



FRITADEIRAS ELÉTRICAS ÁGUA E ÓLEO

Fritura por imersão com zona fria de água e sal para maior rendimento e durabilidade do óleo.

FAM

FRITADEIRA ELÉTRICA ÁGUA E ÓLEO
15 LITROS, INOX, DE MESA



5.000 W

FAP | FAP8

FRITADEIRA ELÉTRICA ÁGUA E ÓLEO
15 LITROS, INOX, DE PISO



5.000 W



8.000 W

ALTA PRODUÇÃO EM ESPAÇO REDUZIDO

Com sistema de água e óleo e design modular, elas ocupa pouco espaço na cozinha epermitted montar uma célula de fritura com alta produção e economia.

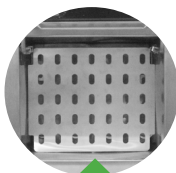
- ✓ Design compacto.
- ✓ Diversos modelos.
- ✓ Tanque de 15 litros de óleo.
- ✓ Marcador de nível.
- ✓ Controle de temperatura Independente.



Registro de saída de óleo



Cesto com pegador revestido



Grade de resíduos removível



ÁGUA E ÓLEO



SITE



SITE



SITE

MODELO	FAM	FAP	FAP8
Tensão elétrica / frequência / fases	220 V / 50-60 Hz / 1	220 V / 50-60 Hz / 1	220 V / 50-60 Hz / 1
Potência nominal	5.000 W	5.000 W	8.000 W
Consumo	5 kW·h	5 kW·h	8 kW·h
Dimensões [AxLxP]	485 x 400 x 590 mm	970 x 400 x 590 mm	970 x 400 x 590 mm
Dimensões da embalagem [AxLxP]	525 x 450 x 590 mm	1.030 x 430 x 540 mm	1.030 x 430 x 540 mm
Peso líquido / bruto	12,60 kg / 14,60 kg	15,70 kg / 18,40 k	15,90 kg / 18,60 kg
Capacidade do tanque [óleo / água / sal]	15 L / 3 L / 0,5 kg	15 L / 3 L / 0,5 kg	15 L / 3 L / 0,5 kg
Dimensões do cesto [AxLxP]	93 x 117 x 240 mm	93 x 117 x 240 mm	93 x 117 x 240 mm
Carga máxima no cesto	0,6 kg [2x]	0,6 kg [2x]	0,6 kg [2x]
Área de fritura [LxP]	310 x 270 mm	310 x 270 mm	310 x 270 mm
Classificação fiscal (NCM)	84198190	84198190	84198190
EAN-13	7895707704589	7895707704619	7895707704626

Imagens meramente ilustrativas. Equipamento sujeito a alteração.

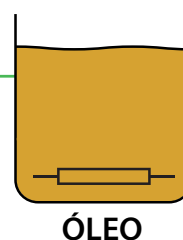
SAIBA QUAL É A FRITADEIRA IDEAL PARA O SEU NEGÓCIO.

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.**



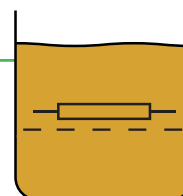
ÓLEO

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.**



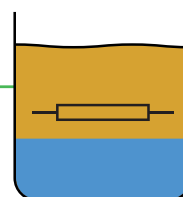
ZONA FRIA

Modelos

FZM
FZM8
FZP
FZP8
FG20

#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. **São as maiores da linha, possuem tanques de 15 até 24 litros de óleo e são indicadas para maiores produções de vários tipos de alimentos.**



ÁGUA E ÓLEO

Modelos

FAM
FAP
FAP8
FC
FC8
FRP-24
FRP-24D