



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

Plancha hosteleria a gas SFRT62 P66 de Jemi



• Tipo de placa: Ranurada (Grooved)

Opción de placa de cromo duro: ref. ...P67VT

• **Potencia**: 16 kW (≈ 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.

Plancha hosteleria a gas SFRT62 P66 de Jemi



- 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