



Consigue la cocina industrial a gas JEMI T601CHEF, 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.

Características de la cocina industrial Jemi T601 CHEF

Cocina industrial a gas **Jemi T601 CHEF** con mueble y seis fogones, para cocinas profesionales

- Cocina con mueble, a gas con seis fogones.
- 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.
- 3 quemadores \varnothing 120 mm de 7,4 kW.

- 3 quemadores \varnothing 150 mm de 8,4 kW.
- Potencia (kW): 47,40.
- Potencia (kcal/h): 40500.

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.

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): 1200X900X850