

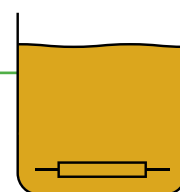
SAIBA QUAL É A FRITADEIRA IDEAL PARA O SEU NEGÓCIO.



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.**



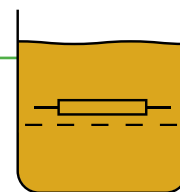
ÓLEO

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.**



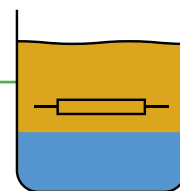
ZONA FRIA

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



FRITADEIRA A GÁS ZONA FRIA

Fritura por imersão com zona fria de óleo e controle de temperatura, para alta produtividade.

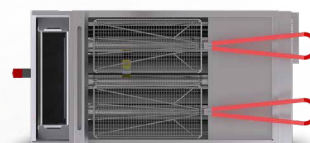
FG20 GN

FRITADEIRA A GÁS ZONA FRIA, 20 LITROS, INOX, GN

A MAIS POTENTE DA LINHA

Toda em aço inox, seus 90.000 BTUs equivalem a uma fritadeira elétrica de 26.000 W, ou seja, potência de sobra para fritar congelados, carnes, empanados e frituras tradicionais com alta produtividade.

- ✓ 20 litros de óleo vegetal ou gordura hidrogenada
- ✓ Disponível para gás natural
- ✓ Cestos grandes com pegador revestido
- ✓ Controle de temperatura por termostato e termostato de segurança
- ✓ Válvula de gás milivolt
- ✓ Sistema de segurança que impede vazamento de gás
- ✓ Tubo de drenagem longo, com prolongador

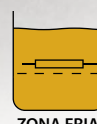


CESTO RETANGULAR: CESTO NIQUELADO DE ALTA RESISTÊNCIA.

Incluso e disponível para reposição.

FRITA 30 KG DE BATATA CONGELADA POR HORA

DISPENSA LIGAÇÃO EM REDE ELÉTRICA



ZONA FRIA



VÍDEO



SITE

MODELO	FG20 GN	HD
Tipo de gás	GN	
Potência nominal	90.000 BTU/h	
Dimensões [AxLxP]	1.130 x 400 x 770 mm	
Dimensões da Embalagem [AxLxP]	1.230 x 500 x 870 mm	
Peso líquido / bruto	40,00 kg / 55,00 kg	
Consumo máximo	2,5 kg/h	
Pressão de trabalho	0,180 psi (0,013 kgf/cm ²)	
Capacidade do tanque	20 L	
Dimensões do cesto [AxLxP]	140 x 160 x 320 mm	
Carga máxima no cesto	1 kg (2x)	
Área de fritura [LxP]	354 x 354 mm	
Classificação fiscal [NCM]	84198190	
EAN-13	7895707654792	