



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

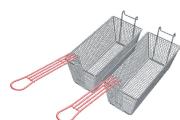
With two independent 14-liter tanks, allowing food separation and preventing flavor mixing. Ideal for establishments with high frying demand.

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



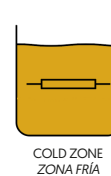
Tilting Heater
Resistencia Basculante



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.



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

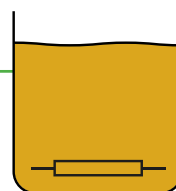
SKYMSSEN, BASADA EN LOS TRES SISTEMAS DE FRITURA, DESARROLLÓ LAS LÍNEAS DE: FREIDORAS DE ACEITE, FREIDORAS DE ZONA FRÍA Y FREIDORAS DE AGUA Y ACEITE.

#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

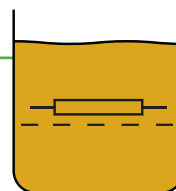
FE-10-N
FED-20-N

#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

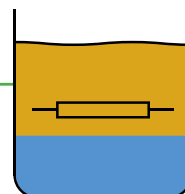
FZM
FZM8
FZP
FZP8
FG20
FG28S
FG25S

#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