



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
- ✓ Digital temperature controller
Controlador de temperatura digital
- ✓ Oil and Water Level Marking
Marcaje de Nivel de Aceite y Agua



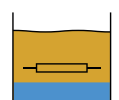
FE25
WEBSITE

**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



FE25
SITIO WEB



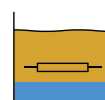
WATER AND OIL
AGUA Y ACEITE



Double Drainage
Drenaje Doble



Non-Slip Feet
Patas Antideslizantes



WATER AND OIL
AGUA Y ACEITE



FE38
WEBSITE

**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
SITIO WEB

MODELO	FE25	FE38
Voltage / frequency / phases Tensión eléctrica / frecuencia / fases	220 V / 60 Hz / 3 380 V / 60 Hz / 3	220 V / 60 Hz / 3 380 V / 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

ILLUSTRATIVE PHOTO, ACTUAL PRODUCTS AND ACCESSORIES MAY CHANGE.
FOTO ILUSTRATIVA, PRODUCTOS REALES Y LOS ACCESORIOS PUEDEN CAMBIAR.

FIND OUT WHICH FRYER IS IDEAL FOR YOUR BUSINESS.

DESCUBRA CUÁL ES LA FREIDORA PERFECTA PARA SU NEGOCIO.

SKYMSSEN, BASED ON THE THREE FRYING SYSTEMS, DEVELOPED THE LINES OF: OIL FRYERS, COLD ZONE FRYERS, AND WATER AND OIL FRYERS.

SKYMSSEN, BASADA EN LOS TRES SISTEMAS DE FRITURA, DESARROLLÓ LAS LÍNEAS DE: FREIDORAS DE ACEITE, FREIDORAS DE ZONA FRÍA Y FREIDORAS DE AGUA Y ACEITE.

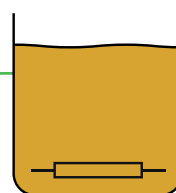


#01

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

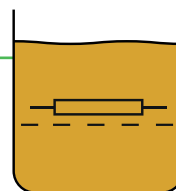
FE-10-N
FED-20-N

#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 una zona de baja temperatura en el fondo del tanque para la decantación de residuos, ya que la fuente de calor está ubicada 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 dañinas y aumentando su vida útil. Cuentan con tanques más grandes, que van de 5 a 20 litros, y son recomendadas para producciones más grandes, como en restaurantes de comida rápida y hamburgueserías.



COLD ZONE
ZONA FRÍA

MODELS MODELOS

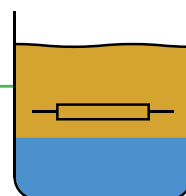
FZM
FZM8
FZP
FZP8
FG20
FG28S
FG25S

#03

WATER AND OIL FRYERS FREIDORAS DE AGUA Y ACEITE

It is similar to a cold zone fryer, but a brine solution (water and coarse salt) is added to the bottom of the tank. The oil remains on the 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 production of various types of food.

Es similar a una freidora de zona fría, pero en la parte inferior del tanque se añade una solución de salmuera (agua y sal gruesa). El aceite permanece en la parte superior y solo este se calienta. De esta manera, los residuos de la fritura se decantan en la salmuera, evitando la quema, minimizando la transferencia de sabor y prolongando la vida útil del aceite. Recomendadas para alta producción de diversos tipos de alimentos.



WATER AND OIL
AGUA Y ACEITE

MODELS MODELOS

FAM
FAP
FAP8
FC
FC8
FRP-24
FE25
FE38