



Consigue la cocina industrial a gas JEMI 611HG, 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](#)

Catálogo de cocinas industriales

La **Jemi 611HG CHEF** pertenece a la prestigiosa serie **900 EV CHEF**, desarrollada para responder a las exigencias de las cocinas industriales más exigentes. Este modelo combina **máxima potencia de cocción**, **versatilidad operativa** y la incorporación del sistema **Agua CHEF**, que facilita la limpieza y mejora la eficiencia térmica del equipo. Con horno incluido y seis fuegos, está pensada para **producciones intensivas y constantes**.

Características técnicas de la cocina 611HG CHEF

- Dimensiones: 1200 x 900 x 850 mm

-
- 3 quemadores Ø 120 mm – 7,4 kW
 - 3 quemadores Ø 150 mm – 8,4 kW
 - Horno: 9,3 kW
 - Potencia total: 56,70 kW
 - Calorías: 48.500 kcal/h
 - Peso: 194 kg
 - Sistema Agua CHEF
 - Serie: 900 EV CHEF

¿Necesitas una cocina con horno potente y sistema de limpieza eficiente?

Para quien dirige una cocina donde no hay margen para perder tiempo, esta cocina marca la diferencia. Su sistema **Agua CHEF** permite mantener la superficie de cocción más limpia y segura durante el servicio, evitando acumulaciones de grasa. Además, **el horno de 9,3 kW** permite realizar múltiples preparaciones en paralelo con los fuegos superiores.

611HG CHEF de Jemi: máxima potencia, mínima complicación

Este modelo representa una **solución integral** para el chef profesional que no quiere renunciar a nada: **6 fuegos potentes, horno incorporado**, control de temperatura, limpieza optimizada y espacio de trabajo amplio. Todo en una estructura sólida y duradera que se adapta al ritmo real de una cocina productiva.

Es una máquina diseñada para **aguantar años de trabajo intenso**, optimizar tiempos y reducir el desgaste en tareas repetitivas como la limpieza. Además, permite una cocción homogénea y segura, lo que se traduce en **menos incidencias, más platos servidos y mayor rentabilidad**.

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

- Número de elaboraciones simultáneas.
- Si necesitas horno integrado y qué capacidad debe tener.
- Capacidad térmica total (potencia en kW).
- Facilidad de limpieza (¿Agua CHEF sí o no?).
- Medidas del equipo (1200 x 900 x 850 mm).
- Peso y tipo de instalación (194 kg).
- Compatibilidad con parrillas estándar o de acero inoxidable.

¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque **es una cocina de batalla**, pero sin renunciar a la tecnología. La función Agua CHEF hace que el trabajo del equipo sea más fluido, higiénico y eficiente. **Lo recomendamos para cocinas con mucho volumen**, como hospitales, hoteles grandes, cáterings y centros escolares.

Sobre JEMI

Jemi es sinónimo de calidad y experiencia. Sus cocinas profesionales están pensadas para durar y dar la talla incluso en entornos de máxima exigencia. La **serie 900 EV CHEF** es su línea más completa, y esta versión con horno y Agua CHEF **es de las más potentes y completas del mercado**.

¿Tienes dudas entre horno incorporado o independiente? ¿O entre 4 o 6 fuegos?

Escríbenos por el chat y te ayudamos a decidir.

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

Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 1200x900x850mm