

S900

Form and function: harmony comes to life



It | En | Fr | De



BERTO'S[®]
the best catering equipment

S900



BERTO'S[®]
the best catering equipment

**“Form follows function - that has been misunderstood.
Form and function should be one, joined in a spiritual union”.**

(Frank Lloyd Wright)

Berto's company

Una realtà affermata in tutto il mondo.

La passione è la nostra arma vincente.

40 anni di esperienza nel settore della

cottura professionale per la grande

ristorazione collettiva e per locali

di piccole e medie dimensioni.

Offriamo l'eccellenza ai nostri partner.

Il vostro successo è il nostro successo.

An internationally known company. Passion is our secret as well as 40 years of experience in making commercial kitchens for professional use both for large catering and local small and medium businesses. We supply our partners with excellent products because your success is our success.

Une société qui s'est imposée dans le monde entier. La passion est notre atout. 40 ans d'expérience dans le secteur de la cuisson professionnelle pour la grande restauration collective et pour les établissements de petites et moyennes dimensions. Nous offrons l'excellence à nos partenaires. Votre succès est aussi le nôtre.

Ein weltweit konsolidiertes Unternehmen. Unser Geheimrezept ist unsere Leidenschaft. 40 Jahre an Erfahrung im Bereich der professionellen Küche, sowohl für Groß- und Gemeinschaftsküchen als auch für kleine und mittlere Lokale. Wir bieten unseren Partnern Vortrefflichkeit. Ihr Erfolg ist auch unser Erfolg.





Berto's Lab

Un nuovo laboratorio di ricerca e sviluppo all'avanguardia • A new forefront research and development laboratory •
Un nouveau laboratoire de recherche et développement à l'avant-garde • Ein neues, hochmodernes Forschungs- und Entwicklungslabor



Production

120 dipendenti, 18 linee semiautomatiche, 100 unità al giorno, 30.000 pezzi all'anno • 120 employees, 18 semi-automatic lines, 100 units per day, 30,000 pieces per year • 120 employés, 18 lignes semi-automatiques, 100 unités par jour, 30 000 pièces par an • 120 Mitarbeiter, 18 halbautomatische Linien, 100 Einheiten pro Tag, 30.000 Erzeugnisse pro Jahr



Exhibition

Esponiamo alle più importanti manifestazioni internazionali • We take part in the most important international exhibitions • Nous sommes présents aux principales manifestations internationales
Wir sind als Aussteller auf den wichtigsten internationalen Veranstaltungen präsent

Certifications

L'efficienza dei nostri processi produttivi è riconosciuta nelle certificazioni • The efficiency of our production processes is proven by our certifications • L'efficacité de nos processus de production est reconnue par les certifications • Die Effizienz unserer Fertigungsprozesse kommt in folgenden Zertifizierungen zum Ausdruck



functionality

In ogni prodotto Berto's la funzione incontra la forma sotto il segno della tecnologia più innovativa.

Each product by Berto's combines beauty with the most innovative technology.

Dans tous les produits Berto's, la fonction rencontre la forme sous le signe de la technologie la plus innovante.

Die Funktion und die Form begegnen sich bei jedem Produkt von Berto's im Zeichen der innovativsten Technologien.



control

beauty
and **power**
combined



High precision laser finishing – First quality stainless steel – Painstaking details – high power efficiency

Ogni S900 è configurabile
per adattarsi
a qualsiasi ambiente di lavoro.
Duo – GN
to fit any
working area
Each S900 can be configured



BERTO'S[®]
the best catering equipment

Minimal forms maximum comfort

Forme pulite, studiate per offrire massimo comfort all'operatore. Linee eleganti e arrotondate che caratterizzano tutta la gamma S900. I piani di lavoro, le vasche, le griglie, i pannelli frontali e laterali sono realizzati in acciaio inox AISI 304, le resistenze sono in acciaio inox incoloy, i piani hanno spessore 20/10 e i bruciatori, a singola e doppia corona, garantiscono massima potenza. Le cucine a induzione, inoltre, sono a bassissimo irraggiamento grazie alle zone di cottura ad area quadrata: ciò consente di erogare il calore direttamente sul fondo delle pentole senza che questo si disperda.

Minimal forms designed to offer the maximum comfort for the operator. Elegant and rounded lines characterize the whole S900 range. The working tops, the tanks, the grids, the front and side panels are all made of AISI 304 stainless steel, the resistances are made of Incoloy stainless steel, the tops are 20/10 thick and the single and double ring burners guarantee the highest power. Moreover, the induction stoves have a very low irradiation thanks to the square cooking zones, which irradiate the heat directly on the bottom of the pans without losing heat.



20/10
AISI 304



BE
the best



Des formes épurées, conçues pour offrir le confort maximal à l'opérateur. Des lignes élégantes et arrondies qui caractérisent toute la gamme S900 Les plans de travail, les cuves, les grilles, les panneaux frontaux et latéraux sont réalisés en acier inoxydable AISI 304, 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. Les cuisinières à induction sont à rayonnement très bas grâce aux zones de cuisson de forme carrée, qui permettent de distribuer la chaleur directement sur le fond des casseroles sans aucune dispersion.

Reine Formen, die zur Gewährleistung des höchstmöglichen Benutzerkomforts entwickelt wurden. Die eleganten, abgerundeten Linien charakterisieren die gesamte Modellserie S900. Die Arbeitsflächen, Wannen, Grillroste, Vorder- und Seitenwände sind aus rostfreiem Stahl AISI 304 gefertigt, die Heizwiderstände aus rostfreiem Incoloy-Stahl, die Platten besitzen eine Stärke von 20/10 und die Brenner mit Einzel- oder Doppelring garantieren maximale Leistung. Die Induktionsherde zeichnen sich darüber hinaus dank der quadratischen Kochzonen, die eine direkte, verlustfreie Abgabe der Wärme an den Topfboden ermöglichen, durch eine besonders niedrige Wärmeabstrahlung aus.



Design your own **solution**

Nos professionnels de la conception sont à votre disposition. L'innovante technologie de fabrication répond à toutes les exigences et permet de créer une cuisine sur mesure, TA CUISINE. Une synthèse de créativité et d'unicité pour résister au temps et aux utilisations les plus intenses.

Unsere Planungsfachleute stehen Ihnen gern zur Seite. Die innovative Konstruktionstechnologie wird allen Anforderungen gerecht und ermöglicht die Gestaltung einer einzigartigen, maßgefertigten Küche, IHRER Küche. Eine Synthese aus Kreativität und Einzigartigkeit für eine lange Lebensdauer und besonders intensive Beanspruchung.

Low consumption



Reduced environmental impact

Le certificazioni IMQ e IMQ-GS, inoltre, attestano che le attrezzature Berto's rispondono alle direttive europee in materia di qualità e sicurezza.

Moreover, IMQ and IMQ-GS certifications prove that the equipment by Berto's meets the European directive relevant to quality and safety.

Les certifications IMQ et IMQ-GS attestent également que les équipements Berto's sont conformes aux directives européennes en matière de qualité et de sécurité .

Darüber hinaus bescheinigen die IMQ- und IMQ-GS-Zertifizierung, dass die Geräte von Berto's den europäischen Qualitäts- und Sicherheitsrichtlinien entsprechen.



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. 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.

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. 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.

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. 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.

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 mindesten 30 % jährlich. 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.



Berto's
advantages



107 modelli: cucine a gas, elettriche, ad induzione e infrarosso con controllo elettronico della temperatura

--

Concezione modulare per creare impianti a isola o singoli, posizionabili in centro stanza o a muro

--

Materiali di prima qualità: acciaio inox AISI 304, piani con spessore 20/10, finiture Scotch Brite

--

Basso impatto ambientale: consumi ridotti e alta efficienza

--

Massima durata con garanzia di 5 anni

--

Estrema cura di ogni dettaglio attestata dal logo Berto's serigrafato nei vari elementi

--

Qualità e sicurezza garantite: certificazioni IMQ e IMQ-GS

107 models: gas stoves, electric stoves, infrared and induction cookers with electronic control of the temperature

--

Modular conception to create an island or single installations that can be positioned in the middle of the room or against the wall

--

First quality materials: AISI 304 stainless, 20/10 thick tops, Scotch Brite finishing

--

Low environmental impact: reduced consumption and high efficiency.

--

Maximum duration with 5 year guarantee

--

Extreme care of each detail proven by the serigraph logo Berto's attached to the various components

--

Guaranteed quality and safety: IMQ and IMQ-GS certifications

107 modèles: cuisinières à gaz, électriques, à induction et infrarouge avec contrôle électronique de la température

--

Conception modulaire pour créer des installations à île ou individuelles, pouvant être positionnées au milieu de la pièce ou au mur

--

Matériaux de première qualité: acier inoxydable AISI 304, plans avec une épaisseur de 20/10, finitions Scotch Brite

--

Impact environnemental réduit: consommations réduites et haute efficacité.

--

Durée maximale avec une garantie de 5 ans

--

Attention extrême à tous les détails garantie par le logo Berto's imprimé en sérigraphie sur les différents éléments

--

Qualité et sécurité garanties: certifications IMQ et IMQ-GS

107 Modelle: Gas-, Elektro-, Induktions- und Infrarotherde mit elektronischer Temperaturregelung

--

Modulares Konzept für die Gestaltung von Insel- oder Einzelanlagen, die in der Raummitte oder an der Wand aufgestellt werden können

--

Hochqualitative Materialien: rostfreier Stahl AISI 304, Platten mit Stärke 20/10, Ausführung Scotch Brite Ausführung

--

Geringe Umweltbelastung: reduzierter Verbrauch und hohe Effizienz

--

Maximale Garantiedauer 5 Jahre

--

Besondere Aufmerksamkeit auf Details, für auch in dem auf allen Elementen aufgedruckten Berto's Logo zum Ausdruck kommt

--

Garantierte Qualität und Sicherheit: IMQ- und IMQ-GS-Zertifizierung



Cucine a gas
Gas stoves

pg. 16

Tuttapiastra a
gas ed elettrico
Gas and electric
solid tops

pg. 20

Fry top
Griddles

pg. 36

Cucine elettriche
ad infrarosso
ed induzione

Electric induction
and infrared
cookers

pg. 24

Pentole
Boiling pans

pg. 28

Brasiere
Tilting pans

pg. 32

Cuocipasta
Pasta cookers

pg. 40

Friggitrici
Fryers

pg. 44

Piani neutri
Neutral units

pg. 46

Accessori
Accessories

pg. 48



gioie per il palato

joy for the palate



Cucinare direttamente sulla fiamma, per spadellare o saltare, rimane per tutti i cuochi un punto fermo della tradizione culinaria. Grazie al loro disegno pieno ed arrotondato, le griglie disponibili 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. I bruciatori interamente in ghisa ad alto spessore e ad elevata potenza, da 3,5 kW, 7 kW e 12 kW, sono garantiti a vita. L'alta efficienza energetica permette un risparmio di gas di almeno il 30% all'anno rispetto ai bruciatori tradizionali. La completa asportabilità del piano di cottura, dai bordi completamente arrotondati, garantisce la massima igiene e pulizia e soprattutto una facile manutenzione.

Cooking directly on the flame or sautéing food is an essential need for all chefs in preparing traditional dishes. Thanks to their full and rounded design, the cast iron or stainless steel pan supports create a unique worktop where it is possible to move pans easily. The high thickness guarantees a long duration and resistance while also making cleaning easy. The 3.5 kW, 7 kW and 12 kW cast iron burners are guaranteed for life. The high energy efficiency allows a gas savings of at least 30% per year compared to traditional burners. The burner drip trays with rounded edges are completely removable so that maintenance and cleaning can be carried out easily and efficiently.

S900

Cucine a gas · Gas stoves



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 ou en 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. Les brûleurs entièrement en fonte ayant une haute épaisseur et une haute puissance, de 3,5 kW, 7 kW et 12 kW, sont garantis à vie. La haute efficacité énergétique permet d'économiser au moins 30% de gaz par an par rapport aux brûleurs traditionnels. La complète amovibilité des cuves, aux bords complètement arrondis, garantit une hygiène et un nettoyage maximum et surtout un entretien facile.

Speisen auf offener Flamme zuzubereiten ist für jeden Koch ein Highlight kulinarischer Tradition. Durch ihr volles und abgerundetes Design bilden die aus Gusseisen oder rostfreiem Stahl erhältlichen Roste ein einheitliches Arbeitsfeld, auf dem die Töpfe leicht verschoben werden können. Dank ihrer Stärke sind sie sehr langlebig, robust und problemlos zu reinigen. Die komplett aus Gusseisen gefertigten Brenner in den Ausführungen 3,5 kW, 7 kW und 12 kW zeichnen sich durch ihre hohe Materialstärke und Leistung aus, und verfügen über eine unbegrenzte Garantie. Dank der hohen Energieeffizienz erlauben sie eine Gaseinsparung von mindestens 30 % jährlich im Vergleich zu herkömmlichen Brennern. Das vollständig abnehmbare Kochfeld mit seinen komplett abgerundeten Kanten ermöglicht optimale Hygiene und Reinigung, vor allem aber eine problemlose Wartung.





Consumption **reduced** by 30%



Il forno a gas, con bruciatore a fiamma autostabilizzata, è dotato di termostato regolabile da 160° a 280 °C. La camera è realizzata in AISI 430, con supporti a 4 livelli e la controporta stampata e nervata in acciaio inox. Il camino interno è in acciaio inox AISI 304.

The gas oven with self-stabilized flame burner is equipped with a thermostat that can be adjusted from 160° to 280° C. The chamber is made of AISI 430, with 4-level supports and pressed and ribbed inner door made of stainless steel. The internal stack made of AISI 304 stainless steel.

Le four à gaz, avec un brûleur à flamme autostabilisée, est doté d'un thermostat réglable de 160° à 280 °C. La chambre est réalisée en AISI 430, avec des supports à 4 niveaux et la contre-porte imprimée et nervurée en acier inox.

La cheminée interne est en acier AISI 304.

Der Gasbackofen verfügt über einen Brenner mit automatisch stabilisierter Flamme und ein von 160 °C bis 280 °C einstellbares Thermostat. Backraum aus AISI 430, mit Halterungen auf 4 Ebenen und gestanzter und gerippter Innentür aus rostfreiem Stahl. Interner Kamin aus rostfreiem Stahl AISI 304.





12 kW



BERTO'S[®]
the best catering equipment

a blaze of flavor

un tripudio di sapori



Video is available on www.bertos.com

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 del tuttapietra a gas è costituito da materiale refrattario ad alto isolamento, permette la concentrazione massima del calore nella parte centrale della piastra e garantisce grande comfort allo Chef. Il tuttapietra 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.

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 makes 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 lining of the gas solid top is made from a high insulating refractory material that concentrates heat in the plate's central area and is greatly comfortable and safe for the Chef. 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.

S900

Tuttapiastra a gas ed elettrico Gas and electric solid tops



Idéale pour recréer les saveurs et les systèmes de cuisson traditionnels. La distribution homogène 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 assure une grande liberté d'utilisation avec des casseroles aux formes non conventionnelles, même très grandes, et comme plan de maintien de la température près des feux. Le revêtement interne de la plaque à gaz est en matériau réfractaire à haute isolation qui permet la concentration maximum de la chaleur dans la partie centrale de la plaque et garantit un grand confort et la sécurité au Chef. 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.

Ideal für traditionelle Speisen und Zubereitungsmethoden geeignet. Die gleichmäßige Wärmeverteilung ist besonders für die Zubereitung von Soßen und Gerichten geeignet, die ein langsames Garen bei konstanter Temperatur erfordern. Die große, absolut glatte Oberfläche bietet vielfältige Einsatzmöglichkeiten, sowohl für Töpfe mit ungewöhnlichen Formen oder großem Fassungsvermögen, als auch als Wärmeplatte neben der Kochstelle. Bei den Gas-Glühplattenherden ermöglicht die hitzebeständige Innenauskleidung mit hoher Isolierung eine maximale Konzentration der Hitze im mittleren Teil der Platte, und ist für den Küchenchef eine Garantie für besonderen Komfort. Die Elektro-Glühplattenherde sind mit 4 unabhängigen Bereichen ausgestattet, deren Temperatur jeweils beliebig eingestellt werden kann. Die Heizstrahlung gewährleistet ein rascheres 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.





Wide and smooth top to allow **maximum freedom**

La funzionalità si ritrova in ogni dettaglio: la comoda mensola consente di estendere il piano di lavoro; il foro di scolo permette l'evacuazione dei liquidi.

Practicability in every detail: a comfortable shelf expands the working top and the hole allows liquid to flow out.

La fonctionnalité se retrouve dans tous les détails: la tablette pratique permet de rallonger le plan de travail, le trou d'évacuation permet l'écoulement des liquides.

Die Funktionalität steckt in allen Details: die praktische Konsole ermöglicht eine Vergrößerung der Arbeitsfläche, die Ablauföffnung erleichtert das Entfernen der Flüssigkeiten.





BERTO'S[®]
the best catering equipment

Creativity in the kitchen
creatività in cucina



Nelle cucine elettriche le piastre quadre in ghisa da 4 kW ciascuna raggiungono i 400° C e sono facilmente regolabili grazie al selettore che attiva 6 diverse zone concentriche di potenza. Questo sistema di controllo diretto della temperatura garantisce un notevole risparmio energetico e rende queste cucine ideali per cotture di mantenimento e per l'ebollizione di grandi quantità d'acqua. Le cucine a infrarosso e induzione hanno una superficie perfettamente liscia, garantiscono una pulizia veloce senza l'utilizzo di detersivi 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.

In the electric stoves, each 4 kW cast iron square plate reaches 400° C and is easily adjustable thanks to the selector that activates 6 different concentric areas of power. This direct temperature control system ensures high energy savings and makes these stovetops perfect for keeping food warm and boiling large amounts of water. Thanks to their completely smooth surface, cleaning is fast and efficient with no need for aggressive cleansers. The infrared stovetops reach 500° C in a few seconds and are equipped with a pilot light on the top that signals the presence of residual heat up to 60° C. In the induction stovetops, energy savings is ensured by the immediate reaching of maximum temperatures in the cooking containers, even if the top is completely cold. The high energy efficiency is given with the lack of thermal loss.

S900

Cucine elettriche ad infrarosso ed induzione Electric induction and infrared cookers



Les plaques carrées en fonte de 4 kW chacune atteignent 400° C et elles sont facilement réglables grâce au sélecteur qui active 6 différentes zones concentriques de puissance. Ce système de contrôle direct de la température garantit une économie énergétique considérable et rend ces plaques électriques idéales pour les cuissons de maintien au chaud ainsi que pour l'ébullition de grandes quantités d'eau. Les plaques infrarouge et à induction ont une surface parfaitement lisse, elles garantissent un nettoyage rapide, sans produits nettoyants agressifs. Les plaques à 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.

Die quadratischen 4 kW-Gusseisenplatten der Elektroherde erreichen 400° C und können dank des Wählschalters für 6 verschiedene konzentrische Leistungsfelder problemlos eingestellt werden. Die direkte Temperaturkontrolle gewährleistet eine beachtliche Energieeinsparung und macht diese Herde ideal für das Garen mit konstanter Temperatur und das Erhitzen großer Wassermengen geeignet. Sie zeichnen sich durch eine absolut glatte Oberfläche aus, und können daher ohne Einsatz aggressiver Reinigungsmittel besonders rasch gereinigt werden. Die Infrarotherde (cucine a infrarossi) erreichen in wenigen Sekunden eine Temperatur von 500° C. Das Kochfeld ist mit einer Kontrollleuchte 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 erreicht, dass kein Wärmeverlust entsteht.



Perfect control for optimal performance

Nelle cucine a induzione il riscaldamento della zona di cottura si autoregola in base al diametro della pentola e viene attivato grazie ad un campo magnetico solo quando questa è a contatto con la superficie. Potenza fino a 7 kW per zona. Nuovo e moderno design ad area quadrata.

--

In the induction cookers, cooking zone heat is self-regulated according to the diameter of the pan and is activated, thanks to a magnetic field only when the zone is in contact with the pan. Power up to 7 kW per zone. New and modern design of the square zone.

--

Dans les plaques à induction, le chauffage de la zone de cuisson est à réglage automatique en fonction du diamètre de la casserole et il n'est activé au moyen d'un champ magnétique que lorsque la casserole est en contact avec la surface. Puissance jusqu'à 7 kW par zone. Nouveau design moderne de forme carrée.

--

Bei den Induktionsherden wird der zu erhitzende Bereich automatisch in Abhängigkeit vom Topfdurchmesser eingestellt. Dank eines Magnetfeldes wird er nur dann aktiviert, wenn die Oberfläche mit dem Topf in Kontakt kommt. Leistung bis 7 kW pro Bereich. Neues und modernes, quadratisches Design.



INDUCTION



prelibatezze

calde
warm delicacies



Disponibili in versione a gas o elettrica, a riscaldamento indiretto indicato per le pietanze dense, come creme e sughi.

La vasca (capacità da 100 a 150 litri) in acciaio AISI 316, altamente resistente alla corrosione di sale e salse, può essere utilizzata anche attraverso l'inserimento di cesti che permettono la cottura di grandi quantità di verdure.

Le operazioni di pulizia e manutenzione sono agevolate dai bordi arrotondati e dal rubinetto di scarico facilmente smontabile.

Available in the gas or electric versions with indirect heating for cooking thicker foods, such as creams and sauces.

The AISI 316 steel tank (from 100 up to 150 liters of capacity) is highly resistant to salt and sauce corrosion and can be even used by inserting baskets for cooking large amounts of vegetables.

Cleaning and maintenance are easy, thanks to the rounded edges and the draining tap that can be removed easily.

S900

Pentole · Boiling pans



Disponibles en version à gaz ou électrique, à chauffage indirect pour la préparation de plats plus denses, tels que les crèmes et les sauces.

La cuve (capacité de 100 à 150 litres) en acier AISI 316, hautement résistante à la corrosion du sel et des sauces, peut également être utilisée pour insérer des paniers permettant la cuisson de grandes quantités de légumes.

Les opérations de nettoyage et d'entretien sont favorisées par les bords arrondis et par le robinet d'évacuation facilement démontable.

Als Gas- und Elektromodell erhältlich, mit indirekter Beheizung, speziell für die Zubereitung von Speisen mit einer eher dickflüssigen Konsistenz, wie Cremes oder Soßen geeignet.

Der Kessel (Fassungsvermögen von 100 bis 150 Liter) aus Stahl AISI 316 ist besonders korrosionsbeständig gegenüber der Einwirkung von Salz oder Soßen, und ermöglicht den Einsatz von Körben, in denen große Mengen Gemüse gegart werden können.

Die Reinigungs- und Wartungsarbeiten werden durch die abgerundeten Kanten und die leicht abnehmbare Ablaufvorrichtung erleichtert.





Sturdiness and functionality
in every detail



Eventuali piccole fuoriuscite defluiscono nel foro presente nel piano.

Il nuovo coperchio a doppia parete ha uno spessore che garantisce una minore dispersione termica del calore.

--

Any small residuals flow through the hole on the top.

The new double-wall lid has a thickness that ensures less heat loss.

--

Les éventuelles petites fuites s'écoulent dans le trou situé sur le plan.

L'épaisseur du nouveau couvercle à double paroi garantit une dispersion thermique réduite de la chaleur.

--

Eventuell austretende Flüssigkeiten fließen über einen Ablauf auf der Arbeitsfläche ab. Die Stärke des neuen, doppelwandigen Deckels garantiert eine Reduzierung der Wärmeverluste.



emotions for **taste buds**
emozioni per le **papille**



Video is available on www.bertos.com

Caratterizzate da una vasca completamente in acciaio inox AISI 304 spessore 20/10 con capacità da 80 o 120 Litri, le brasiere permettono diversi tipi di cotture: si può brasare, soffriggere, grigliare e cuocere direttamente sul fondo della vasca.

Grazie all'elevato spessore di quest'ultimo, la temperatura viene diffusa in modo uniforme su tutta la superficie, garantendo cotture omogenee e risparmio energetico. Il carico acqua posto nella parte posteriore del piano e la conformazione arrotondata della vasca assicurano facilità di pulizia.

Made completely of an AISI 304 steel tank, thickness 20/10, with an 80 or 120 L capacity, the tilting pans allow different types of cooking: it is possible to braise, brown, grill and cook directly on the bottom of the tank. Its high thickness distributes heat evenly over the entire surface to guarantee uniform cooking and energy savings.

The water load tap on the back side of the top and the rounded shape of the tank make it easy to be cleaned.

S900

Brasiere · Tilting bratt pans



Caractérisées par une cuve entièrement en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 20/10 ayant une capacité de 80 ou 120 l, les sauteuses permettent différents types de cuisson: on peut braiser, rissoler, griller et cuire directement sur le fond de la cuve. Grâce à l'épaisseur élevée de la cuve, la température est diffusée de façon homogène sur toute la surface, garantissant des cuissons uniformes et une économie énergétique.

Le robinet de remplissage de l'eau positionné sur la partie arrière du plan et la conformation arrondie de la cuve assurent un nettoyage facile.

Die Bräter sind mit einem komplett aus rostfreiem Stahl AISI 304 gefertigten Tiegel ausgestattet, Stärke 20/10, Fassungsvermögen 80 oder 120 Liter, und können für die unterschiedlichsten Garvorgänge eingesetzt werden: mit ihnen kann man direkt auf dem Tiegelboden schmoren, anbraten, rösten und kochen.

Dank der hohen Materialstärke des Tiegelbodens wird die Temperatur gleichmäßig auf die gesamte Oberfläche verteilt, und garantiert auf diese Weise ein homogenes Garen bei gleichzeitig reduziertem Energieverbrauch. Der Wasserzulauf an der hinteren Blende und die abgerundete Form des Tiegels gewährleisten eine problemlose Reinigung.





Easy operations
with the **motorized**
tilting mechanism





Vasca in acciaio inox AISI 304 a ribaltamento motorizzato, coperchio a doppia parete su cerniera auto-bilanciata e funzioni di comando della temperatura semplici ed intuitive.

--

AISI 304 stainless steel tank with motorized tilting, double-wall lid with self-balanced hinge; easy and intuitive temperature controls.

--

Cuve en acier inoxydable AISI 304 à renversement motorisé, couvercle à double paroi sur charnière auto-balançée et fonctions de commande de la température simples et immédiates.

--

Tiegel aus rostfreiem Stahl AISI 304 mit motorbetriebener Kippvorrichtung, doppelwandigem Deckel mit selbstausgleichendem Scharnier und benutzerfreundlicher, intuitiver Temperaturregelung.



BERTO'S[®]
the best catering equipment

the triumph of taste

il trionfo del **gusto**



Video is available on www.bertos.com

Una gamma completa di fry top a gas ed elettrici con piastra liscia, rigata, 2/3 liscia e 1/3 rigata. 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.

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.

A complete range of gas and electric griddles with fully smooth, fully grooved, 2/3 smooth and 1/3 grooved plate. The uniform cooking of food is guaranteed by the Compound steel top: the upper side made of AISI 316 stainless steel is both resistant and hygienic; the lower side of steel guarantees the perfect diffusion of heat to save energy.

The cooking residual oil flows naturally to the front duct and, through a large sized draining hole, is collected in a large drawer. The Teflon plug, resistant to high temperatures, is optional.

S900

Fry top · Griddles



Une gamme complète de grillades à gaz et électriques avec plaque lisse, nervurée, 2/3 lisse et 1/3 nervurée. La cuisson uniforme est garantie par le plan en acier Compound: la partie supérieure en acier inoxydable AISI 316 offre résistance et hygiène parfaite; la partie inférieure en acier assure la diffusion maximale de la chaleur en optimisant l'économie d'énergie. Les résidus de cuisson s'écoulent dans la goulotte spécifique et sont récoltés dans un large tiroir à travers le trou d'évacuation de grande dimension. Le bouchon en téflon résistant aux hautes températures est optionnel.

Eine große Auswahl an Gas- und Elektro-Bratplatten mit glatter, gerillter, 2/3 glatter und 1/3 gerillter Platte. Das gleichmäßige Garen aller Arten von Speisen wird durch die Compoundstahl-Platte garantiert: der obere Teil aus rostfreiem Stahl AISI 316 ist besonders widerstandsfähig und bietet hervorragende Hygienemerkmale; der untere Teil aus Stahl stellt eine bestmögliche Wärmeverteilung sicher und optimiert die Energieeinsparung.

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.





Details designed to make the difference

I frytop sono dotati di paraspruzzi e spatola 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 are equipped with backsplashes and spatula to facilitate the coking operations. In line with the unit design, the top, the drawer and the hole have rounded edges.

--

Les grillades sont dotées d'un écran anti-éclaboussures et d'une spatule 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 Spachtel ausgestattet, die eine besonders praktische Handhabung garantieren. Im Einklang mit dem für diese Serie charakteristischen Design besitzen Arbeitsfläche, Schublade und Ablauföffnung abgerundete Kanten.





Bertolotti
BERTOLOTTI



the best mediterranean cuisine

la migliore cucina mediterranea

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 posteriore 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 40 Lt, 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.

It's the ideal equipment for cooking pasta, rice, vegetables and eggs thanks to the quick water boil, available in gas and electric versions. The water load tap on the back side of the top makes the water flow regulation easier as well as easy for tank cleaning by favoring the elimination of starch deposits left by pasta. The pressed 40 L tank in AISI 316 stainless steel has large rounded edges and is equipped with a drilled board to rest large baskets. The draining board ensures a large and comfortable board to rest things.

S900

Cuocipasta · Pasta cookers



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 40 l, caractérisée par de larges bords arrondis, dispose d'un faux fond pour appuyer 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 Wasser in kürzester Zeit zum Kochen und ist daher ideal für die Zubereitung von Nudeln, Reis, Gemüse und Eiern geeignet. Der im hinteren 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 Wanne aus Stahl AISI 316 mit einem Fassungsvermögen von 40 Litern zeichnet sich durch ihre abgerundeten Kanten aus, und ist mit einem Doppelboden zum Abstellen der großen Körbe ausgestattet. Große, praktische Ablage mit Abtropffunktion.





Different combinations are available

8 differenti combinazioni di cesti per ogni evenienza.

Cesti interi	mm 490 x 290 x 200 h
Cesti 1/2	mm 240 x 290 x 200 h
Cesti 1/3	mm 160 x 290 x 200 h
Cesti 1/6	mm 145 x 145 x 200 h
Cesti 2/3	mm 290 x 290 x 200 h

8 different combinations of baskets for any needs.

One basket	mm 490 x 290 x 200 h
1/2 basket	mm 240 x 290 x 200 h
1/3 basket	mm 160 x 290 x 200 h
1/6 basket	mm 145 x 145 x 200 h
2/3 basket	mm 290 x 290 x 200 h

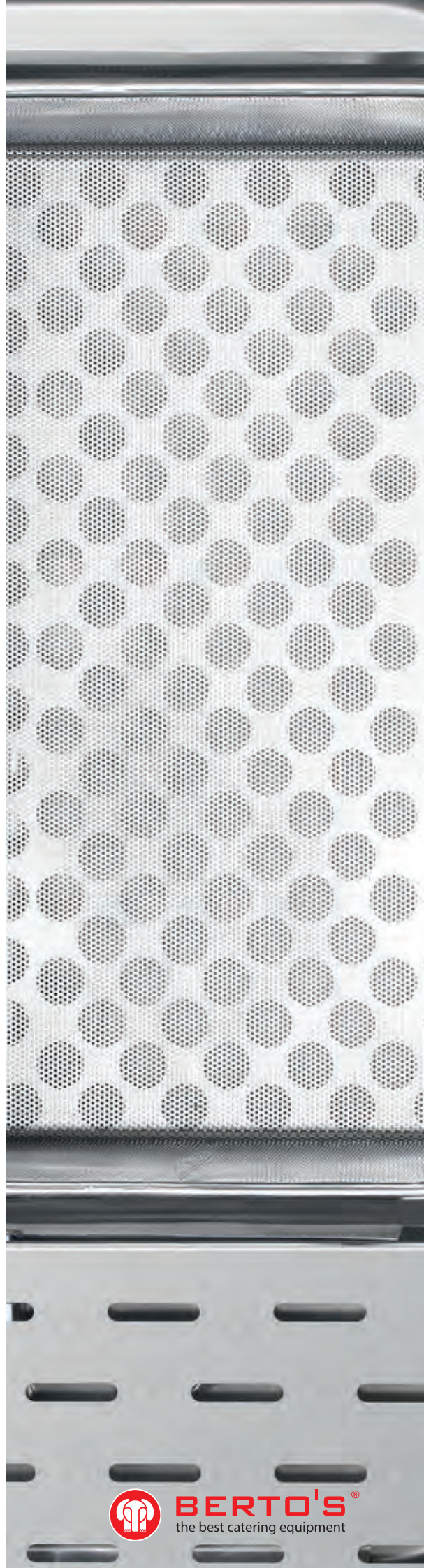
8 différentes combinaisons de paniers pour toutes les nécessités.

Paniers entiers	mm 490 x 290 x 200 h
Paniers 1/2	mm 240 x 290 x 200 h
Paniers 1/3	mm 160 x 290 x 200 h
Paniers 1/6	mm 145 x 145 x 200 h
Paniers 2/3	mm 290 x 290 x 200 h

8 verschiedene Korbkombinationen für alle Gelegenheiten.

Ganze Körbe	mm 490 x 290 x 200 h
1/2-Körbe	mm 240 x 290 x 200 h
1/3-Körbe	mm 160 x 290 x 200 h
1/6-Körbe	mm 145 x 145 x 200 h
2/3-Körbe	mm 290 x 290 x 200 h





Crispy delights
delizie croccanti



Tutte le versioni, sia quella elettrica sia quella a gas, sono dotate di comandi 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 18 o 22 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 versions, both electric and gas, are equipped with electronic controls so that the temperature can be precisely adjusted (up to 190 °C). The direct heat technology with high efficiency burners guarantees a very quick recovery time and the heat distribution over a large surface prevents oil from being damaged by excessive temperatures. The pressed tank's well-rounded edges (18 or 22 L capacity) and the large inclined surface allow the operator to maintain the maximum hygiene and be safe and comfortable while working. The stainless steel Incoloy resistances positioned in the tank can be tilted to make cleaning easier.

S900

Friggitrici • Fryers



Toutes les versions, électrique et gaz, sont disponibles avec des commandes 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 18 ou 22 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 Elektro- und Gasmodelle sind mit elektronischen Bedienelementen ausgestattet, für eine besonders präzise Temperaturregelung (bis 190 °C). 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 18 oder 22 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.



dolcezze in tavola
Sweetness at the table



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, il cassetto estraibile con maniglia e tagliere 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 proposes a wide range of accessories coming in a single or double version, which can be coordinated and integrated to the commercial kitchen to make it suitable for any space and chef. The working tops can be equipped with a water column, an extractable drawer with a handle and a cutting board or a salamander support, comfortable and linear to complete any composition. The rounded edges make cleaning faster. Maximum hygiene is guaranteed. AISI 304 stainless steel top of 20/10 thickness, front and side panels of AISI 304 stainless steel with Scotch Brite finishing.

S900

Piani neutri · Neutral units



Berto's propose une large 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 la colonne d'eau, le tiroir extractible avec poignée et planche à hacher 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, die die Gestaltung einer professionellen Küche ermöglichen, die sich perfekt an alle räumlichen Gegebenheiten und an jeden Küchenchef anpasst. Die Neutralelemente, die mit einer Wassersäule, einer ausziehbaren Schublade mit Griff und Schneidebrett 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.



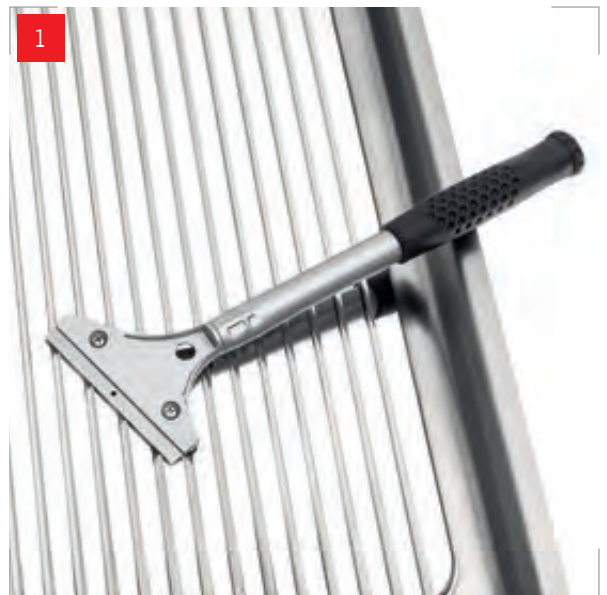
Top quality accessories for better results

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 ensure a professional performance even with the smallest details, Berto's proposes a wide range of accessories, supplied as an optional which can complete the various units.

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 erhältlich sind und die verschiedenen Geräte ergänzen.



1. FRY TOP
spatola • scaper • raclette • spachtel



3. NEUTRAL UNIT
supporto per salamandra • support for salamander
support pour salamandre • salamander-traeger



4. 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



2

2. FRY TOP
 paraspruzzi • splashguard
 écran anti-eclaboussures • spritzschutz



5

5. Maniglione corrimano distanziatore
 Handrail shackle spacer
 Poignée main courante entretoise
 Handlauf griffe abstandsstück



20/10
 AISI 304



BERTO'S[®]
 the best catering equipment

S900



BERTO'S[®]
the best catering equipment



Cucine a gas
Gas stoves
Fourneau à gaz
Gasherde

Form and function: harmony comes to life

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



25 modelli

2, 4 o 6 fuochi
bruciatori da 3,5 a 12 kW
moduli da 400, 800, 1200 mm di larghezza
forno a gas da 7,8 kW
tuttoforno a gas 1200 mm di larghezza da 12 kW
forno elettrico da 4,5 a 7,5 kW

25 models

2, 4 or 6 burners
burners from 3.5 kW up to 12 kW
modules of 400, 800, 1200 mm width
7,8 kW gas oven
12 kW gas oven, 1200 mm width
electric oven from 4,5 up to 7,5 kW

25 modèles

2, 4 ou 6 brûleurs
brûleurs de 3,5 à 12 kW
modules de 400, 800, 1200 mm de largeur
four à gaz de 7,8 kW
four à gaz de 1200 mm de largeur de 12 kW
four électrique de 4,5 à 7,5 kW

25 Modelle

2, 4 oder 6 Brenner
3,5 kW bis 12 kW-Brenner
Module mit 400, 800, 1200 mm Breite
Gasbackofen 7,8 kW
Gasbackofen 1200 mm Breite, 12 kW
Elektrobackofen von 4,5 bis 7,5 kW



Tuttapiastra
Solid top
Plaques de mijotage
Glühplattenherde

7 modelli

versioni a gas o elettrici
 tuttapiastra a gas con bruciatori da 7 a 13 kW
 tuttapiastra elettrici con 4 zone di cottura da 3,5 kW ciascuna
 moduli da 800 a 1200 mm di larghezza
 forno a gas da 7,8 kW
 forno elettrico da 4,5 a 7,5 kW

7 models

gas or electric versions
 gas solid top with burners from 7 kW up to 13 kW
 electric solid top with 4 cooking zones of 3,5 kW
 modules from 800 to 1200 mm width
 7,8 kW gas oven
 electric oven from 4,5 up to 7,5 kW

7 modèles

versions à gaz ou électriques
 plaques de mijotage à gaz avec brûleurs de 7 à 13 kW
 plaques de mijotage électriques avec 4 zones de cuisson
 de 3,5 kW chacune
 modules de 800 à 1200 mm de largeur
 four à gaz de 7,8 kW
 four électrique de 4,5 à 7,5 kW

7 Modelle

Gas- oder Elektromodelle
 Gas-Glühplattenherd mit 7 kW bis 13 kW-Brennern
 Elektro-Glühplattenherd mit 4 Kochbereichen mit je 3,5 kW
 Module mit 800 bis 1200 mm Breite
 Gasbackofen 7,8 kW
 Elektrobackofen von 4,5 bis 7,5 kW



**Cucine elettriche, a infrarosso
 e induzione**
**Electric, Induction and Infrared
 stoves**
**Fourneaux électriques, infrarouge
 et à induction**
**Elektro-, Infrarot- und
 Induktionsherde**

16 modelli

2, 4 o 6 piastre in ghisa (cucine elettriche)
 2 o 4 zone cottura (cucine a infrarosso e induzione)
 moduli da 400, 800 mm di larghezza (cucine elettriche anche
 da 1200 mm)
 4 kW per ogni zona (cucine a infrarosso ed elettriche); 5kW per
 le cucine a induzione (fino a 7 kW per zona nella versione All
 Surface)
 forno elettrico da 4,5 a 7,5 kW (cucine elettriche e a infrarosso)

16 models

2, 4 or 6 cast iron plate (electric stoves)
 2 or 4 cooking zones (induction and infrared stoves)
 modules of 400, 800 mm width (for electric stoves also
 1200 mm)
 4 kW for each zone (electric and infrared stoves); 5 kW for
 induction stoves (All Surface version up to 7 kW for each zone)
 electric oven from 4,5 up to 7,5 kW (electric and infrared stoves)

16 modèles

2, 4 ou 6 plaques en fonte (cuisinières électriques)
 2 ou 4 zones de cuisson (cuisinières infrarouge et induction)
 modules de 400, 800 mm de largeur (cuisinières électriques de
 1200 mm)
 4 kW pour chaque zone (cuisinières infrarouge et électriques);
 5 kW pour les cuisinières à induction (jusqu'à 7 kW par zone
 dans la version All Surface)
 four électrique de 4,5 à 7,5 kW (cuisinières électriques et
 infrarouge)

16 Modelle

2, 4 oder 6 Gusseisenplatten (Elektroherde)
 2 oder 4 Kochbereiche (Infrarot- oder Induktionsherde)
 Module mit 400 oder 800 mm Breite (Elektroherde auch 1200 mm)
 4 kW pro Bereich (Infrarot- und Elektroherde), 5 kW für
 Induktionsherde (bis 7 kW pro Bereich in der Ausführung All
 Surface)
 Elektrobackofen von 4,5 bis 7,5 kW (Elektro- und Infrarotherde)



Pentole
Boiling pans
Marmites
Kochkessel

8 modelli

versioni a gas o elettriche
riscaldamento indiretto
capacità da 100 a 150 litri
carico automatico intercapedine
coperchio doppia parete
800 mm di larghezza

8 models

gas or electric versions
indirect type heating
capacity from 100 up to 150 liters
automatic water jacket charge
double-walled lid
800 mm width

8 modèles

versions à gaz ou électriques
chauffage indirect
capacité de 100 à 150 litres
chargement automatique de la rainure d'eau
couvercle double paroi
800 mm de largeur

8 Modelle

Gas- oder Elektromodelle
indirekte Beheizung
Fassungsvermögen von 100 bis 150 Liter
automatisches Befüllen des Zwischenmantels
doppelwandiger Deckel
800 mm Breite



Brasiere
Tilting Bratt pans
Sauteuses
Brätpfannen

8 modelli

versioni a gas o elettriche
capacità da 11,5 a 24 litri per le brasiere elettriche
multifunzione
capacità di 80 litri, 800 mm di larghezza
capacità di 120 litri, 1200 mm di larghezza
ribaltamento motorizzato
coperchio doppia parete
vasca e fondo in acciaio inox AISI 304

8 models

gas or electric versions
capacity from 11,5 up to 24 liters for the multifunction
electric tilting bratt pans
capacity of 80 liters, 800 mm width
capacity of 120 liters, 1200 mm width
motorized tilting
double-walled lid
AISI 304 stainless steel tank and bottom

8 modèles

versions à gaz ou électriques
capacité de 11,5 à 24 litres pour les sauteuses électriques
multifonction
capacité de 80 litres, 800 mm de largeur
capacité de 120 litres, 1200 mm de largeur
renversement motorisé
couvercle double paroi
cuve et fond en acier inoxydable AISI 304

8 Modelle

Gas- oder Elektromodelle
Fassungsvermögen von 11,5 bis 24 Liter für Die
Elektro-multifunktionsbräter
Fassungsvermögen 80 Liter, 800 mm Breite
Fassungsvermögen 120 Liter, 1200 mm Breite
motorbetriebene Kippvorrichtung
doppelwandiger Deckel
Tiegel und Boden aus rostfreiem Stahl AISI 304



Fry top
Griddles
Grillades
Bratplatten

10 modelli

versioni a gas o elettrici
moduli da 400, 800 mm di larghezza
superficie in compound acciaio inox AISI 316
(liscia, rigata, 2/3 liscia e 1/3 rigata)

10 models

gas or electric versions
modules of 400, 800 mm width
AISI 316 stainless steel compound surface
(fully smooth, fully grooved, 2/3 smooth and 1/3 grooved)

10 modèles

versions à gaz ou électriques
modules de 400, 800 mm de largeur
surface en acier inoxydable AISI 316 compound
(lisse, nervurée, 2/3 lisse et 1/3 nervurée)

10 Modelle

Gas- oder Elektromodelle
Module mit 400 oder 800 mm Breite
Oberfläche aus rostfreiem Compoundstahl AISI 316
(glatt, gerillt, 2/3 glatt und 1/3 gerillt)



Griglia Pietralavica e griglia con acqua
Lava chargrill and water grill
Grille à pierre de lave et grille à eau
Lavastein-Grill und Wassergrill

6 modelli

versioni a gas o elettriche
moduli da 400, 800 mm di larghezza
griglia inox profilo a "S" o griglia in ghisa
Ampio cassetto estraibile in acciaio inox per la raccolta dei
grassi di cottura e per il contenimento dell'acqua (Water grill)

6 models

gas or electric versions
modules of 400, 800 mm width
"S" profile stainless steel grill or cast iron grill
Large removable stainless steel tray for collecting cooking fat
and keeping water (Water grill)

6 modèles

versions à gaz ou électriques
modules de 400, 800 mm de largeur
grille en acier inoxydable à "S" or grille en fonte
Grand tiroir extractible en acier inoxydable pour la récolte des
résidus de cuisson et pour contenir l'eau (Grille à eau)

6 Modelle

Gas- oder Elektromodelle
Module mit 400 und 800 mm Breite
Grillrost aus rostfreiem Stahl mit S-Profil oder Gusseisen Rost
Große ausziehbare Wasserund Fettauffangwanne aus
rostfreiem Stahl (Wassergrill)



Cuocipasta
Pasta cooker
Cuiseur à pâtes
Nudelkocher

3 modelli

versioni a gas o elettriche
moduli da 400, 800 mm di larghezza
vasca in acciaio inox AISI 316, da 40 litri, 1 o 2 vasche
piano di appoggio con funzione sgocciolatoio

3 models

gas or electric versions
modules of 400, 800 mm width
AISI 316 stainless steel tank, capacity 40 liters, 1 or 2 tanks
draining board

3 modèles

versions à gaz ou électriques
modules de 400, 800 mm de largeur
cuve en acier inoxydable AISI 316 de 40 litres, 1 ou 2 cuves
plan d'appui fonctionnant comme égouttoir

3 Modelle

Gas- oder Elektromodelle
Module mit 400 oder 800 mm Breite
Wanne aus rostfreiem Stahl AISI 316, 40 Liter, 1 oder 2 Wannen
Ablage mit Abtropffunktion



Friggitrici
Fryers
Friteuses
Fritteusen

18 modelli

versioni a gas o elettriche
moduli da 400, 800 mm di larghezza
vasca da 18 o 22 litri, 1 o 2 vasche
comandi elettronici o meccanici

18 models

gas or electric versions
modules of 400, 800 mm width
tank of 18 or 22 liters, 1 or 2 tanks
electronic or mechanical controls

18 modèles

versions à gaz ou électriques
modules de 400, 800 mm de largeur
cuve de 18 ou 22 litres, 1 ou 2 cuves
commandes électroniques ou mécaniques

18 Modelle

Gas- oder Elektromodelle
Module mit 400 oder 800 mm Breite
Wanne, 18 oder 22 Liter, 1 oder 2 Wannen
elektronische oder mechanische Bedienelemente



Bagnomaria
Bain-marie
Bain-marie
Bain-Maries

1 modello

versione elettrica
modulo da 400 mm di larghezza

1 model

electric version
module of 400 mm width

1 modèle

version électrique
module de 400 mm de largeur

1 Modell

Elektromodell
Modul mit 400 mm Breite



Piani neutri
Neutral units
Plans neutres
Neutralelemente

5 modelli

moduli da 200, 400 o 800 mm di larghezza
piano neutro da 400 mm con cassetto estraibile
piano neutro da 800 mm con supporto per salamandra
Piano di lavoro e pannelli frontali e laterali in acciaio inox
AISI 304

5 models

modules of 200, 400 or 800 mm width
neutral unit of 400 mm with drawer
neutral unit of 800 mm with support for salamander
Worktop, front and side panels made of AISI 304 stainless steel

5 modèles

modules de 200, 400, 800 mm de largeur
plan neutre de 400 mm avec tiroir extractible
plan neutre de 800 mm avec support pour salamandre
Plan de travail et panneaux frontaux et latéraux en acier
inoxydable AISI 304

5 Modelle

Module in 200, 400 und 800 mm Breite
Neutralelement, 400 mm, mit ausziehbarer Schublade
Neutralelement, 800 mm, mit Halterung für Salamandergrill
Arbeitsfläche, Vorder- und Seitenwände aus rostfreiem Stahl
AISI 304



BERTO'S[®]
the best catering equipment