



Fry Top a gas SFRT62 P68 de Jemi. Placa mixta (mitad lisa + mitad ranurada), 16 kW y alta superficie útil.

Ideal para **cocinas profesionales versátiles** que trabajan carnes, pescados y verduras con diferentes técnicas de cocción.S

Catálogo de planchas industriales para hostelería

El **SFRT62 P68** es la solución perfecta para cocinas profesionales que necesitan **versatilidad y alto rendimiento**. Este modelo **a gas**, de la **serie modular 600 EV**, incorpora **placa mixta**: una mitad lisa y otra ranurada. Esto permite trabajar diferentes productos en paralelo y aplicar técnicas distintas en una misma jornada de cocina, sin necesidad de cambiar de equipo. Con **16 kW de potencia**, ofrece calor inmediato y constante, ideal para entornos exigentes como restaurantes, colectividades, food trucks o cocinas centrales.

Características técnicas del SFRT62 P68

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

-
- **Superficie útil de cocción:** 741 x 394 mm
 - **Tipo de placa:** Mixta (½ lisa + ½ ranurada)
 - **Potencia:** 16 kW (≈ 13.760 kcal/h)
 - **Peso:** 114 kg
 - **Construcción:** Acero inoxidable
 - **Serie:** 600 EV (modular)
 - **Opción disponible:** Placa de cromo duro (Ref. ...P69VT)

¿Necesitas una fry top para todo sin renunciar a nada?

Este modelo está pensado para chefs y cocinas que **necesitan flexibilidad** en la zona de plancha. Con la **mitad lisa** puedes preparar huevos, tortillas o verduras; mientras que la **mitad ranurada** es ideal para marcar carnes y pescados, evitando el contacto con grasas. Un solo equipo, dos funciones, el mismo espacio. Ideal para **espacios reducidos pero con menú amplio**.

SFRT62 P68: doble función en una sola plancha

La gran ventaja del modelo **SFRT62 P68** es su **doble superficie de cocción**, que permite preparar diferentes tipos de alimentos con sus propios requerimientos térmicos y de textura. Gracias a su **estructura robusta**, su **placa de gran espesor** y su **alto rendimiento térmico**, está preparada para servicios intensivos, como los que se viven en cocinas abiertas, brunchs, hoteles o colectividades. Y si quieres aún más rendimiento y facilidad de limpieza, la **versión con placa de cromo duro** lo lleva a otro nivel profesional.

Esta placa se calienta de forma independiente por zonas, lo que permite **usar solo una parte** si no necesitas ambas. Además, su capacidad de recuperación térmica es tan alta que **siempre estará lista para el siguiente pase**, sin penalizar el servicio.

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

necesitas?

- **Tipo de placa:** lisa, ranurada o mixta, según el tipo de cocina que haces.
- **Uso simultáneo:** necesitas versatilidad en un mismo servicio, y una placa mixta lo soluciona.
- **Dimensiones útiles:** 741 x 394 mm.
- **Potencia:** 16 kW, para alcanzar altas temperaturas y mantenerlas estables.
- **Compatibilidad:** encaja en cocinas modulares de **serie 600**.
- **Limpieza y mantenimiento:** con opción de placa en **romo duro** para mayor durabilidad y mejor higiene.

¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque este modelo **ahorra espacio y amplía posibilidades**. Lo recomendamos para cocinas polivalentes que trabajan **con distintos productos al mismo tiempo**, sin tener que sacrificar calidad de cocción. Además, **Jemi fabrica en España, ofrece recambios y responde si algo va mal**. En EquipoH lo conocemos y **lo prescribimos con confianza**.

Sobre Jemi

Jemi lleva más de 50 años fabricando cocción modular profesional desde su planta en Barcelona. Su gama **Serie 600 EV** es una de las más versátiles del mercado: calidad, durabilidad y buen servicio técnico. En EquipoH apostamos por ellos porque **sus máquinas funcionan y su equipo también**.

¿Quieres saber si te conviene más la placa lisa, ranurada o mixta?

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