



FRITADEIRAS ELÉTRICAS ÓLEO

Fritura por imersão em óleo.

FE-10-N

FRITADEIRA ELÉTRICA, 5 LITROS, INOX



FED-20-N

FRITADEIRA ELÉTRICA, 2 CUBAS DE 5 LITROS, INOX



FRITURAS SEQUINHAS E CROCANTES

Com baixo volume de óleo, proporciona excelentes resultados e menor consumo de energia. É perfeita para cozinhas, bares, lanchonetes e food-trucks.

- ✓ Compacta e portátil
- ✓ Tanque e painel com resistências removíveis para limpeza
- ✓ Possui tampa
- ✓ Controle de temperatura por termostato
- ✓ Lâmpada indicadora da resistência ligada
- ✓ Resistência blindada de aço inox
- ✓ Termostato de segurança

POTÊNCIA DE 3.300W



RETOMA A TEMPERATURA RAPIDAMENTE

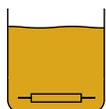
CESTO COM PEGADOR REVESTIDO



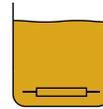
SITE



VÍDEO



ÓLEO



ÓLEO



SITE

MODELO

Tensão elétrica / frequência / fases

Potência nominal

Consumo

Dimensões [AxLxP]

Dimensões da embalagem [AxLxP]

Peso líquido / bruto

Capacidade do tanque

Dimensões do cesto [AxLxP]

Carga máxima no cesto

Área de fritura [LxP]

Classificação fiscal (NCM)

EAN-13

FE-10-N

127 V / 50-60 Hz / 1

2.000 W

2 kWh

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

7895707453586

220 V / 50-60 Hz / 1

3.300 W

3,3 kWh

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

7895707453593

FED-20-N

127 V / 50-60 Hz / 1

2.000 W [2x]

2 kWh [2x]

280 x 610 x 670 mm

320 x 595 x 485 mm

7,80 kg / 9,80 kg

5 L [2x]

105 x 190 x 220 mm

0,6 kg

240 x 300 mm [2x]

84198190

7895707453609

220 V / 50-60 Hz / 1

3.300 W [2x]

3,3 kWh [2x]

280 x 610 x 670 mm

320 x 595 x 485 mm

7,80 kg / 9,80 kg

5 L [2x]

105 x 190 x 220 mm

0,6 kg

240 x 300 mm [2x]

84198190

7895707453616

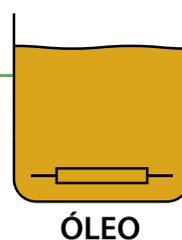
SAIBA QUAL É A FRITADEIRA IDEAL PARA O SEU NEGÓCIO.

A SKYMSSEN, COM BASE NOS TRÊS SISTEMAS DE FRITURA, DESENVOLVEU AS LINHAS DE: FRITADEIRAS ÓLEO, FRITADEIRAS ZONA FRIA E FRITADEIRAS ÁGUA E ÓLEO.



#01 Fritadeiras Óleo

Sua fonte de calor fica sempre no fundo do tanque, aquecendo o óleo por inteiro, por isso, **possuem tanques menores de 5 litros e são indicadas para pequenas porções.**



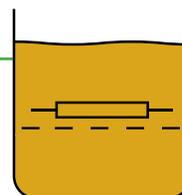
ÓLEO

Modelos

FE-10-N
FED-20-N

#02 Fritadeiras Zona Fria

Possuem uma área com baixa temperatura na parte inferior do tanque para a decantação dos resíduos, pois sua fonte de calor fica posicionada bem acima do fundo do tanque, aquecendo somente a parte superior do óleo. Isso evita a queima do óleo, reduzindo a formação de substâncias prejudiciais à saúde e aumentando a sua vida útil. **Possuem tanques maiores de 15 até 20 litros, e são indicadas para maiores produções, comumente padronizadas como nos fastfoods e hamburguerias.**



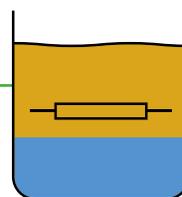
ZONA FRIA

Modelos

F2M
F2M8
F2P
F2P8
FG20
FG28S
FG25S

#03 Fritadeiras Água e Óleo

É similar a uma fritadeira de zona fria, sendo que na parte inferior do tanque é adicionada uma solução de salmoura (água e sal grosso). O óleo fica na parte superior e somente ele é aquecido. Dessa forma, os resíduos da fritura decantam na salmoura, evitando a queima, minimizando a transferência de sabor e fazendo com que o óleo dure por mais tempo. **Indicadas para alta produção de vários tipos de alimentos.**



ÁGUA E ÓLEO

Modelos

FAM
FAP
FAP8
FC
FC8
FRP-24
FE25
FE38