



Consigue la cocina industrial a gas JEMI 611, con mueble incluido, seis fuegos y horno. 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 611

La **cocina 611 de Jemi** forma parte de la serie **900 EV**, pensada para cocinas que no descansan. Está diseñada para entornos de alta exigencia donde se requiere **gran capacidad de cocción, simultaneidad de preparaciones y máxima robustez**. Con sus 3 fuegos dobles de alto rendimiento y horno incorporado, es una solución completa para todo tipo de producción profesional.

Características técnicas de la cocina 611

- Dimensiones: 1200 x 900 x 850 mm

-
- 3 quemadores Ø 120 mm – 7,4 kW
 - 3 quemadores Ø 150 mm – 8,4 kW
 - Potencia horno: 5 kW
 - Potencia total: 52,40 kW
 - Calorías: 45.100 kcal/h
 - Peso: 194 kg
 - Alimentación: Gas
 - Serie: 900 EV

¿Buscas una cocina completa que soporte un ritmo alto?

Para los profesionales que cocinan a todo gas en cada servicio, la **Jemi 611** es un caballo de batalla. Permite combinar cocción rápida en fuegos potentes y cocciones uniformes en horno, sin perder eficiencia energética. Su robustez la convierte en una inversión fiable para el largo plazo.

Cocina industrial 611 de Jemi: versatilidad y potencia en una sola máquina

Lo que distingue a esta cocina es su capacidad para **cubrir varias funciones en un solo equipo**. Puedes preparar fondos, salteados, asados y gratinados de forma simultánea, sin comprometer tiempos ni resultados. Está diseñada para resistir, con materiales de alta calidad y una distribución inteligente de calor.

Si trabajas en una cocina donde hay varias elaboraciones al mismo tiempo, o donde el **volumen de servicio es alto o continuo**, la 611 **te ahorra tiempo, espacio y consumo**. Su horno integrado añade funcionalidad sin ocupar metros adicionales.

¿Qué debes tener en cuenta para elegir una cocina a gas con

horno?

- Producción diaria y simultaneidad de elaboraciones.
- Necesidad de horno integrado o independiente.
- Tipología de platos (salsas, fondos, platos al horno, etc.).
- Dimensiones del espacio (ancho de 1200 mm).
- Conexión de gas compatible y consumo total (52,4 kW).
- Peso y soporte del suelo (194 kg).

¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque es **una cocina que te lo da todo**: fuegos potentes, distribución equilibrada y horno eficiente. Ideal para cocinas **que producen mucho sin renunciar a la precisión**. Lo hemos recomendado en **restauración organizada, hospitales y hoteles**, donde el rendimiento no es negociable.

Sobre JEMI

Jemi lleva décadas siendo una referencia nacional en equipamiento de cocción industrial. Su serie **900 EV** representa la gama más profesional, diseñada para durar en cocinas que trabajan a pleno rendimiento día tras día. Su fiabilidad y disponibilidad de recambios son garantía para cualquier proyecto.

¿No sabes si necesitas horno integrado o no?

Escríbenos por el chat. En EquipoH te ayudamos a elegir la mejor solución según tu cocina y tus ritmos de trabajo.

No vendemos por vender, prescribimos lo que sabemos que funciona.

Ficha técnica:

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