



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

#### Plancha a gas con mueble FRT62 P64 de Jemi



• Tipo de placa: Lisa (smooth)

• **Potencia**: 16 kW (≈ 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 ia 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