



FRITADEIRAS A GÁS ZONA FRIA

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

FG25S GLP

FRITADEIRA A GÁS SPLIT ZONA FRIA 2X12,5 LITROS INOX, MILIVOLT, GLP

FG25S GN

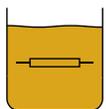
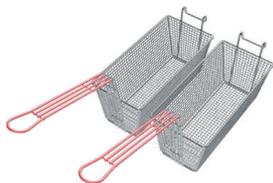
FRITADEIRA A GÁS SPLIT ZONA FRIA 2X12,5 LITROS, INOX, MILIVOLT, GN

A ÚNICA QUE NÃO MISTURA SABORES

Com dois tanques independentes de 12,5 litros, permitindo a separação de alimentos e evitando mistura de sabores. Ideal para estabelecimentos com demanda intensa de frituras

- ✓ Construção total em aço inox
- ✓ Potência de 120.000 BTU/h
- ✓ 2 tanques independentes
- ✓ Controle de temperatura automático
- ✓ Sistema de segurança que fecha o gás em caso de falta de chama.
- ✓ Termostato de segurança

2 cestos de 1 Kg



ZONA FRIA



SITE



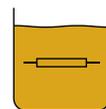
Grades de resíduos



Pés antiderrapantes com regulagem de altura



Queimadores em ferro fundido



ZONA FRIA



SITE

FG25S GLP / FG25S GN

Válvula milivolt

- Termostato analógico até 200°C
- Acendimento com chama piloto
- Dispensa ligação em rede elétrica
- Disponível nas versões GLP ou GN

2 tanques de 12,5 L

MODELO

FG25S GLP

FG25S GN

Tipo de gás

GLP

GN

Tensão elétrica / frequência / fase

-

-

Potência nominal

120.000 BTU/h

120.000 BTU/h

Dimensões [AxLxP]

1055 x 405 x 820 mm

1055 x 405 x 820 mm

Dimensões da embalagem [AxLxP]

1240 x 525 x 920 mm

1240 x 525 x 920 mm

Peso líquido / bruto

47,00 kg / 62,00 kg

47,00 kg / 62,00 kg

Consumo máximo

2,8 kg/h

3,3 m³/h

Pressão de trabalho

2,8 kPa [285 mmCA]

2 kPa [204 mmCA]

Capacidade do tanque

12,5 L [por tanque]

12,5 L [por tanque]

Dimensões do cesto [AxLxP]

140 x 160 x 325 mm

140 x 160 x 335 mm

Carga máxima no cesto

1 kg [2x]

1 kg [2x]

Área de fritura [LxP]

352 x 170 mm

352 x 170 mm

Classificação fiscal [NCM]

84198190

84198190

EAN-13

7895707708495

7895707708501

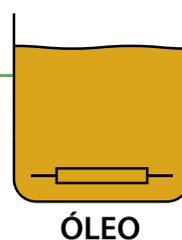
SAIBA QUAL É A FRITADEIRA IDEAL PARA O SEU NEGÓCIO.

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.**



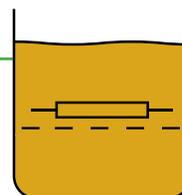
ÓLEO

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.**



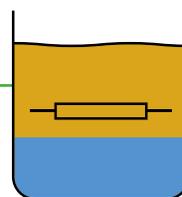
ZONA FRIA

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