



Consigue la cocina industrial a gas JEMI T706, con mueble y seis fuegos a gas. Es una línea 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 T706

La **T706 de Jemi** forma parte de la serie **750 EV**, la línea económica que responde con potencia y fiabilidad a los retos diarios de la cocina profesional. Equipada con **6 fuegos abiertos** y estructura con **mueble base cerrado**, este modelo combina **versatilidad, higiene y orden en una única estación de cocción**.

Características técnicas de la cocina T706

- Medidas: 1200 x 750 x 850 mm
- Quemadores:
- 3 x Ø 90 mm (3,6 kW)

- 3 x Ø 120 mm (6,6 kW)
- Potencia total: 30,6 kW
- Equivalencia térmica: 26.316 kcal/h
- Peso: 122 kg
- Serie: 750 EV
- Sin horno
- Armario inferior cerrado

¿Necesitas una cocina robusta con todo organizado?

La **T706** es ideal si quieres una cocina limpia y funcional: seis fuegos alineados, estructura reforzada, y espacio inferior cerrado donde puedes guardar sartenes, ollas o utensilios. Es perfecta para cocinas que priorizan **rendimiento + orden**.

Cocina industrial JEMI T706: seis fuegos con estructura pensada para el trabajo duro

Gracias a su construcción sólida y a su espacio inferior cerrado, esta cocina se convierte en un **punto central de cocción**. Puedes tener múltiples sartenes al fuego, sin preocuparte por la organización, y sin sacrificar espacio útil.

En cocinas de volumen o cuando ya tienes horno independiente, el mueble cerrado **aporta orden, seguridad y espacio funcional**. Además, facilita la limpieza y mantiene tus útiles protegidos.

¿Qué debes tener en cuenta para elegir una cocina como la T706?

- El número de platos simultáneos que necesitas preparar.
- Si ya cuentas con horno profesional aparte.
- Si prefieres tener utensilios organizados en el mismo módulo.
- El ancho disponible: 1,2 metros.
- El tipo de energía en tu cocina: gas.
- Este modelo **es perfecto para cocinas intensivas** con necesidad de fuego continuo y buena organización operativa.

¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque la **T706** lo tiene todo para cocinas que producen a gran ritmo: fuegos potentes, espacio de trabajo cómodo y mueble bajo cerrado. En instalaciones reales, **hemos visto cómo mejora el flujo en cocinas que necesitan agilidad y orden a partes iguales**.

Sobre JEMI

Jemi, fabricante español de confianza, lleva décadas diseñando equipos resistentes para hostelería. Su **serie 750 EV** es una de las más implantadas por su equilibrio entre potencia, precio y funcionalidad.

¿Buscas una cocina fiable, potente y con espacio de almacenamiento?

Escríbenos por el chat. En **EquipoH te ayudamos a elegir lo que tu cocina necesita de verdad.**

Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 1200X750X850