



**BAR AND
RESTAURANT**
BAR Y RESTAURANTE

COLD ZONE FRYERS FREIDORAS ELÉCTRICAS ZONA FRÍA

Middle Range Fryers, in various options of shape, power and frying systems.
Ideal for restaurants, snack bars, fastfoods and hamburgerer places.
Los residuos quedan abajo de la resistencia - Zona Fría -evitando la quema de estos residuos, aumentando la vida útil del aceite, optimizando la rentabilidad de su negocio.



FZM / FZM8 / FZP / FZP8

ELECTRIC FRYER COLD ZONE, 15 LITERS, STAINLESS STEEL, TABLE TOP
ELECTRIC FRYERS, COLD ZONE, 15 LITERS, STAINLESS STEEL, FLOOR STANDING.
FREIDORA ELÉCTRICA ZONA FRÍA, 15 LITROS, INOXIDABLE, DE MESA
FREIDORA ELÉCTRICA ZONA FRÍA, 15 LITROS, INOXIDABLE, DE PISO



HIGH PRODUCTION IN SMALL SPACES ALTA PRODUCCION X ESPACIO REDUCIDO

The modular shape of our fryers allows you to create a frying cell, in your kitchen, that will occupy a small space and put out high productivity.

Diseño compacto y modular y opción de modelo con recuperación rápida.

- ✓ Compact design.
Diseño compacto.
- ✓ Safety thermostat
Termostato de seguridad
- ✓ 15 liters oil tank.
Cuba para 15 litros de aceite
- ✓ Level marker.
Marcador de nivel máximo.



5.000 W

1 Temperature thermostat
1 Termostato de temperatura



8.000 W

2 Temperature thermostat
2 Termostato de temperatura



5.000 W

1 Temperature thermostat
1 Termostato de temperatura



8.000 W

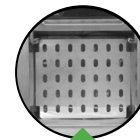
2 Temperature thermostat
2 Termostato de temperatura



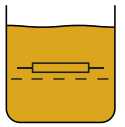
Oil exit tap
Deságüe del aceite y residuos



Basket with coated handle
Canasta con mango



Removable residues grid
Rejilla de residuos



COLD ZONE
ZONA FRÍA

MODEL - MODELO	FZM	FZM8	FZP	FZP8
Voltage / frequency / phases Tensión eléctrica / frecuencia / fases	220 V / 50-60 Hz / 1	220 V / 50-60 Hz / 1	220 V / 50-60 Hz / 1	220 V / 50-60 Hz / 1
Power rating Potencia	5.000 W	8.000 W	5.000 W	8.000 W
Dimensions [HxWxL] Dimensiones [Al x An x L]	485 x 400 x 590 mm	485 x 400 x 590 mm	970 x 400 x 590 mm	970 x 400 x 590 mm
Package size [HxWxL] Dimensiones del embalaje [Al x An x L]	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
Net / gross weight Peso neto / 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
Tank capacity Capacidad del tanque	15 L	15 L	15 L	15 L
Basket dimensions [HxWxL] Dimensiones de la cesta [Al x An x L]	93 x 117 x 240 mm	93 x 117 x 240 mm	93 x 117 x 240 mm	93 x 117 x 240 mm
Basket max. load Carga máxima de la cesta	2 kg	2 kg	2 kg	2 kg
Frying area [WxL] Área de Fritura [An x L]	310 x 270 mm	310 x 270 mm	310 x 270 mm	310 x 270 mm
Consumption Consumo	5 kWh	8 kWh	5 kWh	8 kWh
HS code Partida arancelaria	84198190	84198190	84198190	84198190



FZM - WEBSITE



FZM - SITIO WEB



FZM8 - WEBSITE



FZM8 - SITIO WEB



FZP - WEBSITE



FZP - SITIO WEB



FZP8 - WEBSITE



FZP8 - SITIO WEB

ILLUSTRATIVE PHOTO. ACTUAL PRODUCTS AND ACCESSORIES MAY CHANGE.
FOTO ILUSTRATIVA. PRODUCTOS REALES Y LOS ACCESORIOS PUEDEN CAMBIAR.



In Skymssen you can trust.
Si es Skymssen, puedes confiar.

www.skymssen.com



FIND OUT WHICH FRYER IS IDEAL FOR YOUR BUSINESS.

DESCUBRA CUÁL ES LA FREIDORA PERFECTA PARA SU NEGOCIO.



BASED ON THE TWO FRYING SYSTEMS, SKYMSSEN HAS DEVELOPED THE FOLLOWING PRODUCT LINES: OIL FRYERS, COLD ZONE FRYERS.

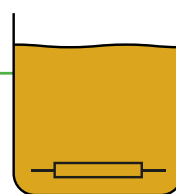
BASADA EN LOS DOS SISTEMAS DE FRITURA, SKYMSSEN HA DESARROLLADO LAS SIGUIENTES LÍNEAS DE PRODUCTOS: FREIDORAS SOLO ACEITE, FREIDORAS SOLO ACEITE EN ZONA FRÍA.

#01

OIL FRYER FREIDORA SOLO ACEITE

Your heat source is always at the bottom of the tank, heating the oil completely. Therefore, they have smaller tanks of 5 liters and are recommended for small portions.

Su fuente de calor siempre está en el fondo del tanque, calentando el aceite por completo, por eso tienen cubas más pequeños de 5 litros y son recomendadas para pequeñas porciones.



OIL
ACEITE

MODELS MODELOS

FE-10-N
FED-20-N

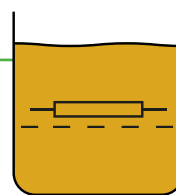
#02

COLD ZONE FRYERS FREIDORAS SOLO ACEITE EN ZONA FRÍA

They have a low-temperature area at the bottom of the tank for residue decantation because the heat source is positioned well above the tank's bottom, heating only the upper part of the oil.

This prevents the oil from burning, reducing the formation of harmful substances and increasing its lifespan. They have larger tanks ranging from 15 to 20 liters and are recommended for higher production, as in fast food restaurants and burger joints.

Tienen un área de baja temperatura en la parte inferior del tanque para la decantación de residuos, ya que la fuente de calor está posicionada bien por encima del fondo del tanque, calentando solo la parte superior del aceite. Esto evita que el aceite se queme, reduciendo la formación de sustancias perjudiciales para la salud y aumentando la vida útil del aceite. Tienen cuba mayor de entre 15 a 20 litros y son recomendadas para producciones mayores, comúnmente estandarizadas como en los restaurantes de comida rápida y hamburguerías.



COLD ZONE
ZONA FRÍA

MODELS MODELOS

FZM
FZM8
FZP
FZP8

