



Consigue la cocina industrial a gas JEMI T201, con mueble y dos fuegos a gas. Es una línea de cocina muy potente de fondo 900mm, ideal para restaurantes, obradores, 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](#)

Catálogo de cocinas industriales

La **cocina a gas T201 de Jemi**, perteneciente a la serie **900 EV**, es una solución ideal para cocinas profesionales que no quieren renunciar a la potencia aunque tengan un espacio reducido. Con sus **dos fuegos potentes** y su **estructura de 400 mm de ancho**, es perfecta para montar una línea eficiente sin perder funcionalidad.

Características técnicas de la cocina T201

- Medidas: 400 x 900 x 850 mm
- 1 quemador Ø 120 mm - 7,4 kW

-
- 1 quemador Ø 150 mm – 8,4 kW
 - Potencia total: 15,8 kW
 - Calorías: 13.500 kcal/h
 - Peso: 93 kg
 - Alimentación: Gas
 - Serie 900 EV

¿Buscas una cocina compacta pero con prestaciones industriales?

Cuando el espacio es limitado pero el volumen de trabajo no perdona, necesitas equipos que no te hagan elegir entre tamaño y rendimiento. La T201 **es ideal para cocinas con planta ajustada** que deben trabajar con intensidad desde el primer pase hasta el cierre.

Cocina industrial JEMI T201: potencia sin ocupar espacio

La gran ventaja de esta cocina es que **ofrece casi 16 kW de potencia en solo 40 cm de ancho**. Una cocina sólida, de diseño profesional, con quemadores de doble anillo para resultados uniformes. Perfecta como unidad independiente o para integrar en una línea modular.

Cada fuego ofrece hasta 8,4 kW, más que muchos equipos con 4 fuegos. Con esta cocina compacta puedes mantener una producción profesional sin sobrecargar el espacio.

¿Qué debes tener en cuenta para elegir una cocina como la T201?

- El **ancho de tu zona de cocción**: son solo 400 mm.
- Tu **tipo de servicio**: ideal para producción media o como refuerzo.
- El número de partidas o fuegos simultáneos que necesitas.

-
- Que el suministro sea compatible con **gas natural o propano**.
 - Necesitas modularidad o una unidad autónoma y potente.

¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque hemos visto muchos restaurantes y hoteles que **quieren más capacidad de cocción sin hacer obras ni reorganizar la cocina**. Esta es una solución inteligente, **modular, eficiente y duradera**.

Sobre JEMI

Jemi, fabricante nacional con más de 60 años de experiencia, es sinónimo de **potencia, calidad y diseño técnico enfocado al uso real de cocina profesional**. Su serie **900 EV** es la más robusta y completa, diseñada para los chefs que no perdonan.

¿Te encaja por tamaño pero quieres ver cómo puedes integrarla?

Escríbenos por chat. En **EquipoH** no te vendemos, te equipamos con criterio.

Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 400X900X850