

M a d e i n I t a l y

Cooking for the next generation

FRYERS

salamanders

CONTACT GRILLS



2 years
guarantee



BERTO'S[®]
the best catering equipment

"MINI" È LA LINEA DI COTTURA PRATICA E VELOCE

Ideale per gli utilizzatori che ricercano piccole ma efficaci attrezzature da bar.

Questi prodotti offrono notevoli vantaggi pratici, economici e di durata.

La tecnologia e la valenza delle friggitrici, salamandre e piastre Berto's sono oggi riconosciute e apprezzate in tutto il mondo, per un prodotto interamente concepito e realizzato in Italia.



frYers

salamanders

CONTACT grills

"MINI" IS THE PRACTICAL AND FAST COOKING LINE

Ideal for users needing small but efficient snack bar equipment.

These products offer considerable practical, economic and endurance advantages.

The technology and worth of Berto's fryers, salamanders and contact grills are known and appreciated all over the world, products that are completely designed and made in Italy.

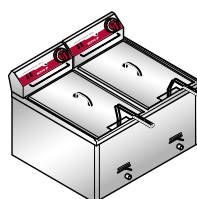


BERTO'S[®]
the best catering equipment

Mod. ELT 12B-E	Cod. 19150000
Mod. ELT 12+12B-E	Cod. 19180000



fryers



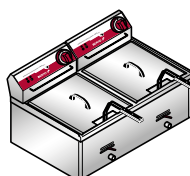
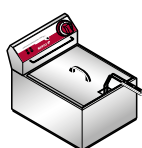
	ELT 12B-E	ELT 12+12B-E
	mm 310 x 530 x 310 h	mm 615 x 530 x 310 h
	mm 210 x 275 x 110 h	mm 210 x 275 x 110 h
	Lt 9	Lt 9 + 9
	kW 6	kW 6 x2
	380-415 V3~	380-415 V3~
20÷190°C	5 min	min 5
PROD.	5 min	min 5
	kg 16	kg 26
	m³ 0,13	m³ 0,25



Mod. ELT 18B-E	Cod. 19340000
Mod. ELT 18+18B-E	Cod. 19360000



FRYERS



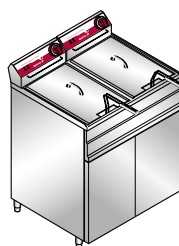
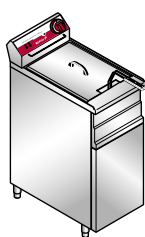
	ELT 18B-E	ELT 18+18B-E
	mm 365 x 530 x 310 h	mm 750 x 530 x 310 h
	mm 245 x 300 x 115 h	mm 245 x 300 x 115 h
	Lt 13	Lt 13 + 13
	kW 9	kW 9 x2
	380-415 V3~	380-415 V3~
20÷190°C	5 min	5 min
PROD.	4 min	4 min
	kg 18	kg 30
	m³ 0,15	m³ 0,28



Mod. ELT 12M-E	Cod. 19210000
Mod. ELT 12+12M-E	Cod. 19240000



fryers



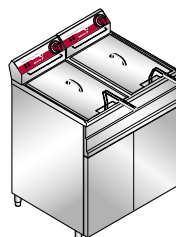
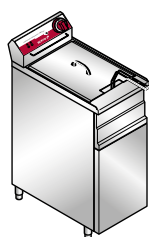
	ELT 12M-E	ELT 12+12M-E
	mm 310 x 530 x 850 h	mm 615 x 530 x 850 h
	mm 210 x 275 x 110 h	mm 210 x 275 x 110 h
	Lt 9	Lt 9 + 9
	kW 6	kW 6 x2
	380-415 V3~	380-415 V3~
20÷190°C	5 min	5 min
PROD.	5 min	5 min
	kg 31	kg 52
	m³ 0,34	m³ 0,62

Mod. ELT 18M-E

Cod. 19380000

Mod. ELT 18+18M-E

Cod. 19400000

**FRYERS****ELT 18M-E****ELT 18+18M-E**

	mm 365 x 530 x 850 h	mm 750 x 530 x 850 h
	mm 245 x 300 x 115 h	mm 245 x 300 x 115 h
	Lt 13	Lt 13 + 13
	kW 9	kW 9 x2
	380-415 V3~	380-415 V3~
	5 min	5 min
	4 min	4 min
	kg 34	kg 58
	m³ 0,34	m³ 0,62



Mod. ELT 30B

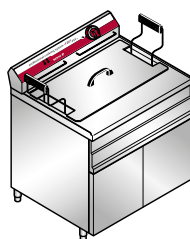
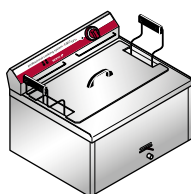
Cod. 19440000

Mod. ELT 30M

Cod. 19460000



FRYERS

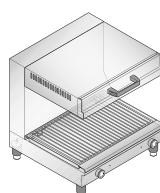
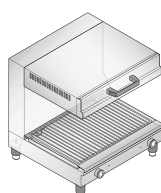


	ELT 30B	ELT 30M
	mm 615 x 530 x 310 h	mm 615 x 530 x 850 h
	mm 505 x 305 x 110 h	mm 505 x 305 x 110 h
	Lt 22	Lt 22
	kW 9,6	kW 9,6
	380-415 V3~	380-415 V3~
20÷190°C	8 min	min 8
PROD.	5 min	min 5
	kg 25	kg 50
	m³ 0,25	m³ 0,62

Mod. SA/E 60	Cod. 05140000
Mod. SA/E 60-E	Cod. 05142000



salamanders



	SA/E 60	SA/E 60-E
	mm 600 x 580 x 585 h	mm 600 x 580 x 585 h
	mm 595 x 425 x 275 h 23 1/2" x 16 3/4" x 10 7/8" h	mm 595 x 425 x 275 h 23 1/2" x 16 3/4" x 10 7/8" h
	kW 3,3	kW 4,7
	230-240 V~ 230-240 V3~ 380-415 V3N~	230-240 V~ 230-240 V3~ 380-415 V3N~
	kg 56	kg 56
	m³ 0,34	m³ 0,34

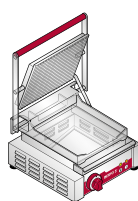
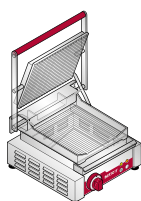
Mod. PSR/LD

Cod. 16030000

Mod. PSL/LD

Cod. 16050000

CONTACT GRILLS



	PSR/LD	PSL/LD
	mm 340 x 350 x 200 h	mm 340 x 350 x 200 h
	cm² 624 (mm 260x240)	cm² 624 (mm 260x240)
	kW 1,7	kW 1,7
	220-240 V~	220-240 V~
	9 min	9 min
	16 min	16 min
	kg 18	kg 17
	m³ 0,077	m³ 0,077

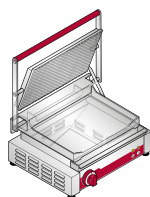
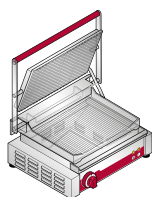
Mod. PMR/LD

Cod. 16130000

Mod. PML/LD

Cod. 16110000

CONTACT GRILLS



PMR/LD

PML/LD

	mm 446 x 350 x 200 h	mm 446 x 350 x 200 h
	cm² 876 (mm 365x240)	cm² 876 (mm 365x240)
	kW 2,5	kW 2,5
	220-240 V~	220-240 V~
	9 min	9 min
	16 min	16 min
	kg 25	kg 23
	m³ 0,077	m³ 0,077

Mod. PDR/LD

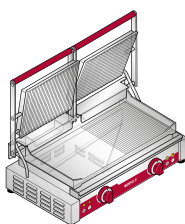
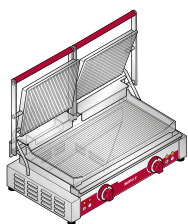
Cod. 16190000

Mod. PDM/LD

Cod. 16210000

Mod. PDL/LD

Cod. 16230000

CONTACT GRILLS**PDR/LD****PDM/LD****PDL/LD**

	mm 620 x 350 x 200 h	mm 620 x 350 x 200 h	mm 620 x 350 x 200 h
	cm² 1.272 (mm 530x240)	cm² 1.272 (mm 530x240)	cm² 1.272 (mm 530x240)
	kW 3,4	kW 3,4	kW 3,4
	230-240 V~ 230-240 V3~ 380-415 V3N~	230-240 V~ 230-240 V3~ 380-415 V3N~	230-240 V~ 230-240 V3~ 380-415 V3N~
20÷200°C	9 min	9 min	9 min
20÷300°C	16 min	16 min	16 min
	kg 33	kg 33	kg 33
	m³ 0,082	m³ 0,082	m³ 0,082



BERTO'S[®]
the best catering equipment

IT Da più di quarant'anni operiamo nel settore delle attrezzature per la ristorazione professionale. Il Commendatore Giorgio Berto, mio padre, fondò questa società con la missione di produrre attrezzature semplici, innovative, sicure, durature ed economiche nella loro gestione perché i nostri prodotti sono uno strumento di lavoro per chi opera in cucina ed un investimento per chi li acquista. Da sempre operiamo nel mercato internazionale e oggi i nostri prodotti sono utilizzati ed apprezzati in tutto il mondo ovunque si faccia della ristorazione l'arte della preparazione, della presentazione e della degustazione conviviale.

FR Depuis plus de quarante ans, nous travaillons dans le secteur des équipements pour la restauration professionnelle. Le Commendatore Giorgio Berto, mon père, a fondé cette société dont la mission est de produire des équipements à la fois simples, innovants, sûrs, durables et économiques, parce que nos produits sont un outil de travail pour toutes celles et ceux qui cuisinent chaque jour et un investissement pour les établissements qui en font l'achat. Nous exportons depuis toujours notre production et notre gamme d'équipements est aujourd'hui utilisée et appréciée aux quatre coins du monde, partout où la restauration est synonyme d'art de la préparation, de la présentation et de la dégustation conviviale.

EN We have been working in the field of professional catering equipment for more than forty years. The Commendatore Giorgio Berto, my father, founded this company with the mission of manufacturing equipment that's simple, innovative, safe, durable, and economical to manage because our products are a working tool for those who work in the kitchen and an investment for those who purchase them. We have always operated in the international market and today our products are used and appreciated worldwide, wherever catering is together with the art of preparation, presentation and dining.

DE Wir arbeiten nunmehr seit über vierzig Jahren in der Branche der professionellen Küchenausstattung. Commendatore Giorgio Berto, mein Vater, dieses Gesellschaft mit der Zielsetzung gegründet, einfache, innovative, sichere, langlebige und im Betrieb wirtschaftliche Geräte herzustellen. Für den Koch sind diese ein Mittel zum Zweck, für den Käufer eine Investition. Unser Unternehmen behauptet sich seit jeher am internationalen Markt, und heute werden unsere Geräte auf der ganzen Welt eingesetzt. Sie genießen überall dort, wo man Gastronomie als Kunst der Zubereitung, der Präsentation und der geselligen Verkostung betrachtet, höchste Anerkennung.

ES Desde hace más de cuarenta años trabajamos en el sector de los equipos para la restauración profesional. El Comendador Giorgio Berto, mi padre, fundó esta sociedad con el objetivo de producir equipos sencillos, innovadores, seguros, duraderos y económicos de administrar porque nuestros productos son una herramienta de trabajo para quien trabaja en la cocina y una inversión para quien los compra. Desde siempre trabajamos en el mercado internacional y hoy en día nuestros productos se usan y aprecian en todo el mundo, en cualquier lugar en el que la restauración se considere el arte de la preparación, de la presentación y de la degustación en buena compañía.

PT Há mais de quarenta anos operamos no setor de equipamentos profissionais para restaurantes. O Comendador Giorgio Berto, meu pai, fundou esta empresa com a missão de produzir equipamentos simples, inovadores, seguros, duradouros e que sejam económicos de utilizar, pois os nossos produtos representam um instrumento de trabalho para quem opera com cozinha e um investimento para quem os adquire. Desde sempre trabalhamos no mercado internacional e hoje os nossos produtos são utilizados e estimados em todo o mundo, onde quer que a restauração seja a arte de preparar, apresentar e degustar com prazer.

PL Od ponad czterdziestu działamy w sektorze oprzyrządowania dla profesjonalnych restauracji. Komendator Giorgio Berto, mój ojciec, założył tę spółkę w celu produkowania urządzeń prostych, innowacyjnych, pewnych, trwałych oraz ekonomicznych podczas ich użytkowania, ponieważ nasze produkty stanowią instrumenty dla tych, którzy je używają w kuchni, oraz doskonałą inwestycję dla tych którzy je zakupują. Od zawsze działamy na rynku międzynarodowym i w dniu dzisiejszym nasze produkty są używane i doceniane na całym świecie, wszędzie, gdzie gastronomia traktowana jako sztuka przygotowania potraw, ich prezentacji oraz wspólnej degustacji.

RU Более сорока лет мы работаем в отрасли оборудования для предприятий общественного питания. Почтеннейший Джорджо Берто, мой отец, основал эту компанию с целью производить простое, инновационное, надёжное, долговечное и экономичное в эксплуатации оборудование, так как наша продукция является рабочим инструментом для тех, кто работает на кухне, и инвестицией для тех, кто её покупает. Работая постоянно на международном рынке, мы пришли к тому, что сегодня наша продукция используется и ценится во всём мире, где общественное питание является искусством приготовления, презентации и праздничной дегустации.

Dott. Enrico Berto

Presidente - President - Président - Präsident

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 Vorbescheid zu ändern, wenn sie dies aus technischen oder landesbedingten Gründen für notwendig hält.

La casa fabricante declina toda responsabilidad por posibles errores o imprecisiones en el contenido de este catálogo y se reserva el derecho de aportar a sus productos, en cualquier momento o sin previo aviso, posibles modificaciones que se consideran oportunas por cualquier exigencia de carácter técnico o comercial.

O fabricante exime-se de qualquer responsabilidade em caso de erros ou informações inexatas no conteúdo deste catálogo e reserva-se o direito de modificar os seus produtos, a qualquer momento e sem aviso prévio, se considerar oportuno por qualquer motivo, de carácter técnico ou comercial.

Producent nie bierze na siebie żadnej odpowiedzialności za ewentualne błędy lub niedokładności zawarte w niniejszym katalogu i rezerwuje sobie prawo do wprowadzenia dla swoich produktów, w jakimkolwiek momencie i bez uprzedzenia, ewentualnych zmian, które uzna za stosowne z jakichkolwiek powodów technicznych lub handlowych.

Фирма-изготовитель не несет ответственности за возможные ошибки или неточности в содержании этого каталога и оставляет за собой право вносить в свою продукцию в любой момент и без предварительного уведомления изменения, которые сочтет целесообразными для любых потребностей технического или коммерческого характера.



BERTO'S®
the best catering equipment

Viale Spagna, 12
35020 Tribano (Padova) Italy
Tel. +39 049 9588700
Fax +39 049 9588799
www.bertos.com
bertos@bertos.com

