



FRITADEIRA ELÉTRICA ÁGUA E ÓLEO

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

FRP-24

FRITADEIRA ELÉTRICA ÁGUA E ÓLEO, INOX, DE PISO



ATENDE AS MAIORES DEMANDAS

Com ampla área de fritura, alta potência, tanque com sistema de água e óleo. A escolha certa para atender maiores produções.

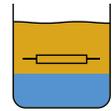
- ✓ 24 litros de óleo, 14 litros de água e 1 kg de sal grosso
- ✓ Cesto redondo de 35 cm
- ✓ Controle de temperatura por termostato
- ✓ Lâmpada indicadora da resistência ligada
- ✓ Resistência blindada de aço inox
- ✓ Tanque e gabinete em aço inox
- ✓ Possui termostato de segurança
- ✓ Marcação de nível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



SITE



VÍDEO



ÁGUA E ÓLEO



Cesto Niquelado

Imagens meramente ilustrativas. Equipamento sujeito a alteração.

MODELO

Tensão elétrica / frequência / fases

Potência nominal

Consumo

Dimensões (AxLxP)

Dimensões da embalagem (AxLxP)

Peso líquido / bruto

Capacidade do tanque (óleo / água / sal)

Dimensões do cesto (AxLxP)

Carga máxima no cesto

Área de fritura (LxP)

Classificação fiscal (NCM)

EAN-13

FRP-24

220 V / 50-60 Hz / 1

8.000 W

8 kWh

870 x 500 x 500 mm

880 x 550 x 620 mm

20,00 kg / 21,60 kg

24 L / 14 L / 1 kg

105 x 360 x 360 mm

2 kg

378 x 378 mm

84198190

7895707544475

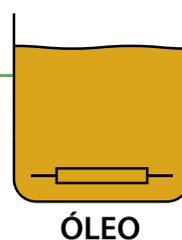
SAIBA QUAL É A FRITADEIRA IDEAL PARA O SEU NEGÓCIO.

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.**



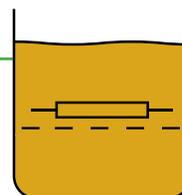
ÓLEO

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.**



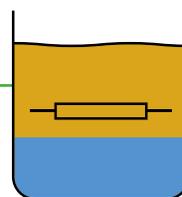
ZONA FRIA

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