



FRITADEIRAS ELÉTRICAS ZONA FRIA

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

FZM | FZM8

FRITADEIRA ELÉTRICA ZONA FRIA
15 LITROS, INOX DE MESA



FZP | FZP8

FRITADEIRA ELÉTRICA ZONA FRIA
15 LITROS, INOX DE PISO



5.000 W



8.000 W



5.000 W



8.000 W

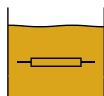
ALTA PRODUÇÃO EM ESPAÇO REDUZIDO

Com sistema de zona fria e design modular, elas ocupam pouco espaço na cozinha e permitem montar uma célula de fritura com alta produção e economia.

- ✓ Construção em aço inox
- ✓ Design compacto
- ✓ Modelos de mesa e piso
- ✓ Tanque para 15 litros de óleo
- ✓ Controle de temperatura independente
- ✓ Cesto níquelado
- ✓ Marcação de nível do óleo



VÍDEO
FZM



ZONA FRIA



SITE
FZM



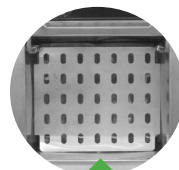
SITE
FZM8



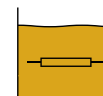
Registro de saída
de óleo



Cesto com pegador
revestido



Grade de resíduos
removível



ZONA FRIA



VÍDEO
FZP8



SITE
FZP



SITE
FZP8

MODELO

Tensão elétrica / frequência / fases

FZM

220 V / 50-60 Hz / 1

FZM8

220 V / 50-60 Hz / 1

FZP

220 V / 50-60 Hz / 1

FZP8

220 V / 50-60 Hz / 1

Potência nominal

5.000 W

8.000W

5.000 W

8.000W

Consumo

5 kW-h

8 kW-h

5 kW-h

8 kW-h

Dimensões [AxLxP]

485 x 400 x 590 mm

485 x 400 x 590 mm

970 x 400 x 590 mm

970 x 400 x 590 mm

Dimensões da embalagem [AxLxP]

525 x 450 x 590 mm

525 x 450 x 590 mm

1.030 x 430 x 540 mm

1.030 x 430 x 540 mm

Peso líquido / bruto

11,30 kg / 13,30 kg

12,80 kg / 14,80 kg

14,50 kg / 17,20 kg

15,80 kg / 19,30 kg

Capacidade do tanque

15 L

15 L

15 L

15 L

Dimensões do cesto [AxLxP]

93 x 117 x 240 mm

93 x 117 x 240 mm

93 x 117 x 240 mm

93 x 117 x 240 mm

Carga máxima no cesto

0,6 kg [2x]

0,6 kg [2x]

0,6 kg [2x]

0,6 kg [2x]

Área de fritura [LxP]

310 x 270 mm

310 x 270 mm

310 x 270 mm

310 x 270 mm

Classificação fiscal (NCM)

84198190

84198190

84198190

84198190

EAN-13

7895707704565

7895707704572

7895707704596

7895707704602

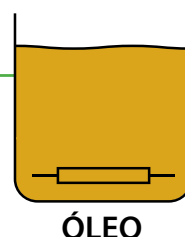
SAIBA QUAL É A FRITADEIRA IDEAL PARA O SEU NEGÓCIO.

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.**



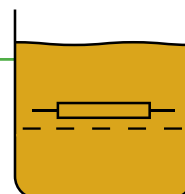
ÓLEO

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.**



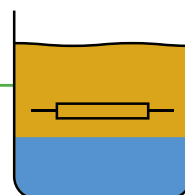
ZONA FRIA

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