FRITADEIRAS ELÉTRICAS ÁGUA E ÓLEO

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

FE25

FRITADEIRA ELÉTRICA ÁGUA E ÓLEO,
25 LITROS, INOX, TRIFÁSICA

Segurança
Compulsório

FE38

FRITADEIRA ELÉTRICA ÁGUA E ÓLEO,
38 LITROS, INOX, TRIFÁSICA

Segurança
Compulsório

PARA QUEM ENTENDE DE FRITURA

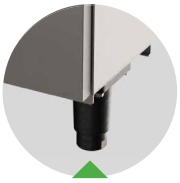
Alta potência para fritar os alimentos em menos tempo, agilizando preparos e atendendo clientes mais rapidamente.

- Projeto elétrico trifásico
- Cestos niquelados robustos e com cabo revestido
- Porta de abertura frontal
- Possui termostato de segurança
- Marcação de nível do óleo e da água

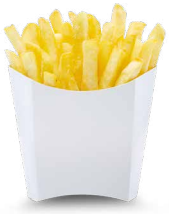
FRITA 30 kg DE BATATA CONGELADA POR HORA
15.000 W - 25 L DE ÓLEO

FRITA 45KG DE BATATA CONGELADA POR HORA
18.000 W - 38 L DE ÓLEO

SITE


Pés Antiderrapantes

Tubo Drenagem



SITE

MODELO	FE25	FE38
Tensão elétrica / frequência / fases	220 V / 60 Hz / 3 380 V / 60 Hz / 3	220 V / 60 Hz / 3 380 V / 60 Hz / 3
Potência nominal	15.000 W	18.000 W
Consumo	15 kW·h	18 kW·h
Dimensões (AxLxP)	1.055 x 400 x 850 mm	1.055 x 575 x 850 mm
Dimensões da embalagem (AxLxP)	1.240 x 525 x 1.000 mm	1.240 x 700 x 1.000 mm
Peso líquido / bruto	36 kg / 52 kg	46 kg / 74 kg
Capacidade do tanque (óleo / água / sal)	25 L / 5 L / 0.5 kg	38 L / 6 L / 0.5 kg
Dimensões do cesto (AxLxP)	140 x 160 x 335 mm	140 x 160 x 335 mm
Carga máxima no cesto	1 Kg	1 Kg
Área de fritura (LxP)	354 x 365 mm	527 x 380 mm
Classificação fiscal (NCM)	84198190	84198190
EAN-13	7895707706712 7895707706682	7895707706699 7895707706705

Imagens meramente ilustrativas. Equipamento sujeito a alteração.

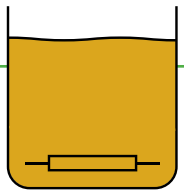
SAIBA QUAL É A FRITADEIRA IDEAL PARA O SEU NEGÓCIO.

A SKYMSEN, 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.**



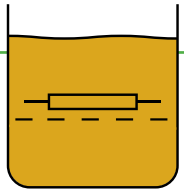
Modelos

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.**



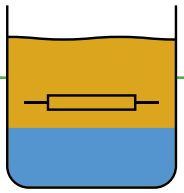
Modelos

FZM
FZM8
FZP
FZP8
FE28S
FG20
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.**



Modelos

FAM
FAP
FAP8
FC
FC8
FRP-24
FE25
FE38

Imagens meramente ilustrativas. Equipamento sujeito a alteração.