



Fry Top a gas SFRT62 P64 de Jemi. Potente, robusta y lista para uso intensivo en cocinas profesionales.

Ideal para cocinas industriales, restaurantes y hoteles que necesitan alto rendimiento y durabilidad en la zona de cocción.

Catálogo de planchas industriales para hostelería

Si estás buscando una plancha profesional de cocción que responda incluso en los servicios más exigentes, el **Fry Top a gas SFRT62 P64 de Jemi** es tu mejor aliado. Pertenece a la **Serie 600 EV**, diseñada para resistir un uso continuado y ofrecer resultados consistentes día tras día. Con una **potencia térmica de 16 kW**, una **superficie útil de 741 x 394 mm** y una **estructura robusta en acero inoxidable**, esta plancha es ideal para cocinas que no se detienen.

Características técnicas del SFRT62 P64

• **Dimensiones exteriores**: 800 x 600 x 260 mm

• Superficie útil de cocción: 741 x 394 mm

Plancha hosteleria a gas SFRT62 P64 de Jemi



• **Tipo de placa**: Lisa (acero rectificado)

Opción de placa de cromo duro: ref. ...P65VT

• Potencia: 16 kW (13.760 kcal/h aprox.)

• **Peso**: 114 kg

• Estructura: Acero inoxidable

• Serie: 600 EV (cocción modular)

¿Necesitas una fry top compacta pero de uso intensivo?

Sabemos lo que se vive en una cocina profesional: **ritmos frenéticos, horarios al límite y la necesidad de equipos fiables**. Estás harto de planchas que no alcanzan temperatura, que se limpian mal o que fallan cuando más las necesitas. Esta fry top está pensada para **chefs que lo dan todo en cada servicio**, para responsables de cocina que no pueden permitirse errores.

Plancha SFRT62 P64: rendimiento industrial en formato compacto

La **SFRT62 P64** concentra todo el poder de cocción en un formato compacto de 800 mm de ancho. Su **placa lisa de gran espesor** garantiza una transmisión uniforme del calor, ideal para carnes, pescados, verduras o tortillas. Su diseño robusto y la posibilidad de integrar una placa **de cromo duro** permite además una limpieza más sencilla y mayor durabilidad. Es una opción profesional que responde tanto en cocinas de volumen alto como en espacios más ajustados.

No hablamos de una plancha cualquiera: su **durabilidad**, **rendimiento térmico** y la posibilidad de equiparla con placa **de cromo duro** hacen que sea una inversión rentable. Comprar barato es comprar dos veces, y eso en cocina industrial **sale muy caro**.

¿Qué debes tener en cuenta para elegir la fry top que realmente necesitas?

Valora siempre:

Plancha hosteleria a gas SFRT62 P64 de Jemi



- **Dimensiones de cocción** efectivas y útiles (en este caso, 741 x 394 mm).
- Si la necesitas **a gas o eléctrica**, y el tipo de placa (lisa, ranurada, mixta).
- Potencia total en kW, según los volúmenes que manejes en cada servicio.
- **Tipo de superficie**: acero rectificado o cromo duro según la intensidad de uso y la facilidad de limpieza.
- Compatibilidad con **mobiliario modular** si es parte de una cocina serie 600.

¿Por qué lo recomienda EquipoH?

En EquipoH no vendemos por vender. Recomendamos el modelo SFRT62 P64 porque es potente, fiable y con construcción sólida. Ideal para restaurantes, hoteles y obradores con cocinas modulares que necesitan equipos de cocción que no fallen bajo presión. Lo hemos visto instalado, lo hemos probado y sabemos que funciona. Y si hay problemas, estamos ahí.

Sobre JEMI

Jemi es una marca nacional reconocida por su especialización en cocción modular y equipos de cocina profesional. Lleva décadas fabricando desde Barcelona con materiales de primera calidad. En EquipoH confiamos en ellos porque su SAT responde, sus equipos están bien pensados y si hay algo que reclamar, se puede hablar. Para nosotros, eso es clave.

¿Te interesa esta fry top pero no sabes si es la mejor para tu cocina?

Pregúntanos sin compromiso. No vendemos por vender, prescribimos lo que funciona. En EquipoH **estamos para que aciertes**.

Ficha técnica:

• Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 800 x 600 x 260 mm