

M a d e i n I t a l y

Cooking for the next generation

MAXIMA 900

It | En | Fr | De



BERTO'S[®]
CHEF SOLUTIONS



MAXIMA 900

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 Ausarbeitung Ihrer Wünsche gern zur Seite.



BERTO'S
CHEF SOLUTIONS



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.



Guarantee for life

high_{power}



3,5 kW



7 kW



12 kW



Il livello di potenza è il massimo disponibile sul mercato, dimostrazione del primato tecnologico di BERTO'S.

The power level is the highest available in the market. This is the demonstration of BERTO'S technological supremacy.

Le niveau de puissance c'est le maximum disponible sur le marché. Démonstration de la suprématie technologique BERTO'S.

Die Leistungsstufe ist die höchste auf dem Markt erhältliche, ein Beweis der technologischen Spitzenstellung von BERTO'S.



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 garantieren eine optimale, langfristig gleichbleibende Leistung.



 **FG**
kW 7.8
2/1 GN
(mm 530x650)

 **FE**
kW 7.5
2/1 GN
(mm 530x650)



 **T**
kW 12
(mm 1051x530)





Sistema modulare composto da 107 modelli con moduli da 40, 80, 120, 160 cm per realizzare piani completi con tutte le funzioni di cottura.

Modular system made up of 107 models with 40, 80, 120, 160 cm modules to create complete worktops with all the cooking functions.



Cucine a gas - Gas stoves

Tuttapiastra a gas - Gas solid top

Cucine elettriche - Electric stoves

Cucine ad infrarosso e induzione

Infrared & induction stoves

Pentole - Boiling pans

Pentole ribaltabili - Tilting boiling pans

Brasiere - Tilting bratt pans

107 models

Fry top - Griddles

Griglie - Grills

Cuocipasta - Pasta cookers

Friggitrici - Fryers

Bagnomaria - Bain marie

Piani neutri - Neutral units

Système modulaire composé de 107 modèles avec modules de 40, 80, 120, 160 cm pour réaliser des plans complets avec toutes les fonctions de cuisson.

Modulares System, bestehend aus 107 Modellen mit 40, 80, 120, 160 cm Modulen zur Zusammenstellung von kompletten Arbeitsflächen mit allen Zubereitungsfunktionen.

CUCINE HIGH POWER

HIGH POWER STOVES

gas

9
models



G9F2M



G9F4M



G9F6M



G9F4+FG



G9F4+FE



G9F6+FG



G9F6+T



G9F6+FE

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, da 7 kW e da 12 kW, sono garantiti a vita. L'alta efficienza energetica permette un risparmio di gas di almeno il 30% all'anno rispetto ai bruciatori tradizionali. La completa asportabilità del piano di cottura, dai bordi completamente arrotondati, garantisce la massima igiene e pulizia e soprattutto una facile manutenzione.



high  power

inox AISI 304

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, 7 kW and 12 kW cast iron burners are guaranteed for life. The high energy efficiency allows gas savings of at least 30% per year compared with traditional burners. The burner drip trays with rounded edges are completely removable so that maintenance and cleaning can be carried out easily and efficiently.

Cuisiner directement sur la flamme pour poêler et sauter les plats est pour tous les chefs une exigence fondamentale de la tradition culinaire. Grâce à leur forme pleine et arrondie, les grilles en fonte 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, 7 kW et 12 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 facile, mais surtout une maintenance facile.

Speisen direkt auf der Flamme zubereiten, Kurzbraten und Sautieren sind für jeden Koch Highlights der kulinarischen Tradition. Durch ihr volles, abgerundetes Design bilden die Gusseisenroste eine einheitliche Arbeitsfläche, auf der die Töpfe problemlos verschoben werden können. Dank ihrer großen Stärke sind sie besonders langlebig, robust und leicht zu reinigen. Die komplett aus Gusseisen gefertigten Hochleistungsbrenner in den Ausführungen 3,5 kW, 7 kW und 12 kW zeichnen sich durch ihre große Materialstärke und die unbegrenzte Garantie aus. Dank ihrer 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.



G9F8+2FG



TUTTAPIASTRA A GAS

GAS SOLID TOP

gas

2
models



G9TPM



G9TP+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

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 make 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 is greatly comfortable and safe for the Chef.

Idéale pour recréer les saveurs et les systèmes de cuisson traditionnels.

La distribution indirecte 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 et sécurité au Chef.

Ideal für traditionelle Speisen und Zubereitungsmethoden geeignet.

Die gleichmäßige Wärmeverteilung ist besonders für die Zubereitung von Soßen und Gerichten geeignet, die ein langsames Garen bei konstanter Temperatur erfordern. Die große, absolut glatte Oberfläche bietet vielfältige Einsatzmöglichkeiten, sowohl für Töpfe mit ungewöhnlichen Formen oder großem Fassungsvermögen, als auch als Wärmeplatte neben der Kochstelle.

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



CUCINE ELETTRICHE

ELECTRIC STOVES

electric



5
models



E9PQ2M



E9PQ4M



E9PQ6M



E9PQ4+FE



E9PQ6+FE

Dotate di piastre quadre in ghisa con superficie 300 x 300 mm, da 3,5 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 plates with a 300 x 300 mm surface of 3,5 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 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 en fonte de 300 x 300 mm de surface, de 3,5 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 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.

Mit quadratischen, je 300 x 300 mm großen 3,5 kW-Gusseisenplatten ausgestattet, 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 Stück formgestanzten Kochfeld befestigt.

INFRAROSSO E INDUZIONE

INFRARED & INDUCTION STOVES

infrared and
induction



6
models



E9P2M/VTR



E9P4MP/VTR



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'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 in vetroceramica 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

Thanks to their completely smooth surface, cleaning is fast and efficient with no need for aggressive cleansers.

The pyroceram thickness, equal to 60/10, and the precision in adjusting temperatures 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 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%.

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

L'épaisseur du plan en vitrocéramique, égale à 60/10, et la précision du 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 énergétique est assurée par la possibilité d'atteindre immédiatement la température maximale à l'intérieur des casseroles tout en maintenant le plan complètement froid. La haute efficacité énergétique est garantie par l'absence de dispersion thermique 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 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.



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)



G9P20I



G9P20IA

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 più dense, come creme e sughi.

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

Le operazioni di pulizia e manutenzione sono agevolate dai bordi arrotondati e dal rubinetto di scarico facilmente smontabile: eventuali piccole fuoriuscite 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 even used by inserting baskets for cooking large amounts of vegetables. Cleaning and maintenance are easy, thanks to the rounded edges and the draining tap that can be removed easily. Any small residuals flow through the hole on the top.

Disponibles en version à chauffage direct pour la cuisson de nourritures liquides et qui n'ont pas besoin d'être mélangées et en version à chauffage indirect (gaz, électrique et à la 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 du sel et des sauces, peut également être utilisée pour insérer des paniers permettant la cuisson de grandes quantités de légumes. Les opérations de nettoyage et 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.

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 Soßen.

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

Die Reinigungs- und Wartungsarbeiten werden durch die abgerundeten Kanten und die problemlos abnehmbare Ablaufvorrichtung erleichtert. Eventuell austretende Flüssigkeiten fließen über den Ablauf auf der Arbeitsfläche ab.



9P20IV



9P20IVA

PENTOLE RIBALTABILI TILTING BOILING PANS

gas, electric and steam



12
models



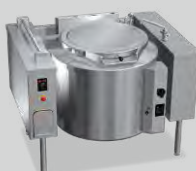
E9P10IR
(E9P15IR)



E9P20IR



G9P10DR
(G9P15DR)



G9P20DR



G9P10IR
(G9P15IR)



G9P20IR

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 più dense, come creme e sughi.

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

può essere utilizzata anche attraverso l'inserimento di cesti che permettono la cottura di grandi quantità di verdure.

Il ribaltamento motorizzato su asse anteriore favorisce la praticità dell'utilizzo da parte dell'operatore e rende più agevoli le operazioni di pulizia e manutenzione. La struttura portante è in acciaio inox spessore 30/10.



inox AISI 304

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 even 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 à la cuisson de grosses quantités d'aliments, même fortement acides.

Disponibles en version à chauffage direct pour la cuisson de nourritures liquides et qui n'ont pas besoin d'être mélangées et en version à chauffage indirect (gaz, électrique et à la 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 du sel et des sauces, peut également être utilisée pour insérer des paniers permettant la cuisson de grandes quantités de légumes.

Le basculement motorisé sur l'axe avant permet à l'opérateur de bénéficier d'une utilisation plus pratique et simplifie les opérations de nettoyage et d'entretien.

La structure portante est en acier inox épaisseur 30/10.

Kippkochkessel sind für die Zubereitung großer Mengen von Speisen sowie für Speisen mit einem hohen Säureanteil geeignet.

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 Soßen.

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

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

Tragwerk aus rostfreiem Edelstahl, Stärke 30/10.



9P10IRV
(9P15IRV)

9P20IRV



BRASIERE

TILTING BRATT PANS

gas and electric

6
models



E9BR8/I
E9BR8/I+RM



G9BR8/I
G9BR8/I+RM



E9BR12/I+RM



G9BR12/I+RM

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

Grazie all'elevato spessore di quest'ultimo, la temperatura viene diffusa in modo uniforme su tutta la superficie, garantendo cotture omogenee e risparmio energetico. Il carico acqua posto nella parte posteriore

del piano e la conformazione arrotondata della vasca, ribaltabile manualmente, assicurano facilità di pulizia. Il ribaltamento motorizzato su asse anteriore favorisce la praticità dell'utilizzo da parte dell'operatore e rende più agevoli le operazioni di pulizia e manutenzione.



inox AISI 304

Made completely of an AISI 304 steel tank with a 80 or 120 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 top and the rounded shape of the tank, that can be overturned manually, make it easy to be cleaned.

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

Caractérisées par une cuve complètement en acier AISI 304 ayant une capacité de 80 ou 120 litres, les sauteuses permettent différents types de cuisson: on peut braiser, rissoler, griller et cuire directement sur le fond de la cuve. Grâce à l'épaisseur élevée de la cuve, la température est diffusée de façon uniforme sur toute la surface, garantissant des cuissons uniformes et une économie énergétique. Le robinet de remplissage de l'eau positionné sur la partie arrière du plan et la conformation arrondie de la cuve escamotable manuellement, assurent un nettoyage facile.

Le basculement motorisé sur l'axe avant permet à l'opérateur de bénéficier d'une utilisation plus pratique et simplifie les opérations de nettoyage et d'entretien.

Die Kippbratpfannen sind mit einem komplett aus Stahl AISI 304 gefertigten Tiegel mit einem Fassungsvermögen von 80 oder 120 Liter ausgestattet und können für unterschiedlichste Zubereitungsarten eingesetzt werden: man kann direkt auf dem Tiegelboden schmoren, anbraten, rösten und kochen.

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

Der Wasserzulauf an der hinteren Blende der Arbeitsfläche und das abgerundete Design des von Hand kippbaren Tiegels erleichtern die Reinigung.

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



FRY TOP GRIDDLES

gas and electric

14
models



G9FL4M/CPD



G9FL8M-2/CPD



E9FL4M/CPD



E9FL8M-2/CPD



G9FL4M



G9FR4M



G9FL8M-2



G9FR8M-2



G9FM8M-2

Una gamma completa di fry top a gas ed elettrici con piastra singola o doppia in acciaio o in compound, 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

A complete range of gas and electric griddles with single or double plate in steel or in compound 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 sized draining hole, is 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 en compound 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 goulotte spécifique et sont récoltés dans un large tiroir à travers le trou d'évacuation de grande dimension. Le bouchon en téflon résistant aux hautes températures est optionnel.

Eine große Auswahl an Einzel- und Doppelbratplatten in Gas- oder Elektroausführung, aus Stahl oder Compound, die eine Zubereitung unterschiedlichster, selbst empfindlichster Speisen direkt auf der Platte ermöglichen. Die gleichmäßige Temperaturverteilung garantiert optimales 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 Ablauföffnung in eine großzügig dimensionierte Auffangwanne geleitet. Hitzebeständiger Teflonstopfen als Optional erhältlich.



E9FL4M



E9FR4M



E9FL8M-2



E9FR8M-2



E9FM8M-2



GRIGLIE AD ACQUA E GRIGLIE PIETRALAVICA gas

WATER GRILLS AND LAVA CHAR GRILLS

4
models



G9WG40M



G9WG80M



G9PL40M/G



G9PL80M/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. 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. 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

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. 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 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).

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. 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. 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).

Das Grillen von Speisen ist ein natürlicher Garvorgang. 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. Die in der Gas Ausführung 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. 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 ELETTRICHE

ELECTRIC GRILLS

electric

2
models



E9CG40M



E9CG80M

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.



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.

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.

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.



CUOCIPASTA PASTA COOKERS

gas and electric

3
models



G9CP40



G9CP80



E9CP40

Attrezzatura ideale per cucinare pasta, riso, verdure e uova grazie alla rapidità di ebollizione dell'acqua sia nella versione a gas sia in quella elettrica.

Il carico acqua, posizionato nella parte anteriore del piano, facilita la regolazione del flusso d'acqua e garantisce la pulizia in vasca, agevolando lo smaltimento di amido e residui. La vasca stampata in acciaio AISI 316 da 40 litri, caratterizzata da ampi bordi arrotondati, è dotata di falsofondo per

l'appoggio dei capienti cestelli. Lo sgocciolatoio assicura un grande e comodo piano di appoggio.



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.

Équipement idéal pour cuire les pâtes, le riz, les légumes et les œufs grâce à la rapidité d'ébullition de l'eau dans la version à gaz et dans la version électrique.

Le robinet de remplissage de l'eau, positionné dans la partie antérieure du plan, facilite le réglage du débit de l'eau et garantit le nettoyage en cuve, favorisant l'évacuation de l'amidon et des résidus.

La cuve moulée en acier AISI 316 de 40 litres, caractérisée par de larges bords arrondis, dispose d'un faux fond pour appuyer les larges paniers.

L'égouttoir est un plan d'appui large et confortable.

Dieses Gerät bringt sowohl in der Gas- als auch in der Elektroausführung Wasser in kürzester Zeit zum Kochen, und ist daher ideal für die Zubereitung von Nudeln, Reis, Gemüse und Eiern geeignet.

Der im vorderen Bereich der Arbeitsfläche positionierte Wasserzulauf erleichtert die Regulierung des Wasserflusses und gewährleistet durch die problemlose Entfernung von Stärke und Speiseresten eine optimale Reinigung des Kochbehälters. Die formgestanzte Wanne aus Stahl AISI 316 mit einem Fassungsvermögen von 40 Litern zeichnet sich durch ihre abgerundeten Kanten aus, und ist mit einem perforierten Doppelboden zum Abstellen der großen Körbe ausgestattet.

Große, praktische Ablage mit Abtropffunktion.



9CP1



9CP2



9CP3



9CP4



9CP5



9CP6



9CP7



9CP8

FRIGGITRICI A GAS

GAS FRYERS

gas

8
models



9GL18MI



9GL18MI-BF
9GL20M-BF



9GL18+18MI



9GL18+18MI-BF
9GL20+20M-BF



9GL20M



9GL20+20M

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 friggitorie sono disponibili anche con il nuovo comando elettronico Bflex che permette un controllo dei parametri ancora più preciso.

Le vasche 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

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 fryers are equipped also with new Bflex electronic control that makes the selection of parameters even more precise. The single and double tanks 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.

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 friteuses sont disponibles avec le nouveau système Bflex, un contrôle électronique qui permet une sélection des paramètres encore plus précise.

Les cuves, 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 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.

Alle Modelle sind mit mechanischen Bedienelementen lieferbar, die nicht zuletzt dank der direkt in der Wanne vorgenommenen Temperaturerfassung eine sorgfältige, präzise Temperaturregelung ermöglichen. Fritteusen sind mit neues Bflex-System, ein elektronisches Steuersystem, das eine noch genauere Auswahl der Parameter ermöglicht. Die komplett abgerundeten, formgestanzten Einzel- und Doppelwannen 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.

FRIGGITRICI ELETTRICHE

ELECTRIC FRYERS

electric



11
models



E9F7+7-4M



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



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



E9F22-8M
(E9F22-8MS)



E9F22-8M-BF
(E9F22-8MS-BF)

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 friggitrici con vasche da 18 L sono disponibili anche con il nuovo comando elettronico Bflex che permette un controllo dei parametri ancora più preciso.

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.

Le resistenze in acciaio inox Incoloy, posizionate direttamente all'interno della vasca, sono ribaltabili in posizione verticale per facilitare la pulizia. Le vasche sono completamente arrotondate e stampate.


inox AISI 304

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 fryers are equipped also with new Bflex electronic control that makes the selection of parameters even more precise. 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. The stainless steel Incoloy resistances positioned in the tank can be tilted to make cleaning easier. The tanks are completely rounded and pressed.

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 friteuses sont disponibles avec le nouveau système Bflex, un contrôle électronique qui permet une sélection des paramètres encore plus précise. 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.

Les résistances en acier inoxydable Incoloy positionnées directement à l'intérieur de la cuve sont renversables en position verticale pour faciliter le nettoyage. Les cuves sont complètement arrondies et moulées.

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

Fritteusen sind mit neues Bflex-System, ein elektronisches Steuersystem, das eine noch genauere Auswahl der Parameter ermöglicht.

Die hocheffiziente direkte Beheizung stellt sehr kurze Aufheizzeiten sicher, und die gleichmäßige Temperaturverteilung auf einer großen Fläche schützt das Öl vor Schäden, die durch zu hohe Temperaturen verursacht werden. Die direkt im Inneren der Wanne positionierten Heizwiderstände aus rostfreiem Incoloy-Stahl sind zur Erleichterung der Reinigungsarbeiten vertikal hochklappbar. Die Wannen sind komplett abgerundet und tiefgezogen.



BAGNOMARIA

BAIN MARIE

electric

2
models



E9BM4M



E9BM8M

Disponibile in versione elettrica, è ideale per mantenere calda ogni tipo di pietanza negli appositi contenitori da 1+1/3 GN, nel modulo singolo, e 2+2/3 GN, nel modulo doppio.

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 module and 2+2/3 GN, in the double module.

The pressed tank with rounded and large edges ensures easy cleaning and maximum hygiene.

Disponibile en version électrique, il est idéal pour maintenir au chaud tout type de plats dans des bacs gastronorm 1+1/3 GN, dans le module simple et 2+2/3 GN, dans le module double.

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 Gastronorm-Behältern 1+1/3 GN für die einfache Ausführung und 2+2/3 GN für die doppelte Ausführung geeignet. Die formgestanzte Wanne mit ihren breiten, abgerundeten Kanten stellt eine problemlose Reinigung und optimale Hygiene sicher.



PIANI NEUTRI

PLAIN TOPS

5
models



N9T2M



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, permette tempi rapidi di pulizia garantendo la massima igiene.



inox AISI 304

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

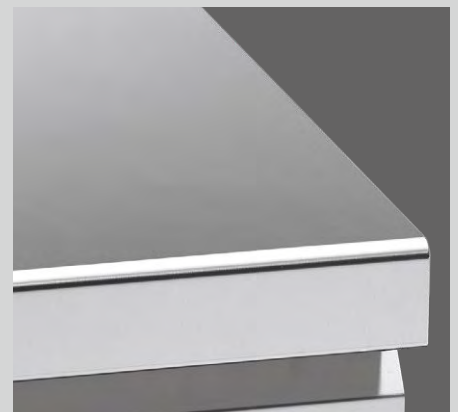
The pressed top with rounded edges makes cleaning faster. Maximum hygiene is guaranteed.

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

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

Diese Elemente sind in einfacher oder doppelter Ausführung lieferbar. Sie sind besonders komfortabel und dank ihrer großen Oberflächen ideal als Ergänzung für alle Küchen geeignet.

Die formgestanzte Arbeitsfläche mit abgerundeten Kanten ermöglicht eine rasche Reinigung und gewährleistet höchste Hygiene.





MAXIMA 900



BERTO'S[®]
CHEF SOLUTIONS

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 does not assume responsibility for any errors or inaccuracies in this catalogue. The manufacturer reserves the right to make any technical or commercial modifications to the products at any time and without prior notice.

Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'erreurs ou d'inexactitudes contenues dans le présent catalogue et il se réserve le droit d'apporter à ses produits, à tout moment et sans aucun préavis, toutes les modifications qu'il jugera nécessaires pour n'importe quelle exigence de caractère technique ou commercial.

Die Herstellerfirma übernimmt für eventuelle Fehler oder Ungenauigkeiten in diesem Katalog keinerlei Verantwortung und behält sich das Recht vor, ihre Erzeugnisse jederzeit und ohne Vorbescheid zu ändern, wenn sie dies aus technischen oder landesbedingten Gründen für notwendig hält.



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

