



Consigue la cocina industrial a gas JEMI T702. Es una línea de cocina muy potente de fondo 750mm, ideal para pequeños restaurantes, bares y chiringuitos 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 T702

Cocina industrial **Jemi** T702 una opción para cocinas profesionales a gas con dos fogones y mueble incluido.

- Quemadores de fundición especial, corona de doble llama auto-estabilizada y extraíbles para una fácil limpieza.
- Protector piloto y termopar para evitar derrames de suciedad
- Frontal ergonómico para un buen manejo de los mandos.
- Diseño con función de protección de los mandos.
- Cajón recoge grasas para una fácil limpieza.
- 1 quemador \varnothing 90 mm de 3,6 kW.
- 1 quemador \varnothing 120 mm de 6,6 kW.
- Potencia (kW): 10,2.

- Potencia (kcal/h): 8772.

Si tienes dudas o cualquier consulta que quieras hacernos, contacta con nosotros a través del chat que aparece a la derecha de tu pantalla, o en la pestaña de contacto de la web. ¡365 días a tu disposición!

Jemi es una marca española con más de 40 años de historia. Ofrece un producto muy bien acabado y una amplia gama, que te permite componer la cocina profesional ideal para cualquier tipo de negocio, sea un bar, chiringuito, gran restaurante, hotel, o cocina para colectividades.

En EquipoH encontrarás toda las líneas de productos que fabrican, y que te ayudaran a completar tu cocina profesional líneas rectas con todo tipo de complementos y gamas. ¡es una gran marca y te la encontraras aquí en todas las gamas y versiones!

Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 400X750X850