



FRITADEIRA ELÉTRICA ÁGUA E ÓLEO

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

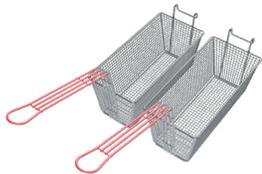
FE28S

FRITADEIRA ELÉTRICA SPLIT ZONA FRIA 2 x 14 LITROS, INOX, TRIFÁSICA

A ÚNICA QUE NÃO MISTURA SABORES

Com dois tanques independentes de 14 litros, permitindo a separação de alimentos e evitando mistura de sabores. Ideal para estabelecimentos com demanda intensa de frituras.

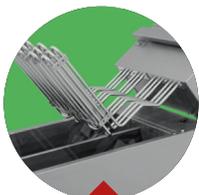
- ✓ Controlador digital com visor de temperatura e aviso sonoro
- ✓ Cestos niquelados robustos e com cabo revestido.
- ✓ Sistema Zona Fria
- ✓ 2 Tanques independentes
- ✓ Tanques de 14 L (2x)
- ✓ Resistência basculável
- ✓ Design robusto
- ✓ Registros de drenagem de 1.1/4"
- ✓ Tubos de drenagem em aço inox
- ✓ Porta com abertura frontal
- ✓ Marcação de nível do óleo



2 cestos de 1 kg



2 tanques de 14 L



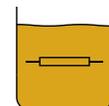
Resistência basculável



Sistema de drenagem com registro largo



Grades de resíduos



ZONA FRIA



SITE

MODELO	FE28S
ensão elétrica / frequência / fases	220 V / 60 Hz / 3 380 V / 60 Hz / 3
Potência nominal	16.000 W (2x 8.000 W)
Consumo	16 kW-h
Dimensões (AxLxP)	1.055 x 400 x 850 mm
Dimensões da embalagem (AxLxP)	1.240 x 525 x 1.000 mm
Peso líquido / bruto	40 kg / 56 kg
Tempo de aquecimento	8 minutos
Capacidade do tanque (óleo)	14 L (2x)
Dimensões do cesto (AxLxP)	140 x 160 x 335 mm
Carga máxima no cesto	1 kg (2x)
Área de fritura (LxP)	354 x 365 mm
Classificação fiscal (NCM)	84198190
EAN-13	7895707708136 7895707708143

Imagens meramente ilustrativas. Equipamento sujeito a alteração.

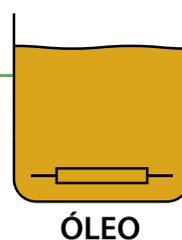
SAIBA QUAL É A FRITADEIRA IDEAL PARA O SEU NEGÓCIO.

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.**



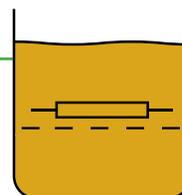
ÓLEO

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.**



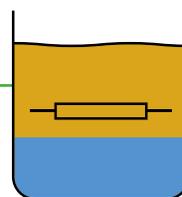
ZONA FRIA

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