



Consigue la cocina industrial a gas JEMI T601, con mueble y seis fuegos. 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](#)

Características de la cocina industrial JEMI T601

La **T601 de Jemi** es una cocina de la gama **Serie 900 EV**, pensada para instalaciones exigentes donde se trabaja con grandes volúmenes y recipientes de gran capacidad. Con **tres quemadores potentes**, es la solución perfecta para producciones simultáneas, cocción a fuego alto y máxima eficiencia térmica.

Características técnicas de la cocina T601

- Dimensiones: 1200 x 900 x 850 mm
- 3 quemadores Ø 120 mm - 7,4 kW

-
- 3 quemadores Ø 150 mm – 8,4 kW
 - Potencia total: 47,40 kW
 - Calorías: 40.500 kcal/h
 - Peso: 130 kg
 - Alimentación: Gas
 - Serie: 900 EV

¿Necesitas una cocina a gas para producción intensiva y continua?

Si en tu cocina profesional se trabaja con marmitas, ollas grandes o producción simultánea de múltiples partidas, **la T601 es tu aliada**. Su disposición de fuegos facilita el trabajo en equipo sin interrupciones. Potente, robusta y accesible desde cualquier ángulo de trabajo.

Cocina Jemi T601: máximo rendimiento para cocinas que no paran

Este modelo combina lo mejor de la ingeniería de Jemi con una estructura amplia, pensada para mantener **alta potencia sin perder seguridad ni accesibilidad**. Su diseño profesional permite **trabajar con tres fuegos grandes al mismo tiempo**, con regulación precisa de calor y estructura reforzada.

La T601 tiene **una superficie amplia, pero muy bien aprovechada**. Su ancho de 120 cm permite cocinar con eficiencia, incluso en cocinas donde cada metro cuenta. Si tienes volumen de producción medio-alto, este es tu formato.

¿Qué debes tener en cuenta para elegir una cocina a gas como la T601?

- El tipo de recipiente: marmitas, sartenes grandes o paellas industriales.
- El espacio disponible (1200 mm de ancho).
- Si necesitas que varios cocineros trabajen simultáneamente.

-
- El tipo de gas (natural o propano).
 - El ritmo de servicio (buffets, eventos, hoteles, colectividades).

¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque combina **potencia y espacio útil como pocas cocinas del mercado**. Es ideal para **equipos de cocina que trabajan en paralelo** y necesitan fuego sin interrupciones. Lo hemos instalado en *cocinas de hoteles 4, caterings y cocinas centrales** con excelentes resultados.

Sobre JEMI

Jemi es un referente nacional en soluciones para cocinas industriales. Desde hace décadas, desarrolla equipos para cocinas de alta carga de trabajo. La **serie 900 EV** es su gama más robusta y versátil, pensada para durar años en servicio continuo.

¿Estás buscando una cocina potente, espaciosa y sin complicaciones?

Escríbenos por el chat y analizamos juntos si la **T601 de Jemi** encaja en tu cocina profesional.

En EquipoH prescribimos lo que sabemos que funciona.

Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 1200X900X850