



# FRITADEIRAS A GÁS ZONA FRIA

Potência de sobra para fritar grandes volumes de alimentos, mantendo as frituras sempre sequinhas e crocantes, com economia e segurança.

## FG20 GLP

FG20 GLP - FRITADEIRA A GÁS ZONA FRIA, 20 LITROS, INOX, MILIVOLT, GLP



## FG20 GN

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



## FG20 CD

FRITADEIRA A GÁS ZONA FRIA, 20 LITROS, INOX, CONTROLADOR DIGITAL GLP/GN



### PARA QUEM ENTENDE DE FRITURA

Com capacidade de fritura impecável, as fritadeiras FG20 garantem resultados consistentes e permitem que você atinja a textura perfeita, resultando em alimentos crocantes por fora e macios por dentro.

- ✓ Construção total em aço inox
- ✓ Tanque de 20 L de óleo
- ✓ Potência de 90.000 BTU/h
- ✓ Controle de temperatura automática
- ✓ Termostato de segurança
- ✓ Sistema de segurança que fecha o gás em caso de falta que chama
- ✓ 3 queimadores em ferro fundido
- ✓ Marcação de nível do óleo



### FG20 GLP / FG20 GN

#### Válvula milivolt

- Termostato analógico até 200°C
- Acendimento com chama piloto
- Dispensa ligação em rede elétrica
- Disponível nas versões GLP ou GN



### FG20 CD

#### Controlador digital

- Termopar até 200°C
- Acendimento com falsa elétrica
- Plugue elétrico bivolt 127/220 V
- Kit conversão GLP / GN Incluso



SITE  
FG20 GLP



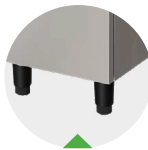
SITE  
FG20 GN



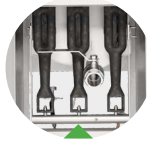
SITE  
FG20 CD



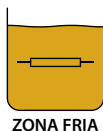
Cestos níquelados  
com cabo revestido



Pés antiderrapantes com  
regulagem de altura



Queimadores em  
ferro fundido



ZONA FRIA

| MODELO                              | FG20 GLP            | FG20 GN             | FG20 CD               |
|-------------------------------------|---------------------|---------------------|-----------------------|
| Tipo de gás                         | GLP                 | GN                  | GLP / GN              |
| Tensão elétrica / frequência / fase | -                   | -                   | 127 / 220V / 60Hz / 1 |
| Potência nominal                    | 90.000 BTU/h        | 90.000 BTU/h        | 90.000 BTU/h          |
| Dimensões [AxLxP]                   | 1055 x 405 x 820 mm | 1055 x 405 x 820 mm | 1055 x 405 x 820 mm   |
| Dimensões da embalagem [AxLxP]      | 1240 x 525 x 920 mm | 1240 x 525 x 920 mm | 1240 x 525 x 920 mm   |
| Peso líquido / bruto                | 41,00 kg / 56,00 kg | 41,00 kg / 56,00 kg | 43,00 kg / 58,00 kg   |
| Consumo máximo                      | 2,1 kg/h            | 2,5 m³/h            | 2,1 kg/h / 2,5m³/h    |
| Pressão de trabalho                 | 2,8 kPa [285 mmCA]  | 1,3 kPa [132 mmCA]  | 2,8 kPa / 1,3 kPa     |
| Capacidade do tanque                | 20 L                | 20 L                | 20 L                  |
| Dimensões do cesto [AxLxP]          | 140 x 160 x 335 mm  | 140 x 160 x 335 mm  | 140 x 160 x 335 mm    |
| Carga máxima no cesto               | 1 kg [2x]           | 1 kg [2x]           | 1 kg [2x]             |
| Área de fritura [LxP]               | 354 x 354 mm        | 354 x 354 mm        | 354 x 354 mm          |
| Classificação fiscal [NCM]          | 84198190            | 84198190            | 84198190              |
| EAN-13                              | 7895707704350       | 7895707707238       | 7895707704367         |

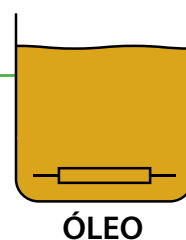
# SAIBA QUAL É A FRITADEIRA IDEAL PARA O SEU NEGÓCIO.

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.**



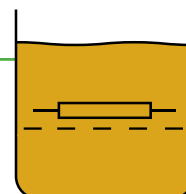
ÓLEO

### 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.**



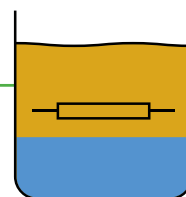
ZONA FRIA

### 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