



**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

- 
- **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:

- **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