



Consigue la cocina industrial a gas JEMI S702. Es una línea de cocina muy potente de fondo 750mm, ideal para pequeños restaurantes, bares y chiringuitos que requieran de la gama muy eficiente con sobre y frontal realizados en inox de 1,5mm de espesor.

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

Características de la cocina industrial JEMI S702

La **S702** es una cocina profesional a **gas** de la línea **Efficient Line - Serie económica 750 EV** de **Fagor**, diseñada para cocinas que necesitan **máxima funcionalidad en espacios reducidos**. Su formato compacto, de tan solo **400 mm de ancho**, la hace perfecta para módulos auxiliares, food trucks, barras calientes o cocinas con montaje lineal.

Características técnicas de la cocina a gas S702

- Dimensiones: 400 x 750 x 290 mm
- Quemadores:
- 1 quemador de 3,6 kW (90 mm Ø)

-
- 1 quemador de 6,6 kW (120 mm Ø)
 - Horno gas: 6,6 kW
 - Potencia total: 10,2 kW
 - Equivalente térmico: 8772 kcal/h
 - Peso: 65 kg
 - Alimentación: Gas
 - Serie: 750 EV Efficient Line

¿Necesitas una cocina auxiliar potente pero que no ocupe espacio?

La **S702** es perfecta para **refuerzos en línea caliente, puntos de producción específicos o cocinas de paso**. Si te enfrentas a una cocina estrecha pero necesitas trabajar con seguridad y rendimiento, esta cocina **te da lo justo y necesario, sin sobredimensionar**.

Cocina industrial Jemi S702: eficiencia de gas en formato mini

Con dos fuegos potentes y un horno inferior integrado, la **S702** permite preparar platos variados y mantener el flujo operativo sin depender de grandes módulos. Su diseño económico y eficiente en consumo la hace perfecta para **emprendimientos hosteleros que están arrancando o espacios con rotación media**.

Lo esencial, bien hecho: quemadores potentes, horno funcional y estructura sólida. En la mayoría de casos, **menos es más**.

¿Qué debes tener en cuenta para elegir una cocina a gas como la S702?

- Tipo de uso: ¿servirá como cocina principal o apoyo?
- Potencia necesaria según volumen de producción
- Espacio disponible y facilidad de instalación
- Requisitos de horno: ¿lo necesitas incorporado?
- Tipo de gas (natural o propano) y presión

Este modelo es ideal para **cocinas pequeñas, locales en crecimiento, food trucks**

o zonas de apoyo.

¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque **no todo el mundo necesita una cocina gigante**. La S702 encaja justo donde muchas otras no llegan: **compacta, funcional y bien pensada**. La recomendamos para cocineros que tienen claro lo que necesitan y no quieren pagar de más.

Sobre JEMI

Fagor es un referente en cocinas industriales. Su línea Efficient Line 750 EV combina calidad con economía, siendo una opción muy válida para **negocios que priorizan funcionalidad y durabilidad**. En EquipoH confiamos en Fagor por su capacidad de adaptarse a todo tipo de clientes y por su **soporte postventa sólido**.

¿No estás seguro si esta cocina se adapta a tu espacio o tipo de cocina?

Escríbenos en el chat. **Te ayudamos a acertar con lo que realmente necesitas.**

Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 400X750X380