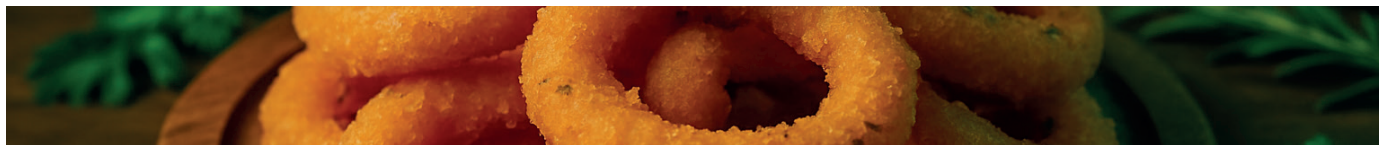


COLD ZONE GAS FRYERS FREIDORAS A GAS DE ZONA FRÍA

Plenty of power to fry large volumes of food, keeping fried items crispy and dry, with efficiency and safety.
Potencia de sobra para freír grandes volúmenes de alimentos, manteniendo las frituras siempre crujientes y secas, con ahorro y seguridad.

FG20 GLP / FG20 GN

COLD ZONE GAS FRYER, 20 LITERS, STAINLESS STEEL, MILLIVOLT, GLP / GN
FREIDORA A GAS DE ZONA FRÍA, 20 LITROS, INOX, MILLIVOLT, GLP / GN



FOR THOSE WHO WANT REAL FRYING POWER PARA QUIENES ENTIENDEN DE FRITURA

With impeccable frying capacity, the FG20 fryers deliver consistent results and help you achieve the perfect texture – crispy on the outside, soft on the inside.

Con una capacidad de fritura impecable, las freidoras FG20 garantizan resultados consistentes y permiten lograr la textura perfecta: crujiente por fuera y suave por dentro.

- ✓ Full stainless steel construction
Construcción completamente en acero inoxidable
- ✓ 20 L oil tank
Depósito de aceite de 20 L
- ✓ Power: 90,000 BTU/h
Potencia: 90,000 BTU/h
- ✓ Automatic temperature control
Control automático de temperatura
- ✓ Safety thermostat
Termostato de seguridad
- ✓ Safety system that shuts off the gas in case of flame failure
Sistema de seguridad que corta el gas en caso de ausencia de llama
- ✓ 3 cast iron burners
3 quemadores de hierro fundido
- ✓ Oil level indicator
Marcador de nivel de aceite
- ✓ Ideal for use at a maximum altitude of 1,000 m
Ideal para el uso en altitud máxima de 1.000 m



FG20 GLP / FG20 GN

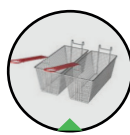
MILLIVOLT VALVE

VÁLVULA DE MILLIVOLTIOS

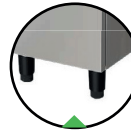
- Analog thermostat up to 200°C
- Termostato analógico hasta 200°C

- Ignition with pilot flame
- Encendido con llama piloto

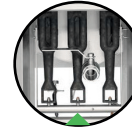
- No need for electrical connection
- No requiere conexión a la red eléctrica



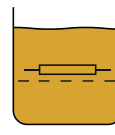
NICKEL-PLATED BASKETS
WITH COATED HANDLE
CESTAS NIQUELADAS
CON MANGO REVESTIDO



NON-SLIP FEET WITH
HEIGHT ADJUSTMENT
PIES ANTIDESLIZANTES
CON AJUSTE DE ALTURA



CAST IRON
BURNERS
QUEMADORES DE
HIERRO FUNDIDO



COLD ZONE
ZONA FRÍA

MODEL - MODELO	FG20 GLP	FG20 GN
Gas type Tipo de gas	GLP	GN
Power rating Potencia	90,000 BTU/h	90,000 BTU/h
Dimensions (HxWxL) Dimensiones (Al x An x L)	1055 x 405 x 820 mm	1055 x 405 x 820 mm
Package size (HxWxL) Dimensiones del embalaje (Al x An x L)	1240 x 525 x 920 mm	1240 x 525 x 920 mm
Net / gross weight Peso neto / bruto	41,00 kg / 56,00 kg	41,00 kg / 56,00 kg
Tank capacity Capacidad del tanque	20 L	20 L
Basket dimensions (HxWxL) Dimensiones de la cesta (Al x An x L)	140 x 160 x 335 mm	140 x 160 x 335 mm
Basket max. load Carga máxima de la cesta	1 kg [2x]	1 kg [2x]
Frying area (WxL) Área de Fritura (An x L)	354 x 354 mm	354 x 354 mm
Working pressure Presión de trabajo	2,8 kPa [285 mmCA]	1,3 kPa [132 mmCA]
HS code Partida arancelaria	84198190	84198190



FG20 GLP
WEBSITE



FG20 GN
SITIO WEB



FG20 GLP
WEBSITE



FG20 GN
SITIO WEB

FIND OUT WHICH FRYER IS IDEAL FOR YOUR BUSINESS.

DESCUBRA CUÁL ES LA FREIDORA PERFECTA PARA SU NEGOCIO.



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

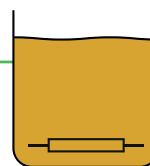
BASADA EN LOS SISTEMAS DE FRITURA, SKYMSSEN HA DESARROLLADO LAS SIGUIENTES LÍNEAS DE PRODUCTOS: FREIDORAS SOLO ACEITE, FREIDORAS SOLO ACEITE EN ZONA FRÍA Y FREIDORAS AGUA Y ACEITE.

#01

REGULAR 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

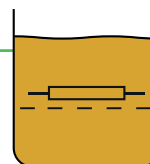
FE-10-N
FED-20-N

#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

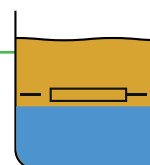
FZM
FZM8
FZP
FZP8
FE28S
FG20 GLP
FG20 GN
FG25S GLP
FG25S GN

#03

WATER AND OIL FRYERS FREIDORAS AGUA Y ACEITE

It is similar to a cold zone fryer, but with a brine solution [water and coarse salt] added to the bottom of the tank. The oil stays on top and only it is heated. This way, frying residues settle in the brine, preventing burning, minimizing flavor transfer, and extending the oil's lifespan. Recommended for high-volume production of various types of food.

Es similar a una freidora de zona fría, pero con una solución de salmuera (agua y sal gruesa) añadida en la parte inferior del tanque. El aceite queda en la parte superior y solo él se calienta. De esta forma, los residuos de la fritura se depositan en la salmuera, evitando que se quemen, minimizando la transferencia de sabores y haciendo que el aceite dure más tiempo. Indicadas para una alta producción de diversos tipos de alimentos.



WATER AND OIL
AGUA Y ACEITE

MODELS MODELOS

FE25
FE38