

S700

Next generation design: **a new era** for cooking



It | En | Fr | De



BERTO'S[®]
the best catering equipment

S700



BERTO'S®
the best catering equipment

"L'arte del fare. Innovare rimanendo se stessi".

"The art of doing. Innovate while remaining yourself".

« L'art de la fabrication. Innover tout en restant soi-même ».

*"Die Kunst des Schaffens. Erneuern, sich
selbst dabei aber treu bleiben".*

Berto's company

Una realtà affermata in tutto il mondo.

La passione è la nostra arma vincente.

40 anni di esperienza nel settore della
cottura professionale per la grande

ristorazione collettiva e per locali
di piccole e medie dimensioni.

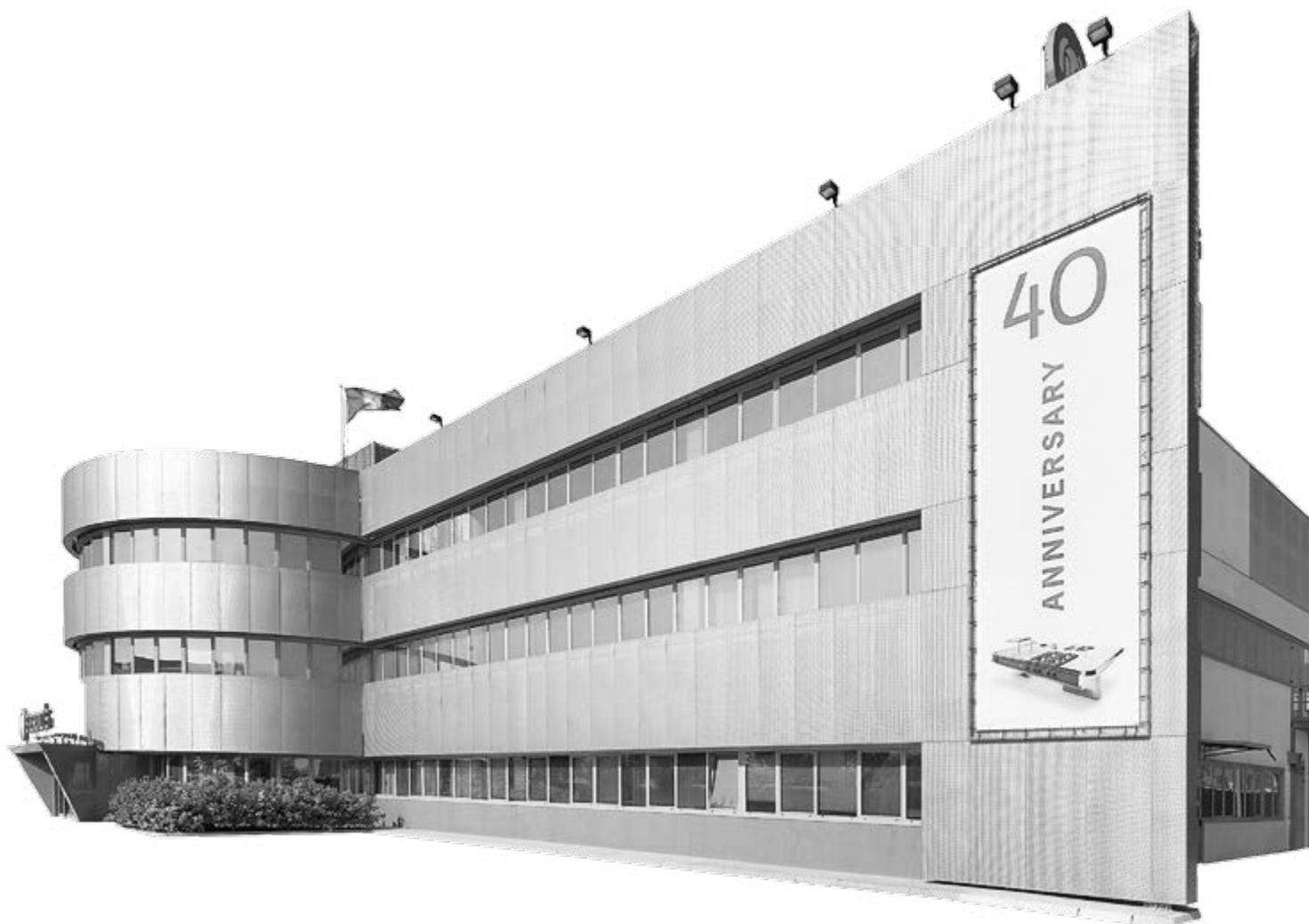
Offriamo l'eccellenza ai nostri partner.

Il vostro successo è il nostro successo.

An internationally known company. Passion is our secret as well as 40 years of experience in making commercial kitchens for professional use both for large catering and local small and medium businesses. We supply our partners with excellent products because your success is our success.

Une société qui s'est imposée dans le monde entier. La passion est notre atout. 40 ans d'expérience dans le secteur de la cuisson professionnelle pour la grande restauration collective et pour les établissements de petites et moyennes dimensions. Nous offrons l'excellence à nos partenaires. Votre succès est aussi le nôtre.

Ein weltweit konsolidiertes Unternehmen. Unser Geheimrezept ist unsere Leidenschaft. 40 Jahre an Erfahrung im Bereich der professionellen Küche, sowohl für Groß- und Gemeinschaftsküchen als auch für kleine und mittlere Lokale. Wir bieten unseren Partnern Vortrefflichkeit. Ihr Erfolg ist auch unser Erfolg.





Berto's Lab

Un nuovo laboratorio di ricerca e sviluppo all'avanguardia • A new forefront research and development laboratory •
Un nouveau laboratoire de recherche et développement à l'avant-garde • Ein neues, hochmodernes Forschungs- und Entwicklungslabor



Production

120 dipendenti, 18 linee semiautomatiche, 100 unità al giorno, 25.000 pezzi all'anno • 120 employees, 18 semi-automatic lines, 100 units per day, 25.000 pieces per year • 120 employés, 18 lignes semi-automatiques, 100 unités par jour, 25.000 pièces par an • 120 Mitarbeiter, 18 halbautomatische Linien, 100 Einheiten pro Tag, 25.000 Erzeugnisse pro Jahr



Exhibition

Esponiamo alle più importanti manifestazioni internazionali • We take part in the most important international exhibitions • Nous sommes présents aux principales manifestations internationales
Wir sind als Aussteller auf den wichtigsten internationalen Veranstaltungen präsent

Certifications

L'efficienza dei nostri processi produttivi è riconosciuta nelle certificazioni • The efficiency of our production processes is proven by our certifications • L'efficacité de nos processus de production est reconnue par les certifications • Die Effizienz unserer Fertigungsprozesse kommt in folgenden Zertifizierungen zum Ausdruck



Customizing

Completamente personalizzabile,
la nuova gamma S700
trova perfetta collocazione
in ogni ambiente di lavoro.

Completely customizable,
the new S700 range fits
in perfectly in any work
environment.

Complètement personnalisable,
la nouvelle gamme S700 trouve
un emplacement parfait dans
tous les milieux de travail.

Dank der vollständig
kundenspezifischen
Gestaltbarkeit passt
sich die neue Modellserie
S700 perfekt an alle
Arbeitsumgebungen an.



elegance - power

Design
marks the **road**
to functionality



In ogni prodotto Berto's
la funzione incontra
la forma sotto il segno
delle performance più elevate.

In each Berto's product,
function meets form under the
sign of highest performance.

Dans tous les produits
Berto's, la fonction rencontre
la forme sous le signe des
performances les plus élevées.

Form und Funktion begegnen
sich bei jedem Produkt von
Berto's im Zeichen höchster
Leistungsmerkmale.

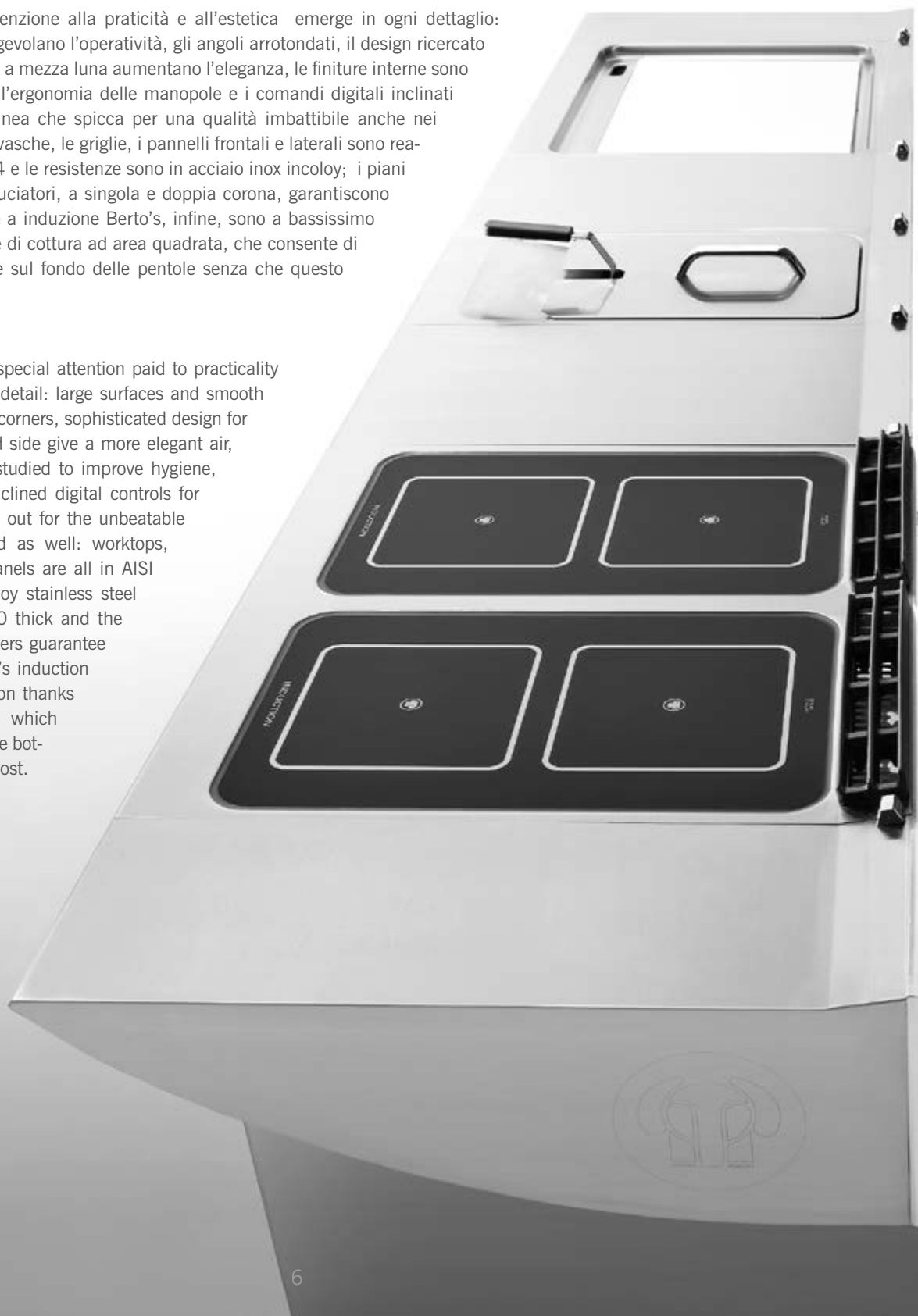


BERTO'S®
the best catering equipment

Studied to guarantee better results than ever

Nella nuova serie S700 l'attenzione alla praticità e all'estetica emerge in ogni dettaglio: ampie superfici e piani lisci agevolano l'operatività, gli angoli arrotondati, il design ricercato delle griglie e la parte laterale a mezza luna aumentano l'eleganza, le finiture interne sono studiate per favorire l'igiene, l'ergonomia delle manopole e i comandi digitali inclinati ne facilitano l'utilizzo. Una linea che spicca per una qualità imbattibile anche nei materiali: i piani di lavoro, le vasche, le griglie, i pannelli frontali e laterali sono realizzati in acciaio inox AISI 304 e le resistenze sono in acciaio inox incoloy; i piani hanno spessore 20/10 e i bruciatori, a singola e doppia corona, garantiscono massima potenza. Le cucine a induzione Berto's, infine, sono a bassissimo irraggiamento grazie alle zone di cottura ad area quadrata, che consente di erogare il calore direttamente sul fondo delle pentole senza che questo si disperda.

In the new S700 series, the special attention paid to practicality and design is shown in each detail: large surfaces and smooth tops for easier work, rounded corners, sophisticated design for the grills and crescent shaped side give a more elegant air, and the interior finishes are studied to improve hygiene, with ergonomic knobs and inclined digital controls for easier use. A line that stands out for the unbeatable quality of the materials used as well: worktops, trays, grills, front and side panels are all in AISI 304 stainless steel and Incoloy stainless steel elements. The tops are 20/10 thick and the single and double crown burners guarantee the exceptional power. Berto's induction cookers have very low radiation thanks to the square cooking zone, which means the heat directly hits the bottom of the pans without being lost.



Dans la nouvelle série S700, l'attention à la praticité et à l'esthétique se distingue dans tous les détails : de grandes surfaces et des plans lisses qui facilitent le travail, les angles arrondis, le design recherché des grilles et la partie latérale en forme de croissant augmentent l'élégance, les finitions internes sont conçues pour faciliter l'hygiène, l'ergonomie des poignées et les commandes numériques inclinées facilitent l'utilisation. Une ligne caractérisée par la qualité incomparable des matériaux : les plans de travail, les cuves, les grilles, les panneaux frontaux et latéraux sont réalisés en acier inoxydable AISI 304 et les résistances sont en acier inoxydable incoloy ; les plans ont une épaisseur de 20/10 et les brûleurs, à couronne simple ou double, garantissent une puissance maximale. Enfin, les cuisinières à induction Berto's sont à très faible rayonnement grâce aux zones de cuisson de forme carrée, qui permettent de distribuer la chaleur directement sur le fond des casseroles sans aucune dispersion.

Bei der neuen Serie S700 kommt die Aufmerksamkeit auf praktische und ästhetische Aspekte in allen Details zum Ausdruck: große Oberflächen und glatte Arbeitsflächen erleichtern die Arbeit, die abgerundeten Ecken, das erlesene Design der Roste und das halbmondförmige Seitenteil unterstreichen die Eleganz, die Innenausführungen sind zur Verbesserung der Hygiene konzipiert und die ergonomischen Drehschalter und die geneigten digitalen Bedienelemente sind besonders bedienerfreundlich. Eine Linie, die auch bei den Materialien durch ihre unschlagbare Qualität hervor sticht: die Arbeitsflächen, Wannen, Roste, Vorder- und Seitenwände sind aus rostfreiem Edelstahl AISI 304 gefertigt, die Heizkörper aus rostfreiem Incoloy-Stahl. Die Platten besitzen eine Stärke von 20/10 und die Einzel- und Doppelring-Brenner garantieren maximale Leistung. Die Induktionsherde von Berto's zeichnen sich dagegen dank der quadratischen Kochzonen, die eine direkte, verlustfreie Abgabe der Wärme an den Topfboden ermöglichen, durch eine besonders niedrige Wärmeabstrahlung aus.



year **5** Parts guarantee

Berto's è la prima azienda che ha esteso la garanzia fino a 5 anni. Una scelta che testimonia da un lato la vicinanza al cliente, dall'altro l'affidabilità e la qualità dei prodotti proposti. • Berto's was the first company to extend its guarantee to 5 years. A decision that testifies their loyalty to their customers and also the reliability and quality of their products. Berto's est la première société dont la garantie a été prolongée jusqu'à 5 ans. Ce choix témoigne d'une part la proximité au client, et de l'autre la fiabilité et la qualité des produits proposés. • Berto's ist das erste Unternehmen, das seine Garantiedauer auf 5 Jahre ausgedehnt hat. Eine Entscheidung, die auf der einen Seite von der Kundennähe, auf der anderen von der Zuverlässigkeit und der Qualität der angebotenen Produkte zeugt.



I nostri professionisti della progettazione sono a tua disposizione per realizzare una cucina su misura unica: la TUA. Tecnologie costruttive innovative ci consentono di rispondere ad ogni esigenza in una perfetta sintesi tra qualità e creatività. Con la consueta solidità distintiva di Berto's, che rende ogni cucina duratura nel tempo e resistente agli utilizzi più intensi.

Our designers will help you plan a unique made to measure kitchen: YOURS. Innovative construction technology means we are able to satisfy every request with a perfect balance of quality and creativity, with the usual distinctive strength of Berto's that makes each kitchen long-lasting and able to withstand even the heaviest use.



L'**IPX5** garantisce un'elevata protezione delle parti elettriche dall'acqua.

IPX5 guarantees high protection against water for the electrical parts.

IPX5 garantit une protection élevée de l'eau des parties électriques.

Die Schutzart **IPX5** garantiert einen ausgezeichneten Schutz der elektrischen Komponenten vor Wasser.



Design your own **solution**

Tous nos professionnels de la conception sont à votre disposition pour créer une cuisine sur mesure unique : LA VÔTRE. Des technologies de fabrication innovantes nous permettent de répondre à toutes les exigences dans une synthèse parfaite de qualité et de créativité. Avec la solidité habituelle qui distingue Berto's et qui rend chaque cuisine résistante au temps et aux utilisations les plus intenses.

Unsere Planungsfachleute stehen Ihnen gern zur Seite, um eine einzigartige, maßgefertigte Küche zu entwerfen: IHRE Küche. Dank der innovativen Konstruktionstechnologien können wir allen Anforderungen durch eine perfekte Synthese aus Qualität und Kreativität gerecht werden. Mit der gewohnten, für Berto's charakteristischen Solidität, die alle Küchen langlebig und selbst intensivster Nutzung gegenüber beständig macht.



BERTO'S[®]
the best catering equipment



Low consumption

Reduced environmental impact

Attenti alla tua sicurezza - Le certificazioni IMQ e IMQ-GS attestano che le attrezzature Berto's rispondono alle direttive europee in materia di qualità e sicurezza.

Attentive to your safety - IMQ and IMQ-GS certifications testify that Berto's equipment satisfies European directives governing quality and safety.

Attention à la sécurité - Les certifications IMQ et IMQ-GS attestent également la conformité des équipements Berto's aux directives européennes en matière de qualité et de sécurité.

Wir achten auf Ihre Sicherheit - Die IMQ- und IMQ-GS-Zertifizierung sind eine Gewähr dafür, dass die Geräte von Berto's den europäischen Qualitäts- und Sicherheitsrichtlinien entsprechen.



high efficiency

Ai nostri clienti offriamo prodotti che abbiano i massimi vantaggi in termini di efficienza economica ed ecologica. Dedichiamo particolare attenzione all'eco-compatibilità dei prodotti cercando di limitare al massimo il consumo di energia e di materie prime. Nelle cucine a gas, ad esempio, i bruciatori ad alto spessore e ad elevata potenza permettono un risparmio di combustibile di almeno il 30% l'anno. Il basso impatto ambientale è garantito dal marchio Berto's Ecofriendly, che certifica consumi ridotti a fronte di un'alta efficienza energetica, una riciclabilità dei prodotti superiore al 90% e la conformità alle specifiche Rohs, che vietano l'utilizzo di sostanze nocive.

We supply our customers with products that ensure the maximum advantages as concerns economical efficiency and environmental protection. We dedicate a special attention to the eco-compatibility of our products as we contain, as much as possible, the consumption of energy and raw materials. For example, in the gas stoves, the high thickness and high power burners allow an energy savings of 30% per year. Low environmental impact is guaranteed by the Berto's Ecofriendly brand, which certifies reduced consumption and high power efficiency as well as the recyclability of products of more than 90% and the conformity with the Rohs specification, which forbids the use of harmful substances.

Nous offrons à nos clients des produits ayant des avantages maximaux en termes d'efficacité économique et écologique. Nous accordons une attention particulière à l'éco-compatibilité des produits en cherchant à limiter au maximum la consommation d'énergie et de matières premières. Dans les cuisinières à gaz, par exemple, les brûleurs à haute épaisseur et à puissance élevée permettent d'économiser au moins 30% de combustible par an. L'impact environnemental réduit est garanti par la marque Berto's Ecofriendly, qui certifie les consommations réduites en maintenant une haute efficacité énergétique, le recyclage des produits de plus de 90% et la conformité aux spécifications Rohs, qui interdisent l'utilisation de substances dangereuses.

Unseren Kunden bieten wir Produkte, die sich durch eine höchstmögliche Kosten- und Umwelteffizienz auszeichnen. Der Umweltkompatibilität der Produkte widmen wir besondere Aufmerksamkeit, indem wir versuchen, den Energie- und Rohstoffverbrauch so weit wie möglich einzuschränken. So ermöglichen zum Beispiel bei den Gasherden die durch ihre große Materialstärke charakterisierten Hochleistungsbrenner eine Brennstoffeinsparung von mindesten 30 % jährlich. Die reduzierte Umweltbelastung wird mit dem Markenzeichen Berto's Ecofriendly garantiert, das einen reduzierten Verbrauch bei gleichzeitig hoher Energieeffizienz, eine Recyclingfähigkeit der Produkte von über 90 % sowie die Übereinstimmung mit der RoHS-Richtlinie zertifiziert, die den Einsatz von schädlichen Substanzen ausschließt.



BERTO'S
the best catering equipment

Berto's advantages



42 modelli: cucine a gas, ad induzione e infrarosso con controllo elettronico della temperatura

--

Concezione modulare per creare impianti a isola o singoli, posizionabili in centro stanza o a muro

--

Materiali di prima qualità: acciaio inox AISI 304, piani con spessore 20/10, finiture Scotch Brite

--

Basso impatto ambientale: consumi ridotti e alta efficienza

--

Massima durata con garanzia di 5 anni

--

Estrema cura di ogni dettaglio attestata dal logo Berto's serigrafato nei vari elementi

--

Qualità e sicurezza garantite: certificazioni IMQ e IMQ-GS

--

Elevato grado di protezione dai getti d'acqua con l'IPX5 WATERPROOF

42 models: gas, induction and infrared cookers with electronic temperature control

-

Modular design to create islands or single units, either in the centre of the room or against the wall

--

Top quality materials: AISI 304 stainless steel, 20/10 thick tops, Scotch Brite finish.

--

Low environmental impact: energy saving and high efficiency

--

Long life with a 5 year guarantee

--

Extreme care paid to all details certified by the Berto's brand screen printed on all the elements

--

Guaranteed quality and safety: IMQ and IMQ-GS certifications

--

High level protection against water sprays with IPX5 WATERPROOF

42 modèles cuisinières à gaz, à induction et infrarouge avec contrôle électronique de la température

--

Conception modulaire pour créer des installations à île ou individuelles, pouvant être positionnées au milieu de la pièce ou au mur

--

Matériaux de première qualité: acier inoxydable AISI 304, plans avec une épaisseur de 20/10, finitions Scotch Brite

--

Impact environnemental réduit: consommations réduites et haute efficacité

--

Durée maximale avec une garantie de 5 ans

--

Attention extrême à tous les détails garantie par le logo Berto's imprimé en sérigraphie sur les différents éléments

--

Qualité et sécurité garanties: certifications IMQ et IMQ-GS

--

Degré de protection élevé des jets d'eau grâce à l'IPX5 WATERPROOF

42 Modelle: Gas-, Induktions- und Infrarotherde mit elektronischer Temperaturregelung

--

Modulares Konzept für die Gestaltung von Insel- oder Einzelanlagen, die in der Raummitte oder an der Wand aufgestellt werden können

--

Hochqualitative Materialien: rostfreier Stahl AISI 304, Platten mit Stärke 20/10, Ausführung Scotch Brite

--

Geringe Umweltbelastung: reduzierter Verbrauch und hohe Effizienz

--

Maximale Lebensdauer mit 5-Jahres-Garantie

--

Besondere Aufmerksamkeit auf Details, die auch in dem auf allen Elementen aufgedruckten Berto's Logo zum Ausdruck kommt

--

Garantierte Qualität und Sicherheit: IMQ- und IMQ-GS-Zertifizierung

--

Ausgezeichneter Schutz vor Strahlwasser durch die Schutzart IPX5 WATERPROOF



BERTO'S®
the best catering equipment



Cucine a gas
Gas stoves

pg. 16

Cucine ad
infrarosso ed
induzione
Induction and
infrared cookers

pg. 20

Cuocipasta
Pasta cookers

pg. 36

Brasiere
multifunzione
Bratt Pan
multifunction

pg. 24

Fry top
Griddles

pg. 28

Griglie con
acqua a gas e
elettriche
Gas and electric
water grills

pg. 32

Friggitrici
Fryers

pg. 40

Bagnomaria
Bain-marie

pg. 42

Piani neutri
Neutral units

pg. 46

Accessori
Accessories

pg. 48



gioie per il palato

joy for the palate



Video is available on www.bertos.com

Cucinare direttamente sulla fiamma, per spadellare o saltare, rimane per tutti i cuochi un punto fermo della tradizione culinaria. Grazie al loro disegno moderno e squadrato, le griglie di design, in acciaio inox, 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. L'alta efficienza energetica permette un risparmio di gas di almeno il 30% all'anno rispetto ai bruciatori tradizionali. Il piano cottura è stampato e può essere riempito d'acqua per evitare che eventuali fuoriuscite di cibo si attacchino sul fondo.

Cooking directly on a flame for tossing or sautéing in the pan is a culinary tradition for all chefs. With their modern square design, stainless steel designer grills, they create a single worktop where it is easy to move the pans around. The exceptional thickness guarantees long life and wear and is very easy to clean. High energy efficiency saves up to 30% in gas every year with respect to traditional burners. The cooking hob is moulded and can be filled with water to prevent any spilt food sticking to the bottom.

Cucine a gas · Gas stoves



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 acier inoxydable 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. La haute efficacité énergétique permet d'économiser au moins 30% de gaz par an par rapport aux brûleurs traditionnels. Le plan de cuisson est embouti et il peut être rempli d'eau pour éviter que d'éventuelles fuites de nourriture puissent s'attacher au fond.

Speisen auf offener Flamme zuzubereiten ist für jeden Koch ein Highlight kulinarischer Tradition. Durch ihre moderne und quadratische Optik bilden die Roste aus rostfreiem Stahl im Designstil ein einheitliches Arbeitsfeld, auf dem die Töpfe leicht verschoben werden können. Dank ihrer Stärke sind sie sehr langlebig, robust und problemlos zu reinigen. Durch die hohe Energieeffizienz erlauben sie eine Gaseinsparung von mindestens 30 % jährlich im Vergleich zu herkömmlichen Brennern. Das formgestanzte Kochfeld kann mit Wasser gefüllt werden, um zu verhindern, dass eventuell austretende Speisen am Boden festbrennen.

Consumption **reduced** by 30%



I bruciatori interamente in ghisa ad alto spessore e ad elevata potenza da 5 kW sono garantiti a vita. Sono inoltre dotati di protezione dall'acqua, così come la fiamma pilota, per assicurare il corretto funzionamento del piano cottura. Possibilità di utilizzare l'acqua direttamente sul piano per mantenere il piano sempre pulito, evitando la combustione del cibo residuo.

Very thick cast iron burners with high level 5 kW power are guaranteed for life. They also have water protection, as has the pilot light, to ensure the cooking hob works correctly. Water can be used directly on the hob so that it is always clean and prevents any spilt food from burning.

Les brûleurs entièrement en fonte ayant une haute épaisseur et une haute puissance de 5 kW sont garantis à vie. Ils sont également dotés de protections contre l'eau, comme la flamme pilote, pour assurer le fonctionnement correct du plan de cuisson. Il est possible d'utiliser l'eau directement sur le plan pour qu'il reste toujours propre et éviter la combustion des résidus.

Die komplett aus Gusseisen gefertigten 5 kW-Hochleistungsbrenner zeichnen sich durch eine hohe Materialstärke aus und verfügen über eine unbegrenzte Garantie. Außerdem sind sowohl die Brenner als auch die Zündflamme vor Wasser geschützt, um einen korrekten Betrieb des Kochfelds sicherzustellen. Das Wasser kann direkt auf dem Kochfeld verwendet werden, um es leichter sauber zu halten und das Verbrennen eventueller Speisereste zu vermeiden.



BERTO'S®
the best catering equipment

Creativity in the kitchen
creatività in cucina



Video is available on www.bertos.com

Le cucine a infrarosso e induzione hanno una superficie perfettamente liscia e garantiscono una pulizia veloce senza l'utilizzo di detersivi aggressivi. Le cucine a infrarosso raggiungono in pochi secondi i 500°C e sono dotate di una spia, posizionata sul piano, che segnala la presenza di calore residuo fino a 60°C. Nelle cucine ad induzione, il risparmio energetico è assicurato dall'immediato raggiungimento della massima temperatura all'interno dei recipienti di cottura pur mantenendo il piano completamente freddo. L'alta efficienza energetica è data dall'assenza di dispersione termica.

The infrared and induction cookers have a perfectly smooth surface and guarantee fast cleaning with no need to use strong detergents. In just a few seconds the infrared cookers reach 500°C, and have a signal light on the top that shows the residual heat up to 60°C. Energy savings are guaranteed in the induction cookers as the maximum temperature is immediately reached in the cooking containers even though the top remains cold. There is no heat dispersion so total energy efficiency is guaranteed.

Cucine ad infrarosso ed induzione

Induction and infrared cookers



Les plaques infrarouge et à induction ont une surface parfaitement lisse, elles garantissent un nettoyage rapide, sans produits nettoyants agressifs. Les plaques infrarouge atteignent en quelques secondes 500°C et elles sont équipées d'un voyant, positionné sur le plan et 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.

Infrarot- und Induktionsherde besitzen eine absolut glatte Oberfläche, und ermöglichen eine rasche Reinigung, ohne Einsatz aggressiver Reinigungsmittel. Infrarotherde erreichen innerhalb weniger Sekunden 500°C und sind mit einer Kontrollleuchte auf dem Kochfeld ausgestattet, die eine Restwärme bis 60°C anzeigt. Induktionsherde garantieren eine sehr hohe Energieeinsparung, da die Höchsttemperatur im Inneren der Kochbehälter sofort erreicht wird, wobei sich das Kochfeld nicht erhitzt. Die hohe Energieeffizienz wird dadurch erzielt, dass kein Wärmeverlust entsteht.

Perfect control for optimal performance

Forno elettrico a convezione con ventola a inversione di rotazione, camera forno in AISI 430 interamente in acciaio inox con supporti a 3 livelli per griglie/teglie 1/1 GN.

Termostato che permette un'accurata regolazione della temperatura da 50 a 270 °C.

Spia di linea e spia di raggiungimento temperatura. Porta e controporta stampate in acciaio inox AISI 304. Maniglia porta ad alta resistenza in acciaio AISI 304 in spessore 20/10.

Electric convection oven with reverse rotation fan, oven chamber from AISI 430 made completely of stainless steel with 3 levels for 1/1 GN shelves/trays.

Thermostat for the correct regulation of temperature from 50 to 270 °C. Power indicator and temperature light. Pressed door and counter door made of AISI 304 stainless steel.

20/10 AISI 304 steel heat-resistant door handle.

Four électrique à convection avec ventilateur à inversion de rotation, chambre du four en AISI 430 entièrement en acier inoxydable avec supports à 3 niveaux pour grilles/plaques de four 1/1 GN. Thermostat qui permet le réglage précis de la température de 50 à 270 °C. Voyant de tension et voyant d'atteinte de la température. Porte et contre-porte moulées en acier inoxydable AISI 304. Poignée de la porte à haute résistance en acier AISI 304 épaisseur 20/10.

Elektro-Konvektionsofen mit Gebläse mit Drehinversion, Backraum aus AISI 430 komplett aus rostfreiem Edelstahl, mit Halterungen auf 3 Ebenen für Roste/Bleche 1/1 GN. Temperaturregler zur präzisen Einstellung der Temperatur von 50 bis 270 °C. Betriebs- und Temperaturkontrollleuchte. Tür und Innentür aus rostfreiem Edelstahl AISI 304 formgestanzt. Besonders widerstandsfähiger Türgriff aus Stahl AISI 304 Stärke 20/10.





Nelle cucine a infrarosso il circuito di riscaldamento è a zona quadrata: zona interna da 140 x 140 mm e possibilità di estendere l'area di irraggiamento fino a 230 x 230 mm con regolazione della potenza fino a 2,5 kW. Le zone sono evidenziate da apposite serigrafie che consentono un corretto posizionamento delle pentole.

--

In the infrared cookers, the heating circuit is square: internal size 140 x 140 mm, and the irradiation area can be extended up to 230 x 230 mm with power regulation up to 2.5 kW. The areas are marked with clear screen printing so that the pans are always in the right position.

Dans les plaques infrarouge, le circuit de chauffage est à zone carrée : zone interne de 140 x 140 mm et possibilité d'augmenter la zone de rayonnement jusqu'à 230 x 230 mm avec réglage de la puissance jusqu'à 2,5 kW. Les zones sont mises en évidence par des sérigraphies spécifiques permettant de placer correctement les casseroles.

--

Der Bereich des Heizkreises von Infrarotherden ist quadratisch: der innere Bereich ist 140 x 140 mm groß, mit der Möglichkeit der Erweiterung der Strahlungszone auf 230 x 230 mm, mit Leistungsregelung bis 2,5 kW. Die Bereiche sind durch spezielle Markierungen gekennzeichnet, die eine korrekte Positionierung der Töpfe ermöglichen.





emotions for taste buds
emozioni per le papille



Video is available on www.bertos.com

Caratterizzate da una vasca completamente in acciaio inox AISI 304 spessore 20/10 con capacità da 11,5 o 24 litri, le brasieri multifunzione permettono diversi tipi di cotture: si può brasare, soffriggere, grigliare e cuocere direttamente sul fondo della vasca.

La cottura uniforme di qualsiasi tipo di cibo è garantita dal piano in acciaio Compound: la parte superiore, in acciaio inox AISI 316, offre resistenza e perfetta igienicità; la parte inferiore in acciaio assicura la massima diffusione del calore ottimizzando il risparmio energetico.

With their tub made entirely from AISI 304 stainless steel, 20/10 thick, with a 11,5 or 24 liters capacity, the multifunction braisers enable various cooking methods: brAISIng, browning, grilling and even cooking directly on the bottom of the tub.

Any type of food is evenly cooked thanks to the Compound steel bottom: the upper layer is AISI 316 stainless steel, which is extremely strong and hygienic, while the lower steel layer gives excellent heat distribution and helps save energy.

Brasiere multifunzione · Bratt pans multifunction



Caractérisées par une cuve entièrement en acier inox AISI 304 épaisseur 20/10 avec une capacité de 11,5 ou 24 litres, les sauteuses multifonction permettent différents types de cuissons : il est possible de braiser, faire revenir, griller et cuire directement dans le fond de la cuve.

La cuisson uniforme de tous les types d'aliments est garantie par le plan en acier Compound : la partie supérieure, en acier inox AISI 316, assure résistance et hygiène parfaite ; la partie inférieure en acier assure une diffusion maximum de la chaleur, tout en optimisant l'économie d'énergie.

Die Multifunktionsbräter zeichnen sich durch eine komplett aus rostfreiem Edelstahl AISI 304 gefertigte Wanne mit Stärke 20/10 (2 mm) und Fassungsvermögen 11,5 oder 24 Liter aus, und ermöglichen verschiedene Zubereitungsmethoden: man kann direkt auf dem Wannenboden schmoren, anbraten, grillen und kochen.

Die Compound-Stahlplatte garantiert ein gleichmäßiges Garen aller Arten von Speisen: die Oberseite aus rostfreiem Edelstahl AISI 316 ist robust und absolut hygienisch, während die Unterseite aus Stahl eine bestmögliche Wärmeverteilung bei gleichzeitiger Optimierung der Energieeinsparung sicherstellt.

Sturdiness and functionality in every detail



Grande bacinella in acciaio inox rimovibile per la raccolta dei residui di cottura. La conformazione arrotondata della vasca assicura una facilità di pulizia assoluta.

--

Large removable stainless steel tray for collecting the cooking residues. The perfectly rounded tub ensures very quick and perfect cleaning.

--

Grand cuvette en acier inox amovible pour la récolte des résidus de cuisson. La forme arrondie de la cuve assure une facilité de nettoyage absolue.

--

Großes, entfernbares Becken aus Edelstahl zum Sammeln der Koch- und Bratreste. Die abgerundete Beschaffenheit der Wanne garantiert eine einfache und perfekte Reinigung.





the triumph of taste

il trionfo del gusto



Video is available on www.bertos.com

Una gamma completa di fry top a gas ed elettrici con piastra liscia, rigata o mista. La cottura uniforme di qualsiasi tipo di cibo è garantita dal piano in acciaio Compound: la parte superiore, in acciaio inox AISI 316, offre resistenza e perfetta igienicità; la parte inferiore in acciaio assicura la massima diffusione del calore ottimizzando il risparmio energetico.

A complete range of gas and electric griddles with smooth, grooved or mixed plate. Any food is evenly cooked thanks to the Compound steel top: the upper part is in AISI 316 stainless steel for perfect strength and hygiene, the under part is steel to guarantee maximum heat distribution and energy savings.

S700

Fry top · Griddles



Une gamme complète de grillades à gaz et électriques à plaque simple, nervurée ou mixte. La cuisson uniforme est garantie par le plan en acier Compound : la partie supérieure en acier inoxydable AISI 316 offre une résistance et une hygiène parfaites ; la partie inférieure en acier assure la diffusion maximale de la chaleur en optimisant l'économie d'énergie.

Eine komplette Auswahl aus Gas- und Elektrobratplatten, mit glatter, gerillter oder kombinierter Oberfläche. Die Platte aus Compoundstahl stellt ein gleichmäßiges Garen aller Arten von Speisen sicher: der obere Teil aus rostfreiem Stahl AISI 316 ist besonders widerstandsfähig und garantiert perfekte Hygiene.



Details studied to make the difference



I frytop sono dotati di paraspruzzi e spatola liscia che garantiscono massima praticità.
Coerentemente con il design che caratterizza questa linea, il piano, il cassetto e il foro hanno i bordi arrotondati.

--

The griddles have splash protections and smooth spatula for totally practical use.
Like all other models in this line, the tops, tray and hole all have rounded edges.

--

Les grillades sont dotées d'un écran anti-éclaboussures et d'une spatule lisse qui garantissent une praticité maximale.
Conformément au design qui caractérise cette ligne, le plan, le tiroir et le trou ont des bords arrondis.

--

Die Bratplatten sind mit Spritzschutz und glattem Spachtel ausgestattet, die eine besonders praktische Handhabung garantieren.
In Anlehnung an das typische Design dieser Linie sind auch die Platte, die Wanne und die Ablauföffnung mit abgerundeten Kanten ausgestattet.



I residui di cottura vengono convogliati nell'apposita canaletta e raccolti in un ampio cassetto attraverso il foro di scarico di grandi dimensioni. Optional il tappo in teflon resistente alle alte temperature.

The cooking residues are carried into the channel and collected in a large tray through the large discharge hole. Optional temperature resistant Teflon cap.

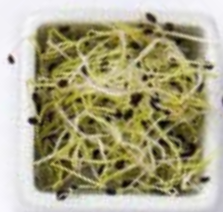
Les résidus de cuisson s'écoulent dans la goulotte spécifique et sont récoltés dans un grand tiroir à travers le trou d'évacuation de grande dimension. Le bouchon en téflon résistant aux hautes températures est optionnel.

Die Koch- und Bratreste werden mit Hilfe der eigens hierfür vorgesehene Sammelrinne über eine große Ablauföffnung in eine großzügig dimensionierte Auffangwanne geleitet. Hitzebeständiger Teflonstopfen als Optional erhältlich.



a blaze of flavor

un tripudio di sapori



Video is available on www.bertos.com

Le griglie ad acqua, disponibili in versione a gas ed elettriche, permettono di grigliare in modo estremamente naturale e sano esaltando le migliori caratteristiche organolettiche dei cibi, favorendo la dispersione dei grassi per un'alimentazione più genuina. I bruciatori (o le resistenze) sono posti sopra ad una zona accessibile tramite un ampio cassetto in acciaio Inox estraibile, riempito con acqua. L'acqua presente nella vasca sottostante al piano di cottura consente al cibo di mantenere la sua morbidezza; serve inoltre per l'abbattimento dei fumi e per la raccolta dei grassi. Tutti i componenti sono completamente asportabili e il gruppo resistenze è sollevabile per una completa ed efficace pulizia della vasca sottostante.

The water grills are available in the gas and electric versions, for very natural and healthy grilling to enhance the best sensorial features of the food, with improved elimination of the fats for much healthier eating. The burners (or heating elements) 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.

Griglie con acqua a gas ed elettriche Gas or electric water grills



Les grilles à eau, disponibles en version à gaz et électriques, permettent de griller de façon très naturelle et saine en exaltant les meilleures caractéristiques organoleptiques de la nourriture, et en favorisant la dispersion des graisses pour une alimentation plus naturelle. Les brûleurs (ou les résistances) sont placés au-dessus d'une zone facilement accessible au moyen d'un grand tiroir en acier inoxydable escamotable rempli d'eau. L'eau présente dans la cuve en dessous du plan de cuisson permet à la nourriture de rester moelleuse. La présence de l'eau permet également de réduire les fumées et de recueillir les graisses. 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 in der Gas- und Elektroausführung erhältlichen Wassergrills ermöglichen ein besonders naturnahes und gesundes Grillen, bei dem die organoleptischen Eigenschaften der Speisen optimal unterstrichen und die Ausscheidung der Fette und damit eine besonders natürliche Ernährung gefördert werden. Die Brenner (oder Heizwiderstände) sind oberhalb eines Bereichs angeordnet, der über eine große, mit Wasser gefüllte ausziehbare Wanne aus rostfreiem Edelstahl zugänglich ist. Durch das in der Wanne unter dem Bratbereich befindliche Wasser bleiben die Speisen besonders weich. Außerdem sorgt es dafür, die Rauchentwicklung reduziert und das Fett aufgefangen wird. Alle Bauteile sind komplett abnehmbar und die Heizkörper können für eine komplette, wirksame Reinigung der darunterliegenden Wanne angehoben werden.

**A level
of quality
that resists
time and wear**





La griglia, costruita interamente in acciaio INOX, ha una forma che consente di operare su un'ampia superficie adatta a diversi tipi di alimenti (carne, pesce, verdure).

--

The grill is entirely made in stainless steel, with a shape that creates a large surface ideal for any type of food (meat, fish or vegetables).

--

La grille construite complètement en acier INOX, a une forme permettant de travailler sur une grande surface adaptée aux différents types d'aliments (viande, poisson, légumes).

--

Durch die Form des komplett aus rostfreiem Edelstahl gefertigten Rostes können unterschiedliche Arten von Speisen (Fleisch, Fisch, Gemüse) auf einer großen Oberfläche zubereitet werden.



BERTO'S[®]
the best catering equipment



the best mediterranean cuisine

la migliore cucina mediterranea



Video is available on www.bertos.com

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 30 Lt, caratterizzata da ampi bordi arrotondati, è dotata di falsobottom per l'appoggio dei capienti cestelli. Lo sgocciolatoio assicura un grande e comodo piano di appoggio.

Ideal tool to cook pasta, rice, vegetables and eggs, thanks to the speed with which the water boils in both the gas and electric versions. The water inlet is in the front of the top, making it easier to regulate the water flow and clean the pan, eliminating the starch and residues. The moulded AISI 316 stainless steel 30 litre tank has wide rounded edges with a false bottom to support the large baskets. The drip tray guarantees a large and practical supporting surface.

Cuocipasta · Pasta cookers



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 arrière 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 emboutie en acier AISI 316 de 30 l, caractérisée par de larges bords arrondis, dispose d'un faux fond pour poser 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 das 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 Fläche positionierte Wasserzulaufhahn erleichtert das Einstellen des Wasserflusses und garantiert die Reinhaltung der Wanne, da er die Abscheidung der Stärke- und Kochrückstände erleichtert. Die formgestanzte 30 l-Wanne aus Stahl AISI 316 ist durch breite, abgerundete Kanten charakterisiert, und verfügt über einen perforierten Doppelboden zum Abstellen der großen Körbe. Große, praktische Ablage mit Abtropffunktion.

Every pasta cooker with its own combination



7 differenti combinazioni di cesti per ogni evenienza.

Cesti interi	mm 290 x 330 x 200 h
Cesti 1/2	mm 140 x 330 x 200 h
Cesti 1/3	mm 290 x 105 x 200 h
Cesti 1/6	mm 140 x 105 x 200 h

7 different combinations of baskets for any need.

One basket	mm 290 x 330 x 200 h
1/2 baskets	mm 140 x 330 x 200 h
1/3 baskets	mm 290 x 105 x 200 h
1/6 baskets	mm 140 x 105 x 200 h

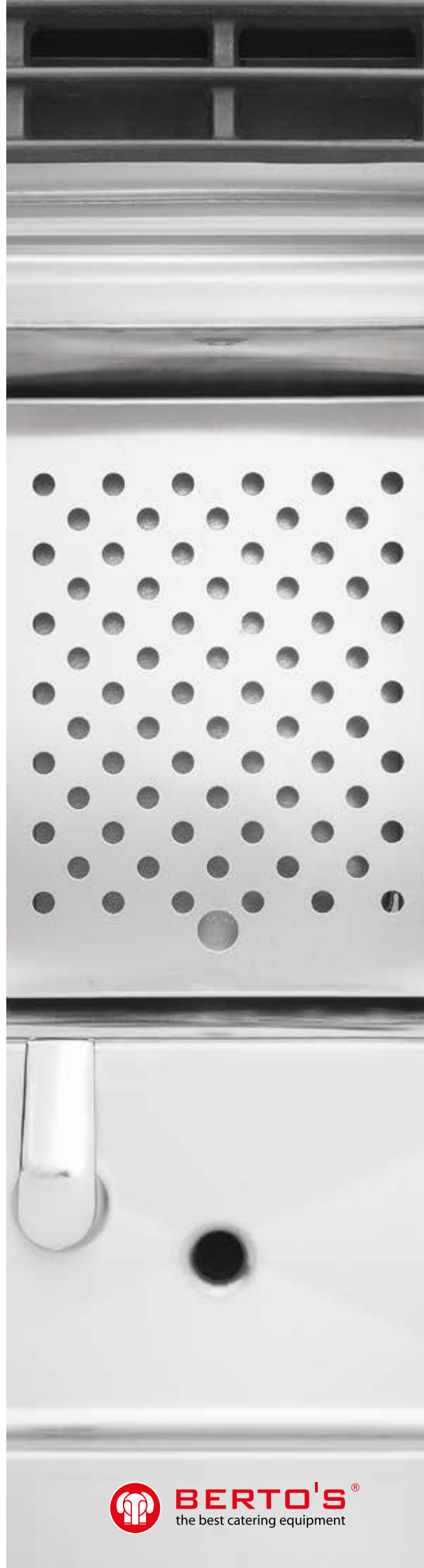
7 différentes combinaisons de paniers pour toutes les nécessités.

Paniers entiers	mm 290 x 330 x 200 h
Paniers 1/2	mm 140 x 330 x 200 h
Paniers 1/3	mm 290 x 105 x 200 h
Paniers 1/6	mm 140 x 105 x 200 h

7 verschiedene Korbkombinationen für alle Gelegenheiten:

Ganze Körbe	mm 290 x 330 x 200 h
1/2-Körbe	mm 140 x 330 x 200 h
1/3-Körbe	mm 290 x 105 x 200 h
1/6-Körbe	mm 140 x 105 x 200 h





Crispy delights
delizie croccanti



Video is available on www.bertos.com

Tutte le versioni, sia quella elettrica sia quella a gas, sono dotate di comandi meccanici o elettronici per una precisa regolazione della temperatura (fino a 190 gradi). La tecnologia di riscaldamento diretto ad alta efficienza garantisce tempi di recupero molto rapidi e la distribuzione del calore su un'ampia superficie preserva l'olio dai danni dovuti a temperature eccessive. I bordi perfettamente arrotondati della vasca stampata (capacità 10 o 18 litri) e l'ampio scivolo permettono all'operatore di mantenere la massima igiene e di lavorare in totale sicurezza e comfort. Le resistenze in inox incoloy, posizionate direttamente all'interno della vasca, sono ribaltabili in posizione verticale per facilitare la pulizia.

All the models, both electric and gas, have mechanical or electronic controls for precise temperature settings (up to 190 degrees). High-efficiency direct heating technology guarantees very fast recovery times and heat distribution over a larger surface protects the oil from damage caused by overheating. The perfectly rounded edges on the moulded tank (10 or 18 litre capacity) and wide slide, ensure the operator is able to maintain maximum cleanliness and work in total safety and comfort. The Incoloy stainless steel heating elements inside the tank can be tilted to a vertical position for easier cleaning.

S700

Friggitrici · Fryers



Toutes les versions, électrique et gaz, sont disponibles avec des commandes mécaniques ou électroniques pour un réglage plus précis de la température (jusqu'à 190 degrés). La technologie du chauffage direct à haute efficacité garantit des délais 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 bords parfaitement arrondis de la cuve emboutie (capacité 10 ou 18 litres) et la large glissière permettent à l'opérateur de maintenir une hygiène maximum et de travailler en toute sécurité et confort. Les résistances en inox incoloy positionnées directement à l'intérieur de la cuve sont renversables en position verticale pour faciliter le nettoyage.

Alle Fritteusen, sowohl in der Elektro- als auch in der Gasausführung, sind mit mechanischen oder elektronischen Bedienelementen ausgestattet, die eine präzise Temperatureinstellung erlauben (bis 190 Grad). 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 komplett abgerundeten Kanten der formgestanzten Wanne (Fassungsvermögen 10 oder 18 Liter) und die große Abtropffläche erlauben dem Bediener einen sicheren und komfortablen Betrieb unter Gewährleistung optimaler Hygienebedingungen. Die direkt im Inneren der Wanne positionierten Heizwiderstände aus rostfreiem Incoloy-Stahl sind zur Erleichterung der Reinigungsarbeiten vertikal hochklappbar.

prelibatezze

calde
warm delicacies



Disponibile in versione elettrica, è ideale per mantenere calda ogni tipo di pietanza nelle apposite bacinelle Gastronorm fino ad un'altezza di 150 mm. La vasca stampata, caratterizzata da bordi arrotondati ed ampi, assicura facilità di pulizia e massima igiene.

Available in the electric version, it is ideal to keep any food hot in the special Gastronorm containers, with heights up to 150 mm. The moulded tank has wide, rounded edges for easier cleaning and maximum hygiene.

S700

Bagnomaria · Bain-marie



Disponible dans la version électrique, il est idéal pour maintenir les aliments chauds dans les cuves spécifiques Gastronorm disponibles jusqu'à une hauteur de 150 mm. La cuve emboutie, caractérisée par des bords arrondis et larges, assure facilité de nettoyage et hygiène maximum.

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





Beauty
and power
combined



BERTO'S[®]
the best catering equipment

dolcezze in tavola
Sweetness at the table



Berto's propone una vasta gamma di elementi in versione singola o doppia, coordinabili e integrabili, pensati per realizzare la cucina professionale più adatta ad ogni spazio e ad ogni chef. I piani di lavoro neutri, a cui possono essere aggiunti la colonnina acqua o il supporto per salamandra, sono comodi ed essenziali e vanno a completare ogni composizione. I bordi arrotondati agevolano le operazioni di pulizia assicurando massima igiene. Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 con spessore 20/10, pannelli frontali e laterali in acciaio inox AISI 304, con finitura Scotch Brite.

Berto's offers a vast range of single or double elements that can be matched and incorporated, to create the ideal professional kitchen that fits the space and flair of each chef. The neutral worktops that the water column or salamander support can be added to, are comfortable to use and essential and complete any composition. The rounded edges make cleaning easier to guarantee maximum hygiene.

AISI 304 stainless steel worktops, 20/10 thick. AISI 304 stainless steel front and side panels with Scotch Brite finish.

Piani neutri · Neutral units



Berto's propose une vaste gamme d'éléments en version simple ou double, coordonnables et intégrables, conçus pour réaliser la cuisine professionnelle la plus adaptée à chaque espace et à chaque chef. Les plans de travail neutres, auxquels peuvent être ajoutés la colonne d'eau ou le support pour la salamandre, sont confortables et essentiels pour compléter n'importe quelle version. Les bords arrondis permettent de nettoyer rapidement, assurant une hygiène maximum.

Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 20/10, panneaux frontaux et latéraux en acier inoxydable AISI 304, avec finition Scotch Brite.

Berto's bietet eine große Auswahl an kombinierbaren und integrierbaren Elementen in Einzel- oder Doppelausführung zur Gestaltung einer professionellen Küche, die sich perfekt an alle räumlichen Gegebenheiten und an jeden Küchenchef anpasst. Die Neutralelemente, die mit einer Wassersäule oder einer Salamandergrill-Halterung ausgestattet werden können, sind praktisch und schlicht, und ergänzen alle Kompositionen optimal. Die abgerundeten Kanten erleichtern die Reinigungsarbeiten und garantieren ausgezeichnete Hygienebedingungen.

Arbeitsfläche aus rostfreiem Stahl AISI 304, Stärke 20/10, Vorder- und Seitenwände aus rostfreiem Stahl AISI 304, Ausführung Scotch Brite.

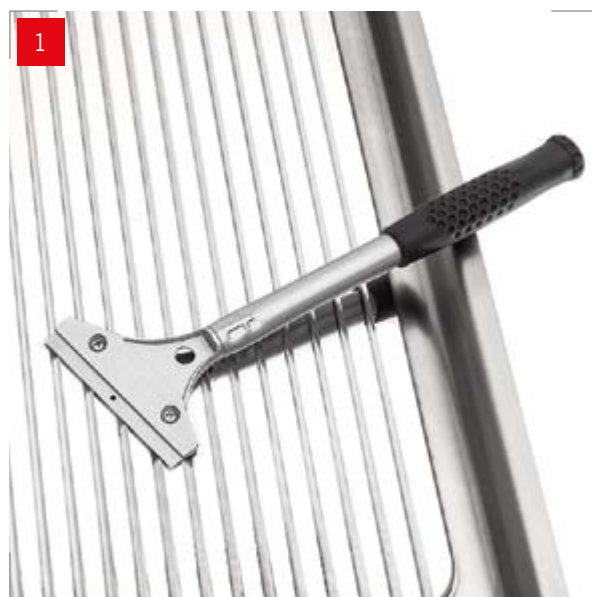
Top quality accessories for better results

Per garantire prestazioni professionali fino all'ultimo dettaglio, Berto's propone una vasta serie di accessori, forniti come optional, che vanno a completare le diverse attrezzature.

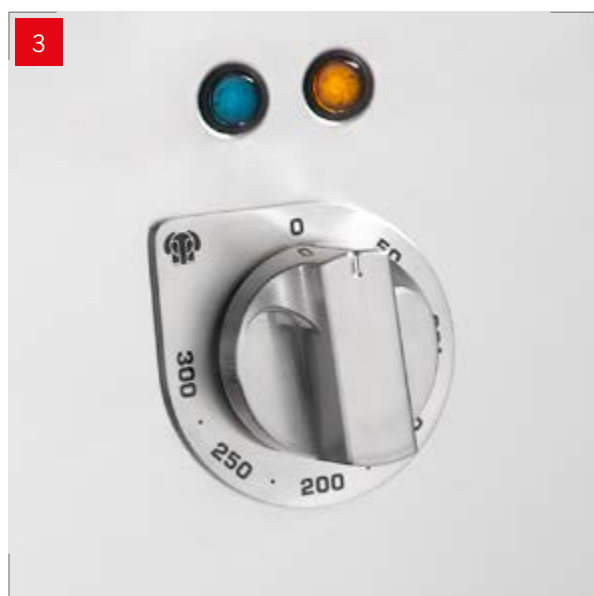
To guarantee better professional results right down to the last detail, Berto's offers a vast choice of optional accessories to complete the various appliances.

Pour garantir des prestations professionnelles recherchées dans les moindres détails, Berto's propose une vaste gamme d'accessoires, fournis en option, qui complètent les différents équipements.

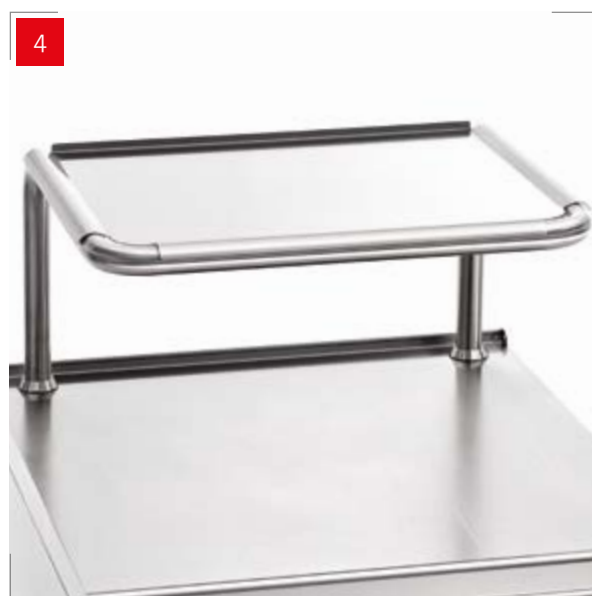
Um bis ins letzte Detail professionelle Leistungsmerkmale sicherzustellen, bietet Berto's eine große Auswahl an Zubehörteilen, die als Optional erhältlich sind und die verschiedenen Geräte ergänzen.



1. FRY TOP
spatola • scraper • raclette • spachtel



3. CONTROL PANEL
manopola metallica • metal knob
manette métallique • Metall Bedienknopf



4. NEUTRAL UNIT
supporto per salamandra • support for salamander
support pour salamandre • salamander-traeger

2



2. FRY TOP

paraspruzzi • splashguard
écran anti-eclaboussures • spritzschutz

5



5. NEUTRAL UNIT

colonnina orientabile "kwc" a canna snodabile con drip-stop
"kwc" swivel column with articulated barrel with drip-stop
flexible orientable "kwc" articulé avec drip-stop
schwenkbare säule "kwc" mit beweglichem schlauch mit Drip-Stop



BERTO'S®
the best catering equipment

S700

Next generation design: a new era for cooking

Le schede tecniche aggiornate
di ogni prodotto sono disponibili
sul nostro sito www.bertos.com

The updated technical charts
of each product are available
at our website www.bertos.com

Les fiches techniques mises à jour
de tous les produits sont disponibles
sur notre site internet www.bertos.com

Die aktualisierten technischen
Datenblätter der einzelnen Produkte sind
auf unserer Website www.bertos.com







Cucine a gas
Gas stoves
Fourneau à gaz
Gasherde

5 modelli

2 o 4 fuochi
bruciatori da 5 kW
moduli da 400, 800 mm di larghezza
forno elettrico da 4,7 a 7,5 kW
forno a gas da 7,8 kW

5 models

2 or 4 burners
burners 5 kW
modules of 400, 800 mm width
electric oven from 4,7 up to 7,5 kW
gas oven of 7,8 kW

5 modèles

2 ou 4 brûleurs
brûleurs de 5 kW
modules de 400, 800 mm de largeur
four électrique de 4,7 à 7,5 kW
four à gaz de 7,8 kW

5 Modelle

2 oder 4 Brenner
5 kW-Brenner
Module mit 400, 800 mm Breite
Elektrobackofen von 4,7 bis 7,5 kW
Gasbackofen 7,8 kW



Cucine infrarosso
e induzione
Induction and Infrared stoves
Fornaux infrarouge
et à induction
Infrarot- und
Induktionsherde

8 modelli

2 o 4 zone cottura (cucine a infrarosso e induzione)
moduli da 400, 800 mm di larghezza
2,5 kW per ogni zona (cucine a infrarosso)
3,5 kW per ogni zona (cucine a induzione)
forno elettrico da 4,7 a 7,5 kW

8 models

2 or 4 cooking zones (induction and infrared stoves)
modules of 400, 800 mm width
2,5 kW for each zone (infrared stoves)
3,5 kW for each zone (induction stoves)
electric oven from 4,7 up to 7,5 kW

8 modèles

2 ou 4 zones de cuisson (cuisinières infrarouge et induction)
modules de 400, 800 mm de largeur
2,5 kW pour chaque zone (cuisinières infrarouge)
3,5 kW pour chaque zone (cuisinières à induction)
four électrique de 4,7 à 7,5 kW

8 Modelle

2 oder 4 Kochbereiche (Infrarot- oder Induktionsherde)
Module mit 400 oder 800 mm Breite
2,5 kW pro Bereich (Infrasherde)
3,5 kW für jede Zone (Induktionsherde)
Elektrobackofen von 4,7 bis 7,5 kW



Brasiere multifunzione
Bratt pans multifunction
Sauteuses multifonction
Multifunktionsbräter

2 modelli

versioni elettriche
moduli da 400, 800 mm di larghezza
vasca e fondo in acciaio inox AISI 304
vasca da 11,5 o 24 litri

2 models

electric versions
modules of 400, 800 mm width
AISI 304 stainless steel tank and bottom
tank of 11,5 or 24 liters

2 modèles

versions électriques
modules de 400, 800 mm de largeur
cuve et fond en acier inoxydable AISI 304
cuve de 11,5 ou 24 litres

2 Modelle

Elektromodelle
Module mit 400 oder 800 mm Breite
Rostfreierstahl AISI 304 Becken und Boden
Wanne 11,5 oder 24 Liter



Fry top
Griddles
Grillades
Bratplatten

10 modelli

versioni a gas o elettriche
moduli da 400, 800 mm di larghezza
superficie in compound acciaio inox AISI 316
(liscia, rigata, 2/3 liscia e 1/3 rigata)

10 models

gas or electric versions
modules of 400, 800 mm width
AISI 316 stainless steel compound surface
(fully smooth, fully grooved, 2/3 smooth and 1/3 grooved)

10 modèles

versions à gaz ou électriques
modules de 400, 800 mm de largeur
surface en acier inoxydable AISI 316 compound
(lisse, nervurée, 2/3 lisse et 1/3 nervurée)

10 Modelle

Gas- oder Elektromodelle
Module mit 400 oder 800 mm Breite
Oberfläche aus rostfreiem Compoundstahl AISI 316
(glatt, gerillt, 2/3 glatt und 1/3 gerillt)



Griglie con acqua
a gas ed elettriche
Gas and electric water grills
Grilles à eau
à gaz et électrique
Gas und Elektro
Wassergrills

4 modelli

versioni a gas o elettriche
moduli da 400, 800 mm di larghezza
Piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304
Grande cassetto in acciaio inox rimovibile per la raccolta
dei grassi e l'acqua di cottura

4 models

gas or electric versions
modules of 400, 800 mm width
Work top and front panels of AISI 304 stainless steel
Large removable stainless steel tray for collecting
cooking fat and keeping water

4 modèles

versions à gaz ou électriques
modules de 400, 800 mm de largeur
Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304
Grand tiroir en acier inox amovible pour la récolte
des graisses et l'eau de cuisson

4 Modelle

Gas- oder Elektromodelle
Module mit 400 und 800 mm Breite
Arbeitsfläche und Vorderfront aus rostfreiem Stahl AISI 304
Große herausnehmbare Edelstahlwanne für
Sammeln Kochfett und halten Wasser



Cuocipasta
Pasta cookers
Cuiseur à pâtes
Nudelkocher

2 modelli

versioni a gas o elettriche
moduli da 400 mm di larghezza
vasca in acciaio inox AISI 316, da 30 litri, 1 vasca
piano di appoggio con funzione sgocciolatoio

2 models

gas or electric versions
modules of 400 mm width
AISI 316 stainless steel tank, capacity 30 liters, 1 tank
draining board

2 modèles

versions à gaz ou électriques
modules de 400 mm de largeur
cuve en acier inoxydable AISI 316, de 30 litres, 1 cuve
plan d'appui fonctionnant comme égouttoir

2 Modelle

Gas- oder Elektromodelle
Module mit 400 mm Breite
Wanne aus rostfreiem Stahl AISI 316, 30 Liter, 1 Wanne
Ablage mit Abtropffunktion



Friggitrici Fryers Friteuses Fritteusen

5 modelli

versioni a gas o elettriche
moduli da 400 mm di larghezza
vasca da 7, 10 o 18 litri, 1 o 2 vasche
optional: comandi elettronici

5 models

gas or electric versions
modules of 400 mm width
tank of 7, 10 or 18 liters, 1 or 2 tanks
optional: electronic controls

5 modèles

versions à gaz ou électriques
modules de 400 mm de largeur
cuve de 7, 10 ou 18 litres, 1 ou 2 cuves
optional: commandes électroniques

5 Modelle

Gas- oder Elektromodelle
Module mit 400 mm Breite
Wanne 7, 10 oder 18 Liter, 1 oder
2 Wannen
optional: elektronische Bedienelemente



Bagnomaria Bain-marie Bain-marie Bain-Maries

2 modelli

versioni elettriche
modulo da 400 mm di larghezza
Piano di lavoro e pannelli frontali e laterali
in acciaio inox AISI 304

2 models

electric versions
module of 400 mm width
Worktop, front and side panels made of
AISI 304 stainless steel

2 modèles

version électriques
module de 400 mm de largeur
Plan de travail et panneaux frontaux et
latéraux
en acier inoxydable AISI 304

2 Modelle

Elektromodelle
Modul mit 400 mm Breite
Arbeitsfläche, Vorder- und Seitenwände
aus rostfreiem Stahl AISI 304



Piani neutri Neutral unit Plans neutres Neutralelemente

4 modelli

moduli da 200, 400 o 800 mm di
larghezza
piano neutro da 800 mm con supporto
per salamandra
Piano di lavoro e pannelli frontali e laterali
in acciaio inox AISI 304

4 models

modules of 200, 400 or 800 mm width
neutral unit of 800 mm with support for
salamander
Worktop, front and side panels made of
AISI 304 stainless steel

4 modèles

modules de 200, 400 ou 800 mm de
largeur
plan neutre de 800 mm avec support
pour salamandre
Plan de travail et panneaux frontaux et
latéraux en acier inoxydable AISI 304

4 Modelle

Module in 200, 400 und 800 mm Breite
Neutralelement, 800 mm, mit Halterung
für Salamandergrill
Arbeitsfläche, Vorder- und Seitenwände
aus rostfreiem Stahl AISI 304



BERTO'S
the best catering equipment



BERTO'S[®]
the best catering equipment



BERTO'S®
the best catering equipment

Viale Spagna, 12
35020 Tribano (Padova) Italy
Tel. + 39 049 95 88 700
Fax + 39 049 95 88 799
bertos@bertos.com
www.bertos.com

ANNIVERSARY
40
SINCE 1973

5 year
guarantee

