

M a d e i n I t a l y

Cooking for the next generation

Macros 700

It En Fr De



3 YEAR
GUARANTEE



BERTO'S[®]
the best catering equipment



Macros 700



BERTO'S[®]
the best catering equipment

Macros 700

gas

Best quality, perfect shape



BERTO'S[®]
the best catering equipment

Sistema modulare composto da 86 modelli a gas con moduli da 40, 80, 120 cm per realizzare piani completi con tutte le funzioni di cottura.

Modular system made up of 86 gas models with 40, 80, 120 cm modules to create complete worktops with all the cooking functions.

Système modulaire composé de 86 modèles à gaz avec modules de 40, 80, 120 cm pour réaliser des plans complets avec toutes les fonctions de cuisson.

Modulares System, bestehend aus 86 Gasmodellen mit 40, 80, 120 cm Modulen zur usammenstellung von kompletten Arbeitsflächen mit allen ubereitungs-funktionen.



Wide offer for a good choice



Gamma composta da 78 modelli con diverse caratteristiche di capacità produttiva e dimensione per realizzare una cucina versatile e personalizzata, con profondità 70 cm.

A range made up of 78 products with different output characteristics and sizes to create a flexible and tailor-made kitchen. Cabinet depth 70 cm.

Gamme composée de 78 produits avec différentes caractéristiques de capacité de production et de dimension pour réaliser une cuisine versatile et personnalisée, sur une profondeur de 70 cm.

um Angebot gehen über 78 Produkte mit unterschiedlichen Merkmalen in Bezug auf Produktionskapazitäten und Abmessungen, mit denen eine vielseitige, individuell gestaltete Küche mit einer Tiefe von 70 cm zusammengestellt werden kann.



Macros 700

Design your own solution

sala cucine
mq. 58,57

Quadro elettrico



I professionisti della progettazione sono a tua disposizione per rispondere alle tue esigenze.

Professional Kitchen Designers are available to meet all your needs.

Les professionnels de la conception sont à votre disposition pour répondre à vos exigences.

Unsere Fachleute stehen Ihnen bei der Ausarbeitung Ihrer Wünsche gern zur Seite.



BERTO'S
the best catering equipment



Save money, protect the environment

Il logo Berto's ECO-FRIENDLY è sinonimo di basso impatto ambientale. Garantisce che i prodotti così marchiati presentano una riciclabilità superiore al 90%, bassi consumi a fronte di un'alta efficienza energetica e la piena conformità alle specifiche Rohs che escludono l'utilizzo di sostanze nocive per l'ambiente e la persona.

I marchi di prodotto IMQ e IMQ-GS attestano la conformità delle attrezzature Berto's alle direttive europee sulla qualità e sicurezza.



Berto's ECO-FRIENDLY logo is synonymous with low environmental impact. It guarantees that the products bearing this mark can be recycled by more than 90%, have a low consumption, thanks to a high energetic efficiency, and comply completely with the RoHS specifications that prohibit the use of harmful substances for the environment and people.

The IMQ and IMQ-GS product brands certify that Berto's equipment comply with European quality and safety directives.

Le logo Berto's ECO-FRIENDLY est synonyme de faible impact sur l'environnement. Il garantit que les produits contenant cette marque sont recyclables à plus de 90%, de faibles consommations face à une haute efficacité énergétique et l'entière conformité aux spécifications Rohs qui excluent l'utilisation de substances nuisibles pour l'environnement et les personnes.

Les marques de produit IMQ et IMQ-GS attestent la conformité des équipements Berto's aux directives européennes en matière de qualité et sécurité.

Das Berto's Logo ECO-FRIENDLY ist Synonym für eine stark reduzierte Umweltbelastung. Es ist eine Garantie für die Recyclingfähigkeit der mit ihm gekennzeichneten Erzeugnisse von über 90%, für einen niedrigen Verbrauch bei gleichzeitiger hoher Energieeffizienz und eine hundertprozentige Übereinstimmung mit der RoHS-Richtlinie, die den Einsatz von umwelt- und gesundheitsschädigenden Substanzen ausschließt.

Die Produktkennzeichnungen IMQ und IMQ-GS bescheinigen die Konformität der Berto's-Geräte mit den europäischen Qualitäts- und Sicherheitsrichtlinien.



Great sturdiness, elegant shape

Ogni particolare è stato progettato dai nostri designers per avere la massima rapidità nell'esecuzione dei comandi ed un'estrema chiarezza delle impostazioni, privilegiando l'aspetto estetico.

Each detail has been made by our designers to offer the fastest controls with the simplest settings, giving special attention to appearance.

Chaque détail a été conçu par nos designers pour garantir la rapidité maximale d'exécution des commandes et la facilité des réglages avec particulière attention à l'esthétique du produit.

Alle Details wurden von unseren Designern so entworfen, dass sie maximale Schnelligkeit bei der Bedienung und besonders klare Einstellungen gewährleisten, unter gleichzeitiger Berücksichtigung der Ästhetik.



A new opening to the future

In ogni particolare, qualità e funzionalità assicurano un rendimento ottimale ed inalterato nel tempo.

In every detail, quality and functionality guarantee a perfect and unchangeable performance every time.

Dans chaque détail, la qualité et la fonctionnalité assurent une performance excellente et inaltérée dans le temps.

Qualität und Funktionalität in allen Details gewährleisten auch auf lange Zeit ein optimales Ergebnis.





 **FG**
kW7.8
2/1 GN
mm 530x650



 **FE**
kW7.5
2/1 GN
mm 530x650

 **FG1**
kW4
1/1 GN
mm 530x325

 **FE1**
kW3 connection
1/1 GN
 mm 530x325



 **T**
kW12
mm 1051x530



Power control a perfect combination

Bruciatori stagni ad alta potenza, costruiti interamente in ghisa con finitura esterna nichelata, garantiti a vita e fissati ermeticamente su piano di lavoro stampato in acciaio inox AISI 304.

High power watertight burners, completely made in cast-iron with a nickel-plated external finishing, guaranteed for life and sealed on a pressed cooking top made in AISI 304 stainless steel.

Br leurs étanches à haute puissance, entièrement construits en fonte avec finition externe nickelée, garantis à vie et fixés hermétiquement sur le plan de travail moulé en acier inoxydable AISI 304.

Dichte Hochleistungsbrenner, komplett aus Gusseisen, externe Ausführung vernickelt, mit unbegrenzter Garantie, hermetisch auf dem formgestanzten Kochfeld aus rostfreiem Edelstahl AISI 304 befestigt.



3,5 kW



6 kW



BERTO'S
the best catering equipment



Bruciatori in ghisa, singola e doppia corona, progettati da Berto's per il controllo ottimale della potenza.

Cast iron burners with single and double crown, designed by Berto's for an optimal control of power.

Br leurs en fonte, couronne simple et double, con us par Berto's pour le contr le optimal de la puissance.

Brenner aus Gusseisen mit Einzel- oder Doppelkrone, ein Entwurf der Berto's für eine optimale Regulierung der Brennleistung.



Top Flame Technology



3,5 kW



7 kW

Macros 700

electric



BERTO'S[®]
the best catering equipment

gas

Macros 700



- Cucine a gas - Gas stoves
- Tuttapietra a gas - Gas solid top
- Cucine elettriche - Electric stoves
- Cucine ad infrarosso e induzione - Infrared and induction stoves
- Tuttapietra elettrico - Electric radiant hotplate
- Pentole - Boiling pans
- Brasiere - Tilting bratt pans
- Fry top - Griddles
- Griglie - Grills
- Griglia pietralavica - Lava Stone Chargrill
- Cuocipasta - Pasta cookers
- Friggitrici - Fryers
- Scaldavivande - Food warmer
- Bagnomaria - Bain marie
- Piani neutri - Neutral units
- Basi refrigerate e basi congelatore
Refrigerated and freezer bases



CUCINE ECO POWER

ECO POWER STOVES

gas

15
models



G7F2BPW



G7F4BPW



G7F6BPW



G7F2MPW



G7F4MPW



G7F6MPW



G7F4PW+FG1



G7F4PW+FG



G7F4PW+FE1

Macros 700 SERIE POWER, caratterizzata da tutti i bruciatori con diametro 120 mm e potenza 6 kW e da un solo bruciatore con potenza 3,5 kW e diametro ridotto, garantisce la massima versatilità d'uso. Griglie singole e indipendenti per una migliore manovrabilità e per una maggiore facilità di pulizia.

Bruciatori stagni ad alta potenza, costruiti interamente in ghisa con finitura esterna nichelata, garantiti a vita e fissati ermeticamente su piano di lavoro stampato in acciaio inox AISI 304.

Griglie supporto pentole in ghisa smaltata resistenti a sollecitazioni termiche e meccaniche.

I forni sono costruiti interamente in acciaio inox e sono disponibili sia con alimentazione a gas che elettrica, statici e a convezione.

Le giunzioni tra apparecchiature sono studiate per essere precise e facili da pulire. Optional accensione elettrica fuochi, sportelli per vano a giorno.



eco power

inox AISI 304

3 YEAR
GUARANTEE

The MACROS 700 POWER SERIES is characterized by all the burners having a diameter of 120 mm, 6 kW and another single 3.5 kW burner with reduced diameter making it very flexible to use. Single, independent grates for easier handling and cleaning.

High power watertight burners, completely made in cast-iron with a nickel-plated external finishing, guaranteed for life and sealed on a pressed cooking top made in AISI 304 stainless steel.

Grates made of enameled cast iron able to withstand thermal and mechanical stresses.

The ovens are completely made in stainless steel and are available in gas or electric, both static or with convection. The joints between units are designed to be precise and easy-to-clean.

Optional electrical ignition burners, doors for open compartment.

MA IMA 700 S RIE POWER caractérisée par des br leurs ayant un diamètre de 120 mm et une puissance de 6 kW et par un seul br leur ayant une puissance de 3,5 kW et un diamètre réduit, garantit une utilisation extr mement polyvalente.

Grilles individuelles et indépendantes pour une meilleure man uvrabilité et un nettoyage facile. Br leurs étanches à haute puissance, entièrement construits en fonte avec finition externe nickelée, garantis à vie et fixés hermétiquement sur le plan de travail moulé en acier inoxydable AISI 304. Grilles de support des casseroles en fonte émaillée résistantes aux contraintes thermiques et mécaniques.

Les fours sont entièrement construits en acier inoxydable et ils sont disponibles avec alimentation à gaz et électrique, statiques et à convection.

Les onctions entre les appareils sont étudiées pour tre précises et faciles à nettoyer. Option allumage électrique des feux, portes pour compartiment de rangement.

MACROS 700 SERIE POWER zeichnet sich durch ihre Brenner mit 120 mm Durchmesser und 6 kW Leistung aus, und verfügt über nur einen Brenner mit 3,5 kW Leistung und reduziertem Durchmesser, für maximale Anwendungsvielfalt.

Separate Einzeltopfräger gewährleisten eine bessere Handlichkeit und leichtere Reinigung.

Dichte Hochleistungsbrenner, komplett aus Gusseisen, externe Ausführung vernickelt, mit unbegrenzter Garantie, hermetisch auf dem formgestanzten Kochfeld aus rostfreiem Edelstahl AISI 304 befestigt. Topfräger aus emailiertem Gusseisen, mit einer ausgezeichneten Beständigkeit gegenüber mechanischen und Wärmebelastungen.

Die fen sind komplett aus rostfreiem Edelstahl gefertigt, in der Gas- oder Elektroausführung und als statische oder Konvektionsback fen erhältlich.

Die Verbindungen zwischen den Geräten sind präzise ausgeführt und problemlos zu reinigen. Optionals Elektrozündung für Feuerstellen, Türen für offenen Unterbau



G7F4PW+FE



G7F6PW+FG1



G7F6PW+FG



G7F6PW+T



G7F6PW+FE1



G7F6PW+FE

CUCINE HIGH POWER MA POWER

HIGH POWER MA POWER STOVES

gas



26
models



G7F2B
G7F2BP



G7F4B
G7F4BP



G7F6B
G7F6BP



G7F2M
G7F2MP



G7F4M
G7F4MP



G7F6M
G7F6MP



G7F4+FG1
G7F4P+FG1



G7F4-FG
G7F4P+FG



G7F4+FE1

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 in ghisa 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 e da 7 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.



high power

inox AISI 304

3 YEAR
GUARANTEE

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 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 and 7 kW burners made of cast iron with high thickness are guaranteed for life. The high energy efficiency allows a gas savings of at least 30% per year as regards traditional burners.

The cooking top with rounded edges is completely removable so that maintenance and cleaning can be carried out easily and efficiently.

Cuisiner directement sur la flamme pour poiler 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 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 épaisseur et une puissance élevée de 3,5 Kw et 7 kW, sont garantis à vie. La haute efficacité énergétique permet d'économiser au moins 30% de gaz l'an par rapport aux brûleurs traditionnels. La complète amovibilité des cuves, aux bords complètement arrondis, garantit une hygiène optimale et un nettoyage rapide et surtout une maintenance facile.

Speisen auf offener Flamme zuzubereiten ist für jeden Koch ein Highlight kulinarischer Tradition. Durch ihr volles und abgerundetes Design bilden die Gusseisenroste 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 und 7 kW zeichnen sich durch ihre hohe Materialstärke und Leistungsmerkmale 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.



G7F4+FE



G7F6+FG1
G7F6P-FG1



G7F6+FG
G7F6P+FG



G7F6+T
G7F6P-T



G7F6+FE1



G7F6+FE

TUTTAPIASTRA A GAS

GAS SOLID TOP

gas



7
models



G7T4P2FM



G7T4P2F+FG1



G7T4P4FM



G7T4P4F+FG1



G7T4P4F+FG



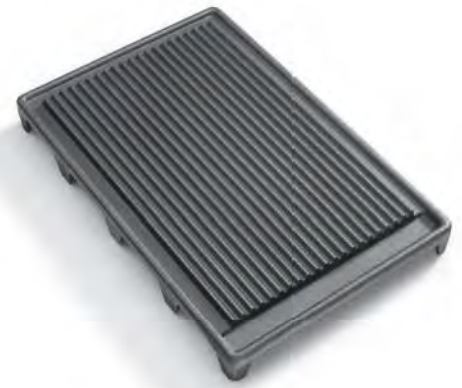
G7TPM



G7TP+FG

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.



high power

inox AISI 304

3 YEAR
GUARANTEE

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 coating is made from high insulating refractory material that concentrates heat in the plate's central area and it is greatly comfortable and safe for the Chef.

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 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 au Chef.

Ideal für die Zubereitung schmackhafter Gerichte der traditionellen Küche. Die gleichmäßige Wärmeverteilung ist besonders für die Zubereitung von Saucen und Gerichten geeignet, die ein langsames Garen bei konstanter Temperatur erfordern. Die große, absolut glatte Oberfläche ist sehr unterschiedlich einsetzbar nicht nur Töpfe mit ungewöhnlichen Formen oder großem Fassungsvermögen können zum Einsatz kommen, sondern sie dient auch als Wärmeplatte neben der Feuerstelle.

Die hitzebeständige Innenauskleidung mit hoher Isolierung ermöglicht die maximale Konzentration der Hitze im mittleren Teil der Platte, und ist für den Küchenchef eine Garantie für besonderen Komfort.



CUCINE ELETTRICHE

ELECTRIC STOVES

electric



19
models



E7PQ2B
E7P2B



E7PQ4B
E7P4B



E7P6B



E7PQ2M
E7P2M



E7PQ4M
E7P4M



E7PQ6M
E7P6M



E7PQ4+FE1
E7P4+FE1



E7PQ4+FE
E7P4+FE

Dotate di piastre quadre o tonde in ghisa con superficie 220 x 220 mm o diametro da 220 mm da 2,6 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. Gli elementi riscaldanti sono fissati

ermeticamente su un piano stampato in un pezzo unico.



inox AISI 304



Equipped with cast iron square or round plates with a 220 x 220 mm surface or a diameter of 220 mm of 2,6 kW each, the electric stoves reach 400 C and are 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. The heating components are tight fixed on a top pressed in a unique piece.

Elles disposent de plaques carrées ou rondes en fonte de 220 x 220 mm de surface ou de 220 mm de diamètre, de 2,6 kW chacune. Elles atteignent une température de 400 C et sont facilement réglables grâce au sélecteur qui active 6 zones concentriques de puissance différentes.

Ce système de contrôle direct de la température garantit une économie énergétique considérable et il rend ces cuisinières idéales pour les cuissons de maintien au chaud ainsi que pour l'ébullition de grandes quantités d'eau. Les éléments chauffants sont fixés hermétiquement sur un plan moulé en une seule pièce.

Sie sind mit quadratischen oder runden Kochplatten aus Gusseisen mit einer Leistung von je 2,6 kW ausgestattet, in den Abmessungen 220 x 220 mm oder mit Durchmesser 220 mm. Die Platten erreichen 400 C und können mit dem Wählschalter mit 6 verschiedenen konzentrischen Leistungsstufen 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. Die Heizelemente sind hermetisch an dem in einem Stück formgestanzten Kochfeld befestigt.



E7PQ6+FE1
E7P6+FE1

E7PQ6+FE
E7P6-FE

CUCINE AD INFRAROSSO E INDUZIONE

INFRARED INDUCTION STOVES



12
models



E7P2B/VTR

E7P4B/VTR

E7P2M/VTR

E7P4M/VTR

E7P4/VTR+FE1

E7P4/VTR+FE

E7P2B/IND

E7P4B/IND

E7P2M/IND

Contraddistinte da una superficie perfettamente liscia, garantiscono una pulizia veloce, in pochi gesti ed in pochi minuti, senza l'utilizzo di detergenti aggressivi.

Lo spessore del piano, pari a 60/10, e la precisione nella regolazione della temperatura, permettono di lavorare in tutta sicurezza. Le cucine ad 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 e da consumi ridotti di oltre il 30%.



inox AISI 304

3 YEAR
GUARANTEE

Thanks to their completely smooth surface, cleaning is fast and efficient with no need for aggressive cleansers. The top thickness, equal to 60/10, and the precision in adjusting temperatures allow one to work safely. The infrared tops 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 saving 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 dispersion and consumption that is reduced by more than 30%.

Caractérisées par une surface parfaitement lisse, elles garantissent un nettoyage rapide, en quelques gestes et minutes, sans utiliser des détergents agressifs.

L'épaisseur de la plaque, égale à 60/10, et la précision du réglage de la température permettent de travailler en toute sécurité.

Les plaques à infrarouges atteignent en quelques secondes 500 °C et elles sont équipées d'un voyant, positionné sur la plaque, 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 la plaque complètement froide.

La haute efficacité énergétique est garantie par l'absence de dispersion thermique et par des consommations réduites de plus de 30%.

Sie zeichnen sich durch eine absolut glatte Oberfläche aus, und können daher mit wenigen Handgriffen ohne Einsatz aggressiver Reinigungsmittel besonders rasch gereinigt werden.

Die Stärke des Kochfeldes von 60/10 und die Möglichkeit einer präzisen Temperaturregelung erlauben einen sehr sicheren Betrieb.

Die Infrarotherde erreichen in wenigen Sekunden eine Temperatur von 500 °C und sind mit einer Kontrollleuchte ausgestattet, die eine Restwärme bis 60 °C anzeigt. Induktionsherde garantieren eine sehr hohe Energieeinsparung, da die Höchsttemperatur im Inneren des Kochgeschirrs sofort erreicht wird, wobei sich das Kochfeld nicht erhitzt. Die hohe Energieeffizienz wird dadurch erreicht, dass kein Wärmeverlust entsteht und der Energieverbrauch um mehr als 30% reduziert wird.



E7P4M/IND



E7WOK-B/IND



E7WOK/IND



TUTTAPIASTRA ELETTRICO

ELECTRIC RADIANT HOTPLATE

electric



4
models



E7TPB

E7TPM

E7TP-FE1

E7TP+FE

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. La piastra è suddivisa in 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.



inox AISI 304

3 YEAR
GUARANTEE

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 plate is divided into 4 independent zones with individual temperature regulation.

The heating system with irradiation, ensures the required temperature is achieved faster and reduces the thermal dispersion.

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 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.

La plaque est divisée en 4 zones indépendantes à réglage variable de la température.

Le système de chauffage à rayonnement permet d'atteindre rapidement la température désirée et de réduire la dispersion thermique.

Ideal für die Zubereitung schmackhafter Gerichte der traditionellen Küche. 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 ist sehr unterschiedlich einsetzbar - nicht nur Töpfe mit ungewöhnlichen Formen oder großem Fassungsvermögen können zum Einsatz kommen, sondern sie dient auch als Wärmeplatte neben der Feuerstelle. Die Platte ist in 4 unabhängige Bereiche unterteilt, deren Temperatur jeweils beliebig eingestellt werden kann. Die Heizstrahlung gewährleistet ein rascheres Erreichen der gewünschten Temperatur und einen reduzierten Wärmeverlust.



PENTOLE

BOILING PANS

gas and electric



3
models



E7PI



G7PD



G7PI

Disponibili in versione a riscaldamento diretto solo modelli a gas per cotture di cibi liquidi e che non richiedono mescolamento e in versione a riscaldamento indiretto gas ed elettrico per pietanze pi dense, come creme e sughi.

La vasca in acciaio AISI 316, altamente resistente alla corrosione di sale e salse, pu essere utilizzata anche attraverso l'inserimento di grossi cesti che permettono la cottura di grandi quantit di verdure.

Le operazioni di pulizia e manutenzione sono agevolate dai bordi arrotondati e dal rubinetto di scarico facilmente smontabile eventuali piccole fuoriuscite defluiscono nel foro presente nel piano.



inox AISI 304

3 YEAR
GUARANTEE

Available in the direct heating version only gas models for cooking liquid food that does not need stirring and also in the indirect heating version gas and electrical versions for thicker foods, such as creams and sauces.

The AISI 316 steel tank is highly resistant to salt and sauce corrosion and can be even used by inserting large 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. Any small residuals flow through the hole on the top.

Disponibles en version à chauffage direct uniquement pour les modèles à gaz pour la cuisson de nourritures liquides et qui n'ont pas besoin d'être mélangées et en version à chauffage indirect gaz et électrique pour la préparation de plats plus denses, tels que les crèmes et les sauces. La cuve en acier AISI 316, hautement résistante à la corrosion du sel et des sauces, peut également être utilisée pour insérer des gros paniers permettant la cuisson de grandes quantités de légumes. Les opérations de nettoyage et de maintenance sont favorisées par les bords arrondis et par le robinet d'évacuation facilement démontable d'éventuelles évacuations s'écoulent à travers le trou présent dans le plan.

Diese Geräte sind in einer Ausführung mit direkter Erwärmung nur Gas-Modelle lieferbar, für die ubereitung von Speisen, die nicht umgerührt werden müssen und in einer Ausführung mit indirekter Erwärmung Gas- und Elektro-Modelle, für die ubereitung von Speisen mit einer eher dickflüssigen Konsistenz, wie Cremes oder Soßen.

Der Kessel aus rostfreiem Edelstahl AISI 316 ist besonders korrosionsbeständig gegenüber der Einwirkung von Salz oder Soßen, und erm glicht den Einsatz geräumiger K rbe, in denen große Mengen Gemüse gegart werden k nnen. Die Reinigungs- und Wartungsarbeiten werden durch die abgerundeten Kanten und die abnehmbare Ablaufvorrichtung erleichtert. Eventuell austretende Flüssigkeiten fließen über einen Ablauf auf der Arbeitsfläche ab.



BRASIERE RIBALTABILI

TILTING BRATT PANS

gas and electric



2
models



E7BR&I



G7BR&I

Le brasieri permettono diversi tipi di cotture si pu brasare, soffriggere, grigliare e cuocere direttamente sul fondo della vasca.

Le brasieri ribaltabili sono caratterizzate da una vasca completamente in acciaio AISI 304 con capacità 60 Lt. Grazie all'elevato spessore del fondo della vasca, la temperatura viene diffusa in modo uniforme su tutta la superficie, garantendo cotture omogenee e risparmio energetico.

La conformazione arrotondata della vasca, ribaltabile manualmente, assicura facilità di pulizia.



inox AISI 304

3 YEAR
GUARANTEE

The bratt pans allow different types of cooking it is possible to braise, brown, grill and cook directly on the bottom of the tank. The tilting bratt pans have a tank completely made of 304 AISI steel with 60 lt capacity.

The tank high thickness distributes heat evenly over the entire surface to guarantee uniform cooking and energy saving. The rounded shape of the tank, that can be overturned manually, makes it easy to be cleaned.

Les sauteuses permettent différents types de cuisson on peut braiser, rissoler, griller et cuire directement sur le fond de la cuve. Les sauteuses renversables sont caractérisées par une cuve complètement en acier AISI 304 ayant une capacité de 60 L. Grâce à l'épaisseur élevée du fond de la cuve, la température est diffusée de façon uniforme sur toute la surface, garantissant des cuissons uniformes et une économie d'énergie.

La conformation arrondie de la cuve, renversable manuellement, assure un nettoyage rapide.

Die Bräter können für die unterschiedlichsten Garvorgänge eingesetzt werden mit ihnen kann man direkt auf dem Tiegelboden schmoren, anbraten, rösten und kochen.

Die Kippbräter sind mit einem komplett aus Stahl AISI 304 gefertigten Tiegel ausgestattet, mit einem Fassungsvermögen von 60 Litern. Dank der hohen Materialstärke des Tiegelbodens wird die Temperatur gleichmäßig auf die gesamte Oberfläche verteilt, und garantiert auf diese Weise ein gleichmäßiges Garen bei gleichzeitig reduziertem Energieverbrauch. Die abgerundete Ausführung des von Hand kippbaren Tiegels garantiert eine problemlose Reinigung.



FRY TOP GRIDDLES

gas and electric



28
models



G7FL4B
G7FL4B/CR



G7FR4B



G7FL4M
G7FL4M/CR



G7FR4M



G7FL8B-2
G7FL8B-2/CR



G7FR8B-2



G7FM8B-2



G7FL8M-2
G7FL8M-2/CR



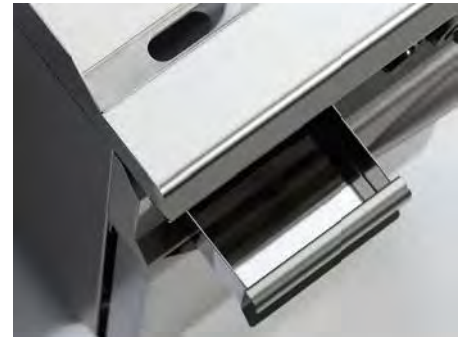
G7FR8M-2



G7FM8M-2

Una gamma completa di fry top a gas ed elettrici con piastra singola o doppia in acciaio o al cromo per permettere la cottura per contatto di qualsiasi tipo di cibo, anche della pietanza pi delicata. Il sistema di distribuzione uniforme della temperatura garantisce cotture ottimali senza dispersione di calore, con conseguente vantaggio in termini di risparmio energetico e miglioramento dell'ambiente di lavoro. 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.



inox AISI 304

3 YEAR
GUARANTEE

A complete range of gas and electric griddles, with single or double plates, made of steel or chrome able to cook any food by contact and even the most delicate of dishes. The uniform heat distribution system guarantees perfect cooking without the dispersion of heat. Energy saving and improvement of the work environment are obvious results. The cooking residuals flow naturally to the front duct and, through a large sized draining hole, are collected in a large drawer. The Teflon plug, resistant to high temperatures, is optional.

Une gamme complète de grillades à gaz et électriques avec plaque simple ou double en acier ou au chrome pour permettre la cuisson par contact de n'importe quelle nourriture, même du plat le plus délicat. Le système de distribution uniforme de la température garantit des cuissons optimales sans dispersion de chaleur. Ce système est avantageux en terme d'économie énergétique et d'amélioration du milieu de travail. Les résidus de cuisson s'écoulent dans la goutte spécifique et sont récoltés dans un large tiroir à travers le trou d'évacuation de grandes dimensions. Le bouchon en téflon résistant aux hautes températures est optionnel.

Eine große Auswahl an Gas- oder Elektro-Bratplatten mit Stahlplatten oder Chromplatten in Einzel- oder Doppelausführung ermöglicht die Zubereitung unterschiedlichster, selbst empfindlichster Speisen direkt auf der Platte. Die gleichmäßige Temperaturverteilung garantiert optimales Garen ohne Wärmeverluste, und führt zu einer beachtlichen Energieeinsparung und der Schaffung einer angenehmeren Arbeitsumgebung. 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.



E7FL4BP
E7FL4BP/CR



E7FR4BP



E7FL4MP
E7FL4MP/CR



E7FR4MP



E7FL8BP-2
E7FL8BP-2/CR



E7FR8BP-2



E7FM8BP-2



E7FL8MP-2
E7FL8MP-2/CR



E7FR8MP-2



E7FM8MP-2

GRIGLIE

GRILLS



6
models



You Tube
Watch the video



Gas version



G7WG40M



G7WG80M



E7CG40B



E7CG40M



E7CG80B



E7CG80M

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.

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.

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 .



inox AISI 304



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.

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.

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 .

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. 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. 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 .

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.

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. Der Rost besteht aus Gusseisen und seine geräumige Fläche gestattet das Grillen unterschiedlichster Gerichte Fleisch, Fisch, Gemüse .

GRIGLIE PIETRALAVICA A GAS

LAVA STONES GRILL

gas



4
models



PLG40B/G



PLG40M/G



PLG80B/G



PLG80M/G

Cuocere alla griglia è una cottura naturale. 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. Inoltre, la pietra lavica favorisce una distribuzione del calore omogenea ed una cottura uniforme. 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 . Grazie all'inclinazione, i grassi in eccesso defluiscono in un cassetto di grandi dimensioni.



inox AISI 304

3 YEAR
GUARANTEE

Grilling is a natural way of cooking. Thanks to its qualities, lava stones recreate traditional grilling with a more precise control of temperatures, easier cleaning and more safety for the operator. Lava stone allows for an even distribution of heat and homogeneous cooking. The grill is completely made of cast iron and is shaped so that the operator can work on a large surface suitable for different kinds of food such as meat, fish and vegetables . The incline makes fat flow away naturally to a large collection drawer.

Cuire au feu de bois est une cuisson naturelle. 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. L'utilisation de la pierre de lave favorise également une distribution homogène de la chaleur et une cuisson uniforme. La grille, construite entièrement en fonte, a une forme qui permet de travailler sur une large surface adaptée à différents types d'aliments viande, poisson, légumes . Grâce à l'inclinaison, la graisse en excès s'écoule dans un tiroir de grandes dimensions.

Die Zubereitung auf dem Grill ist eine besonders natürliche Art des Garens. Der Lavastein-Grill ersetzt dank seiner besonderen Eigenschaften das herkömmliche Grillen, gewährleistet dabei aber gleichzeitig eine präzisere Temperaturkontrolle, eine leichtere Reinigung und eine bessere Sicherheit für den Bediener. Außerdem stellt der Einsatz von Lavastein eine homogene Wärmeverteilung und ein gleichmäßiges Garen sicher. Der Rost besteht aus Gusseisen und seine geräumige Fläche gestattet das Grillen unterschiedlichster Gerichte Fleisch, Fisch, Gemüse . Durch die Neigung fließen die überschüssigen Fette in eine große Auffangwanne ab.



CUOCIPASTA

PASTA COOKERS

gas and electric



3
models



CPG40E



CPG80E



CPE40

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. Versioni con vasche singole e doppie con sistema a sfioramento per eliminare i depositi di amido rilasciati dalla pasta.

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. Pratico rubinetto di carico acqua posto sul cruscotto.



inox AISI 304

3 YEAR
GUARANTEE

It's the ideal equipment for cooking pasta, rice, vegetables and eggs thanks to the quick water boil, available in gas and electric versions.

Single and double tank versions with scraping system to eliminate starch deposits left by the pasta.

The pressed tank in AISI 316 stainless steel of 30 lt, has large rounded edges and is equipped with a drilled board to rest large baskets.

Practical water load tap on the panel.

quipement 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. Versions avec cuves simples et doubles avec système à effleurement pour éliminer les résidus d'amidon des pâtes. La cuve moulée en acier AISI 316 de 30 L., caractérisée par de larges bords arrondis, dispose d'un faux fond pour appuyer les larges paniers. Robinet de remplissage de l'eau pratique, positionné sur le plan.

Dieses Gerät bringt sowohl in der Gas- als auch in der Elektroausführung Wasser in kürzester Zeit zum Kochen und ist daher ideal für das Kochen von Nudeln, Reis, Gemüse und Eiern geeignet. Ausführung mit Einzel- und Doppelwannen mit Überlaufsystem zur Abscheidung der Stärkerückstände. Die formgestanzte Wanne aus Stahl AISI 316 mit einem Fassungsvermögen von 30 Litern zeichnet sich durch ihre abgerundeten Kanten aus, und ist mit einem perforierten Doppelboden zum Abstellen der großen Körbe ausgestattet. Praktischer Wasserzulaufhahn an der Bedienblende.



FRIGGITRICI A GAS

GAS FRYERS

gas



13
models



GL7 I 7M



GL10B



GL10+10B



GL10M



GL10+10M



GL15M



GL15M+15M



GL18MI-E



GL18MI

Le vasche, dai 7 ai 20 Lt, singole e doppie, sono completamente arrotondate e stampate, permettendo all'operatore di mantenere la massima igiene e di lavorare in totale sicurezza e comfort. Le tecnologie di riscaldamento diretto ed indiretto, ad alta efficienza, garantiscono tempi di recupero molto rapidi e la distribuzione del calore su un'ampia superficie preserva l'olio dai danni dovuti a temperature eccessive.



inox AISI 304

3 YEAR
GUARANTEE

The single and double tanks from 7 to 20 lt are completely rounded and pressed and allow the operator to maintain the maximum hygiene and be safe and comfortable while working. High efficiency direct and indirect heat technology guarantee a very quick recovery time and the heat distribution over a large surface prevents oil from being damaged by excessive temperatures.

Les cuves, de 7 à 20 L, simples et doubles, sont complètement arrondies et moulées, et elles permettent à l'opérateur de maintenir une hygiène maximale et de travailler en tout sécurité et confort. La technologie du chauffage direct et indirect à haute efficacité garantit des temps de récupération très rapides et la distribution de la chaleur sur une large surface préserve l'huile des dommages provoqués par les températures élevées.

Die komplett abgerundeten, formgestanzten Einzel- und Doppelwannen mit 7 und 20 Litern Fassungsvermögen erlauben dem Bediener einen sicheren und komfortablen Betrieb unter Gewährleistung optimaler Hygienebedingungen. Die hocheffiziente direkte und indirekte 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.



GL18+18MI-E



GL18+18MI



GL20M



GL20+20M



FRIGGITRICI ELETTRICHE

ELECTRIC FRYERS

electric



16
models



E7F10-4B
E7F10-4BS



E7F10-8B
E7F10-8BS



E7F10-4M
E7F10-4MS



E7F10-8M
E7F10-8MS



E7F18-4M
E7F18-4MS



E7F18-4MEL
E7F18-4MSEL



E7F18-8M
E7F18-8MS



E7F18-8MEL
E7F18-8MSEL

Tutti i modelli sono disponibili con comandi meccanici per una più accurata e precisa regolazione della temperatura, grazie anche alla rilevazione che avviene direttamente in vasca.

Le vasche, dai 10 ai 18 Lt, singole e doppie, sono completamente arrotondate e stampate, permettendo all'operatore di mantenere la massima igiene e di lavorare in totale sicurezza e comfort.

Le tecnologie di riscaldamento diretto

ad alta efficienza, garantiscono tempi di recupero molto rapidi e la distribuzione del calore su un'ampia superficie preserva l'olio dai danni dovuti a temperature eccessive.



inox AISI 304

3 YEAR
GUARANTEE

All versions are equipped with mechanical controls so that the temperature can be precisely adjusted also thanks to the temperature detection directly in the tank. The single and double tanks from 10 to 18 Lt are completely rounded and pressed which allow the operator to maintain the maximum hygiene and to be safe and comfortable whilst working. High efficiency direct heat technology guarantees a very quick recovery time and the heat distribution over a large surface prevents oil from being damaged by excessive temperatures.

Toutes les versions sont disponibles avec des commandes mécaniques pour un réglage plus précis de la température notamment grâce à la détection effectuée directement dans la cuve.

Les cuves, de 10 à 18 L, simples et doubles, sont complètement arrondies et moulées, et elles permettent à l'opérateur de maintenir une hygiène maximale et de travailler en toute sécurité et confort. La technologie du chauffage direct à haute efficacité garantit des temps de récupération très rapides et la distribution de la chaleur sur une large surface préserve l'huile des dommages provoqués par les températures élevées.

Alle Modelle sind mit mechanischen Bedienelementen lieferbar, die nicht zuletzt dank der direkt in der Wanne vorgenommenen Temperaturerfassung eine sorgfältige, präzise Temperaturregelung ermöglichen.

Die komplett abgerundeten, formgestanzten Einzel- und Doppelwannen mit 10 und 18 Litern Fassungsvermögen erlauben dem Bediener einen sicheren und komfortablen Betrieb unter Gewährleistung optimaler Hygienebedingungen.

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.



You Tube

Watch the video



SCALDAPATATE

FOOD WARMER

electric



2
models



E7SP-4B



E7SP-4M

Apparecchiatura ideale per il mantenimento a temperatura calda secca di prodotti fritti specie patatine, polpette, salsicce ecc... senza che questi perdano fragranza e consistenza. Una resistenza con parabola riflettente in ceramica irradia il calore dall'alto, mentre il falso fondo estraibile, forato e sagomato, agevola lo sgocciolamento e la facile raccolta del prodotto. La precisa impostazione della temperatura è assicurata da un regolatore continuo di energia.



inox AISI 304

3 YEAR
GUARANTEE



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. Une résistance avec une parabole réfléchissante en céramique diffuse la chaleur depuis le haut tandis que le double-fond extractible, troué et façonné, facilite l'égouttement et la récolte du produit.

Le réglage précis de la température est assuré par un régulateur continu d'énergie.

Dieses Gerät ist ideal zum Warmhalten frittierter Speisen speziell Pommes frites, Fleischklößen, Würstchen usw. bei hohen, trockenen Temperaturen geeignet, bei gleichzeitiger Beibehaltung von Aroma und Konsistenz. Ein Heizelement mit Parabolreflektor aus Keramik strahlt von oben Wärme ab. Der ausziehbare geformte und perforierte Doppelboden erleichtert die problemlose Entnahme der bereits abgetropften Speisen. Dank eines stufenlos verstellbaren Energiereglers kann die Temperatur besonders präzise eingestellt werden.



BAGNOMARIA

BAIN MARIE

electric



4
models



E7BM4B



E7BM8B



E7BM4M



E7BM8M

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.



inox AISI 304

3 YEAR
GUARANTEE

Available in the electric version, it is the ideal solution to keep warm any kind of food resting in proper Gastronorm containers up to 150 mm. The pressed tank with rounded and large edges ensures easy cleaning and maximum hygiene.

Disponible en version électrique, il est idéal pour maintenir au chaud tout type de plats dans des cuves Gastronorm usqu'à une hauteur de 150 mm.

La cuve moulée caractérisée par des bords arrondis et larges, assure un nettoyage facile et une hygiène maximale.

Dieses Gerät ist als Elektromodell erhältlich. Es ist ideal zum Warmhalten aller Arten von Speisen bis zu einer Tiefe von 150 mm in den speziellen Gastronorm-Behältern geeignet. Die formgestanzte Wanne mit ihren breiten, abgerundeten Kanten stellt eine problemlose Reinigung und optimale Hygiene sicher.



PIANI NEUTRI

NEUTRAL UNITS



8
models



N7T2B



N7T4B
N7T4BC



N7-8B



N7T2M



N7T4M
N7T4MC



N7-8M

In versione singola o doppia, sono comodi ed essenziali per completare qualsiasi ambiente di cucina grazie alle ampie superfici completamente lisce.

Il piano stampato, caratterizzato dai bordi arrotondati, permette tempi rapidi di pulizia garantendo la massima igiene. I piani di lavoro possono anche essere dotati di cassetto.



In the single or double version, plain tops are comfortable and useful to complete any cooking range, thanks to large and completely smooth surfaces.

The pressed board with rounded edges makes cleaning faster.

Maximum hygiene is guaranteed.

The worktops can be equipped with a drawer.

En version simple ou double, ils sont confortables et essentiels pour compléter n'importe quelle cuisine grâce à de larges surfaces complètement lisses.

Le plan moulé caractérisé par des bords arrondis, permet de nettoyer rapidement en assurant une hygiène maximale.

Les plans de travail peuvent également être dotés d'un tiroir.

Diese Elemente sind in einfacher oder doppelter Ausführung lieferbar. Sie sind besonders komfortabel und dank ihrer großen, völlig glatten Oberflächen ideal als Ergänzung für alle Küchen geeignet. Die formgestanzte Arbeitsfläche mit abgerundeten Kanten ermöglicht eine rasche Reinigung und gewährleistet höchste Hygiene. Die Neutralelemente können auch mit Schublade geliefert werden.



BASI REFRIGERATE E CONGELATORE

electric

REFRIGERATED AND FREEZER BASES

4
models



7SF2P120

7SF3P160

7SC2P120

7SC3P160

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 poliuretaniche, esenti HCFC. Lo sbrinamento è automatico mediante resistenze elettriche e sono dotate di

dispositivo per lo smaltimento dell'acqua di condensa.



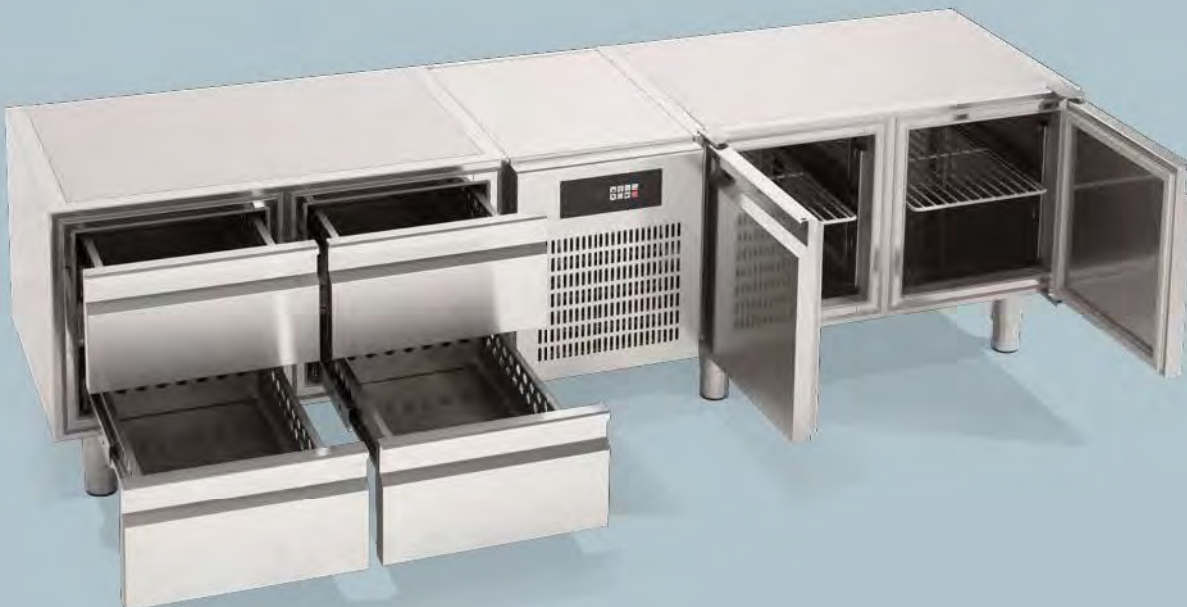
inox AISI 304

**3 YEAR
GUARANTEE**

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.



Macros 700



BERTO'S[®]
the best catering equipment



BERTO'S[®]
the best catering equipment



IT Da più di quarantacinque 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-cinq 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 five 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 fünfundvierzig 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 eher 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.

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 handelsbedingten Gründen für notwendig hält.



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

