



**Fry Top a gas con mueble FRT62 P64 de Jemi.** Placa lisa, mueble base integrado y 16 kW de potencia.

Ideal para **cocinas profesionales que buscan rendimiento alto con estructura autoportante.**

## Catálogo de planchas industriales para hostelería

Si buscas una solución **compacta, robusta y lista para instalar sin necesidad de muebles adicionales**, el modelo **FRT62 P64 de Jemi** es ideal. Este **fry top a gas con estructura independiente**, forma parte de la **serie 600 EV**, lo que significa que mantiene una dimensión profesional y una potencia alta (16 kW) sin ocupar más espacio del necesario. Incorpora **placa lisa de gran espesor**, perfecta para cocción directa de alimentos como hamburguesas, huevos, tortillas, pescados o vegetales.

### Características técnicas del FRT62 P64

- **Dimensiones exteriores:** 800 x 600 x 850 mm
- **Superficie útil de cocción:** 741 x 394 mm

- **Tipo de placa:** Lisa (smooth)
- **Potencia:** 16 kW ( $\approx$  13.760 kcal/h)
- **Peso:** 110 kg
- **Construcción:** Acero inoxidable
- **Estructura:** Mueble base integrado (autoportante)
- **Serie:** 600 EV
- **Opción disponible:** Placa de cromo duro (Ref. ...P65VT)

### ¿Necesitas una fry top con mueble lista para trabajar desde el primer día?

Este modelo lo tiene todo: **estructura completa, sin necesidad de encastrar** en módulos, una **placa lisa robusta** y gran potencia. Solo necesitas conectarla al gas y ¡a cocinar! Está pensada para cocinas que **no quieren complicarse con instalaciones modulares** o que buscan reforzar su línea caliente con una solución independiente. Perfecta para **obradores, food trucks, cocinas de hoteles o restaurantes con espacio propio de cocción**.

### FRT62 P64: rendimiento profesional, sin depender de mobiliario externo

Esta plancha ofrece **una cocción uniforme y potente** sobre superficie lisa, con recuperación térmica rápida incluso en usos intensivos. El hecho de que ya incorpore el **mueble inferior de acero inoxidable** con patas regulables, permite **instalarla directamente** en cualquier cocina sin reformas ni estructura adicional. ¿Necesitas más durabilidad o limpieza fácil? La opción **cromo duro** la hace ideal para cocinas con inspección sanitaria exigente.

Viene con su propia estructura y se instala tal cual. Además, es robusta, se limpia fácilmente y ocupa solo 800 mm de ancho. Una solución rápida y profesional.

---

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

- **Si tienes o no mueble para empotrar:** este modelo ya lo incluye.
- **Tipo de placa:** lisa para cocción uniforme, ideal para productos delicados o grasos.
- **Potencia total:** 16 kW, ideal para servicios de media y alta producción.
- **Espacio disponible:** encaja en cocinas donde no hay encimeras modulares.
- **Facilidad de instalación:** solo conectar gas, nivelar y trabajar.
- **Opción de placa cromo duro** para mayor higiene y resistencia.

### ¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque este modelo **te lo pone fácil**. Alta potencia, construcción sólida, mueble integrado y placa profesional. Es ideal para **quien necesita una fry top completa, sin depender de estructuras modulares**. Jemi fabrica bien, y este modelo **responde con creces a lo que se le exige**.

### Sobre JEMI

**Jemi** es una firma nacional especializada en cocción modular e independiente. Fabrican en Barcelona y tienen un catálogo profesional muy bien valorado. En EquipoH **trabajamos con ellos desde hace años** porque sabemos que sus equipos duran, y si hay un problema, **dan respuesta**.

¿No sabes si elegir una fry top modular o autoportante como esta?

**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 850 mm