



Se é Skymesen, pode confiar.  
 In Skymesen you can trust.  
 Si es Skymesen, puedes confiar.



CONFORMS TO UL STD 763, NSF STD 8  
 CERTIFIED TO CSA C22.2 STD No. 195



# CATALOG

## CATÁLOGO





## Our history - *Nuestra historia*

- 1963** • **Founded in Brazil as a manufacturer of water pumps and bench drills.**  
Fundada en Brasil como fabricante de bombas de agua y taladros de banco.
- 1968** • **Enters the food processing equipment market.**  
Ingresa en el mercado de equipos para el procesamiento de alimentos.
- 1970** • **Becomes the leading company in the segment within the Brazilian market.**  
Alcanza el puesto de empresa líder del sector en el mercado brasileño.
- 1987** • **Starts exporting its products to all continents.**  
Pasa a ser propietaria de una parte preservada de la Mata Atlántica en Brasil.
- 1997** • **Becomes the owner of a preserved area of the Atlantic Forest in Brazil.**  
Pasa a ser propietaria de una parte preservada de la Mata Atlántica en Brasil.
- 2000** • **Researches and develops innovative products.**  
Investiga y desarrolla productos innovadores.
- 2008** • **Establishes a strong export partnership in North America.**  
Implementa una sólida alianza de exportación en América del Norte.
- 2020** • **Implements Industry 4.0 in its production process and establishes a strong distribution partnership in Europe**  
Implementa la Industria 4.0 en su proceso productivo e inicia una fuerte alianza para la distribución de sus productos en Europa.
- 2023** • **Celebrates 60 years as a benchmark in the Brazilian business landscape, anticipating trends and pioneering in various markets.**  
Celebra sus 60 años como referencia en el panorama empresarial brasileño, anticipando tendencias y siendo pionera en diferentes mercados.

## Skymssen brand evolution *Evolución de la marca Skymssen*



## A story of overcoming and innovation *Una historia de superación e innovación*

Since 1963, Skymssen has been growing alongside its customers, offering innovative solutions for the foodservice sector and making people's lives easier. Through the combination of design and advanced technology, Skymssen products have become a benchmark in quality, safety, and efficiency in the global market, serving a wide range of segments in the food industry.

Desde 1963, Skymssen ha ido creciendo junto a sus clientes, ofreciendo soluciones innovadoras para el sector de foodservice y facilitando la vida de las personas. A través de la unión entre diseño y alta tecnología, los productos Skymssen se han convertido en un referente de calidad, seguridad y eficiencia en el mercado mundial, atendiendo a los más diversos segmentos del sector alimentario.

## BUTCHERY

VERTICAL SAUSAGE STUFFER	05
MEAT TENDERIZERS	07
MEAT SLICERS	11
MEAT MIXERS	12
MEAT GRINDERS	13
MEAT GRINDERS WITH STAINLESS STEEL MOUTH	16
HOMOGENIZERS	18
TABLE BAND SAWS	19
BAND SAWS	20

## SLICER

AUTOMATIC SLICER	27
------------------	----

## BAR AND RESTAURANT

CUTTERS	29
PEELERS	31
CITRUS JUICERS	35
FRUIT PULPER MACHINES	39
ELECTRIC FRYERS OIL	41
COLD ZONE FRYERS	42
ELECTRIC FRYER SPLIT COLD ZONE	43
ELECTRIC FRYERS WATER AND OIL	44
COLD ZONE GAS FRYERS	45
HIGH SPEED BLENDERS	47
COMMERCIAL BLENDERS	53
COMMERCIAL TILTING BLENDERS	55
HAND MIXER	57
FOOD PROCESSOR	58
GRATERS	62
DOUGH OPENERS	64
STONE DECK OVENS	66
COMMERCIAL MICROWAVE OVENS	67

## ICE CREAM PARLOR

MILKSHAKE MIXERS	69
------------------	----

## BAKERY

PLANETARY MIXERS	71
DOUGH ROLLERS	72
BREAD CRUMB MILLS	73
DOUGH DIVIDERS	74
CONVECTION TURBO OVENS	75

## LAVADORA

DISHWASHER	77
------------	----

## CARNICERÍA

EMBUTIDORA DE CHORIZO VERTICAL	05
ABLANDADORES DE CARNES	07
CORTADORAS DE CARNES	11
MEZCLADORAS DE CARNE	12
MOLINOS DE CARNES	13
MOLINOS DE CARNES CON BOCA INOXIDABLE	16
HOMOGENEIZADORES	18
SIERRAS DE BANCADA PARA HUESOS	19
SIERRAS PARA HUESOS	20

## CORTADORA DE FIAMBRES

CORTADORAS DE FIAMBRES AUTOMÁTICAS	27
------------------------------------	----

## BAR Y RESTAURANTE

PROCESADORA CUTTER	29
PELADORAS	31
EXPRIMIDORES DE CÍTRICOS	35
DESPULPADORAS DE FRUTAS	39
FREIDORAS ELÉCTRICAS ACEITE	41
FREIDORAS ELÉCTRICAS ZONA FRÍA	42
FREIDORA ELÉCTRICA CUBA DIVIDIDA ZONA FRÍA	43
FREIDORAS ELÉCTRICAS AGUA Y ACEITE	44
FREIDORAS A GAS DE ZONA FRÍA	45
LICUADORA DE ALTA VELOCIDAD	47
LICUADORAS COMERCIALES	53
LICUADORAS COMERCIALES BASCULANTE	55
MIXER DE MANO	57
PROCESADORAS DE ALIMENTOS	58
RALLADORES	62
ABRIDORAS DE MASAS	64
HORNOS DE PIEDRA REFRACTARIA	66
HORNOS MICROONDAS COMERCIALES	67

## HELADERÍA

BATIDORAS DE MILKSHAKE	69
------------------------	----

## PANADERIA

BATIDORAS PLANETARIAS	71
CILINDROS DE MASAS	72
MOLINOS DE PANES	73
DIVISORA DE MASAS	74
HORNOS TURBO ELÉCTRICO	75

## LAVADORA

LAVAVAJILLA	77
-------------	----



## **BUTCHERY - CARNICERÍA**

The Butcher line features robust and efficient equipment that offers greater durability, versatility, and maximum safety for the operator. La línea Carnicería presenta equipos robustos y eficientes que ofrecen mayor durabilidad, versatilidad y máxima seguridad para el operador.

*The line offers solutions for all butcher shop needs, such as meat tenderizers and slicers, meat mixers and homogenizing grinders, choppers, band saws, and sausage stuffers. La línea ofrece soluciones para todas las necesidades de una carnicería, como ablandadores y cortadoras de carne, mezcladoras y molidoras homogeneizadoras, picadoras, sierras de cinta y embutidoras.*



## VERTICAL SAUSAGE STUFFER EMBUTIDORA DE CHORIZO VERTICAL

SAUSAGE STUFFER, ESSENTIAL IN THE PRODUCTION OF ARTISANAL SAUSAGES.  
EMBUTIDORA, ESENCIAL EN LA FABRICACIÓN DE EMBUTIDOS ARTESANALES.



BUTCHERY  
CARNICERÍA

EL3 / EL5 / EL7

VERTICAL SAUSAGE STUFFER, STAINLESS STEEL, 10 LITERS / 15 LITERS  
EMBUTIDORA DE CHORIZO VERTICAL INOXIDABLE, 10 LITROS / 15 LITROS



- ✓ Total stainless steel construction  
Construcción totalmente en acero inoxidable

- ✓ Relief valve  
Válvula de alivio

- ✓ Steel gears  
Engranajes en acero

- ✓ Two speeds  
Dos velocidades

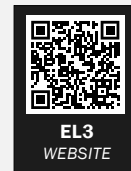
- ✓ Removable cylinder  
Cilindro removible



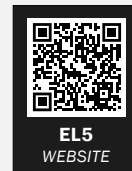
Includes 4 stainless steel funnels  
Incluye 4 embudos de acero inoxidable



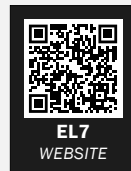
MODEL / MODELO	EL3	EL5	EL7
Dimensions (H x W x L) Dimensiones (Al x An x L)	190 x 185 x 605 mm	190 x 185 x 705 mm	190 x 185 x 845 mm
Package size (H x W x L) Dimensiones del embalaje (Al x An x L)	370 x 365 x 565 mm	370 x 365 x 680 mm	370 x 365 x 835 mm
Cylinder volume Volumen del cilindro	3 L	5 L	7 L
Capacity Capacidad	2,5 kg	4 kg	5,5 kg
Cylinder dimensions (ØxP) Dimensiones del cilindro (ØxP)	Ø 139 x 200 mm	Ø 139 x 315 mm	Ø 139 x 450 mm
Net / gross weight Peso neto / bruto	8,00 kg / 9,20 kg	9,80 kg / 11,20 kg	12,40 kg / 14,30 kg
HS code Partida arancelaria	84385000	84385000	84385000



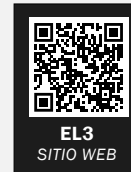
EL3  
WEBSITE



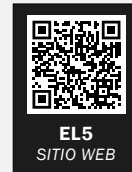
EL5  
WEBSITE



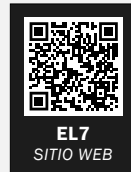
EL7  
WEBSITE



EL3  
SITIO WEB



EL5  
SITIO WEB



EL7  
SITIO WEB

ILLUSTRATIVE PHOTO. ACTUAL PRODUCTS AND ACCESSORIES MAY CHANGE.  
FOTO ILUSTRATIVA. PRODUCTOS REALES Y LOS ACCESORIOS PUEDEN CAMBIAR.



In Skymesen you can trust.  
Si es Skymesen, puedes confiar.

5

www.skymesen.com



BRAZILIAN INDUSTRY  
INDUSTRIA BRASILEÑA



## VERTICAL SAUSAGE STUFFER EMBUTIDORA DE CHORIZO VERTICAL

SAUSAGE STUFFER, ESSENTIAL IN THE PRODUCTION OF ARTISANAL SAUSAGES.  
EMBUTIDORA, ESENCIAL EN LA FABRICACIÓN DE EMBUTIDOS ARTESANALES.



BUTCHERY  
CARNICERÍA

**EL10V / EL15V**

VERTICAL SAUSAGE STUFFER, STAINLESS STEEL, 10 LITERS / 15 LITERS  
EMBUTIDORA DE CHORIZO VERTICAL INOXIDABLE, 10 LITROS / 15 LITROS



- ✓ Total stainless steel construction  
*Construcción totalmente en acero inoxidable*
- ✓ Relief valve  
*Válvula de alivio*
- ✓ Steel gears  
*Engranajes en acero*
- ✓ Two speeds  
*Dos velocidades*
- ✓ Removable cylinder  
*Cilindro removible*



Allows assembly for right-handed or left-handed individuals

*Permite el montaje para personas diestras o zurdas.*



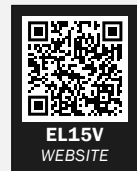
Includes 4 stainless steel funnels

*Incluye 4 embudos de acero inoxidable*

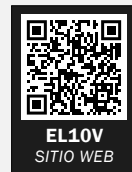
MODEL / MODELO	EL10V	EL15V
Dimensions (H x W x L) <i>Dimensiones (Al x An x L)</i>	640 x 415 x 510 mm	775 x 420 x 510 mm
Package size (H x W x L) <i>Dimensiones del embalaje (Al x An x L)</i>	475 x 380 x 700 mm	475 x 385 x 835 mm
Cylinder volume <i>Volumen del cilindro</i>	10 L	15 L
Capacity <i>Capacidad</i>	8 kg	12 kg
Cylinder dimensions (ØxP) <i>Dimensiones del cilindro (ØxP)</i>	Ø 216 x 270 mm	Ø 216 x 405 mm
Net / gross weight <i>Peso neto / bruto</i>	14,4 kg / 16,7 kg	18 kg / 20,90 kg
HS code <i>Partida arancelaria</i>	84385000	84385000



EL10V  
WEBSITE



EL15V  
WEBSITE



EL10V  
SITIO WEB



EL15V  
SITIO WEB

ILLUSTRATIVE PHOTO. ACTUAL PRODUCTS AND ACCESSORIES MAY CHANGE.  
FOTO ILUSTRATIVA. PRODUCTOS REALES Y LOS ACCESORIOS PUEDEN CAMBIAR.



In Skymesen you can trust.  
Si es Skymesen, puedes confiar.

6

www.skymesen.com



BRAZILIAN INDUSTRY  
INDUSTRIA BRASILEÑA



## MEAT TENDERIZERS ABLANDADORES DE CARNES

TENDERIZES BEEFS BY BREAKING MEAT'S FIBERS, MAKING IT SOFTER.  
ABLANDAR CARNES DE MANERA RÁPIDA Y EFICIENTE, AUMENTANDO LA PRODUCTIVIDAD Y GANANCIAS DE TU NEGOCIO.



BUTCHERY  
CARNICERÍA

### ABS

MEAT TENDERIZER, STAINLESS STEEL, WITH SAFETY SYSTEM  
ABLANDADOR DE CARNES, INOXIDABLE, CON SISTEMA DE SEGURIDAD



- ✓ Lid with safety switch  
*Tapa con sensor de seguridad*
- ✓ Beef capacity of up to 1,3 cm thick, 15 cm long  
*Capacidad para carne de res de hasta 1,3 cm de espesor y 15 cm de ancho*
- ✓ Steel gears  
*Engranajes en acero*
- ✓ Easily removable roller system  
*Fácil retirada del conjunto de rollos*
- ✓ Optional accessory enables you to slice meat into strips  
*Kit opcional para corte en fajitas*



#### MEAT STRIP CUTTER KIT: KIT PARA CORTAR FAJITAS:

KES-AB/ABS 10 - 10 mm  
ACCESSORY SOLD SEPARATELY  
ACCESORIO VENDIDO POR SEPARADO



MODEL / MODELO	ABS
Voltage / frequency / phases <i>Tensión eléctrica / frecuencia / fases</i>	110 V / 60 Hz / 1 220 V / 50 Hz / 1 220 V / 60 Hz / 1
Power rating <i>Potencia</i>	0,5 HP
Dimensions (H x W x L) <i>Dimensiones (Al x An x L)</i>	470 x 260 x 500 mm
Package size (H x W x L) <i>Dimensiones del embalaje (Al x An x L)</i>	500 x 320 x 530 mm
Net / gross weight <i>Peso neto / bruto</i>	24,30 kg / 26,30 kg
Approximate output <i>Producción aproximada</i>	400 kg/h
Max. beef thickness <i>Espesor máximo de la carne</i>	13 mm
Max.beef Width <i>Ancho máximo de la carne</i>	150 mm
HS code <i>Partida arancelaria</i>	84385000



ABS  
WEBSITE



ABS  
SITIO WEB

ILLUSTRATIVE PHOTO. ACTUAL PRODUCTS AND ACCESSORIES MAY CHANGE.  
FOTO ILUSTRATIVA. PRODUCTOS REALES Y LOS ACCESORIOS PUEDEN CAMBIAR.



In Skymssen you can trust.  
Si es Skymssen, puedes confiar.



www.skymssen.com



BRAZILIAN INDUSTRY  
INDUSTRIA BRASILEÑA



## MEAT TENDERIZERS ABLANDADORES DE CARNES

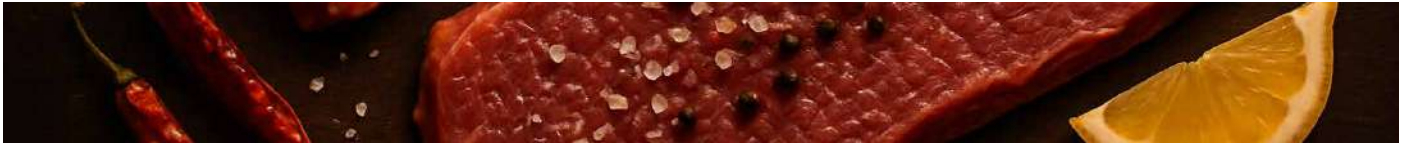
CUT BEEFS INTO STRIPS FOR MULTIPLE CULINARY USES  
CORTE FAJITAS UNIFORMES Y DE MANERA RÁPIDA



BUTCHERY  
CARNICERÍA

### ABSC

MEAT STRIP CUTTER, STAINLESS STEEL, WITH SAFETY SYSTEM  
CORTADORA DE CARNE EN FAJITA, INOXIDABLE, CON SISTEMA DE SEGURIDAD



- Cut meat into strips  
*Ideal para corte de fajitas*
- Lid with safety switch  
*Tapa con sensor de seguridad*
- Beef capacity of up to 1,3 cm thick, 15 cm long  
*Capacidad para carne de res de hasta 1,3 cm de espesor y 15 cm de ancho*
- Steel gears  
*Engranajes en acero*
- Easily removable roller system  
*Fácil retirada del conjunto de rollos*



MODEL / MODELO	ABSC
Voltage / frequency / phases <i>Tensión eléctrica / frecuencia / fases</i>	110 V / 60 Hz / 1 220 V / 50 Hz / 1 220 V / 60 Hz / 1
Power rating <i>Potencia</i>	0,5 HP
Dimensions (H x W x L) <i>Dimensiones (Al x An x L)</i>	435 x 225 x 510 mm
Package size (H x W x L) <i>Dimensiones del embalaje (Al x An x L)</i>	480 x 280 x 530 mm
Net / gross weight <i>Peso neto / bruto</i>	23,10 kg / 25,00 kg
Approximate output <i>Producción aproximada</i>	400 kg/h
Max. beef thickness <i>Espesor máximo de la carne</i>	13 mm
Max. beef Width <i>Ancho máximo de la carne</i>	150 mm
HS code <i>Partida arancelaria</i>	84385000



ABSC  
WEBSITE



ABSC  
SITIO WEB

ILLUSTRATIVE PHOTO. ACTUAL PRODUCTS AND ACCESSORIES MAY CHANGE.  
FOTO ILUSTRATIVA. PRODUCTOS REALES Y LOS ACCESORIOS PUEDEN CAMBIAR.



In Skymssen you can trust.  
Si es Skymssen, puedes confiar.

8

www.skymssen.com



BRAZILIAN INDUSTRY  
INDUSTRIA BRASILEÑA



## MEAT TENDERIZERS ABLANDADORES DE CARNES

CUT BEEFS INTO STRIPS FOR MULTIPLE CULINARY USES  
CORTE FAJITAS UNIFORMES Y DE MANERA RÁPIDA



BUTCHERY  
CARNICERÍA

### ABS-HD

MEAT STRIP CUTTER, STAINLESS STEEL, WITH SAFETY SYSTEM  
CORTADORA DE CARNE EN FAJITA, INOXIDABLE, CON SISTEMA DE SEGURIDAD



- Cut meat into strips  
*Ideal para corte de fajitas*
- Lid with safety switch  
*Tapa con sensor de seguridad*
- Beef capacity of up to 1,3 cm thick, 15 cm long  
*Capacidad para carne de res de hasta 1,3 cm de espesor y 15 cm de ancho*
- Steel gears  
*Engranajes en acero*
- Easily removable roller system  
*Fácil retirada del conjunto de rollos*

#### MEAT STRIP CUTTER KIT: KIT PARA CORTAR FAJITAS:

**KES-ABSHD10**  
MEAT STRIP CUTTER KIT - ABS-HD 10 mm  
KIT PARA CORTAR FAJITAS - ABS-HD 10 MM

**KES-ABSHD12**  
MEAT STRIP CUTTER KIT - ABS-HD 12 mm  
KIT PARA CORTAR FAJITAS - ABS-HD 12 MM

ACCESSORY SOLD SEPARATELY  
ACCESORIO VENDIDO POR SEPARADO

MODEL / MODELO	ABS-HD
Voltage / frequency / phases <i>Tensión eléctrica / frecuencia / fases</i>	110 V / 60 Hz / 1 220 V / 50 Hz / 1 220 V / 60 Hz / 1
Power rating <i>Potencia</i>	0,5 HP
Dimensions (H x W x L) <i>Dimensiones (Al x An x L)</i>	465 x 245 x 530 mm
Package size (H x W x L) <i>Dimensiones del embalaje (Al x An x L)</i>	510 x 340 x 560 mm
Net / gross weight <i>Peso neto / bruto</i>	27,10 kg / 29,00 kg
Approximate output <i>Producción aproximada</i>	500 kg/h
Max. beef thickness <i>Espesor máximo de la carne</i>	20 mm
Max. beef Width <i>Ancho máximo de la carne</i>	170 mm
HS code <i>Partida arancelaria</i>	84385000



ABS-HD  
WEBSITE



ABS-HD  
SITIO WEB

ILLUSTRATIVE PHOTO. ACTUAL PRODUCTS AND ACCESSORIES MAY CHANGE.  
FOTO ILUSTRATIVA. PRODUCTOS REALES Y LOS ACCESORIOS PUEDEN CAMBIAR.



In Skymesen you can trust.  
Si es Skymesen, puedes confiar.

9

www.skymesen.com



BRAZILIAN INDUSTRY  
INDUSTRIA BRASILEÑA



## MEAT TENDERIZERS ABLANDADORES DE CARNES

TENDERIZES BEEFS BY BREAKING MEAT'S FIBERS, MAKING IT SOFTER.  
ABLANDAR CARNES DE MANERA RÁPIDA Y EFICIENTE, AUMENTANDO LA PRODUCTIVIDAD Y GANANCIAS DE TU NEGOCIO



BUTCHERY  
CARNICERÍA

### ABN-HD

MEAT TENDERIZER, STAINLESS STEEL, WITH SAFETY SYSTEM, HEAVY DUTY  
ABLANDADOR DE CARNES, INOXIDABLE, CON SISTEMA DE SEGURIDAD, HEAVY DUTY



- Lid with safety switch  
*Tapa con sensor de seguridad*
- Gearbox made of steel  
*Caja de cambios de acero*
- Beef capacity of up to 2 cm thick, 20 cm long  
*Capacidad para carne de res de hasta 2 cm de espesor y 20 cm de ancho*
- Steel gears  
*Engranajes en acero*
- Easily removable roller system  
*Fácil retirada del conjunto de rollos*

#### MEAT STRIP CUTTER KIT: KIT PARA CORTAR FAJITAS:

**KES-ABSHD10**  
MEAT STRIP CUTTER KIT - ABS-HD 10 mm  
KIT PARA CORTAR FAJITAS - ABS-HD 10 MM

**KES-ABSHD12**  
MEAT STRIP CUTTER KIT - ABS-HD 12 mm  
KIT PARA CORTAR FAJITAS - ABS-HD 12 MM

ACCESSORY SOLD SEPARATELY  
ACCESORIO VENDIDO POR SEPARADO

MODEL / MODELO	ABN-HD
Voltage / frequency / phases <i>Tensión eléctrica / frecuencia / fases</i>	110 V / 60 Hz / 1 220 V / 50 Hz / 1 220 V / 60 Hz / 1
Power rating <i>Potencia</i>	0,5 HP
Dimensions (H x W x L) <i>Dimensiones (Al x An x L)</i>	540 x 475 x 240 mm
Package size (H x W x L) <i>Dimensiones del embalaje (Al x An x L)</i>	590 x 510 x 310 mm
Net / gross weight <i>Peso neto / bruto</i>	24,20 kg / 27,100 kg
Approximate output <i>Producción aproximada</i>	500 kg/h
Max. beef thickness <i>Espesor máximo de la carne</i>	20 mm
Max. beef Width <i>Ancho máximo de la carne</i>	200 mm
HS code <i>Partida arancelaria</i>	84385000



In Skymssen you can trust.  
Si es Skymssen, puedes confiar.

10

www.skymssen.com



ILLUSTRATIVE PHOTO. ACTUAL PRODUCTS AND ACCESSORIES MAY CHANGE.  
FOTO ILUSTRATIVA. PRODUCTOS REALES Y LOS ACCESORIOS PUEDEN CAMBIAR.



## MEAT SLICERS CORTADORAS DE CARNES

SLICE DIFFERENT KINDS OF BONELESS MEATS, AS WELL AS BACON AND SAUSAGES  
REBANAR DIFERENTES TIPOS DE CARNES SIN HUESO, ASÍ COMO TOCINO Y SALCHICHAS



BUTCHERY  
CARNICERÍA

### FC-350

MEAT SLICER, STAINLESS STEEL, BLADE 350 MM  
CORTADORA DE CARNE, INOXIDABLE, CUCHILLA 350 MM



## PRECISE CUTS CORTES PRECISOS

The equipment allows a standardization of meat cutting in different thickness, including thin slices.

El equipo permite una estandarización del corte de la carne y lonchas extremadamente finas.

- Thickness regulator  
Regulador de espesor
- Slices of up to 40mm  
Rebanadas de hasta 40mm
- Ideal for steaks, bacon and carpaccio  
Ideal para filetes, tocino, carpaccio y salchichas.
- Perfect for meat skewers and kebabs  
Perfecto para pinchos y brochetas de carne.



**DISC WITH GERMAN TECHNOLOGY**

**DISCO CON TECNOLOGÍA ALEMANA**

Manufactured in Europe, with high quality materials, it provides greater cut precision, keeping the knife sharp for longer.

Fabricado en Europa, con materiales de alta calidad, proporciona una mayor precisión de corte, manteniendo el filo durante más tiempo.

MODEL / MODELO	FC-350
Voltage / frequency / phases Tensión eléctrica / frecuencia / fases	110 V / 60 Hz / 1 220 V / 50 Hz / 1 220 V / 60 Hz / 1
Power rating Potencia	0,5 HP
Consumption Consumo	0,37 kW-h
Dimensions (H x W x L) Dimensiones (Al x An x L)	525 x 750 x 720 mm 525 x 750 x 720 mm 525 x 750 x 760 mm
Package size (H x W x L) Dimensiones del embalaje (Al x An x L)	750 x 865 x 665 mm
Net / gross weight Peso neto / bruto	49,7 kg / 65,00 kg
Disc diameter Diámetro del disco	350 mm
Cutting thickness Espesor de corte	0-40 mm
HS code Partida arancelaria	84385000



**FC-350**  
WEBSITE



**FC-350**  
SITIO WEB

ILLUSTRATIVE PHOTO. ACTUAL PRODUCTS AND ACCESSORIES MAY CHANGE.  
FOTO ILUSTRATIVA. PRODUCTOS REALES Y LOS ACCESORIOS PUEDEN CAMBIAR.



In Skymesen you can trust.  
Si es Skymesen, puedes confiar.

11

www.skymesen.com





## MEAT MIXERS MEZCLADORAS DE CARNE

MIXES MINCED MEAT AND SEASONINGS  
MEZCLAR CARNES Y CONDIMENTOS PARA LLEGAR A LA RECETA IDEAL.



BUTCHERY  
CARNICERÍA

### MMS-501

MEAT MIXER WITH COVER, 50 KG  
MEZCLADORA DE CARNES, CON TAPA, 50 KG



## BOOST YOUR BUSINESS PRODUCTIVITY

### AUMENTE LA PRODUCTIVIDAD DE TU NEGOCIO

Ideal for the preparation of mixed meat for sausages and hamburguers.

Ideal para preparar mezclas para chorizo, hamburguesas y carne de ave condimentada.

- Stainless steel tilting tank**  
Tanque basculante inoxidable
- Easy discharge of processed food**  
Fácil remoción del alimento
- Internal construction in stainless steel AISI 304**  
Construcción interna 100% en acero inoxidable AISI 304
- Perfect for meat skewers and kebabs**  
Perfecto para pinchos y brochetas de carne.
- Lid with safety sensor**  
Sensor de seguridad en la tapa
- Handle to move the unit**  
Manija para facilitar el transporte
- Pulse function**  
Función pulsar



MODEL / MODELO	MMS-501
Voltage / frequency / phases Tensión eléctrica / frecuencia / fases	110/220 V / 60 Hz / 1 220 V / 50 Hz / 1
Power rating Potencia	0,5 HP
Consumption Consumo	0,37 kW-h
Dimensions (H x W x L) Dimensiones (Al x An x L)	1.000 x 390 x 940 mm
Package size (H x W x L) Dimensiones del embalaje (Al x An x L)	1.175 x 530 x 1.060 mm
Net / gross weight Peso neto / bruto	80,00 kg / 105,00 kg
Approximate output Producción aproximada	600 kg/h
Rotation Rotación	50 rpm
Tank capacity Capacidad del tanque	70 L / 50 kg
HS code Partida arancelaria	84385000



MMS-501  
WEBSITE



MMS-501  
SITIO WEB

ILLUSTRATIVE PHOTO. ACTUAL PRODUCTS AND ACCESSORIES MAY CHANGE.  
FOTO ILUSTRATIVA. PRODUCTOS REALES Y LOS ACCESORIOS PUEDEN CAMBIAR.



In Skymssen you can trust.  
Si es Skymssen, puedes confiar.

12

www.skymssen.com



BRAZILIAN INDUSTRY  
INDUSTRIA BRASILEÑA



## MEAT GRINDERS MOLINOS DE CARNES

DESIGNED TO GRIND CHILLED BONELESS MEAT.  
DISEÑADOS PARA MOLER CARNE REFRIGERADA SIN HUESOS.



BUTCHERY  
CARNICERÍA

### PS10

MEAT GRINDER SIZE 10  
MOLINO DE CARNE BOCA 10



## POWER. PRECISION. PERFORMANCE.

### POTENCIA, PRECISIÓN Y RENDIMIENTO

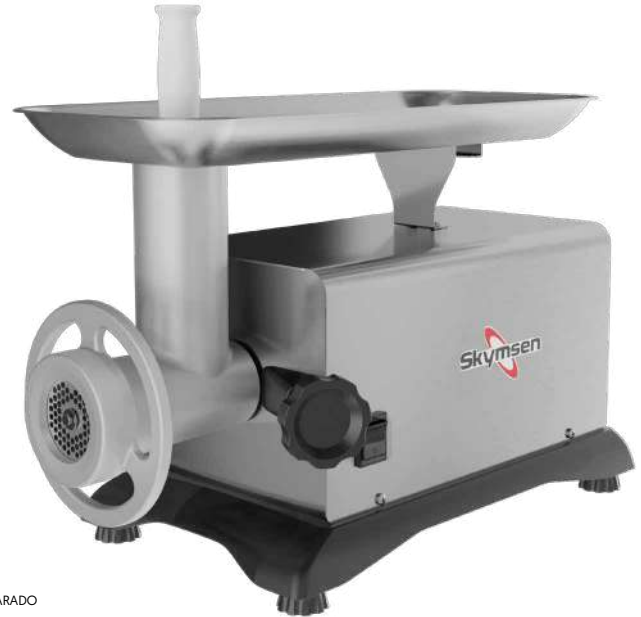
The PS10 Meat Grinder by Skymesen is ideal for everything from small home production to commercial demands in restaurants, farms, and small butcher shops. Designed to grind various types of meat such as beef, pork, chicken, and fish.

El molino de carne PS10 de Skymesen es ideal para atender desde pequeñas producciones domésticas hasta demandas comerciales en restaurantes, fincas y pequeñas carnicerías. Diseñado para moler diversos tipos de carne como res, cerdo, pollo y pescado.



**DISCO 3 mm**  
**DISCO 8 mm**

ACCESSORY SOLD SEPARATELY  
ACCESORIO VENDIDO POR SEPARADO



✓ 0.5 HP dual-voltage motor  
Motor de 0,5 HP bivoltaje

✓ Stainless steel construction  
Construido en acero inoxidable

✓ Easy to clean  
Fácil limpieza

✓ Compact and ergonomic design  
Diseño compacto y ergonómico

✓ Tinned cast iron head  
Boca en hierro fundido estañado

✓ Includes 5 mm plate  
Incluye disco de 5 mm

✓ Stainless steel housing and trays  
Gabinete y bandejas en acero inoxidable

✓ Precision cutting system  
Sistema de corte preciso

MODEL / MODELO	PS10
Voltage / frequency / phases Tensión eléctrica / frecuencia / fases	110 V / 60 Hz / 1 220 V / 50 Hz / 1 220 V / 60 Hz / 1
Power rating Potencia	500 W
Motor power Potencia del motor	0,5 HP-CV
Consumption Consumo	0,37 kW/h
Dimensions (H x W x L) Dimensiones (Al x An x L)	460 x 310 x 580 mm
Package size (H x W x L) Dimensiones del embalaje (Al x An x L)	420 x 370 x 610 mm
Net / gross weight Peso neto / bruto	22,1 kg / 24,5 kg
Approximate output Producción aproximada	100 kg/h
HS code Partida arancelaria	84385000



ILLUSTRATIVE PHOTO. ACTUAL PRODUCTS AND ACCESSORIES MAY CHANGE.  
FOTO ILUSTRATIVA. PRODUCTOS REALES Y ACCESORIOS PUEDEN CAMBIAR.



In Skymesen you can trust.  
Si es Skymesen, puedes confiar.

13

www.skymesen.com





## MEAT GRINDERS MOLINOS DE CARNES

MADE TO GRIND BONELESS BEEF/PORK.  
PARA MOLER CARNE REFRIGERADA O NATURAL, SIN HUESO



BUTCHERY  
CARNICERIA

### PS10 / PS22

MEAT GRINDER 10, STAINLESS STEEL - MEAT GRINDER 22, STAINLESS STEEL  
MOLINO DE CARNE 10, INOXIDABLE - MOLINO DE CARNE 22, INOXIDABLE



- Hardened structure in stainless steel  
*Construcción en acero inoxidable*
- Gearbox with bronze buhing and o-ring sealing  
*Nueva caja de engranajes*
- Robust  
*Robusto*
- Easy cleaning  
*Fácil higienización*

- Wider mouth for easier feeding  
*Boca de alimentación más ancha*
- 5 mm disc included  
*Incluye disco 5mm*
- New tray for higher productivity  
*Nueva bandeja*



**DISCO 3 mm**  
**DISCO 8 mm**

ACCESSORY SOLD SEPARATELY  
ACCESORIO VENDIDO POR SEPARADO

MODEL / MODELO	PS10	PS22
Voltage / frequency / phases <i>Tensión eléctrica / frecuencia / fases</i>	110 V / 60 Hz / 1 220 V / 50 Hz / 1 220 V / 60 Hz / 1	110 V / 60 Hz / 1 220 V / 50 Hz / 1 220 V / 60 Hz / 1
Power rating <i>Potencia</i>	1 HP	2 HP
Dimensions (H x W x L) <i>Dimensiones (Al x An x L)</i>	530 x 325 x 710 mm	530 x 325 x 720 mm
Package size (H x W x L) <i>Dimensiones del embalaje (Al x An x L)</i>	495 x 415 x 800 mm	515 x 415 x 810 mm
Net / gross weight <i>Peso neto / bruto</i>	34,50 kg / 41,40 kg	40,00 kg / 47,50 kg
Approximate output <i>Producción aproximada</i>	200 kg/h	300 kg/h
HS code <i>Partida arancelaria</i>	84385000	84385000



ILLUSTRATIVE PHOTO. ACTUAL PRODUCTS AND ACCESSORIES MAY CHANGE.  
FOTO ILUSTRATIVA. PRODUCTOS REALES Y LOS ACCESORIOS PUEDEN CAMBIAR.



In Skymesen you can trust.  
Si es Skymesen, puedes confiar.

14

www.skymesen.com





## MEAT GRINDERS MOLINOS DE CARNES

MADE TO GRIND BONELESS MEAT  
PARA MOLER CARNE REFRIGERADA O NATURAL, SIN HUESO



BUTCHERY  
CARNICERIA

### PSP98 M

MEAT GRINDER 98, STAINLESS STEEL  
MOLINO DE CARNE 98, INOXIDABLE



- ✓ Robust design  
Nuevo diseño
- ✓ Cast iron mouth with thin coating  
Boca de hierro fundido con baño de estano
- ✓ 5 mm disc included  
Incluye disco de 5 mm
- ✓ Unger B98 System  
Sistema Unger B98
- ✓ 2 HP power rating  
Potencia 2 HP
- ✓ High capacity tray ON / OFF Switch in new location  
Llave ON / OFF con nueva ubicación
- ✓ With pre-cutter  
Con precortador
- ✓ New tray  
Nueva bandeja



**3 mm DISC - 8 mm DISC**  
**DISCO de 3 mm - DISCO de 8 mm**  
ACCESSORY SOLD SEPARATELY  
ACCESORIO VENDIDO POR SEPARADO



**BPF98CPI STAINLESS STEEL MOUTH 98 PROFIX:**  
**MORE HYGIENE AND DURABILITY**  
**BPF98CPI BOCA COMPLETA 98 CP INOXIDABLE**  
**PROFIX: MÁS HIGIENE Y DURABILIDAD**  
ACCESSORY SOLD SEPARATELY  
ACCESORIO VENDIDO POR SEPARADO



MODEL / MODELO	PSP98 M
Voltage / frequency / phases Tensión eléctrica / frecuencia / fases	110 V / 60 Hz / 1 220 V / 50 Hz / 1 220 V / 60 Hz / 1
Power rating Potencia	2 HP
Consumption Consumo	1,47 kW
Dimensions (H x W x L) Dimensiones (Al x An x L)	590 x 400 x 850 mm
Package size (H x W x L) Dimensiones del embalaje (Al x An x L)	600 x 520 x 980 mm
Net / gross weight Peso neto / bruto	61,50 kg / 76,00 kg
Approximate output Producción aproximada	450 kg/h
HS code Partida arancelaria	84385000



PSP98 M  
WEBSITE



PSP98 M  
SITIO WEB

ILLUSTRATIVE PHOTO. ACTUAL PRODUCTS AND ACCESSORIES MAY CHANGE.  
FOTO ILUSTRATIVA. PRODUCTOS REALES Y LOS ACCESORIOS PUEDEN CAMBIAR.



In Skymesen you can trust.  
Si es Skymesen, puedes confiar.

15

www.skymesen.com



BRAZILIAN INDUSTRY  
INDUSTRIA BRASILEÑA



**MEAT GRINDERS WITH FIXED PROTECTION WITH STAINLESS STEEL MOUTH**  
**MOLINOS DE CARNES CON PROTECCIÓN FIJA CON BOCA COMPLETA INOXIDABLE**



MADE TO GRIND BONELESS BEEF/PORK.  
 PARA MOLER CARNE REFRIGERADA O NATURAL, SIN HUESO.

**BUTCHERY**  
 CARNICERÍA

**PS22L**

MEAT GRINDER 22, STAINLESS STEEL WITH STAINLESS STEEL MOUTH  
 MOLINO DE CARNE 22, INOXIDABLE CON BOCA INOXIDABLE



- ☑ Hardened structure in stainless steel  
 Construcción en acero inoxidable
- ☑ Gearbox with bronze bushing and o-ring sealing  
 Nueva caja de engranajes
- ☑ Robust  
 Robusto
- ☑ Easy cleaning  
 Fácil higienización
- ☑ Larger tray for higher productivity  
 Nueva bandeja para alta productividad
- ☑ Wider mouth for easier feeding  
 Boca de alimentación más ancha
- ☑ Stainless steel 5 mm disc included  
 Disco de 5 mm incluido



**DISCO 3 mm**  
**DISCO 8 mm**  
 ACCESSORY SOLD SEPARATELY  
 ACCESORIO VENDIDO POR SEPARADO



MODEL / MODELO	PS22L
Voltage / frequency / phases Tensión eléctrica / frecuencia / fases	110 V / 60 Hz / 1 220 V / 50 Hz / 1 220 V / 60 Hz / 1
Power rating Potencia	2 HP
Consumption Consumo	1,47 kW
Dimensions (H x W x L) Dimensiones (Al x An x L)	530 x 325 x 720 mm
Package size (H x W x L) Dimensiones del embalaje (Al x An x L)	515 x 415 x 810 mm
Net / gross weight Peso neto / bruto	40,00 kg / 47,50 kg
Approximate output Producción aproximada	300 kg/h
HS code Partida arancelaria	84385000



**PS22L**  
 WEBSITE



**PS22L**  
 SITIO WEB

ILLUSTRATIVE PHOTO. ACTUAL PRODUCTS AND ACCESSORIES MAY CHANGE.  
 FOTO ILUSTRATIVA. PRODUCTOS REALES Y LOS ACCESORIOS PUEDEN CAMBIAR.



In Skymssen you can trust.  
 Si es Skymssen, puedes confiar.



**MEAT GRINDERS WITH FIXED PROTECTION WITH STAINLESS STEEL MOUTH**  
**MOLINOS DE CARNES CON PROTECCIÓN FIJA CON BOCA COMPLETA INOXIDABLE**

MADE TO GRIND BONELESS BEEF/PORK.  
 PARA MOLER CARNE REFRIGERADA O NATURAL, SIN HUESO.



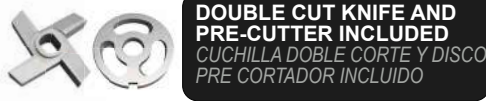
**BUTCHERY**  
**CARNICERÍA**

**PSP98LM**

MEAT GRINDER 98, STAINLESS STEEL, WITH STAINLESS STEEL MOUTH  
 MOLINO DE CARNE 98, INOXIDABLE CON BOCA INOXIDABLE



- ✓ **Hardened structure in stainless steel**  
 Construcción en acero inoxidable
- ✓ **Gearbox with bronze bushing and o-ring sealing**  
 Nueva caja de engranajes
- ✓ **High durability**  
 Alta durabilidad
- ✓ **Easy cleaning**  
 Fácil higienización
- ✓ **Larger tray for higher productivity**  
 Nueva bandeja para alta productividad
- ✓ **Wider mouth for easier feeding**  
 Boca de alimentación más ancha
- ✓ **Stainless steel 5 mm disc included**  
 Disco de 5 mm incluido



MODEL / MODELO	PSP98LM
Voltage / frequency / phases <i>Tensión eléctrica / frecuencia / fases</i>	110 V / 60 Hz / 1 220 V / 50 Hz / 1 220 V / 60 Hz / 1
Power rating <i>Potencia</i>	2 HP
Dimensions (H x W x L) <i>Dimensiones (Al x An x L)</i>	590 x 400 x 850 mm
Package size (H x W x L) <i>Dimensiones del embalaje (Al x An x L)</i>	600 x 520 x 980 mm
Net / gross weight <i>Peso neto / bruto</i>	65,80 kg / 80,30 kg
Approximate output <i>Producción aproximada</i>	450 kg/h
HS code <i>Partida arancelaria</i>	84385000



ILLUSTRATIVE PHOTO. ACTUAL PRODUCTS AND ACCESSORIES MAY CHANGE.  
 FOTO ILUSTRATIVA. PRODUCTOS REALES Y LOS ACCESORIOS PUEDEN CAMBIAR.



In Skymesen you can trust.  
 Si es Skymesen, puedes confiar.



## HOMOGENIZERS HOMOGENEIZADORES

THEY MIX AND GRIND LARGE QUANTITIES OF MEAT, INCREASING PRODUCTIVITY, MAKING THE MEAT MORE HOMOGENEOUS, AND REDUCING VISIBLE FAT.  
MEZCLAN Y MUELEN GRANDES CANTIDADES DE CARNE, AUMENTANDO LA PRODUCTIVIDAD, HACIENDO LA CARNE MÁS HOMOGÉNEA Y REDUCIENDO LA GRASA APARENTE



BUTCHERY  
CARNICERÍA

### HS-22SC / HS-22CC

Stainless Steel Meat Grinder Homogenizers, #22 Stainless Steel Head Without Stand and #22 Stainless Steel Head, With Stand.  
Moldeadores Homogeneizadores de Carne de Acero Inoxidable, Boca 22 de Acero Inoxidable, Sin Soporte y Boca 22 de Acero Inoxidable, Con Soporte.



## PERFECT MEAT IN SECONDS CARNES PERFECTAS EN SEGUNDOS

With a compact size and high power, it delivers much more productivity. Its automatic operation makes the process faster and safer, and the homogenization system adds value to the product, making it essential for self-service sales. Ideal para preparar mezclas para chorizo, hamburguesas y carne de ave condimentada.

Con un tamaño compacto y gran potencia, ofrece mucha más productividad. Su funcionamiento automático hace que el proceso sea más rápido y seguro, y el sistema de homogeneización agrega valor al producto, siendo indispensable para la venta en autoservicio.

✓ Stainless steel construction  
Construcción en acero inoxidable

✓ Micro-cast stainless steel head and worm  
Boca y sinfín en acero inoxidable microfundido

✓ Safety sensor on the lid  
Sensor de seguridad en la tapa

✓ 16 kg capacity hopper  
Tolva con capacidad de 16 kg

✓ Intuitive control panel  
Panel intuitivo

✓ Includes 3 mm and 5 mm discs  
Incluye discos de 3 mm y 5 mm

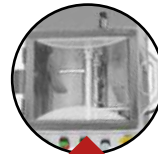


8 mm DISC  
DISCO 8 mm

ACCESSORY SOLD SEPARATELY  
ACCESORIO VENDIDO POR SEPARADO



Tray support included  
model HS22CC  
Soporte para bandeja  
incluido modelo HS22CC



Transparent lid for  
internal viewing  
Tapa transparente para  
visualización interna



Foot pedal activation  
on both models  
Pedal de accionamiento  
en ambos modelos.

PATENTED  
PATENTADO



Foot pedal activation  
on both models  
Pedal de accionamiento  
en ambos os modelos

MODEL / MODELO	HS-22SC	HS-22CC
Voltage / frequency / phases Tensión eléctrica / frecuencia / fases	220 V / 60 Hz / 1 220 V / 60 Hz / 3 380 V / 60 Hz / 3	220 V / 60 Hz / 1 220 V / 60 Hz / 3 380 V / 60 Hz / 3
Power rating Potencia	1472-246 W	1472-246 W
Motor power Potencia del motor	2 – 0,33 HP-CV	2 – 0,33 HP-CV
Consumption Consumo	1,72 KW/h	1,72 KW/h
Dimensions (H x W x L) Dimensiones (Al x An x L)	625 x 480 x 990 mm	1255 x 480 x 990 mm
Package size (H x W x L) Dimensiones del embalaje (Al x An x L)	800 x 585 x 1160 mm	1460 x 579 x 1154 mm
Net / gross weight Peso neto / bruto	96 kg / 121 kg	115 kg / 146 kg
Approximate output Producción aproximada	600 kg/h	600 kg/h
Hopper Capacity Capacidad de la Tolva	22 L / 16 kg	22 L / 16 kg
HS code Partida arancelaria	84385000	84385000



HS-22SC  
WEBSITE



HS-22CC  
WEBSITE



HS-22SC  
SITIO WEB



HS-22CC  
SITIO WEB



In Skymssen you can trust.  
Si es Skymssen, puedes confiar.

18

www.skymssen.com



ILLUSTRATIVE PHOTO. ACTUAL PRODUCTS AND ACCESSORIES MAY CHANGE.  
FOTO ILUSTRATIVA. PRODUCTOS REALES Y ACCESORIOS PUEDEN CAMBIAR.



## MEAT GRINDERS MOLINOS DE CARNES

MADE TO GRIND BONELESS MEAT  
PARA MOLER CARNE REFRIGERADA O NATURAL, SIN HUESO



BUTCHERY  
CARNICERÍA

### HS-98

MEAT GRINDER 98, STAINLESS STEEL  
MOLINO DE CARNE 98, INOXIDABLE



### MORE THAN A MEAT GRINDER MÁS QUE UN MOLINO DE CARNE

Perfect for those who work with trays and self-service counters. Adds quality and productivity.

Perfecto para quienes trabajan con bandejas y mostradores de autoservicio y cadenas de hamburguesas. Añade calidad y productividad.

- ✓ Grind faster  
*Moler más rápido*
- ✓ Improve product presentation  
*Mejor la presentación del producto*
- ✓ 3 mm and 5 mm discs included  
*Discos de 3 mm y 5 mm inclusos*
- ✓ Leaves the operator free for other tasks  
*Deja el operador libre para otras tareas*
- ✓ Reduces apparent fat  
*Perfecta mezcla de grasa*

PATENTED  
PATENTADO



Foot pedal activation  
on both models  
*Pedal de accionamiento  
en ambos os modelos*



Robust and durable, all  
stainless steel  
*Robusto y duradero, todo de  
acero inoxidable*



Stand with drawer  
to hold boxes  
*Caballote con cajón  
para sujetar bandejas*



Security lock  
system on the cover  
*Switch de seguridad en  
la tapa*



8 mm DISC  
DISCO 8 mm  
ACCESSORY SOLD SEPARATELY  
ACCESORIO VENDIDO POR SEPARADO

FOOT PEDAL SWITCH  
PEDAL POSICIONADOR INCLUSO

MODEL / MODELO	HS-98
Voltage / frequency / phases <i>Tensión eléctrica / frecuencia / fases</i>	220 V / 50 Hz / 3 220 V / 60 Hz / 3 380 V / 50 Hz / 3 380 V / 60 Hz / 3
Power rating <i>Potencia</i>	3-0,5 HP
Dimensions (H x W x L) <i>Dimensiones (Al x An x L)</i>	1.300 x 520 x 1.200 mm
Package size (H x W x L) <i>Dimensiones del embalaje (Al x An x L)</i>	1.500 x 680 x 1.330 mm
Net / gross weight <i>Peso neto / bruto</i>	183,00 kg / 203,00 kg
Approximate output <i>Producción aproximada</i>	900 kg/h
Hopper Capacity <i>Capacidad de la Tolva</i>	41 L / 31 kg
HS code <i>Partida arancelaria</i>	84385000



HS-98  
WEBSITE



HS-98  
SITIO WEB

ILLUSTRATIVE PHOTO. ACTUAL PRODUCTS AND ACCESSORIES MAY CHANGE.  
FOTO ILUSTRATIVA. PRODUCTOS REALES Y ACCESORIOS PUEDEN CAMBIAR.



In Skymesen you can trust.  
Si es Skymesen, puedes confiar.

19

www.skymesen.com



BRAZILIAN INDUSTRY  
INDUSTRIA BRASILEÑA



## TABLE BAND SAWS SIERRAS DE BANCADA PARA HUESOS

TABLE BAND SAWS FOR CUTTING SMALLER PORTIONS OF MEAT WITHOUT BONES  
SIERRAS PARA CORTAR CARNE CON HUESO, PESCADO O AVES, HASTA -5°C.



BUTCHERY  
CARNICERÍA

### SB / SBL

TABLE BAND SAW, BLADE 1.740 MM / 68,5" - TABLE BAND SAW, STAINLESS STEEL, WITH CUT - REGULATOR, BLADE 1.740 MM / 68,5"  
SIERRA DE BANCADA PARA HUESOS, CINTA 1.740 MM / 68,5" - SIERRA DE BANCADA PARA HUESOS, INOXIDABLE, CON REGULADOR DE CORTE, CINTA 1.740 MM / 68,5"



SB

### PERFECT SIZE TAMAÑO IDEAL

Compact and powerful saws, ideal for butcheries, mini markets, steakhouses and similars.

Sierras compactas y potentes, ideales para carnicerías, pescaderías, asadores de carne y otros

- High cutting speed: 600 m/min  
Alta velocidad de corte: 600 m/min
- Safety system  
Sistema de seguridad
- Large stationary table  
Mesa fija amplia



SBL

### DOOR WITH MAGNETIC LOCK CIERRE MAGNÉTICO

- Painted carbon steel structure  
Estructura de acero carbono pintado

- Includes one blade on the machine and an extra blade as a spare  
Una cinta incorporada y otra para repuesto

- Stainless steel structure  
Estructura de acero inoxidable

MODEL / MODELO	SB	SBL
Voltage / frequency / phases Tensión eléctrica / frecuencia / fases	110V / 60 Hz / 1 220 V / 50 Hz / 1 220 V / 60 Hz / 1	110V / 60 Hz / 1 220 V / 50 Hz / 1 220 V / 60 Hz / 1
Power rating Potencia	0,75 HP	0,75 HP
Dimensions (H x W x L) Dimensiones (Al x An x L)	895 x 550 x 520 mm	895 x 550 x 520 mm
Package size (H x W x L) Dimensiones del embalaje (Al x An x L)	1.070 x 625 x 675 mm	1.070 x 625 x 675 mm
Net / gross weight Peso neto / bruto	37,40 kg / 53,70 kg	37,40 kg / 53,70 kg
Cutting clearance (HxW) Área de corte (Al x An)	170 x 170 mm	170 x 170 mm
Table dimensions (WxL) Dimensiones de la mesa (An x L)	450 x 500 mm	450 x 500 mm
Blade length Longitud de la cinta	1.740 mm	1.740 mm
Blade speed Velocidad de la cinta	600 m/min 500 m/min 600 m/min	600 m/min 500 m/min 600 m/min
HS code Partida arancelaria	84659190	84659190



SB  
WEBSITE



SBL  
WEBSITE



SB  
SITIO WEB



SBL  
SITIO WEB

ILLUSTRATIVE PHOTO. ACTUAL PRODUCTS AND ACCESSORIES MAY CHANGE.  
FOTO ILUSTRATIVA. PRODUCTOS REALES Y LOS ACCESORIOS PUEDEN CAMBIAR.



In Skymesen you can trust.  
Si es Skymesen, puedes confiar.

20

www.skymesen.com



BRAZILIAN INDUSTRY  
INDUSTRIA BRASILEIRA



## BAND SAWS SIERRAS PARA HUESOS

DESIGNED TO MAKE PRECISE CUTS OF DIFFERENT MEATS, AND MEAT WITH BONE.  
SIERRAS PARA CORTAR CARNE CON HUESO, PESCADO O AVES, HASTA -5°C



BUTCHERY  
CARNICERÍA

### SF-218 / SL-218

BAND SAW, WITH CUT REGULATOR, BLADE 2.180 mm / 86" BAND SAW, STAINLESS STEEL, CUT REGULATOR, BLADE 2.180 mm / 86"  
SIERRA PARA HUESOS, CON REGULADOR DE CORTE, CINTA 2.180 mm / 86" SIERRA PARA HUESOS, INOXIDABLE, REGULADOR DE CORTE, CINTA 2.180 mm / 86"



- ✓ Blade length: 2.180 mm (86")  
Longitud de la cinta: 2.180 mm (86")
- ✓ Powerful 1,5 HP motor  
Potencia del motor de 1,5 HP
- ✓ Removable door for easy cleaning  
Puerta removible para fácil higienización
- ✓ Wheel and blade scrapers  
Limpiadores de cinta y volante
- ✓ Cut regulator  
Regulador espesor de corte
- ✓ Low maintenance cost  
Bajo costo de mantenimiento
- ✓ One blade on the machine and an extra blade for spare  
Una cinta incorporada y otra para repuesto

#### STATIONARY TABLE MESA FIJA



MODEL / MODELO	SF-218	SL-218
Voltage / frequency / phases Tensión eléctrica / frecuencia / fases	110V / 60 Hz / 1 220 V / 50 Hz / 1 220 V / 60 Hz / 1	110V / 60 Hz / 1 220 V / 50 Hz / 1 220 V / 60 Hz / 1
Power rating Potencia	1,5 HP	1,5 HP
Dimensions (H x W x L) Dimensiones (Al x An x L)	1.540 x 630 x 645 mm	1.540 x 630 x 645 mm
Package size (H x W x L) Dimensiones del embalaje (Al x An x L)	1.700 x 740 x 750 mm	1.700 x 740 x 750 mm
Net / gross weight Peso neto / bruto	56,00 kg / 83,00	56,00 kg / 83,00
Cutting clearance (HxW) Área de corte (Al x An)	230 x 190 mm	230 x 190 mm
Table dimensions (WxL) Dimensiones de la mesa (An x L)	570 x 600 mm	570 x 600 mm
Blade length Longitud de la cinta	2.180 mm	2.180 mm
Blade speed Velocidad de la cinta	900 m/min 700 m/min 900 m/min	901 m/min 700 m/min 900 m/min
HS code Partida arancelaria	84659190	84659190



SF-218  
WEBSITE



SL-218  
WEBSITE



SF-218  
SITIO WEB



SL-218  
SITIO WEB

ILLUSTRATIVE PHOTO. ACTUAL PRODUCTS AND ACCESSORIES MAY CHANGE.  
FOTO ILUSTRATIVA. PRODUCTOS REALES Y LOS ACCESORIOS PUEDEN CAMBIAR.



In Skymesen you can trust.  
Si es Skymesen, puedes confiar.

21

www.skymesen.com



BRAZILIAN INDUSTRY  
INDUSTRIA BRASILEIRA



## BAND SAWS SIERRAS PARA HUESOS

DESIGNED TO MAKE PRECISE CUTS OF DIERENT MEATS, AND MEAT WITH BONE.  
SIERRA DISEÑADA PARA CORTAR CON PRECISIÓN VARIOS TIPOS DE CARNES, AL NATURAL O CONGELADAS HASTA -5°C.



BUTCHERY  
CARNICERÍA

### SF-282 / SL-282

BAND SAW, WITH MOVABLE TABLE, CUT REGULATOR, BLADE 2.820 mm / 111" BAND SAW, STAINLESS STEEL, WITH MOVABLE TABLE, CUT REGULATOR, BLADE 2.820 mm / 111"  
SIERRA PARA HUESOS, CON MESA MÓVIL, REGULADOR DE CORTE, CINTA 2.820 mm / 111" SIERRA PARA HUESOS, INOXIDABLE, CON MESA MÓVIL, REGULADOR DE CORTE, CINTA 2.820 mm / 111"



- ✓ Available in two versions: SF-282 (Epoxy painted carbon steel structure) and SL-282 (Stainless steel structure)  
*Disponibile en dos versiones: SF-282 (acero carbono pintura epóxica) y SL-282 (acero inoxidable)*
- ✓ Removable door for easy cleaning  
*Puerta removible para fácil higienización*
- ✓ Wheel and blade scrappers  
*Limpiadores de cinta y volante*
- ✓ Cut regulator  
*Regulador espesor de corte*
- ✓ 2820 mm (111") blade with 6 teeth per inch  
*Cinta de banda 2.820 mm (111") con 6 dientes por pulgada*
- ✓ Powerful 2 HP motor  
*Potente motor de 2 HP*
- ✓ Since august/2024 the blade speed was increased  
*Desde agosto/2024 aumentado la velocidad de la cinta*

**SLIDING TABLE  
(REMOVABLE FOR CLEANING)  
MESA MÓVIL  
REMOVABLE DOOR FOR EASY**



MODEL / MODELO	SF-282	SL-282
Voltage / frequency / phases <i>Tensión eléctrica / frecuencia / fases</i>	110V / 60 Hz / 1 220 V / 50 Hz / 1 220 V / 60 Hz / 1	110V / 60 Hz / 1 220 V / 50 Hz / 1 220 V / 60 Hz / 1
Power rating <i>Potencia</i>	2 HP	2 HP
Dimensions (H x W x L) <i>Dimensiones (Al x An x L)</i>	1.675 x 850 x 870 mm	1.675 x 850 x 870 mm
Package size (H x W x L) <i>Dimensiones del embalaje (Al x An x L)</i>	1.910 x 1.030 x 1.030 mm	1.910 x 1.030 x 1.030 mm
Net / gross weight <i>Peso neto / bruto</i>	75,00 kg / 102,00 kg	75,00 kg / 101,00 kg
Cutting clearance (HxW) <i>Área de corte (Al x An)</i>	380 x 230 mm	380 x 230 mm
Table dimensions (WxL) <i>Dimensiones de la mesa (An x L)</i>	695 x 805 mm	695 x 805 mm
Blade length <i>Longitud de la cinta</i>	2.820 mm	2.820 mm
Blade speed <i>Velocidad de la cinta</i>	900 m/min (15 m/s) 800 m/min (13 m/s) 900 m/min (15 m/s)	900 m/min (15 m/s) 800 m/min (13 m/s) 900 m/min (15 m/s)
HS code <i>Partida arancelaria</i>	84659190	84659190



ILLUSTRATIVE PHOTO. ACTUAL PRODUCTS AND ACCESSORIES MAY CHANGE.  
FOTO ILUSTRATIVA. PRODUCTOS REALES Y LOS ACCESORIOS PUEDEN CAMBIAR.



In Skymssen you can trust.  
Si es Skymssen, puedes confiar.

22

www.skymssen.com



BRAZILIAN INDUSTRY  
INDUSTRIA BRASILEIRA



## BAND SAWS SIERRAS PARA HUESOS

DESIGNED TO MAKE PRECISE CUTS OF DIFFERENT MEATS, AND MEAT WITH BONE.  
SIERRA DISEÑADA PARA CORTAR CON PRECISIÓN VARIOS TIPOS DE CARNES CON HUESO, AL NATURAL O CONGELADAS HASTA -5°C.



BUTCHERY  
CARNICERÍA

### SF-295 / SL-295

BAND SAW, WITH MOVABLE TABLE, CUT REGULATOR, BLADE 2.950 mm / 116" BAND SAW, STAINLESS STEEL, WITH MOVABLE TABLE, CUT REGULATOR, BLADE 2.950 mm / 116"  
SIERRA PARA HUESOS, CON MESA MÓVIL, REGULADOR DE CORTE, CINTA 2.950 mm / 116" SIERRA PARA HUESOS, INOXIDABLE, CON MESA MÓVIL, REGULADOR DE CORTE, CINTA 2.950 mm / 116"



- ✓ Removable door for easy cleaning  
*Puerta removible para fácil higienización*
- ✓ Wheel and blade scrappers  
*Limpiadores de cinta y volante*
- ✓ Cut regulator  
*Regulador espesor de corte*
- ✓ 2.950 mm (116") blade with 3 teeth per inch  
*Cinta de banda 2.950 mm (116")  
con 3 dientes por pulgada*
- ✓ Powerful 2 HP motor  
*Potente motor de 2 HP*
- ✓ Sliding Table  
*Mesa móvil*
- ✓ Since august/2024 the blade speed was increased  
*Desde agosto/2024 aumentado la  
velocidade de la cinta*



MODEL / MODELO	SF-295	SL-295
Voltage / frequency / phases <i>Tensión eléctrica / frecuencia / fases</i>	110V / 60 Hz / 1 220 V / 50 Hz / 1 220 V / 60 Hz / 1	110V / 60 Hz / 1 220 V / 50 Hz / 1 220 V / 60 Hz / 1
Power rating <i>Potencia</i>	2 HP	2 HP
Dimensions (H x W x L) <i>Dimensiones (Al x An x L)</i>	1.740 x 850 x 870 mm	1.740 x 850 x 870 mm
Package size (H x W x L) <i>Dimensiones del embalaje (Al x An x L)</i>	1.910 x 1.030 x 1.030 mm	1.910 x 1.030 x 1.030 mm
Net / gross weight <i>Peso neto / bruto</i>	75,00 kg / 102,00 kg	75,00 kg / 101,00 kg
Cutting clearance (HxW) <i>Área de corte (Al xAn)</i>	440 x 230 mm	440 x 230 mm
Table dimensions (WxL) <i>Dimensiones de la mesa (An x L)</i>	695 x 805 mm	695 x 805 mm
Blade length <i>Longitud de la cinta</i>	2.950 mm	2.950 mm
Blade speed <i>Velocidad de la cinta</i>	900 m/min (15 m/s) 800 m/min (13 m/s) 900 m/min (15 m/s)	900 m/min (15 m/s) 800 m/min (13 m/s) 900 m/min (15 m/s)
HS code <i>Partida arancelaria</i>	84659190	84659190



SF-295  
WEBSITE



SL-295  
WEBSITE



SF-295  
SITIO WEB



SL-295  
SITIO WEB

ILLUSTRATIVE PHOTO. ACTUAL PRODUCTS AND ACCESSORIES MAY CHANGE.  
FOTO ILUSTRATIVA. PRODUCTOS REALES Y LOS ACCESORIOS PUEDEN CAMBIAR.



In Skymssen you can trust.  
Si es Skymssen, puedes confiar.

23

www.skymssen.com



BRAZILIAN INDUSTRY  
INDUSTRIA BRASILEIRA



## BAND SAWS SIERRAS PARA HUESOS

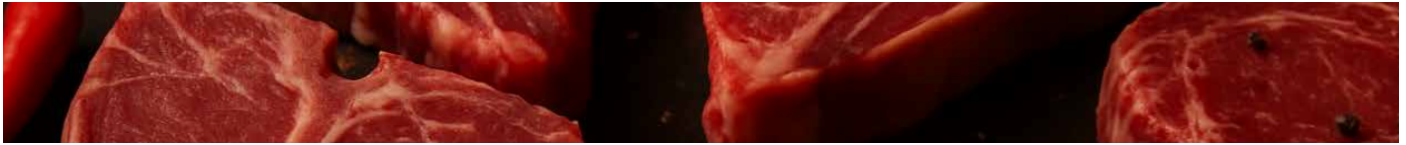
DESIGNED TO CUT MEAT AND MEAT WITH BONE.  
DISEÑADO PARA REALIZAR CORTES PRECISOS DE DIFERENTES CARNES.



BUTCHERY  
CARNICERÍA

### SFL-282 HD / SFL-295 HD

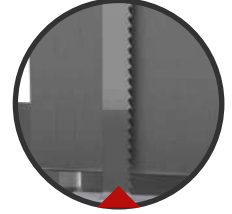
BAND SAW, STAINLESS STEEL, WITH MOVABLE TABLE, CUT REGULATOR, BLADE 2.820 mm (111") / 2.950 mm (116"), HEAVY DUTY  
SIERRA PARA HUESOS, INOXIDABLE, CON MESA MÓVIL, REGULADOR DE CORTE, CINTA 2.820mm (111") / 2.950 mm (116"), HEAVY DUTY



- ✓ Motor 2HP  
*Motor 2HP*
- ✓ Door with safety system  
*Puerta con sensores de seguridad*
- ✓ Hardened structure  
*Construcción en acero inoxidable*
- ✓ Wheel and blade scrapers  
*Limpiadores de cinta y volante*
- ✓ Handle for cutting height adjustment  
*Ajuste de la altura de corte*
- ✓ Large table and cutting clearance  
*Mesa y área de corte de grande dimensión*
- ✓ Movable table with smooth sliding and lock  
*Mesa móvil con deslizamiento suave y traba*
- ✓ Removable door  
*Puerta removible*
- ✓ Easy cleaning  
*Fácil limpieza*



Easy blade  
tension control  
*Fácil calibrado  
tensión de la cinta*



#### BLADE CINTA BANDA

4 teeth per inch  
(SFL-282HD)  
3 teeth per inch  
(SFL-295HD)

4 dientes por pulgada  
(SFL-282HD)  
3 dientes por pulgada  
(SFL-295HD)



MODEL / MODELO	SFL-282HD	SFL-295HD
Voltage / frequency / phases <i>Tensión eléctrica / frecuencia / fases</i>	110V / 60 Hz / 1 220 V / 50 Hz / 1 220 V / 60 Hz / 1	110V / 60 Hz / 1 220 V / 50 Hz / 1 220 V / 60 Hz / 1
Power rating <i>Potencia</i>	2 HP	2 HP
Dimensions (H x W x L) <i>Dimensiones (Al x An x L)</i>	1.900 x 900 x 980 mm	1.965 x 900 x 980 mm
Package size (H x W x L) <i>Dimensiones del embalaje (Al x An x L)</i>	2.110 x 1.080 x 1.100 mm	2.110 x 1.080 x 1.100 mm
Net / gross weight <i>Peso neto / bruto</i>	129,00 kg / 178,00 kg	132,00 kg / 181,00 kg
Cutting clearance (HxW) <i>Área de corte (Al xAn)</i>	350 x 330 mm	410 x 330 mm
Table dimensions (WxL) <i>Dimensiones de la mesa (An x L)</i>	870 x 810 mm	870 x 810 mm
Blade length <i>Longitud de la cinta</i>	2.820 mm	2.950 mm
Blade speed <i>Velocidad de la cinta</i>	900 m/min (15 m/s) 700 m/min (12 m/s) 900 m/min (15 m/s)	900 m/min (15 m/s) 700 m/min (12 m/s) 900 m/min (15 m/s)
HS code <i>Partida arancelaria</i>	84659190	84659190



ILLUSTRATIVE PHOTO. ACTUAL PRODUCTS AND ACCESSORIES MAY CHANGE.  
FOTO ILUSTRATIVA. PRODUCTOS REALES Y LOS ACCESORIOS PUEDEN CAMBIAR.



In Skymesen you can trust.  
Si es Skymesen, puedes confiar.

24

www.skymesen.com





## BAND SAWS MOLINOS DE CARNES

MADE TO GRIND BONELESS MEAT  
PARA MOLER CARNE REFRIGERADA O NATURAL, SIN HUESO



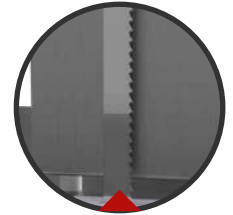
BUTCHERY  
CARNICERÍA

### SFL-315HD

BAND SAW, STAINLESS STEEL, WITH MOVABLE TABLE, CUT REGULATOR, BLADE 3.150 / (124"), HEAVY DUTY  
SIERRA PARA HUESOS, INOXIDABLE, CON MESA MÓVIL, REGULADOR DE CORTE, CINTA 3.150mm / (124"), HEAVY DUTY



- ✓ Motor 2HP  
*Motor 2HP*
- ✓ Door with safety system  
*Puerta con sensores de seguridad*
- ✓ Hardened structure  
*Construcción en acero inoxidable*
- ✓ Wheel and blade scrapers  
*Limpiadores de cinta y volante*
- ✓ Handle for cutting height adjustment  
*Ajuste de la altura de corte*
- ✓ Large table and cutting clearance  
*Mesa y área de corte de grande dimensión*
- ✓ Movable table with smooth sliding and lock  
*Mesa móvil con deslizamiento suave y traba*
- ✓ Removable door  
*Puerta removible*
- ✓ Easy cleaning  
*Fácil limpieza*



#### BLADE CINTA BANDA

4 teeth per inch  
4 dientes por pulgada



Easy blade  
tension control  
Fácil calibrado  
tension de la cinta

MODEL / MODELO	SFL-315HD
Voltage / frequency / phases <i>Tensión eléctrica / frecuencia / fases</i>	110V / 60 Hz / 1 220 V / 50 Hz / 1 220 V / 60 Hz / 1
Power rating <i>Potencia</i>	2 HP
Dimensions (H x W x L) <i>Dimensiones (Al x An x L)</i>	2.000 x 970 x 1.050 mm
Package size (H x W x L) <i>Dimensiones del embalaje (Al x An x L)</i>	2.100 x 1.090 x 1.170 mm
Net / gross weight <i>Peso neto / bruto</i>	141,00 kg / 204,00 kg
Cutting clearance (HxW) <i>Área de corte (Al x An)</i>	380 x 380 mm
Table dimensions (WxL) <i>Dimensiones de la mesa (An x L)</i>	930 x 880 mm
Blade length <i>Longitud de la cinta</i>	3.150 mm
Blade speed <i>Velocidad de la cinta</i>	900 m/min (15 m/s) 700 m/min (12 m/s) 900 m/min (15 m/s)
HS code <i>Partida arancelaria</i>	84659190



SFL-315HD  
WEBSITE



SFL-315HD  
SITIO WEB

ILLUSTRATIVE PHOTO. ACTUAL PRODUCTS AND ACCESSORIES MAY CHANGE.  
FOTO ILUSTRATIVA. PRODUCTOS REALES Y LOS ACCESORIOS PUEDEN CAMBIAR.



In Skymesen you can trust.  
Si es Skymesen, puedes confiar.

25

www.skymesen.com



BRAZILIAN INDUSTRY  
INDUSTRIA BRASILEIRA



## **SLICER - CORTADORA DE FIAMBRES**

For slicing cold cuts, we offer a complete line of automatic and semi-automatic slicers. These are robust, efficient, and easy-to-clean machines, equipped with safety devices to ensure secure operation.

*Para el corte de fiambres, ofrecemos una línea completa de cortadoras automáticas y semiautomáticas. Son equipos robustos, eficientes y fáciles de limpiar, equipados con dispositivos de seguridad que garantizan un uso seguro.*



## AUTOMATIC SLICER CORTADORAS DE FIAMBRES AUTOMÁTICAS

THEY SLICE CHEESES AND SAUSAGES WITH PRECISION, FEATURE A POWERFUL MOTORIZED BLADE AND A SMOOTH AUTOMATIC SLIDING CAR.  
CORTA CON PRECISIÓN QUESOS Y FIAMBRES, CON CUCHILLA MOTORIZADA Y DESLIZAMIENTO AUTOMÁTICO DEL CARRO.



SLICER  
CORTADOR DE  
FIAMBRES

### FA-300

SLICER, STAINLESS STEEL, BLADE 300 mm  
CORTADORA DE FIAMBRES, INOXIDABLE, CUCHILLA 300 mm



## PRECISION AND UNIFORMITY PRECISIÓN Y UNIFORMIDAD

Manufactured to a high standard, providing easy cleaning and great durability, reducing the amount of waste from processed products.

*Fabricados con un alto estándar, proporcionando una fácil limpieza y gran durabilidad, reduciendo la cantidad de desperdicios de los productos procesados.*

- Resistant and durable  
*Resistente y duradero*
- 38 slices per minute  
*38 rebanadas por minuto*
- High cutting quality  
*Alta calidad de corte*
- Aluminum and stainless steel structure  
*Estructura de aluminio y acero inoxidable*
- Extremely thin slices from 0 to 3 mm  
*Rebanadas extremadamente finas hasta 3 mm*



FRONT VIEW  
VISTA FRONTAL



SHARPENING  
SISTEMA DE AFILADO



SIDE VIEW  
VISTA LATERAL

BLADE MADE WITH  
GERMAN TECHNOLOGY  
CUCHILLA CON TECNOLOGÍA  
ALEMÁN

MODEL / MODELO	FA-300
Voltage / frequency / phases <i>Tensión eléctrica / frecuencia / fases</i>	110 V / 60 Hz / 1 220 V / 50 Hz / 1 220 V / 60 Hz / 1
Power rating <i>Potencia</i>	0,33 HP - CV
Dimensions (H x W x L) <i>Dimensiones (Al x An x L)</i>	645 x 610 x 660 mm
Package size (H x W x L) <i>Dimensiones del embalaje (Al x An x L)</i>	830 x 750 x 790 mm
Net / gross weight <i>Peso neto / bruto</i>	38,60 kg / 51,20 kg
Cutting dimensions (H x W) <i>Dimensiones de corte (Al x An)</i>	190 x 180 mm
Slices per minute <i>Rebanadas por minuto</i>	38
Disc diameter <i>Diámetro del disco</i>	300 mm
HS code <i>Partida arancelaria</i>	84385000



FA-300  
WEBSITE



FA-300  
SITIO WEB



In Skymssen you can trust.  
Si es Skymssen, puedes confiar.

27

www.skymssen.com



ILLUSTRATIVE PHOTO. ACTUAL PRODUCTS AND ACCESSORIES MAY CHANGE.  
FOTO ILUSTRATIVA. PRODUCTOS REALES Y ACCESORIOS PUEDEN CAMBIAR.



## BAR AND RESTAURANT - BAR Y RESTAURANTE

In our Bar and Restaurant line, we offer a wide range of essential equipment for the foodservice industry, ensuring efficient and safe production. In addition to a skilled team, some specific items are necessary to set up a bar or restaurant, such as: cutters, potato, onion, and garlic peelers, juice extractors, juice centrifuges, fryers, mixers, professional blenders, food processors, graters, pizza dough sheeters, deck ovens, and much more.

*En nuestra línea de Bar y Restaurante, presentamos una amplia gama de equipos imprescindibles para el sector de foodservice, que garantizan una producción eficiente y segura. Además de un equipo de profesionales, algunos elementos específicos son necesarios para montar un bar o restaurante, tales como: cutters, peladoras de patatas, cebollas y ajos, extractores de zumos, centrifugadoras de zumos, freidoras, batidoras, licuadoras profesionales, procesadores de alimentos, ralladores, laminadoras de masa para pizza, hornos de solera y mucho más.*



## CUTTER PROCESADORA CUTTER

EFFICIENT AND ROBUST, THE CUTTER IS A VERSATILE TOOL THAT ALLOWS MULTIPLE KITCHEN PREPARATIONS.  
ROBUSTO, EFICIENTE, ES DEFINITIVAMENTE EL AYUDANTE DE COCINA MÁS VERSÁTIL PARA TU NEGÓCIO.



BAR AND  
RESTAURANT  
BAR Y RESTAURANTE

### CR-4L / CR-8L

STAINLESS STEEL CUTTER 4 AND 8 LITERS, SCRAPER (OPTIONAL)  
CUTTER INOXIDABLE 4 Y 8 LITROS, BRAZO RASCADOR (OPCIONAL)



## SAVE TIME IN YOUR KITCHEN AHORRA TIEMPO EN TU COCINA

The Cutter has plenty of power to grind meat and chop nuts and various types of vegetables. It also prepares pâtés, purées, spreads, sauces, and a wide variety of recipes.

*El Cutter tiene potencia de sobra para picar carne y triturar frutos secos y diversos tipos de verduras. Además, también prepara patés, purés, pastas, salsas y una gran variedad de recetas.*

- ✓ Scrapper Kit (optional)  
*Kit brazo rascador (opcional)*
- ✓ Doser with plug allows the pouring of ingredients  
*Dosificador con tapa para agregar ingredientes*
- ✓ Safety Sensor shuts down the machine when the lid is opened  
*Sensor de seguridad en la tapa*
- ✓ Pulse Button  
*Tecla pulsar*
- ✓ Stainless steel bowl  
*Olla de inoxidable*



**See-through lid**  
*Tapa de policarbonato*



**Scrapper Kit (optional)**  
*Kit rascador (opcional)*



**Cooked meat shredder blade (optional)**  
*Cuchilla deshuladora de carnes (opcional)*



**Prepares Peanut Butter**  
*Perfecto para hacer crema de maní*



MODEL / MODELO	CR-4L	CR-8L
Voltage / frequency / phases <i>Tensión eléctrica / frecuencia / fases</i>	110V / 60 Hz / 1 220 V / 50 Hz / 1 220 V / 60 Hz / 1	110V / 60 Hz / 1 220 V / 50 Hz / 1 220 V / 60 Hz / 1
Power rating <i>Potencia</i>	0,5 HP	1 HP
Dimensions (H x W x L) <i>Dimensiones (Al x An x L)</i>	465 x 265 x 275 mm	525 x 320 x 335 mm
Package size (H x W x L) <i>Dimensiones del embalaje (Al x An x L)</i>	530 x 320 x 320 mm	600 x 360 x 380 mm
Net / gross weight <i>Peso neto / bruto</i>	15,25 kg / 16,40 kg	17,50 kg / 19,60 kg
Consumption <i>Consumo</i>	0,8 kW-h	1 kW-h
Rotation <i>Rotación</i>	1.750 rpm	1.750 rpm
HS code <i>Partida arancelaria</i>	84659190	84659190



**CR-4L**  
WEBSITE



**CR-8L**  
WEBSITE



**CR-4L**  
SITIO WEB



**CR-8L**  
SITIO WEB

ILLUSTRATIVE PHOTO. ACTUAL PRODUCTS AND ACCESSORIES MAY CHANGE.  
FOTO ILUSTRATIVA. PRODUCTOS REALES Y ACCESORIOS PUEDEN CAMBIAR.



In Skymesen you can trust.  
Si es Skymesen, puedes confiar.

29

www.skymesen.com





## CUTTER PROCESADORA CUTTER

EFFICIENT AND ROBUST, THE CUTTER IS A VERSATILE TOOL THAT ALLOWS MULTIPLE KITCHEN PREPARATIONS.  
ROBUSTO, EFICIENTE, ES DEFINITIVAMENTE EL AYUDANTE DE COCINA MÁS VERSÁTIL PARA TU NEGOCIO



BAR AND  
RESTAURANT  
BAR Y RESTAURANTE

### CR-4LR / CR-8LR

STAINLESS STEEL CUTTER 4 AND 8 LITERS WITH SCRAPER  
CUTTER INOXIDABLE 4 Y 8 LITROS CON BRAZO RASCADOR



## SAVE TIME IN YOUR KITCHEN AHORRA TIEMPO EN TU COCINA

The Cutter has plenty of power to grind meat and chop nuts and various types of vegetables. It also prepares pâtés, purées, spreads, sauces, and a wide variety of recipes.

*El Cutter tiene potencia de sobra para picar carne y triturar frutos secos y diversos tipos de verduras. Además, también prepara patés, purés, pastas, salsas y una gran variedad de recetas.*

✔ Doser with plug allows the pouring of ingredients  
*Dosificador con tapa para agregar ingredientes*

✔ Safety Sensor shuts down the machine when the lid is opened  
*Sensor de seguridad en la tapa*

✔ Pulse Button  
*Tecla pulsar*

✔ Stainless steel bowl  
*Olla de inoxidable*



**Prepares Peanut Butter**  
*Perfecto para hacer crema de mani*



**Cooked meat shredder blade (optional)**

*Cuchilla deshiladora de carnes (opcional)*



**See-through lid**  
*Tapa de policarbonato*



**Scraper Kit included**  
*Kit rascador incorporado*



**Cooked meat shredder blade (optional)**

*Cuchilla deshiladora de carnes (opcional)*

MODEL / MODELO	CR-4LR	CR-8LR
Voltage / frequency / phases <i>Tensión eléctrica / frecuencia / fases</i>	110V / 60 Hz / 1 220 V / 50 Hz / 1 220 V / 60 Hz / 1	110V / 60 Hz / 1 220 V / 50 Hz / 1 220 V / 60 Hz / 1
Power rating <i>Potencia</i>	0,5 HP	1 HP
Dimensions (H x W x L) <i>Dimensiones (Al x An x L)</i>	530 x 265 x 275 mm	590 x 320 x 335 mm
Package size (H x W x L) <i>Dimensiones del embalaje (Al x An x L)</i>	530 x 320 x 320 mm	600 x 360 x 380 mm
Net / gross weight <i>Peso neto / bruto</i>	15,25 kg / 16,40 kg	19,30 kg / 20,10 kg
Consumption <i>Consumo</i>	0,8 kW-h	1 kW-h
Rotation <i>Rotación</i>	1.750 rpm	1.750 rpm
HS code <i>Partida arancelaria</i>	84659190	84659190



**CR-4LR**  
WEBSITE



**CR-8LR**  
WEBSITE



**CR-4LR**  
SITIO WEB



**CR-8LR**  
SITIO WEB

ILLUSTRATIVE PHOTO. ACTUAL PRODUCTS AND ACCESSORIES MAY CHANGE.  
FOTO ILUSTRATIVA. PRODUCTOS REALES Y LOS ACCESORIOS PUEDEN CAMBIAR.



In Skymssen you can trust.  
Si es Skymssen, puedes confiar.

30

www.skymssen.com





## PEELERS PELADORAS

PEEL POTATOES, ONIONS OR GARLIC WITH SKYMSSEN'S LINE OF 6 KG ABRASIVE DISC PEELERS.  
AHORRA TIEMPO ENTRE COCINA. PELADORA DE PAPAS CON SISTEMA DE DISCO ABRASIVO Y AGUA.



BAR AND  
RESTAURANT  
BAR Y RESTAURANTE

### DA-06 / DC-06 / DB-06

GARLIC PEELER, STAINLESS STEEL, 4 kg / ONION PEELER, STAINLESS STEEL, 6 kg / POTATO PEELER, STAINLESS STEEL, 6 kg  
PELADORA DE AJO, INOXIDABLE, 4 kg / PELADORA DE CEBOLLA, INOXIDABLE, 6 kg / PELADORA DE PAPAS, INOXIDABLE, 6 kg



### OPTIMIZE TIME IN YOUR KITCHEN!

¡OPTIMIZA EL TIEMPO EN TU COCINA!

- ✓ High durability abrasive disc included  
*Disco abrasivo de alta durabilidad incluido*
- ✓ Easy and practical abrasive disc removal  
*Retirada del disco abrasivo de forma sencilla y práctica*
- ✓ Easy to sanitize  
*Fácil higienización*
- ✓ 4 to 6 kg per cycle capacity  
*Capacidad de 4 a 6 kg por ciclo*
- ✓ Approximate output 70 kg/h (DA-06) and 120 kg/h (DC-06 and DB-06)  
*Producción aproximada de 70 kg/h (DA-06)  
120 kg/h (DC-06 y DB-06)*



### THREE IN ONE TRES EN UNO

Available in 3 versions equipped with one disc, either for garlic, potato or onion. You can also purchase the other discs separately.

*Equipo disponible en 3 versiones, cada máquina viene con uno solo disco, o para ajo, papa, o cebolla. Puedes comprar los demás discos por separado.*

### 3 INTERCHANGEABLE DISCS! ¡3 DISCOS INTERCAMBIABLES!



**DA6**  
GARLIC ABRASIVE DISC  
DISCO ABRASIVO AJO



**DC6**  
ONION ABRASIVE DISC  
DISCO ABRASIVO CEBOLLA



**DB6**  
POTATO ABRASIVE DISC  
DISCO ABRASIVO PAPAS

ACCESSORIES SOLD SEPARATELY  
ACCESORIOS VENDIDO POR SEPARADO

MODEL / MODELO	DA-06	DC-06	DB-06
Voltage / frequency / phases <i>Tensión eléctrica / frecuencia / fases</i>	110 V / 60 Hz / 1 220 V / 50 Hz / 1 220 V / 60 Hz / 1	110 V / 60 Hz / 1 220 V / 50 Hz / 1 220 V / 60 Hz / 1	110 V / 60 Hz / 1 220 V / 50 Hz / 1 220 V / 60 Hz / 1
Power rating <i>Potencia</i>	0,5 CV	0,5 CV	0,5 CV
Capacity per cycle <i>Capacidad por ciclo</i>	4 kg	6 kg	6 kg
Consumption <i>Consumo</i>	0,37 kW.h	0,37 kW.h	0,37 kW.h
Dimensions (H x W x L) <i>Dimensiones (Al x An x L)</i>	585 x 490 x 390 mm	585 x 490 x 390 mm	630 x 390 x 390 mm
Package size (H x W x L) <i>Dimensiones del embalaje (Al x An x L)</i>	660 x 410 x 410 mm	660 x 410 x 410 mm	660 x 410 x 410 mm
Net / gross weight <i>Peso neto / bruto</i>	20,70 kg / 22,50 kg	19,00 kg / 20,80 kg	18,40 kg / 21,30 kg
Approximate output <i>Producción aproximada</i>	70 kg/h	120 kg/h	120 kg/h
HS code <i>Partida arancelaria</i>	84386000	84386000	84386000



DA-06  
WEBSITE



DC-06  
WEBSITE



DB-06  
WEBSITE



DA-06  
SITIO WEB



DC-06  
SITIO WEB



DB-06  
SITIO WEB



In Skymssen you can trust.  
Si es Skymssen, puedes confiar.

31

www.skymssen.com





## PEELERS PELADORAS

ESPECIALLY DESIGNED TO PEEL GARLIC WITHOUT DAMAGES TO THE CLOVES, WITH A RUNNING WATER SYSTEM AND A SPINNING METALLIC DISC WITH RUBBER BUMPS.

ESPECIALMENTE DISEÑADO PARA PELAR AJOS SIN DAÑARLOS, CON SISTEMA DE AGUA CORRIENTE Y DISCO CON TIRAS DE GOMA.



BAR AND  
RESTAURANT  
BAR Y RESTAURANTE

## DAL-06S

GARLIC PEELER, STAINLESS STEEL, 4 kg  
PELADORA DE AJO, INOXIDABLE, 4 kg



### OPTIMIZE TIME IN YOUR KITCHEN

¡OPTIMIZA EL TIEMPO EN TU COCINA!

- ✓ Disc with rubber bumps of high durability included  
*Disco con tiras de goma de alta durabilidad incluido*
- ✓ Easy and practical disc removal  
*Retirada del disco de forma sencilla y práctica*
- ✓ Easy to sanitize  
*Fácil higienización*
- ✓ 4 kg per cycle capacity, average production of 70 kg/h  
*Capacidad de 4 kg por ciclo y producción aproximada de 70 kg/h*
- ✓ Ideal for immediate use of garlic or for later making crushed or paste garlic.  
*Ideal para uso inmediato del ajo o para luego hacer ajo triturado o en pasta.*



### IMPORTANT ¡IMPORTANTE

Processes garlic cloves only. Do not place entire garlic heads in the peeler.

*Procesa solo dientes de ajo. No coloques cabezas de ajo enteras en el pelador.*

MODEL / MODELO	DAL-06S
Voltage / frequency / phases <i>Tensión eléctrica / frecuencia / fases</i>	110 V / 60 Hz / 1 220 V / 50 Hz / 1 220 V / 60 Hz / 1
Power rating <i>Potencia</i>	0,5 CV
Capacity per cycle <i>Capacidad por ciclo</i>	4 kg
Consumption <i>Consumo</i>	0,37 kW.h
Dimensions (H x W x L) <i>Dimensiones (Al x An x L)</i>	630 x 390 x 390 mm
Package size (H x W x L) <i>Dimensiones del embalaje (Al x An x L)</i>	660 x 410 x 410 mm
Net / gross weight <i>Peso neto / bruto</i>	18,20 kg / 21,00 kg
Approximate output <i>Producción aproximada</i>	70 kg/h
HS code <i>Partida arancelaria</i>	84386000



DAL-06S  
WEBSITE



DAL-06S  
SITIO WEB

ILLUSTRATIVE PHOTO. ACTUAL PRODUCTS AND ACCESSORIES MAY CHANGE.  
FOTO ILUSTRATIVA. PRODUCTOS REALES Y LOS ACCESORIOS PUEDEN CAMBIAR.



In Skymssen you can trust.  
Si es Skymssen, puedes confiar.

32

www.skymssen.com





## PEELERS PELADORAS

SAVE TIME IN YOUR KITCHEN! POTATO PEELER WITH RUNNING WATER AND ABRASIVE DISC SYSTEM.  
¡AHORRA TIEMPO EN TU COCINA! PELADORA DE PAPAS CON SISTEMA DE DISCO ABRASIVO Y AGUA.



BAR AND  
RESTAURANT  
BAR Y RESTAURANTE

### DB-10

POTATO PEELER, WITH DOOR, STAINLESS STEEL, 10 kg  
PELADORA DE PAPAS, CON PUERTA, INOXIDABLE, 10 kg



- ✓ Peel up to 10 kg of potatoes in approximately 2 minutes

*Pela hasta 10kg de papas en aproximadamente 2 minutos*

- ✓ High durability abrasive disc included

*Disco abrasivo de alta durabilidad (incluido)*

- ✓ Easy and practical disc removal

*Retirada del disco de forma sencilla y práctica*

- ✓ Door for a fast and safe removal of peeled products

*Puerta para retirada de alimentos de forma segura y rápida*

- ✓ Easy to sanitize

*Fácil higienización*

- ✓ Constructed in stainless steel

*Construcción en acero inoxidable*



POTATO ABRASIVE DISC  
DISCO ABRASIVO PAPAS

MODEL / MODELO	DB-10
Voltage / frequency / phases <i>Tensión eléctrica / frecuencia / fases</i>	110 V / 60 Hz / 1 220 V / 50 Hz / 1 220 V / 60 Hz / 1
Power rating <i>Potencia</i>	0,5 CV
Capacity per cycle <i>Capacidad por ciclo</i>	10 kg
Consumption <i>Consumo</i>	0,37 kW.h
Dimensions (H x W x L) <i>Dimensiones (Al x An x L)</i>	720 x 475 x 580 mm
Package size (H x W x L) <i>Dimensiones del embalaje (Al x An x L)</i>	760 x 530 x 630 mm
Net / gross weight <i>Peso neto / bruto</i>	26,40 kg / 30,20 kg
Approximate output <i>Producción aproximada</i>	200 kg/h
HS code <i>Partida arancelaria</i>	84386000



DB-10  
WEBSITE



DB-10  
SITIO WEB

ILLUSTRATIVE PHOTO. ACTUAL PRODUCTS AND ACCESSORIES MAY CHANGE.  
FOTO ILUSTRATIVA. PRODUCTOS REALES Y LOS ACCESORIOS PUEDEN CAMBIAR.



In Skymssen you can trust.  
Si es Skymssen, puedes confiar.

33

www.skymssen.com



BRAZILIAN INDUSTRY  
INDUSTRIA BRASILEÑA



## PEELERS PELADORAS

ESPECIALLY DESIGNED TO PEEL GARLIC WITHOUT DAMAGES TO THE CLOVES, WITH A RUNNING WATER SYSTEM AND A SPINNING METALLIC DISC WITH RUBBER BUMPS.  
ESPECIALMENTE DISEÑADO PARA PELAR AJOS SIN DAÑARLOS, CON SISTEMA DE AGUA CORRIENTE Y DISCO CON TIRAS DE GOMA.



BAR AND  
RESTAURANT  
BAR Y RESTAURANTE

### DB-25HD

GARLIC PEELER, STAINLESS STEEL, 4 kg  
PELADORA DE AJO, INOXIDABLE, 4 kg



- ✓ Exit door allows a safe and quick removal of the processed products  
*Puerta para retirada de alimentos de forma segura y rápida*
- ✓ High durability abrasive disc included  
*Disco abrasivo de alta durabilidad incluido*
- ✓ Easy and practical disc removal  
*Retirada del disco de forma sencilla y práctica*
- ✓ Easy to sanitize  
*Fácil higienización*
- ✓ Reinforced structure in stainless steel  
*Construcción reforzada en acero inoxidable*
- ✓ High productivity up to 500 kg/h  
*Alta productividad de hasta 500 kg/h*
- ✓ Timer allows a better production control  
*Temporizador para un mejor control de la producción*

POTATO ABRASIVE DISC (INCLUDED)  
DISCO ABRASIVO PAPAS (INCLUIDO)

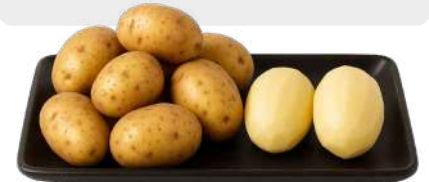


### CC-25HD

PEEL STRAINER BOX -  
SEPARATES POTATO PEEL  
FROM WATER AND AVOIDS THE  
BLOCKING OF WATER EXIT  
PIPES

CAJA COLECTORA DE RESÍDUOS - QUE  
RECOGE LAS PELADURAS Y EVITA  
OBSTRUCCIÓN DEL DESAGUE

ACCESSORIES SOLD SEPARATELY  
ACCESORIOS VENDIDO POR SEPARADO



MODEL / MODELO	DB-25HD
Voltage / frequency / phases <i>Tensión eléctrica / frecuencia / fases</i>	110 V / 60 Hz / 1 220 V / 50 Hz / 1 220 V / 60 Hz / 1
Power rating <i>Potencia</i>	1 CV
Capacity per cycle <i>Capacidad por ciclo</i>	25 kg
Consumption <i>Consumo</i>	0,73 kW.h
Dimensions (H x W x L) <i>Dimensiones (Al x An x L)</i>	1.155 x 550 x 670 mm
Package size (H x W x L) <i>Dimensiones del embalaje (Al x An x L)</i>	1.350 x 630 x 750 mm
Net / gross weight <i>Peso neto / bruto</i>	45,00 kg / 82,00 kg
Approximate output <i>Producción aproximada</i>	500 kg/h
HS code <i>Partida arancelaria</i>	84386000



DB-25HD  
WEBSITE



DB-25HD  
SITE WEB

ILLUSTRATIVE PHOTO. ACTUAL PRODUCTS AND ACCESSORIES MAY CHANGE.  
FOTO ILUSTRATIVA. PRODUCTOS REALES Y ACCESORIOS PUEDEN CAMBIAR.



In Skymssen you can trust.  
Si es Skymssen, puedes confiar.

34

www.skymssen.com





## CITRUS JUICERS EXPRIMIDORES DE CÍTRICOS

EXTRACT FRESH JUICE FROM CITRUS FRUITS SUCH AS ORANGES, LEMONS AND GRAPEFRUIT.  
PRODUCTIVIDAD Y CALIDAD PARA JUGOS CÍTRICOS.



BAR AND  
RESTAURANT  
BAR Y RESTAURANTE

### ES / ESL

CITRUS JUICER, STAINLESS STEEL  
EXPRIMIDOR DE CÍTRICOS INOXIDABLE



POLYPROPYLENE CHAMBER.  
CÁMARA DE POLIPROPILENO.



STAINLESS STEEL CHAMBER.  
CÁMARA DE INOXIDABLE.

### THE STRENGTH YOU NEED LA FUERZA QUE NECESITAS

A durable and powerful equipment for your business' day-to-day operations.

Un equipo potente y duradero para las operaciones diarias de tu empresa.

- Comes with
  - Large Crown (Oranges)
  - Small Crown (Lemons)
 Acompaña
  - Cono grande (naranjas)
  - Cono pequeño (limones)

- Stainless steel  
Gabinete en Acero Inoxidable
- Cup and sieve included  
Vaso y colador incluidos



MODEL / MODELO	ES	ESL
Voltage / frequency / phases <i>Tensión eléctrica / frecuencia / fases</i>	110 V / 60 Hz / 1 220 V / 50-60 Hz / 1	110 V / 60 Hz / 1
Power rating <i>Potencia</i>	0,25 HP-CV	0,25 HP-CV
Rotation <i>Rotación</i>	1.750 rpm	1.750 rpm
Consumption <i>Consumo</i>	0.18 kW-h	0.18 kW-h
Dimensions (H x W x L) <i>Dimensiones (Al x An x L)</i>	315 x 305 x 175 mm	315 x 305 x 175 mm
Package size (H x W x L) <i>Dimensiones del embalaje (Al x An x L)</i>	390 x 245 x 245 mm	390 x 245 x 245 mm
Net / gross weight <i>Peso neto / bruto</i>	3,63 kg / 4,15 kg	3,78 kg / 4,30 kg
Fruits per minute (Aprox.) <i>Frutas por minuto (Aprox.)</i>	8	8
HS code <i>Partida arancelaria</i>	84388090	84388090



ES  
WEBSITE



ESL  
WEBSITE



ES  
SITIO WEB



ESL  
SITIO WEB

ILLUSTRATIVE PHOTO. ACTUAL PRODUCTS AND ACCESSORIES MAY CHANGE.  
FOTO ILUSTRATIVA. PRODUCTOS REALES Y LOS ACCESORIOS PUEDEN CAMBIAR.



In Skymesen you can trust.  
Si es Skymesen, puedes confiar.

35

www.skymesen.com



BRAZILIAN INDUSTRY  
INDUSTRIA BRASILEÑA



## CITRUS JUICERS EXPRIMIDORES DE CÍTRICOS

EXTRACT FRESH JUICE FROM CITRUS FRUITS SUCH AS ORANGES, LEMONS AND GRAPEFRUIT.  
PRODUCTIVIDAD Y CALIDAD PARA JUGOS CÍTRICOS.



BAR AND  
RESTAURANT  
BAR Y RESTAURANTE

### EX / EX SUPER

CITRUS JUICER, STAINLESS STEEL, ALUMINUM LIQUID CHAMBER  
EXPRIMIDOR DE CÍTRICOS INOXIDABLE, CÁMARA DE JUGOS ALUMINIO



Now with splash  
blocker (included)

Protector contra salpicaduras  
(incluido)

### THE STRENGTH YOU NEED LA FUERZA QUE NECESITAS

A durable and powerful equipment for your business' day-to-day operations.

Un equipo potente y duradero para las operaciones diarias de tu empresa.

- ✓ Comes with
    - Large Crown (Oranges)
    - Small Crown (Lemons)
- Acompaña
- Cono grande (naranjas)
  - Cono pequeño (limones)

- ✓ Stainless steel  
Gabinete en Acero Inoxidable
- ✓ Cup and sieve included  
Vaso y colador incluidos



MODEL / MODELO	EX	EX SUPER
Voltage / frequency / phases Tensión eléctrica / frecuencia / fases	110 V / 60 Hz / 1 220 V / 50 Hz / 1 220 V / 60 Hz / 1	110 V / 60 Hz / 1 220 V / 50 Hz / 1 220 V / 60 Hz / 1
Power rating Potencia	0,25 HP	0,25 HP
Rotation Rotación	1.750 rpm	1.750 rpm
Consumption Consumo	0.18 kW-h	0.18 kW-h
Dimensions (H x W x L) Dimensiones (Al x An x L)	425 x 245 x 210 mm	425 x 245 x 210 mm
Package size (H x W x L) Dimensiones del embalaje (Al x An x L)	460 x 260 x 260 mm	460 x 260 x 260 mm
Net / gross weight Peso neto / bruto	4,00 kg / 5,00 kg	5,50 kg / 6,00 kg
Fruits per minute (Aprox.) Frutas por minuto (Aprox.)	8	8
HS code Partida arancelaria	84388090	84388090



EX  
WEBSITE



EX SUPER  
WEBSITE



EX  
SITIO WEB



EX SUPER  
SITIO WEB

ILLUSTRATIVE PHOTO. ACTUAL PRODUCTS AND ACCESSORIES MAY CHANGE.  
FOTO ILUSTRATIVA. PRODUCTOS REALES Y ACCESORIOS PUEDEN CAMBIAR.



In Skymssen you can trust.  
Si es Skymssen, puedes confiar.

36

www.skymssen.com



BRAZILIAN INDUSTRY  
INDUSTRIA BRASILEÑA



## CITRUS JUICERS EXPRIMIDORES DE CÍTRICOS

EXTRACT FRESH JUICE FROM CITRUS FRUITS SUCH AS ORANGES, LEMONS AND GRAPEFRUIT.  
PRODUCTIVIDAD Y CALIDAD PARA JUGOS CÍTRICOS.

BAR AND  
RESTAURANT  
BAR Y RESTAURANTE

## ESB-N / ESB SUPER-N

CITRUS JUICER, STAINLESS STEEL, STAINLESS STEEL LIQUID CHAMBER  
EXPRIMIDOR DE CÍTRICOS INOXIDABLE, CÁMARA DE JUGOS INOXIDABLE



- ✓ Comes with
  - Large Crown (Oranges)
  - Small Crown (Lemons)

Acompaña

- Cono grande (naranjas)
- Cono pequeño (limones)

- ✓ Cup and sieve included  
*Vaso y colador incluidos*

- ✓ Durable and robust structure  
*Construcción duradero y robusta*

- ✓ Stainless Steel housing and liquids chamber  
*Cámara de jugos en acero inoxidable*



MODEL / MODELO	ESB-N	ESB SUPER-N
Voltage / frequency / phases <i>Tensión eléctrica / frecuencia / fases</i>	110 V / 60 Hz / 1 220 V / 50-60 Hz / 1	110 V / 60 Hz / 1 220 V / 50 Hz / 1 220 V / 60 Hz / 1
Power rating <i>Potencia</i>	0,25 HP	0,5 HP
Rotation <i>Rotación</i>	1.750 rpm 1.500 rpm	1.750 rpm 1.500 rpm 1.750 rpm
Consumption <i>Consumo</i>	0.33kW-h	0.50 kW-h
Dimensions (H x W x L) <i>Dimensiones (Al x An x L)</i>	440 x 360 x 270 mm	440 x 360 x 270 mm
Package size (H x W x L) <i>Dimensiones del embalaje (Al x An x L)</i>	485 x 310 x 315 mm	485 x 310 x 315 mm
Net / gross weight <i>Peso neto / bruto</i>	4,55 kg / 5,80 kg	7,90 kg / 9,10 kg
Fruits per minute (Aprox.) <i>Frutas por minuto (Aprox.)</i>	8	8
HS code <i>Partida arancelaria</i>	84388090	84388090



ESB-N  
WEBSITE



ESB SUPER-N  
WEBSITE



ESB-N  
SITIO WEB



ESB SUPER-N  
SITIO WEB

ILLUSTRATIVE PHOTO. ACTUAL PRODUCTS AND ACCESSORIES MAY CHANGE.  
FOTO ILUSTRATIVA. PRODUCTOS REALES Y ACCESORIOS PUEDEN CAMBIAR.



## CITRUS JUICERS EXPRIMIDORES DE CÍTRICOS

EXTRACT FRESH JUICE FROM CITRUS FRUITS SUCH AS ORANGES, LEMONS AND GRAPEFRUIT.  
PRODUCTIVIDAD Y CALIDAD PARA JUGOS CÍTRICOS.



BAR AND  
RESTAURANT  
BAR Y RESTAURANTE

CSE

CITRUS JUICER, STAINLESS STEEL, ALUMINUM LIQUID CHAMBER  
EXPRIMIDOR DE CÍTRICOS INOXIDABLE, CÁMARA DE JUGOS ALUMINIO



### SEPARATE JUICE FROM SEED WHILE SQUEEZING

SEPARA EL JUGO DE LA SEMILLA  
MIENTRAS EXPRIMA

The Cutter has plenty of power to grind meat and chop nuts and various types of vegetables. It also prepares pâtés, purées, spreads, sauces, and a wide variety of recipes.

El Cutter tiene potencia de sobra para picar carne y triturar frutos secos y diversos tipos de verduras. Además, también prepara patés, purés, pastas, salsas y una gran variedad de recetas.

- ✓ Extra wide mouthpiece  
Boca de alimentación ancha
- ✓ Robust chamber made of die-cast aluminum  
Cámara robusta fabricada en aluminio fundido a presión
- ✓ Cabinet, liquid chamber and sieve made of stainless steel  
Gabinete, cámara de líquido y colador en acero inoxidable
- ✓ Waste collector in aluminum  
Recolector de residuos en aluminio



### NATURAL AND HEALTHY JUICES JUGOS NATURALES Y SALUDABLES

Easily and quickly extracted juice from apples, carrots, beets, cucumbers, pineapples, oranges, kale, ginger and many others.

Perfecto para jugo de manzanas, zanahorias, remolachas, pepinos, apio y muchos otros.



The pulp leftovers can be used in breads, jellies, cakes, and others.

Los residuos de pulpa se pueden utilizar en recetas de panes, jaleas, pasteles y otros.



Nutrient-rich juices from fresh fruits

Jugos de frutas ricos en nutrientes

MODEL / MODELO	CSE
Voltage / frequency / phases Tensión eléctrica / frecuencia / fases	110 V / 60 Hz / 1 220 V / 50 Hz / 1 220 V / 60 Hz / 1
Power rating Potencia	0,5 HP
Rotation Rotación	3.500 rpm
Consumption Consumo	0.18 kW-h
Dimensions (H x W x L) Dimensiones (Al x An x L)	680 x 480 x 280 mm
Package size (H x W x L) Dimensiones del embalaje (Al x An x L)	610 x 460 x 330 mm
Net / gross weight Peso neto / bruto	15,50 kg / 17,00 kg
HS code Partida arancelaria	84388090



CSE  
WEBSITE



CSE  
SITIO WEB

ILLUSTRATIVE PHOTO. ACTUAL PRODUCTS AND ACCESSORIES MAY CHANGE.  
FOTO ILUSTRATIVA. PRODUCTOS REALES Y ACCESORIOS PUEDEN CAMBIAR.



In Skymesen you can trust.  
Si es Skymesen, puedes confiar.

38

www.skymesen.com





## FRUIT PULPER MACHINES DESPULPADORAS DE FRUTAS

IDEAL FOR HIGH PRODUCTION, IT ENSURES OPTIMIZED PERFORMANCE THAT MAKES DAILY OPERATION EASIER WITH SPEED AND PRECISION.  
IDEAL PARA ALTA PRODUCCIÓN, GARANTIZA UN RENDIMIENTO OPTIMIZADO QUE FACILITA LA OPERACIÓN DIARIA CON AGILIDAD Y PRECISIÓN.



BAR AND  
RESTAURANT  
BAR Y RESTAURANTE

### DF10 / DF20

FRUIT AND AÇAÍ PULPER, 10 LITERS / FRUIT AND AÇAÍ PULPER, 20 LITERS  
DESPULPADORA DE FRUTAS Y AÇAÍ, 10 LITROS / DESPULPADORA DE FRUTAS Y AÇAÍ, 20 LITROS



### PROCESSING VERSATILITY VERSATILIDAD DE PROCESAMIENTO

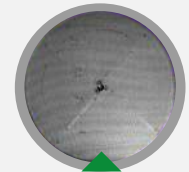
Capable of processing a variety of fruits, such as açai, mango, and passion fruit, expanding the range of final products. Leaves the pulp smooth with an ideal texture, ensuring a high-quality final product.

Capaz de procesar varias frutas, como açai, mango y maracuyá, ampliando la gama de productos finales. Deja la pulpa homogénea con la textura ideal, garantizando un producto final de alta calidad.

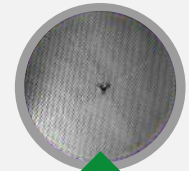
- ✓ Easy to clean  
Fácil de limpiar
- ✓ Efficient Extraction System  
Sistema de Extracción Eficiente
- ✓ Mechanical Safety  
Seguridad Mecánica
- ✓ Electrical Safety  
Seguridad Eléctrica
- ✓ Stainless steel bowl, beaters, and sieve  
Tazón, batidores y coladores de acero inoxidable
- ✓ Interchangeable strainers  
Coladores intercambiables



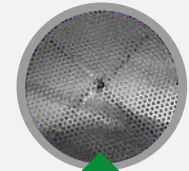
### STRAINERS INCLUDED COLADORES INCLUIDOS



Strainer with Ø0.8 mm hole  
Colador con orificio de Ø0,8 mm



Strainer with Ø1,5 mm hole  
Colador con orificio de Ø1,5 mm



Strainer with Ø5 mm hole  
Colador con orificio de Ø5 mm

MODEL / MODELO	DF10	DF20
Voltage / frequency / phases Tensión eléctrica / frecuencia / fases	127/220 V / 60 Hz / 1	127/220 V / 60 Hz / 1
Rated power Potencia nominal	600 W	600 W
Motor power Potencia del motor	0,5 HP-CV	0,5 HP-CV
Dimensions (H x W x L) Dimensiones (Al x An x L)	1022 x 375 x 660 mm	1022 x 415 x 700 mm
Package size (H x W x L) Dimensiones del embalaje (Al x An x L)	1.185 x 495 x 825 mm	1.185 x 495 x 825 mm
Net / gross weight Peso neto / bruto	27,5 kg / 33,5 kg	29 kg / 37 kg
Bowl size Tamaño del recipiente	Ø 177mm	Ø 253mm
Consumption Consumo	0,6 kw/h	0,6 kw/h
HS code Partida arancelaria	84386000	84386000



DF10  
WEBSITE



DF20  
WEBSITE



DF10  
SITIO WEB



DF20  
SITIO WEB

ILLUSTRATIVE PHOTO. ACTUAL PRODUCTS AND ACCESSORIES MAY CHANGE.  
FOTO ILUSTRATIVA. PRODUCTOS REALES Y ACCESORIOS PUEDEN CAMBIAR.



In Skymssen you can trust.  
Si es Skymssen, puedes confiar.

39

www.skymssen.com



BRAZILIAN INDUSTRY  
INDUSTRIA BRASILEIRA

# FIND OUT WHICH FRYER IS IDEAL FOR YOUR BUSINESS.

## DESCUBRA CUÁL ES LA FREIDORA PERFECTA PARA SU NEGOCIO.



**BASED ON THE FRYING SYSTEMS, SKYMSSEN HAS DEVELOPED THE FOLLOWING PRODUCT LINES: REGULAR OIL FRYERS, COLD ZONE FRYERS AND WATER AND OIL FRYERS.**

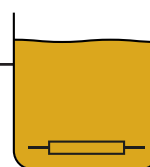
*BASADA EN LOS SISTEMAS DE FRITURA, SKYMSSEN HA DESARROLLADO LAS SIGUIENTES LÍNEAS DE PRODUCTOS: FREIDORAS SOLO ACEITE, FREIDORAS SOLO ACEITE EN ZONA FRÍA Y FREIDORAS AGUA Y ACEITE.*

### #01

#### REGULAR OIL FRYER FREIDORA SOLO ACEITE

Your heat source is always at the bottom of the tank, heating the oil completely. Therefore, they have smaller tanks of 5 liters and are recommended for small portions.

*Su fuente de calor siempre está en el fondo del tanque, calentando el aceite por completo, por eso tienen cubas más pequeños de 5 litros y son recomendadas para pequeñas porciones.*



OIL  
ACEITE

MODELS  
MODELOS

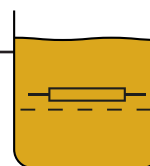
FE-10-N  
FED-20-N

### #02

#### COLD ZONE FRYERS FREIDORAS SOLO ACEITE EN ZONA FRÍA

They have a low-temperature area at the bottom of the tank for residue decantation because the heat source is positioned well above the tank's bottom, heating only the upper part of the oil. This prevents the oil from burning, reducing the formation of harmful substances and increasing its lifespan. They have larger tanks ranging from 15 to 20 liters and are recommended for high production, as in fast food restaurants and burger joints.

*Tienen un área de baja temperatura en la parte inferior del tanque para la decantación de residuos, ya que la fuente de calor está posicionada bien por encima del fondo del tanque, calentando solo la parte superior del aceite. Esto evita que el aceite se queme, reduciendo la formación de sustancias perjudiciales para la salud y aumentando la vida útil del aceite. Tienen cuba mayor de entre 15 a 20 litros y son recomendadas para producciones mayores, comúnmente estandarizadas como en los restaurantes de comida rápida y hamburguerías.*



COLD ZONE  
ZONA FRÍA

MODELS  
MODELOS

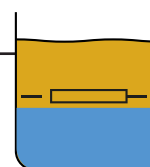
F2M  
F2M8  
F2P  
F2P8  
FE28S  
FG20 GLP  
FG20 GN  
FG25S GLP  
FG25S GN

### #03

#### WATER AND OIL FRYERS FREIDORAS AGUA Y ACEITE

It is similar to a cold zone fryer, but with a brine solution (water and coarse salt) added to the bottom of the tank. The oil stays on top and only it is heated. This way, frying residues settle in the brine, preventing burning, minimizing flavor transfer, and extending the oil's lifespan. Recommended for high-volume production of various types of food.

*Es similar a una freidora de zona fría, pero con una solución de salmuera (agua y sal gruesa) añadida en la parte inferior del tanque. El aceite queda en la parte superior y solo él se calienta. De esta forma, los residuos de la fritura se depositan en la salmuera, evitando que se quemen, minimizando la transferencia de sabores y haciendo que el aceite dure más tiempo. Indicadas para una alta producción de diversos tipos de alimentos.*



WATER  
AND OIL  
AGUA Y ACEITE

MODELS  
MODELOS

FE25  
FE38



## ELECTRIC FRYERS OIL FREIDORAS ELÉCTRICAS ACEITE

PREPARES SAVOURING AND CRUSTY DEEP FRIED INGREDIENTS.  
PERFECTAS PARA PAPAS FRITAS, EMPANADAS, PORCIONES VÁRIAS.

BAR AND  
RESTAURANT  
BAR Y RESTAURANTE

### FE-10-N / FED-20-N

ELECTRIC FRYER, 5 LITERS, STAINLESS STEEL / ELECTRIC FRYER, TWO TANKS, 5 LITERS EACH, STAINLES STEEL  
FREIDORA ELECTRICA, 5 LITROS, INOXIDABLE FREIDORA ELECTRICA, 2 CUBAS DE 5 LITROS, INOXIDABLE



### FRIED AND CRISPY INGREDIENTS

#### PAPAS FRITAS Y CRUJIENTES

With low oil volume, it delivers excellent results and lower energy consumption. It is perfect for kitchens, bars, cafeterias and food trucks.

Con tan solo 5L aceite ofrece excelentes resultados y menor consumo de energía. Es perfecto para cocinas, bares, cafeterías y food trucks.



**QUICKLY RESTORES TEMPERATURE**  
RESTABLECE RÁPIDAMENTE LA TEMPERATURA

**BASKET WITH COATED GRIP**  
CANASTA CON MANGO REVESTIDO

✓ Compact and portable  
Compacta y portátil

✓ With lid  
Con tapa

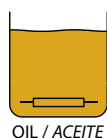
✓ Waste protective grid  
Rejilla protectora de residuos

✓ Temperature control by thermostat and safety thermostat  
Control de temperatura por termostato

✓ Tank and panel with removable heating elements for cleaning  
Cuba y panel extraíbles para limpieza

✓ Lamp to indicate that the heating element is on  
LED indicador resistencia eléctrica prendida

✓ Stainless steel shielded heating element  
Resistencia blindada de acero inoxidable



OIL / ACEITE

MODEL / MODELO	FE-10-N	FED-20-N
Voltage / frequency / phases Tensión eléctrica / frecuencia / fases	110 V / 50-60 Hz / 1 220 V / 50-60 Hz / 1	110 V / 50-60 Hz / 1 220 V / 50-60 Hz / 1
Power rating Potencia	2.000 W 3.300 W	2.000 W (2x) 3.300 W (2x)
Dimensions (H x W x L) Dimensiones (Al x An x L)	280 x 300 x 670 mm	280 x 610 x 670 mm
Package size (H x W x L) Dimensiones del embalaje (Al x An x L)	320 x 315 x 485 mm	320 x 595 x 485 mm
Net / gross weight Peso neto / bruto	4,00 kg / 5,70 kg	7,80 kg / 10,40 kg
Tank capacity Capacidad del tanque	5 L	5 L (2x)
Basket dimensions (HxWxL) Dimensiones del canasto (Al x An x L)	105 x 190 x 220 mm	105 x 190 x 220 mm (2x)
Basket max. load Carga máxima del canasto	0,6 kg	0,6 kg (2x)
Frying area (WxL) Área de fritura (An x L)	240 x 300 mm	240 x 300 mm (2x)
HS code Partida arancelaria	84198190	84198190



FE-10-N  
WEBSITE



FED-20-N  
WEBSITE



FE-10-N  
SITIO WEB



FED-20-N  
SITIO WEB



## COLD ZONE FRYERS FREIDORAS ELÉCTRICAS ZONA FRÍA

MIDDLE RANGE FRYERS, IN VARIOUS OPTIONS OF SHAPE, POWER AND FRYING SYSTEMS. IDEAL FOR RESTAURANTS, SNACK BARS, FASTFOODS AND HAMBURGER PLACES.  
LOS RESÍDUOS QUEDAN ABAJO DE LA RESISTENCIA - ZONA FRÍA - EVITANDO LA QUEMA DE ESTOS RESÍDUOS, AUMENTANDO LA VIDA ÚTIL DEL ACEITE, OPTIMIZANDO LA RENTABILIDAD DE SU NEGOCIO.



BAR AND  
RESTAURANT  
BAR Y RESTAURANTE

### FZM / FZM8 / FZP / FZP8

ELECTRIC FRYER COLD ZONE, 15 LITERS, STAINLESS STEEL, TABLE TOP / ELECTRIC FRYERS, COLD ZONE, 15 LITERS, STAINLESS STEEL, FLOOR STANDING.  
FREIDORA ELÉCTRICA ZONA FRÍA, 15 LITROS, INOXIDABLE, DE MESA / FREIDORA ELÉCTRICA ZONA FRÍA, 15 LITROS, INOXIDABLE, DE PISO



### HIGH PRODUCTION IN SMALL SPACES

ALTA PRODUCCION X  
ESPACIO REDUCIDO

The modular shape of our fryers allows you to create a frying cell, in your kitchen, that will occupy a small space and put out high productivity.

Diseño compacto y modular  
y opción de modelo con  
recuperación rápida.

- ✓ Compact design  
*Diseño compacto*
- ✓ Safety thermostat  
*Termostato de seguridad*
- ✓ 15 liters oil tank  
*Cuba para 15 litros de aceite*
- ✓ Level marker  
*Marcador de nivel máximo*



5.000 W  
1 Temperature thermostat  
1 Termostato de temperatura



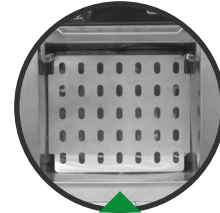
8.000 W  
2 Temperature thermostat  
2 Termostato de temperatura



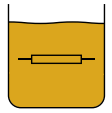
Oil exit tap  
*Deságue del aceite  
y residuos*



Basket with  
coated handle  
*Canasta con mango*



Removable  
residues grid  
*Rejilla de residuos*



COLD ZONE  
ZONA FRÍA



5.000 W  
1 Temperature thermostat  
1 Termostato de temperatura



8.000 W  
2 Temperature thermostat  
2 Termostato de temperatura

MODEL / MODELO	FZM	FZM8	FZP	FZP8
Voltage / frequency / phases <i>Tensión eléctrica / frecuencia / fases</i>	220 V / 50-60 Hz / 1	220 V / 50-60 Hz / 1	220 V / 50-60 Hz / 1	220 V / 50-60 Hz / 1
Power rating <i>Potencia</i>	5.000 W	8.000 W	5.000 W	8.000 W
Dimensions (H x W x L) <i>Dimensiones (Al x An x L)</i>	485 x 400 x 590 mm	485 x 400 x 590 mm	970 x 400 x 590 mm	970 x 400 x 590 mm
Package size (H x W x L) <i>Dimensiones del embalaje (Al x An x L)</i>	525 x 450 x 590 mm	525 x 450 x 590 mm	1.030 x 430 x 540 mm	1.030 x 430 x 540 mm
Net / gross weight <i>Peso neto / bruto</i>	11,30 kg / 13,30 kg	12,80 kg / 14,80 kg	14,50 kg / 17,20 kg	15,80 kg / 19,30 kg
Tank capacity <i>Capacidad del tanque</i>	15 L	15 L	15 L	15 L
Basket dimensions (HxWxL) <i>Dimensiones del canasto (Al x An x L)</i>	93 x 117 x 240 mm	93 x 117 x 240 mm	93 x 117 x 240 mm	93 x 117 x 240 mm
Basket max. load <i>Carga máxima del canasto</i>	2 kg	2 kg	2 kg	2 kg
Frying area (WxL) <i>Área de fritura (An x L)</i>	310 x 270 mm	310 x 270 mm	310 x 270 mm	310 x 270 mm
HS code <i>Partida arancelaria</i>	84198190	84198190	84198190	84198190



FZM  
WEBSITE



FZM8  
WEBSITE



FZP  
WEBSITE



FZP8  
WEBSITE



FZM  
SITIO WEB



FZM8  
SITIO WEB



FZP  
SITIO WEB



FZP8  
SITIO WEB

ILLUSTRATIVE PHOTO. ACTUAL PRODUCTS AND ACCESSORIES MAY CHANGE.  
FOTO ILUSTRATIVA. PRODUCTOS REALES Y LOS ACCESORIOS PUEDEN CAMBIAR.



In Skymssen you can trust.  
Si es Skymssen, puedes confiar.



## ELECTRIC FRYER SPLIT COLD ZONE FREIDORA ELÉCTRICA CUBA DIVIDIDA ZONA FRÍA

DEEP FRYING WITH A COLD OIL ZONE FOR HIGHER EFFICIENCY AND LONGER OIL DURABILITY.  
FRITURA POR INMERSIÓN CON ZONA FRÍA DE ACEITE PARA MAYOR EFICIENCIA Y DURABILIDAD DEL ACEITE.



BAR AND  
RESTAURANT  
BAR Y RESTAURANTE

### FE28S

ELECTRIC FRYER SPLIT COLD ZONE 2x14 LITERS, STAINLESS STEEL, THREE-PHASE  
FREIDORA ELÉCTRICA ZONA FRÍA CON TANQUES INDEPENDIENTES DE 2x14 LITROS CADA UNO, INOXIDABLE, TRIFÁSICA

## THE ONLY ONE THAT DOESN'T MIX FLAVORS

LA ÚNICA QUE NO MEZCLA SABORES

With two independent 14-liter tanks, allowing food separation and preventing flavor mixing. Ideal for establishments with high frying demand.

Con dos tanques independientes de 14 litros, permitiendo la separación de alimentos y evitando la mezcla de sabores. Ideal para establecimientos con alta demanda de frituras.

✔ Digital controller with temperature display and audible alert  
Controlador digital con visor de temperatura y aviso sonoro

✔ Robust nickel-plated baskets with coated handle  
Canastos niquelados robustos con mango revestido

✔ Cold Zone System  
Sistema Zona Fría

✔ 14 L Tanks (2x)  
Tanques de 14 L (2x)

✔ Robust Design  
Diseño Robusto

✔ Stainless Steel Drainage Tubes  
Tubos de Drenaje en Acero Inoxidable

✔ Front Opening Door  
Puerta con Apertura Frontal

✔ Oil Level Marking  
Marcaje de Nivel de Aceite

✔ 2 Independent Tanks  
2 Tanques Independientes

✔ Tilting Heater  
Resistencia Basculante

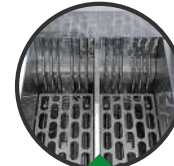
✔ 1.1/4" Drainage Valves  
Registros de Drenaje de 1.1/4"



**Tilting Heater**  
Resistencia Basculante



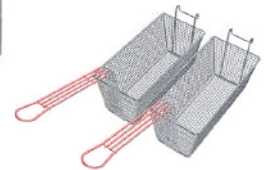
**Drainage System with Wide Valve**  
Sistema de Drenaje con Registro Ancho



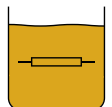
**Waste Grates**  
Rejillas de Residuos



**2 Tanks of 14 L**  
2 TANQUES DE 14 L



**2 Baskets of 1 kg**  
2 CANASTOS DE 1 KG



**COLD ZONE**  
ZONA FRÍA

MODEL / MODELO	FE28S
Voltage / frequency / phases Tensión eléctrica / frecuencia / fases	110 V / 50-60 Hz / 3 380 V / 50-60 Hz / 1
Power rating Potencia	16.000 W (2x 8.000 W)
Dimensions (H x W x L) Dimensiones (Al x An x L)	1.055 x 400 x 850 mm
Package size (H x W x L) Dimensiones del embalaje (Al x An x L)	1.240 x 525 x 1.000 mm
Net / gross weight Peso neto / bruto	40 kg / 56 kg
Tank capacity Capacidad del tanque	14 L (2x)
Basket dimensions (HxWxL) Dimensiones del canasto (Al x An x L)	140 x 160 x 335 mm
Basket max. load Carga máxima del canasto	1 kg (2x)
Frying area (WxL) Área de Fritura (An x L)	354 x 365 mm
HS code Partida arancelaria	84198190



ILLUSTRATIVE PHOTO. ACTUAL PRODUCTS AND ACCESSORIES MAY CHANGE.  
FOTO ILUSTRATIVA. PRODUCTOS REALES Y LOS ACCESORIOS PUEDEN CAMBIAR.



In Skymssen you can trust.  
Si es Skymssen, puedes confiar.

43

www.skymssen.com



BRAZILIAN INDUSTRY  
INDUSTRIA BRASILEIRA



## ELECTRIC FRYERS WATER AND OIL FREIDORAS ELÉCTRICAS AGUA Y ACEITE

POWER TO FRY LARGE VOLUMES OF FOOD, KEEPING THE PRODUCTS ALWAYS DRY AND CRISPY, WITH ECONOMY AND SAFETY.  
POTENCIA DE SOBRA PARA FREÍR GRANDES VOLUMENES DE ALIMENTOS, MANTENIENDO LAS FRITURAS SIEMPRE SECAS Y CRUJIENTES,  
CON ECONOMÍA Y SEGURIDAD.



BAR AND  
RESTAURANT  
BAR Y RESTAURANTE

### FE25/ FE38

ELECTRIC FRYER WATER AND OIL, 25 / 38 LITERS, STAINLESS STEEL, THREE-PHASE.  
FREIDORA ELÉCTRICA AGUA Y ACEITE, 25 / 38 LITROS, ACERO INOXIDABLE, TRIFÁSICA



### FOR THOSE WHO UNDERSTAND FRYING PARA QUIENES ENTIENDEN DE FRITURA

High power to fry food in less time, speeding up preparations and serving customers faster.

*Alta potencia para freír los alimentos en menos tiempo, agilizando preparaciones y atendiendo a los clientes más rápido.*

- ✓ Three-phase electrical design  
*Proyecto eléctrico trifásico*
- ✓ Sturdy nickel-plated baskets with coated handle  
*Cestos niquelados robustos con mango revestido*
- ✓ Front-opening door  
*Puerta de apertura frontal*
- ✓ Equipped with a safety thermostat  
*Posee termostato de seguridad*
- ✓ Digital temperature controller  
*Controlador de temperatura digital*
- ✓ Oil and Water Level Marking  
*Marcaje de Nivel de Aceite y Agua*



#### FRIES 30KG OF FROZEN POTATOES PER HOUR

15,000 W - 25L of Oil  
FRÍE 30KG DE PAPAS CONGELADAS POR HORA  
15,000 W - 25L DE ACEITE



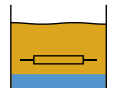
Drainage Tube  
Tubo de Drenaje



Non-Slip Feet  
Patas Antideslizantes

#### FRIES 45KG OF FROZEN POTATOES PER HOUR

18,000 W - 38L of Oil  
FRÍE 45KG DE PAPAS CONGELADAS POR HORA  
18,000 W - 38L DE ACEITE



WATER AND OIL  
AGUA Y ACEITE

MODEL / MODELO	FE25	FE38
Voltage / frequency / phases <i>Tensión eléctrica / frecuencia / fases</i>	220 V / 50-60 Hz / 3 380 V / 50-60 Hz / 3	220 V / 50-60 Hz / 3 380 V / 50-60 Hz / 3
Power rating <i>Potencia</i>	15.000 W	18.000 W
Dimensions (H x W x L) <i>Dimensiones (Al x An x L)</i>	1.055 x 400 x 850 mm	1.055 x 575 x 850 mm
Package size (H x W x L) <i>Dimensiones del embalaje (Al x An x L)</i>	1.240 x 525 x 1.000 mm	1.240 x 700 x 1.000 mm
Net / gross weight <i>Peso neto / bruto</i>	36 kg / 52 kg	46 kg / 74 kg
Tank capacity <i>Capacidad del tanque</i>	25 L / 5 L / 0.5 kg	38 L / 6 L / 0.5 kg
Basket dimensions (HxWxL) <i>Dimensiones del canasto (Al x An x L)</i>	140 x 160 x 335 mm	140 x 160 x 335 mm
Basket max. load <i>Carga máxima del canasto</i>	1 Kg	1 Kg
Frying area (WxL) <i>Área de Fritura (An x L)</i>	354 x 365 mm	527 x 380 mm
HS code <i>Partida arancelaria</i>	84198190	84198190



FE25  
WEBSITE



FE38  
WEBSITE



FE25  
SITIO WEB



FE38  
SITIO WEB

ILLUSTRATIVE PHOTO. ACTUAL PRODUCTS AND ACCESSORIES MAY CHANGE.  
FOTO ILUSTRATIVA. PRODUCTOS REALES Y LOS ACCESORIOS PUEDEN CAMBIAR.



In Skymssen you can trust.  
Si es Skymssen, puedes confiar.



## COLD ZONE GAS FRYERS FREIDORAS A GAS DE ZONA FRÍA

PLENTY OF POWER TO FRY LARGE VOLUMES OF FOOD, KEEPING FRIED ITEMS CRISPY AND DRY, WITH EFFICIENCY AND SAFETY.  
POTENCIA DE SOBRA PARA FREÍR GRANDES VOLUMENES DE ALIMENTOS, MANTENIENDO LAS FRITURAS SIEMPRE CRUJIENTES Y SECAS, CON AHORRO Y SEGURIDAD



BAR AND  
RESTAURANT  
BAR Y RESTAURANTE

### FG20 GLP / FG20 GN

COLD ZONE GAS FRYER, 20 LITERS, STAINLESS STEEL, MILLIVOLT, GLP / GN  
FREIDORA A GAS DE ZONA FRÍA, 20 LITROS, INOX, MILLIVOLT, GLP / GN



## FOR THOSE WHO WANT REAL FRYING POWER PARA QUIENES ENTIENDEN DE FRITURA

With impeccable frying capacity, the FG20 fryers deliver consistent results and help you achieve the perfect texture - crispy on the outside, soft on the inside.

Con una capacidad de fritura impecable, las freidoras FG20 garantizan resultados consistentes y permiten lograr la textura perfecta: crujiente por fuera y suave por dentro.

- ✓ Full stainless steel construction  
Construcción completamente en acero inoxidable
- ✓ 20 L oil tank  
Depósito de aceite de 20 L
- ✓ Power: 90,000 BTU/h  
Potencia: 90.000 BTU/h
- ✓ Automatic temperature control  
Control automático de temperatura
- ✓ Safety thermostat  
Termostato de seguridad
- ✓ Safety system that shuts off the gas in case of flame failure  
Sistema de seguridad que corta el gas en caso de ausencia de llama
- ✓ 3 cast iron burners  
3 quemadores de hierro fundido
- ✓ Oil level indicator  
Marcador de nivel de aceite
- ✓ Ideal for use at a maximum altitude of 1,000 m  
Ideal para el uso en altitud máxima de 1.000 m

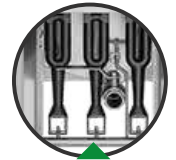


#### FG20 GLP / FG20 GN MILLIVOLT VALVE VÁLVULA DE MILLIVOLTIOS

Analog thermostat up to 200°C  
Termostato analógico hasta 200°C

Ignition with pilot flame  
Encendido con llama piloto

No need for electrical connection  
No requiere conexión a la red eléctrica



**Cast iron Burners**  
Quemadores de hierro fundido



**Non-slip feet with height adjustment**  
Pies antideslizantes con ajuste de altura



**Nickel-plated baskets with coated handle**  
Cestas niqueladas con mango revestido



COLD ZONE  
ZONA FRÍA

MODEL / MODELO	FG20 GLP	FG20 GN
Gas type Tipo de gas	GLP	GN
Power rating Potencia	90.000 BTU/h	90.000 BTU/h
Dimensions (H x W x L) Dimensiones (Al x An x L)	1055 x 405 x 820 mm	1055 x 405 x 820 mm
Package size (H x W x L) Dimensiones del embalaje (Al x An x L)	1240 x 525 x 920 mm	1240 x 525 x 920 mm
Net / gross weight Peso neto / bruto	41,00 kg / 56,00 kg	41,00 kg / 56,00 kg
Tank capacity Capacidad del tanque	20 L	20 L
Basket dimensions (HxWxL) Dimensiones del canasto (Al x An x L)	140 x 160 x 335 mm	140 x 160 x 335 mm
Basket max. load Carga máxima del canasto	1 kg (2x)	1 kg (2x)
Frying area (WxL) Área de fritura (An x L)	354 x 354 mm	354 x 354 mm
HS code Partida arancelaria	84198190	84198190



**FG20 GLP**  
WEBSITE



**FG20 GN**  
WEBSITE



**FG20 GLP**  
SITIO WEB



**FG20 GN**  
SITIO WEB

ILLUSTRATIVE PHOTO. ACTUAL PRODUCTS AND ACCESSORIES MAY CHANGE.  
FOTO ILUSTRATIVA. PRODUCTOS REALES Y ACCESORIOS PUEDEN CAMBIAR.



In Skymssen you can trust.  
Si es Skymssen, puedes confiar.

45

www.skymssen.com



BRAZILIAN INDUSTRY  
INDUSTRIA BRASILEIRA



## COLD ZONE GAS FRYERS FREIDORAS A GAS DE ZONA FRÍA

PLENTY OF POWER TO FRY LARGE VOLUMES OF FOOD, KEEPING FRIED ITEMS CRISPY AND DRY, WITH EFFICIENCY AND SAFETY.  
POTENCIA DE SOBRA PARA FREÍR GRANDES VOLÚMENES DE ALIMENTOS, MANTENIENDO LAS FRITURAS SIEMPRE CRUJIENTES Y SECAS,  
CON AHORRO Y SEGURIDAD.



BAR AND  
RESTAURANT  
BAR Y RESTAURANTE

### FG25S GLP / FG25S GN

GAS FRYER COLD ZONE SPLIT 2x12,5 LITERS, STAINLESS STEEL, MILLIVOLT, LPG  
FREIDORA GAS ZONA FRÍA CUBA DIVIDIDA 2x12,5 LITROS, INOXIDABLE, MILIVOLTIO, GLP



## THE ONLY ONE THAT DOESN'T MIX FLAVORS

LA ÚNICA QUE NO MEZCLA SABORES

With two independent 12.5-liter tanks, allowing food separation and preventing flavor mixing. Ideal for establishments with high frying demand.

Con dos tanques independientes de 12,5 litros, que permiten separar los alimentos y evitan la mezcla de sabores. Ideal para establecimientos con alta demanda de frituras.

- ✓ Full stainless steel construction  
Full stainless steel construction
- ✓ 2 independent tanks  
2 tanques independientes
- ✓ Automatic temperature control  
Control automático de temperatura
- ✓ Automatic temperature control  
Control automático de temperatura
- ✓ Safety thermostat  
Termostato de seguridad
- ✓ Safety system that shuts off the gas in case of flame failure  
Sistema de seguridad que corta el gas en caso de ausencia de llama



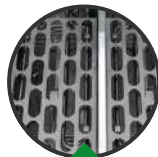
#### FG20 GLP / FG20 GN MILLIVOLT VALVE VÁLVULA DE MILIVOLTIOS

Analog thermostat up to 200°C  
Termostato analógico hasta 200°C

Ignition with pilot flame  
Encendido con llama piloto

No need for electrical connection  
No requiere conexión a la red eléctrica

2 x 12.5L TANKS  
2 TANQUES DE 12,5 L



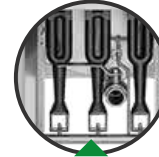
Waste filters  
Rejillas de residuos



Nickel-plated baskets  
with coated handle  
Cestas niqueladas con mango  
revestido



Non-slip feet with height  
adjustment  
Pies antideslizantes con ajuste  
de altura



Cast iron Burners  
Quemadores de hierro  
fundido



MODEL / MODELO	FG20 GLP	FG20 GN
Gas type Tipo de gas	GLP	GN
Power rating Potencia	120.000 BTU/h	120.000 BTU/h
Dimensions (H x W x L) Dimensiones (Al x An x L)	1055 x 405 x 820 mm	1055 x 405 x 820 mm
Package size (H x W x L) Dimensiones del embalaje (Al x An x L)	1240 x 525 x 920 mm	1240 x 525 x 920 mm
Net / gross weight Peso neto / bruto	47,00 kg / 62,00 kg	47,00 kg / 62,00 kg
Tank capacity Capacidad del tanque	12,5 L (Per tank - Por tanque)	12,5 L (Per tank - Por tanque)
Basket dimensions (HxWxL) Dimensiones del canasto (Al x An x L)	140 x 160 x 325 mm	140 x 160 x 335 mm
Basket max. load Carga máxima del canasto	1 kg (2x)	1 kg (2x)
Frying area (WxL) Área de fritura (An x L)	352 x 170 mm	352 x 170 mm
HS code Partida arancelaria	84198190	84198190



FE25  
WEBSITE



FE38  
WEBSITE



FE25  
SITIO WEB



FE38  
SITIO WEB

ILLUSTRATIVE PHOTO. ACTUAL PRODUCTS AND ACCESSORIES MAY CHANGE.  
FOTO ILUSTRATIVA. PRODUCTOS REALES Y ACCESORIOS PUEDEN CAMBIAR.



In Skymssen you can trust.  
Si es Skymssen, puedes confiar.

46

www.skymssen.com



BRAZILIAN INDUSTRY  
INDUSTRIA BRASILEIRA



## HIGH SPEED BLENDERS 1,5 LITERS LICUADORA DE ALTA VELOCIDAD DE 1,5 LITROS

PREPARE JUICES, DRINKS AND SHAKES  
PREPARA JUGOS, BEBIDAS Y BATIDOS, TRITURANDO Y LICUANDO RÁPIDAMENTE LAS PULPAS CONGELADAS Y FRUTA NATURAL.

BAR AND  
RESTAURANT  
BAR Y RESTAURANTE

### LI 1.5

HIGH SPEED BLENDER, STAINLESS STEEL, STAINLESS STEEL CUP, 1.5 LITERS  
LICUADORA DE ALTA VELOCIDAD, INOXIDABLE, VASO EN ACERO INOXIDABLE, 1,5 LITROS



## BUILT TO LAST CONSTRUIDO PARA DURAR

The LI 1.5 High-Speed Blender is specifically designed for the demanding environments of busy restaurants and bars that require truly durable equipment. Built to last, this powerhouse features a robust 1.5-liter stainless steel cup, ensuring exceptional longevity and resistance to heavy daily use. Its 900 W power rating delivers high-speed performance, perfect for a wide range of culinary tasks.

*La Licuadora LI 1.5 de Alta Velocidad está diseñada específicamente para los exigentes entornos de restaurantes y bares concurridos que requieren un equipamiento verdaderamente resistente. Construida para durar, esta potente licuadora cuenta con un robusto vaso de acero inoxidable de 1.5 litros, lo que garantiza una longevidad excepcional y resistencia al uso diario intensivo. Sus 900 W de potencia brindan un rendimiento de alta velocidad, perfecto para una amplia gama de tareas culinarias.*



- ✓ Stainless steel cup  
Vaso en acero inoxidable
- ✓ Shaft and bushing in stainless steel  
Eje y Cojinete en acero inoxidable
- ✓ 900 W power rating  
900 W de potencia
- ✓ Removable complete cutting unit easy cleaning  
Centro completo del vaso es removible facilitando la limpieza.



MODEL / MODELO	LI 1.5
Voltage / frequency / phases <i>Tensión eléctrica / frecuencia / fases</i>	110 V / 60 Hz / 1 220 V / 50-60 Hz / 1
Power rating <i>Potencia</i>	900 W
Rotation <i>Rotación</i>	18.000 rpm
Dimensions (H x W x L) <i>Dimensiones (Al x An x L)</i>	405 x 210 x 190 mm
Package size (H x W x L) <i>Dimensiones del embalaje (Al x An x L)</i>	445 x 195 x 195 mm
Net / gross weight <i>Peso neto / bruto</i>	1,92 kg / 2,3 kg
Max. cup volume <i>Volumen máximo de vaso</i>	1,5 L
HS code <i>Partida arancelaria</i>	84386000





## HIGH SPEED BLENDER 1,5 LITERS WITH SOUND ENCLOSURE LICUADORAS DE ALTAVELOCIDAD DE 1,5 LITROS CON CAJA REDUCTORA DE RUIDOS

IDEAL TO PREPARE JUICES, FROZEN, SMOOTHIES, FRAPPÉS, MILKSHAKES, ICE CREAMS, AÇAÍ CREAM AND LACTOSE-FREE MILK.  
IDEAL PARA JUGOS, GRANIZADOS, HIELO, FRAPPÉS, MILKSHAKES, HELADOS, PASTA DE AÇAÍ Y LECHE SIN LACTOSA.



BAR AND  
RESTAURANT  
BAR Y RESTAURANTE

### BAR1.5

BLENDER WITH SOUND ENCLOSURE, TRITAN CUP, WITH VARIABLE SPEED, WITH PREPROGRAMMED FUNCTIONS, 1,5 LITERS  
Blender con caja reductora de ruidos, vaso tritan, con variador de velocidad, con funciones pre programadas, 1,5 litros



## POWERFUL AND QUIET ROBUSTO Y SILENCIOSO

High performance motor and blades for faster and more efficient preparation. Less noise and more productivity for your business.

*Motor y cuchilla de alto rendimiento para preparaciones más rápidas y eficientes. Menos ruido y más productividad para tu negocio.*

- ✓ 3 SPEEDS  
3 velocidades
- ✓ 3 PRE-PROGRAMMED FUNCTIONS  
3 funciones pre programada
- ✓ PULSE BOTTON  
Botón de pulse
- ✓ 1,5 LITERS CUP  
Potente motor de 3HP
- ✓ EXCLUSIVE 6 EDGES BLADE  
Conjunto cuchilla 6 puntas /aspas
- ✓ STAINLESS STEEL SHIELDED BEARINGS  
Rodamientos blindados de acero inoxidable
- ✓ KNIFE, SHAFT AND BUSHING IN STAINLESS STEEL  
Conjunto de cuchilla en acero inoxidable



### TRITAN™ CUP VASO DE TRITAN™

Innovative material that combines the best characteristics of glass and plastic. Ultra-resistant, free of Bisphenol A, does not release taste or smell and can be used with hot foods or cold drinks

*El Eastman Tritan (tm) es un copoliéster desarrollado en 2007, que tiene transparencia, durabilidad, resistencia termica y química, superior si comparado al policarbonato y al SAN (material usualmente utilizado en la fabricación de vasos de licuadoras). Además de todos estos puntos positivos, también es libre de Bisfenol A (BPA).*



### SOUND ENCLOSURE CAJA REDUCTORA DE RUIDOS



#### Non-slip feet with height adjustment

Pies antideslizantes con ajuste de altura



#### Non-slip feet with height adjustment

Pies antideslizantes con ajuste de altura

MODEL / MODELO	BAR 1.5
Voltage / frequency / phases Tensión eléctrica / frecuencia / fases	127 V / 50-60 Hz / 1 220-240 V / 50-60 Hz / 1
Power rating Potencia	1.050 W 1.200 W
Consumption Consumo	1.050 W 1.200 W
Rotation Rotación	38.000 rpm
Dimensions (H x W x L) Dimensiones (Al x An x L)	460 x 255 x 265 mm
Package size (H x W x L) Dimensiones del embalaje (Al x An x L)	590 x 350 x 495 mm
Net / gross weight Peso neto / bruto	5.90 kg / 6.85 kg
Max. cup volume Volumen máximo de vaso	1,5 L
HS code Partida arancelaria	85094010



BAR1.5  
WEBSITE



BAR1.5  
SITIO WEB



In Skymssen you can trust.  
Si es Skymssen, puedes confiar.

48

www.skymssen.com





## HIGH SPEED BLENDERS 2,0 LITERS LICUADORA DE ALTA VELOCIDAD DE 2,0 LITROS

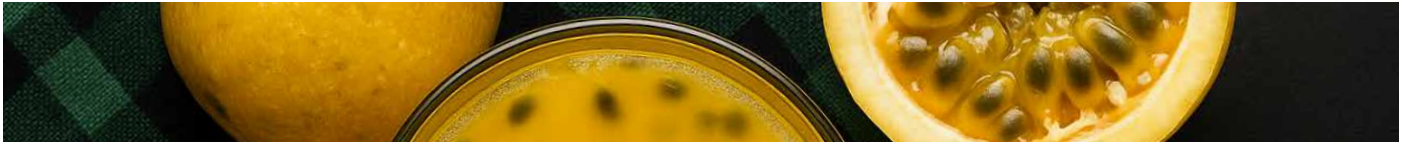
PREPARE JUICES, DRINKS AND SHAKES  
PREPARE JUGOS, BEBIDAS Y BATIDOS, TRITURANDO Y LICUANDO RÁPIDAMENTE LAS PULPAS CONGELADAS.



BAR AND  
RESTAURANT  
BAR Y RESTAURANTE

### L12 / TA2

HIGH SPEED BLENDER, STAINLESS STEEL, STAINLESS STEEL CUP, 2,0 LITERS  
LICUADORA DE ALTA VELOCIDAD, INOXIDABLE, VASO EN ACERO INOXIDABLE, 2,0 LITROS



### BUILT TO LAST CONSTRUIDO PARA DURAR

Built to meet the demand of busy bars, restaurants and cafeterias, that demand a more durable equipment.

*Construida para atender la demanda de bares, restaurantes y cafeterías, que necesitan un equipamiento más resistente..*

- ✓ 900 W power rating  
*Potencia de 900 W*
- ✓ Rotation 18.000 rpm  
*Rotación 18.000 rpm*
- ✓ Removable complete cutting unit easy cleaning  
*Centro completo del vaso es removable facilitando la limpieza.*



### PERFORMANCE DESEMPEÑO

Traditional blender with high performance and present in the market for more than 25 years.

*Licuada tradicional con alto rendimiento y presente en el mercado por más de 25 años.*

- ✓ 1.000 W power rating  
*Potencia de 1.000 W*
- ✓ Rotation 22.000 rpm  
*Rotación 22.000 rpm*



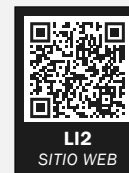
MODEL / MODELO	L12	TA2
Voltage / frequency / phases <i>Tensión eléctrica / frecuencia / fases</i>	110 V / 50-60 Hz / 1 220 V / 50-60 Hz / 1	110 V / 50-60 Hz / 1 220 V / 50-60 Hz / 1
Power rating <i>Potencia</i>	900 W	1.000 W
Rotation <i>Rotación</i>	18.000 rpm	22.000 rpm
Dimensions (H x W x L) <i>Dimensiones (Al x An x L)</i>	420 x 200 x 190 mm	450 x 215 x 205 mm
Package size (H x W x L) <i>Dimensiones del embalaje (Al x An x L)</i>	490 x 195 x 195 mm	490 x 195 x 195 mm
Net / gross weight <i>Peso neto / bruto</i>	2,17 kg / 2,80 kg	2,63 kg / 3,35 kg
Max. cup volume <i>Volumen máximo de vaso</i>	2 L	2 L
HS code <i>Partida arancelaria</i>	84386000	84386000



L12  
WEBSITE



TA2  
WEBSITE



L12  
SITIO WEB



TA2  
SITIO WEB

ILLUSTRATIVE PHOTO. ACTUAL PRODUCTS AND ACCESSORIES MAY CHANGE.  
FOTO ILUSTRATIVA. PRODUCTOS REALES Y LOS ACCESORIOS PUEDEN CAMBIAR.



In Skymesen you can trust.  
Si es Skymesen, puedes confiar.

49

www.skymesen.com



BRAZILIAN INDUSTRY  
INDUSTRIA BRASILEIRA



## HIGH SPEED BLENDERS 2,0 LITERS LICUADORAS DE ALTA VELOCIDAD DE 2,0 LITROS

PREPARE JUICES, DRINKS, SMOOTHIES AND SHAKES, CRUSH AND QUICKLY LIQUEFY FROZEN PULPS AND DRINKS WITH ICE.  
PREPARE JUGOS, FROZENS, SMOOTHIES, BATIDOS Y PICAR HIELO CON AGILIDAD Y ALTA PRODUCTIVIDAD



BAR AND  
RESTAURANT  
BAR Y RESTAURANTE

### BM2 / BS2

MAXI BLENDER, HIGH SPEED, TRITAN CUP, WITH VARIABLE SPEED, 2,0 LITERS / SUPREME BLENDER, HIGH SPEED, TRITAN CUP, WITH PREPROGRAMMED FUNCTIONS, 2,0 LITERS  
MAXI BLENDER, ALTA VELOCIDAD, VASO TRITAN, CON VARIADOR DE VELOCIDAD, 2,0 LITROS / SUPREME BLENDER, ALTA VELOCIDAD, VASO TRITAN, CON FUNCIONES PRE PROGRAMADAS, 2,0 LITROS



## STRENGTH AND VERSATILITY FUERZA Y VERSATILIDAD

Break ice in seconds. Create juices, smoothies and ice cream. Grind coffee beans and nuts. Prepare soups, creams and baby food.

Permite el procesamiento de diversas recetas desde jugos, batidos, smoothies, frozens hasta sopas, cremas y papillas.

- ✓ Overlid for adding ingredients during operation  
Sobretapa que permite agregar alimentos mientras procesa
- ✓ 3 Pre-programmed functions  
3 funciones pre programadas (en la versión BS2)
- ✓ 3 Speeds  
3 velocidades
- ✓ 3 HP power rating  
Potente motor de 3HP
- ✓ 38,000 RPM  
Rotación 38.000 rpm
- ✓ 6 edges blade  
Cuchilla de 6 puntas



## TRITAN™ CUP VASO DE TRITAN™

Innovative material that combines the best characteristics of glass and plastic. Ultra-resistant, free of Bisphenol A, does not release taste or smell and can be used with hot foods or cold drinks.

El Eastman Tritan (tm) es un copoliéster desarrollado en 2007, que tiene transparencia, durabilidad, resistencia termica y quimica, superior si comparado al policarbonato y al SAN (material usualmente utilizado en la fabricación de vasos de licuadoras). Además de todos estos puntos positivos, también es libre de Bisfenol A (BPA)..

DRY OR HOT INGREDIENTS  
PARA INGREDIENTES FRÍO O CALIENTE

- ✓ Stainless steel shielded bearings  
Rodamientos blindados de acero inoxidable
- ✓ Knife, Shaft and Bushing in Stainless Steel  
Conjunto de cuchilla en acero inoxidable
- ✓ 2 liters capacity  
2 litros de capacidad



MODEL / MODELO	BM2	BS2
Voltage / frequency / phases Tensión eléctrica / frecuencia / fases	110 V / 50-60 Hz / 1 220 V / 50-60 Hz / 1	110 V / 50-60 Hz / 1 220 V / 50-60 Hz / 1
Power rating Potencia	900 W	1.000 W
Rotation Rotación	18.000 rpm	22.000 rpm
Dimensions (H x W x L) Dimensiones (Al x An x L)	420 x 200 x 190 mm	450 x 215 x 205 mm
Package size (H x W x L) Dimensiones del embalaje (Al x An x L)	490 x 195 x 195 mm	490 x 195 x 195 mm
Net / gross weight Peso neto / bruto	2,17 kg / 2,80 kg	2,63 kg / 3,35 kg
Max. cup volume Volumen máximo de vaso	2 L	2 L
HS code Partida arancelaria	84386000	84386000



In Skymesen you can trust.  
Si es Skymesen, puedes confiar.

50

www.skymesen.com



ILLUSTRATIVE PHOTO. ACTUAL PRODUCTS AND ACCESSORIES MAY CHANGE.  
FOTO ILUSTRATIVA. PRODUCTOS REALES Y LOS ACCESORIOS PUEDEN CAMBIAR.



## HIGH SPEED BLENDERS 4,0 LITERS LICUADORA DE ALTA VELOCIDAD DE 4,0 LITROS

PREPARE JUICES, SHAKES AND COLD DRINKS.  
PREPARE JUGOS, BATIDOS Y BEBIDAS FRIAS.



BAR AND  
RESTAURANT  
BAR Y RESTAURANTE

### TA4

HIGH SPEED BLENDER, STAINLESS STEEL, STAINLESS STEEL SEAMLESS CUP, 4,0 LITERS  
LICUADORA DE ALTA VELOCIDAD, INOXIDABLE, VASO MONOBLOQUE EN ACERO INOXIDABLE, 4,0 LITROS



## 4 LITERS AND HIGH SPEED 4 LITROS Y ALTA PRODUCCIÓN

Perfect for canteens, hotels, restaurants and buffets. Produces juices, sauces and spice based sauces in a short time. Delivers a fine and homogeneous result.

Perfecto para hoteles, restaurantes y bares. Ideal para jugos y batidos. Ofrece un resultado fino y homogéneo..

- ✓ 1.200 W power rating  
*Potencia de 1.200 W*
- ✓ 22.000 RPM  
*Rotación 22.000 rpm*
- ✓ Lid made of non-toxic material  
*Tapa de goma atóxica con alimentador*
- ✓ Metal shaft and coupling  
*Robusto sistema de eje y acople del vaso en acero inoxidable*
- ✓ Robust plug-in coupling system  
*Vaso con 04 litros de capacidad*



Seamless cup  
Vaso monobloque



MODEL / MODELO	TA4
Voltage / frequency / phases <i>Tensión eléctrica / frecuencia / fases</i>	110 V / 50-60 Hz / 1 220 V / 50-60 Hz / 1
Power rating <i>Potencia</i>	1.200 W
Rotation <i>Rotación</i>	22.000 rpm
Dimensions (H x W x L) <i>Dimensiones (Al x An x L)</i>	700 x 270 x 240 mm
Package size (H x W x L) <i>Dimensiones del embalaje (Al x An x L)</i>	455 x 310 x 545 mm
Net / gross weight <i>Peso neto / bruto</i>	4,53 kg / 6,15 kg
Max. cup volume <i>Volumen máximo de vaso</i>	4 L
HS code <i>Partida arancelaria</i>	84386000



TA4  
WEBSITE



TA4  
SITIO WEB



In Skymesen you can trust.  
Si es Skymesen, puedes confiar.

51

www.skymesen.com



# WHY CHOOSE A BLENDER WITH A ONE-PIECE CUP?

¿POR QUÉ ELEGIR UNA LICUADORA COMERCIAL CON VASO SIN SOLDADURA?



**PATENTED  
PATENTADO**

## WHAT IS A ONEPIECE CUP?

### QUÉ ES UN VASO SIN SOLDADURA?

Manufactured using exclusive deep-drawing technology from a single piece of stainless steel, the one-piece cup is a patented innovation by Skymesen. Designed to ensure a perfect combination between its geometry and blade movement, the “V” shape allows the formation of a large vortex that directs food toward the blades—regardless of the volume—resulting in consistent blending and shorter prep times.

With no welds or seams, it features rounded corners that make cleaning and sanitizing easy, preventing residue buildup—one of the main causes of bad odors and microorganism growth.

The one-piece cups are available across the entire line of commercial blenders from 3 to 25 liters, as well as the 4-liter high-speed model. All models come with a non-toxic rubber lid and dosing cap, ensuring proper sealing and practicality.

*Fabricado con tecnología exclusiva sin soldadura a partir de una única pieza de acero inoxidable. Diseñado para asegurar una combinación perfecta entre su geometría y el movimiento de las cuchillas, su forma en “V” permite la formación de un gran vórtice que dirige los alimentos hacia las cuchillas, triturando de forma homogénea y logrando el mejor resultado en menor tiempo.*

*Sin soldaduras ni juntas, y con esquinas redondeadas, es fácil de limpiar e higienizar, Sin acumular residuos, una de las principales causas de mal olor y proliferación de microorganismos.*

*Los vasos sin soldaduras están presentes en toda la línea de licuadoras comerciales de 2 hasta 25 litros, y en el modelo de alta rotación de 4 litros. Todos vienen con tapa de goma atóxica con dosificador, que garantiza un buen sellado y practicidad.*

## ADVANTAGES VENTAJAS



### More homogeneous results

Resultado más homogéneo



### Faster preparations

Preparaciones más rápidas



### Processes large or small quantities

Procesa grandes o pequeñas cantidades



### Does not accumulate residue

No acumula residuos



### Easy to clean

Fácil de limpiar



### Does not retain smell or taste

No retiene olor ni sabor



### Suitable for hot and cold preparations

Permite preparaciones calientes y frías  
Max. Temp. 60°C



### Lid with seal and measuring cap

Tapa con cierre hermético y dosificador



## COMMERCIAL BLENDERS LICUADORAS COMERCIALES

ALSO KNOWN AS LOW-SPEED BLENDERS, THEY DELIVER HIGHER TORQUE AND RESISTANCE FOR HEAVIER PREPARATIONS, SUCH AS CREAMS, SOUPS, CAKES, AND ICE CREAMS. TAMBIÉN CONOCIDOS COMO LICUADORAS DE BAJA VELOCIDAD, OFRECEN MAYOR RESISTENCIA PARA PREPARACIONES MÁS PESADAS, COMO CREMAS, SOPAS, MAYONESA Y HELADOS.



BAR AND  
RESTAURANT  
BAR Y RESTAURANTE

### L2 / L3 / L4 / L6 / L8 / L10

STAINLESS STEEL COMMERCIAL BLENDERS WITH ONE-PIECE STAINLESS STEEL CUP  
LICUADORAS COMERCIALES DE ACERO INOXIDABLE CON VASO SIN SOLDADURA DE INOXIDABLE



### BETTER PERFORMANCE

#### MEJOR RENDIMIENTO

Ideal for cakes, soups and ice creams. Its traditional induction motor delivers the strength, durability, and high torque required for heavy-duty preparations.

Ideal para preparo de mayonesa, sopas, cremas, pre mezclas para helados, salsas más espesas, así como masas de crepas y bizcochuelo.

- ✓ Rotation speed: 3.500 rpm  
Velocidad de rotación: 3.500 rpm
- ✓ Available in models from 2 to 10 liters  
Disponible en modelos de 2 hasta 10 litros
- ✓ Non-toxic rubber lid with measuring cup  
Tapa de goma atóxica con dosificador
- ✓ Interchangeable cups  
Vasos intercambiables
- ✓ Metal shaft and coupling  
Eje y acoplamiento metálicos
- ✓ Dual-voltage induction motor  
Motor de inducción doble voltajem



One - piece cup  
Vaso sin soldadura



MODEL / MODELO	L2	L3	L4	L6	L8	L10
Voltage / frequency / phases Tensión eléctrica / frecuencia / fases	110 V / 60 Hz / 1 220 V / 50 Hz / 1 220 V / 60 Hz / 1	110 V / 60 Hz / 1 220 V / 50 Hz / 1 220 V / 60 Hz / 1	110 V / 60 Hz / 1 220 V / 50 Hz / 1 220 V / 60 Hz / 1	110 V / 60 Hz / 1 220 V / 50 Hz / 1 220 V / 60 Hz / 1	110 V / 60 Hz / 1 220 V / 50 Hz / 1 220 V / 60 Hz / 1	110 V / 60 Hz / 1 220 V / 50 Hz / 1 220 V / 60 Hz / 1
Motor power Potencia del motor	0,5 HP-CV	0,5 HP-CV	0,5 HP-CV	0,5 HP-CV	0,5 HP-CV	0,5 HP-CV
Rated power Potencia nominal	368 W	368 W	368 W	368 W	368 W	368 W
Rated power Potencia nominal	0,67 kW-h	0,67 kW-h	0,67 kW-h	0,67 kW-h	0,67 kW-h	0,67 kW-h
Dimensions (HxWxL) Dimensiones (AlxANxL)	640 x 240 x 270 mm	630 x 275 x 260 mm	630 x 275 x 260 mm	720 x 310 x 300 mm	750 x 330 x 320 mm	780 x 340 x 330 mm
Package size (H x W x L) Dimensiones del embalaje (Al x An x L)	380 x 290 x 470 mm	400 x 290 x 525 mm	400 x 290 x 525 mm	455 x 310 x 545 mm	495 x 320 x 560 mm	520 x 335 x 570 mm
Net / gross weight Peso neto / bruto	8,90 kg / 10,20 kg	9,30 kg / 10,55 kg	9,5 kg / 11,00 kg	9,6 kg / 11,2 kg	10,00 kg / 11,60 kg	10,00 kg / 12,00 kg
Max. cup volume Volumen máximo del vaso	2 L	3,6 L	4 L	6 L	8 L	10 L
HS code Partida arancelaria	84386000	84386000	84386000	84386000	84386000	84386000



WEBSITE



SITIO WEB

ILLUSTRATIVE PHOTO. ACTUAL PRODUCTS AND ACCESSORIES MAY CHANGE. FOTO ILUSTRATIVA. PRODUCTOS REALES Y ACCESORIOS PUEDEN CAMBIAR.



In Skymesen you can trust.  
Si es Skymesen, puedes confiar.

53

www.skymesen.com



BRAZILIAN INDUSTRY  
INDUSTRIA BRASILEIRA



**COMMERCIAL BLENDERS WITH REMOVABLE CUTTING UNIT**  
**LICUADORAS COMERCIALES CON MANCAL REMOVIBLE**

THE HELP YOU NEED IN YOUR KITCHEN! HOUSING AND SEAMLESS CUP IN STAINLESS STEEL.  
¡LA AYUDA QUE NECESITAS EN TU COCINA!



BAR AND RESTAURANT  
BAR Y RESTAURANTE

**LAR-02MB / LAR-03MB / LAR-04MB / LAR-06MB / LAR-08MB / LAR-10MB**

COMMERCIAL BLENDER, SATINLESS STEEL, SATINLESS STEEL SEAMLESS CUP  
LICUADORA COMERCIAL, INOXIDABLE, VASO MONOBLOQUE EN ACERO INOXIDABLE



- ✓ Perfect lid sealing  
*Perfecto sellado de la tapa*
- ✓ Robust plug-in coupling system  
*Sistema robusto del acople del vaso*
- ✓ Easy cleaning  
*Fácil limpieza*
- ✓ Cup capacity range from 2 to 10 liters  
*Capacidad del vaso de 2 hasta 10 litros*
- ✓ Non-toxic lid with overlid  
*Tapa de material no tóxico con alimentador*
- ✓ For preparation of different recipes, including warm recipes such as soups, creams and frijoles  
*Para la preparación de diferentes recetas, frías calientes, como sopas, cremas, mayonesas, salsas y similares*



**Blade**  
*Cuchila*



**One - piece cup**  
*Vaso sin soldadura*

MODEL / MODELO	LAR-02MB	LAR-03MB	LAR-04MB	LAR-06MB	LAR-08MB	LAR-10MB
Voltage / frequency / phases <i>Tensión eléctrica / frecuencia / fases</i>	110/220 V / 50-60 Hz / 1	110/220 V / 50-60 Hz / 1	110/220 V / 50-60 Hz / 1	110/220 V / 50-60 Hz / 1	110/220 V / 50-60 Hz / 1	110/220 V / 50-60 Hz / 1
Motor power <i>Potencia del motor</i>	0,5 HP-CV	0,5 HP-CV	0,5 HP-CV	0,5 HP-CV	0,5 HP-CV	0,5 HP-CV
Rated power <i>Potencia nominal</i>	368 W	368 W	368 W	368 W	368 W	368 W
Rated power <i>Potencia nominal</i>	0,67 kW-h	0,67 kW-h	0,67 kW-h	0,67 kW-h	0,67 kW-h	0,67 kW-h
Consumption <i>Consumo</i>	640 x 240 x 270 mm	660 x 240 x 255 mm	660 x 290 x 280 mm	720 x 310 x 300 mm	750 x 330 x 320 mm	780 x 340 x 330 mm
Package size (H x W x L) <i>Dimensiones del embalaje (Al x An x L)</i>	380 x 290 x 470 mm	400 x 290 x 525 mm	400 x 290 x 525 mm	455 x 310 x 545 mm	495 x 320 x 560 mm	520 x 335 x 570 mm
Net / gross weight <i>Peso neto / bruto</i>	9,10 kg / 10,20 kg	9,30 kg / 10,55 kg	9,65 kg / 11,00 kg	9,85 kg / 11,45 kg	9,85 kg / 11,45 kg	9,65 kg / 11,00 kg
Max. cup volume <i>Volumen máximo del vaso</i>	2 L	3,6 L	4 L	6 L	8 L	10 L
HS code <i>Partida arancelaria</i>	84386000	84386000	84386000	84386000	84386000	84386000



WEBSITE



SITIO WEB

ILLUSTRATIVE PHOTO. ACTUAL PRODUCTS AND ACCESSORIES MAY CHANGE.  
FOTO ILUSTRATIVA. PRODUCTOS REALES Y LOS ACCESORIOS PUEDEN CAMBIAR.



In Skymesen you can trust.  
Si es Skymesen, puedes confiar.



## COMMERCIAL TILTING BLENDERS WITH REMOVABLE CUTTING UNIT LICUADORAS COMERCIALES BASCULANTE CON MANCAL REMOVIBLE

HIGHER CAPACITY BLENDERS, IDEAL FOR RECIPES SUCH AS MAYONNAISE, CREAMS, SOUPS, SAUCES AND ICE CREAM PRE-MIXTURE  
LICUADORAS DE MAYOR CAPACIDAD, IDEALES PARA RECETAS DENSAS COMO SALSAS Y CREMAS VASO BASCULANTE DE FÁCIL OPERACIÓN.



BAR AND  
RESTAURANT  
BAR Y RESTAURANTE

### LAR-15PMB / LAR-25PMB

Commercial tilting blender, stainless steel seamless cup, 19 / 25 liters  
LICUADORA COMERCIAL, BASCULANTE, VASO MONOBLOQUE, 19 / 25 LITROS



## HIGH PRODUCTION ALTA PRODUCCIÓN

Ideal for making: sauces, creams, crepe dough, mayonnaise, creamy or liquid soups and ice cream pre-mixture.

*Ideal para hacer: salsas, cremas, crepas, mayonesas, sopas cremosas o líquidas, puré de papas y recetas similares con verduras cocidas.*

- ✓ 1,5 hp power rating  
1,5 hp de potencia
- ✓ Available in 19 liters or 25 liters capacity  
Disponible en 19 litros o 25 litros de capacidad nominal
- ✓ Non-toxic rubber lid with overlid  
Tapa de goma atóxica con alimentador
- ✓ Double stainless steel sealing shaft with bearings for higher durability  
Eje inoxidable con doble sellado y cojinete para mayor durabilidad
- ✓ Stainless steel seamless cup  
Vaso sin soldadura en acero inoxidable
- ✓ Tilting cup makes operation easy  
Vaso basculante de fácil operación
- ✓ Painted carbon steel stand  
Caballete acero carbono pintado



Seamless cup  
Vaso monobloque



MODEL / MODELO	LAR-15PMB	LAR-25PMB
Voltage / frequency / phases <i>Tensión eléctrica / frecuencia / fases</i>	110 V / 60 Hz / 1 220 V / 50 Hz / 1 220 V / 60 Hz / 1	110 V / 60 Hz / 1 220 V / 50 Hz / 1 220 V / 60 Hz / 1
Power rating <i>Potencia</i>	1,5 CV	1,5 CV
Consumption <i>Consumo</i>	1.10 kW-h	1.10 kW-h
Rotation <i>Rotación</i>	3.500 rpm 3.000 rpm 3.500 rpm	3.500 rpm 3.000 rpm 3.500 rpm
Dimensions (H x W x L) <i>Dimensiones (Al x An x L)</i>	1.120 x 365 x 525 mm	1.180 x 410 x 525 mm
Package size (H x W x L) <i>Dimensiones del embalaje (Al x An x L)</i>	1.130 x 400 x 560 mm	1.190 x 420 x 560 mm
Net / gross weight <i>Peso neto / bruto</i>	25,20 kg / 28,40 kg	25,80 kg / 28,80 kg
Max. cup volume <i>Volumen máximo de vaso</i>	19 L	25 L
HS code <i>Partida arancelaria</i>	84386000	84386000



LAR-15PMB  
WEBSITE



LAR-25PMB  
WEBSITE



LAR-15PMB  
SITIO WEB



LAR-25PMB  
SITIO WEB



In Skymssen you can trust.  
Si es Skymssen, puedes confiar.

55

www.skymssen.com





## COMMERCIAL BLENDERS WITH REMOVABLE CUTTING UNIT LICUADORAS COMERCIALES CON MANCAL REMOVIBLE

THE HELP YOU NEED IN YOUR KITCHEN! HOUSING AND SEAMLESS CUP IN STAINLESS STEEL.  
¡LA AYUDA QUE NECESITAS EN TU COCINA!



BAR AND  
RESTAURANT  
BAR Y RESTAURANTE

### LAR-15LMB / LAR-25LMB

COMMERCIAL BLENDER, SATINLESS STEEL, SATINLESS STEEL SEAMLESS CUP  
LICUADORA COMERCIAL, INOXIDABLE, VASO MONOBLOQUE EN ACERO INOXIDABLE



## HIGH PRODUCTION ALTA PRODUCCIÓN

Ideal for making: sauces, creams, crepe dough, mayonnaise, creamy or liquid soups and ice cream pre-mixture.

*Ideal para hacer: salsas, cremas, crepas, mayonesas, sopas cremosas o líquidas, puré de papas y recetas similares con verduras cocidas.*

- ✓ 1,5 hp power rating  
1,5 hp de potencia
- ✓ Available in 19 liters or 25 liters capacity  
Disponible en 19 litros o 25 litros de capacidad nominal
- ✓ Non-toxic rubber lid with overlid  
Tapa de goma atóxica con alimentador
- ✓ Double stainless steel sealing shaft with bearings for higher durability  
Eje inoxidable con doble sellado y cojinete para mayor durabilidad
- ✓ Stainless steel seamless cup  
Vaso sin soldadura en acero inoxidable
- ✓ Tilting cup makes operation easy  
Vaso basculante de fácil operación
- ✓ Painted carbon steel stand  
Caballete acero carbono pintado



Seamless cup  
Vaso monobloque



MODEL / MODELO	LAR-15LMB	LAR-25LMB
Voltage / frequency / phases Tensión eléctrica / frecuencia / fases	110 V / 60 Hz / 1 220 V / 50 Hz / 1 220 V / 60 Hz / 1	110 V / 60 Hz / 1 220 V / 50 Hz / 1 220 V / 60 Hz / 1
Power rating Potencia	1,5 CV	1,5 CV
Consumption Consumo	1.10 kW-h	1.10 kW-h
Rotation Rotación	3.500 rpm 3.000 rpm 3.500 rpm	3.500 rpm 3.000 rpm 3.500 rpm
Dimensions (H x W x L) Dimensiones (Al x An x L)	1.120 x 365 x 525 mm	1.180 x 410 x 525 mm
Package size (H x W x L) Dimensiones del embalaje (Al x An x L)	1.130 x 400 x 560 mm	1.190 x 420 x 560 mm
Net / gross weight Peso neto / bruto	19,00 kg / 28,40 kg	25,80 kg / 28,80 kg
Max. cup volume Volumen máximo de vaso	19 L	25 L
HS code Partida arancelaria	84386000	84386000



LAR-15LMB  
WEBSITE



LAR-25LMB  
WEBSITE



LAR-15LMB  
SITIO WEB



LAR-25LMB  
SITIO WEB



In Skymssen you can trust.  
Si es Skymssen, puedes confiar.



## HAND MIXER MIXER DE MANO

GRIND, BEAT, AND EMULSIFY HOT OR COLD FOODS IN LARGE QUANTITIES  
TRITURAR, BATIR Y EMULSIONAR ALIMENTOS CALIENTES O FRIOS EN GRANDES CANTIDADES



BAR AND  
RESTAURANT  
BAR Y RESTAURANTE

## MX-200 / MX-300 / MX-400 / MX-500

HAND MIXER, STAINLESS STEEL REMOVABLE ROD 230 MM (9"), 290 MM (12"), 420 MM (16"), 500 MM (20")  
MIXER DE MANO, VARILLA INOXIDABLE DESMONTABLE 230 MM (9"), 290 MM (12"), 420 MM (16"), 500 MM (20")



### PROFESSIONAL PREPARATIONS

### PREPARACIONES PROFESIONALES

It is capable of processing a wide variety of foods, including fruits, vegetables, meats, grains and nuts. It is especially efficient in preparing soups, sauces, creams, purees, mousses, mayonnaises and other recipes that require a homogeneous and quick blend.

Es capaz de procesar una amplia variedad de alimentos, incluyendo frutas, verduras, carnes, granos y nueces. Es especialmente eficiente en la preparación de sopas, salsas, cremas, purés, mousses, mayonesas y otras recetas que requieren una mezcla homogénea y rápida.



**QUICK POT STAND FIX FOR  
MODELS MX-400 AND MX-500**  
SOPORTE DE OLLA RÁPIDA FIX PARA  
LOS MODELOS MX-400 Y MX-500



**INCLUDES WALL MOUNT**  
INCLUYE SOPORTE DE PARED



- ✓ High-performance motors  
Motores de alto rendimiento
- ✓ Removable stainless steel shaft  
Eje desmontable de acero inoxidable
- ✓ Ergonomic design  
Diseño ergonómico
- ✓ Stainless steel blades  
Cuchillas de acero inoxidable
- ✓ Single speed of 9,000 rpm  
Velocidad única de 9.000 rpm
- ✓ Safety lock  
Bloqueo de seguridad
- ✓ Continuous operation  
Operación continua



MODEL / MODELO	MX-200	MX-300	MX-400	MX-500
Voltage / frequency / phases Tensión eléctrica / frecuencia / fases	110 V / 50-60 Hz / 1 220 V / 50-60 Hz / 1	110 V / 50-60 Hz / 1 220 V / 50-60 Hz / 1	110 V / 50-60 Hz / 1 220 V / 50-60 Hz / 1	110 V / 50-60 Hz / 1 220 V / 50-60 Hz / 1
Power rating Potencia	250 W	250 W	350 W	550 W
Rotation Rotación	9.000 rpm	9.000 rpm	9.000 rpm	9.000 rpm
Dimensions (H x W x L) Dimensiones (Al x An x L)	505 x 130 x 95 mm	560 x 130 x 95 mm	740 x 160 x 120 mm	815 x 160 x 120 mm
Package size (H x W x L) Dimensiones del embalaje (Al x An x L)	113 x 140 x 640 mm	113 x 140 x 640 mm	137 x 147 x 935 mm	137 x 147 x 935 mm
Net / gross weight Peso neto / bruto	2,10 kg / 2,70 kg	2,20 kg / 2,80 kg	3,80 kg / 4,50 kg	4,40 kg / 5,10 kg
Max. cup volume Volumen máximo de vaso	10 L	15 L	10 L	15 L
HS code Partida arancelaria	84388090	84388090	84388090	84388090



WEBSITE



SITIO WEB

ILLUSTRATIVE PHOTO. ACTUAL PRODUCTS AND ACCESSORIES MAY CHANGE.  
FOTO ILUSTRATIVA. PRODUCTOS REALES Y LOS ACCESORIOS PUEDEN CAMBIAR.



In Skymssen you can trust.  
Si es Skymssen, puedes confiar.

57

www.skymssen.com





## FOOD PROCESSOR PROCESADORAS DE ALIMENTOS

BOOST YOUR BUSINESS FOOD PREPARATION WITH A COMPLETE FOOD PROCESSING SOLUTION  
LLEGÓ LA SOLUCIÓN PERFECTA Y COMPLETA PARA TU NEGOCIO



BAR AND  
RESTAURANT  
BAR Y RESTAURANTE

## PA7 PRO

STAINLESS STEEL FOOD PROCESSOR, 7 DISCS, DIAMETER 203MM  
PROCESADORA DE ALIMENTOS DE ACERO INOXIDABLE, 7 DISCOS, DIÁMETRO 203MM



- ✓ **Precise and uniform cuts**  
*Cortes precisos y uniformes*
- ✓ **Extra large feeding mouth, for large quantities**  
*Boca de alimentación ancha, para grandes cantidades*
- ✓ **Round feeding mouth with pusher, for cylindrical shaped ingredients**  
*También boca menor y cilíndrica*
- ✓ **Simple and easy to operate**  
*Simple y fácil de operar*
- ✓ **Removable lid allows easy cleaning and sanitation**  
*Tapa removible permite llevar al fregadero*
- ✓ **Safety system: Machine only turns on when the lid is closed and the pushing handle is down**  
*Sistema de seguridad en la tapa y empujador*

### NEW COMBINATION NUEVA COMBINACIÓN

7 DISCS INCLUDED  
7 DISCOS INCLUIDOS

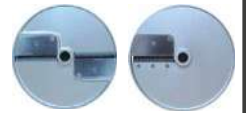
SLICERS  
REBANADORES



**E1**  
1 mm

**E5**  
5 mm

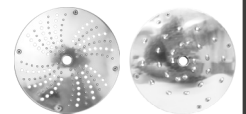
JULIENNE  
JULIENNE



**H3**  
3 mm

**H10**  
10 mm

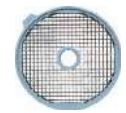
GRATERS  
RALLADORES



**V**  
Fino

**Z5**  
5 mm

DICING GRIDS  
REJILLA CUBO



**GC8 PRO**  
8 X 8 mm



ALSO AVAILABLE IN  
VERSIONS WITHOUT DISCS OR  
WITH 11 DISCS INCLUDED.

TAMBIÉN DISPONIBLE EN  
VERSIONES SIN DISCOS O CON  
11 DISCOS INCLUIDOS.

MODEL / MODELO	PA7 PRO
Voltage / frequency / phases <i>Tensión eléctrica / frecuencia / fases</i>	110 V / 60 Hz / 1 220 V / 50 Hz / 1 220 V / 60 Hz / 1
Power rating <i>Potencia</i>	0,5 HP
Consumption <i>Consumo</i>	0,6 kW-h
Rotation <i>Rotación</i>	440 rpm 370 rpm 440 rpm
Dimensions (H x W x L) <i>Dimensiones (Al x An x L)</i>	590 x 325 x 520 mm
Package size (H x W x L) <i>Dimensiones del embalaje (Al x An x L)</i>	640 x 400 x 620 mm
Net / gross weight <i>Peso neto / bruto</i>	27,10 kg / 32,80 kg
Approximate output <i>Salida aproximada</i>	250 kg/h
Disc diameter <i>Diámetro del disco</i>	19 L
HS code <i>Partida arancelaria</i>	84386000

### 20 DISCS AND GRIDS AVAILABLE! ACCESS OUR WEBSITE AND LEARN MORE

20 DISCOS Y REJILLAS DISPONIBLES! ACCEDE A  
NUESTRO SITIO WEB Y APRENDE MÁS



**INCLUDING A GC8 PRO CUBE CUTTING DISC (8X8MM) WHICH, COMBINED WITH THE E5 DISC (also included) RESULTS IN CUBES FOR EMPANADAS FILLINGS, SEASONING OF SOUPS, PICO DE GALLO AND SIMILAR.**

INCLUIDO UN DISCO CORTE CUBO GC8 PRO (8X8MM) QUE, COMBINADO CON EL DISCO E5 (también incluido) RESULTA EN CUBOS PARA RELLENOS DE EMPANADAS, SAZÓN DE SOPAS, PICO DE GALLO Y SIMILARES



PA7 PRO  
WEBSITE



PA7 PRO  
SITIO WEB

ILLUSTRATIVE PHOTO. ACTUAL PRODUCTS AND ACCESSORIES MAY CHANGE.  
FOTO ILUSTRATIVA. PRODUCTOS REALES Y ACCESORIOS PUEDEN CAMBIAR.



In Skymssen you can trust.  
Si es Skymssen, puedes confiar.

58

www.skymssen.com



BRAZILIAN INDUSTRY  
INDUSTRIA BRASILEIRA



# FOOD PROCESSOR PROCESADORAS DE ALIMENTOS

BOOST YOUR BUSSINESS FOOD PREPARATION WITH A COMPLETE FOOD PROCESSING SOLUTION  
LLEGÓ LA SOLUCIÓN PERFECTA Y COMPLETA PARA TU NEGOCIO

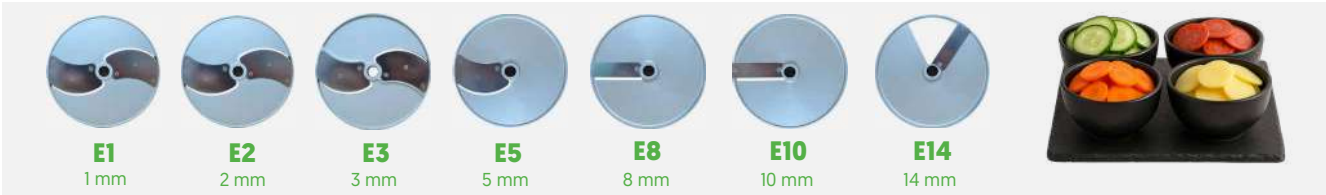


BAR AND RESTAURANT  
BAR Y RESTAURANTE

## PA7 PRO

### SLICER / REBANADOR

List of discs and grids available for the PA7 PRO.  
Lista de discos y rejas cubos disponibles para el PA7 PRO.



### GRATER / RALLADOR FINO

### GRATER / RALLADOR



### SCALLOP CUT / CORTE ONDULADO

### JULIENNE / JULIENNE



### DICING GRIDS / REJAS CUBOS



**ATTENTION:** The dicing grids only perform cuts when combined with a slicing disc. Check the recommended cuts and other possible combinations in the table below.

**ATENCIÓN:** Las rejas cubos solo realizan cortes cuando se combinan con un disco rebanador. Consulta los cortes recomendados y otras combinaciones posibles en la tabla al lado and other possible combinations in the table below.

COMBINATIO TABLE. COMBINACIONES	DICING DISC REJA CUBO	GC8 PRO 8 x 8 mm	GC10 PRO 10 x 10 mm	GC14 PRO 14 x 14 mm	GC20 PRO 20 x 20 mm
SLICER DISC DISCO FATIADOR		8 x 8 mm	10 x 10 mm	14 x 14 mm	20 x 20 mm
E5 5 mm	VINAGRETTE	5 x 8 x 8 mm	5 x 10 x 10 mm	5 x 14 x 14 mm	5 x 20 x 20 mm
E8 8 mm	SMALL PEQUEÑO	8 x 8 x 8 mm	8 x 10 x 10 mm	8 x 14 x 14 mm	8 x 20 x 20 mm
E10 10 mm	Do not use a slicer disc larger than a dicing grid. No utilice un disco rebanador de maior espesor que un disco raja cubo.		MEDIUM MEDIANO	10 x 14 x 14 mm	10 x 20 x 20 mm
E14 14 mm	Do not use a slicer disc larger than a dicing grid. No utilice un disco rebanador de maior espesor que un disco raja cubo.		Do not use a slicer disc larger than a dicing grid. No utilice un disco rebanador de maior espesor que un disco raja cubo.	BIG GRANDE	FRUITS FRUTAS
				14 x 14 x 14 mm	14 x 20 x 20 mm

**ATTENTION:** The PA7 PRO dicing grids are not interchangeable with the food processor model PAIE, they are exclusive for the PA7 PRO.

**ATENCIÓN:** Los discos grades Cubos no son intercambiables con los modelos PAIE, solo con el PA7 Pro.



ILLUSTRATIVE PHOTO. ACTUAL PRODUCTS AND ACCESSORIES MAY CHANGE.  
FOTO ILUSTRATIVA. PRODUCTOS Y REJAS Y LOS ACCESORIOS PUEDEN CAMBIAR.



In Skymssen you can trust.  
Si es Skymssen, puedes confiar.



**FOOD PROCESSOR**  
**PROCESADORAS DE ALIMENTOS**

PERFORM VARIOUS TYPES OF CUTS FOR VEGETABLES, GREENS, AND OTHER FOODS, HELPING WITH PREPARATION AND PORTIONING  
REALIZA VARIOS TIPOS DE CORTES EN VERDURAS, HORTALIZAS Y ALIMENTOS EN GENERAL, FACILITANDO LA PREPARACION Y EL PORCIONADO



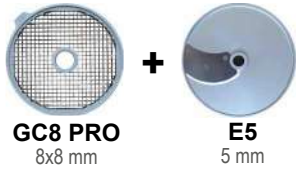
BAR AND RESTAURANT  
BAR Y RESTAURANTE

**DISC KIT FOR THE PA7 PRO / KIT DE DISCOS PARA EL PA7 PRO**

**KC5V**

**VINAIGRETTE DICE KIT - 8x8x5 mm**

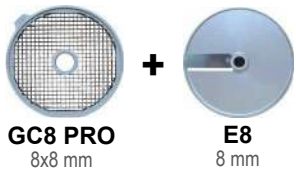
*KIT CUBO VINAGRETA - 8x8x5 mm*



**KC8**

**SMALL DICE KIT - 8 mm**

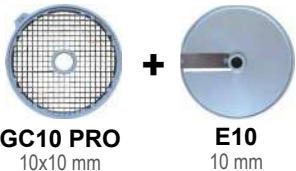
*KIT CUBO PEQUEÑO - 8 mm*



**KC10**

**MEDIUM DICE KIT - 10 mm**

*KIT CUBO MEDIANO - 10 mm*



**KC14**

**LARGE DICE KIT - 14 mm**

*KIT CUBO GRANDE - 14 mm*



**KC20F**

**FRUIT DICE KIT - 20x20x14 mm**

*KIT CUBO FRUTAS - 20x20x14 mm*



**PERFECT DISCS FOR YOUR BUSINESS:**  
**DISCOS IDEALES PARA TU NEGOCIO:**

**PIZZERIA**  
**PIZZERIA**



**BURGER SHOP**  
**BURGUER**



**ALL-YOU-CAN-EAT BUFFET**  
**RESTAURANTES SELF-SERVICE**



**MIXED VEGETABLES**  
**MIX DE VERDURAS Y LEGUMBRES**



ILLUSTRATIVE PHOTO. ACTUAL PRODUCTS AND ACCESSORIES MAY CHANGE.  
FOTO ILUSTRATIVA. PRODUCTOS REALES Y LOS ACCESORIOS PUEDEN CAMBIAR.



In Skymssen you can trust.  
Si es Skymssen, puedes confiar.



## FOOD PROCESSORS PROCESADORAS DE ALIMENTOS

THE FOOD PROCESSING SOLUTION FOR HIGHER PRODUCTION NEEDS, SLICE AND GRATE IN LARGE QUANTITIES  
¡OPTIMIZE LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS! UN PROCESADOR CON MÚLTIPLES POSIBILIDADES DE CORTE PARA DIFERENTES NECESIDADES EN LA COCINA.



BAR AND  
RESTAURANT  
BAR Y RESTAURANTE

### PA-14-N

FOOD PROCESSOR, WITH 6 DISCS DIAMETER 429 MM  
PROCESADORA DE ALIMENTOS, CON 6 DISCOS DIÁMETRO 429 MM



#### DISCS INCLUDED DISCOS INCLUIDOS

##### 141-E1,5

SLICER - CORTADOR  
1,5 mm



##### 141-E3

SLICER - CORTADOR  
3 mm



##### 141-V

GRATER - RALLADOR



##### 141-Z3

GRATER - RALLADOR  
3 mm



##### 141-Z5

GRATER - RALLADOR  
5 mm



##### 141-Z8

GRATER - RALLADOR  
8 mm



### A ROBUST PROCESSOR TO MEET ROBUST NEEDS EL GIGANTE DE LA LÍNEA DE PROCESADORES SKYMESEN

Processing up to 400 kg of food per hour, it has a robust structure and the largest feeding mouth in this category. Ideal for cheese processing centers and food suppliers.

*Procesando hasta 400 kg de alimento por hora, tiene una estructura robusta y la boca de alimentación más grande de esta categoría. Ideal para grandes cocinas, comedores industriales y centros de procesamiento.*



- ✓ Easy cleaning  
Fácil limpieza
- ✓ Hardened stainless steel structure  
Construcción en aluminio y acero inoxidable
- ✓ Collecting Bowl Capacity:  
16.5 Liters  
Capacidad del Vaso Colector: 16.5 Litros
- ✓ 160 mm diameter mouth  
Boca de 160 mm de diámetro
- ✓ High production  
Alta Producción



MODEL / MODELO	PA-14-N
Voltage / frequency / phases Tensión eléctrica / frecuencia / fases	110 V / 60 Hz / 1 220 V / 50 Hz / 1 220 V / 60 Hz / 1
Power rating Potencia	1 HP
Disc diameter Diámetro del disco	429 mm
Rotation Rotación	510 rpm
Dimensions (H x W x L) Dimensiones (Al x An x L)	700 x 530 x 660 mm
Package size (H x W x L) Dimensiones del embalaje (Al x An x L)	960 x 695 x 825 mm
Net / gross weight Peso neto / bruto	71,50 kg / 99,00 kg
Approximate output Producción aproximada	400 kg/h
HS code Partida arancelaria	84386000



PA-14-N  
WEBSITE



PA-14-N  
SITIO WEB

ILLUSTRATIVE PHOTO. ACTUAL PRODUCTS AND ACCESSORIES MAY CHANGE.  
FOTO ILUSTRATIVA. PRODUCTOS REALES Y LOS ACCESORIOS PUEDEN CAMBIAR.



In Skymesen you can trust.  
Si es Skymesen, puedes confiar.

61

www.skymesen.com



BRAZILIAN INDUSTRY  
INDUSTRIA BRASILEIRA



## GRATERS RALLADORES

SPEED AND PRODUCTIVITY FOR GRATING CHEESE, COCONUT AND VEGETABLES.  
VELOCIDAD Y PRODUCTIVIDAD PARA RALLAR QUESO, COCO, CHOCOLATE Y VERDURAS.



BAR AND  
RESTAURANT  
BAR Y RESTAURANTE

## RQC

CHEESE AND COCONUT GRATER, STAINLESS STEEL, WITH 3 DISCS  
RALLADOR DE QUESO Y COCO, INOXIDABLE, CON 3 DISCOSE



### HIGHER PRODUCTIVITY MAYOR PRODUCTIVIDAD

Process foods such as cheese, vegetables, coconut and chocolate in just a few seconds.

Procese alimentos como queso, verduras, coco y chocolate en solo pocos minutos.

- ✓ 0.5 HP motor with direct start  
Motor de 0,5 HP
- ✓ High productivity  
Alta productividad
- ✓ Easy and safe operation  
Operación fácil y segura
- ✓ Easy disc switching  
Fácil cambio de disco
- ✓ Made of cast aluminum and stainless steel  
Fabricado en fundición de aluminio y acero inoxidable



**LARGE 120mm  
DIAMETER MOUTH**  
BOCA 120mm DE  
DIÁMETRO



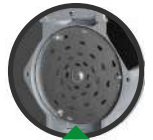
**COVER WITH  
ENCAPSULATED  
SHAFT**  
TAPA CON EJE  
ENCAPSULADO



**BOTH HANDLES WITH  
200mm LENGTH FOR  
GREATER FIXATION**  
AMBOS MANÍPULOS CON  
200mm DE LARGO PARA  
MAYOR FIJACION



**REINFORCED BASE**  
BASE REFORZADA



**DISCS SECURED BY  
SCREWS**  
CHAPA DE LOS  
DISCOS FIJADOS POR  
TORNILLOS

#### INCLUDED DISCS / DISCOS INCLUIDOS

##### GRATING DISC DISCOS RALLADORES

Ideal for hard cheeses and cooled chocolate  
Ideal para quesos duros y chocolate



##### 4mm SHREDDING DISC DISCO RALLADOR DE 4mm

Ideal for vegetables  
Ideal para verduras



##### 8mm SHREDDING DISC DISCO RALLADOR DE 8mm

Ideal for cheese mozzarella, chocolate and coconut.  
Ideal para queso mozzarella, chocolate y coco



MODEL / MODELO	RQC
Voltage / frequency / phases Tensión eléctrica / frecuencia / fases	110 V / 60 Hz / 1 220 V / 50 Hz / 1 220 V / 60 Hz / 1
Power rating Potencia	0,5 HP-CV
Disc diameter Diámetro del disco	138 mm
Mouth diameter Diámetro de la boca	120 mm
Rotation Rotación	1.750 rpm
Dimensions (H x W x L) Dimensiones (Al x An x L)	420 x 200 x 570 mm
Package size (H x W x L) Dimensiones del embalaje (Al x An x L)	470 x 290 x 600 mm
Net / gross weight Peso neto / bruto	15,70 kg / 17,80 kg
Approximate output Producción aproximada	85 kg
HS code Partida arancelaria	84386000



RQC  
WEBSITE



RQC  
SITIO WEB

ILLUSTRATIVE PHOTO. ACTUAL PRODUCTS AND ACCESSORIES MAY CHANGE.  
FOTO ILUSTRATIVA. PRODUCTOS REALES Y ACCESORIOS PUEDEN CAMBIAR.



In Skymssen you can trust.  
Si es Skymssen, puedes confiar.

62

www.skymssen.com



BRAZILIAN INDUSTRY  
INDUSTRIA BRASILEIRA



## GRATERS RALLADORES

CRUSH ICE AND FROZEN FRUIT PULP FOR DISPLAY COUNTERS OF DESSERTS, ICE CREAM AND DRINKS  
TRITURAR HIELO Y PULPA DE FRUTA CONGELADA PARA CÓCTELES, HELADOS Y BEBIDAS



BAR AND  
RESTAURANT  
BAR Y RESTAURANTE

### TG

ICE CRUSHER  
TRITURADOR DE HIELO



## ICE AND FRUIT PULP PULPA DE FRUTAS Y HIELO

Process foods such as cheese, vegetables, coconut and chocolate in just a few seconds.

Procese alimentos como queso, verduras, coco y chocolate en solo pocos minutos.

- ✓ 0.5 HP motor with direct start  
*Motor de 0,5 HP*
- ✓ Higher productivity in less time  
*Mayor productividad en menos tiempo*
- ✓ Safe and easy operation  
*Operación fácil y segura*
- ✓ Made of cast aluminum and stainless steel  
*Fabricado en fundición de aluminio y acero inoxidable*



DISC INCLUDED  
DISCO INCLUIDO



Wider Feeding Mouth with 120 mm  
*Boca de alimentación más ancha con 120 mm*

MODEL / MODELO	TG
Voltage / frequency / phases <i>Tensión eléctrica / frecuencia / fases</i>	110 V / 60 Hz / 1 220 V / 50 Hz / 1 220 V / 60 Hz / 1
Power rating <i>Potencia</i>	0,5 HP-CV
Disc diameter <i>Diámetro del disco</i>	138 mm
Rotation <i>Rotación</i>	1.750 rpm
Dimensions (H x W x L) <i>Dimensiones (Al x An x L)</i>	410 x 200 x 565 mm
Package size (H x W x L) <i>Dimensiones del embalaje (Al x An x L)</i>	470 x 290 x 600 mm
Net / gross weight <i>Peso neto / bruto</i>	15,70 kg / 17,80 kg
Approximate output <i>Producción aproximada</i>	50 kg
HS code <i>Partida arancelaria</i>	84386000



TG  
WEBSITE



TG  
SITIO WEB

ILLUSTRATIVE PHOTO. ACTUAL PRODUCTS AND ACCESSORIES MAY CHANGE.  
FOTO ILUSTRATIVA. PRODUCTOS REALES Y LOS ACCESORIOS PUEDEN CAMBIAR.



In Skymssen you can trust.  
Si es Skymssen, puedes confiar.

63

www.skymssen.com





## DOUGH OPENERS ABRIDORAS DE MASAS

IDEAL FOR OPENING PIZZA DOUGH, SFIHA, FLATBREAD AND SIMILAR. VARIOUS DIAMETERS AND THICKNESSES.  
IDEAL PARA ABRIR MASA DE PIZZA, ESFIHA, PAN PLANO Y SIMILARES. VARIOS DIÁMETROS Y ESPESORES.



BAR AND  
RESTAURANT  
BAR Y RESTAURANTE

## AMP-400 / AMP-500

CHEESE AND COCONUT GRATER, STAINLESS STEEL, WITH 3 DISCS  
RALLADOR DE QUESO Y COCO, INOXIDABLE, CON 3 DISCOSE



## A DOUGH OPENING REVOLUTION LA REVOLUCIÓN PARA ABRIR MASA DE PIZZA Y SIMILARES



The only opening system, that keeps the air inside the dough. Also able to create a false crust. Greater productivity and convenience for your pizzeria.

*El único sistema de abrir masa, que mantiene el aire en el interior de la masa. Incluye discos para borde falso. Mayor productividad y comodidad para tu pizzería.*

- ✓ To open doughs with up to 58% of humidity maximum  
*Abre el disco de massa con humedad de hasta el 58%*

- ✓ Easy operation  
*Fácil operación*

- ✓ Optimizes production  
*Optimiza la producción*

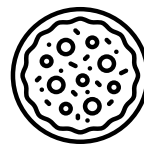
- ✓ Standardizes pizza thickness  
*Estandariza el espesor de la masa*

- ✓ Keeps the air inside the dough  
*Mantiene el aire dentro de la masa*

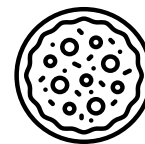
- ✓ Includes 3 trays for opening Flat pizzas and false crusts in 5 different diameters  
*Incluye 3 bandejas de abrir masas para diferentes diámetros de disco de pizza lisa y bordes falsos (sin relleno)*



**DOUGH OPEN IN APPROXIMATELY 10 SECONDS**  
*Abre un disco de masa en hasta 10 segundos*



Up to Ø 40 cm  
Hasta Ø 40 cm



Up to Ø 50 cm  
Hasta Ø 50 cm

MODEL / MODELO	AMP-400	AMP-500
Voltage / frequency / phases <i>Tensión eléctrica / frecuencia / fases</i>	110 V / 60 Hz / 1 220 V / 50 Hz / 1 220 V / 60 Hz / 1	110 V / 60 Hz / 1 220 V / 50 Hz / 1 220 V / 60 Hz / 1
Power rating <i>Potencia</i>	0,5 HP-CV	0,5 HP-CV
Dimensions (H x W x L) <i>Dimensiones (Al x An x L)</i>	760 x 705 x 590 mm	835 x 780 x 650 mm
Package size (H x W x L) <i>Dimensiones del embalaje (Al x An x L)</i>	950 x 800 x 710 mm	1.010 x 880 x 800 mm
Net / gross weight <i>Peso neto / bruto</i>	61,10 kg / 89,50 kg	96,00 kg / 128,00 kg
Max. aperture size <i>Diámetro máximo de apertura</i>	40 cm	50 cm
HS code <i>Partida arancelaria</i>	84381000	84381000



AMP-400  
WEBSITE



AMP-500  
WEBSITE



AMP-400  
SITIO WEB



AMP-500  
SITIO WEB

ILLUSTRATIVE PHOTO. ACTUAL PRODUCTS AND ACCESSORIES MAY CHANGE.  
FOTO ILUSTRATIVA. PRODUCTOS REALES Y LOS ACCESORIOS PUEDEN CAMBIAR.



In Skymssen you can trust.  
Si es Skymssen, puedes confiar.



www.skymssen.com



BRAZILIAN INDUSTRY  
INDUSTRIA BRASILEÑA



## DOUGH OPENERS / AMP TRAYS ABRIDORAS DE MASAS / BANDEJAS AMP

IDEAL FOR OPENING PIZZA DOUGH, SFIHA, FLATBREAD AND SIMILAR. VARIOUS DIAMETERS AND THICKNESSES  
IDEAL PARA ABRIR MASA DE PIZZA, ESFIHA, PAN PLANO Y SIMILARES. VARIOS DIÁMETROS Y ESPESORES



BAR AND RESTAURANT  
BAR Y RESTAURANTE

### AMP-400 / AMP-500

#### EDGE SHAPING GROOVE TRAYS BANDEJAS CON RAÑURA QUE FORMA EL BORDE

INCLUDED INCLUIDO	<b>4BL</b> AMP-400	
INCLUDED INCLUIDO	<b>4BB25/35</b> AMP-400	
INCLUDED INCLUIDO	<b>4BB30/40</b> AMP-400	
INCLUDED INCLUIDO	<b>5BLB40</b> AMP-500	
INCLUDED INCLUIDO	<b>5BB30/45</b> AMP-500	
INCLUDED INCLUIDO	<b>5BB35/50</b> AMP-500	
OPTIONAL OPCIONAL L	<b>5BLB37</b> AMP-500	
OPTIONAL OPCIONAL L	<b>5BB20/25</b> AMP-500	

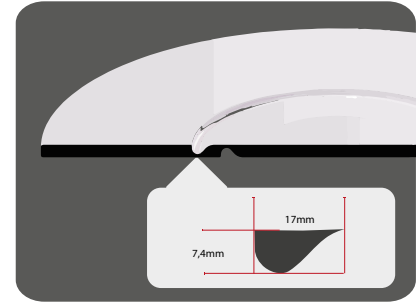
#### NEAPOLITAN STYLE EDGE SHAPING GROOVE TRAYS BANDEJAS CON BORDE TIPO NAPOLITANO

OPTIONAL OPCIONAL L	<b>4BBN25/35</b> AMP-400	
OPTIONAL OPCIONAL L	<b>4BBN30/40</b> AMP-400	
OPTIONAL OPCIONAL L	<b>5BLBN40</b> AMP-500	
OPTIONAL OPCIONAL L	<b>5BBN30/45</b> AMP-500	
OPTIONAL OPCIONAL L	<b>5BBN35/50</b> AMP-500	

### EDGE SHAPING GROOVE TRAYS BANDEJAS CON RAÑURA QUE FORMA EL BORDE

The trays with false edges help to make the edge of the pizza higher, with a traditional appearance, preventing the pizza filling from leaking during baking.

Las bandejas de falso borde regular, mantienen el relleno en el medio de la pizza, y alrededor crea lo que se llama el "cornicione" un borde de crosta crujiente y muy sabrosa.



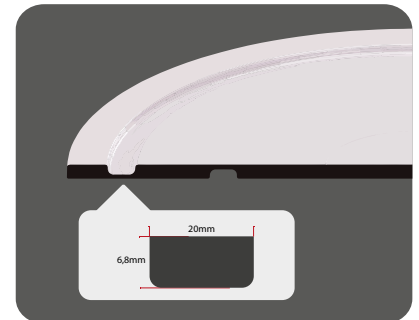
PRODUCT PRODUCTO	A-SIDE LADO A	B-SIDE LADO B	MODEL MODELO
AMP-400	FLAT LISO	FLAT LISO	4BL
	25 cm (10") EDGE 25 cm (10") BORDE	35 cm (14") EDGE 35 cm (14") BORDE	4BB25/35
	30 cm (12") EDGE 30 cm (12") BORDE	40 cm (16") EDGE 40 cm (16") BORDE	4BB30/40
AMP-500	FLAT LISO	40 cm (16") EDGE 40 cm (16") BORDE	5BLB40
	30 cm (12") EDGE 30 cm (12") BORDE	45 cm (18") EDGE 45 cm (18") BORDE	5BB30/45
	35 cm (14") EDGE 35 cm (14") BORDE	50 cm (20") EDGE 50 cm (20") BORDE	5BB35/50
	FLAT LISO	37 cm (15") EDGE 37 cm (15") BORDE	5BLB37
	20 cm (8") EDGE 20 cm (8") BORDE	25 cm (10") EDGE 25 cm (10") BORDE	5BB20/25

Sold separately - Vendida por separado

### NEAPOLITAN STYLE EDGE SHAPING GROOVE TRAYS BANDEJAS CON BORDE TIPO NAPOLITANO

Napolitan-style edge trays feature the characteristics of the famous Naples pizza, with higher and wider edges.

Las bandejas de borde tipo napolitano, ofrecen un borde con las características de la pizza típica de Nápoles, con el "cornicione" un poco más ancho y alto.



PRODUCT PRODUCTO	A-SIDE LADO A	B-SIDE LADO B	MODEL MODELO
AMP-400	25 cm (10") NAPOLITAN EDGE 25 cm (10") BORDE NAPOLITANO	35 cm (14") NAPOLITAN EDGE 35 cm (14") BORDE NAPOLITANO	4BBN25/35*
	30 cm (12") NAPOLITAN EDGE 30 cm (12") BORDE NAPOLITANO	40 cm (16") NAPOLITAN EDGE 40 cm (16") BORDE NAPOLITANO	4BBN30/40*
AMP-500	FLAT LISO	40 cm (16") NAPOLITAN EDGE 40 cm (16") BORDE NAPOLITANO	5BLBN40*
	30 cm (12") NAPOLITAN EDGE 30 cm (12") BORDE NAPOLITANO	45 cm (18") NAPOLITAN EDGE 45 cm (18") BORDE NAPOLITANO	5BBN30/45*
	35 cm (14") NAPOLITAN EDGE 35 cm (14") BORDE NAPOLITANO	50 cm (20") NAPOLITAN EDGE 50 cm (20") BORDE NAPOLITANO	5BBN35/50*

Sold separately - Vendida por separado



## STONE DECK OVENS HORNOS DE PIEDRA REFRACTARIA

SPECIALLY DESIGNED FOR PIZZERIAS.  
ESPECIALMENTE DISEÑADO PARA PIZZERÍAS.



BAR AND  
RESTAURANT  
BAR Y RESTAURANTE

### FLP-400A / FLP-400D

ELECTRIC STONE DECK PIZZA OVEN, ANALOGUE / DIGITAL  
HORNO DE PIEDRA REFRACTARIA PARA PIZZA, ANALÓGICO / DIGITAL



## COMPACT AND PORTABLE WITH PROFESSIONAL QUALITY

### COMPACTO Y PORTÁTIL CON CALIDAD PROFESIONAL

These ovens have refractory ballast stone, which retains the temperature and maintains the characteristics of pizza made in a wood-fire and economy.

*Estos hornos cuentan con piedra refractaria de cordierita, que retiene la temperatura y mantiene las características de la pizza hecha en horno de leña, con mucho más control, comodidad y economía.*

- ✓ Cordierite refractory ballast  
*Piedra refractaria de cordierita*

- ✓ Economical  
*Económico*

- ✓ Optimizes production  
*Optimiza la producción*

- ✓ Stackable up to 3 units  
*Apilable hasta 3 unidades*

- ✓ Reaches high temperatures  
*Alcanza altas temperaturas*

- ✓ Perfect for pizzerias, bakeries & events  
*Perfecto para pizzerías, panaderías y eventos*



- ✓ Analogue Control Panel  
*Digital Control Panel*

- ✓ Maximum temperature 400 °C  
*Temperatura máxima 400 °C*



- ✓ Digital Control Panel  
*Panel de control digital*

- ✓ Maximum temperature 450 °C  
*Temperatura máxima 450 °C*

- ✓ Double heating elements  
*Doble resistencias*

## INDEPENDENT TEMPERATURE CONTROL CONTROL INDEPENDIENTE DE TEMPERATURA

Controlling the stone heating elements and the gratinator allows you to adjust the oven to your pizza recipe.

*Controlar las resistencias de la piedra y la gratinadora le permite el ajuste ideal del horno para su receta.*



**Brush included for  
cleaning the ballast stone**  
*Cepillo incluido para limpiar la  
piedra refractaria*

MODEL / MODELO	FLP-400A	FLP-400D
Voltage / frequency / phases <i>Tensión eléctrica / frecuencia / fases</i>	220 V / 50-60 Hz / 1	220 V / 50-60 Hz / 1
Power rating <i>Potencia</i>	3.300 W	3.300 W
Temperature <i>Temperatura</i>	0-400 °C	0-450 °C
Internal dimensions (HxWxL) <i>Dimensiones internas (Al x An x L)</i>	150 x 420 x 400 mm	150 x 420 x 400 mm
Dimensions (H x W x L) <i>Dimensiones (Al x An x L)</i>	310 x 700 x 710 mm	310 x 700 x 710 mm
Package size (H x W x L) <i>Dimensiones del embalaje (Al x An x L)</i>	375 x 785 x 780 mm	375 x 785 x 780 mm
Net / gross weight <i>Peso neto / bruto</i>	38,00 kg / 41,00 kg	38,00 kg / 41,00 kg
Approx. baking time (raw dough) <i>Tiempo aprox. de cocción (masa cruda)</i>	2-3 min	2-3 min
Max pizza diameter <i>Pizza diametro máximo</i>	Ø40 cm	Ø40 cm
HS code <i>Partida arancelaria</i>	85141010	85141010



FLP-400A  
WEBSITE



FLP-400D  
WEBSITE



FLP-400A  
SITIO WEB



FLP-400D  
SITIO WEB



In Skymesen you can trust.  
Si es Skymesen, puedes confiar.

66

www.skymesen.com





## COMMERCIAL MICROWAVE OVENS HORNOS MICROONDAS COMERCIALES

POWER AND UNIFORM HEATING WITHOUT A TURNTABLE, FEATURING A STAINLESS STEEL INTERIOR FOR EASY CLEANING AND GREATER EFFICIENCY.  
POTENCIA Y CALENTAMIENTO UNIFORME SIN PLATO GIRATORIO, CON INTERIOR DE ACERO INOXIDABLE PARA FÁCIL LIMPIEZA Y MAYOR EFICIENCIA



BAR AND  
RESTAURANT  
BAR Y RESTAURANTE

### MW1000 / MW1800D

Heatron commercial microwave 1000W / 1800W (dual magnetron)  
Horno microondas comercial Heatron 1000W / 1800W (doble magnetrón)



### PROFESSIONAL POWER, SUPERIOR RESULTS POTENCIA PROFESIONAL, RESULTADO SUPERIOR

Ideal for storefronts and service counters, combines technology and professionalism.

Can be stacked in two units or built into furniture.

Ideal for defrosting, reheating, or cooking raw, refrigerated, or frozen food.

*Ideal para frente de tienda y mostradores de atención, una tecnología y profesionalismo. Puede apilarse en dos unidades o integrarse en el mobiliario.*

*Ideal para descongelar, recalentar o cocinar alimentos crudos, refrigerados o congelados.*

- ✓ Different power levels and cooking stages  
*Diferentes niveles de potencia y etapas de preparación*
- ✓ Stainless steel construction, no turntable.  
*Construcción en acero inoxidable, sin plato giratorio.*
- ✓ Better heat distribution and uniform cooking.  
*Mejor distribución del calor y uniformidad en las preparaciones.*
- ✓ Program up to 100 recipes  
*Programa hasta 100 recetas*
- ✓ Light and robust door  
*Puerta ligera y robusta*
- ✓ Intuitive panel  
*Panel intuitivo*
- ✓ Compact and elegant design  
*Diseño compacto y elegante*
- ✓ Includes USB drive with system for recipe customization and adjustment  
*Incluye pendrive con sistema para personalización y ajuste de recetas*

#### Multi-portion mode / Modo multiporciones

Function  
Función  
**X2**

The X2 function allows the preparation of two portions at the same time, without pauses, optimizing kitchen workflow and ensuring standardization in service.

*La función X2 permite preparar dos porciones al mismo tiempo, sin pausas, optimizando el ritmo de la cocina y garantizando la estandarización en el servicio.*

Function  
Función  
**X3**

In the Heatron 1800 W model, the X3 function is also available for preparing three portions simultaneously.

*En el modelo Heatron 1800 W, también está disponible la función X3 para preparar tres porciones simultáneas.*

MODEL / MODELO	MW1000	MW1800D
Voltage / frequency / phases <i>Tensión eléctrica / frecuencia / fases</i>	220 V / 60 Hz / 1	220 V / 60 Hz / 1
Input power <i>Potencia de entrada</i>	1550 W	3000 W
Output power <i>Potencia de salida</i>	1000 W	1800 W
Internal volume <i>Volumen interno</i>	25 L	17 L
Cooking stages (time and power) <i>Etapas de cocción (tiempo y potencia)</i>	3	3
Dimensions (H x W x L) <i>Dimensiones (Al x An x L)</i>	311 x 511 x 432 mm	340 x 420 x 563 mm
Package size (H x W x L) <i>Dimensiones del embalaje (Al x An x P)</i>	380 x 581 x 478 mm	416 x 640 x 507 mm
Internal dimension (H x W x D) <i>Dimensión interna (Al x An x P)</i>	200 x 327 x 346 mm	175 x 330 x 310 mm
GN size (polycarbonate) <i>Tamaño para GN (policarbonato)</i>	GN 1/2 100 mm	GN 1/2 100 mm
Net / gross weight <i>Peso neto / bruto</i>	14,7 kg / 16,5 kg	30 kg / 32 kg
HS code <i>Partida arancelaria</i>	85141010	85141010



**MW1000**  
WEBSITE



**MW1800D**  
WEBSITE



**MW1000**  
SITIO WEB



**MW1800D**  
SITIO WEB



In Skymesen you can trust.  
Si es Skymesen, puedes confiar.

67

www.skymesen.com





## ICE CREAM PARLOR - HELADERÍA

In our Ice Cream Shop line, we introduce our Milkshake Mixers. Compact and easy to operate, these machines are designed to bring greater convenience and agility to the daily routine of commercial establishments. With powerful performance, they prepare milkshakes quickly and deliver a much creamier, more consistent texture – ideal for offering high-quality beverages with speed and efficiency

*En nuestra línea de Heladería, presentamos nuestras Batidoras para Milkshakes. Compactas y de fácil manejo, estas máquinas están diseñadas para brindar mayor practicidad y agilidad en la rutina diaria de los establecimientos comerciales. Con un rendimiento potente, preparan milkshakes de forma rápida y con una textura mucho más cremosa y uniforme, ideal para ofrecer bebidas de alta calidad con rapidez y eficiencia.*



## MILKSHAKE MIXERS BATIDORAS DE MILKSHAKE

EMULSIFY ICE CREAM AND COLD MILK TO PREPARE SHAKES AND COLD DRINKS.  
EMULSIONAN HELADOS Y LECHE FRÍA PARA EL PREPARO DE MILKSHAKE Y BEBIDAS FRÍAS.

ICE CREAM  
PARLOR  
HELADERÍA

## BMS-P / BMS-N

MILKSHAKE MIXER, STAINLESS STEEL CUP, 1 MIXER  
BATIDORA DE MILKSHAKE, VASO ACERO INOXIDABLE, 1 AGITADOR



### Wall-mounted model Modelo de pared

- Modern design  
*Design compacto*
- Stainless steel cup  
*Vaso de acero inoxidable*
- Powerful and versatile  
*Alta potencia y versatilidad*



### PREPARE SHAKES DIRECTLY IN YOUR CUP!

*¡PREPARO DEL BATIDO  
DIRECTAMENTE EN EL  
VASO!*

You may use any kind of cup in the BMS.  
This makes preparing your milkshake and  
serving much easier.

*Se puede usar cualquier tipo de vaso en el  
BMS, haciendolo más fácil y adaptable a  
cualquier negocio..*

MODEL / MODELO	BMS-P	BMS-N
Voltage / frequency / phases <i>Tensión eléctrica / frecuencia / fases</i>	220 V / 50-60 Hz / 1	220 V / 50-60 Hz / 1
Power rating <i>Potencia</i>	200 W	200 W
Consumption <i>Consumo</i>	0,2 kW-h	0,2 kW-h
Dimensions (H x W x L) <i>Dimensiones (Al x An x L)</i>	315 x 150 x 225 mm	470 x 210 x 150 mm
Package size (H x W x L) <i>Dimensiones del embalaje (Al x An x L)</i>	370 x 210 x 270 mm	525 x 240 x 235 mm
Net / gross weight <i>Peso neto / bruto</i>	2,25 kg / 2,70 kg	3,80 kg / 4,70 kg
Rotation <i>Rotación</i>	15.000 rpm	15.000 rpm
Max. cup volume <i>Volumen máximo de vaso</i>	0,8 L	0,8 L
HS code <i>Partida arancelaria</i>	84342090	84342090



**BMS-P**  
WEBSITE



**BMS-N**  
WEBSITE



**BMS-P**  
SITIO WEB



**BMS-N**  
SITIO WEB



## **BAKERY - PANADERIA**

The Bakery line offers a range of solutions for bakeries and pastry shops of all sizes. It includes planetary mixers in various colors, bread grinders, electric convection turbo ovens, and accessories that bring more convenience, efficiency, and flavor.

*La línea de Panadería ofrece una gama de soluciones para panaderías y pastelerías de todos los tamaños. Incluye batidoras planetarias de varios colores, molinos de pan, hornos turbo eléctricos de convección y accesorios que brindan más practicidad, eficiencia y sabor.*



## PLANETARY MIXERS BATIDORAS PLANETARIAS

BUILT FOR REAL PERFORMANCE, THE NEW BPS5 PRO DELIVERS MORE POWER AND PRECISION IN LESS TIME. IDEAL FOR BAKERIES, PASTRY SHOPS, AND COMMERCIAL KITCHENS.  
DISEÑADA PARA UN RENDIMIENTO REAL, LA NUEVA BPS5 PRO OFRECE MÁS POTENCIA Y PRECISIÓN EN MENOS TIEMPO. IDEAL PARA PANADERÍAS, PASTELERÍAS Y COCINAS INDUSTRIALES.



BAKERY  
PANADERIA

## BPS5 PRO

PLANETARY MIXER, 11 SPEEDS, 5 LITERS  
BATIDORA PLANETARIA, 11 VELOCIDADES, 5 LITROS.



### POWER AND PERFORMANCE POTENCIA Y RENDIMIENTO

More power and technology to handle even the heaviest doughs, with stability and a 4-stage metal gear reduction system.

Más potencia y tecnología para mezclar incluso las masas más pesadas, con estabilidad y sistema de reducción de 4 etapas con engranajes metálicos.

- ✓ Stainless steel bowl with coated, ergonomic handles  
Tazón de acero inoxidable con asas revestidas y ergonómicas
- ✓ Suction cup feet  
Pies con ventosas de succión
- ✓ Touch panel with digital display  
Panel táctil con visor digital
- ✓ Die-cast aluminum structure  
Estructura de aluminio inyectado



Includes 3 beaters: spiral hook, flat beater, and whip, all made of stainless steel and redesigned for superior performance.

Incluye 3 batidores: gancho espiral, paleta y globo, todos de acero inoxidable y con nuevos formatos que garantizan un rendimiento superior.

### 11 SPEED SETTINGS 11 VELOCIDADES

Wide speed range for slow, delicate mixing or fast, efficient emulsifying, delivering greater consistency, better results, and quiet operation.

Amplia variación para mezclas lentas y delicadas o emulsiones rápidas y eficientes. Más consistencia, mejores resultados y funcionamiento silencioso..

MODEL / MODELO	BPS5 PRO	BPS5 PRO
Voltage / frequency / phases Tensión eléctrica / frecuencia / fases	127 V / 60 Hz / 1	220 V / 60 Hz / 1
Power rating Potencia	800 W	800 W
Consumption Consumo	0,8 kW-h	1,5 kW-h
Dimensions (H x W x L) Dimensiones (Al x An x L)	375 x 460 x 315 m	375 x 460 x 315 m
Package size (H x W x L) Dimensiones del embalaje (Al x An x L)	520 x 540 x 380 mm	520 x 540 x 380 mm
Net / gross weight Peso neto / bruto	13,50 kg / 16,00 kg	13,50 kg / 16,00 kg
Bowl volume Capacidad de la cuba	5 L	5 L
HS code Partida arancelaria	84381000	84381000



BPS5 PRO  
WEBSITE



BPS5 PRO  
SITIO WEB

ILLUSTRATIVE PHOTO. ACTUAL PRODUCTS AND ACCESSORIES MAY CHANGE.  
FOTO ILUSTRATIVA. PRODUCTOS REALES Y ACCESORIOS PUEDEN CAMBIAR.



In Skymesen you can trust.  
Si es Skymesen, puedes confiar.

71

www.skymesen.com





## DOUGH ROLLERS CILINDROS DE MASAS

IDEAL FOR PIZZA, PASTRIES, PASTAS AND SIMILARS.  
IDEAL PARA PANADERÍAS, PIZZERÍAS, PASTELERÍAS Y SIMILARES.



BAKERY  
PANADERIA

## CLM-300L / CLM-400

TABLE LAMINATING DOUGH ROLLER, STAINLESS STEEL, ROLLS OF 300 mm / 400 mm, STANDARD  
CILINDRO LAMINADOR, DE BANCADA, INOXIDABLE, ROLLOS DE 300 mm Y 400 mm de largo



### CLM-300L



### CLM-400



- Gear driven transmission  
*Sistema de transmisión por engranajes*
- Thickness control  
*Control de espesor con precisión milimétrica*
- Food zones in stainless steel  
*Zonas de comida en acero inoxidable*

- Safety guard on feed chute  
*Protector de seguridad en la tolva de alimentación*
- Dual scrapers for upper and lower rollers  
*Raspadores dobles para rodillos superior e inferior*
- Removable receiving area plate  
*Placa de recepción extraíble*

### FOR DAILY OPERATION PARA FUNCIONAMIENTO DIARIO

Perfect for bakeries, pastry shops, restaurants and pizzerias.  
*Perfecto para panaderías, pastelerías, restaurantes y pizzerías.*

MODEL / MODELO	CLM-300L	CLM-400
Voltage / frequency / phases <i>Tensión eléctrica / frecuencia / fases</i>	110 V / 60 Hz / 1 220 V / 50 Hz / 1 220 V / 60 Hz / 1	110 V / 60 Hz / 1 220 V / 50 Hz / 1 220 V / 60 Hz / 1
Power rating <i>Potencia</i>	0,5 HP	1 HP
Consumption <i>Consumo</i>	0.37 kW-h	0.73 kW-h
Dimensions (H x W x L) <i>Dimensiones (Al x An x L)</i>	520 x 500 x 560 mm	650 x 600 x 800 mm
Package size (H x W x L) <i>Dimensiones del embalaje (Al x An x L)</i>	780 x 660 x 710 mm	850 x 710 x 710 mm
Net / gross weight <i>Peso neto / bruto</i>	43,50 kg / 71,00 kg	72,70 kg / 90,50 kg
Cylinder diameter <i>Diametro de los rollos</i>	62,5 mm	75,5 mm
HS code <i>Partida arancelaria</i>	84381000	84381000



CLM-300L  
WEBSITE



CLM-400  
WEBSITE



CLM-300L  
SITIO WEB



CLM-400  
SITIO WEB



In Skymssen you can trust.  
Si es Skymssen, puedes confiar.

72

www.skymssen.com





## BREAD CRUMB MILLS MOLINOS DE PANES

TRANSFORM TOASTED BREAD INTO BREADCRUMBS.  
CONVIERTE EL PAN TOSTADO EN HARINA.



BAKERY  
PANADERIA

### MPAL

BREAD CRUMBS MILL, STAINLESS STEEL WITH REMOVABLE CUP  
MOLINO DE PAN, ACERO INOXIDABLE Y VASO REMOVIBLE



### EASY, FAST AND SAFE FÁCIL, RÁPIDO Y SEGURO

Perfect for bakeries and supermarkets.

Perfecto para panaderías y supermercados.  
Ralla rápidamente y es la opción más segura del mercado.

- ✓ 6 edges milling knife  
Cuchilla de molienda de 6 puntas
- ✓ Handle for easy cup removal  
Manija para quitar fácilmente el vaso
- ✓ Made of stainless steel and cast aluminum  
Fabricado en aluminio y acero inoxidable
- ✓ Hand protection system  
Sistema de protección para las manos
- ✓ Lateral pins allow the use of a collecting bag  
Pasadores de soporte para recipiente colector



REMOVABLE CUP FOR  
EASY CLEANING  
VASO REMOVIBLE PARA  
HIGIENIZACIÓN



POWERFUL BLADES  
THAT SHRED IN  
SECONDS  
CUCHILLAS POTENTES  
QUE TRITURAN EN  
SEGUNDOS

MODEL / MODELO	MPAL
Voltage / frequency / phases <i>Tensión eléctrica / frecuencia / fases</i>	110 V / 60 Hz / 1 220 V / 50 Hz / 1 220 V / 60 Hz / 1
Power rating <i>Potencia</i>	0,5 HP-CV
Dimensions (H x W x L) <i>Dimensiones (Al x An x L)</i>	675 x 310 x 315 mm
Package size (H x W x L) <i>Dimensiones del embalaje (Al x An x L)</i>	420 x 370 x 490 mm
Net / gross weight <i>Peso neto / bruto</i>	16,60 kg / 17,90 kg
HS code <i>Partida arancelaria</i>	84381000



MPAL  
WEBSITE



MPAL  
SITIO WEB

ILLUSTRATIVE PHOTO. ACTUAL PRODUCTS AND ACCESSORIES MAY CHANGE.  
FOTO ILUSTRATIVA. PRODUCTOS REALES Y LOS ACCESORIOS PUEDEN CAMBIAR.



In Skymssen you can trust.  
Si es Skymssen, puedes confiar.

73

www.skymssen.com



BRAZILIAN INDUSTRY  
INDUSTRIA BRASILEÑA



## DOUGH DIVIDERS DIVISORA DE MASAS

DIVIDE DOUGH WITH A ROBUST AND ECIENT TOOL.  
PORCIONAMIENTO PRECISO.



BAKERY  
PANADERIA

## DMS-30

DOUGH DIVIDER  
DIVISORA DE MASAS



### PRECISE PORTIONING

*PORCIONAMIENTO PRECISO*

- ✓ **Stainless steel pan and knives**  
*Sartén y cuchillas de acero inoxidable*
- ✓ **No-bac baked vannish finish**  
*Acabado de esmalte homeado*
- ✓ **Easy to use**  
*Fácil de usar*
- ✓ **Precise dough portions 30 individual pieces**  
*Porciones de masa con precisión en 30 piezas individuales*
- ✓ **Takes up to 3 kg dough**  
*Admite hasta 3 kg de masa*
- ✓ **Robust and durable**  
*Robusta y durables*



**DOUGH CUT INTO  
30 INDIVIDUAL PIECES**

*MASA CORTADA EN 30  
PEDAZOS UNIFORMES*



MODEL / MODELO	DMS-30
Dimensions (H x W x L) <i>Dimensiones (Al x An x L)</i>	1.100 x 450 x 430 mm
Package size (H x W x L) <i>Dimensiones del embalaje (Al x An x L)</i>	1.180 x 530 x 530 mm
Net / gross weight <i>Peso neto / bruto</i>	33,00 kg / 54,00 kg
HS code <i>Partida arancelaria</i>	84381000



**DMS-30**  
WEBSITE



**DMS-30**  
SITIO WEB

ILLUSTRATIVE PHOTO. ACTUAL PRODUCTS AND ACCESSORIES MAY CHANGE.  
FOTO ILUSTRATIVA. PRODUCTOS REALES Y LOS ACCESORIOS PUEDEN CAMBIAR.



In Skymssen you can trust.  
Si es Skymssen, puedes confiar.

74

www.skymssen.com





**CONVECTION TURBO OVENS, ELECTRICAL, FOR 10 TRAYS OF UP TO 60x70 Cm**  
**HORNOS TURBO ELÉCTRICO, DE CONVECCIÓN, PARA 10 BANDEJAS HASTA 60X70 cm**

FAST AND UNIFORM BAKING FOR BAKERIES  
 COCCIÓN RÁPIDA Y UNIFORME PARA PANADERÍAS



BAKERY  
 PANADERÍA

**DISCOVERY 10**

TURBO OVEN, ELECTRICAL, 10 TRAYS  
 HORNO TURBO ELÉCTRICO, PARA 10 BANDEJAS



**POWER, QUALITY AND ECONOMY**  
**POTENCIA, CALIDAD Y ECONOMÍA**

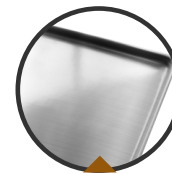
The solution for your bakery, bringing high production, comfort and energy savings.

La solución para su panadería, aportando alta producción, comodidad ahorro energético.

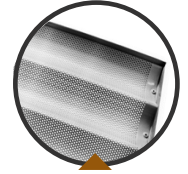
- ✓ Easy-to-operate panel  
Panel fácil de operar
- ✓ Stainless steel construction  
Fabricado en acero inoxidable
- ✓ Uniform cooking  
Cocción uniforme
- ✓ Fan shutdown button  
Botón de apagado de la turbina
- ✓ Casters for easy mobility  
Ruedas para movilidad
- ✓ Ceramic fiber insulation  
Aislamiento con fibra de cerámica



**ACCESSORY SOLD SEPARATELY**  
**PACCESORIO VENDIDO POR SEPARADO**



**ALR-58X68**  
**\*ALUMINUM FLAT TRAY 58 x 68 cm**  
 \*BANDEJA PLANA DE ALUMINIO, 58 X 68 CM



**AOR-58X68**  
**\*ALUMINUM WAVY TRAY, PERFORATED 58 x 68 cm**  
 \*BANDEJA ONDULADA DE ALUMINIO, PERFORADA, 58 X 68 CM



High level of energy savings due to its excellent thermal insulation and temperature control system.

Alto nivel de ahorro energético debido a su excelente aislamiento térmico y sistema de control de temperatura.

MODEL / MODELO	DISCOVERY 10
Voltage / frequency / phases Tensión eléctrica / frecuencia / fases	220 V / 60 Hz / 3 220 V / 50 Hz / 3 380 V / 60 Hz / 3 380 V / 50 Hz / 3
Power rating Potencia	20.000 W
Temperature Temperatura	230 °C
Dimensions (H x W x L) Dimensiones (Al x An x L)	1.900 x 1.070 x 1.590 mm
Package size (H x W x L) Dimensiones del embalaje (Al x An x L)	2.030 x 1.310 x 1.830 mm
Net / gross weight Peso neto / bruto	326,00 kg / 425,00 kg
Breads per cycle (50g) Panecillos por ciclo (50g)	360
Height between roasting pans Altura entre bandejas para asar	110 mm
HS code Partida arancelaria	85141010



**DISCOVERY 10**  
 WEBSITE



**DISCOVERY 10**  
 SITIO WEB



In Skymesen you can trust.  
 Si es Skymesen, puedes confiar.

75

www.skymesen.com



ILLUSTRATIVE PHOTO. ACTUAL PRODUCTS AND ACCESSORIES MAY CHANGE.  
 FOTO ILUSTRATIVA. PRODUCTOS REALES Y ACCESORIOS PUEDEN CAMBIAR.



## DISHWASHER - LAVAVAJILLA

We proudly present our line of Commercial Dishwashers – robust, durable machines designed to bring greater savings, safety, and sustainability to your operation. Built to meet the demands of the foodservice industry, these dishwashers are ideal for restaurants, bars, cafes, bakeries, hotels, and catering companies. Engineered with high-performance standards, they ensure efficient washing cycles, reduce water and energy consumption, and promote hygiene and productivity in the kitchen, all while supporting environmentally responsible practices.

*Presentamos con orgullo nuestra línea de Lavavajillas Comerciales, equipos robustos y duraderos diseñados para ofrecer mayor economía, seguridad y sostenibilidad en las operaciones del día a día. Desarrollados especialmente para satisfacer las necesidades del sector foodservice, son ideales para restaurantes, bares, cafeterías, panaderías, hoteles y empresas de catering. Estos lavavajillas garantizan ciclos de lavado eficientes, reducen el consumo de agua y energía, y promueven la higiene y la productividad en la cocina, todo con un enfoque en prácticas responsables con el medio ambiente que brindan más practicidad, eficiencia y sabor.*



## DISHWASHER LAVAVAJILLA

DEVELOPED TO WASH AND DRY LARGE QUANTITIES OF PLATES, GLASSES, CUTLERY, AND KITCHEN UTENSILS QUICKLY AND EFFICIENTLY.  
DESARROLLADA PARA LAVAR Y SECAR GRANDES CANTIDADES DE PLATOS, VASOS, CUBIERTOS Y UTENSILIOS DE COCINA DE FORMA RÁPIDA Y EFICIENTE.



DISHWASHER  
LAVAVAJILLA

## PROLAV 505

UNDERCOUNTER DISHWASHER, FOR 20" (50 CM) RACKS  
LAVAVAJILLAS DE APERTURA FRONTAL, PARA RACKS DE 50 CM



### ECONOMICAL, HYGIENIC, AND SUSTAINABLE

#### ECONÓMICA, HIGIÉNICA Y SOSTENIBLE

The efficiency of your kitchen starts with a dishwasher. The PROLAV-505 washes up to 18 dishes in just 1 minute, eliminating hours of manual work and using 85% less water than conventional washing.

La eficiencia de su cocina comienza con un lavavajillas. El PROLAV-505 lava hasta 18 platos en solo 1 minuto, eliminando horas de trabajo manual y utilizando un 85% menos de agua que el lavado convencional.

- ✓ Front-opening model  
Modelo de apertura frontal
- ✓ Independent rinse and wash motor pumps  
Bombas de enjuague y lavado independientes
- ✓ Intuitive control panel  
Panel de control intuitivo
- ✓ Audible alarm and temperature display  
Alarma sonora y visor de temperatura



- ✓ Stainless steel construction  
Construcción en acero inoxidable
- ✓ Installation included  
Instalación incluida
- ✓ 3 washing cycles of 60, 90, and 120 s  
3 ciclos de lavado de 60, 90 y 120 s
- ✓ Drawers of 50x50 cm (18 plates)  
Cajones de 50x50 cm (18 platos)
- ✓ Up to 60 drawers per hour  
Hasta 60 cajones por hora
- ✓ Up to 1,080 plates per hour  
Hasta 1,080 platos por hora



MODEL / MODELO	PROLAV 505
Voltage / frequency / phases Tensión eléctrica / frecuencia / fases	220 V / 60 Hz / 1 220 V / 60 Hz / 3 380 V / 60 Hz / 3
Power rating / Potencia	6.200 W
Consumption / Consumo	6.2 kW-h
Dimensions (H x W x L) / Dimensiones (Al x An x L)	845 x 590 x 600 mm
Package size (H x W x L) / Dimensiones del embalaje (Al x An x L)	1.020 x 750 x 650 mm
Net / gross weight / Peso neto / bruto	60,00 kg / 71,00 kg
Rack size / Medidas del rack	50 x 50 cm
Rack capacity (12" plates) / Capacidad del rack (platos de 30cm)	18
Maximum output (plates/hour) / Producción máxima (placas/hora)	1.080
Cycle Time (washing + rising) / Ciclo completo (lavado y enjuague)	60 s / 90 s / 180 s
Useful space for washing (H x W x L) / Area útil interna (Al x An x L)	325 x 500 x 500 mm
Washing temperature / Temperatura del lavado	55°-65° C
Rising temperature / Temperatura del enjuague	80°-90° C
Motopump power rate for washing / Potencia de la bomba de lavado	0,6 kW
Motopump power rate for rising / Potencia de la motobomba del enjuague	0,25 kW
Water consumption (per cycle) / Consumo de agua (por ciclo completo)	2,7 L
Resistance power rating (wash) / Potencia de la resistencia (lavado)	5.600 W
Resistance power rating (rinse) / Potencia de la resistencia (enjuague)	5.600 W
HS code / Partida arancelaria	84221900



In Skymssen you can trust.  
Si es Skymssen, puedes confiar.

77

www.skymssen.com



**FOLLOW US / SIGA-NOS**

---



**Follow us on our social media! Enjoy exclusive content with the latest updates and in-depth information about our products, always bringing you the best content.**

*¡Síguenos en nuestras redes sociales! Disfruta de contenido exclusivo, siempre con novedades e información detallada sobre nuestros productos, brindándote siempre lo mejor*

# YOUTUBE



/skymssenGlobal



# FACEBOOK

/skymssenGlobal

# INSTAGRAM



/skymssenGlobal



INSTAGRAM



FACEBOOK



YOU TUBE

Lined area for notes and observations.

## WEB SITE SKYMSSEN / SITIO WEB SKYMSSEN

Explore our complete product line! Discover solutions that will transform and make your kitchen process even more efficient. Take this opportunity to learn more about our brand and everything we have to offer.

*¡Descubre toda nuestra línea de productos! Soluciones que transformarán y optimizarán aún más tus procesos en la cocina. Aprovecha también para conocer mejor nuestra marca y todo lo que tenemos para ofrecerte*



**WWW.SKYMSSEN.COM**

**Scan the QR code and check it out!**  
*¡Escanea el código QR y échale un vistazo!*



WEBSITE



SITIO WEB



In Skymssen you can trust.  
Si es Skymssen, puedes confiar.

81

[www.skymssen.com](http://www.skymssen.com)








**Se é Skymssen, pode confiar.  
In Skymssen you can trust.  
Si es Skymssen, puedes confiar.**

**Metalúrgica Skymssen Ltda.**

Rodovia Ivo Silveira, 9525  
Volta Grande  
88355-202, Brusque / SC

[www.skymssen.com](http://www.skymssen.com)

Follow us:  /skymssen  /skymssenGlobal  /skymssenGlobal