



Consigue la cocina industrial a gas JEMI S706, de 6 fuegos a gas. Es una linea de cocina muy potente de fondo 750mm, ideal para restaurantes, bares, caterings y colectividades 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 S706

La **S706 de Jemi** es una **cocina profesional de 6 fuegos**, pensada para **altos volúmenes de producción simultánea**. Forma parte de la serie **750 EV**, una línea robusta y económica que destaca por su resistencia, distribución térmica homogénea y componentes de fácil mantenimiento.

Perfecta para cocinas donde se preparan varios platos al mismo tiempo: **cocinas centrales, restaurantes de menú diario, hoteles o colectividades.**

Características técnicas de la cocina S706

• Dimensiones: 1200 x 750 x 290 mm

• 3 guemadores de 3,6 kW (Ø 90 mm)

• 3 quemadores de 6,6 kW (Ø 120 mm)

• Potencia total: 30,6 kW

COCINA JEMI S706 6 QUEMADORES



• Equivalente térmico: 26.316 kcal/h

• Peso: 97 kg

Alimentación: gas

• Sin horno

¿Necesitas una cocina con máxima superficie y fuego sin parar?

Si lo que buscas es una estación de cocción continua, con la **\$706** tendrás **6 fuegos activos simultáneamente**, lo que permite tener 6 elaboraciones diferentes cocinándose a la vez, sin interrupciones, sin mover ollas de sitio, y con control total de cada zona.

Cocicna JEMI S706: cuando lo necesitas TODO al fuego

Esta cocina **no tiene horno integrado**, y esa es precisamente su ventaja: más espacio útil en la encimera, mayor ligereza en instalación, y perfecta para líneas de cocina que ya disponen de hornos modulares o que trabajan con marmitas, planchas y otros equipos.

Esta línea está pensada para quien quiere fuego continuo, sin ocupar espacio con horno. Si tu cocina ya tiene horno, no lo dupliques: la S706 es la mejor opción para añadir solo fuego, con potencia total y control individual.

¿Qué debes tener en cuenta para elegir una cocina como la S706?

- El número de elaboraciones simultáneas que realizas a diario.
- Si ya tienes horno independiente en tu cocina.
- La superficie disponible: 1,2 metros de ancho.
- Si requieres modularidad y facilidad de limpieza.
- Necesidad de potencia concentrada por fuego (hasta 6,6 kW).

Este modelo está especialmente recomendado para cocinas de volumen alto, donde cada fuego cuenta y donde la velocidad es clave para la rotación de platos.



¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque cuando **los seis fuegos se usan de verdad**, esta cocina no defrauda. Sus quemadores de gran diámetro, su construcción simple y su potencia la hacen ideal para cocinas reales. En EquipoH la hemos instalado en cocinas que mueven 400 comidas al día. **Responde, sin excusas.**

Sobre JEMI

Jemi es una empresa nacional con tradición técnica en cocinas profesionales. La gama **750 EV** es su línea eficiente, compacta y directa: **todo lo que necesitas, sin adornos.** Con repuestos disponibles y materiales testados, es una apuesta segura.

¿Tu cocina necesita fuego, fuego y más fuego?

Escríbenos en el chat. En EquipoH no vendemos lo que suena bien, sólo lo que aguanta el ritmo de un pase real.

Ficha técnica:

• Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 1200X750X380