



## FRITADEIRAS ELÉTRICAS ÁGUA E ÓLEO

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

### FC

FRITADEIRA ELÉTRICA ÁGUA E ÓLEO, 24 LITROS, INOX



### FC8

FRITADEIRA ELÉTRICA ÁGUA E ÓLEO, 24 LITROS, INOX



5.000 W

### A FRITADEIRA MAIS TRADICIONAL DO BRASIL

Com ampla área de fritura, cesto de grande dimensão e tanque com sistema de zona fria de óleo e salmoura (água e sal), é a escolha certa para a maioria dos estabelecimentos.

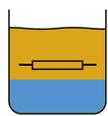
- ✓ 24 litros de óleo, 14 litros de água e 1 kg de sal grosso.
- ✓ Escorredor para apoio do cesto.
- ✓ Cesto redondo de 35 cm.
- ✓ Controle de temperatura por termostato.
- ✓ Lâmpada indicadora da resistência ligada.
- ✓ Resistência blindada de aço inox.
- ✓ Tanque e gabinete em aço inox.
- ✓ Possui termostato de segurança.
- ✓ Marcação de nível do óleo



8.000 W



SITE



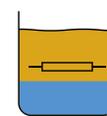
ÁGUA E ÓLEO



Suporte para cesto com escorredor



Cesto Niquelado



ÁGUA E ÓLEO



SITE

MODELO	FC	FC8
Tensão elétrica / frequência / fases	220 V / 50-60 Hz / 1	220 V / 50-60 Hz / 1
Potência nominal	5.000 W	8.000 W
Consumo	5 kW-h	8 kW-h
Dimensões [AxLxP]	1.130 x 830 x 710 mm	1.130 x 830 x 710 mm
Dimensões da Embalagem [AxLxP]	970 x 530 x 560 mm	970 x 530 x 560 mm
Peso líquido / bruto	13,60 kg / 17,70 kg	14,40 kg / 19,40 kg
Capacidade do tanque [óleo / água / sal]	24 L / 14 L / 1 kg	24 L / 14 L / 1 kg
Dimensões do cesto [AxLxP]	115 x 360 x 360 mm	115 x 360 x 360 mm
Carga máxima no cesto	2 kg	2 kg
Área de fritura [LxP]	378 x 378 mm	378 x 378 mm
Classificação fiscal [NCM]	84198190	84198190
EAN-13	7895707704633	7895707704640

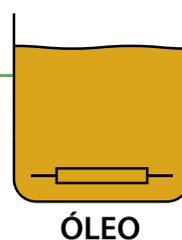
# SAIBA QUAL É A FRITADEIRA IDEAL PARA O SEU NEGÓCIO.

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.**



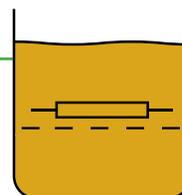
ÓLEO

### 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.**



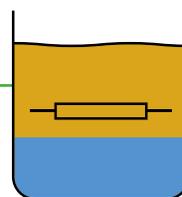
ZONA FRIA

### 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