



REF.	MASTER-FRYER 1B	MASTER-FRYER 2B	MASTER-FRYER 3B
€	5120,0	8793,0	12799,0
LxPxH mm / BxDxH mm	630x1000x880/1490	1140x1000x880/1490	1650x1000x880/1490
KG	60	120	180
CUVE / KETEL	1x16 L	2x16 L	3x16 L

FRITEUSES MASTER MECHANICAL

- ▶ Existe en version **1, 2** ou **3** pots. Fabrication en **Inox EN 1.4509 (441)**. Couleur personnalisable.
- ▶ Caractéristiques pour 1 brûleur :
 - **Puissance** : 18kW.
 - **Consommation** : 1,85m²/h.
 - **Capacité** : 16 litres.
- ▶ **Nouvelle cuve emboîtée**, diam. 400mm, possibilité de les souder sur demande. Inclus : **1 bac de vidange** en inox.
- ▶ Bac égouttoir **perforé personnalisable**. Couvercle de série.
- ▶ **Thermomètre** en façade.
- ▶ Allumage par **piézo**.
- ▶ Régulation par **bloc thermostatique**.
- ▶ Sécurité par **thermocouple** et **sécurité de surchauffe**.
- ▶ Pose exclusivement par **installateur qualifié**.
- ▶ **Cuisson de qualité** : Frites croustillantes et fondantes à cœur...
Les authentiques friteuses pour la vraie frite Belge !

MEESTER MECHANISCHE FRITEUSES

- ▶ Verkrijgbaar in versies met **1, 2** of **3** potten. Vervaardigd uit **roestvrij staal EN 1.4509 (441)**. Kleur aanpasbaar.
- ▶ Kenmerken voor 1 brander:
 - **Vermogen**: 18 kW.
 - **Verbruik**: 1,85 m²/u.
 - **Capaciteit**: 16 liter.
- ▶ **Nieuwe in elkaar grijpende kuip**, diameter 400 mm, mogelijkheid om ze op verzoek te lassen. Inclusief: **1 roestvrijstalen aftapkraan**.
- ▶ Aanpasbare **geperforeerde** afdruipbak. Standaard deksel.
- ▶ **Thermometer** aan de voorkant.
- ▶ Ontsteking door **piézo**.
- ▶ Regeling via **thermostatisch blok**.
- ▶ Veiligheid door **thermokoppel** en **oververhittingsbeveiliging**
- ▶ Uitsluitend te installeren door een **gekwalificeerde installateur**.
- ▶ **Kwaliteitskoken**: Krokante frietjes met een zachte binnenkant...
De authentieke friteuses voor echte Belgische friet!

BERTRAND MANUFACTURER

Chaussée de Vilvorde - 94 - Vilvoordsesteenweg, 1120 Brussels
Tél. +32 (0)2 532 10 30 - E-mail : info@bertrand-manufacturer.com

