

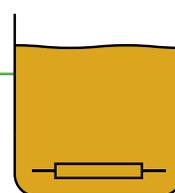
SAIBA QUAL É A FRITADEIRA IDEAL PARA O SEU NEGÓCIO.



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.**



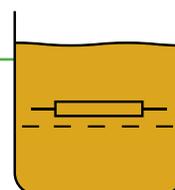
ÓLEO

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.**



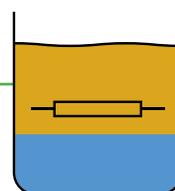
ZONA FRIA

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

FRITA 30 KG DE BATATA CONGELADA POR HORA

DISPENSA LIGAÇÃO EM REDE ELÉTRICA



CESTO RETANGULAR: CESTO NIQUELADO DE ALTA RESISTÊNCIA.

Incluso e disponível para reposição.



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	