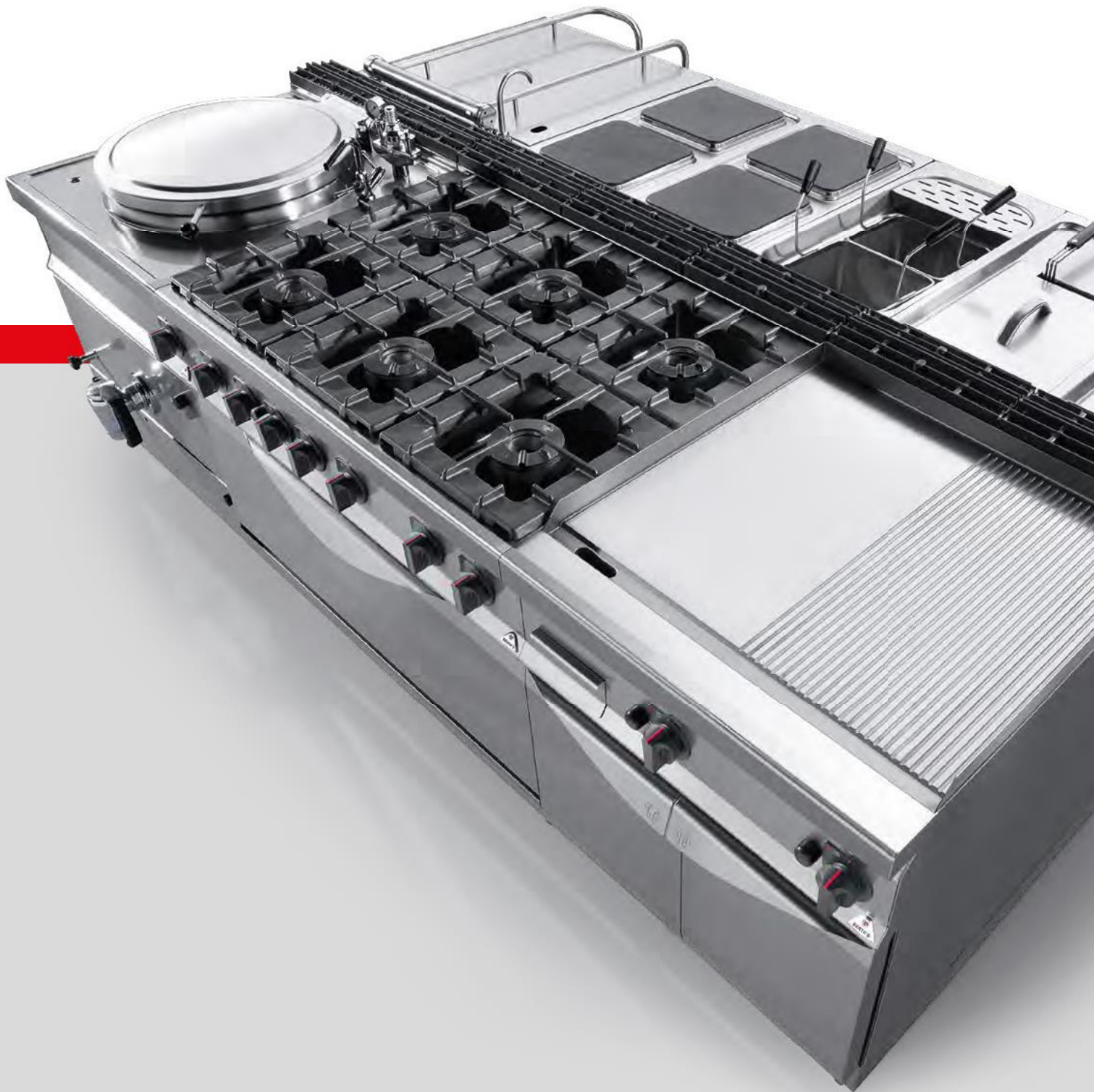


M a d e i n I t a l y

Cooking for the next generation

MAXIMA 900

It En Fr De



3 YEAR
GUARANTEE



BERTO'S[®]
the best catering equipment



MAXIMA 900



BERTO'S[®]
the best catering equipment

MAXIMA 900

Design your own solution



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 Arbeit an Ihrer Wunschgerichte zur Seite.



BERTO'S[®]
the best catering equipment



Saves money, protects the environment

The 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 complies with European quality and safety directives.



The 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 complies with European quality and safety directives.

The 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 complies with European quality and safety directives.

The Berto's Logo ECO-FRIENDLY is a synonym for a significantly reduced environmental impact. It is a guarantee for the recycling rate of the products, which is more than 90%, for a low energy consumption, and for a high energy efficiency, in accordance with the RoHS Directive, which prohibits the use of harmful substances for the environment and people.

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

Great standards, elegant shape

Ogni articolare 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 à l'attention particulière de l'esthétique.

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.



BERTO'S
the best catering equipment



A new opening to the future

In ogni articolare, 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.

Quality and functionality in all details guarantee a perfect, long-lasting performance.



 **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 con action
1/1 GN
(mm 530x325)



 **T**
kW12
(mm 1051x530)



Power control a perfect combination



eco
power

8 kW



Burners stagni ad alta potenza, costruiti interamente in ghisa con finitura esterna nichelata, garantiti a vita e fissati ermeticamente sul 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.

Burners tanches haute puissance, entièrement construits en fonte avec finition externe nickelée, garantis à vie et scellés au plan de travail moulé en acier inoxydable AISI 304.

Dichte hochleistungsbrenner, komplett aus Guss Eisen, externe Abführung vernickelt, mit unbegrenzter Garantie, hermetisch auf dem formgestanzten Kochfeld aus rostfreiem Edelstahl AISI 304 befestigt.



Guarantee for life

high_{power}

3,5 kW



7 kW



12 kW



Il livello di potenza al massimo disponibile sul mercato, dimostrazione del primato tecnologico di Bertos.

The power level is the highest available in the market. This is the demonstration of Bertos technological supremacy.

Le niveau de puissance est le maximum disponible sur le marché. Démonstration de la supériorité technologique de Bertos.

Die Leistungsstufe ist die höchste auf dem Markt erhältliche, ein Beweis der technologischen Superiorität von Bertos.





Sistema modulare composto da 120 modelli con moduli da 40, 80, 120, 160 cm per realizzare piani completi con tutte le funzioni di cottura.

Modular system made of 120 models with 40, 80, 120, 160 cm modules to create complete worktops with all the cooking functions.



BERTO'S[®]
the best catering equipment



Cucine a gas - Gas stoves
Tuttapietra a gas - Gas solid top
Cucine elettriche - Electric stoves
Cucine ad infrarosso e induzione
Infrared induction hobs
Pentole - Boiling pans
Pentole ribaltabili - Tilting boiling pans
Brasiere - Tilting bratt pans

120
models

Fry tops - Griddles
Griglie con acqua - Water grills
Griglie pietra lavica - Lava stone grills
Coci pasta - Pasta cookers
Friggitrici - Fryers
Bagnomaria - Bain marie
Piani piatti - Plain tops

Système modulaire composé de 120 modèles avec modules de 40, 80, 120, 160 cm pour réaliser des plans complets avec toutes les fonctions de cuisson.

Modulares System, bestehend aus 120 Modellen mit 40, 80, 120, 160 cm Modulen für die Zusammenstellung von kompletten Arbeitsflächen mit allen Zubereitungsfunktionen.

C CINE ECO POWER

ECO POWER STOVES

gas



12
models



G9F2MPW



G9F4MPW



G9F6MPW



G9F4PW+FG1



G9F4PW+FG



G9F4PW+FE1



G9F4PW+FE



G9F6PW+FG1

MA IMA 900 SERIE ECO POWER caratterizzata da bruciatori con diametro 120 mm e potenza a 8 kW a grande portata.

Ideale per i titoli di entole anche di grandi dimensioni fino a un diametro massimo di 35 cm.

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 sul piano di lavoro stampato in acciaio inox AISI 304.

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.



eco power

inox AISI 304

ANNIVERSARY
45
SINCE 1973

3 YEAR
GUARANTEE

The MA IMA 900 SERIES ECO POWER stands out for the highly portable 120 mm, 8 kW power burners. It is perfect for every large range to a diameter of 35 cm.

Single, independent grills for easier handling and cleaning.

High power water roof 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.

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.

MA IMA 900 SERIE ECO POWER est caractérisée par des brûleurs de 120 mm de diamètre et 8 kW de puissance à grande portée. Idéalement pour l'utilisation de casseroles de grandes dimensions jusqu'à un diamètre maximum de 35 cm.

Grilles indépendantes et indépendantes pour une meilleure maniabilité et une grande facilité de nettoyage.

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

Les fours sont entièrement construits en acier inoxydable et ils sont disponibles à alimentation gazeuse et électrique, statiques et à convection. Les jonctions entre les appareils sont étudiées pour être précises et faciles à nettoyer.

MA IMA 900 SERIE ECO POWER zeichnet sich durch hochleistungsbrenner mit einem Durchmesser von 120 mm und einer Leistung von 8 kW aus. Ideal für einen Einsatz mit großen Töpfen geeignet, bis einem Durchmesser von maximal 35 cm. Separate Einbaufürer für eine bessere Handhabung und eine problemlose Reinigung.

Dichte hochleistungsbrenner, komplett aus Gussisen, externe Aufschränkung, mit unbegrenzter Garantie, hermetisch auf dem Formgestanten Kochfeld aus rostfreiem Edelstahl AISI 304 befestigt. Die Töpfe sind komplett aus rostfreiem Edelstahl gefertigt, in der Gas- oder Elektroaufhängung und als statische oder Konvektionsbacköfen erhältlich.

Die Verbindungen zwischen den Geräten sind präzise ausgeführt und problemlos reinigbar.



G9F6PW+FG



G9F6PW+T



G9F6PW+FE1



G9F6PW+FE



C CINE IG POWER

HIGH POWER STOVES

gas



9
models



G9F2M



G9F4M



G9F6M



G9F4+FG



G9F4+FE



G9F6+FG



G9F6+T



G9F6+FE

Cuocere direttamente sulla fiamma, per sradellare o saltare, rimane eretti i coci nnto fermo della tradizione culinaria. Grazie al loro disegno ieno ed arrotondato, le griglie in ghisa creano niano nico di la oro do e possibile sostare le entole facilmente. Lo stesso elemento garantisce na l ngad rata e resistenza, oltre ad na facile li ia.

I bruciatori interamente in ghisa ad alto spessore e ad ele ata otenta, da 3,5 kW, da 7 kW e da 12 kW, sono garantiti a ita. Lalta efficienza energetica ermette nris armio di gas di almeno il 30 allanno ris etto ai bruciatori tradizionali. La com leta as ortabilit del iano di cott ra, dai bordi com letamente arrotondati, garantisce la massima igiene e li ia e so ratt tto na facile man ten ione.



To Flame Technology

high+power

inox AISI 304

ANNIVERSARY
45
SINCE 1973

**3 YEAR
GUARANTEE**

Cooking directly on the flame or sa t ing food is an essential need for all chefs in re aring traditional dishes.

Thanks to their fl and r nded design, the cast iron an s ort create a ni e workto where it is ossible to mo e ans easily. The high thickness g arantees a long d ration and resistance while also making cleaning easy.

The 3.5 kW, 7 kW and 12 kW cast iron b mers are g aranteed for life.

The high energy efficiency allows gas sa ings of at least 30 er year com ared with traditional b rners.

The b mer dri trays with r nded edges are com letely remo able so that maintenance and cleaning can be carried o t easily and efficiently.

C isiner directement s r la flamme o r o ler et sa ter les lats est o r to s les chefs ne exigence fondamentale de la tradition c linaire.

Gr ce le r forme leine et arrondie, les grilles en fonte cr ent n lan de tra ail ni e ermettant de d lacer facilement les casseroles. L aisse r le e garantit ne long e d r et ne grande r sistance ainsi n nettoyage facile.

Les br le rs, enti rement en fonte, ayant ne aisse r et ne issance le e de 3,5 kW, 7 kW et 12 kW, sont garantis ie. La ha te efficacit nerg ti e ermet d comiser a moins 30 de ga lan ar ra ort a x br le rs traditionnels.

La com l te amo ibilit des c es, a x bords com l tement arrondis, garantit ne hygi ne o timale et n nettoyage facile, mais s rto t ne maintenance facile.

S eisen direkt a f der Flamme bereiten, K r braten nd Sa tieren sind f r eden Koch ighlights der k linarischen Tradition. D rch ihr olles, abger ndetes Design bilden die G sseisenroste eine einheitliche Arbeitsfl che, a f der die T fe roblemlos erschoben werden k nnen. Dank ihrer gro en St rke sind sie besonders langlebig, rob st nd leicht reinigen.

Die kom lett a s G sseisen gefertigten ochleist ngsbrenner in den A sf hr ngen 3,5 kW, 7 kW nd 12 kW eichen sich d rch ihre gro e Materialst rke nd die nbegren te Garantie a s.

Dank ihrer hohen Energieeffi ien erla ben sie im Vergleich herk mmlichen Brennern eine Gaseins ar ng on mindestens 30 hrlich. Das ollst ndig abnehmbare Kochfeld mit seinen kom lett abger ndeten Kanten erm glicht o timale ygiene nd Reinig ng, or allem aber eine roblemlose Wart ng.



G9F8+2FG



T TAPIASTRA A GAS

GAS SOLID TOP

gas

4
models



G9TPM



G9TP+FG



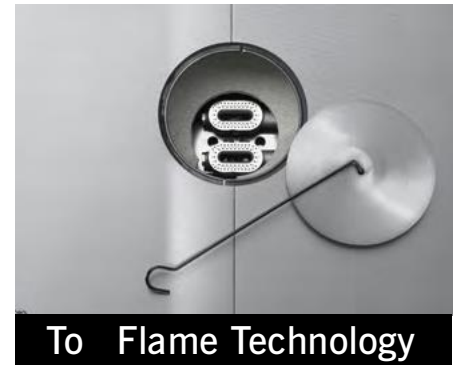
G9TP2F+FG



G9TP4F+FG

Ideale per ricreare saori 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.
Lamina 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.



To Flame Technology

high  **power**

inox AISI 304

ANNIVERSARY
45
SINCE 1973

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, and 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 latest central area and is greatly comfortable and safe for the Chef.

Ideale per ricreare i sapori e i sistemi di cottura tradizionali.
La distribuzione indiretta del calore permette in effetti di realizzare al meglio le salse e le cotture lente che richiedono una temperatura costante.
La grande superficie perfettamente liscia permette una grande libertà di utilizzazione anche delle casseruole aventi delle forme non convenzionali, ma anche molto grandi, e come piano di mantenimento della temperatura dei cibi.
Le rivestimento interno, in materiale refrattario ad alta isolamento, permette la concentrazione massima del calore nella parte centrale della piastra e garantisce un grande comfort e sicurezza allo Chef.

Ideal für traditionelle Speisen und Zubereitungsmethoden geeignet.
Die gleichmäßige Wärmeverteilung ist besonders für die Zubereitung von Soups 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 große Fassungsvermögen, als auch als Werkplatte neben der Kochstelle.
Die hitzebeständige Innenschicht ermöglicht eine maximale Konzentration der Hitze im mittleren Teil der Platte, und ist für den Küchenchef eine Garantie für besonderen Komfort.



C CINE ELETTRIC E

ELECTRIC STOVES

electric



7
models



E9PQ2M



E9PQ4M



E9PQ6M



E9PQ4+FE1



E9PQ4+FE



E9PQ6+FE1



E9PQ6+FE

Dotate di piastre quadrate in ghisa con superficie 300 x 300 mm, da 3,5 kW (potenziale 4 kW) ciascuna, raggiungono i 400 °C e sono facilmente regolabili grazie al selettore che attiva a 6 diverse zone concentriche di cottura.

Questo sistema di controllo diretto della temperatura garantisce notevoli risparmi energetici e rende queste coccine ideali per cotture di mantenimento e per l'ebollizione di grandi quantità d'acqua.

Gli elementi riscaldanti sono fissati ermeticamente e non si staccano in nessun caso.



inox AISI 304



Equipped with cast iron square plates with a 300 x 300 mm surface of 3,5 kW (potential 4 kW) each, 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 stoves perfect for keeping food warm and boiling large amounts of water.

The heating components are tightly fixed on a pressed aluminium base.

Elles disposent de plaques carrées en fonte de 300 x 300 mm de surface, de 3,5 kW (potentiel 4 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 plaques électriques idéales pour les cuissons de maintien à chaud ainsi que pour l'ébullition de grandes quantités d'eau. Les éléments chauffants sont fixés hermétiquement sur un socle en aluminium pressé.

Mit quadratischen, je 300 x 300 mm großen 3,5 kW-Gusseisenplatten ausgestattet (potenziale 4 kW), die eine Temperatur von 400 °C erreichen und über den Wählschalter für 6 verschiedene konzentrische Leistungsfelder problemlos eingestellt werden können. Die direkte Temperaturkontrolle garantiert eine beachtliche Energieeinsparung und macht diese Herde ideal für das Garen mit konstanter Temperatur und das Erhitzen großer Wassermengen geeignet. Die Heizelemente sind hermetisch auf dem aus einem Stahlgestanzteil gefertigten Kochfeld befestigt.

INFRAROSSO E INDUZIONE

INFRARED & INDUCTION COOKERS

infrared and
induction



7
models



E9P2M/VTR



E9P4MP/VTR



E9P4P/VTR+FE1



E9P4P/VTR+FE



E9P2M/IND



E9P4M/IND



E9WOK/IND

Contraddistinte da una superficie perfettamente liscia, garantiscono una pulizia veloce, in pochi gesti ed in pochi minuti, senza l'uso di detersivi aggressivi. Lo spessore del piano, pari a 60/10, e la precisione nella regolazione della temperatura, permettono di lavorare in tutta sicurezza. Le coccine in vitroceramica 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 coccine ad induzione, il risparmio energetico assicurato dall'immediato raggiungimento della massima temperatura all'interno dei recipienti di cottura, mantenendo il piano completamente freddo. L'alta efficienza energetica data dall'assenza di dispersione termica e dai consumi ridotti di oltre il 30%.



inox AISI 304



Thanks to their completely smooth surface, cleaning is fast and efficient with no need for aggressive cleansers. The vitroceram thickness, equal to 60/10, and the precision in adjusting temperature allow one to work safely. The 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 systems, energy saving is ensured by the immediate reaching of maximum temperature 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%.

Caractéristiques de surface parfaitement lisse, ils garantissent un nettoyage rapide, en quelques gestes et minutes, sans utilisation de détergents agressifs. L'épaisseur du plan en vitrocéramique, égale 60/10, et la précision de réglage de la température permettent de travailler en toute sécurité. Les plaques atteignent en quelques secondes 500°C et elles sont équipées d'un voyant, positionné sur le plan signalant la présence de la chaleur résiduelle jusqu'à 60°C. Dans les plaques à induction, l'économie d'énergie est assurée par la possibilité d'atteindre immédiatement la température maximale. L'intérieur des casseroles tout en maintenant le plan complètement froid. L'haute efficacité énergétique est garantie par l'absence de dispersion thermique et par des consommations réduites de plus de 30%.

Dank ihrer absolut glatten Oberfläche können sie 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. Das Glaskeramik-Kochfeld erreicht in wenigen Sekunden eine Temperatur von 500°C und ist mit einer Kontrollleuchte ausgestattet, die eine Restwärme bis 60°C anzeigt. Induktionsherde garantieren eine sehr hohe Energieeffizienz, 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.



PENTOLE BOILING PANS

gas, electric and steam



20
models



E9P10I
(E9P15I)
(E9P20I)



E9P10IA
(E9P15IA)
(E9P20IA)



G9P10D
(G9P15D)
(G9P20D)



G9P10I
(G9P15I)



G9P10DA
(G9P15DA)
(G9P20DA)



G9P10IA
(G9P15IA)



G9P20I1



G9P20I1A

Disponibili in versione a riscaldamento diretto per cotture di cibi liquidi e che non richiedono mescolamento e in versione a riscaldamento indiretto (gas, elettrico e a vapore) per pietanze dense, come creme e salsi.

La vasca in acciaio AISI 316, altamente resistente alla corrosione di sale e salse, consente di 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 e eventuali piccole forature defluiscono nel foro presente nel piano.



inox AISI 304



Available in the direct heating version for cooking liquid food that does not need stirring and also in the indirect heating version (gas, electric and steam) for thicker foods, such as creams and sauces. The AISI 316 steel tank is highly resistant to salt and sauce corrosion and can be cleaned 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. Any small residuals flow through the hole on the top.

Disponibles en version chauffage direct pour la cuisson de nourriture liquides et il n'ont pas besoin de tremper les aliments en version chauffage indirect (gaz, électrique et vapeur) 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 de sel et des sauces, est également très utile pour insérer des paniers permettant la cuisson de grandes quantités de légumes. Les opérations de nettoyage et de maintenance sont facilitées par les bords arrondis et par le robinet de décharge facilement démontable d'elles-mêmes. Les éventuelles petites fuites s'écoulent dans le plan.

In einer Ausführung mit direkter Beheizung lieferbar, für die Zubereitung von flüssigen Speisen, die nicht umgerührt werden müssen, und in einer Ausführung mit indirekter Beheizung (Gas, Strom oder Dampf), für die Zubereitung von Speisen mit einer eher dickflüssigen Konsistenz, wie Cremes oder Saucen. Der Kessel aus Stahl AISI 316 ist besonders korrosionsbeständig gegenüber der Einwirkung von Salz und Saucen und ermöglicht den Einsatz von Krüben, in denen große Mengen von Gemüse gegart werden können. Die Reinigungs- und Wartungsarbeiten werden durch die abgerundeten Kanten und die problemlos abnehmbare Ablaufvorrichtung erleichtert. Eventuelle austretende Flüssigkeiten fließen über den Ablauf in der Arbeitsfläche ab.



9P201V



9P201VA

PENTOLE RIBALTABILI

TILTING BOILING PANS

gas, electric and steam



12
models



E9P10R
(E9P15R)



E9P20R



G9P10DR
(G9P15DR)



G9P20DR



G9P10R
(G9P15R)



G9P20R



9P10IRV
(9P15IRV)

Le pentole ribaltabili sono adatte per la cottura di grandi quantità di cibi, anche ad alta acidità.

Disponibili in versione a riscaldamento diretto per cotture di cibi liquidi e che non richiedono mescolamento e in versione a riscaldamento indiretto (gas, elettrico e a vapore) per pietanze dense, come creme e salsi.

La vasca in acciaio AISI 316, altamente resistente alla corrosione di sale e salse,

essere utili anche attraverso l'inserimento di cesti che permettono la cottura di grandi quantità di verdure. Il ribaltamento motorizzato su asse anteriore facilita la praticità dell'utensile e rende il lavoro agevole e meno faticoso. La struttura portante in acciaio inox spessore 30/10.



inox AISI 304

ANNIVERSARY
45
SINCE 1973

3 YEAR
GUARANTEE

Tilting boiling pans are ideal for cooking large quantities of food, even with high acid content.

Available in the direct heating version for cooking liquid food that does not need stirring and also in the indirect heating version (gas, electric and steam) for thicker foods, such as creams and sauces.

The AISI 316 steel tank is highly resistant to salt and sauce corrosion and can be used by inserting baskets for cooking large amounts of vegetables.

The motorised tilting mechanism around the front axis makes them extremely easy to use, clean and maintain.

The structure is in 30/10 stainless steel.

Les marmites basculantes sont adaptées pour la cuisson de grandes quantités d'aliments, même fortement acides.

Disponibles en version chauffage direct pour la cuisson de produits liquides et en version chauffage indirect (gaz, électrique et à vapeur) pour les préparations de plats épais, tels que les crèmes et les sauces.

Le réservoir en acier AISI 316, hautement résistant à la corrosion des sels et des sauces, est également très utile pour insérer des paniers permettant la cuisson de grandes quantités de légumes.

Le basculement motorisé sur axe avant permet l'insertion des paniers et facilite le nettoyage et l'entretien.

La structure portante est en acier inoxydable 30/10.

Kochkessel sind für die Bereitung großer Mengen aus Eisen sowie für Eisen mit einem hohen Sauerstoffanteil geeignet.

In einer Ausführung mit direkter Beheizung lieferbar, für die Bereitung von Flüssigkeiten aus Eisen, die nicht erhitzt werden müssen, und in einer Ausführung mit indirekter Beheizung (Gas, Strom oder Dampf), für die Bereitung aus Eisen mit einer eher dickflüssigen Konsistenz, wie Cremes oder Soßen.

Der Kessel aus Stahl AISI 316 ist besonders korrosionsbeständig gegenüber der Einwirkung von Salz und Säuren und ermöglicht den Einsatz von Kräutern, in denen große Mengen von Gemüse gegart werden können.

Die motorbetriebene Kipprichtung an der Vorderachse macht den Kessel besonders bedienerfreundlich und erleichtert Reinigungs- und Wartungsarbeiten.

Tragwerk aus rostfreiem Edelstahl, Stärke 30/10.



9P201RV



BRASIERE

TILTING BRATT PANS

gas and electric

4
models



E9BR8/I



G9BR8/I



E9BR12/I+RM



G9BR12/I+RM

Caratteristiche da vasca con tiltamento in acciaio AISI 304 con capacità 80 litri, le brasiere permettono di essere in grado di cuocere direttamente sul fondo della vasca. Grazie all'elettroscopio di estensione, la temperatura viene diffusa in modo uniforme su tutta la superficie, garantendo cotture omogenee e risparmio energetico. Il carico avviene dalla parte posteriore del vano e la conformazione arrotondata

della vasca, ribaltabile manualmente, assicurano facilità di pulizia. Il ribaltamento motorizzato sull'asse anteriore fa uscire la praticità dell'angolo dalla parte dell'operatore e rende il lavoro agevole e ergonomico e manutenzione.



inox AISI 304



Made completely of an AISI 304 steel tank with a 80 liters 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 saving.

The water load tap on the back side of the tank and the rounded shape of the tank, that can be operated manually, make it easy to be cleaned.

The motorised tilting mechanism around the front axis makes them extremely easy to use, clean and maintain.

Caratteristiche: vasca con tiltamento in acciaio AISI 304 con capacità di 80 litri, le brasiere permettono di essere in grado di cuocere direttamente sul fondo della vasca. Grazie all'elettroscopio, la temperatura viene diffusa in modo uniforme su tutta la superficie, garantendo cotture omogenee e risparmio energetico. Il rubinetto di riempimento è posizionato sulla parte posteriore del vano e la conformazione arrotondata della vasca, ribaltabile manualmente, assicura un facile lavaggio.

Le brasiere motorizzate sull'asse anteriore permettono di essere in grado di cuocere direttamente sul fondo della vasca. Grazie all'elettroscopio, la temperatura viene diffusa in modo uniforme su tutta la superficie, garantendo cotture omogenee e risparmio energetico. Il rubinetto di riempimento è posizionato sulla parte posteriore del vano e la conformazione arrotondata della vasca, ribaltabile manualmente, assicura un facile lavaggio.

Die Kiessbratfannen sind mit einem komplett aus Stahl AISI 304 gefertigten Tiegel mit einem Fassungsvermögen von 80 Liter ausgestattet und können für unterschiedlichste Bereitungsarten eingesetzt werden. Man kann direkt auf dem Tiegelboden schmoren, anbraten, rösten und kochen.

Dank des besonders starken Bodens wird die Temperatur gleichmäßig über die gesamte Fläche verteilt und es werden einheitliches Garen und eine beachtliche Energieeinsparung garantiert.

Der Wasserlauffan an der hinteren Blende der Arbeitsfläche und das abgerundete Design des runden Kiessbratfannens erleichtern die Reinigung.

Die motorbetriebene Kiessbratfanne an der Vorderachse macht den Kessel besonders bedienerfreundlich und erleichtert Reinigungs- und Wartungsarbeiten.



FR TOP GRIDDLES

gas and electric

14
models



G9FL4M
(G9FL4M/CR)



G9FR4M



G9FL8M-2
(G9FL8M-2/CR)



G9FR8M-2



G9FM8M-2



E9FL4M
(E9FL4M/CR)



E9FR4M



E9FL8M-2
(E9FL8M-2/CR)



E9FR8M-2



E9FM8M-2

una gamma completa di fry toasters 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 più delicata. Il sistema di distribuzione uniforme della temperatura garantisce cotture ottimali senza dispersione di calore, con conseguente risparmio in termini di risparmio energetico e miglioramento dell'ambiente di lavoro.

I residui di cottura vengono conosciuti nella apposita canaletta e raccolti in un ampio cassetto attraverso il foro di scarico di grandi dimensioni. Ottionalmente in teflon resistente alle alte temperature.



inox AISI 304



A complete range of gas and electric griddles with single or double plates in steel or chrome to cook any food by contact, even the most delicate 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 residual oil flows naturally to the front duct and, through a large side draining hole, is collected in a large drawer. The Teflon lining, resistant to high temperatures, is optional.

una gamma completa di griglie a gas ed elettriche a piastra singola o doppia in acciaio o in cromo per permettere la cottura per contatto di qualunque tipo di cibo, anche della pietanza più delicata. Il sistema di distribuzione uniforme della temperatura garantisce cotture ottimali senza dispersione di calore. Questo sistema consente un risparmio energetico e un miglioramento dell'ambiente di lavoro.

I residui di cottura vengono raccolti nella apposita canaletta e raccolti in un ampio cassetto attraverso il foro di scarico di grandi dimensioni. Opzionalmente in teflon resistente alle alte temperature.

Eine große Auswahl an Einzel- und Doppelbratplatten in Gas- oder Elektroausführung, aus Stahl oder Chrom, die eine Bereitung unterschiedlichster, selbst empfindlichster Speisen direkt auf der Platte ermöglichen. Die gleichmäßige Temperaturverteilung garantiert optimale Garen ohne Wärmeverluste, und führt zu einer beachtlichen Energieeinsparung und zur Schaffung einer angenehmeren Arbeitsumgebung.

Die Koch- und Bratreste werden mit Hilfe der eigens hierfür vorgesehenen Sammelrinne über eine große Abflughilfe in eine groß dimensionierte Auffangwanne geleitet. Optional ist eine Teflonbeschichtung erhältlich.



GRIGLIE CON ACQ A E GRIGLIE PIETRALAVICA

WATER GRILLS AND LAVA STONE GRILLS

4
models



G9WG40M



G9WG80M



G9PL40M/G



G9PL80M/G

Cocere alla griglia è una cottura naturale. La pietra lavica, con le sue proprietà, permette di ricreare la tradizionale cottura alla brace con un controllo preciso della temperatura, il facile lavaggio e maggiore sicurezza per l'operatore. Grazie all'inclinazione, i grassi in eccesso defluiscono in un cassetto di grandi dimensioni.

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 disidratazione dei grassi e l'alimentazione igienica.

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 e serietà e inoltre l'abbattimento dei grassi e la raccolta dei grassi. Tutti i componenti sono completamente asportabili e il grido resiste e sollecita l'erogazione con letizia ed efficacia l'azione della vasca sottostante. La griglia, costruita interamente in ghisa, ha una forma che consente di operare serenamente su una superficie adatta a diversi tipi di alimenti (carne, pesce, verdure).



inox AISI 304

ANNIVERSARY
45
SINCE 1973

3 YEAR
GUARANTEE

Grilling is a natural way of cooking. Thanks to its properties, lava stones recreate traditional grilling with a more precise control of temperature, easier cleaning and more safety for the operator. The incline makes fat flow away naturally to a large collection drawer. The water grills are available in the gas version, for every 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. All the components can be completely removed, and the heating element can be lifted for total cleaning in the tank beneath. 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).

Cuire à feu de bois est une cuisson naturelle. La pierre lavique, grâce ses propriétés, permet de recréer la cuisson traditionnelle à feu de bois avec un contrôle précis de la température, un nettoyage plus facile et une plus grande sécurité pour l'opérateur. Grâce à l'inclinaison, la graisse en excès coule dans un tiroir de grandes dimensions. Les grilles en eau, disponibles en version gaz, permettent de griller de façon très naturelle et saine en exaltant les meilleures caractéristiques organoleptiques de la nourriture, et en favorisant la disidratazione 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 la collecte et le stockage des graisses. La grille construite complètement en fonte, a une forme permettant de traiter sur une grande surface adaptée à différents types d'aliments (viande, poisson, légumes).

Das Grillen von Eisen ist ein natürlicher Vorgang. Der Lavasteingrill ersetzt mit seinen Eigenschaften das traditionelle Grillen. Im Gegensatz zum herkömmlichen Grillen erlaubt der Lavasteingrill eine bessere Kontrolle der Temperatur, erleichtert die Reinigung und erhöht die Sicherheit für den Bediener. Durch die Neigung des Rostes können berflüssige Fette in die Fettwanne abfließen. Die in der Gas-Asfizierung erhitzten Wassergrills ermöglichen ein besonders natürliches und gesundes Grillen, bei dem die organoleptischen Eigenschaften der Eisen optimal unterstrichen und die Ausscheidung der Fette und damit eine besonders natürliche Emulgierung gefördert werden. Die Brenner sind oberhalb eines Bereichs angeordnet, der über eine große, mit Wasser gefüllte abnehmbare Wanne aus rostfreiem Edelstahl zugänglich ist. Durch das in der Wanne unter dem Bratbereich befindliche Wasser bleiben die Eisen besonders weich. Außerdem sorgt es dafür, die Rauchentwicklung reduziert und das Fett aufgefangen wird. Alle Bauteile sind leicht abnehmbar und die Brenner können für eine komplette, wirksame Reinigung der darunterliegenden Wanne angehoben werden. Der Rost besteht aus Gusseisen und seine geringe Flexibilität gestattet das Grillen unterschiedlichster Gerichte (Fleisch, Fisch, Gemüse).

C OCIPASTA

PASTA COOKERS

gas and electric

3
models



G9CP40



G9CP80



E9CP40



Attre t ra ideale er c cinare pasta, riso, erd re e o a gra ie alla ra idit di ebolli one dellac a sia nella ersione a gas sia in ella elettrica.

Il carico ac a, osi ionato nella arte anteriore del iano, facilita la regola one del fl sso d'ac a e garantisce la li ia in asca, age olando lo smaltimento di amido e resid i. La asca stam ata in acciaio AISI 316 da 40 litri, caratteri ata da am i bordi arrotondati, dotata di falsofondo er la oggio dei ca ienti cestelli.

Lo sgocciolatoio assic ra n grande e comodo iano di a oggio.



inox AISI 304



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 front side of the top makes the water flow regulation easier as well as easy for tank cleaning by favouring the elimination of starch deposits left by the pasta. The pressed tank in AISI 316 stainless steel of 40 liters, 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.

lement id al o r c ire les tes, le ri , les l g mes et les fs gr ce la ra idit d b llition de lea dans la ersion ga et dans la ersion lectri e.

Le robinet de rem lissage de lea , ositionn dans la arte ant rie re d lan, facilite le r glage d d bit de lea et garantit le nettoyage en c e, fa orisant l ac tion de l amidon et des r sid s.

La c e mo l e en acier AISI 316 de 40 litres, caract ris e ar de larges bords arrondis, dis ose d n fa x fond o r a yer les larges aniers.

L go ttoir est n lan da i large et confortable.

Dieses Ger t bringt sowohl in der Gas- als auch in der Elektroa sf hr ng Wasser in k r ester eit m Kochen, nd ist daher ideal fr die bereit ng von N deln, Reis, Gem se nd Eiern geeignet.

Der im orderen Bereich der Arbeitsfl che ositionierte Wasser la f erleichtert die Reg lier ng des Wasserfl sses nd gew hrleistet d rch die roblemlose Entferng von St rke nd S eiseresten eine o timale Reinig ng des Kochbeh lters. Die formgestan te Wanne a s Stahl AISI 316 mit einem Fass ngs erm gen on 40 Litern eichnet sich d rch ihre abger ndeten Kanten a s, nd ist mit einem erforierten Do elboden m Abstellen der gro en K rbe a sgestattet. Gro e, raktische Ablage mit Abtro ff nktion.



9CP1



9CP2



9CP3



9CP4



9CP5



9CP6



9CP7



9CP8

FRIGGITRICI

FR ERS

gas and electric

18
models



9GL18MIEL
(9GL20MEL)

9GL18MI

9GL18+18MIEL
(9GL20+20MEL)

9GL18+18MI

9GL20M

9GL20+20M

E9F18-4MEL
(E9F22-4MEL)
(E9F22-4MSEL)

E9F18-4M
(E9F22-4M)
(E9F22-4MS)

E9F22-8MEL
(E9F22-8MSEL)

E9F22-8M
(E9F22-8MS)

Tutte le versioni, sia quella elettrica sia quella a gas, sono disponibili con comandi meccanici o digitali per una accurata e precisa regolazione della temperatura. La tecnologia di riscaldamento diretto ad alta efficienza garantisce tempi di recupero molto rapidi e la distribuzione del calore su tutta la superficie evita l'olio dai danni dovuti a temperature eccessive. I bordi perfettamente arrotondati della vasca stampata e l'ampio scivolamento permettono all'operatore di mantenere la massima igiene e di lavorare in totale sicurezza e comfort.



inox AISI 304



All versions, both electric and gas, are equipped with mechanical or digital controls so that the temperature can be precisely adjusted. The direct heat technology with high efficiency guarantees a very quick recovery time and the heat distribution over a large surface prevents oil from being damaged by excessive temperatures. The tank's well-rounded edges and the large inclined basket rest allow the operator to maintain the maximum hygiene and be safe and comfortable while working.

Toutes les versions, électrique et gaz, sont disponibles avec des commandes mécaniques ou numériques pour une régulation précise de la température. La technologie de chauffage direct a une efficacité garantie des temps de récupération très rapides et la distribution de la chaleur sur une large surface évite l'huile des dommages provoqués par les températures excessives. Les bords parfaitement arrondis de la cuve et la large glissière permettent l'opérateur de maintenir une hygiène maximale et travailler en toute sécurité.

Alle Modelle, sowohl die Elektro- als auch die Gasausführung, sind mit mechanischen oder digitalen Bedienelementen lieferbar, die eine sorgfältige, präzise Temperaturregelung ermöglichen. Die hocheffiziente, direkte Beheizung stellt sehr kurze Aufheizzeiten sicher, und die gleichmäßige Temperaturverteilung auf einer großen Fläche schützt das Öl vor Schäden, die durch hohe Temperaturen verursacht werden. Die komfortablen abgerundeten, formgestalteten Wannen und die große Abtropfbleche erlauben dem Bediener einen sicheren und komfortablen Betrieb unter Gewährleistung optimaler Hygienebedingungen.

BAGNOMARIA

BAIN MARIE

electric

2
models



E9BM4M



E9BM8M

Disponibile in versione elettrica, ideale per mantenere calda ogni tipo di pietanza negli appositi contenitori da 1+1/3 GN, nel modello singolo, e 2+2/3 GN, nel modello doppio. Nel modello a gas, grazie ad un termostato, la temperatura dell'acqua nella vasca facilmente regolabile garantendo l'ottimizzazione dei consumi energetici. La vasca stampata, caratterizzata da bordi arrotondati ed ampi, assicura facilità di pulizia e massima igiene.



inox AISI 304



Available in the electric versions, it is the ideal solution to keep warm any kind of food resting in proper containers of 1+1/3 GN, in the single model and 2+2/3 GN, in the double model. Thanks to a thermostat, the gas model also allows the tank water temperature to be regulated easily so that energy saving is guaranteed. The pressed tank with rounded and large edges ensures easy cleaning and maximum hygiene.

Disponibile in versione elettrica, il est ideale per maintenir a chaud tout type de plats dans des bacs gastronomiques 1+1/3 GN, dans le modèle simple et 2+2/3 GN, dans le modèle double. Dans le modèle à gaz, grâce à un robinet thermostat, la température de l'eau dans la cuve est facilement réglable et garantit l'optimisation des consommations énergétiques. La cuve moulée caractérisée par des bords arrondis et larges, assure un nettoyage facile et une hygiène maximum.

Dieses als Elektromodell erhältliche Gerät ist ideal zum Warmhalten aller Arten von Speisen in speziellen Gastronom-Behältern 1+1/3 GN für die einfache Aufhängung und 2+2/3 GN für die doppelte Aufhängung geeignet. Beim Gasmodell kann dieassertemperatur in der Wanne mit einem Thermostat besonders einfach eingestellt werden, was einer Optimierung des Energieverbrauches führt. Die formgestaltete Wanne mit ihren breiten, abgerundeten Kanten stellt eine problemlose Reinigung und optimale Hygiene sicher.



PIANI NEUTRI

PLAIN TOPS



4
models



N9T4M
(N9T4MC)

N9-8M
(N9-8MC)

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

Il piano stampato, caratterizzato dai bordi arrotondati, ermette tempestivamente la pulizia garantendo la massima igiene.



inox AISI 304

ANNIVERSARY
45
SINCE 1973

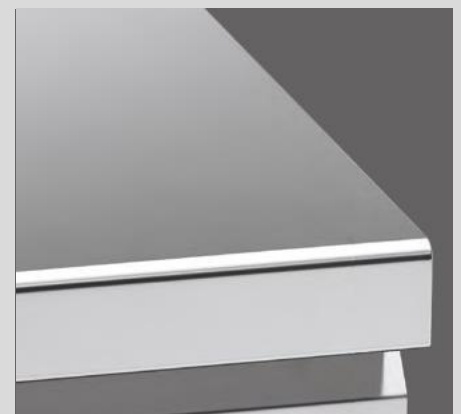
3 YEAR
GUARANTEE

In the single or double version, plain tops are comfortable and self-cleaning thanks to large surfaces. The pressed top with rounded edges makes cleaning faster. Maximum hygiene is guaranteed.

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

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

Diese Elemente sind in einfacher oder doppelter Ausführung lieferbar. Sie sind besonders komfortabel und dank ihrer großen Oberflächen ideal als Ergänzungsfläche für alle Küchen geeignet. Die formgestaltete Arbeitsfläche mit abgerundeten Kanten ermöglicht eine rasche Reinigung und gewährleistet höchste Hygiene.





MAXIMA 900



BERTO'S[®]
the best catering equipment



IT Da i di arantacin e anni o eriamo nel settore delle attre at re er la ristora ione rofessionale. Il Commendatore Giorgio Berto, mio adre, fond esta societ con la missione di rod rre attre at re sem lici, inno ati e, sic re, d rat re ed economiche nella loro gestione erch i nostri rodotti sono no str mento di la oro er chi o era in c cina ed n in estimento er chi li ac ista. Da sem re o eriamo nel mercato interna ionale e oggi i nostri rodotti sono tili ati ed a re ati in t to il mondo o n e si faccia della ristora ione l arte della re ara ione, della resenta ione e della deg sta ione con i ale.

FR De is l s de arante-cin ans, no s tra ailons dans le secte r des i ements o r la resta ration rofessionnelle. Le Commendatore Giorgio Berto, mon re, a fond cette soci t dont la mission est de rod ire des i ements la fois sim les, inno ants, s rs, d rables et conomi es, arce e nos rod its sont n o til de tra ail o r to tes celles et ce x ic isinent cha e o ret n in estissement o r les tablissements i en font lachat. No s ex ortons de is to r s notre rod ction et notre gamme d i ements est a o rd h i tilis e et a rci e a x atre coins d monde, arto to la resta ration est synonyme d art de la r aration, de la r sentation et de la d g station con i ale.

EN We have been working in the field of professional catering e i ment for more than forty five years. The Commendatore Giorgio Berto, my father, fo nded this com any with the mission of man fact ring e i ment that's sim le, inno ati e, safe, d rable, and economical to manage beca se o r rod cts are a working tool for those who work in the kitchen and an in estment for those who rchase them. We ha e always o erated in the international market and today o r rod cts are sed and a reciated worldwide, where er catering is together with the art of re aration, resentaion and dining.

DE Wir arbeiten n nmehr seit ber f nf nd ier ig ahren in der Branche der rofessionellen K chen- a sstatt ng. Commendatore Giorgio Berto, mein Vater, dieses Gesellschaft mit der ielset ng gegr n- det, einfache, inno ati e, sichere, langlebige nd im Betrieb wirtschaftliche Ger te her stellen. F r den Koch sind diese ein Mittel m weck, f r den K - fer eine ln estition. nser nternehmen beha tet sich seit eher am internationalen Markt, nd he te werden nsere Ger te a f der gan en Welt eingese- t. Sie genie en berall dort, wo man Gastronomie als K nst der bereit ng, der Pr sentation nd der geselligen Verkost ng betrachtet, h chste Anerkenn ng.

Dott. Enrico Berto
Presidente - President - Pr sident - Pr sident

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 qualsiasi 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 des contenus dans le présent catalogue et il se réserve le droit d'apporter ses produits, à tout moment et sans 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 Ergebnisse jederzeit und ohne Vorbescheid andem, 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

