



**BAR AND
RESTAURANT**
BAR Y RESTAURANTE

ELECTRIC FRYERS WATER AND OIL FREIDORAS ELÉCTRICAS AGUA Y ACEITE

Power to fry large volumes of food, keeping the products always dry and crispy, with economy and safety.
Potencia de sobra para freír grandes volúmenes de alimentos, manteniendo las frituras siempre secas y crujientes, con economía y seguridad.

FE25

ELECTRIC FRYER WATER AND OIL, 25 LITERS, STAINLESS STEEL, THREE-PHASE
FREIDORA ELÉCTRICA AGUA Y ACEITE, 25 LITROS, ACERO INOXIDABLE, TRIFÁSICA

FE38

ELECTRIC FRYER WATER AND OIL, 38 LITERS, STAINLESS STEEL, THREE-PHASE
FREIDORA ELÉCTRICA AGUA Y ACEITE, 38 LITROS, ACERO INOXIDABLE, TRIFÁSICA

FOR THOSE WHO UNDERSTAND FRYING PARA QUIENES ENTIENDEN DE FRITURA

High power to fry food in less time, speeding up preparations and serving customers faster.

Alta potencia para freír los alimentos en menos tiempo, agilizando preparaciones y atendiendo a los clientes más rápido.

- ✓ Three-phase electrical design
Proyecto eléctrico trifásico
- ✓ Sturdy nickel-plated baskets with coated handle
Cestos niquelados robustos con mango revestido
- ✓ Front-opening door
Puerta de apertura frontal
- ✓ Equipped with a safety thermostat
Posee termostato de seguridad
- ✓ Oil and Water Level Marking
Marcaje de Nivel de Aceite y Agua



FE25
WEBSITE

FRIES 30KG OF FROZEN POTATOES PER HOUR

15,000 W - 25L of Oil

FRÍE 30KG DE PAPAS
CONGELADAS POR HORA
15,000 W - 25L de Aceite

FRIES 45KG OF FROZEN POTATOES PER HOUR

18,000 W - 38L of Oil

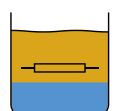
FRÍE 45KG DE PAPAS
CONGELADAS POR HORA
18,000 W - 38L de Aceite



FE38
WEBSITE



FE25
SITIO WEB



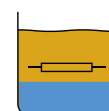
WATER AND OIL
AGUA Y ACEITE



Drainage Tube
Tubo de Drenaje



Non-Slip Feet
Patas Antideslizantes



WATER AND OIL
AGUA Y ACEITE



FE38
SITIO WEB

MODELO	FE25	FE38
Voltage / frequency / phases Tensión eléctrica / frecuencia / fases	220 V / 50 - 60 Hz / 3 380 V / 50 - 60 Hz / 3	220 V / 50 - 60 Hz / 3 380 V / 50 - 60 Hz / 3
Power rating Potencia	15.000 W	18.000 W
Consumption Consumo	15 kW-h	18 kW-h
Dimensions [HxWxL] Dimensiones [Al x An x L]	1.055 x 400 x 850 mm	1.055 x 575 x 850 mm
Package size [HxWxL] Dimensiones del embalaje [Al x An x L]	1.240 x 525 x 1.000 mm	1.240 x 700 x 1.000 mm
Net / gross weight Peso neto / bruto	36 kg / 52 kg	46 kg / 74 kg
Tank capacity Capacidad del tanque	25 L / 5 L / 0.5 kg	38 L / 6 L / 0.5 kg
Basket dimensions [HxWxL] Dimensiones del canasto [Al x An x L]	140 x 160 x 335 mm	140 x 160 x 335 mm
Basket max. load Carga máxima del canasto	1 Kg	1 Kg
Frying area [WxL] Área de Fritura [An x L]	354 x 365 mm	527 x 380 mm
HS code Partida arancelaria	84198190	84198190



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

www.skymssen.com



[/SkymssenGlobal/](#) [SkymssenGlobal/](#) [Skymssen](#) [/skymssenglobal](#)

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.

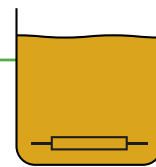
BASADA EN LOS SISTEMAS DE FRITURA, SKYMSSEN HA DESARROLLADO LAS SIGUIENTES LÍNEAS DE PRODUCTOS: FREIDORAS SOLO ACEITE, FREIDORAS SOLO ACEITE EN ZONA FRÍA Y FREIDORAS AGUA Y ACEITE.

#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

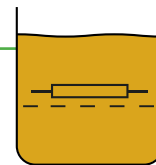
FE-10-N
FED-20-N

#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

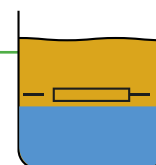
FZM
FZM8
FZP
FZP8
FE28S
FG20 GLP
FG20 GN
FG25S GLP
FG25S GN

#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