



FRITADEIRAS ELÉTRICAS 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



FRP-24D

FRITADEIRA ELÉTRICA ÁGUA E ÓLEO, INOX, DE PISO, DUPLA



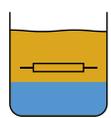
ATENDE AS MAIORES DEMANDAS

Com ampla área de fritura, alta potência, tanque com sistema de água e óleo. Disponível na versão de 2 cubas, é a escolha certa para atender maiores produções.

- ✓ 24 litros de óleo, 14 litros de água e 1 kg de sal grosso
- ✓ 1 ou 2 cubas independentes
- ✓ 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



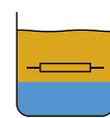
SITE



ÁGUA E ÓLEO



Cesto Níquelado



ÁGUA E ÓLEO



SITE

Imagens meramente ilustrativas. Equipamento sujeito a alteração.

MODELO	FRP-24	FRP-24D	HD
Tensão elétrica / frequência / fases	220 V / 50-60 Hz / 1	220 V / 50-60 Hz / 1	
Potência nominal	8.000 W	8.000 W [2x]	
Consumo	8 kW-h	8 kW-h [2x]	
Dimensões [AxLxP]	870 x 500 x 500 mm	870 x 970 x 575 mm	
Dimensões da embalagem [AxLxP]	880 x 550 x 620 mm	890 x 1.010 x 620 mm	
Peso líquido / bruto	20,00 kg / 23,30 kg	28,20 kg / 33,00 kg	
Capacidade do tanque (óleo / água / sal)	24 L / 14 L / 1 kg	24 L / 14 L / 1 kg [2x]	
Dimensões do cesto [AxLxP]	105 x 360 x 360 mm	105 x 360 x 360 mm [2x]	
Carga máxima no cesto	2 kg	2 kg [2x]	
Área de fritura [LxP]	378 x 378 mm	378 x 378 mm [2x]	
Classificação fiscal (NCM)	84198190	84198190	
EAN-13	7895707544475	7895707574878	

SAIBA QUAL É A FRITADEIRA IDEAL PARA O SEU NEGÓCIO.

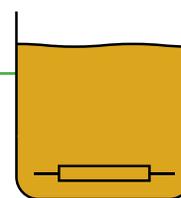


A SKYMSSEN, COM BASE NOS TRÊS SISTEMAS DE FRITURA, DESENVOLVEU AS LINHAS DE: FRITADEIRAS ÓLEO, FRITADEIRAS ZONA FRIA E FRITADEIRAS ÁGUA E ÓLEO.

#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

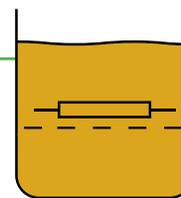
Modelos

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

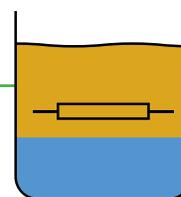
Modelos

FZM
FZM8
FZP
FZP8
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. **Indicadas para alta produção de vários tipos de alimentos.**



ÁGUA E ÓLEO

Modelos

FAM
FAP
FAP8
FC
FC8
FRP-24
FRP-24D
FE25
FE38