

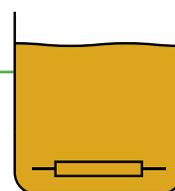
SAIBA QUAL É A FRITADEIRA IDEAL PARA O SEU NEGÓCIO.



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.**



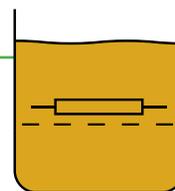
ÓLEO

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 18 até 20 litros, e são indicadas para maiores produções, comumente padronizadas como nos fastfoods e hamburguerias.**



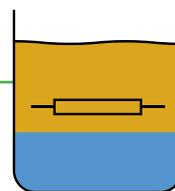
ZONA FRIA

Modelos

FCZ-N
FCZR-N
FG20 GLP
FG20

#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. **São as maiores da linha, possuem tanques de 18 até 24 litros de óleo e são indicadas para maiores produções de vários tipos de alimentos.**



ÁGUA E ÓLEO

Modelos

FC-N
FCR-N
FRM-18
FRP-18
FRP-24
FRP-24D

FRITADEIRAS REATIVADAS

Para fritar alimentos congelados em maiores quantidades, existem as fritadeiras reativadas, que possuem 2 resistências (5 kW + 3kW) e turbinam a retomada da temperatura, deixando as frituras mais sequinhas e crocantes, com maior produtividade. Tanto as fritadeiras zona fria, quanto as água e óleo podem ter sistema de duas resistências (reativada).



FRITADEIRA
REATIVADA



FRITADEIRAS ELÉTRICAS ÁGUA E ÓLEO

Fritura por imersão com zona fria de óleo e salmoura para maior rendimento e durabilidade do óleo.

FC-N

FRITADEIRA ELÉTRICA ÁGUA E ÓLEO, INOX



RESISTÊNCIA DE 5.000 W

FCR-N

FRITADEIRA ELÉTRICA ÁGUA E ÓLEO, 24 LITROS, INOX, REATIVADA



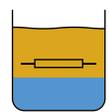
A FRITADEIRA MAIS TRADICIONAL DO BRASIL

Com ampla área de fritura, cesto de grande dimensão e tanque com sistema de zona fria de óleo e salmoura (água e sal), é a escolha certa para a maioria dos estabelecimentos.

- ✓ 24 litros de óleo, 14 litros de água e 1 kg de sal grosso
- ✓ Escorredor para apoio do cesto
- ✓ Cesto redondo de 35 cm
- ✓ Controle de temperatura por termostato e termostato de segurança
- ✓ Lâmpada indicadora da resistência
- ✓ Resistência blindada de aço inox
- ✓ Tanque e gabinete em aço inox



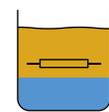
SITE



ÁGUA E ÓLEO



FRITADEIRA REATIVADA



ÁGUA E ÓLEO



SITE

MODELO	FC-N	FCR-N
Tensão elétrica / frequência / fases	220 V / 50-60 Hz / 1	220 V / 50-60 Hz / 1
Potência nominal	5.000 W	8.000 W
Consumo	5 kW-h	8 kW-h
Dimensões [AxLxP]	1.210 x 830 x 710 mm	1.210 x 830 x 710 mm
Dimensões da Embalagem [AxLxP]	1.050 x 530 x 550 mm	1.050 x 530 x 550 mm
Peso líquido / bruto	14,80 kg / 18,00 kg	20,00 kg / 23,30 kg
Capacidade do tanque (óleo / água / sal)	24 L / 14 L / 1 kg	24 L / 14 L / 1 kg
Dimensões do cesto [AxLxP]	105 x 360 x 360 mm	105 x 360 x 360 mm
Carga máxima no cesto	2 kg	2 kg
Área de fritura [LxP]	378 x 378 mm	378 x 378 mm
Classificação fiscal (NCM)	84198190	84198190
EAN-13	7895707474703	7895707566255