



BAR AND
RESTAURANT
BAR Y RESTAURANTE

ELECTRIC FRYER SPLIT COLD ZONE FREIDORA ELÉCTRICA CUBA DIVIDIDA ZONA FRÍA

Deep frying with a cold oil zone for higher efficiency and longer oil durability.
Fritura por inmersión con zona fría de aceite para mayor eficiencia y durabilidad del aceite.

FE28S

ELECTRIC FRYER SPLIT COLD ZONE 2x14 LITERS, STAINLESS STEEL, THREE-PHASE
FREIDORA ELÉCTRICA ZONA FRÍA CON TANQUES INDEPENDIENTES DE 2x14 LITROS
CADA UNO, INOXIDABLE, TRIFÁSICA



THE ONLY ONE THAT DOESN'T MIX FLAVORS LA ÚNICA QUE NO MEZCLA SABORES

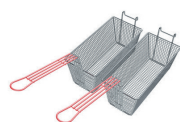
With two independent 14-liter tanks, allowing food separation and preventing flavor mixing. Ideal for establishments with high frying demand.

Con dos tanques independientes de 14 litros, permitiendo la separación de alimentos y evitando la mezcla de sabores. Ideal para establecimientos con alta demanda de frituras.

- ✓ Digital controller with temperature display and audible alert
Controlador digital con visor de temperatura y aviso sonoro
- ✓ Robust nickel-plated baskets with coated handle
Canastos niquelados robustos con mango revestido
- ✓ Cold Zone System
Sistema Zona Fría
- ✓ 14 L Tanks (2x)
Tanques de 14 L (2x)
- ✓ Robust Design
Diseño Robusto
- ✓ Stainless Steel Drainage Tubes
Tubos de Drenaje en Acero Inoxidable
- ✓ Front Opening Door
Puerta con Apertura Frontal
- ✓ Oil Level Marking
Marcaje de Nivel de Aceite
- ✓ 2 Independent Tanks
2 Tanques Independientes
- ✓ Tilting Heater
Resistencia Basculante
- ✓ 1.1/4" Drainage Valves
Registros de Drenaje de 1.1/4"



WEBSITE



2 Baskets of 1 kg
2 Canastos de 1 kg



2 Tanks of 14 L
2 Tanques de 14 L



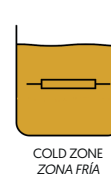
Tilting Heater
Resistencia Basculante



Drainage System
with Wide Valve
Sistema de Drenaje con
Registro Ancho



Waste Grates
Rejillas de Residuos



COLD ZONE
ZONA FRÍA



SITIO WEB

MODEL - MODELO

Voltage / frequency / phases
Tensión eléctrica / frecuencia / fases

Power rating
Potencia

Dimensions [HxWxL]
Dimensiones [Al x An x L]

Package size [HxWxL]
Dimensiones del embalaje [Al x An x L]

Net / gross weight
Peso neto / bruto

Heating Time
Tiempo de Calentamiento

Tank capacity
Capacidad del tanque

Basket dimensions [HxWxL]
Dimensiones del canasto [Al x An x L]

Basket max. load
Carga máxima del canasto

Frying area [WxL]
Área de Fritura [An x L]

HS code
Partida arancelaria

FE28S

110 V / 60 Hz / 3
380 V / 60 Hz / 1

16.000 W (2x 8.000 W)

1.055 x 400 x 850 mm

1.240 x 525 x 1.000 mm

40 kg / 56 kg

8 minutes

14 L (2x)

140 x 160 x 335 mm

1 kg (2x)

354 x 365 mm

84198190



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



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.

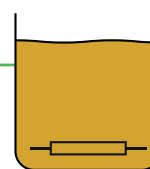
BASADA EN LOS SISTEMAS DE FRITURA, SKYMSSEN HA DESARROLLADO LAS SIGUIENTES LÍNEAS DE PRODUCTOS: FREIDORAS SOLO ACEITE, FREIDORAS SOLO ACEITE EN ZONA FRÍA Y FREIDORAS AGUA Y ACEITE.

#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

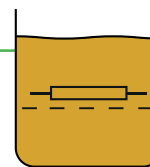
FE-10-N
FED-20-N

#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

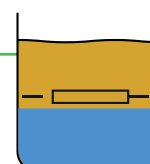
F2M
F2M8
F2P
F2P8
FE28S
FG20 GLP
FG20 GN
FG25S GLP
FG25S GN

#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