



**PLUS 600**



**BERTO'S**<sup>®</sup>  
the best catering equipment

PLUS 600

Best quality, perfect shape



Sistema modulare composto da 116 modelli da banco e con mobile con moduli da 30, 60, 90 cm e profondità 60 cm per realizzare piani completi con tutte le funzioni di cottura.

Modular system made up of 116 models whether as free standing or with a cabinet with 30, 60, 90 cm modules and a width of 60 cm to create complete worktops with all the cooking functions.

Light<sub>+</sub>power

eco<sub>+</sub>power

high<sub>+</sub>power

inox AISI 304

2<sup>years</sup>  
Guarantee



Système modulaire composé de 116 modèles à poser et sur meuble avec des modules de 30, 60, 90 cm et une profondeur de 60 cm pour réaliser des plans complets avec toutes les fonctions de cuisson.

Modulares System, bestehend aus 116 Modellen in Tischausführung oder mit Möbel, mit 30, 60, 90 cm-Modulen mit einer Tiefe von 60 cm, zur Zusammenstellung von kompletten Arbeitsflächen mit allen Zubereitungsfunktionen.

PLUS 600

# 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 Ausarbeitung Ihrer Wünsche gern zur Seite.



**BERTO'S**<sup>®</sup>  
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 designer per rendere l'esecuzione dei comandi rapida e semplice. Grande attenzione per l'aspetto estetico.

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

Chaque détail a été conçu par nos designers pour rendre l'exécution des commandes rapide et simple. Grande attention accordée à l'esthétique du produit.

Alle Details wurden von unseren Designern so entworfen, dass sie maximale Bedienerfreundlichkeit gewährleisten. Besondere Aufmerksamkeit wurde auch der Ästhetik gewidmet.



**BERTO'S**<sup>®</sup>  
the best catering equipment

# A new opening to the future

La qualità e la funzionalità di ogni particolare assicurano un rendimento ottimale ed inalterato nel tempo.

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

La qualité et la fonctionnalité de chaque détail assurent une excellente performance inaltérée au fil du temps.

Qualität und Funktionalität in allen Details gewährleisten eine optimale, langfristig gleichbleibende Leistung.



 **FG1**  
kW 3,5  
1/1 GN  
(mm 530x325 x3 pos.)

 **FE1**  
kW 3 convection  
1/1 GN  
(mm 530x325 x3 pos.)



 **T**  
kW 6  
(mm 830x400 x4 pos.)

 **TE**  
kW 5,2 convection  
(mm 830x400 x4 pos.)

## Power & control: a perfect combination

Bruciatori stagni costruiti in lega di ottone e alluminio, con finitura esterna in ghisa sabbata, fissati ermeticamente al piano di lavoro stampato in acciaio inox AISI 304.

Brass and aluminum alloy burners with sandblasted cast iron finishing, attached through a waterproof seal to the pressed worktop in AISI 304 stainless steel.

Brûleurs étanches construits en alliage de laiton et aluminium, avec finition externe en fonte sablée, scellés au plan de travail moulé en acier inoxydable AISI 304.

Dichte Brenner aus Messing- und Aluminiumlegierung, externe Ausführung sandgestrahltes Gusseisen, hermetisch auf dem formgestanzten Kochfeld aus rostfreiem Edelstahl AISI 304 befestigt.

TERMOCOPPIA  
THERMOCOUPLE  
THERMOCOUPLE  
THERMOELEMENT

Ø 120  
kW 3,4

Ø 90  
kW 2,8





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

Nickel-plated cast iron high power burners with pilot flame, guaranteed for life and attached through a waterproof seal to the pressed worktop in AISI 304 stainless steel.

Brûleurs étanches à haute puissance avec flamme pilote, 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 mit Zündflamme, komplett aus Gusseisen, externe Ausführung vernickelt, mit unbegrenzter Garantie, hermetisch auf dem formgestanzten Kochfeld aus rostfreiem Edelstahl AISI 304 befestigt.



Ø 120  
kW 6

Ø 90  
kW 3,5



PLUS 600

gas and electric



**BERTO'S**<sup>®</sup>  
the best catering equipment



Cucine a gas - Gas stoves

Cucine elettriche - Electric stoves

Cucine ad infrarosso - Infrared hobs

Fry top - Griddles

Friggitrici - Fryers

Griglia pietralavica - Lava Stone Chargrill

Griglia ad acqua - Water grill

**116**  
models

Cuocipasta - Pasta cookers

Bagnomaria - Bain marie

Scaldapatate - Chips scuttles

Piani neutri - Plain tops

Le schede tecniche aggiornate di ogni prodotto sono disponibili sul sito [www.bertos.com](http://www.bertos.com)

The updated technical charts of each product are available at [www.bertos.com](http://www.bertos.com)

Les fiches techniques mises à jour de tous les produits sont disponibles sur [www.bertos.com](http://www.bertos.com)

Die aktualisierten technischen Datenblätter der einzelnen Produkte sind auf unserer Website [www.bertos.com](http://www.bertos.com)



# CUCINE LIGHT POWER

## LIGHT POWER STOVES

gas



**11**  
models



SCAN THE CODE TO WATCH  
THE PRODUCT VIDEO



G6F2B

G6F4B

G6F6B

G6F2M

G6F4M

G6F6M

G6F4+FG1

G6F4+FE1

G6F6+FG1

PLUS 600 SERIE LIGHT POWER, caratterizzata da bruciatori stagni con diametro 120 mm e 3,4 kW di potenza, e con diametro 91 mm e 2,8 kW di potenza per garantire la massima versatilità d'uso. Pratiche griglie indipendenti in ghisa smaltata per appoggiare le pentole, 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.



Light+power

inox AISI 304

2 years  
guarantee

600 PLUS LIGHT POWER SERIES is characterized by all the burners having a diameter of 120 mm and 3.4 kW of power and with a diameter of 91 mm and 2.8 kW of power to make the unit very flexible to use.

Single, independent grates made of enameled cast iron able to withstand thermal and mechanical stress.

The ovens are made of stainless steel and come in a gas or electric version, static or with convection.

PLUS 600 SÉRIE LIGHT POWER caractérisée par des brûleurs étanches ayant un diamètre de 120 mm et une puissance de 3,4 kW, et un diamètre de 91 mm et 2,8 kW de puissance pour garantir une utilisation extrêmement polyvalente.

Grilles de support des casseroles indépendantes pour une utilisation plus simple en fonte émaillée, résistantes aux contraintes thermiques et mécaniques. Les fours sont entièrement construits en acier inoxydable et ils sont disponibles avec une alimentation au gaz ou électrique, statiques et à convection.

PLUS 600 SERIE LIGHT POWER zeichnet sich durch ihre dichten Brenner mit 120 mm Durchmesser und 3,4 kW Leistung sowie 91 mm Durchmesser und 2,8 kW Leistung aus, zur Gewährleistung maximaler Anwendungsvielfalt.

Separate Topfträger aus emailliertem Gusseisen, besonders benutzerfreundlich und beständig gegenüber mechanischen und Wärmebelastungen.

Backöfen komplett aus rostfreiem Edelstahl, als Gas- oder Elektromodell sowie statisch oder als Konvektionsbackofen erhältlich.



G6F6+T



G6F6+FE1



# CUCINE ECO POWER

## ECO POWER STOVES

gas



# 11

models



SCAN THE CODE TO WATCH  
THE PRODUCT VIDEO



G6F2BPW



G6F4BPW



G6F6BPW



G6F2MPW



G6F4MPW



G6F6MPW



G6F4PW+FG1



G6F4PW+FE1

PLUS 600 SERIE ECO POWER, caratterizzata da bruciatori con diametro 120 mm e potenza 6 kW e da bruciatori con diametro 90 mm e potenza 3,5 kW per garantire la massima versatilità d'uso. Pratiche griglie indipendenti in ghisa smaltata per appoggiare le pentole, 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.



inox AISI 304

**2**years  
guarantee

600 PLUS ECO POWER SERIES is characterized by all the burners having a diameter of 120 mm and 6 kW of power and with diameter of 90 mm and 3.5 kW of power to make the unit very flexible to use.

Single, independent grates made of enameled cast iron able to withstand thermal and mechanical stress.

The ovens are made of stainless steel and come in a gas or electric version, static or with convection.

PLUS 600 SÉRIE ECO POWER caractérisée par des brûleurs ayant un diamètre de 120 mm et une puissance de 6 kW, et des brûleurs ayant un diamètre de 90 mm et 3,5 kW de puissance pour garantir une utilisation extrêmement polyvalente.

Grilles de support des casseroles indépendantes pour une utilisation plus simple en fonte émaillée, résistantes aux contraintes thermiques et mécaniques. Les fours sont entièrement construits en acier inoxydable et ils sont disponibles avec une alimentation au gaz ou électrique, statiques et à convection.

PLUS 600 SERIE ECO POWER zeichnet sich durch ihre Brenner mit 120 mm Durchmesser und 6 kW Leistung sowie 90 mm Durchmesser und 3 kW Leistung aus, zur Gewährleistung maximaler Anwendungsvielfalt.

Separate Topfträger aus emailiertem Gusseisen, besonders benutzerfreundlich und beständig gegenüber mechanischen und Wärmebelastungen.

Backöfen komplett aus rostfreiem Edelstahl, als Gas- oder Elektromodell sowie statisch oder als Konvektionsbackofen erhältlich.



G6F6PW+FG1



G6F6PW+T



G6F6PW+FE1



# CUCINE HIGH POWER

## HIGH POWER STOVES

gas



7  
models



G6F2BH6



G6F2MH6



G6F2H6+FG1



G6F3BH12



G6F3MH12



G6F3H12+FG1



G6F3H12+T



Grazie al design pieno ed arrotondato, le griglie in ghisa creano un piano unico di lavoro sul quale è possibile spostare le pentole con facilità.

I bruciatori interamente in ghisa nichelata ad alto spessore e ad elevata potenza, da 12 kW, 7 kW e 3,5 kW, sono garantiti a vita.

L'alta efficienza energetica permette un risparmio di gas di almeno il 30% all'anno rispetto ai bruciatori tradizionali.

L'asportabilità di tutto il piano di cottura, dai bordi completamente arrotondati, garantisce la massima igiene e pulizia e soprattutto una facile manutenzione.



high+power

inox AISI 304

2 years  
guarantee

Thanks to their full and rounded design, the cast iron grates create a unique worktop where it is possible to move pans easily.

The 12 kW, 7 kW and 3.5 kW burners made of nickel-plated cast iron with a high thickness are guaranteed for life. High energy efficiency allows a gas savings of at least 30% per iron as compared with traditional burners. The cooking top with rounded edges is completely removable so that maintenance and clearing can be carried out easily and efficiently.

Grâce au design plein et arrondi, les grilles en fonte créent un plan de travail unique permettant de déplacer facilement les casseroles.

Les brûleurs, entièrement en fonte nickelée ayant une épaisseur et une puissance élevées, de 12 kW, 7 kW et 3,5 kW sont garantis à vie. La haute efficacité énergétique permet d'économiser au moins 30% de gaz par an par rapport aux brûleurs traditionnels.

L'amovibilité de tout le plan de cuisson, aux bords complètement arrondis, garantit une hygiène optimale et un nettoyage maximum mais surtout un entretien facile.

Durch ihr volles und abgerundetes Design bilden die Gusseisenroste ein einheitliches Arbeitsfeld, auf dem die Töpfe leicht verschoben werden können.

Hochleistungsbrenner komplett aus vernickeltem Gusseisen mit besonders hoher Materialstärke in den Ausführungen 12 kW, 7 kW und 3,5 kW, mit unbegrenzter Garantie. Dank der hohen Energieeffizienz erlauben sie im Vergleich zu herkömmlichen Brennern eine Gaseinsparung von mindestens 30% jährlich.

Das vollständig abnehmbare Kochfeld mit seinen komplett abgerundeten Kanten ermöglicht optimale Hygiene und Reinigung, vor allem aber eine problemlose Wartung.

# CUCINE ELETTRICHE

## ELECTRIC STOVES

electric



9  
models



E6P2B

E6P4B

E6P6B

E6P2M

E6P4M

E6P6M

E6P4+FE1

E6P6+FE1

E6P6+TE

Dotate di piastre tonde in ghisa con diametro di 180 mm da 2 kW ciascuna, raggiungono rapidamente 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 in acciaio INOX AISI 304.



inox AISI 304

**2**years  
guarantee

Equipped with rounded cast iron hot plates of 180 mm in diameter and with 2 kW each that quickly reach 400° C. Easily adjustable with the selector that activates 6 different concentric areas of power. This direct temperature control system ensures high energy savings and makes this unit perfect for keeping food warm and boiling large amounts of water. Heating elements are tightly joined on a top pressed in a unique piece and made of AISI 304 stainless steel.

Elles disposent de plaques rondes en fonte de 180 mm de diamètre et de 2 kW chacune. Elles atteignent rapidement une température de 400°C et sont facilement réglables grâce au sélecteur qui actionne 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 scellés au plan moulé d'une seule pièce en acier inoxydable AISI 304.

Die runden Gusseisenplatten mit Durchmesser 180 mm und je 2 kW Leistung erreichen in kürzester Zeit eine Temperatur von 400°C und können dank des Wählschalters für 6 verschiedene konzentrische Leistungsfelder problemlos eingestellt werden.

Die direkte Temperaturkontrolle gewährleistet eine beachtliche Energieeinsparung und macht diese Herde ideal für das Garen mit konstanter Temperatur und das Erhitzen großer Wassermengen geeignet.

Die Heizelemente sind hermetisch an dem in einem Stück formgestanzten Kochfeld aus rostfreiem Edelstahl AISI 304 befestigt.

# INFRAROSSO

## INFRARED HOBS

infrared



5  
models



SCAN THE CODE TO WATCH  
THE PRODUCT VIDEO



E6P2B/VTR



E6P4B/VTR



E6P2M/VTR



E6P4M/VTR



E6P4/VTR+FE1

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 infrarosso il risparmio energetico è assicurato dall'immediato raggiungimento della massima temperatura all'interno dei recipienti di cottura.



inox AISI 304

**2**years  
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 the temperature allow one to work safely.

The infrared hobs reach 500° C in a few seconds and are equipped with a warning light on the top that signals the presence of residual heat up to 60° C.

Energy saving of the infrared hobs is ensured by the immediate reaching of the maximum temperature in the pans.

Caractérisées par une surface parfaitement lisse, elles garantissent un nettoyage rapide, en quelques gestes et minutes, sans utiliser de produits nettoyants 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 infrarouge 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 cuisinières infrarouge, l'économie énergétique est assurée par la possibilité d'atteindre immédiatement la température maximale à l'intérieur des récipients de cuisson.

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

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

Infrarotherde erreichen in wenigen Sekunden eine Temperatur von 500°C, und sind mit einer Kontrollleuchte auf dem Kochfeld ausgestattet, die eine Restwärme bis 60°C anzeigt.

Infrarotherde garantieren eine sehr hohe Energieeinsparung, da die Höchsttemperatur im Inneren der Kochbehälter sofort erreicht wird.



# FRY TOP GRIDDLES

gas and electric



**38**  
models



SCAN THE CODE TO WATCH  
THE PRODUCT VIDEO



G6FL3B  
G6FL3B/CR



G6FR3B



G6FL6B  
G6FL6B/CR



G6FR6B



G6FM6B



G6FL3M  
G6FL3M/CR



G6FR3M



G6FL6M  
G6FL6M/CR



G6FR6M



G6FM6M

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 più 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: tappo in teflon resistente alle alte temperature.



inox AISI 304

**2**years  
guarantee

A complete range of gas and electric griddles with single or double plates made of steel or chrome are able to cook any food "on 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 workplace are obvious results. Cooking residuals flow naturally to the front duct and, through a large sized draining hole, are collected in a large tray. 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 termes d'économie énergétique et d'amélioration du milieu de travail. Les résidus de cuisson s'écoulent dans la goulotte spécifique et sont récoltés dans un grand tiroir à travers le trou d'évacuation de grandes dimensions. En option : bouchon en téflon résistant aux hautes températures.

Eine große Auswahl an Gas- oder Elektro-Bratplatten mit Stahl- 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 zur Schaffung einer angenehmeren Arbeitsumgebung. Die Bratreste werden mit Hilfe der eigens hierfür vorgesehene Sammelrinne über eine große Ablauföffnung in eine großzügig dimensionierte Auffangwanne geleitet. Hitzebeständiger Teflonstopfen als Optional erhältlich.



E6FL3B  
E6FL3BP  
E6FL3BP/CR

E6FR3B  
E6FR3BP

E6FL6B-2  
E6FL6BP-2  
E6FL6BP-2/CR

E6FR6B-2  
E6FR6BP-2

E6FM6B-2  
E6FM6BP-2

E6FL3M  
E6FL3MP  
E6FL3MP/CR

E6FR3M  
E6FR3MP

E6FL6M-2  
E6FL6MP-2  
E6FL6MP-2/CR

E6FR6M-2  
E6FR6MP-2

E6FM6M-2  
E6FM6MP-2

# FRIGGITRICI FRYERS

gas and electric

12  
models



GAS VERSION



SCAN THE CODE TO WATCH  
THE PRODUCT VIDEO



ELECTRIC VERSION



SCAN THE CODE TO WATCH  
THE PRODUCT VIDEO



GL8B



GL8+8B



GL8M



GL8+8M



Disponibili in 4 versioni a gas e 8 elettriche, con potenze da 6 kW fino a 18 kW. Grazie alla rilevazione della temperatura direttamente in vasca, i comandi meccanici garantiscono un'accurata e precisa regolazione. Le vasche singole o doppie, da 8 a 10 litri sono completamente arrotondate e stampate per poter mantenere la massima igiene e lavorare in totale sicurezza e comfort.

Le tecnologie di riscaldamento diretto ad alta efficienza, garantiscono tempi di recupero molto rapidi; la distribuzione del calore su un'ampia superficie preserva l'olio da danni dovuti a temperature eccessive.



inox AISI 304

**2**years  
guarantee

Available in 4 gas versions and 8 electric versions, with power ranging from 6 kW to 18 kW. Mechanical controls allow a precise adjustment of temperature, which is detected directly in the basin by a thermal probe. Single or double basins from 8 L to 10 L are completely rounded and pressed and allow the operator to maintain the maximum hygiene and be safe and comfortable while working. Direct high efficiency and undirected heat technology guarantees a very quick recovery time and a heat distribution over a large surface prevents oil from being damaged by excessive temperatures.

Disponibles en 4 versions à gaz et 8 électriques, ayant des puissances de 6 kW jusqu'à 18 kW. Les commandes mécaniques garantissent un réglage précis de la température qui est détectée directement dans la cuve par une sonde thermique. Les cuves, de 8 à 10 L, simples et doubles, sont complètement arrondies et moulées, et elles permettent de maintenir une hygiène maximale et de travailler en tout sécurité et confort. La technologie du réchauffement direct à haute efficacité garantit des délais de récupération très brefs et la distribution de la chaleur sur une grande surface préserve l'huile des dommages provoqués par les températures élevées.

In 4 Gas-Ausführungen und 8 Elektro-Ausführungen erhältlich, Leistung von 6 kW bis 18 kW. Die mechanischen Steuerungen garantieren für eine präzise Regelung der Temperatur, die mit einem Temperaturfühler direkt in der Wanne gemessen wird. Die komplett abgerundeten, formgestanzten Einzel- und Doppelwannen mit 8 und 10 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.



E6F10-3B  
E6F10-3BS

E6F10-3M  
E6F10-3MS

E6F10-6B  
E6F10-6BS

E6F10-6M  
E6F10-6MS



# GRIGLIE PIETRALAVICA A GAS

## GAS LAVA STONE CHARGRILL

PLUS 600



2  
models

Cuocere alla griglia è una cottura naturale. Le caratteristiche specifiche della pietra lavica permettono di ricreare la tradizionale cottura alla brace con un controllo più preciso della temperatura, più facile pulizia e maggiore sicurezza per l'operatore. La griglia, costruita interamente in acciaio smaltato, ha una forma che consente di operare su un'ampia superficie adatta a diversi tipi di alimenti (carne, pesce, verdure) e si pulisce facilmente. Grazie all'inclinazione, i grassi in eccesso defluiscono in un cassetto di grandi dimensioni.

inox AISI 304

2 years  
guarantee

Grilling is a natural way of cooking, thanks to its specific characteristics, lava rocks recreate traditional grilling with a more precise control of temperatures, easier cleaning and more safety for the operator. The grill is completely made of enameled steel 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). Easy to clean. The incline allows the fat to flow away naturally into a large collection tray.

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. La grille, construite entièrement en acier émaillé, a une forme qui permet de travailler sur une grande surface adaptée à différents types d'aliments (viande, poisson, légumes) et elle peut être nettoyée facilement. 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 Lavasteingrill 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. Die Form des komplett aus emailliertem Stahl gefertigten Grillrostes erlaubt eine Zubereitung unterschiedlichster Speisen (Fleisch, Fisch, Gemüse) auf einer besonders großen Oberfläche und kann problemlos gereinigt werden. Durch die Neigung fließen die überschüssigen Fette in eine große Auffangwanne ab.



G6PL60B



G6PL60M

# GRIGLIE ELETTRICHE AD ACQUA

## ELECTRIC WATER GRILL

PLUS 600



2  
models

Le griglie ad acqua 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.

La griglia è costruita interamente in acciaio inox. Le resistenze sono poste sopra ad una zona riempita con acqua.

L'acqua presente nella vasca sottostante al piano di cottura, consente al cibo di mantenere la sua morbidezza.

La presenza dell'acqua serve inoltre per l'abbattimento dei fumi e per la raccolta dei grassi. Tutti i componenti sono completamente asportabili e il gruppo resistenze è sollevabile per una completa ed efficace pulizia della vasca sottostante.



inox AISI 304

2 years  
guarantee

Water grills allow you to cook your food naturally and enhance the best organoleptic characteristics of food as they favor the elimination of fats and make food healthier. The grill is completely made of stainless steel. The heating elements are positioned above a tank filled with water.

The water underneath the cooking top keeps food from drying out.

Furthermore, water reduces smoke and collects fats dripping from food.

All components can be removed; the heating elements can be lifted up so that the tray underneath can be cleaned properly and easily.

Les grilles à eau 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.

La grille est entièrement en acier inox. Les résistances sont placés au-dessus d'une zone 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. Tous les composants sont complètement amovibles et le groupe de résistances peut être soulevé pour le nettoyage complet et efficace de la cuve du dessous.

Die Wassergrills ermöglichen eine extrem natürliche, gesunde Zubereitung und unterstreichen die organoleptischen Eigenschaften der Speisen optimal.

Außerdem fördern Sie das Austreten der Fette, für eine besonders unverfälschte Ernährung.

Der Rost ist ganz aus rostfreiem Edelstahl.

Die Heizwiderstände sind über einem Bereich, mit Wasser gefüllte Wanne.

Durch das Wasser in der Wanne unter dem Kochbereich bleiben die Speisen besonders zart. Außerdem dient das Wasser der Reduzierung der Rauchentwicklung und der Aufnahme der austretenden Fette.

Alle Bauteile sind komplett abnehmbar, und die Heizwiderstände können für eine vollständige, wirksame Reinigung der darunterliegenden Wanne hochgeklappt werden.



E6PL60B



E6PL60M

# CUOCIPASTA PASTA COOKERS

gas and electric

PLUS 600



4  
models

Attrezzatura ideale per cucinare pasta, riso, verdure e uova grazie alla rapida ebollizione dell'acqua.

La vasca stampata in acciaio AISI 316 da 11 L, 25 L e 30 L è caratterizzata da ampi bordi arrotondati e dotata di falso fondo per l'appoggio di capienti cestelli.

Pratico rubinetto carico acqua sul cruscotto.



inox AISI 304

2 years  
guarantee

Rapid water boiling is suitable for cooking pasta, rice, vegetables and eggs.

The AISI 316 steel pan with a capacity of 11 L, 25 L and 30 L is characterized by large and rounded edges and is equipped with a false bottom for resting large baskets. Convenient water tap on top.

Équipement idéal pour cuire des pâtes, du riz, des légumes et des œufs grâce à la rapide ébullition de l'eau.

La cuve moulée en acier AISI 316 de 11 L, 25 L et de 30 L est caractérisée par de grands bords arrondis et elle est dotée d'un double-fond pour poser les grands paniers. Robinet de remplissage d'eau pratique sur le plan.

Dieses Gerät bringt das Wasser in kürzester Zeit zum Kochen und ist daher ideal für die Zubereitung von Nudeln, Reis, Gemüse und Eiern geeignet.

Der formgestanzte Behälter aus Stahl AISI 316 mit 11 L, 25 L oder 30 L Fassungsvermögen zeichnet sich durch seine breiten abgerundeten Kanten und den doppelten Boden zum Abstellen der großen Körbe aus. Praktischer Wasserzulaufhahn auf der Bedienblende.



E6CP3B

E6CP6B

E6CP6M

G6CP6



SCAN THE CODE TO WATCH  
THE PRODUCT VIDEO

# BAGNOMARIA

## BAIN MARIE

electric

PLUS 600



# 4

models

Disponibile in versione elettrica con vasca da  $\frac{3}{4}$  GN o  $1+\frac{1}{2}$  GN, è ideale per mantenere calda ogni tipo di pietanza nelle apposite bacinelle Gastronorm che possono essere alte fino a 150 mm. Il termostato permette di regolare la temperatura dell'acqua in vasca garantendo l'ottimizzazione dei consumi energetici.

La vasca stampata, caratterizzata da ampi bordi arrotondati, assicura una facile pulizia e la massima igiene.



inox AISI 304

2 years  
guarantee

Available in the gas and electric versions with  $\frac{3}{4}$  GN or  $1+\frac{1}{2}$  GN basins, it is the ideal solution to keep warm any kind of food resting in proper Gastronorm pans, which can be up to 150 mm high. The thermostat allows water temperatures to be regulated easily so that energy savings are guaranteed. The pressed basin with rounded and large edges ensures easy cleaning and maximum hygiene.

Disponibile en version électrique avec cuve de  $\frac{3}{4}$  GN ou  $1+\frac{1}{2}$  GN, il est idéal pour maintenir au chaud tout type de plats dans des cuves Gastronorm pouvant atteindre une hauteur de 150 mm. Le thermostat permet de régler la température de l'eau dans la cuve et garantit l'optimisation des consommations énergétiques. La cuve moulée caractérisée par des bords arrondis et larges, assure un nettoyage facile et une hygiène maximale.

Dieses Gerät ist als Elektromodell mit  $\frac{3}{4}$  GN- oder  $1+\frac{1}{2}$  GN-Behältern erhältlich. Es ist ideal zum Warmhalten aller Arten von Speisen in den speziellen, bis zu 150 mm tiefen Gastronorm-Behältern geeignet. Die Wassertemperatur in der Wanne kann mit einem Thermostat eingestellt werden, was eine Optimierung des Energieverbrauches bewirkt. Die formgestanzte Wanne mit ihren breiten, abgerundeten Kanten stellt eine problemlose Reinigung und optimale Hygiene sicher.



E6BM3B

E6BM6B

E6BM3M

E6BM6M



# SCALDAPATATE CHIPS SCUTTLES

electric

PLUS 600



# 2 models

Apparecchiatura ideale per il mantenimento a temperatura calda e secca di prodotti fritti (per es. 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 raccolta del prodotto. La precisa impostazione della temperatura è assicurata da un regolatore continuo di energia.



inox AISI 304 ISI 304

2 years  
guarantee

Perfect appliance 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 while 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 les produits frits (tels que frites, boulettes, saucisses, etc.) au chaud et au sec sans qu'ils perdent leur saveur 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, Fleischklößchen, 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.



E6SP6B



E6SP6M

# PIANI NEUTRI

## PLAIN TOPS

PLUS 600



# 2

models

In versione singola, 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 e la massima igiene.



inox AISI 304 / ISI 304

**2** years  
guarantee

In the single version, plain tops are convenient and useful to complete any commercial kitchens, thanks to large and completely smooth surfaces. The pressed board with rounded edges makes cleaning faster. Maximum hygiene is guaranteed.

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

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

Diese Elemente sind in einfacher 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.



N6-3B



N6-3M



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

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

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

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

**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.

PLUS 600



**BERTO'S**<sup>®</sup>  
the best catering equipment

Viale Spagna, 12  
35020 Tribano (Padova) Italy  
Tel. +39 049 9588700  
Fax +39 049 9588799  
[www.bertos.com](http://www.bertos.com)  
[bertos@bertos.com](mailto:bertos@bertos.com)

