



**Fry Top a gas SFRT62 P66 de Jemi.** Potente, compacta y con placa **ranurada**, ideal para marcar carne o pescado con alto rendimiento. Perfecta para **cocinas profesionales que necesitan agilidad y robustez en la zona de plancha.**

## Catálogo de planchas industriales para hostelería

El **Fry Top a gas SFRT62 P66** de Jemi es un equipo profesional diseñado para cocinas de alto ritmo que necesitan precisión, potencia y facilidad de uso. Este modelo de la **Serie 600 EV** cuenta con una **placa ranurada**, ideal para marcar productos y mejorar la presentación sin comprometer tiempos de servicio. Su **potencia de 16 kW** lo convierte en una herramienta robusta para restaurantes, hoteles, colectividades o food trucks que buscan una **fry top fiable y de respuesta rápida.**

### Características técnicas del SFRT62 P66

- **Dimensiones exteriores:** 800 x 600 x 260 mm
- **Superficie útil de cocción:** 741 x 394 mm

- 
- **Tipo de placa:** Ranurada (Grooved)
  - **Opción de placa de cromo duro:** ref. ...P67VT
  - **Potencia:** 16 kW ( $\approx$  13.760 kcal/h)
  - **Peso:** 114 kg
  - **Construcción:** Acero inoxidable
  - **Serie:** 600 EV (modular y compacta)

### ¿Necesitas una fry top potente y ranurada para cocinar con estilo?

Sabemos que **no todo es cocinar rápido**, también es importante la **presentación del producto**, y la placa **ranurada** de este modelo ayuda a conseguir ese punto extra en carnes, verduras o pescados. Si trabajas en cocina abierta o servicio rápido, este detalle marca la diferencia. Además, su potencia garantiza que **la temperatura no baja ni en servicios intensivos**.

### SFRT62 P66: cocción profesional con acabado de parrilla

La **SFRT62 P66** no es una fry top cualquiera. Su **placa ranurada** permite lograr cocciones más sanas (menor contacto con grasa) y marcar el producto como si se hiciera a la parrilla. Su diseño compacto de 800 mm permite integrarla fácilmente en cocinas pequeñas o zonas de apoyo. Además, si quieres llevarla al siguiente nivel, puedes optar por el modelo con **placa de cromo duro**, más resistente y fácil de limpiar.

La objeción más común es la limpieza. Pero al ser una placa de calidad industrial, con **opción de cromo duro**, la limpieza es más sencilla de lo que parece. Además, la estética y resultado en el plato compensan. Y si aún dudas, **la lisa también está disponible**.

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

- **Tipo de placa:** lisa o ranurada según el acabado que quieras en el alimento.

- **Dimensiones útiles de cocción:** 741 x 394 mm.
- **Potencia necesaria según volumen de trabajo** (este modelo: 16 kW).
- **Opciones de acabado** como placa cromo duro para facilitar la limpieza.
- **Tipo de instalación:** gas natural o GLP, según tu cocina.
- **Compatibilidad modular** con serie 600 si ya tienes muebles Jemi o similares.

### ¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque es un modelo muy equilibrado: **potente, compacto, con una placa ranurada que da un plus al producto.** Y porque sabemos que cuando se instala una SFRT de Jemi, **no da problemas.** Si quieres una fry top profesional con estética de parrilla y necesitas que aguante, **esta es tu plancha.** En EquipoH confiamos porque la hemos instalado, la hemos probado, y el resultado es redondo.

### Sobre Jemi

**Jemi** es una firma española con larga trayectoria en cocción modular. Fabrican en Barcelona con materiales duraderos, buena postventa y fiabilidad técnica. Es un fabricante con el que **sabemos que podemos contar** cuando se necesita respaldo. Y eso, para nosotros y nuestros clientes, vale más que mil fichas técnicas.

¿Dudas entre placa lisa o ranurada? ¿Cromo duro sí o no? **Te ayudamos a decidir sin rodeos.** En EquipoH no vendemos por vender. Recomendamos lo que sabemos que **va a durar en 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