x 600 x 260 mm
- **Placa 1:** 180 mm Ø - 2 kW
- **Placa 2:** 220 mm Ø - 2,6 kW
- **Potencia total:** 4,6 kW

- **Tensión:** 400 V / 3N / trifásico
- **Peso:** 42 kg
- **Horno:** No incluido
- **Tipo de instalación:** Sobremesa
- **Serie:** 600 EV de cocción eléctrica
- **Construcción robusta con mandos frontales**
- **Fácil acceso a componentes internos para mantenimiento**
- **Diseño higiénico y estructura compacta**

## ❓ ¿Necesitas una cocina eléctrica compacta para complementar tu línea?

Este modelo es ideal para **cocinas pequeñas, food trucks, obradores o como puesto auxiliar en cocinas más grandes**. Si no necesitas horno pero sí una fuente de calor fiable, esta placa eléctrica doble te permite trabajar con seguridad y control total.

### ✅ **S602E: doble placa, máxima eficiencia en formato reducido**

La combinación de **una placa de 180 mm y otra de 220 mm** ofrece flexibilidad operativa para adaptarse a diferentes tamaños de olla o sartén. El diseño sobremesa permite instalarla fácilmente sobre cualquier superficie sin necesidad de mueble específico.

### ⊗ “¿No será muy limitada con solo dos fuegos?”

No si sabes para qué la necesitas. Este modelo está pensado para uso auxiliar o en cocinas con espacio limitado. Es ideal para **producción puntual o de apoyo** en zonas de emplatado, preparación de salsas o cocción de guarniciones.

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

- ¿Requieres horno o solo placas?
- ¿Qué diámetro de ollas y sartenes usas habitualmente?
- ¿Tienes instalación trifásica (400 V)?
- ¿Dispones de espacio suficiente para una cocina de línea 600 sobremesa?
- ¿Es un puesto de trabajo principal o de apoyo?

### ❗ ¿Por qué lo recomienda EquipoH?


Porque **Jemi S602E** es una cocina eléctrica compacta y funcional, que ofrece **potencia suficiente en poco espacio**. Ideal para cocinas profesionales que buscan eficiencia sin complicaciones. En EquipoH la recomendamos como estación auxiliar,

---

para food trucks o en cocinas con varios puestos distribuidos.

## **Sobre JEMI**

**Jemi** es un referente en maquinaria para hostelería en España. Con décadas de experiencia, destaca por su apuesta por la durabilidad, el acero inoxidable y la fabricación nacional. Sus productos ofrecen soluciones fiables y resistentes al paso del tiempo. En EquipoH confiamos en Jemi porque sus cocinas **rinden y resisten**.

 ¿Tienes dudas sobre si es compatible con tu cocina? Escríbenos. En EquipoH te ayudamos a elegir la cocina que encaje de verdad con tu forma de trabajar.

## **Ficha técnica:**

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 400 x 600 x 260