



Consigue la cocina industrial a gas JEMI T702. Es una linea 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 T702

La **T702 de Fagor** es una cocina de 2 fuegos sin horno, perteneciente a la gama **Efficient Line - Serie 750 EV**. Está especialmente pensada para **cocinas modulares** que requieren estaciones de cocción independientes o auxiliares, con altas prestaciones y consumo eficiente de gas.

Características técnicas de la cocina T702

- Dimensiones: 400 x 750 x 850 mm
- 2 quemadores a gas:
- 1 quemador de 3,6 kW (90 mm Ø)
- 1 quemador de 6,6 kW (120 mm Ø)

COCINA JEMI T702 2 QUEMADORES



Potencia total: 10,2 kW

• Equivalente térmico: 8772 kcal/h

• Peso: 72 kg

• Alimentación: Gas

• Serie: 750 EV Efficient Line

¿Necesitas una zona de fuegos sin horno para tu cocina profesional?

La **T702** es perfecta para proyectos que priorizan **modularidad, simplicidad y eficiencia de espacio**. Ya sea para cocinas abiertas, líneas calientes, zonas de producción específicas o food trucks, este modelo es ideal si buscas **máxima funcionalidad sin horno**.

T702: dos fuegos potentes, en formato compacto

La T702 permite cocinar con total autonomía y rapidez gracias a sus **2 quemadores de alto rendimiento**, que permiten desde saltear a fuego fuerte hasta mantener cocciones lentas. Y todo esto, con **solo 40 cm de ancho** y una altura de trabajo cómoda de 85 cm.

Si necesitas horno, elige el modelo S702. Pero si ya tienes horno independiente o tu cocina está optimizada por zonas, la T702 **es justo lo que necesitas para reforzar sin duplicar equipos**.

¿Qué debes tener en cuenta para elegir una cocina como la T702?

- Uso principal: cocción sin horno (ideal como módulo lineal)
- Espacio disponible en cocina o food truck
- Necesidad de potencia y tipo de platos
- Tipo de gas disponible
- Composición modular del resto de tu línea de cocción

Es ideal para zonas de refuerzo, cocinas abiertas al público o como fuego auxiliar en producciones intensivas.



¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque es una de las opciones más versátiles y funcionales del catálogo Fagor. La T702 es ese módulo que siempre termina siendo útil: para un extra de cocción, para trabajar con rapidez o como parte de una línea caliente completa. Compacta, resistente y sin complicaciones.

Sobre JEMI

Jemi es una marca nacional con décadas de experiencia en equipos de cocción y lavado profesional. En EquipoH confiamos en sus productos por su diseño funcional, buena relación calidad-precio y repuestos siempre disponibles. La T702 no es la excepción.

¿Estás diseñando tu cocina y no sabes si esta pieza encaja?

Escríbenos por el chat y te ayudamos a elegir. En EquipoH no vendemos módulos: armamos soluciones.

Ficha técnica:

• Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 400X750X850