



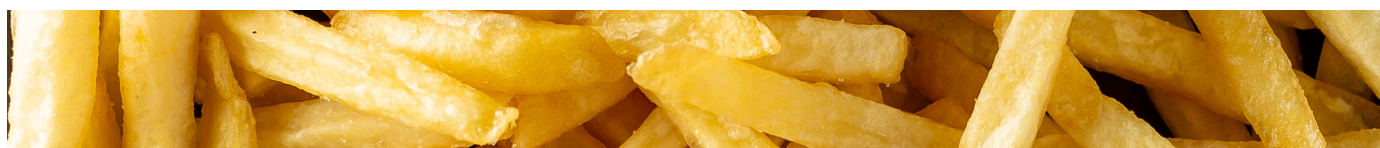
**BAR AND  
RESTAURANT**  
BAR Y RESTAURANTE

## ELECTRIC FRYERS OIL FREIDORAS ELÉCTRICAS ACEITE

Prepares savouring and crusty deep fried ingredients.  
Perfectas para papas fritas, empanadas, porciones varias.

### 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 REVEST



OIL / ACEITE

- ✓ Compact and portable  
Compacta y portátil
- ✓ Tank and panel with removable heating elements for cleaning  
Cuba y panel extraíbles para limpieza
- ✓ With lid  
Con tapa
- ✓ Temperature control by thermostat and safety thermostat  
Control de temperatura por termostato
- ✓ Lamp to indicate that the heating element is on  
LED indicador resistencia eléctrica prendida
- ✓ Stainless steel shielded heating element  
Resistencia blindada de acero inoxidable
- ✓ Waste protective grid  
Rejilla protectora de residuos

#### MODEL - MODELO

Voltage / frequency / phases  
Tensión eléctrica / frecuencia / fases

Power rating  
Potencia

Dimensions [HxWxL]  
Dimensiones [Al x An x L]

Package size [HxWxL]  
Dimensiones del embalaje [Al x An x L]

Net / gross weight  
Peso neto / bruto

Tank capacity  
Capacidad del tanque

Basket dimensions [HxWxL]  
Dimensiones de la cesta [Al x An x L]

Basket max. load  
Carga máxima de la cesta

Frying area [WxL]  
Área de Fritura [An x L]

HS code  
Partida arancelaria

#### FE-10-N

110 V / 50-60 Hz / 1  
220 V / 50-60 Hz / 1

2.000 W  
3.300 W

280 x 300 x 670 mm

320 x 315 x 485 mm

4,00 kg / 5,70 kg

5 L

105 x 190 x 220 mm

0,6 kg

240 x 300 mm

84198190

#### FED-20-N

110 V / 50-60 Hz / 1  
220 V / 50-60 Hz / 1

2.000 W [2x]  
3.300 W [2x]

280 x 610 x 670 mm

320 x 595 x 485 mm

7,80 kg / 10,40 kg

5 L [2x]

105 x 190 x 220 mm [2x]

0,6 kg [2x]

240 x 300 mm [2x]

84198190



FE-10-N  
WEBSITE



FE-10-N  
VIDEO



FED-20-N  
WEBSITE



FE-10-N  
SITIO WEB



FE-10-N  
VIDEO



FED-20-N  
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



[/SkymssenGlobal/](#) [SkymssenGlobal/](#) [Skymssen](#) [/skymssenglobal](#)

# FIND OUT WHICH FRYER IS IDEAL FOR YOUR BUSINESS.

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



BASED ON THE TWO FRYING SYSTEMS, SKYMSSEN HAS DEVELOPED THE FOLLOWING PRODUCT LINES: OIL FRYERS, COLD ZONE FRYERS.

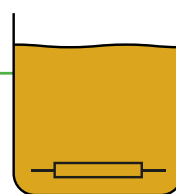
**BASADA EN LOS DOS SISTEMAS DE FRITURA, SKYMSSEN HA DESARROLLADO LAS SIGUIENTES LÍNEAS DE PRODUCTOS: FREIDORAS SOLO ACEITE, FREIDORAS SOLO ACEITE EN ZONA FRÍA.**

# #01

### 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

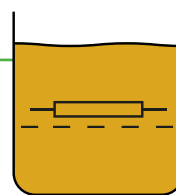
# #02

### 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 higher 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

FZM  
FZM8  
FZP  
FZP8

