

S700

NEXT GENERATION DESIGN: A NEW ERA FOR COOKING



IT • EN • FR • DE



BERTO'S®
the best catering equipment



S700

**“ L'ARTE DEL FARE.
INNOVARE RIMANENDO SE STESSI.”**

**“ THE ART OF DOING.
INNOVATE WHILE REMAINING
YOURSELF.”**

**« L'ART DE LA FABRICATION.
INNOVER TOUT EN RESTANT
SOI-MÊME. »**

**“ DIE KUNST DES SCHAFFENS.
ERNEUERN, SICH SELBST DABEI ABER
TREU BLEIBEN.”**



BERTO'S[®]
the best catering equipment

OUR HERITAGE

QUARANTACINQUE ANNI DI ESPERIENZA RENDONO FORTI.

Berto's è una realtà affermata in tutto il mondo nel settore della cottura professionale per la grande ristorazione collettiva e per locali di piccole e medie dimensioni. Abbiamo alle spalle 45 anni di presenza nel mercato internazionale che ci ha permesso di costruire un know how solido per affrontare con determinazione nuove appassionanti sfide e diventare un importante punto di riferimento nel settore.



Forty five years of experience has made us strong. An internationally known company of experience in making commercial kitchens for professional use both for large catering and local small and medium businesses. We have been present on the international market for 45 years, which has allowed us to build a solid know-how for facing new and exciting challenges with determination and to become an important reference point in the industry.

Quarante-cinq ans d'expérience rendent plus forts. Une société qui s'est imposée dans le monde entier dans le secteur de la cuisson professionnelle pour la grande restauration collective et pour les établissements de petites et moyennes dimensions. Nous avons, à notre actif, 45 ans de présence sur le marché international, qui nous ont permis de construire un know-how solide pour relever avec détermination de nouveaux défis passionnants et devenir un point de référence dans le secteur.

Fünfundvierzig Jahre Erfahrung machen stark. Berto's ist ein weltweit konsolidiertes Unternehmen im Bereich der Profiküchen für Großküchen als auch für kleine und mittelgroße Lokale. Wir können auf eine 45-jährigen Präsenz im internationalen Markt zurückblicken: während dieser Zeit haben wir uns ein solides Knowhow geschaffen, mit dem wir uns immer neuen, begeisternden Herausforderungen stellen können. Heute sind wir ein wichtiger Bezugspunkt für die gesamte Branche.

DA SINISTRA VERSO DESTRA:
GIORGIO BERTO (FONDATORE),
ENRICO BERTO (PRESIDENTE),
LEONARDO CASARO
(AMMINISTRATORE DELEGATO),
MARCO DAL PONT
(AMMINISTRATORE DELEGATO).

—
FROM LEFT TO RIGHT:
GIORGIO BERTO (FOUNDER),
ENRICO BERTO (CEO),
LEONARDO CASARO
(MANAGING DIRECTOR),
MARCO DAL PONT
(MANAGING DIRECTOR).

—
DE GAUCHE À DROITE:
GIORGIO BERTO (FOUNDER),
ENRICO BERTO (PDG),
LEONARDO CASARO
(DIRECTEUR GÉNÉRAL),
MARCO DAL PONT
(DIRECTEUR GÉNÉRAL).

—
VON LINKS NACH RECHTS:
GIORGIO BERTO (FOUNDER),
ENRICO BERTO (CEO),
LEONARDO CASARO
(GESCHÄFTSFÜHRER),
MARCO DAL PONT
(GESCHÄFTSFÜHRER).



FORTI

CUCINE REALIZZATE E TESTATE PER RESISTERE NEL TEMPO, I NOSTRI PRODOTTI LO AFFRONTANO SENZA TIMORI, SOLO IL MIGLIORE ACCIAIO E LA MAESTRIA DEI NOSTRI TECNICI SONO GLI INGREDIENTI CHE CI PERMETTONO DI VEDERE IL TEMPO COME UN NOSTRO ALLEATO.

STRONG

COOKERS BUILT AND TESTED TO LAST, OUR PRODUCTS ARE NOT AFRAID OF THE PASSING YEARS, ONLY THE BEST STEEL AND EXPERTISE OF OUR TECHNICIANS ARE THE INGREDIENTS THAT ENABLE US TO CONSIDER TIME AS AN ALLY.

FORTS

DES CUISINES RÉALISÉES ET TESTÉES POUR RÉSISTER SUR LE LONG TERME, DES PRODUITS QUI AFFRONTENT LE TEMPS SANS CRAINTE, LE MEILLEUR ACIER ET L'EXPERTISE DE NOS TECHNICIENS SONT LES INGRÉDIENTS QUI NOUS PERMETTENT DE CONSIDÉRER LE TEMPS COMME UN ALLIÉ.

STARK

KÜCHEN, DIE GEBAUT UND GETESTET WURDEN, UM AUF LANGE SICHT BESTAND ZU HABEN. UNSERE PRODUKTE STELLEN SICH BEDENKENLOS DIESER HERAUSFORDERUNG. NUR DER BESTE STAHL UND DIE HERAUSRAGENDEN FÄHIGKEITEN UNSERER EXPERTEN SIND DIE ZUTATEN, DIE ES UNS ERLAUBEN, DIE ZEIT ALS UNSEREN VERBÜNDETEN ZU SEHEN.

CERTIFICATI

GARANTIAMO LA PIENA CONFORMITÀ ALLE REGOLE, PER QUESTO SODDISFIAMO I SEVERI CRITERI DELLE CERTIFICAZIONI DI QUALITÀ, AMBIENTE E SICUREZZA.

CERTIFICATIONS

GUARANTEE FULL COMPLIANCE WITH REGULATIONS, AND SATISFY THE STRICTEST REQUIREMENTS OF QUALITY, ENVIRONMENTAL AND SAFETY CERTIFICATIONS.

CERTIFIÉS

NOUS GARANTISSONS LA PLEINE CONFORMITÉ AUX RÈGLES ; C'EST POURQUOI NOUS RÉPONDONS AUX CRITÈRES SÉVÈRES DES CERTIFICATIONS DE QUALITÉ, ENVIRONNEMENT ET SÉCURITÉ.

ZERTIFIZIERT

WIR GARANTIEREN FÜR DIE ÜBEREINSTIMMUNG MIT DEN BESTIMMUNGEN UND ERFÜLLEN DIE STRENGSTEN ANFORDERUNGEN FÜR DIE ZERTIFIZIERUNGEN VON QUALITÄT, UMWELT UND SICHERHEIT.



INNOVATIVI

IL MEGLIO SI PUÒ SEMPRE MIGLIORARE. L'INNOVAZIONE È L'ANIMA DI BERTO'S SIAMO DA SEMPRE IMPEGNATI CON PASSIONE PER OTTENERE LE SOLUZIONI DEL DOMANI.

INNOVATIVE

THE BEST CAN ALWAYS BE IMPROVED ON. INNOVATION IS THE SOUL OF BERTO'S, AND WE ARE CONSTANTLY WORKING WITH PASSION TO CREATE THE BEST SOLUTIONS OF THE FUTURE.

INNOVANTS

LE MEILLEUR PEUT TOUJOURS ÊTRE AMÉLIORÉ. L'INNOVATION EST L'ÂME DE BERTO'S ; NOUS TRAVAILLONS DEPUIS TOUJOURS AVEC PASSION POUR OBTENIR LES SOLUTIONS DE DEMAIN.

INNOVATIV

AUCH DAS BESTE KANN NOCH BESSER WERDEN. DIE INNOVATION IST DIE SEELE BERTO'S UND WIR SETZEN UNS MIT LEIDENSCHAFT DAFÜR EIN, DIE LÖSUNGEN FÜR MORGEN ZU FINDEN.

TECNOLOGICI

IL BERTO'S LAB È IL CUORE PULSANTE DELLA NOSTRA AZIENDA. UN LABORATORIO DI RICERCA CHE HA COME UNICA MISSIONE LO SVILUPPO DI MODERNE TECNOLOGIE PER GARANTIRE AFFIDABILITÀ, SICUREZZA, IGIENICITÀ E CONSUMI RIDOTTI.

TECHNOLOGICAL

THE BERTO'S LAB IS THE BEATING HEART OF OUR COMPANY. A RESEARCH LABORATORY WITH THE SOLE MISSION BEING TO DEVELOP MODERN TECHNOLOGY TO GUARANTEE RELIABILITY, SAFETY, HYGIENE AND REDUCED CONSUMPTION.

TECHNOLOGIQUES

LE BERTO'S LAB EST LE CŒUR BATTANT DE NOTRE ENTREPRISE. UN LABORATOIRE DE RECHERCHE QUI A POUR SEULE MISSION LE DÉVELOPPEMENT DE TECHNOLOGIES MODERNES POUR GARANTIR FIABILITÉ, SÉCURITÉ, HYGIÈNE ET CONSOMMATIONS RÉDUITES.

TECHNOLOGISCH

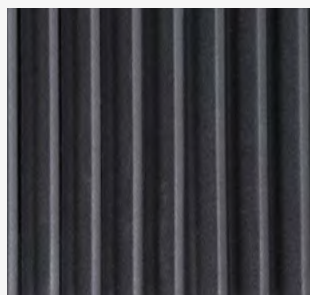
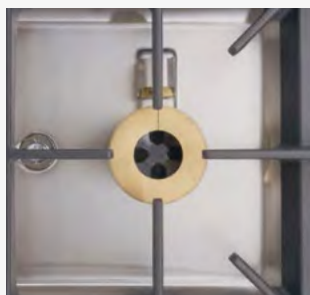
BERTO'S LAB IST DAS PULSIERENDE HERZ UNSERES UNTERNEHMENS. EIN FORSCHUNGLABOR, DESSEN EINZIGE AUFGABE DIE ENTWICKLUNG MODERNER TECHNOLOGIE IST, DIE FÜR ZUVERLÄSSIGKEIT, SICHERHEIT, HYGIENE UND GERINGEN VERBRAUCH GARANTIERT.



BERTO'S®
the best catering equipment

S700

CUSTOMIZED ELEGANCE & POWER



Completamente personalizzabile, la nuova gamma **S700** trova perfetta collocazione in ogni ambiente di lavoro. Concezione modulare per creare impianti a isola o singoli, posizionabili in centro stanza o a muro

—
Completely customizable, the new **S700** range fits in perfectly in any work environment. Modular design to create islands or single units, either in the centre of the room or against the wall

—
Complètement personnalisable, la nouvelle gamme **S700** trouve un emplacement parfait dans tous les milieux de travail. Conception modulaire pour créer des installations à île ou individuelles, pouvant être positionnées au milieu de la pièce ou au mur.

—
Dank der vollständig kundenspezifischen Gestaltbarkeit passt sich die neue Modellserie **S700** perfekt an alle Arbeitsumgebungen an. Modulares Konzept für die Gestaltung von Insel- oder Einzelanlagen, die in der Raummitte oder an der Wand aufgestellt werden können. Temperaturregelung.





DESIGN MARKS THE ROAD TO **FUNCTIONALITY**

In ogni prodotto Berto's la funzione incontra la forma sotto il segno delle performance più elevate.

—
In each Berto's product, function meets form under the sign of highest performance.

—
Dans tous les produits Berto's, la fonction rencontre la forme sous le signe des performances les plus élevées.

—
Form und Funktion begegnen sich bei jedem Produkt von Berto's im Zeichen höchster Leistungsmerkmale.



S700

**STUDIED TO GUARANTEE BETTER
RESULTS THAN EVER**





Nella nuova serie **S700** l'attenzione alla praticità e all'estetica emerge in ogni dettaglio: ampie superfici e piani lisci agevolano l'operatività, gli angoli arrotondati, il design ricercato delle griglie e la parte laterale a mezza luna aumentano l'eleganza, le finiture interne sono studiate per favorire l'igiene, l'ergonomia delle manopole e i comandi digitali inclinati ne facilitano l'utilizzo. Una linea che spicca per una qualità imbattibile anche nei materiali: i piani di lavoro, le vasche, le griglie, i pannelli frontali e laterali sono realizzati in **acciaio inox AISI 304** e le resistenze sono in acciaio inox incoloy; i piani hanno spessore 20/10 e i bruciatori, a singola e doppia corona, garantiscono massima potenza.

In the new **S700** series, the special attention paid to practicality and design is shown in each detail: large surfaces and smooth tops for easier work, rounded corners, sophisticated design for the grills and crescent shaped side give a more elegant air, and the interior finishes are studied to improve hygiene, with ergonomic knobs and inclined digital controls for easier use. A line that stands out for the unbeatable quality of the materials used as well: worktops, trays, grills, front and side panels are all in **AISI 304 stainless steel** and Incoloy stainless steel elements. The tops are 20/10 thick and the single and double crown burners guarantee the exceptional power.

Dans la nouvelle série **S700**, l'attention à la praticité et à l'esthétique se distingue dans tous les détails : de grandes surfaces et des plans lisses qui facilitent le travail, les angles arrondis, le design recherché des grilles et la partie latérale en forme de croissant augmentent l'élégance, les finitions internes sont conçues pour faciliter l'hygiène, l'ergonomie des poignées et les commandes numériques inclinées facilitent l'utilisation. Une ligne caractérisée par la qualité incomparable des matériaux : les plans de travail, les cuves, les grilles, les panneaux frontaux et latéraux sont réalisés en **acier inoxydable AISI 304** et les résistances sont en acier inoxydable incoloy ; les plans ont une épaisseur de 20/10 et les brûleurs, à couronne simple ou double, garantissent une puissance maximale.

Bei der neuen Serie **S700** kommt die Aufmerksamkeit auf praktische und ästhetische Aspekte in allen Details zum Ausdruck: große Oberflächen und glatte Arbeitsflächen erleichtern die Arbeit, die abgerundeten Ecken, das erlesene Design der Roste und das halbmondförmige Seitenteil unterstreichen die Eleganz, die Innenausführungen sind zur Verbesserung der Hygiene konzipiert und die ergonomischen Drehschalter und die geneigten digitalen Bedienelemente sind besonders bedienerfreundlich. Eine Linie, die auch bei den Materialien durch ihre unschlagbare Qualität hervorsteht: die Arbeitsflächen, Wannen, Roste, Vorder- und Seitenwände sind aus rostfreiem **Edelstahl AISI 304** gefertigt, die Heizkörper aus rostfreiem Incoloy-Stahl. Die Platten besitzen eine Stärke von 20/10 und die Einzel- und Doppelring-Brenner garantieren maximale Leistung.



S700

Bflex SMART CONTROL FOR OPTIMAL PERFORMANCE

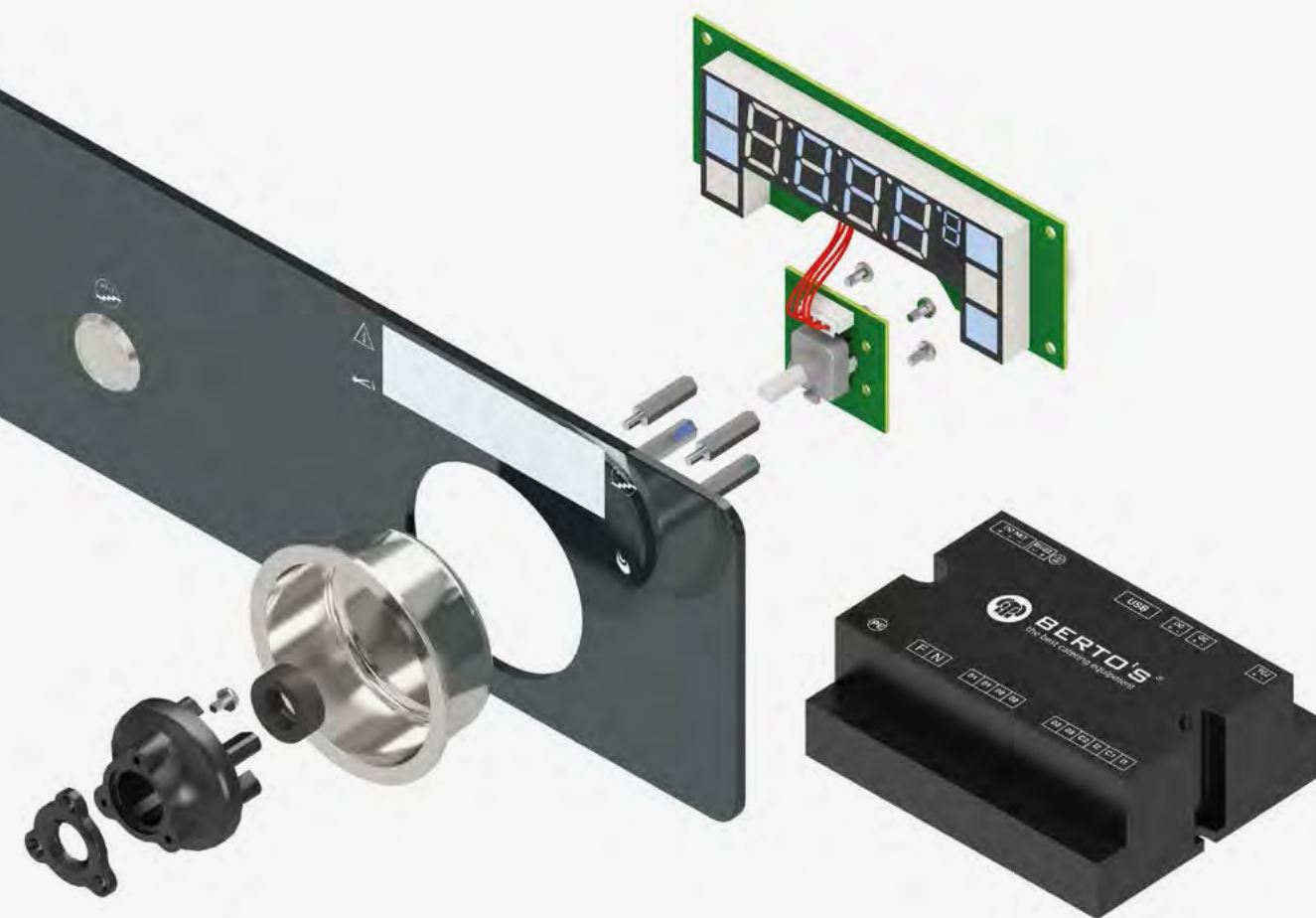
Bflex è il nuovo sistema elettronico che permette un controllo dei parametri più preciso. Il design ergonomico della manopola in materiale isolante e morbido al tocco unito da un dispositivo che assorbe gli urti, sono stati brevettati così da fornire al cliente un prodotto unico, con livello di protezione dall'acqua certificato IPX5.

Bflex is the new electronic system that allows you to control the parameters more precisely. The ergonomic design of the knob, made of a soft and insulating material, combines with an impact absorbing device, giving the customer a one of a kind product that is both patented and IPX5 waterproof certified.

Bflex est le nouveau système électronique en mesure d'effectuer un contrôle très précis de tous les paramètres. Le design ergonomique de la poignée en matériel isolant et souple et le dispositif antichocs ont été brevetés de façon à fournir au client un produit unique avec un niveau de protection de l'eau certifié IPX5.

Bflex ist das neue elektronische System, das die präziseste Kontrolle der Parameter gewährleistet. Das ergonomische Design des Schaltknopfes aus isolierendem Material und weichem Griff, verbunden mit einem Stossdämpfer, wurde patentiert, um dem Kunden ein einzigartiges Produkt zu liefern. Es hat einen zertifizierten Wasserschutzlevel IPX5.





INTUITIVE OPERATION

IL NUOVO COMANDO BFLEX È DOTATO DI UN SOFTWARE SEMPLICE DA UTILIZZARE E PUÒ ESSERE INSTALLATO SU DIVERSE FAMIGLIE DI PRODOTTO BERTO'S. È UN MULTICONTROLLO CHE PERMETTE DIVERSE FUNZIONALITÀ PERSONALIZZABILI IN DIFFERENTI CUCINE.

INNOVARE PER NOI SIGNIFICA ASCOLTARE.

INTERAMENTE STUDIATO E SVILUPPATO DAI PROGETTISTI BERTO'S, BFLEX È UN SISTEMA INNOVATIVO E FACILE DA USARE CHE GARANTISCE LA MASSIMA PRECISIONE E UNA ROBUSTEZZA UNICA. È IL FRUTTO DI UN CONFRONTO DIRETTO CON GLI CHEF CHE OPERANO QUOTIDIANAMENTE IN UN AMBIENTE ESTREMO, CONDIZIONATO DA ALTE TEMPERATURE, RITMI SERRATI E UN USO INTENSO DELLE ATTREZZATURE.

THE NEW BFLEX CONTROL IS EQUIPPED WITH USER-FRIENDLY SOFTWARE THAT CAN BE INSTALLED ON SEVERAL FAMILIES OF BERTO'S PRODUCTS. IT IS A MULTI-CONTROL THAT ALLOWS SEVERAL FUNCTIONS CUSTOMIZABLE IN DIFFERENT UNITS.

TO US, INNOVATING MEANS LISTENING.

COMPLETELY STUDIED AND DEVELOPED BY BERTO'S DESIGNERS, BFLEX IS AN INNOVATIVE AND USER-FRIENDLY SYSTEM THAT GUARANTEES THE MAXIMUM PRECISION AND STURDINESS. IT IS THE RESULT OF OUR CONSULTATIONS WITH CHEFS WHO WORK DAILY UNDER HARD CONDITIONS, WITH HIGH TEMPERATURES, FAST PACED ROUTINES AND HEAVY USE OF THE EQUIPMENT.

LA NOUVELLE COMMANDE BFLEX EST DOTÉE D'UN LOGICIEL SIMPLE À UTILISER ET ELLE PEUT ÊTRE INSTALLÉE SUR PLUSIEURS FAMILLES DE PRODUITS BERTO'S. C'EST UNE MULTI-COMMANDE PERSONNALISABLE SUR DIFFÉRENTES CUISINIÈRES.

POUR NOUS, INNOVER EST SYNONYME D'ÉCOUTE.

ENTIÈREMENT CONÇU ET DÉVELOPPÉ PAR LES DESIGNERS BERTO'S, BFLEX EST UN SYSTÈME INNOVANT ET FACILE À UTILISER QUI GARANTIT UNE PRÉCISION MAXIMALE ET UNE SOLIDITÉ UNIQUE. IL EST LE FRUIT D'UNE COLLABORATION DIRECTE AVEC LES CUISINIERS QUI TRAVAILLENT QUOTIDIENNEMENT DANS UN ENVIRONNEMENT EXTRÊME, CONDITIONNÉ PAR LES TEMPÉRATURES ÉLEVÉES, LES RYTHMES SOUTENUS ET L'UTILISATION INTENSIVE DES ÉQUIPEMENTS.

DIE NEUE STEUERUNG BFLEX BESITZT EIN EINFACH ANZUWENDENDEN SOFTWARE UND KANN IN VERSCHIEDENE PRODUKTFAMILIEN VON BERTO'S EINGEBAUT WERDEN. SIE IST EIN MULTI-KONTROLLER, DER VERSCHIEDENE, PERSONALISIERBARE FUNKTIONSFÄHIGKEITEN IN UNTERSCHIEDLICHEN KÜCHEN ERMÖGLICHT.

INNOVATION BEDEUTET "ZUHÖREN" FÜR UNS.

BFLEX IST EIN INNOVATIVES UND EINFACH ZU BEDIENENDES SYSTEM, DAS VON DEN ENTWICKLERN BERTO'S KOMPLETT GEPLANT UND ENTWICKELT WURDE. HÖCHSTE PRÄZISION UND EINZIGARTIGE ROBUSTHEIT WERDEN GARANTIERT. ES IST DAS ERGEBNIS EINER DIREKTEN KONFRONTATION MIT KÖCHEN, DIE TÄGLICH IN EINER EXTREMEN UMGEBUNG ARBEITEN UND MIT HOHEN TEMPERATUREN, ENGEM ZEITPLÄNEN UND EINER INTENSIVEN NUTZUNG DER KÜCHENGERÄTE KONFRONTIERT WERDEN.



S700

DESIGN YOUR OWN SOLUTION

I nostri professionisti della progettazione sono a tua disposizione per realizzare una cucina su misura unica: la **TUA**. Tecnologie costruttive innovative ci consentono di rispondere ad ogni esigenza in una perfetta sintesi tra qualità e creatività. Con la consueta solidità distintiva di Berto's, che rende ogni cucina duratura nel tempo e resistente agli utilizzi più intensi.

Our designers will help you plan a unique made to measure kitchen: **YOURS**. Innovative construction technology means we are able to satisfy every request with a perfect balance of quality and creativity, with the usual distinctive strength of Berto's that makes each kitchen long-lasting and able to withstand even the heaviest use.

Tous nos professionnels de la conception sont à votre disposition pour créer une cuisine sur mesure unique : **LA VÔTRE**. Des technologies de fabrication innovantes nous permettent de répondre à toutes les exigences dans une synthèse parfaite de qualité et de créativité. Avec la solidité habituelle qui distingue Berto's et qui rend chaque cuisine résistante au temps et aux utilisations les plus intenses.

Unsere Planungsfachleute stehen Ihnen gern zur Seite, um eine einzigartige, maßgefertigte Küche zu entwerfen: **IHRE** Küche. Dank der innovativen Konstruktionstechnologien können wir allen Anforderungen durch eine perfekte Synthese aus Qualität und Kreativität gerecht werden. Mit der gewohnten, für Berto's charakteristischen Solidität, die alle Küchen langlebig und selbst intensivster Nutzung gegenüber beständig macht.



**L'IPX5 GARANTISCE UN'ELEVATA
PROTEZIONE DELLE PARTI ELETTRICHE
DALL'ACQUA.**

**IPX5 GUARANTEES HIGH PROTECTION
AGAINST WATER FOR THE ELECTRICAL
PARTS.**

**IPX5 GARANTIT UNE PROTECTION ÉLEVÉE
DE L'EAU DES PARTIES ÉLECTRIQUES.**

**DIE SCHUTZART IPX5 GARANTIERT
EINEN AUSGEZEICHNETEN SCHUTZ DER
ELEKTRISCHEN KOMPONENTEN VOR
WASSER.**





*BERTO'S È LA PRIMA AZIENDA CHE HA
ESTESO LA GARANZIA FINO A 5 ANNI.
UNA SCELTA CHE TESTIMONIA DA
UN LATO LA VICINANZA AL CLIENTE,
DALL'ALTRO L'AFFIDABILITÀ E LA
QUALITÀ DEI PRODOTTI PROPOSTI.*

*BERTO'S WAS THE FIRST COMPANY TO
EXTEND ITS GUARANTEE TO 5 YEARS.
A DECISION THAT TESTIFIES THEIR
LOYALTY TO THEIR CUSTOMERS AND
ALSO THE RELIABILITY AND QUALITY OF
THEIR PRODUCTS.*

*BERTO'S EST LA PREMIÈRE
SOCIÉTÉ DONT LA GARANTIE A ÉTÉ
PROLONGÉE JUSQU'À 5 ANS. CE CHOIX
TÉMOIGNE D'UNE PART LA PROXIMITÉ AU
CLIENT, ET DE L'AUTRE LA ABILITÉ ET LA
QUALITÉ DES PRODUITS PROPOSÉS.*

*BERTO'S IST DAS ERSTE UNTERNEHMEN,
DAS SEINE GARANTIEDAUER AUF
5 JAHRE AUSGEDEHNT HAT. EINE
ENTSCHEIDUNG, DIE AUF DER EINEN
SEITE VON DER KUNDENNÄHE, AUF DER
ANDEREN VON DER ZUVERLÄSSIGKEIT
UND DER QUALITÄT DER ANGEBOTENEN
PRODUKTE ZEUGT.*



S700

LOW CONSUMPTION HIGH EFFICIENCY

Ai nostri clienti offriamo prodotti che abbiano i massimi vantaggi in termini di efficienza economica ed ecologica. Dedichiamo particolare attenzione all'eco-compatibilità dei prodotti cercando di limitare al massimo il consumo di energia e di materie prime. Nelle cucine a gas, ad esempio, i bruciatori ad alto spessore e ad elevata potenza permettono un risparmio di combustibile di almeno il 30% l'anno.

Le cucine ad induzione sono a bassissimo irraggiamento, il massimo risparmio energetico è garantito in quanto il riscaldamento della zona di cottura viene attivato solamente quando le pentole si trovano a diretto contatto con la superficie e il calore viene erogato direttamente sul fondo della pentola senza che questo si disperda.

—
We supply our customers with products that ensure the maximum advantages as concerns economical efficiency and environmental protection. We dedicate a special attention to the eco-compatibility of our products as we contain, as much as possible, the consumption of energy and raw materials. For example, in the gas stoves, the high thickness and high power burners allow an energy savings of 30% per year.

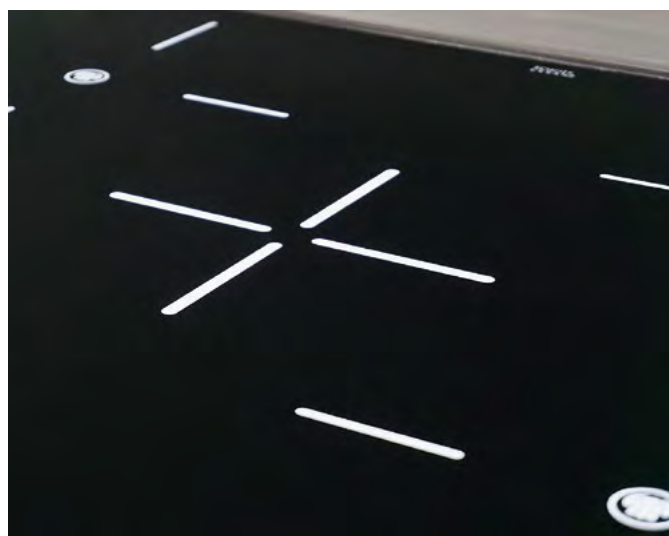
Induction cookers emit a very low level of radiation and are amazingly energy efficient, because the cooking zone is only activated when the pans are in direct contact with the surface, with the heat delivered directly to the bottom of pan without dispersing.

Nous offrons à nos clients des produits ayant des avantages maximaux en termes d'efficacité économique et écologique. Nous accordons une attention particulière à l'éco-compatibilité des produits en cherchant à limiter au maximum la consommation d'énergie et de matières premières. Dans les cuisinières à gaz, par exemple, les brûleurs à haute épaisseur et à puissance élevée permettent d'économiser au moins 30% de combustible par an.

Les fourneaux à induction sont à rayonnement très bas, l'économie énergétique maximale est assurée étant donné que le chauffage de la zone de cuisson n'est activé que lorsque les casseroles sont en contact direct avec la surface et la chaleur est distribuée directement sur le fond des casseroles sans aucune dispersion.

—
Unseren Kunden bieten wir Produkte, die sich durch eine höchstmögliche Kosten- und Umwelteffizienz auszeichnen. Der Umweltkompatibilität der Produkte widmen wir besondere Aufmerksamkeit, indem wir versuchen, den Energie- und Rohstoffverbrauch so weit wie möglich einzuschränken. So ermöglichen zum Beispiel bei den Gasherden die durch ihre große Materialstärke charakterisierten Hochleistungsbrenner eine Brennstoffeinsparung von mindestens 30 % jährlich.

Die Induktionsherde zeichnen sich durch ihre sehr geringe Strahlungswärme und eine maximale Energieersparnis aus, da das Erhitzen des Kochfelds erst dann eingeschaltet wird, wenn die Töpfe direkten Kontakt zur Oberfläche haben. Die Wärme wird direkt in den Topfboden übertragen, ohne dass es zu Wärmeverlusten kommt.



REDUCE ENVIROMENTAL IMPACT

Attenti alla tua sicurezza - Le certificazioni IMQ e IMQ-GS attestano che le attrezzature Berto's rispondono alle direttive europee in materia di qualità e sicurezza. Il basso impatto ambientale è garantito dal marchio Berto's Ecofriendly, che certifica consumi ridotti a fronte di un'alta efficienza energetica, una riciclabilità dei prodotti superiore al 90% e la conformità alle specifiche Rohs, che vietano l'utilizzo di sostanze nocive.

Attentive to your safety - IMQ and IMQ-GS certifications testify that Berto's equipment satisfies European directives governing quality and safety. Low environmental impact is guaranteed by the Berto's Ecofriendly brand, which certifies reduced consumption and high power efficiency as well as the recyclability of products of more than 90% and the conformity with the Rohs specification, which forbids the use of harmful substances.

Attention à la sécurité - Les certifications IMQ et IMQ-GS attestent également la conformité des équipements Berto's aux directives européennes en matière de qualité et de sécurité.

L'impact environnemental réduit est garanti par la marque Berto's Ecofriendly, qui certifie les consommations réduites en maintenant une haute efficacité énergétique, le recyclage des produits de plus de 90% et la conformité aux spécifications Rohs, qui interdisent l'utilisation de substances dangereuses.

Wir achten auf Ihre Sicherheit - Die IMQ- und IMQ-GS-Zertifizierung sind eine Gewähr dafür, dass die Geräte von Berto's den europäischen Qualitäts- und Sicherheitsrichtlinien entsprechen. Die reduzierte Umweltbelastung wird mit dem Markenzeichen Berto's Ecofriendly garantiert, das einen reduzierten Verbrauch bei gleichzeitig hoher Energieeffizienz, eine Recyclingfähigkeit der Produkte von über 90 % sowie die Übereinstimmung mit der RoHS-Richtlinie zertifiziert, die den Einsatz von schädlichen Substanzen ausschließt.



S700

P. 30

BRASIÈRE ELETTRICHE MULTIFUNZIONE

—

ELECTRIC BRATT PANS MULTIFUNCTION

—

SAUTEUSES ÉLECTRIQUES
MULTIFONCTION

—

ELEKTRO-MULTIFUNKTIONSBRÄTER

P. 34

FRY TOP A GAS ED ELETTRICI

—

GAS AND ELECTRIC GRIDDLES

—

GRILLADES À GAS ET ÉLECTRIQUES

—

GAS UND ELEKTRO BRATPLATTEN

P. 56

PIANI NEUTRI

—

NEUTRAL UNITS

—

PLANS NEUTRES

—

NEUTRAL ARBEITSTISCH

P. 18

CUCINE A GAS

—

GAS STOVES

—

FOURNEAUX À GAZ

—

GASHERDE

P. 22

TUTTAPIASTRA A GAS

—

GAS SOLID TOP

—

PLAQUE DE MIJOTAGE À GAZ

—

GAS GLÜHPLATTENHERDE

P. 24

TUTTAPIASTRA ELETTRICI

—

ELECTRIC SOLID TOP

—

PLAQUE DE MIJOTAGE ELECTRIQUES

—

ELEKTRISCHE GLÜHPLATTENHERDE

P. 26

CUCINE AD INFRAROSSO E INDUZIONE

—

INFRARED AND INDUCTION STOVES

—

FOURNEAUX INFRAROUGE ET INDUCTION

—

INFRAROT- UND INDUKTIONSHERDE

P. 38

GRIGLIE ELETTRICHE

—

ELECTRIC GRILLS

—

GRILLES ÉLECTRIQUES

—

ELEKTRO GRILLS

P. 40

GRIGLIE A GAS CON ACQUA

—

GAS WATER GRILLS

—

GRILLES À GAZ AVEC D'EAU

—

GAS WASSERGRILLS

P. 42

GRIGLIE PIETRALAVICA A GAS

—

GAS LAVA STONE GRILLS

—

GRILLES DE PIERRE DE LAVE À GAZ

—

GAS LAVASTEIN-GRILLS

P. 44

CUOCIPASTA A GAS ED ELETTRICI

—

GAS AND ELECTRIC PASTA COOKERS

—

CUISEUR À PÂTES À GAZ ET ÉLECTRIQUES

—

GAS UND ELEKTRO NUDELKOCHER

P. 48

FRIGGITRICI A GAS ED ELETTRICHE

—

GAS AND ELECTRIC FRYERS

—

FRITEUSES À GAZ ET ÉLECTRIQUES

—

GAS- UND ELEKTRO FRITTEUSEN

P. 52

SCALDAVIVANDE ELETTRICO

—

ELECTRIC FOOD WARMER

—

RÉCHAUD ÉLECTRIQUE

—

ELEKTRO WARMHALTER

P. 54

BAGNOMARIA

—

BAIN-MARIE

—

BAIN-MARIE

—

WASSERBAD

P. 58

BASI REFRIGERATE E CONGELATORE

—

REFRIGERATED AND FREEZER BASES

—

BASES RÉFRIGÉRÉES ET BASES

CONGÉLATEUR

—

GEKÜHLTE UNTERSCHRÄNKE UND

UNTERSCHRÄNKE MIT FROST





CUCINE A GAS • GAS STOVES

Cucinare direttamente sulla fiamma, per spadellare o saltare, rimane per tutti i cuochi un punto fermo della tradizione culinaria. Grazie al loro disegno moderno e squadrato, le griglie di design, in ghisa o acciaio inox, creano un piano unico di lavoro dove è possibile spostare le pentole facilmente. Lo spessore elevato garantisce una lunga durata e resistenza, oltre ad una facile pulizia. L'alta efficienza energetica permette un risparmio di gas di almeno il 30% all'anno rispetto ai bruciatori tradizionali. Il piano cottura è stampato e può essere riempito d'acqua per evitare che eventuali fuoriuscite di cibo si attacchino sul fondo.

Cooking directly on a flame for tossing or sautéing in the pan is a culinary tradition for all chefs. With their modern square design, cast iron or stainless steel designer grills, they create a single worktop where it is easy to move the pans around. The exceptional thickness guarantees long life and wear and is very easy to clean. High energy efficiency saves up to 30% in gas every year with respect to traditional burners. The cooking hob is moulded and can be filled with water to prevent any spilt food sticking to the bottom.

Cuisiner directement sur la flamme pour poêler et sauter les plats est pour tous les chefs une exigence fondamentale de la tradition culinaire. Grâce à leur forme pleine et arrondie, les grilles en fonte or acier inoxydable créent un plan de travail unique permettant de déplacer facilement les casseroles. L'épaisseur élevée garantit une longue durée et une grande résistance ainsi qu'un nettoyage facile. La haute efficacité énergétique permet d'économiser au moins 30% de gaz par an par rapport aux brûleurs traditionnels. Le plan de cuisson est embouti et il peut être rempli d'eau pour éviter que d'éventuelles fuites de nourriture puissent s'attacher au fond.

Speisen auf offener Flamme zuzubereiten ist für jeden Koch ein Highlight kulinarischer Tradition. Durch ihre moderne und quadratische Optik bilden die Roste aus Gusseisen oder rostfreiem Stahl im Designstil ein einheitliches Arbeitsfeld, auf dem die Töpfe leicht verschoben werden können. Dank ihrer Stärke sind sie sehr langlebig, robust und problemlos zu reinigen. Durch die hohe Energieeffizienz erlauben sie eine Gaseinsparung von mindestens 30% jährlich im Vergleich zu herkömmlichen Brennern. Das formgestanzte Kochfeld kann mit Wasser gefüllt werden, um zu verhindern, dass eventuell austretende Speisen am Boden festbrennen.



IL VIDEO È DISPONIBILE SU
WWW.BERTOS.COM

VIDEO IS AVAILABLE ON
WWW.BERTOS.COM

LA VIDÉO EST DISPONIBLE SUR
WWW.BERTOS.COM

VIDEO IST VERFÜGBAR AUF
WWW.BERTOS.COM



S700

CUCINE A GAS • GAS STOVES

CONSUMPTION **REDUCED** BY 30%

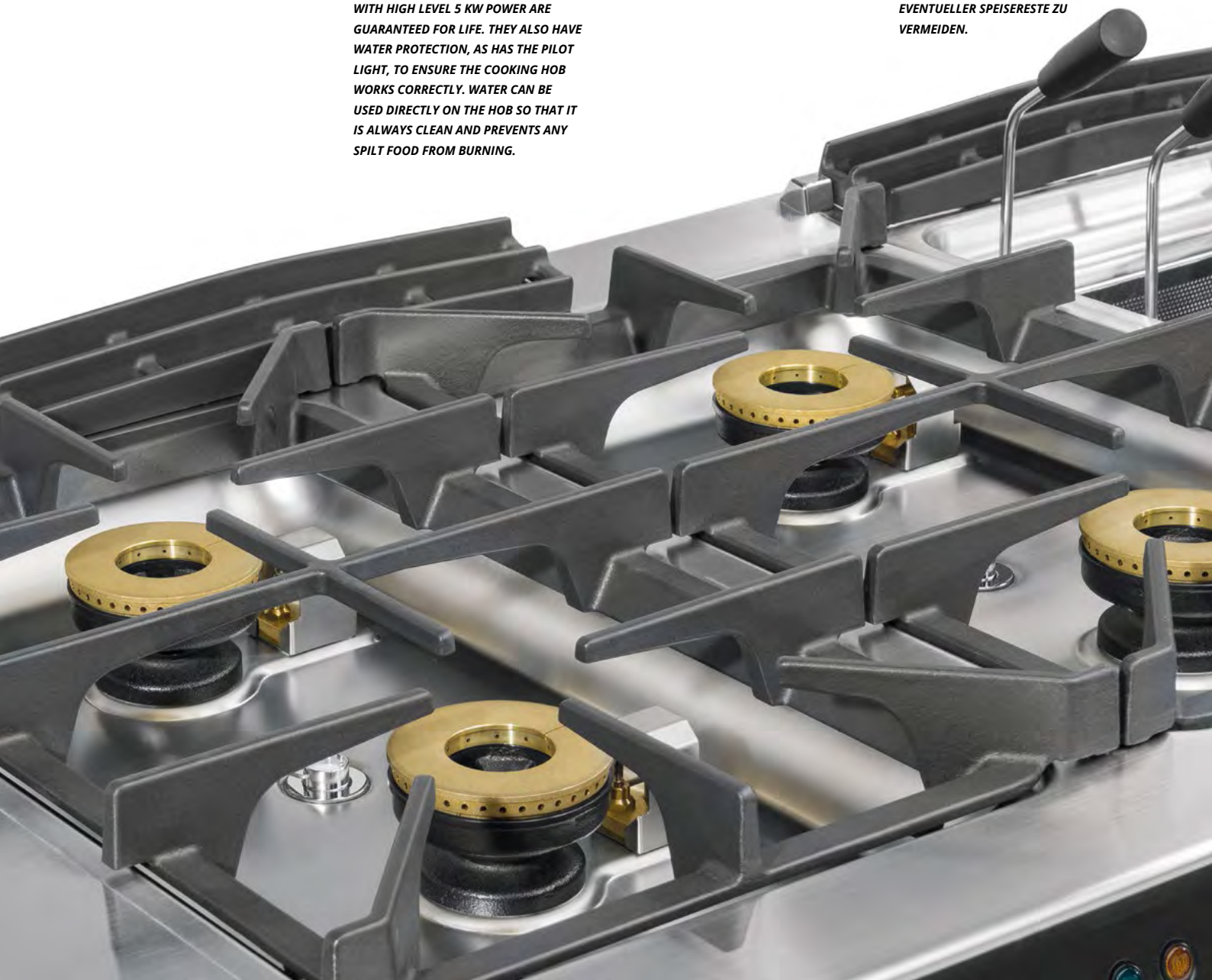


I BRUCIATORI INTERAMENTE IN GHISA AD ALTO SPESSORE E AD ELEVATA POTENZA DA 5 KW SONO GARANTITI A VITA. SONO INOLTRE DOTATI DI PROTEZIONE DALL'ACQUA, COSÌ COME LA FIAMMA PILOTA, PER ASSICURARE IL CORRETTO FUNZIONAMENTO DEL PIANO COTTURA. POSSIBILITÀ DI UTILIZZARE L'ACQUA DIRETTAMENTE SUL PIANO PER MANTENERE IL PIANO SEMPRE PULITO, EVITANDO LA COMBUSTIONE DEL CIBO RESIDUO.

—
VERY THICK CAST IRON BURNERS WITH HIGH LEVEL 5 KW POWER ARE GUARANTEED FOR LIFE. THEY ALSO HAVE WATER PROTECTION, AS HAS THE PILOT LIGHT, TO ENSURE THE COOKING HOB WORKS CORRECTLY. WATER CAN BE USED DIRECTLY ON THE HOB SO THAT IT IS ALWAYS CLEAN AND PREVENTS ANY SPILT FOOD FROM BURNING.

LES BRÛLEURS ENTIÈREMENT EN FONTE AYANT UNE HAUTE ÉPAISSEUR ET UNE HAUTE PUISSANCE DE 5 KW SONT GARANTIS À VIE. ILS SONT ÉGALEMENT DOTÉS DE PROTECTIONS CONTRE L'EAU, COMME LA FLAMME PILOTE, POUR ASSURER LE FONCTIONNEMENT CORRECT DU PLAN DE CUISSON. IL EST POSSIBLE D'UTILISER L'EAU DIRECTEMENT SUR LE PLAN POUR QU'IL RESTE TOUJOURS PROPRE ET ÉVITER LA COMBUSTION DES RÉSIDUS.

DIE KOMPLETT AUS GUSSEISEN GEFERTIGTEN 5 KW-HOCHLEISTUNGSBRENNER ZEICHNEN SICH DURCH EINE HOHE MATERIALSTÄRKE AUS UND VERFÜGEN ÜBER EINE UNBEGRENZTE GARANTIE. AUSSERDEM SIND SOWOHL DIE BRENNER ALS AUCH DIE ZÜNDFLAMME VOR WASSER GESCHÜTZT, UM EINEN KORREKTEN BETRIEB DES KOCHFELDS SICHERZUSTELLEN. DAS WASSER KANN DIREKT AUF DEM KOCHFELD VERWENDET WERDEN, UM ES LEICHTER SAUBER ZU HALTEN UND DAS VERBRENNEN EVENTUELLER SPEISERESTE ZU VERMEIDEN.





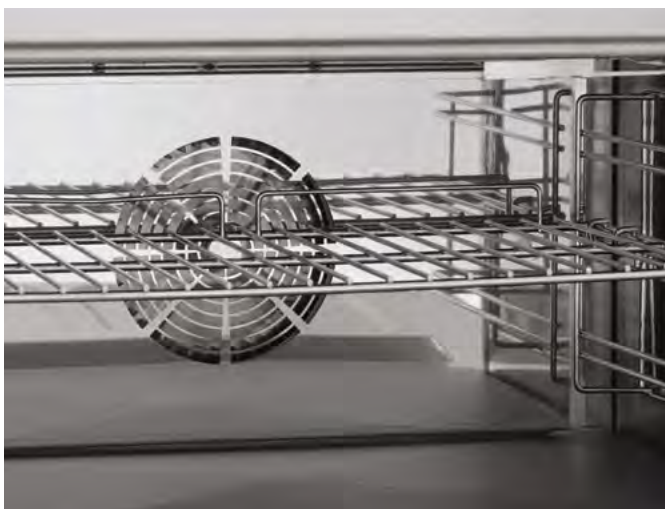
PERFECT CONTROL FOR OPTIMAL PERFORMANCE

Forno elettrico a convezione con ventola a inversione di rotazione, camera forno in AISI 430 interamente in acciaio inox con supporti a 3 livelli per griglie/teglie 1/1 GN. Termostato che permette un'accurata regolazione della temperatura da 50 a 270 °C. Spia di linea e spia di raggiungimento temperatura. Porta e controporta stampate in acciaio inox AISI 304. Maniglia porta ad alta resistenza in acciaio AISI 304 in spessore 20/10.

Electric convection oven with reverse rotation fan, oven chamber from AISI 430 made completely of stainless steel with 3 levels for 1/1 GN shelves/trays. Thermostat for the correct regulation of temperature from 50 to 270 °C. Power indicator and temperature light. Pressed door and counter door made of AISI 304 stainless steel. 20/10 AISI 304 steel heat-resistant door handle.

Four électrique à convection avec ventilateur à inversion de rotation, chambre du four en AISI 430 entièrement en acier inoxydable avec supports à 3 niveaux pour grilles/plaques de four 1/1 GN. Thermostat qui permet le réglage précis de la température de 50 à 270 °C. Voyant de tension et voyant d'atteinte de la température. Porte et contreporte moulées en acier inoxydable AISI 304. Poignée de la porte à haute résistance en acier AISI 304 épaisseur 20/10.

Elektro-Konvektionsofen mit Gebläse mit Drehinversion, Backraum aus AISI 430 komplett aus rostfreiem Edelstahl, mit Halterungen auf 3 Ebenen für Roste/Bleche 1/1 GN. Temperaturregler zur präzisen Einstellung der Temperatur von 50 bis 270 °C. Betriebs- und Temperaturkontrollleuchte. Tür und Innentür aus rostfreiem Edelstahl AISI 304 formgestanzt. Besonders widerstandsfähiger Türgriff aus Stahl AISI 304 Stärke 20/10.



S700

TUTTAPIASTRA A GAS GAS SOLID TOP

Ideale per ricreare sapori e sistemi di cottura tradizionali. La distribuzione omogenea del calore consente infatti di realizzare al meglio salse e cotture lente che richiedono una temperatura costante. L'ampia superficie perfettamente liscia consente una grande libertà di utilizzo sia con pentole di forme non convenzionali, anche molto grandi, sia come piano di mantenimento accanto ai fuochi. Il rivestimento interno, costituito da materiale refrattario ad alto isolamento, permette la concentrazione massima del calore nella parte centrale della piastra e garantisce grande comfort allo Chef.

It's ideal for recreating tastes and traditional ways of cooking. The indirect distribution of heat facilitates the creation of sauces and food that needs to be cooked slowly and at a constant temperature. The large, completely smooth surface make using any kind of pan easier, even a very large one; moreover, it can be used as a board that keeps food warm. The internal coating is made from high insulating refractory material that concentrates heat in the plate's central area and is greatly comfortable and safe for the Chef.

Idéale pour recréer les saveurs et les systèmes de cuisson traditionnels. La distribution indirecte de la chaleur permet en effet de réaliser au mieux les sauces et les cuissons lentes qui exigent une température constante. La large surface parfaitement lisse permet une grande liberté d'utilisation avec des casseroles ayant des formes non conventionnelles, même très grandes, et comme plan de maintien de la température près des feux. Le revêtement interne, en matériau réfractaire à haute isolation, permet la concentration maximum de la chaleur dans la partie centrale de la plaque et garantit un grand confort et sécurité au Chef.

Die Bratplatte eignet sich zur Zubereitung sehr schmackhafter Gerichte der traditionellen Küche. Die indirekte Wärmezufuhr ist besonders angebracht bei der Zubereitung von Soßen und Gerichten, die ein langsames Garen bei konstanter Temperatur benötigen. Die große, vollständig glatte Oberfläche ist sehr unterschiedlich einsetzbar; nicht nur Töpfe von außergewöhnlicher Form oder großem Fassungsvermögen können zum Einsatz kommen, sondern sie dient auch als Wärmeplatte neben der Feuerstelle. Die hitzebeständige Innenauskleidung mit hoher Isolierung konzentriert die größte Erhitzung auf die Mitte der Bratplatte und bietet großen Komfort und Sicherheit für den Chef.



**RILEVAMENTO DELLA TEMPERATURA
MASSIMA OLTRE I 500 °C NEI
TUTTAPIASTRA A GAS**

**MAXIMUM TEMPERATURE ABOVE 500 °C
IN THE GAS SOLID TOP**

**DÉTECTION DE LA TEMPÉRATURE
MAXIMUM AU-DELÀ DE 500 °C POUR LES
PLAQUES COUP DE FEU À GAZ**

**ERFASSUNG DER HÖCHSTTEMPERATUR
ÜBER 500 °C BEI GAS-GROSSKOCHFELD**



S700

TUTTAPIASTRA ELETTRICI ELECTRIC SOLID TOP

Il tuttapiastro elettrico è dotato di 4 zone indipendenti in cui è possibile regolare la temperatura a piacimento. Il sistema di riscaldamento ad irraggiamento permette una maggiore velocità nel raggiungimento della temperatura ed una minore dispersione termica. Il piano stampato, inoltre, presenta un foro che permette l'evacuazione dei liquidi e agevola le operazioni di pulizia.

The electric solid top is equipped with 4 independent zones whose temperature can be adjusted independently. The desired temperature is reached more quickly, thanks to the irradiation heating system which also contains thermal loss. A hole on the top allows for the drainage of liquids and facilitates cleaning operations.

La plaque électrique est dotée de 4 zones indépendantes permettant de régler librement la température. Le système de chauffage à rayonnement permet d'atteindre plus rapidement la température et il assure une dispersion thermique réduite. Le plan embouti est doté d'un trou pour l'évacuation des liquides et pour faciliter les opérations de nettoyage.

Die Elektro-Glühplattenherde sind mit 4 unabhängigen Bereichen ausgestattet, deren Temperatur jeweils beliebig eingestellt werden kann. Die Heizstrahlung gewährleistet ein rasches Erreichen der gewünschten Temperatur und einen reduzierten Wärmeverlust. Das formgestanzte Kochfeld verfügt ferner über eine Öffnung, die ein Abfließen der Flüssigkeiten ermöglicht und die Reinigungsarbeiten erleichtert.



**RILEVAMENTO DELLA TEMPERATURA
MASSIMA OLTRE I 450 °C NEI
TUTTAPIASTRA ELETTRICI**

**MAXIMUM TEMPERATURE ABOVE 450°C
IN THE ELECTRIC SOLID TOP**

**DÉTECTION DE LA TEMPÉRATURE
MAXIMUM AU-DELÀ DE 450 °C POUR LES
PLAQUES MIJOTAGE ÉLECTRIQUES**

**ERFASSUNG DER HÖCHSTTEMPERATUR
ÜBER 450 °C BEI ELEKTRO-GROSSKOC-
HFELD**



S700

CUCINE AD INFRAROSSO ED INDUZIONE • INFRARED AND INDUCTION STOVES

Le cucine a infrarosso e induzione hanno una superficie perfettamente liscia e garantiscono una pulizia veloce senza l'utilizzo di detergenti aggressivi. Le cucine a infrarosso raggiungono in pochi secondi i 500 °C e sono dotate di una spia, posizionata sul piano, che segnala la presenza di calore residuo fino a 60 °C. Nelle cucine ad induzione, il risparmio energetico è assicurato dall'immediato raggiungimento della massima temperatura all'interno dei recipienti di cottura pur mantenendo il piano completamente freddo. L'alta efficienza energetica è data dall'assenza di dispersione termica.

The infrared and induction cookers have a perfectly smooth surface and guarantee fast cleaning with no need to use strong detergents. In just a few seconds the infrared cookers reach 500 °C, and have a signal light on the top that shows the residual heat up to 60 °C. Energy savings are guaranteed in the induction cookers as the maximum temperature is immediately reached in the cooking containers even though the top remains cold. There is no heat dispersion so total energy efficiency is guaranteed.

Les plaques infrarouge et à induction ont une surface parfaitement lisse, elles garantissent un nettoyage rapide, sans produits nettoyants agressifs. Les plaques infrarouge atteignent en quelques secondes 500 °C et elles sont équipées d'un voyant, positionné sur le plan et signalant la présence de la chaleur résiduelle jusqu'à 60 °C. Dans les plaques à induction, l'économie énergétique est assurée par la possibilité d'atteindre immédiatement la température maximale à l'intérieur des casseroles tout en maintenant le plan complètement froid. La haute efficacité énergétique est garantie par l'absence de dispersion thermique.

Infrarot- und Induktionsherde besitzen eine absolut glatte Oberfläche, und ermöglichen eine rasche Reinigung, ohne Einsatz aggressiver Reinigungsmittel. Infrarotherde erreichen innerhalb weniger Sekunden 500 °C und sind mit einer Kontrollleuchte auf dem Kochfeld ausgestattet, die eine Restwärme bis 60 °C anzeigt. Induktionsherde garantieren eine sehr hohe Energieeinsparung, da die Höchsttemperatur im Inneren der Kochbehälter sofort erreicht wird, wobei sich das Kochfeld nicht erhitzt. Die hohe Energieeffizienz wird dadurch erzielt, dass kein Wärmeverlust entsteht.



IL VIDEO È DISPONIBILE SU
WWW.BERTOS.COM

VIDEO IS AVAILABLE ON
WWW.BERTOS.COM

LA VIDÉO EST DISPONIBLE SUR
WWW.BERTOS.COM

VIDEO IST VERFÜGBAR AUF
WWW.BERTOS.COM

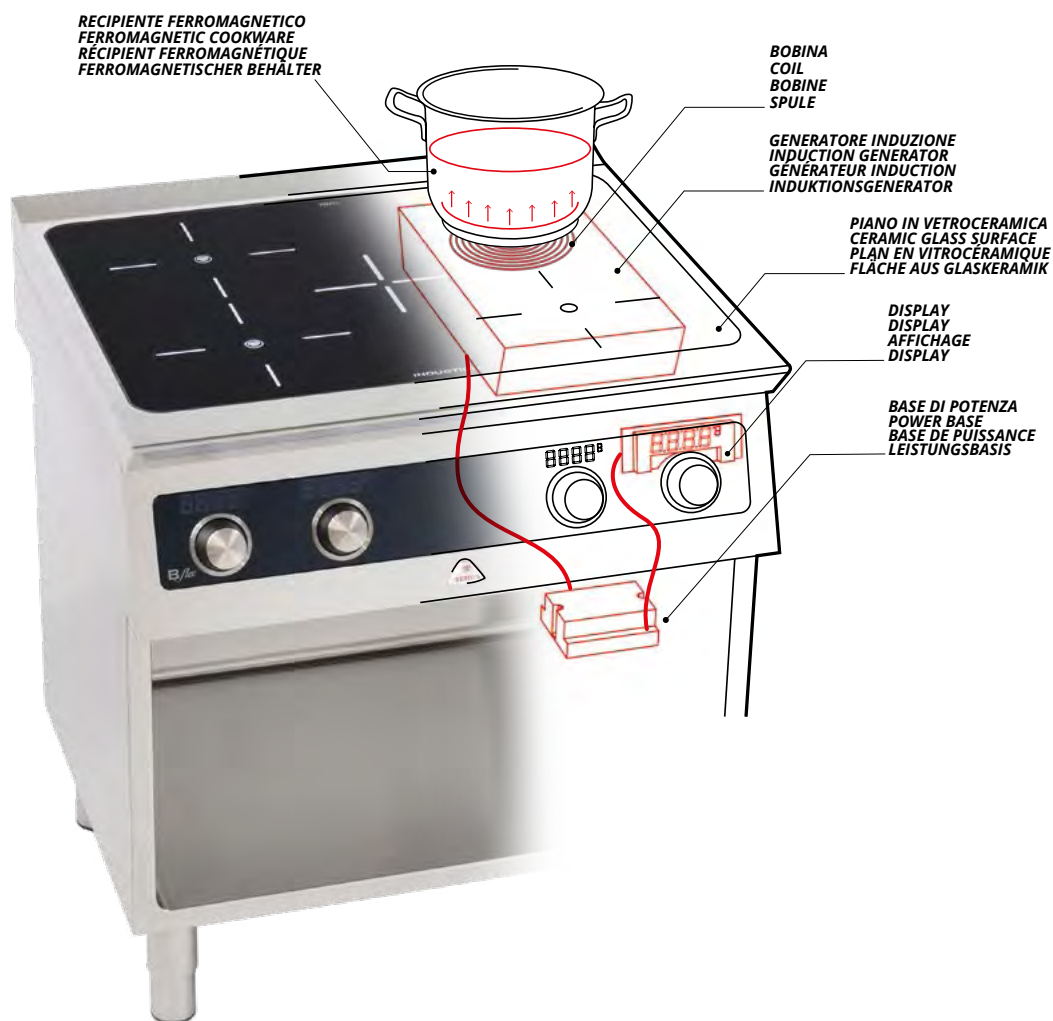




S700

CUCINE AD INFRAROSSO ED INDUZIONE • INFRARED AND INDUCTION STOVES

WORKING PRINCIPLE OF AN **INDUCTION** STOVES



INDUCTION VS INFRARED AND GAS

La tecnologia a induzione, grazie alla massima efficienza energetica, garantisce una minore dispersione di calore e una notevole riduzione dei tempi di cottura

Thanks to maximum energy efficiency, induction technology, guarantees less heat loss and a considerable reduction in overall cooking times

La technologie à induction, grâce à son efficacité énergétique maximum, garantit une moindre dispersion de la chaleur et une réduction considérable des temps de cuisson

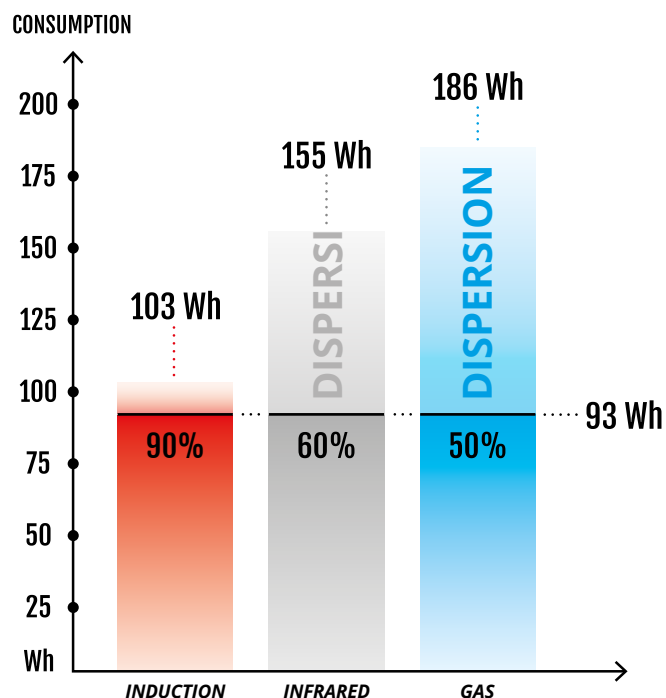
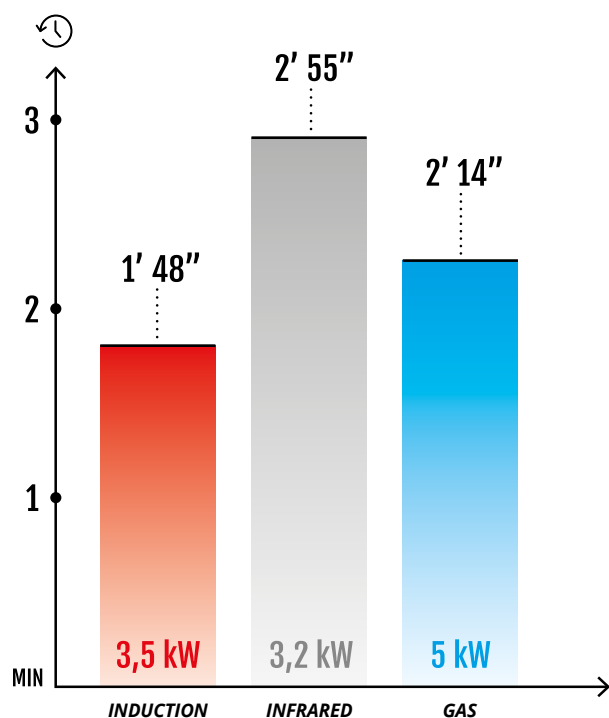
Die Induktionstechnologie garantiert dank der maximalen Energieeffizienz eine geringere Wärmedispersion und eine beachtliche Reduzierung der Kochdauer

ENERGIA EFFETTIVAMENTE TRASMESSA (93 Wh) PER RAGGIUNGERE LA TEMPERATURA DI EBOLLIZIONE DI 1 LITRO D'ACQUA CONTENUTA IN UNA PENTOLA CON DIAMETRO 280 MM, PARTENDO DA TEMPERATURA AMBIENTE (20 °C)

ENERGY ACTUALLY TRANSMITTED (93 Wh) TO REACH THE BOILING TEMPERATURE FOR 1 LITRE OF WATER IN A POT WITH A DIAMETER OF 11 INCHES, STARTING FROM ROOM TEMPERATURE (20 °C)

ÉNERGIE EFFECTIVEMENT TRANSMISE (93 Wh) POUR ATTEINDRE LA TEMPÉRATURE D'ÉBULLITION D'1 LITRE D'EAU CONTENUE DANS UNE CASSEOLE D'UN DIAMÈTRE DE 280 MM, EN PARTANT DE LA TEMPÉRATURE AMBIENTE (20 °C)

EFFEKTIV ÜBERTRAGENE ENERGIE (93 Wh), UM DIE SIEDETEMPERATUR VON 1 LITER WASSER IN EINEM TOPF MIT 280MM DURCHMESSER ZU ERREICHEN, DAS RAUMTEMPERATUR HAT (20 °C)



TEMPO NECESSARIO PER RAGGIUNGERE LA TEMPERATURA DI EBOLLIZIONE DI 1 LITRO D'ACQUA, PARTENDO DA TEMPERATURA AMBIENTE (20 °C)

TIME REQUIRED TO REACH THE BOILING TEMPERATURE FOR 1 LITRE OF WATER, STARTING FROM ROOM TEMPERATURE (20 °C)

TEMPS NÉCESSAIRE POUR ATTEINDRE LA TEMPÉRATURE D'ÉBULLITION D'1 LITRE D'EAU EN PARTANT DE LA TEMPÉRATURE AMBIENTE (20 °C)

NOTWENDIGE DAUER ZUM ERREICHEN DER SIEDETEMPERATUR VON 1 LITER WASSER, DAS RAUMTEMPERATUR (20 °C) HAT





BRASIERE MULTIFUNZIONE

BRATT PANS MULTIFUNCTION

Caratterizzate da una vasca completamente in acciaio inox AISI 304 spessore 20/10 con capacità da 11,5 o 24 litri, le brasiere multifunzione permettono diversi tipi di cotture: si può brasare, soffriggere, grigliare e cuocere direttamente sul fondo della vasca.

La cottura uniforme di qualsiasi tipo di cibo è garantita dal piano in acciaio Compound: la parte superiore, in acciaio inox AISI 316, offre resistenza e perfetta igienicità; la parte inferiore in acciaio assicura la massima diffusione del calore ottimizzando il risparmio energetico.

—
With their tub made entirely from AISI 304 stainless steel, 20/10 thick, with a 11,5 or 24 liters capacity, the multifunction braisers enable various cooking methods: braising, browning, grilling and even cooking directly on the bottom of the tub.

Any type of food is evenly cooked thanks to the Compound steel bottom: the upper layer is AISI 316 stainless steel, which is extremely strong and hygienic, while the lower steel layer gives excellent heat distribution and helps save energy.

Caractérisées par une cuve entièrement en acier inox AISI 304 épaisseur 20/10 avec une capacité de 11,5 ou 24 litres, les sauteuses multifonction permettent différents types de cuissons : il est possible de braiser, faire revenir, griller et cuire directement dans le fond de la cuve.

La cuisson uniforme de tous les types d'aliments est garantie par le plan en acier Compound : la partie supérieure, en acier inox AISI 316, assure résistance et hygiène parfaite ; la partie inférieure en acier assure une diffusion maximum de la chaleur, tout en optimisant l'économie d'énergie.

—
Die Multifunktionsbräter zeichnen sich durch eine komplett aus rostfreiem Edelstahl AISI 304 gefertigte Wanne mit Stärke 20/10 (2 mm) und Fassungsvermögen 11,5 oder 24 Liter aus, und ermöglichen verschiedene Zubereitungsmethoden: man kann direkt auf dem Wannenboden schmoren, anbraten, grillen und kochen.

Die Compound-Stahlplatte garantiert ein gleichmäßiges Garen aller Arten von Speisen: die Oberseite aus rostfreiem Edelstahl AISI 316 ist robust und absolut hygienisch, während die Unterseite aus Stahl eine bestmögliche Wärmeverteilung bei gleichzeitiger Optimierung der Energieeinsparung sicherstellt.



IL VIDEO È DISPONIBILE SU
WWW.BERTOS.COM

—
VIDEO IS AVAILABLE ON
WWW.BERTOS.COM

—
LA VIDÉO EST DISPONIBLE SUR
WWW.BERTOS.COM

—
VIDEO IST VERFÜGBAR AUF
WWW.BERTOS.COM



S700

BRASIERE MULTIFUNZIONE BRATT PANS MULTIFUNCTION

STURDINESS AND FUNCTIONALITY IN **EVERY DETAIL**

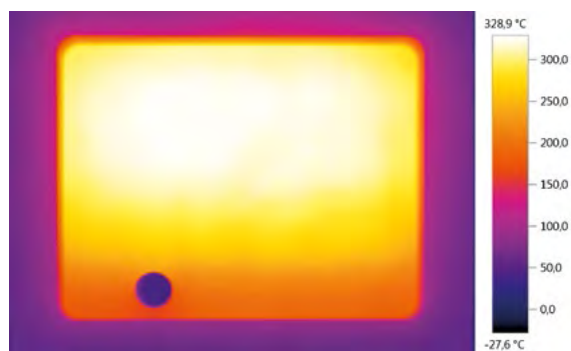


GRANDE BACINELLA IN ACCIAIO INOX RIMOVIBILE PER LA RACCOLTA DEI RESIDUI DI COTTURA. LA CONFORMAZIONE ARROTONDATA DELLA VASCA ASSICURA UNA FACILITÀ DI PULIZIA ASSOLUTA.

—
LARGE REMOVABLE STAINLESS STEEL TRAY FOR COLLECTING THE COOKING RESIDUES. THE PERFECTLY ROUNDED TUB ENSURES VERY QUICK AND PERFECT CLEANING.

GRAND CUVETTE EN ACIER INOX AMOVIBLE POUR LA RÉCOLTE DES RÉSIDUS DE CUISSON. LA FORME ARRONDIE DE LA CUVE ASSURE UNE FACILITÉ DE NETTOYAGE ABSOLUE.

—
GROSSES, ENTFERNBARES BECKEN AUS EDELSTAHL ZUM SAMMELN DER KOCH- UND BRATRESTE. DIE ABGERUNDETE BESCHAFFENHEIT DER WANNE GARANTIERE EINE EINFACHE UND PERFEKTE REINIGUNG.



RILEVAMENTO DELLA TEMPERATURA MASSIMA OLTRE I 300 °C NELLE BRASIERE MULTIFUNZIONE

—
MAXIMUM TEMPERATURE ABOVE 300 °C IN THE MULTIFUNCTION BRATT PANS

DÉTECTION DE LA TEMPÉRATURE MAXIMUM AU-DELÀ DE 300 °C POUR LES SAUTEUSES MULTIFONCTION

—
ERFASSUNG DER HÖCHSTTEMPERATUR ÜBER 300 °C BEI DEN MULTIFUNKTIONS-BRÄTERN





S700

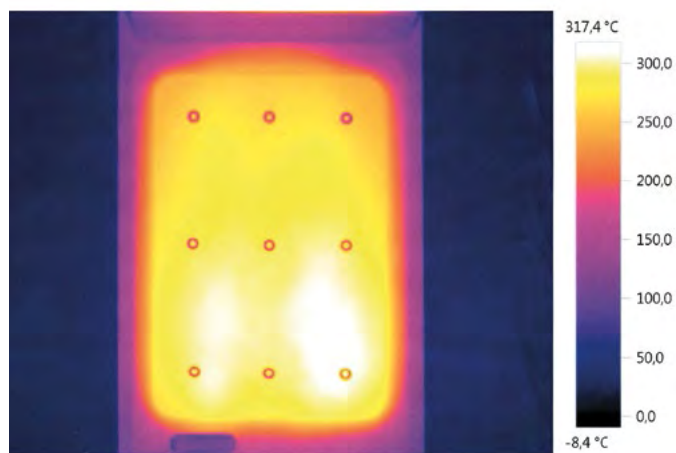
FRY TOP • GRIDDLES

Una gamma completa di fry top a gas ed elettrici con piastra liscia, rigata o mista. La cottura uniforme di qualsiasi tipo di cibo è garantita dal piano in acciaio Compound: la parte superiore, in acciaio inox AISI 316, offre resistenza e perfetta igienicità; la parte inferiore in acciaio assicura la massima diffusione del calore ottimizzando il risparmio energetico.

—
A complete range of gas and electric griddles with smooth, grooved or mixed plate. Any food is evenly cooked thanks to the Compound steel top: the upper part is in AISI 316 stainless steel for perfect strength and hygiene, the under part is steel to guarantee maximum heat distribution and energy savings.

Une gamme complète de grillades à gaz et électriques à plaque simple, nervurée ou mixte. La cuisson uniforme est garantie par le plan en acier Compound : la partie supérieure en acier inoxydable AISI 316 offre une résistance et une hygiène parfaites ; la partie inférieure en acier assure la diffusion maximale de la chaleur en optimisant l'économie d'énergie.

—
Eine komplette Auswahl aus Gas- und Elektrobratplatten, mit glatter, gerillter oder kombinierter Oberfläche. Die Platte aus Compoundstahl stellt ein gleichmäßiges Garen aller Arten von Speisen sicher: der obere Teil aus rostfreiem Stahl AISI 316 ist besonders widerstandsfähig und garantiert perfekte Hygiene.



**RILEVAMENTO DELLA TEMPERATURA
MASSIMA OLTRE I 300 °C NEI FRYTOP
A GAS**

—
**MAXIMUM TEMPERATURE ABOVE 300°C
IN THE GAS GRIDDLES**

**DÉTECTION DE LA TEMPÉRATURE
MAXIMUM AU-DELÀ DE 300 °C POUR LES
FRITEUSES À GAZ**

—
**ERFASSUNG DER HÖCHSTTEMPERATUR
ÜBER 300 °C BEI DEN GAS-FRYTOPS**



S700

FRY TOP · GRIDDLES

DETAILS STUDIED TO MAKE THE DIFFERENCE

I residui di cottura vengono convogliati nell'apposita canaletta e raccolti in un ampio cassetto attraverso il foro di scarico di grandi dimensioni. Optional il tappo in teflon resistente alle alte temperature.

—
The cooking residues are carried into the channel and collected in a large tray through the large discharge hole. Optional temperature resistant Teflon cap.

Les résidus de cuisson s'écoulent dans la goulotte spécifique et sont récoltés dans un grand tiroir à travers le trou d'évacuation de grande dimension. Le bouchon en téflon résistant aux hautes températures est optionnel.

—
Die Koch- und Bratreste werden mit Hilfe der eigens hierfür vorgesehene Sammelrinne über eine große Ablauföffnung in eine großzügig dimensionierte Auffangwanne geleitet. Hitzebeständiger Teflonstopfen als Optional erhältlich.





I FRYTOP SONO DOTATI DI PARASPRUZZI E SPATOLA LISCE CHE GARANTISCONO MASSIMA PRATICITÀ. COERENTEMENTE CON IL DESIGN CHE CARATTERIZZA QUESTA LINEA, IL PIANO, IL CASSETTO E IL FORO HANNO I BORDI ARROTONDATI. -

THE GRIDDLES HAVE SPLASH PROTECTIONS AND SMOOTH SPATULA FOR TOTALLY PRACTICAL USE. LIKE ALL OTHER MODELS IN THIS LINE, THE TOPS, TRAY AND HOLE ALL HAVE ROUNDED EDGES CLEANING.

LES GRILLADES SONT DOTÉES D'UN ÉCRAN ANTI-ÉCLABOUSSURES ET D'UNE SPATULE LISSE QUI GARANTISSENT UNE PRATICITÉ MAXIMALE. CONFORMÉMENT AU DESIGN QUI CARACTÉRISE CETTE LIGNE, LE PLAN, LE TIROIR ET LE TROU ONT DES BORDS ARRONDIS.

DIE BRATPLATTEN SIND MIT SPRITZSCHUTZ UND GLATTEM SPACHTEL AUSGESTATTET, DIE EINE BESONDERS PRAKTISCHE HANDHABUNG GARANTIEREN. IN ANLEHNUNG AN DAS TYPISCHE DESIGN DIESER LINIE SIND AUCH DIE PLATTE, DIE WANNE UND DIE ABLAUFÖFFNUNG MIT ABGERUNDETEN KANTEN AUSGESTATTET.



*IL VIDEO È DISPONIBILE SU
WWW.BERTOS.COM*

*—
VIDEO IS AVAILABLE ON
WWW.BERTOS.COM*

*—
LA VIDÉO EST DISPONIBLE SUR
WWW.BERTOS.COM*

*—
VIDEO IST VERFÜGBAR AUF
WWW.BERTOS.COM*



S700

GRIGLIE ELETTRICHE ELECTRIC GRILLS

Le nuove griglie elettriche sono costruite con una speciale resistenza corazzata con una tipologia di acciaio specifico per il contatto con gli alimenti. Una volta terminato il servizio di cottura è sufficiente attivare il programma di pulizia con tecnologia pirolitica che in pochi minuti polverizza i residui di cottura, la resistenza ruota per estrarre la bacinella di raccolta e subito l'attrezzatura è pronta per un altro servizio.

The new electric grills are built with a special heavy-duty plate made of a type of steel intended for contact with food. Once you have finished cooking, just activate the pyrolytic cleaning program, which pulverizes any cooking residues in just a few minutes; the steel plate turns to extract the grease tray and the grill is ready to be used again.

Les nouveaux grilles électriques sont fabriqués avec une résistance blindée spéciale constituée d'un type d'acier spécifique pour le contact avec les aliments. Une fois le service de cuisson terminé, il suffit d'actionner le programme de nettoyage avec une technologie pyrolytique qui pulvérise en quelques minutes les résidus de cuisson, la résistance tourne pour extraire la cuve de récolte et l'équipement est tout de suite prêt pour un autre service.

Die neuen Elektrogrills sind mit einem besonderen Rohrheizkörper mit einem Spezial-Stahltyp für den Kontakt mit Lebensmitteln konstruiert. Nach Beendigung des Kochvorgangs muss nur das Reinigungsprogramm mit pyrolytischer Technologie aktiviert werden, das in wenigen Minuten die Kochrückstände pulverisiert. Der Rohrheizkörper wird gedreht, um die Auffangschale herauszunehmen und sofort ist das Gerät wieder betriebsbereit.





S700

GRIGLIE A GAS CON ACQUA GAS WATER GRILLS

Le griglie ad acqua, disponibili in versione a gas, permettono di grigliare in modo estremamente naturale e sano esaltando le migliori caratteristiche organolettiche dei cibi, favorendo la dispersione dei grassi per un'alimentazione più genuina. I bruciatori sono posti sopra ad una zona accessibile tramite un ampio cassetto in acciaio Inox estraibile, riempito con acqua. L'acqua presente nella vasca sottostante al piano di cottura consente al cibo di mantenere la sua morbidezza; serve inoltre per l'abbattimento dei fumi e per la raccolta dei grassi.

—
The water grills are available in the gas version, for very natural and healthy grilling to enhance the best sensorial features of the food, with improved elimination of the fats for much healthier eating. The burners are easily accessible above a large removable stainless steel tank filled with water. The water in the tank beneath the cooking surface means the food stays tender, and also helps reduce smoke and collects the fat drips.

Les grilles à eau, disponibles en version à gaz, permettent de griller de façon très naturelle et saine en exaltant les meilleures caractéristiques organoleptiques de la nourriture, et en favorisant la dispersion des graisses pour une alimentation plus naturelle. Les brûleurs sont placés au-dessus d'une zone facilement accessible au moyen d'un grand tiroir en acier inoxydable escamotable rempli d'eau. L'eau présente dans la cuve en dessous du plan de cuisson permet à la nourriture de rester moelleuse. La présence de l'eau permet également de réduire les fumées et de recueillir les graisses.

—
Die in der Gasausführung erhältlichen Wassergrills ermöglichen ein besonders naturnahes und gesundes Grillen, bei dem die organoleptischen Eigenschaften der Speisen optimal unterstrichen und die Ausscheidung der Fette und damit eine besonders natürliche Ernährung gefördert werden. Die Brenner sind oberhalb eines Bereichs angeordnet, der über eine große, mit Wasser gefüllte ausziehbare Wanne aus rostfreiem Edelstahl zugänglich ist. Durch das in der Wanne unter dem Bratbereich befindliche Wasser bleiben die Speisen besonders weich. Außerdem sorgt es dafür, die Rauchentwicklung reduziert und das Fett aufgefangen wird.



S700

GRIGLIE PIETRALAVICA A GAS GAS LAVA STONE GRILLS

La pietra lavica, con le sue qualità, permette di ricreare la tradizionale cottura alla brace con un controllo più preciso della temperatura, più facile pulizia e maggiore sicurezza per l'operatore. Grazie all'inclinazione, i grassi in eccesso defluiscono in un cassetto di grandi dimensioni.

Thanks to its qualities, lava stones recreate traditional grilling with a more precise control of temperatures, easier cleaning and more safety for the operator. The incline makes fat flow away naturally to a large collection drawer.

La pierre lavique, grâce à ses qualités, permet de recréer la cuisson traditionnelle au feu de bois avec un contrôle plus précis de la température, un nettoyage plus facile et une plus grande sécurité pour l'opérateur. Grâce à l'inclinaison, la graisse en excès s'écoule dans un tiroir de grandes dimensions.

Der Lavasteingrill ersetzt mit seinen Eigenschaften das traditionelle Grillen. Im Gegensatz zum herkömmlichen Grillen erlaubt der Lavasteingrill eine bessere Kontrolle der Temperatur, erleichtert die Reinigung und erhöht die Sicherheit für den Bediener. Durch die Neigung des Rostes können überflüssige Fette in die Fettwanne abfließen.

A LEVEL OF **QUALITY** THAT RESISTS TIME AND WEAR



LA GRIGLIA, COSTRUITA INTERAMENTE IN GHISA, HA UNA FORMA CHE CONSENTE DI OPERARE SU UN'AMPIA SUPERFICIE ADATTA A DIVERSI TIPI DI ALIMENTI (CARNE, PESCE, VERDURE).

THE GRILL IS ENTIRELY MADE IN CAST IRON, WITH A SHAPE THAT CREATES A LARGE SURFACE IDEAL FOR ANY TYPE OF FOOD (MEAT, FISH OR VEGETABLES)..

LA GRILLE CONSTRUITE COMPLÈTEMENT EN FONTE, A UNE FORME PERMETTANT DE TRAVAILLER SUR UNE GRANDE SURFACE ADAPTÉE AUX DIFFÉRENTS TYPES D'ALIMENTS (VIANDE, POISSON, LÉGUMES).

DER ROST BESTEHT AUS GUSSEISEN UND SEINE GERÄUMIGE FLÄCHE GESTATTET DAS GRILLEN UNTERSCHIEDLICHSTER GERICHTE (FLEISCH, FISCH, GEMÜSE).







CUOCIPASTA • PASTA COOKERS

Attrezzatura ideale per cucinare pasta, riso, verdure e uova grazie alla rapidità di ebollizione dell'acqua sia nella versione a gas sia in quella elettrica. Il carico acqua, posizionato nella parte anteriore del piano, facilita la regolazione del flusso d'acqua e garantisce la pulizia in vasca, agevolando lo smaltimento di amido e residui. La vasca stampata in acciaio AISI 316 da 30 litri, caratterizzata da ampi bordi arrotondati, è dotata di falsofondo per l'appoggio dei capienti cestelli. Lo sgocciolatoio assicura un grande e comodo piano di appoggio.

—
Ideal tool to cook pasta, rice, vegetables and eggs, thanks to the speed with which the water boils in both the gas and electric versions. The water inlet is in the front of the top, making it easier to regulate the water flow and clean the pan, eliminating the starch and residues. The moulded AISI 316 stainless steel 30 liters tank has wide rounded edges with a false bottom to support the large baskets. The drip tray guarantees a large and practical supporting surface.

Équipement idéal pour cuire les pâtes, le riz, les légumes et les œufs grâce à la rapidité d'ébullition de l'eau dans la version à gaz et dans la version électrique. Le robinet de remplissage de l'eau, positionné dans la partie arrière du plan, facilite le réglage du débit de l'eau et garantit le nettoyage en cuve, favorisant l'évacuation de l'amidon et des résidus. La cuve emboutie en acier AISI 316 de 30 litres, caractérisée par de larges bords arrondis, dispose d'un faux fond pour poser les larges paniers. L'égouttoir est un plan d'appui large et confortable.

—
Dieses Gerät bringt sowohl in der Gas- als auch in der Elektroausführung das Wasser in kürzester Zeit zum Kochen und ist daher ideal für die Zubereitung von Nudeln, Reis, Gemüse und Eiern geeignet. Der im vorderen Bereich der Fläche positionierte Wasserzulaufhahn erleichtert das Einstellen des Wasserflusses und garantiert die Reinhaltung der Wanne, da er die Abscheidung der Stärke- und Kochrückstände erleichtert. Die formgestanzte 30 Liter-Wanne aus Stahl AISI 316 ist durch breite, abgerundete Kanten charakterisiert, und verfügt über einen perforierten Doppelboden zum Abstellen der großen Körbe. Große, praktische Ablage mit Abtropffunktion.



IL VIDEO È DISPONIBILE SU
WWW.BERTOS.COM

—
VIDEO IS AVAILABLE ON
WWW.BERTOS.COM

—
LA VIDÉO EST DISPONIBLE SUR
WWW.BERTOS.COM

—
VIDEO IST VERFÜGBAR AUF
WWW.BERTOS.COM



EVERY PASTA COOKER WITH ITS OUR **COMBINATION**



7 DIFFERENTI COMBINAZIONI DI CESTI
PER OGNI EVENIENZA:

CESTI INTERI	MM 290 X 330 X 200 H
CESTI 1/2	MM 140 X 330 X 200 H
CESTI 1/3	MM 290 X 105 X 200 H
CESTI 1/6	MM 140 X 105 X 200 H

7 DIFFERENT COMBINATIONS OF
BASKETS FOR ANY NEED:

ONE BASKET	MM 290 X 330 X 200 H
1/2 BASKETS	MM 140 X 330 X 200 H
1/3 BASKETS	MM 290 X 105 X 200 H
1/6 BASKETS	MM 140 X 105 X 200 H

7 DIFFÉRENTES COMBINAISONS DE
PANIERES POUR TOUTES LES NÉCESSITÉS :

PANIERES ENTIERS	MM 290 X 330 X 200 H
PANIERES 1/2	MM 140 X 330 X 200 H
PANIERES 1/3	MM 290 X 105 X 200 H
PANIERES 1/6	MM 140 X 105 X 200 H

7 VERSCHIEDENE KORBKOMBINATIONEN
FÜR ALLE GELEGENHEITEN:

GANZE KÖRBE	MM 290 X 330 X 200 H
1/2 KÖRBE	MM 140 X 330 X 200 H
1/3 KÖRBE	MM 290 X 105 X 200 H
1/6 KÖRBE	MM 140 X 105 X 200 H





S700

FRIGGITRICI A GAS ED ELETTRICHE GAS AND ELECTRIC FRYERS

Tutte le versioni, sia quella elettrica sia quella a gas, sono dotate di comandi meccanici o elettronici per una precisa regolazione della temperatura (fino a 190 gradi). La tecnologia di riscaldamento diretto ad alta efficienza garantisce tempi di recupero molto rapidi e la distribuzione del calore su un'ampia superficie preserva l'olio dai danni dovuti a temperature eccessive. I bordi perfettamente arrotondati della vasca stampata (capacità 7, 10 o 18 litri) e l'ampio scivolo permettono all'operatore di mantenere la massima igiene e di lavorare in totale sicurezza e comfort. Le resistenze in inox incoloy, posizionate direttamente all'interno della vasca, sono ribaltabili in posizione verticale per facilitare la pulizia.

All the models, both electric and gas, have mechanical or electronic controls for precise temperature settings (up to 190 degrees). High-efficiency direct heating technology guarantees very fast recovery times and heat distribution over a larger surface protects the oil from damage caused by overheating. The perfectly rounded edges on the moulded tank (7, 10 or 18 liters capacity) and wide slide, ensure the operator is able to maintain maximum cleanliness and work in total safety and comfort. The Incoloy stainless steel heating elements inside the tank can be tilted to a vertical position for easier cleaning.

Toutes les versions, électrique et gaz, sont disponibles avec des commandes mécaniques ou électroniques pour un réglage plus précis de la température (jusqu'à 190 degrés). La technologie du chauffage direct à haute efficacité garantit des délais de récupération très rapides et la distribution de la chaleur sur une large surface préserve l'huile des dommages provoqués par les températures élevées. Les bords parfaitement arrondis de la cuve emboutie (capacité 7, 10 ou 18 litres) et la large glissière permettent à l'opérateur de maintenir une hygiène maximum et de travailler en toute sécurité et confort. Les résistances en inox incoloy positionnées directement à l'intérieur de la cuve sont renversables en position verticale pour faciliter le nettoyage.

Alle Fritteusen, sowohl in der Elektro- als auch in der Gasausführung, sind mit mechanischen oder elektronischen Bedienelementen ausgestattet, die eine präzise Temperatureinstellung erlauben (bis 190 Grad). Die hocheffiziente direkte Beheizung stellt sehr kurze Aufheizzeiten sicher, und die gleichmäßige Temperaturverteilung auf einer großen Fläche schützt das Öl vor Schäden, die durch zu hohe Temperaturen verursacht werden. Die komplett abgerundeten Kanten der formgestanzten Wanne (Fassungsvermögen 7, 10 oder 18 Liter) und die große Abtropffläche erlauben dem Bediener einen sicheren und komfortablen Betrieb unter Gewährleistung optimaler Hygienebedingungen. Die direkt im Inneren der Wanne positionierten Heizwiderstände aus rostfreiem Incoloy-Stahl sind zur Erleichterung der Reinigungsarbeiten vertikal hochklappbar.







FRIGGITRICI A GAS ED ELETTRICHE GAS AND ELECTRIC FRYERS

COMBINATION OF DETAILS STUDIED TO **SAVING TIME**

*VASCA STAMPATA E ARROTONDATA
DOTATA DI SPECIALI RESISTENZE ROTANTI
IN ACCIAIO INOX INCOLOY AD ELEVATA
DURATA, POSSONO RAGGIUNGERE IN
BREVISSIMO TEMPO LA TEMPERATURA DI
LAVORO, CONSENTENDO UN RISPARMIO
D'OLIO DEL 60%.*

*—
PRESSED AND ROUNDED BASIN EQUIPPED
WITH LONG LASTING SPECIAL ROTATING
HEATING ELEMENTS MADE IN INCOLOY
STAINLESS STEEL; THEY CAN REACH
OPERATIONAL TEMPERATURES IN A VERY
SHORT TIME, INCREASING OIL SAVINGS
UP TO 60%.*

*CUVE MOULÉE ET ARRONDIE DOTÉE DE
RÉSISTANCES ROTATIVES SPÉCIALES
EN ACIER INOXYDABLE INCOLOY À
DURÉE ÉLEVÉE POUVANT ATTEINDRE
TRÈS RAPIDEMENT LA TEMPÉRATURE DE
FONCTIONNEMENT, GARANTISSANT UNE
ÉCONOMIE D'HUILE DE 60 %.*

*FORMGESTANZTE, ABGERUNDETE
WANNE MIT SPEZIELLEN, DREHBAREN
HEIZKÖRPERN AUS LANGLEBIGEM,
ROSTFREIEM INCOLOY-STAHL. SIE
ERREICHEN DIE BETRIEBSTEMPERATUR
IN KÜRZESTER ZEIT UND ERMÖGLICHEN
EINE REDUZIERUNG DES ÖLVERBRAUCHS
UM 60%.*





S700

SCALDAVIVANDE ELETTRICO ELECTRIC FOOD WARMER

Apparecchiatura ideale per il mantenimento a temperatura calda-secca di prodotti fritti (specie patatine, polpette, salsicce, ecc...) senza che questi perdano fragranza e consistenza. L'uniformità del calore è garantita da una resistenza infrarosso sottovetro che irradia dall'alto e da una robusta resistenza corazzata che riscalda dal basso. Il falso fondo estraibile forato e sagomato agevola lo sgocciolamento e la facile raccolta del prodotto. Il preciso controllo del riscaldamento è assicurato da un regolatore continuo di energia.

Perfect unit to maintain fried foods (such as chips, meatballs, sausages, etc) warm and dry without the loss of fragrance or consistency.

A parabola reflecting ceramic surface irradiates heat from the top whilst the removable, drilled and shaped false bottom, allows the food to drip and makes the product collection easier. The precise temperature setting is possible due to the continuous power regulator.

Appareil idéal pour garder au chaud et au sec les produits frits (tels que frites, boulettes, saucisses, etc.) sans qu'ils perdent leur fragrance et leur consistance. L'uniformité de la chaleur est garantie par une résistance infrarouge sous-verre qui rayonne depuis le haut et par une résistance blindée solide qui réchauffe depuis le bas. Le faux fond amovible perforé et moulé facilite l'égouttement et la récolte du produit. Le contrôle précis de la chaleur est garanti par un régulateur continu d'énergie.

Dieses Gerät ist ideal zum Warmhalten frittierter Speisen (speziell Pommes frites, Fleischklößchen, Würstchen usw.) bei hohen, trockenen Temperaturen geeignet, bei gleichzeitiger Beibehaltung von Aroma und Konsistenz. Die gleichmäßige Wärme wird durch einen Infrarot-Heizwiderstand unter Glas, der von oben ausstrahlt, und von einem Rohrheizkörper, der von unten wärmt, garantiert. Der ausziehbare, geformte und perforierte Doppelboden erleichtert das Abtropfen und die einfache Aufbewahrung des Produkts.

Die genaue Heizkontrolle wird durch einen stufenlos verstellbaren Energieregler garantiert.





S700

BAGNOMARIA · BAIN-MARIE

Disponibile in versione elettrica, è ideale per mantenere calda ogni tipo di pietanza nelle apposite bacinelle Gastronorm fino ad un'altezza di 150 mm. La vasca stampata, caratterizzata da bordi arrotondati ed ampi, assicura facilità di pulizia e massima igiene.

— Available in the electric version, it is ideal to keep any food hot in the special Gastronorm containers, with heights up to 150 mm. The moulded tank has wide, rounded edges for easier cleaning and maximum hygiene.

Disponibile dans la version électrique, il est idéal pour maintenir les aliments chauds dans les cuves spécifiques Gastronorm disponibles jusqu'à une hauteur de 150 mm. La cuve emboutie, caractérisée par des bords arrondis et larges, assure facilité de nettoyage et hygiène maximum.

— Dieses als Elektromodell erhältliche Gerät ist ideal zum Warmhalten aller Arten von Speisen in speziellen Gastronorm-Behältern bis zu einer Höhe von 150 mm geeignet. Die formgestanzte Wanne mit ihren breiten, abgerundeten Kanten garantiert eine problemlose Reinigung und optimale Hygiene.





PIANI NEUTRI • NEUTRAL UNITS

Berto's propone una vasta gamma di elementi in versione singola o doppia, coordinabili e integrabili, pensati per realizzare la cucina professionale più adatta ad ogni spazio e ad ogni chef. I piani di lavoro neutri, a cui possono essere aggiunti la colonnina acqua o il supporto per salamandra, sono comodi ed essenziali e vanno a completare ogni composizione. I bordi arrotondati agevolano le operazioni di pulizia assicurando massima igiene. Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 con spessore 20/10, pannelli frontali e laterali in acciaio inox AISI 304, con finitura Scotch Brite.

—
Berto's offers a vast range of single or double elements that can be matched and incorporated, to create the ideal professional kitchen that fits the space and flair of each chef. The neutral worktops that the water column or salamander support can be added to, are comfortable to use and essential and complete any composition. The rounded edges make cleaning easier to guarantee maximum hygiene. AISI 304 stainless steel worktops, 20/10 thick. AISI 304 stainless steel front and side panels with Scotch Brite finish.

Berto's propose une vaste gamme d'éléments en version simple ou double, coordonnables et intégrables, conçus pour réaliser la cuisine professionnelle la plus adaptée à chaque espace et à chaque chef. Les plans de travail neutres, auxquels peuvent être ajoutés la colonne d'eau ou le support pour la salamandre, sont confortables et essentiels pour compléter n'importe quelle version. Les bords arrondis permettent de nettoyer rapidement, assurant une hygiène maximum.

Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 20/10, panneaux frontaux et latéraux en acier inoxydable AISI 304, avec finition Scotch Brite.

—
Berto's bietet eine große Auswahl an kombinierbaren und integrierbaren Elementen in Einzel- oder Doppelausführung zur Gestaltung einer professionellen Küche, die sich perfekt an alle räumlichen Gegebenheiten und an jeden Küchenchef anpasst. Die Neutralelemente, die mit einer Wassersäule oder einer Salamandergrill-Halterung ausgestattet werden können, sind praktisch und schlicht, und ergänzen alle Kompositionen optimal. Die abgerundeten Kanten erleichtern die Reinigungsarbeiten und garantieren ausgezeichnete Hygienebedingungen. Arbeitsfläche aus rostfreiem Stahl AISI 304, Stärke 20/10, Vorder- und Seitenwände aus rostfreiem Stahl AISI 304, Ausführung Scotch Brite.



S700

BASI REFRIGERATE E CONGELATORE REFRIGERATED AND FREEZER BASES

Disponibili nelle versioni a temperatura normale con porte e cassetti e nella versione freezer con porte e cassettoni, le basi refrigerate, con dimensioni interne 1/1 GN, sono adatte per sostenere elementi di cottura da banco.

La costruzione inox ha isolamento spessore mm 50 ottenuto mediante iniezione di resine poliuretatiche, esenti HCFC. Lo sbrinatorio è automatico mediante resistenze elettriche e sono dotate di dispositivo per lo smaltimento dell'acqua di condensa.

Available in normal temperature versions with doors and drawers, and in the freezer version with doors and large drawers. The refrigerated bases have inside measurements of 1/1 GN, and are ideal for supporting bench cooking appliances.

The stainless steel construction has 50 mm thick insulation, obtained by injecting HCFC free polyurethane resin. Automatic defrosting is given by the electric heating elements, with a special device to dispose of the condensation water.

Disponibles dans les versions à température normale avec des portes et des tiroirs et dans la version freezer avec des portes et des tiroirs, les bases réfrigérées, ayant des dimensions internes de 1/1 GN, permettent de soutenir des éléments de cuisson posés. Leur fabrication inox possède une isolation d'une épaisseur de 50 mm obtenue par injection de résines polyuréthanes, sans HCFC. Le dégivrage est automatique à l'aide de résistances électriques, et elles sont dotées d'un dispositif d'élimination de l'eau de condensation.

Die Kühlunterbauten sind in den Versionen mit normaler Temperatur mit Türen und Schubladen und in der Freezer-Version mit Türen und großen Schubfächern mit den Innenabmessungen 1/1 GN verfügbar und sie sind geeignet, um Kochelemente zur Auflage zu tragen.

Die Konstruktion aus Edelstahl hat eine Isolationsdicke von 50 mm, die durch Injektion von Polyurethanharzen, ohne HCFC erreicht wird. Das Abtauen erfolgt automatisch durch elektrische Widerstände; sie sind auch mit einer Vorrichtung zur Entsorgung des Kondenswassers ausgestattet.





I DETTAGLI • THE DETAILS

TOP QUALITY ACCESSORIES FOR BETTER RESULTS

PER GARANTIRE PRESTAZIONI PROFESSIONALI FINO ALL'ULTIMO DETTAGLIO, BERTO'S PROPONE UNA VASTA SERIE DI ACCESSORI, FORNITI COME OPTIONAL, CHE VANNO A COMPLETARE LE DIVERSE ATTREZZATURE.

—
TO GUARANTEE BETTER PROFESSIONAL RESULTS RIGHT DOWN TO THE LAST DETAIL, BERTO'S OFFERS A VAST CHOICE OF OPTIONAL ACCESSORIES TO COMPLETE THE VARIOUS APPLIANCES.

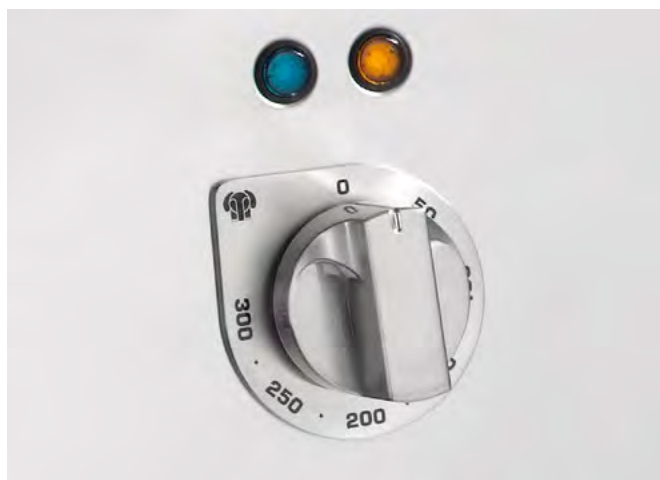
POUR GARANTIR DES PRESTATIONS PROFESSIONNELLES RECHERCHÉES DANS LES MOINDRES DÉTAILS, BERTO'S PROPOSE UNE VASTE GAMME D'ACCESSOIRES, FOURNIS EN OPTION, QUI COMPLÈTENT LES DIFFÉRENTS ÉQUIPEMENTS.

—
UM BIS INS LETZTE DETAIL PROFESSIONELLE LEISTUNGSMERKMALE SICHERZUSTELLEN, BIETET BERTO'S EINE GROSSE AUSWAHL AN ZUBEHÖRTEILEN, DIE ALS OPTIONAL ERHÄLTICH SIND UND DIE VERSCHIEDENEN GERÄTE ERGÄNZEN.



2. FRY TOP

- SPATOLA
- SCRAPER
- RACLETTE
- SPACHTEL



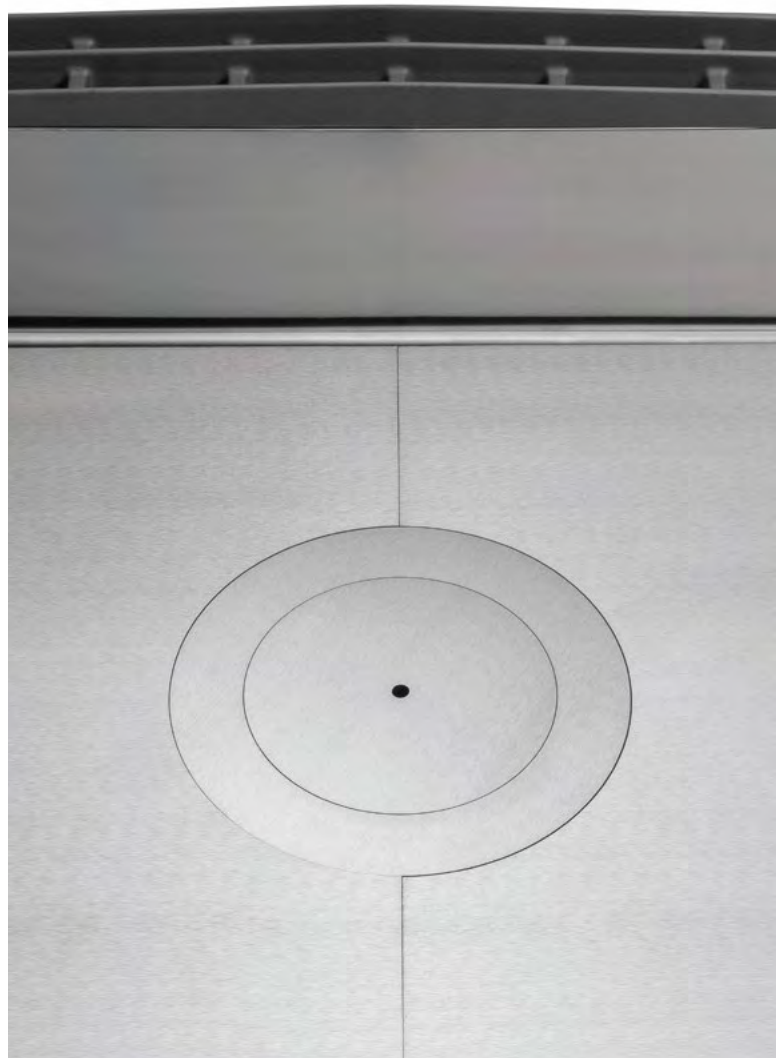
1. CONTROL PANEL

- MANOPOLA METALLICA
- METAL KNOB
- MANETTE MÉTALLIQUE
- METALL BEDIENKNOPF



4. NEUTRAL UNIT

- SUPPORTO PER SALAMANDRA
- SUPPORT FOR SALAMANDER
- SUPPORT POUR SALAMANDRE
- SALAMANDER-TRAEGER



3. NEUTRAL UNIT

- COLONNINA ORIENTABILE "KWC" A CANNA SNODABILE CON DRIP-STOP
- "KWC" SWIVEL COLUMN WITH ARTICULATED BARREL WITH DRIP-STOP
- FLEXIBLE ORIENTABLE "KWC" ARTICULÉ AVEC DRIP-STOP
- SCHWENKBARE SÄULE "KWC" MIT BEWEGLICHEM SCHLAUCH MIT DRIP-STOP



5. NEUTRAL UNIT

- PARASPRUZZI
- SPLASHGUARD
- ECRAN ANTI-ECLABOUSSURES
- SPRITZSCHUTZ



S700

NEXT GENERATION DESIGN: A NEW ERA FOR COOKING



LE SCHEDE TECNICHE AGGIORNATE
DI OGNI PRODOTTO SONO DISPONIBILI
SUL NOSTRO SITO WWW.BERTOS.COM

—
THE UPDATED TECHNICAL CHARTS
OF EACH PRODUCT ARE AVAILABLE
AT OUR WEBSITE WWW.BERTOS.COM

—
LES FICHES TECHNIQUES MISES À JOUR
DE TOUS LES PRODUITS SONT
DISPONIBLES SUR NOTRE SITE INTERNET
WWW.BERTOS.COM

—
DIE AKTUALISIERTEN TECHNISCHEN
DATENBLÄTTER DER EINZELNEN
PRODUKTE SIND AUF UNSERER WEBSITE
WWW.BERTOS.COM



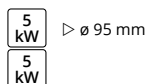


BERTO'S
the best catering equipment

CUCINE A GAS • GAS STOVES FOURNEAUX À GAZ • GASHERDE

SG7F2B

Cod. 07701000

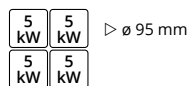


OPTIONAL

- CIRCOLAZIONE ACQUA NELL'INVASO CON TROPPO PIENO / WATER CIRCULATION INSIDE THE DEPRESSION UTILIZING AN OVER FLOW / CIRCULATION DE L'EAU DANS LE CONTOUR DU LOGEMENT AVEC TROP-PLEIN / WASSER-ZIRKULATION INNERHALB DER GASMULDE MIT ÜBERLAUFSTOPFEN

SG7F4B

Cod. 07702000

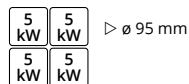


OPTIONAL

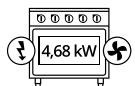
- CIRCOLAZIONE ACQUA NELL'INVASO CON TROPPO PIENO / WATER CIRCULATION INSIDE THE DEPRESSION UTILIZING AN OVER FLOW / CIRCULATION DE L'EAU DANS LE CONTOUR DU LOGEMENT AVEC TROP-PLEIN / WASSER-ZIRKULATION INNERHALB DER GASMULDE MIT ÜBERLAUFSTOPFEN

SG7F4+FE2

Cod. 07704800



FE2
GN 1/1
530 x 325 mm x 3 pos.
CONVECTION

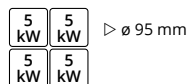


OPTIONAL

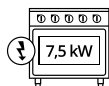
- VOLT 220-240 3~
- CIRCOLAZIONE ACQUA NELL'INVASO CON TROPPO PIENO / WATER CIRCULATION INSIDE THE DEPRESSION UTILIZING AN OVER FLOW / CIRCULATION DE L'EAU DANS LE CONTOUR DU LOGEMENT AVEC TROP-PLEIN / WASSER-ZIRKULATION INNERHALB DER GASMULDE MIT ÜBERLAUFSTOPFEN

SG7F4+FE

Cod. 07705000



FE
GN 2/1
530 x 650 mm x 4 pos.

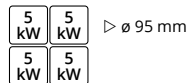


OPTIONAL

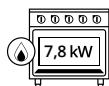
- VOLT 220 - 240 3~
- 2 TERMOSTATI DI LAVORO / 2 WORKING THERMOSTAT / 2 THERMOSTAT DE TRAVAIL / 2 BETRIEBSTHERMOSTA
- CIRCOLAZIONE ACQUA NELL'INVASO CON TROPPO PIENO / WATER CIRCULATION INSIDE THE DEPRESSION UTILIZING AN OVER FLOW / CIRCULATION DE L'EAU DANS LE CONTOUR DU LOGEMENT AVEC TROP-PLEIN / WASSER-ZIRKULATION INNERHALB DER GASMULDE MIT ÜBERLAUFSTOPFEN

SG7F4+FG

Cod. 07704000



FG
GN 2/1
530 x 650 mm x 4 pos.



OPTIONAL

- CIRCOLAZIONE ACQUA NELL'INVASO CON TROPPO PIENO / WATER CIRCULATION INSIDE THE DEPRESSION UTILIZING AN OVER FLOW / CIRCULATION DE L'EAU DANS LE CONTOUR DU LOGEMENT AVEC TROP-PLEIN / WASSER-ZIRKULATION INNERHALB DER GASMULDE MIT ÜBERLAUFSTOPFEN

TUTTAPIASTRA A GAS ED ELETTRICI • GAS AND ELECTRIC SOLID TOP • PLAQUE DE MIJOTAGE À GAZ ET ELECTRIQUES • GAS UND ELEKTRISCHE GLÜHPLATTENHERDE

SG7TPB

Cod. 07862500

10
kW ▷ 750 x 560 mm



SE7TPB

Cod. 07880000

2,25
kW 2,25
kW ▷ 690 x 500 mm
2,25
kW 2,25
kW



CUCINE A INFRAROSSO • INFRARED STOVES FOURNEAUX INFRAROUGE • INFRAROTHERDE

SE7P2B/VTR

Cod. 07730000

3,2 kW
3,2 kW
▷ 230 x 230 mm



STANDARD

• SPIA SEGNAZIONE CALORE RESIDUO /
RESIDUAL HEAT SIGNAL LIGHT /
VOYANT SIGNALISATION CHALEUR
RESIDUELLE / REST-HITZE WARNLAMPE

OPTIONAL

• VOLT 220 - 240 3~

SE7P4B/VTR

Cod. 07732000

3,2 kW 3,2 kW
3,2 kW 3,2 kW
▷ 230 x 230 mm



STANDARD

• SPIA SEGNAZIONE CALORE RESIDUO /
RESIDUAL HEAT SIGNAL LIGHT /
VOYANT SIGNALISATION CHALEUR
RESIDUELLE / REST-HITZE WARNLAMPE

OPTIONAL

• VOLT 220 - 240 3~

SE7P4/VTR+FE2

Cod. 07734400

3,2 kW 3,2 kW
3,2 kW 3,2 kW
▷ 230 x 230 mm

FE2
GN 1/1
530 x 325 mm x 3 pos.
CONVECTION



STANDARD

• SPIA SEGNAZIONE CALORE RESIDUO /
RESIDUAL HEAT SIGNAL LIGHT /
VOYANT SIGNALISATION CHALEUR
RESIDUELLE / REST-HITZE WARNLAMPE

SE7P4/VTR+FE

Cod. 07734000

3,2 kW 3,2 kW
3,2 kW 3,2 kW
▷ 230 x 230 mm

FE
GN 2/1
530 x 650 mm x 4 pos.



STANDARD

• SPIA SEGNAZIONE CALORE RESIDUO /
RESIDUAL HEAT SIGNAL LIGHT /
VOYANT SIGNALISATION CHALEUR
RESIDUELLE / REST-HITZE WARNLAMPE

OPTIONAL

• 2 TERMOSTATI DI LAVORO / 2 WORKING
THERMOSTAT / 2 THERMOSTAT DE
TRAVAIL / 2 BETRIEBSTHERMOSTAT

CUCINE A INDUZIONE • INDUCTION STOVES FOURNEAUX INDUCTION • INDUKTIONSHERDE

SE7P2B/IND

Cod. 07736500

3,5 kW
3,5 kW
▷ 230 x 230 mm



Bflex



OPTIONAL

• B-FLEX/1

SE7P2M/IND

Cod. 07736000

3,5 kW
3,5 kW
▷ 230 x 230 mm



Bflex



OPTIONAL

• B-FLEX/1

• 1 PORTA / 1 DOOR / 1 PORTE / 1 TÜR

SE7P4B/IND

Cod. 07736700

3,5 kW 3,5 kW
3,5 kW 3,5 kW
▷ 230 x 230 mm



Bflex



OPTIONAL

• B-FLEX/2

SE7P4M/IND

Cod. 07736200

3,5 kW 3,5 kW
3,5 kW 3,5 kW
▷ 230 x 230 mm



Bflex



OPTIONAL

• B-FLEX/2

• 2 PORTE / 2 DOORS / 2 PORTES / 2 TÜREN

SE7WOK-B/IND

Cod. 07738500

3,5 kW
Ø 300 mm



Bflex



OPTIONAL

• B-FLEX/1

FRY TOP A GAS • GAS GRIDDLES GRILLADES À GAZ • GAS-BRATPLATTEN

SG7FL4B/CPD

Cod. 07301300

6,9
kW

▷ 310 x 465 mm

LISCIO
SMOOTH
LISSE
GLATT



OPTIONAL

- PARASPRUZZI / SPLASHGUARD / ECRAN
ANTI-ÉCLABOUSSURES / SPRITZSCHUTZ
- TAPPO IN TEFLON / TEFLON STOPPER /
BOUCHON DE TEFLON / TEFLON-
PFROPFEN

SG7FR4B/CPD

Cod. 07303300

6,9
kW

▷ 310 x 465 mm

RIGATO
RIBBED
NERVURÉE
GERILLT



OPTIONAL

- PARASPRUZZI / SPLASHGUARD / ECRAN
ANTI-ÉCLABOUSSURES / SPRITZSCHUTZ
- TAPPO IN TEFLON / TEFLON STOPPER /
BOUCHON DE TEFLON / TEFLON-
PFROPFEN

SG7FL8B-2/CPD

Cod. 07302300

13,8
kW

▷ 710 x 465 mm

LISCIO
SMOOTH
LISSE
GLATT



OPTIONAL

- PARASPRUZZI / SPLASHGUARD / ECRAN
ANTI-ÉCLABOUSSURES / SPRITZSCHUTZ
- TAPPO IN TEFLON / TEFLON STOPPER
/ BOUCHON DE TEFLON / TEFLON-
PFROPFEN

SG7FM8B-2/CPD

Cod. 07305300

13,8
kW

▷ 710 x 465 mm

MISTO
SMOOTH/GROOVED
LISSE/RAINURÉE
GLATT/GERILLT



OPTIONAL

- PARASPRUZZI / SPLASHGUARD / ECRAN
ANTI-ÉCLABOUSSURES / SPRITZSCHUTZ
- TAPPO IN TEFLON / TEFLON STOPPER
/ BOUCHON DE TEFLON / TEFLON-
PFROPFEN

SG7FR8B-2/CPD

Cod. 07304300

13,8
kW

▷ 710 x 465 mm

RIGATO
GROOVED
RAINURÉE
GERILLT



OPTIONAL

- PARASPRUZZI / SPLASHGUARD / ECRAN
ANTI-ÉCLABOUSSURES / SPRITZSCHUTZ
- TAPPO IN TEFLON / TEFLON STOPPER /
BOUCHON DE TEFLON / TEFLON-
PFROPFEN

FRY TOP ELETTRICI • ELECTRIC GRIDDLES GRILLADES ÉLECTRIQUES • ELEKTRO-BRATPLATTEN

SE7FL4B/CPD

Cod. 07401300

4,8
kW

▷ 310 x 465 mm

LISCIO
SMOOTH
LISSE
GLATT



OPTIONAL

- PARASPRUZZI / SPLASHGUARD / ECRAN ANTI-ÉCLABOUSSURES / SPRITZSCHUTZ
- TAPPO IN TEFLON / TEFLON STOPPER / BOUCHON DE TEFLON / TEFLON-PFROPFEN
- VOLT 220-240 3~

SE7FR4B/CPD

Cod. 07403300

4,8
kW

▷ 310 x 465 mm

RIGATO
RIBBED
NERVURÉE
GERILLT



OPTIONAL

- PARASPRUZZI / SPLASHGUARD / ECRAN ANTI-ÉCLABOUSSURES / SPRITZSCHUTZ
- TAPPO IN TEFLON / TEFLON STOPPER / BOUCHON DE TEFLON / TEFLON-PFROPFEN
- VOLT 220-240 3~

SE7FL8B-2/CPD

Cod. 07402100

9,6
kW

▷ 710 x 465 mm

LISCIO
SMOOTH
LISSE
GLATT



OPTIONAL

- PARASPRUZZI / SPLASHGUARD / ECRAN ANTI-ÉCLABOUSSURES / SPRITZSCHUTZ
- TAPPO IN TEFLON / TEFLON STOPPER / BOUCHON DE TEFLON / TEFLON-PFROPFEN
- VOLT 220-240 3~

SE7FM8B-2/CPD

Cod. 07405300

9,6
kW

▷ 710 x 465 mm

MISTO
SMOOTH/GROOVED
LISSE/RAINURÉE
GLATT/GERILLT



OPTIONAL

- PARASPRUZZI / SPLASHGUARD / ECRAN ANTI-ÉCLABOUSSURES / SPRITZSCHUTZ
- TAPPO IN TEFLON / TEFLON STOPPER / BOUCHON DE TEFLON / TEFLON-PFROPFEN
- VOLT 220-240 3~

SE7FR8B-2/CPD

Cod. 07404300

9,6
kW

▷ 710 x 465 mm

RIGATO
GROOVED
RAINURÉE
GERILLT



OPTIONAL

- PARASPRUZZI / SPLASHGUARD / ECRAN ANTI-ÉCLABOUSSURES / SPRITZSCHUTZ
- TAPPO IN TEFLON / TEFLON STOPPER / BOUCHON DE TEFLON / TEFLON-PFROPFEN
- VOLT 220-240 3~

BRASIERE ELETTRICHE MULTIFUNZIONE • ELECTRIC BRATT PANS MULTIFUNCTION SAUTEUSES ÉLECTRIQUES MULTIFONCTION • ELEKTRO-MULTIFUNKTIONSBRÄTER

SE7BR4/FIX

Cod. 07825000

4,8
kW

▷ L 11,5

306 x 508 x h 75 mm



Bflex



OPTIONAL

- B-FLEX/1
- VOLT 220-240 3~

SE7BR8/FIX

Cod. 07822000

9,6
kW

▷ L 24

630 x 508 x h 75 mm



Bflex



OPTIONAL

- B-FLEX/1
- VOLT 220-240 3~

GRIGLIE ELETTRICHE • ELECTRIC GRILLS GRILLES ÉLECTRIQUES • ELEKTRO GRILLS

SE7CG40B

Cod. 07155100

4,08
kW

▷ 260 x 430 mm



Bflex



OPTIONAL

- B-FLEX/1
- VOLT 220 - 240 3~

SE7CG80B

Cod. 07155600

8,16
kW

▷ 540 x 430 mm



Bflex



OPTIONAL

- B-FLEX/2
- VOLT 220 - 240 3~

GRIGLIE A GAS CON ACQUA • GAS WATER GRILLS GRILLES À GAS AVEC D'EAU • GAS WASSERGRILLS

SG7WG40M

Cod. 07070500

9
kW

▷ 350 x 500 mm



STANDARD

• GRIGLIA IN GHISA, SPATOLA RIGATA
PER GRIGLIA A GAS / CAST IRON GRILL,
GROOVED SCRAPER FOR GAS GRILL /
GRILLE EN FONTE, RACLETTE
NERVURÉE POUR GRILLE À GAZ /
GUSSEISEN ROST, GERILLT SPACHTEL
FÜR GAS GRILL

OPTIONAL

• 1 PORTA / 1 DOOR / 1 PORTE / 1 TÜR

SG7WG80M

Cod. 07130500

18
kW

▷ 700 x 500 mm



STANDARD

• GRIGLIA IN GHISA, SPATOLA RIGATA
PER GRIGLIA A GAS / CAST IRON GRILL,
GROOVED SCRAPER FOR GAS GRILL /
GRILLE EN FONTE, RACLETTE
NERVURÉE POUR GRILLE À GAZ /
GUSSEISEN ROST, GERILLT SPACHTEL
FÜR GAS GRILL

OPTIONAL

• 2 PORTE / 2 DOORS / 2 PORTES / 2 TÜREN

GRIGLIE PIETRALAVICA A GAS • GAS LAVA STONE GRILLS GRILLES DE PIERRE DE LAVE À GAS • GAS LAVASTEIN-GRILLS

SG7PL40B

Cod. 07050100

7
kW

▷ 350 x 500 mm



STANDARD

• GRIGLIA IN GHISA, SPATOLA RIGATA
PER GRIGLIA A GAS / CAST IRON GRILL,
GROOVED SCRAPER FOR GAS GRILL /
GRILLE EN FONTE, RACLETTE
NERVURÉE POUR GRILLE À GAZ /
GUSSEISEN ROST, GERILLT SPACHTEL
FÜR GAS GRILL

SG7PL80B

Cod. 07110100

14
kW

▷ 700 x 500 mm



STANDARD

• GRIGLIA IN GHISA, SPATOLA RIGATA
PER GRIGLIA A GAS / CAST IRON GRILL,
GROOVED SCRAPER FOR GAS GRILL /
GRILLE EN FONTE, RACLETTE
NERVURÉE POUR GRILLE À GAZ /
GUSSEISEN ROST, GERILLT SPACHTEL
FÜR GAS GRILL



FRIGGITRICI A GAS ED ELETTRICHE • GAS AND ELECTRIC FRYERS FRITEUSES À GAZ ET ÉLECTRIQUES • GAS- UND ELEKTRO FRITTEUSEN

SGL18MI

Cod. 07560000

14
kW

▷ L 18

307 x 342 x h 335 mm



Bflex



STANDARD

- ACCENSIONE ELETTRICA / ELECTRIC IGNITION / ALLUMAGE ÉLECTRIQUE / ELEKTROZÜNDUNG
- RISCALDAMENTO INDIRETTO / INDIRECT HEATING / CHAUFFAGE INDIRECT / INDIREKT BEHEIZUNG

OPTIONAL

- B-FLEX/1

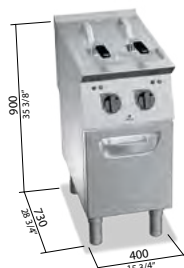
SE7F7+7-4M

Cod. 07520500

16
kW

▷ L 7+7

140 x 342 x h 258 mm



Bflex



OPTIONAL

- B-FLEX/2
- VOLT 220-240 3~

SE7F10-4B

Cod. 07501000

9
kW

▷ L 10

225 x 340 x h 200 mm



OPTIONAL

- VERSIONE CON 2 MEZZI CESTI / MODEL WITH 2 TWIN-BASKETS / MODELE AVEC 2 DEMI-PANIERES / MODELL MIT 2 HALBKÖRBE

SE7F10-4M

Cod. 07501500

9
kW

▷ L 10

225 x 340 x h 200 mm



Bflex



OPTIONAL

- B-FLEX/1
- VOLT 220-240 3~
- VERSIONE CON 2 MEZZI CESTI / MODEL WITH 2 TWIN-BASKETS / MODELE AVEC 2 DEMI-PANIERES / MODELL MIT 2 HALBKÖRBE

SE7F18-4MS

Cod. 07505600

18
kW

▷ L 18

307 x 342 x h 335 mm



Bflex



OPTIONAL

- B-FLEX/1
- VOLT 220-240 3~
- VERSIONE CON 2 MEZZI CESTI / MODEL WITH 2 TWIN-BASKETS / MODELE AVEC 2 DEMI-PANIERES / MODELL MIT 2 HALBKÖRBE

CUOCIPASTA A GAS ED ELETTRICI • GAS AND ELECTRIC PASTA COOKERS CUISEUR À PÂTES À GAZ ET ÉLECTRIQUES • GAS UND ELEKTRO NUDELKOCHER

SG7CP40M

Cod. 07180000

10
kW

▷ L 30

306 x 340 x h 300 mm



STANDARD

- ACCENSIONE ELETTRICA / ELECTRIC IGNITION / ALLUMAGE ÉLECTRIQUE / ELEKTROZÜNDUNG
- CESTI NON IN DOTAZIONE / WITHOUT BASKETS / SANS PANIERS / OHNE KORBE

SE7CP40M

Cod. 07230000

8
kW

▷ L 30

306 x 340 x h 300 mm



B flex



STANDARD

- B-FLEX/1
- ACCENSIONE ELETTRICA / ELECTRIC IGNITION / ALLUMAGE ÉLECTRIQUE / ELEKTROZÜNDUNG
- CESTI NON IN DOTAZIONE / WITHOUT BASKETS / SANS PANIERS / OHNE KORBE



BAGNOMARIA • BAIN-MARIE BAIN-MARIE • WASSERBAD

SE7BM4B

Cod. 07801000

1,2
kW

▷ 306 x 508 x h 170 mm



SE7BM4M

Cod. 07801500

1,2
kW

▷ 306 x 508 x h 170 mm



SCALDAVIVANDE ELETTRICO • ELECTRIC FOOD WARMER RECHAUD ÉLECTRIQUE • ELEKTRO WARMHALTER

SE7SP-4B

Cod. 07803000

1,1
kW

▷ 325 x 530 x h 150 mm



PIANI NEUTRI • NEUTRAL UNITS PLANS NEUTRES • NEUTRAL ARBEITSTISCH

SN7T2B

Cod. 07899000



SN7T2M

Cod. 07899100



SN7T4B

Cod. 07900000



SN7T8B

Cod. 07901100



SN7T8B+S

Cod. 07901000



BASI REFRIGERATE E CONGELATORE • REFRIGERATED AND FREEZER BASES BASES RÉFRIGÉRÉES ET BASES CONGÉLATEUR • GEKÜHLTE UNTERSCHRÄNKE UND UNTERSCHRÄNKE MIT FROST

7SF2P120

Cod. 18385500

L ▷ L 170

- Temperatura di esercizio
-2 °C ÷ +8 °C /
Working temperature range
-2 °C ÷ +8 °C /
Température de fonctionnement
-2 °C ÷ +8 °C /
Betriebstemperatur -2 °C ÷ +8 °C



STANDARD

- 2 PORTE / 2 DOORS / 2 PORTES / 2 TÜREN
- 2 GRIGLE / 2 GRILLS / 2 GRILLES / 2 GRILLS

OPTIONAL

- 2 o 4 CASSETTI / 2 or 4 DRAWERS /
2 ou 4 TIROIRS / 2 oder 4 SCHUBLADEN

7SF3P160

Cod. 18386500

L ▷ L 265

- Temperatura di esercizio
-2 °C ÷ +8 °C /
Working temperature range
-2 °C ÷ +8 °C /
Température de fonctionnement
-2 °C ÷ +8 °C /
Betriebstemperatur -2 °C ÷ +8 °C



STANDARD

- 3 PORTE / 3 DOORS / 3 PORTES / 3 TÜREN
- 3 GRIGLE / 3 GRILLS / 3 GRILLES / 3 GRILLS

OPTIONAL

- 3 o 6 CASSETTI / 3 or 6 DRAWERS /
3 ou 6 TIROIRS / 3 oder 6 SCHUBLADEN

7SC2P120

Cod. 18385700

L ▷ L 170

- Temperatura di esercizio
-15 °C ÷ -18 °C /
Working temperature range
-15 °C ÷ -18 °C /
Température de fonctionnement
-15 °C ÷ -18 °C /
Betriebstemperatur -15 °C ÷ -18 °C



STANDARD

- 2 PORTE / 2 DOORS / 2 PORTES / 2 TÜREN
- 2 GRIGLE / 2 GRILLS / 2 GRILLES / 2 GRILLS

OPTIONAL

- 2 CASSETTI / 2 DRAWERS / 2 TIROIRS /
2 SCHUBLADEN

7SC3P160

Cod. 18386700

L ▷ L 265

- Temperatura di esercizio
-15 °C ÷ -18 °C /
Working temperature range
-15 °C ÷ -18 °C /
Température de fonctionnement
-15 °C ÷ -18 °C /
Betriebstemperatur -15 °C ÷ -18 °C



STANDARD

- 3 PORTE / 3 DOORS / 3 PORTES / 3 TÜREN
- 3 GRIGLE / 3 GRILLS / 3 GRILLES / 3 GRILLS

OPTIONAL

- 3 CASSETTI / 3 DRAWERS / 3 TIROIRS /
3 SCHUBLADEN



LA CASA COSTRUTTRICE NON SI ASSUME RESPONSABILITÀ PER EVENTUALI ERRORI O INESATTEZZE NEL CONTENUTO DI QUESTO CATALOGO E SI RISERVA IL DIRITTO DI APPORTARE AI SUOI PRODOTTI, IN QUALUNQUE MOMENTO E SENZA PREAVVISO, EVENTUALI MODIFICHE RITENUTE OPPORTUNE PER QUALSIASI ESIGENZA DI CARATTERE TECNICO O COMMERCIALE

THE MANUFACTURER CANNOT BE HELD RESPONSIBLE FOR ANY ERRORS OR INACCURACIES IN THIS CATALOGUE. IT RESERVES THE RIGHT TO MAKE ANY TECHNICAL OR COMMERCIAL ALTERATIONS TO ITS PRODUCTS IT MAY DEEM APPROPRIATE AT ANY TIME AND WITHOUT PRIOR NOTICE

LE FABRICANT DÉCLINE TOUTE RESPONSABILITÉ EN CAS D'ERREURS OU D'INEXACTITUDES CONTENUES DANS LE PRÉSENT CATALOGUE ET IL SE RÉSERVE LE DROIT D'APPORTER À SES PRODUITS, À TOUT MOMENT ET SANS AUCUN PRÉAVIS, TOUTES LES MODIFICATIONS QU'IL JUGERA NÉCESSAIRES POUR N'IMPORTE QUELLE EXIGENCE DE CARACTÈRE TECHNIQUE OU COMMERCIAL

DIE HERSTELLERFIRMA ÜBERNIMMT FÜR EVENTUELLE FEHLER ODER UNGENAUIGKEITEN IN DIESEM KATALOG KEINERLEI VERANTWORTUNG UND BEHÄLT SICH DAS RECHT VOR, IHRE ERZEUGNISSE JEDERZEIT UND OHNE VORBESCHIED ZU ÄNDERN, WENN SIE DIES AUS TECHNISCHEN ODER LANDESBEDINGTEN GRÜNDEN FÜR NOTWENDIG HÄLT



BERTO'S[®]
the best catering equipment



BERTO'S[®]
the best catering equipment

Viale Spagna, 12
35020 Tribano (PD) Italy
T +39 049 95 88 700
F +39 049 95 88 799
bertos@bertos.com
www.bertos.com

