



**Cocina eléctrica Jemi T602E con estante y 2 placas serie 600.** Ideal para cocinas profesionales que necesitan un equipo compacto, autónomo y robusto. Perfecta para zonas de cocción independientes y food service industrial.

### \* Características de cocinas eléctricas industriales

La **cocina eléctrica Jemi T602E** es un modelo de **instalación en suelo con estructura propia** que pertenece a la prestigiosa **serie 600 EV**. Está diseñada para ofrecer máxima funcionalidad en espacios reducidos, permitiendo una cocción eficiente y segura gracias a sus dos placas de diferente diámetro. Con una **potencia total de 4,6 kW** y **alimentación trifásica**, es ideal para cocinas profesionales con requerimientos específicos de espacio y rendimiento.

#### → Características técnicas de Jemi T602E

- **Modelo:** T602E
- **Dimensiones:** 400 x 600 x 850 mm
- **Placa 1:** 180 mm Ø - 2 kW
- **Placa 2:** 220 mm Ø - 2,6 kW
- **Potencia total:** 4,6 kW

- **Tensión:** 400 V III (trifásico) N + T
- **Peso:** 57 kg
- **Tipo de instalación:** Con estante (modelo de pie)
- **Serie:** 600 EV
- **Horno:** No incluido
- **Construcción en acero inoxidable**
- **Mandos ergonómicos frontales**
- **Acceso fácil a componentes para mantenimiento**

## 🔗 ¿Necesitas una cocina eléctrica compacta con estructura propia?

Esta cocina está diseñada para **ser independiente**, por lo que no necesitas instalarla sobre una superficie adicional. Es perfecta para **espacios de cocción autónomos**, como en obradores, cocinas centrales, food trucks eléctricos o ampliaciones de línea en cocinas profesionales.

## ✅ **T602E: libertad de instalación y cocción potente**

Gracias a su diseño con estante, puedes instalarla directamente en el suelo y empezar a trabajar. Las **dos placas independientes** permiten usar ollas o sartenes de distinto tamaño con regulación independiente. Además, su estructura robusta garantiza estabilidad y durabilidad incluso en entornos exigentes.

## ⊗ “¿Y si necesito horno?”

Este modelo **no incluye horno**, lo que **reduce el consumo y el espacio**, y lo hace ideal como equipo auxiliar o específico para cocciones en superficie. Si necesitas horno, consulta otros modelos de la serie EV.

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

- ¿Tienes instalación trifásica disponible (400 V)?
- ¿Prefieres una cocina con estructura o sobremesa?
- ¿Trabajas en espacios donde se requiere estabilidad sin muebles adicionales?
- ¿Usas ollas o recipientes de distintos diámetros?
- ¿Quieres una solución compacta y de instalación inmediata?


## ❗ ¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque la **T602E es una solución directa, resistente y eficiente** para cualquier cocina que busque un equipo autónomo sin complicaciones. Perfecta para negocios en expansión, cocinas con módulos móviles o zonas de producción independiente.

---

### Sobre JEMI

**Jemi**, fabricante nacional con décadas de experiencia, es sinónimo de robustez y confianza en cocción eléctrica profesional. En EquipoH confiamos en su **serie 600 EV** porque responde a las exigencias reales de cocinas profesionales. **Y porque lo hemos visto funcionar donde otros fallan.**

 ¿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 850