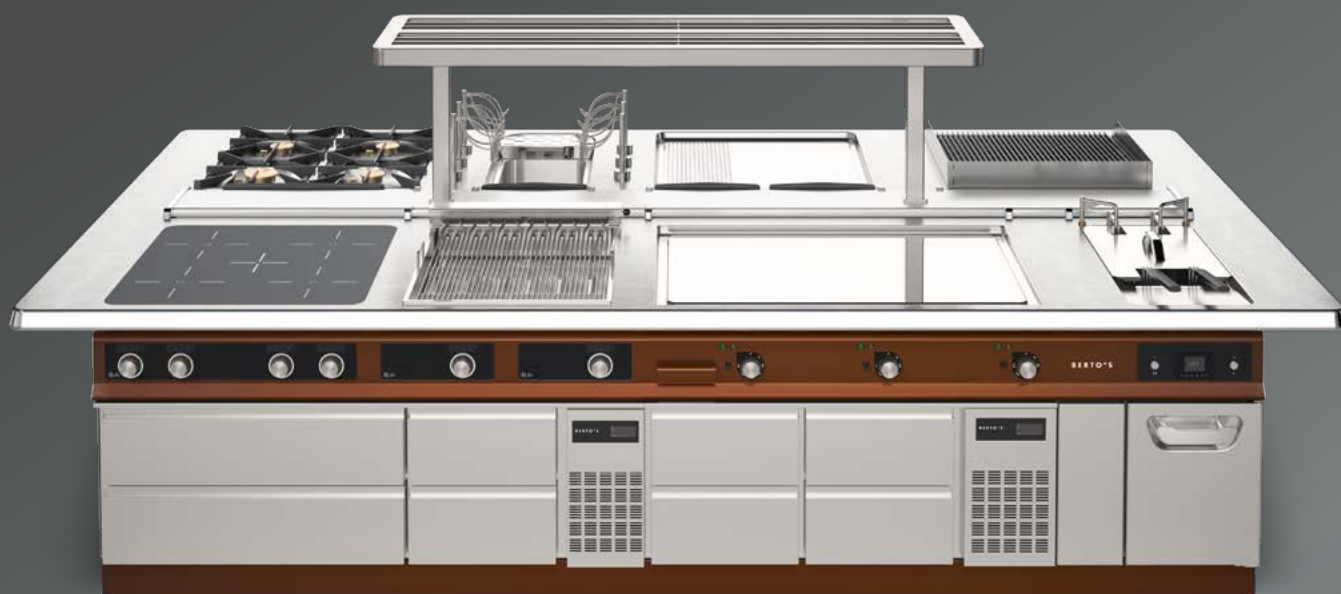


P R E M I U M

S900



S700



BERTO'S
CHEF SOLUTIONS

IT · EN · FR · DE

BERTO'S
CHEF SOLUTIONS



S900

index 18
□□

S700

index 68
□□

BERTO'S

Our heritage



Cinquant'anni di esperienza rendono forti.

Berto's è una realtà affermata in tutto il mondo nel settore della cottura e della refrigerazione professionale per la grande ristorazione collettiva e per locali di piccole e medie dimensioni. Abbiamo alle spalle 50 anni di presenza nel mercato internazionale che ci ha permesso di costruire un know how solido per affrontare con determinazione nuove appassionanti sfide e diventare un importante punto di riferimento nel settore.

Fifty years of experience has made us strong.

Berto's is a renowned company throughout the world in the professional cooking and refrigeration sector for large-scale collective catering and for small and medium-sized venues. We have been present on the international market for 50 years, which has allowed us to build a solid know-how for facing new and exciting challenges with determination and to become an important reference point in the industry.

Cinquante ans d'expérience rendent plus forts.

Berto's est une entreprise renommée dans le monde entier dans le secteur de la cuisson et de la réfrigération professionnelles pour la grande restauration collective et pour les restaurants de petites et moyennes surfaces. Nous avons, à notre actif, 50 ans de présence sur le marché international, qui nous ont permis de construire un know-how solide pour relever avec détermination de nouveaux défis passionnants et devenir un point de référence dans le secteur.

Fünfzig Jahre Erfahrung machen stark.

Berto's ist ein weltweit anerkanntes Unternehmen im Bereich der professionellen Küche und Kühlung für Großküchen und kleine bis mittelgroße Restaurants. Wir können auf eine 50-jährigen Präsenz im internationalen Markt zurückblicken: während dieser Zeit haben wir uns ein solides Knowhow geschaffen, mit dem wir uns immer neuen, begeisternden Herausforderungen stellen können. Heute sind wir ein wichtiger Bezugspunkt für die gesamte Branche.



LA CUCINA

La Cucina: identità di un nuovo marchio, di un messaggio forte, di un'idea precisa.

La nuova divisione Berto's dedicata alla produzione di monoblocchi su misura che offre uno strumento unico, disegnato e realizzato in esclusiva, tenendo conto delle esigenze dei nostri clienti, delle loro richieste, del loro gusto e dei loro sogni.

La Cucina: the identity of a new brand, a strong message, a clear idea.

Berto's new division is dedicated to the production of customized monoblocks that are one-of-a-kind products, designed and manufactured exclusively, taking into account the needs of our customers, their requests, their taste and their dreams.

La Cucina: identité d'une nouvelle marque, d'un message fort, d'une idée précise.

La nouvelle division Berto's dédiée à la production de monoblocs sur mesure proposant un instrument unique, conçu et fabriqué en exclusivité, en tenant compte des besoins de nos clients, de leurs demandes, de leurs goûts et de leurs rêves.

La Cucina: Identität einer neuen Marke, einer starken Botschaft, einer genauen Idee.

Die neue Abteilung von Berto's, die sich der Herstellung von maßgeschneiderten Monoblöcken widmet, bietet ein einzigartiges Werkzeug, das ausschließlich unter Berücksichtigung der Bedürfnisse unserer Kunden, ihrer Anforderungen, ihres Geschmacks und ihrer Träume entworfen und hergestellt wird.



COMBI OVENS

Tecnologia, qualità, robustezza e durata fanno sì che i forni combinati Berto's esaltino le prestazioni di chi lavora in cucina e soddisfino tutte le esigenze degli chef: omogeneità di cottura, elevate prestazioni, linee ergonomiche, versatilità, semplicità di utilizzo, facilità di pulizia, manutenzione.

Technology, quality, sturdiness and durability allow Berto's combi ovens to enhance the performance of those who work in the kitchen and satisfy every chefs' need: homogeneity of cooking, high performance, ergonomic lines, versatility, easy use as well as to easy to clean and maintain.

La technologie, la qualité, la solidité et la durée des fours mixtes Berto's exaltent les prestations de ceux qui travaillent en cuisine et satisfont toutes les exigences des chefs : homogénéité de la cuisson, prestations élevées, lignes ergonomiques, polyvalence, simplicité d'utilisation, facilité de nettoyage, maintenance.

Mit ihrer Technologie, Qualität, Robustheit und langen Lebensdauer unterstreichen die Kombidämpfer von Berto's die Leistung der Mitarbeiter in der Küche und erfüllen alle Anforderungen der Chefköche, wie gleichmäßiges Garen, hohe Leistungen, Vielseitigkeit, einfache Handhabung und leichte Reinigung und Instandhaltung.



COLD SOLUTIONS

Berto's propone un'ampia gamma di **abbattitori, armadi, tavoli e basi refrigerate** in grado di controllare in modo preciso la temperatura, garantendo ai professionisti di cucina non solo la conservazione corretta degli alimenti, ma anche la gestione perfetta delle fasi di lavorazione, per una resa ottimale di sapori e consistenze dei semilavorati e piatti finali impeccabili.

Berto's offers a wide range of **blast chillers, refrigerated cabinets, prep tables and bases** which control the temperature precisely, thereby guaranteeing kitchen professionals not only the correct storage of food, but also the perfect management of the various stages of food preparation, resulting in optimal flavors and the impeccable textures of semi-finished products and dishes.

Berto's propose une vaste gamme de **cellule de refroidissement, armoires, de tables et de bases réfrigérées** capables de contrôler avec précision la température, en garantissant pour les professionnels de la cuisine non seulement le stockage correct des aliments, mais aussi la parfaite gestion des phases de transformation, pour l'exaltation optimale des saveurs et des textures des produits semi-finis et des plats excellents.

Berto's bietet ein umfangreiches Angebot **Schnellkühlzellen, an Kühlschränken, -tischen und-unterbauten**, die eine präzise Temperaturkontrolle garantieren und den Küchenprofis nicht nur die korrekte Aufbewahrung der Lebensmittel, sondern auch die perfekte Organisation der Verarbeitungsphasen gewährleisten, um ein ausgezeichnetes Ergebnis bezüglich Geschmack und Konsistenz der Halbfertigprodukte und der fertigen Gerichte zu erreichen.







Technological

Il Berto's Lab è il cuore pulsante della nostra azienda.
Un laboratorio di ricerca che ha come unica missione lo sviluppo di
moderne tecnologie per garantire affidabilità, sicurezza, igienicità e
consumi ridotti.

—
The Berto's Lab is the beating heart of our company.
A research laboratory with the sole mission being to develop modern
technology to guarantee reliability, safety, hygiene and reduced
consumption.

—
Le Berto's Lab est le cœur battant de notre entreprise.
Un laboratoire de recherche qui a pour seule mission le développement
de technologies modernes pour garantir fiabilité, sécurité, hygiène et
consommations réduites.

—
Berto's Lab ist das pulsierende Herz unseres Unternehmens.
Ein Forschungslabor, dessen einzige Aufgabe die Entwicklung moderner
Technologie ist, die für Zuverlässigkeit, Sicherheit, Hygiene und geringen
Verbrauch garantiert.



Bflex

smart control

FOR OPTIMAL PERFORMANCE

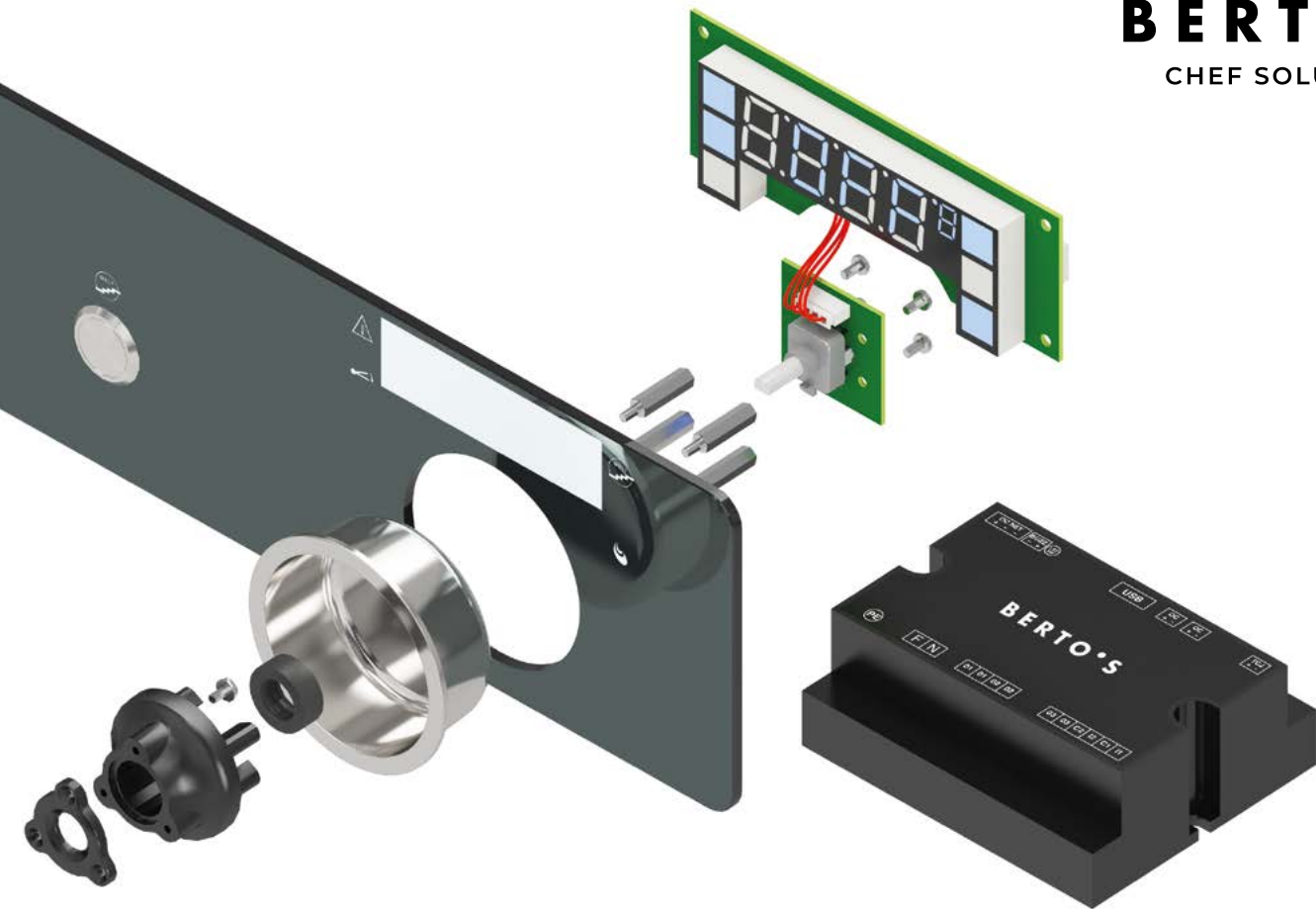
Bflex è il nuovo sistema elettronico che permette un controllo dei parametri più preciso. Il design ergonomico della manopola in materiale isolante e morbido al tocco unito da un dispositivo che assorbe gli urti, sono stati brevettati così da fornire al cliente un prodotto unico, con livello di protezione dall'acqua certificato IPX5.

Bflex is the new electronic system that allows you to control the parameters more precisely. The ergonomic design of the knob, made of a soft and insulating material, combines with an impact absorbing device, giving the customer a one of a kind product that is both patented and IPX5 waterproof certified.

Bflex est le nouveau système électronique en mesure d'effectuer un contrôle très précis de tous les paramètres. Le design ergonomique de la poignée en matériel isolant et souple et le dispositif antichocs ont été brevetés de façon à fournir au client un produit unique avec un niveau de protection de l'eau certifié IPX5.

Bflex ist das neue elektronische System, das die präziseste Kontrolle der Parameter gewährleistet. Das ergonomische Design des Schaltknopfes aus isolierendem Material und weichem Griff, verbunden mit einem Stossdämpfer, wurde patentiert, um dem Kunden ein einzigartiges Produkt zu liefern. Es hat einen zertifizierten Wasserschutzlevel IPX5.





INTUITIVE OPERATION

Il nuovo comando Bflex è dotato di un software semplice da utilizzare e può essere installato su diverse famiglie di prodotto Berto's. È un multicontrollo che permette diverse funzionalità personalizzabili in differenti cucine.

The new Bflex control is equipped with user-friendly software that can be installed on several families of Berto's products. It is a multi-control that allows several functions customizable in different units.

La nouvelle commande Bflex est dotée d'un logiciel simple à utiliser et elle peut être installée sur plusieurs familles de produits Berto's. C'est une multi-commande personnalisable sur différentes cuisinières.

Die neue steuerung Bflex besitzt ein einfach anzuwendendes software und kann in verschiedene produktfamilien von Berto's eingebaut werden. Sie ist ein multi-kontroller, der verschiedene, personalisierbare funktionsfähigkeiten in unterschiedlichen küchen ermöglicht.

INNOVARE PER NOI SIGNIFICA ASCOLTARE.

Interamente studiato e sviluppato dai progettisti Berto's, Bflex è un sistema innovativo e facile da usare che garantisce la massima precisione e una robustezza unica. È il frutto di un confronto diretto con gli chef che operano quotidianamente in un ambiente estremo, condizionato da alte temperature, ritmi serrati e un uso intenso delle attrezzature.

TO US, INNOVATING MEANS LISTENING.

Completely studied and developed by Berto's designers, Bflex is an innovative and user-friendly system that guarantees the maximum precision and sturdiness. It is the result of our consultations with chefs who work daily under hard conditions, with high temperatures, fast paced routines and heavy use of the equipment.

POUR NOUS, INNOVER EST SYNONYME D'ÉCOUTE.

Entièrement conçu et développé par les designers Berto's, Bflex est un système innovant et facile à utiliser qui garantit une précision maximale et une solidité unique. Il est le fruit d'une collaboration directe avec les cuisiniers qui travaillent quotidiennement dans un environnement extrême, conditionné par les températures élevées, les rythmes soutenus et l'utilisation intensive des équipements.

INNOVATION BEDEUTET "ZUHÖREN" FÜR UNS.

Bflex ist ein innovatives und einfach zu bedienendes system, das von den entwicklern Berto's komplett geplant und entwickelt wurde. höchste präzision und einzigartige robustheit werden garantiert. Es ist das ergebnis einer direkten konfrontation mit köchen, die täglich in einer extremen umgebung arbeiten und mit hohen temperaturen, engen zeitplänen und einer intensiven nutzung der küchengeräte konfrontiert werden.

Low consumption

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.

Le cucine ad induzione sono a bassissimo irraggiamento, il massimo risparmio energetico è garantito in quanto il riscaldamento della zona di cottura viene attivato solamente quando le pentole si trovano a diretto contatto con la superficie e il calore viene erogato direttamente sul fondo della pentola senza che questo si disperda.

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.

Induction cookers emit a very low level of radiation and are amazingly energy efficient, because the cooking zone is only activated when the pans are in direct contact with the surface, with the heat delivered directly to the bottom of pan without dispersing.

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.

Les fourneaux à induction sont à rayonnement très bas, l'économie énergétique maximale est assurée étant donné que le chauffage de la zone de cuisson n'est activé que lorsque les casseroles sont en contact direct avec la surface et la chaleur est distribuée directement sur le fond des casseroles sans aucune dispersion.

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 mindestens 30% jährlich.

Die Induktionsherde zeichnen sich durch ihre sehr geringe Strahlungswärme und eine maximale Energieersparnis aus, da das Erhitzen des Kochfelds erst dann eingeschaltet wird, wenn die Töpfe direkten Kontakt zur Oberfläche haben. Die Wärme wird direkt in den Topfboden übertragen, ohne dass es zu Wärmeverlusten kommt.

REDUCE ENVIROMENTAL IMPACT

Attenti alla tua sicurezza - La certificazione IMQ attesta che le attrezzature Berto's rispondono alle direttive europee in materia di qualità e sicurezza. Le tecnologie a basso impatto ambientale e i processi di produzione coordinati garantiscono 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.

Attentive to your safety - IMQ certification testifies that Berto's equipment satisfies European directives governing quality and safety. Environmentally friendly technologies and coordinated production processes ensure 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.

Attention à la sécurité - La certification IMQ atteste également la conformité des équipements Berto's aux directives européennes en matière de qualité et de sécurité.

Des technologies respectueuses de l'environnement et des processus de production coordonnés garantissent 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.

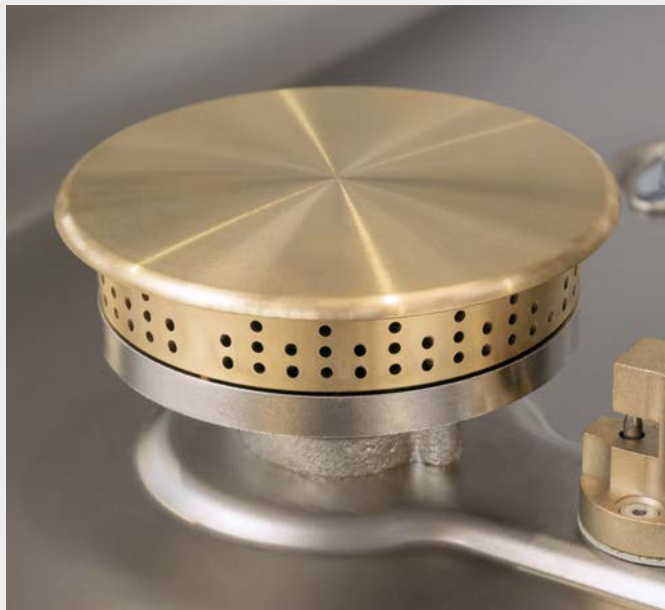
Wir achten auf Ihre Sicherheit - Die IMQ-Zertifizierung ist eine Gewähr dafür, dass die Geräte von Berto's den europäischen Qualitäts- und Sicherheitsrichtlinien entsprechen.

Die umweltfreundlichen Technologien und die koordinierten Produktionsprozesse garantieren 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.



Cucine a gas

CONSUMPTION REDUCED BY 30%



I nuovi bruciatori in ghisa progettati da Berto's con lo spartifiamma in ottone ad alto spessore, fissati a tenuta di liquidi al piano in acciaio AISI 304 a profondo stampaggio, sono in grado di raggiungere elevate potenze, 6 kW e 10 kW.

L'alta efficienza energetica è garantita dalla tripla foratura e i piccoli diametri degli spartifiamma permettono un risparmio di gas di almeno il 30% all'anno rispetto ai bruciatori tradizionali.

The new cast-iron burners designed by Berto's with the thick brass flame spreader, fixed liquid-tight into the AISI 304 deep moulded steel top, are able to reach high powers, 6 kW and 10 kW.

High energy efficiency is guaranteed by triple drilling and the small diameters of the flame spreaders allow gas savings of at least 30% per year compared to traditional burners.

Les nouveaux brûleurs en fonte et laiton conçus par Berto's, très épais, fixés au plan en acier AISI 304 de façon à être étanches aux liquides avec un moulage en profondeur, sont aptes à atteindre des puissances élevées, de 6 et 10 kW.

La haute efficacité énergétique est garantie par le triple forage et les petits diamètres des brûleurs permettent d'économiser au moins 30% de gaz par an par rapport aux brûleurs traditionnels.

Die neuen von Berto's entworfenen Brenner aus Gusseisen mit Flammenverteiler aus besonders starkem Messing sind flüssigkeitsdicht auf der Herdfläche aus tiefgezogenem Edelstahl AISI 304 befestigt und können hohe Leistungen von 6 kW und 10 kW erreichen.

Die hohe Energieeffizienz wird durch die dreifache Bohrung garantiert und die kleinen Durchmesser der Flammenverteiler ermöglichen eine Gaseinsparung von 30% im Jahr im Vergleich zu den traditionellen Brennern.

PLUS
+
INFORMATION



PERFECT CONTROL FOR OPTIMAL PERFORMANCE

Il **forno a gas FG**, con bruciatore a fiamma autostabilizzata, è dotato di termostato regolabile da 160 a 280 °C. La camera è realizzata in AISI 430, con supporti a 4 livelli per griglie e teglie 2/1 GN, e il camino interno è in acciaio inox AISI 304. La porta e la controporta sono stampate e nervate in acciaio inox AISI 304.

I **forni elettrici** hanno il termostato che permette un'accurata regolazione della temperatura da 50 a 270 °C e sono dotati di spia di linea e spia di raggiungimento della temperatura.

Il **forno elettrico a convezione FE2**, con ventola a inversione di rotazione, garantisce una cottura del cibo più uniforme, anche con grandi quantità. La camera è interamente in acciaio inox AISI 430 con supporti a 3 livelli per griglie e teglie 1/1 GN.

La porta e la controporta sono stampate e nervate in acciaio inox AISI 304.

The **FG gas oven**, with self-stabilized flame burner, is equipped with a thermostat adjustable from 160 to 280 °C. The chamber is made of AISI 430 stainless steel, with 4-level supports for grids and 2/1 GN pans, and the internal chimney is made of AISI 304 stainless steel. The door and the inner door are pressed and ribbed in AISI 304 stainless steel.

The **electric ovens** have a thermostat that allows an accurate regulation of the temperature from 50 to 270 °C and are equipped with a power indicator and a temperature indicator light.

The **FE2 electric convection oven**, with a reverse rotation fan, guarantees more uniform cooking of food, even with large quantities.

The chamber is entirely in AISI 430 stainless steel with 3-level supports for grids and 1/1 GN pans.

The door and the inner door are pressed and ribbed in AISI 304 stainless steel.

Le **four à gaz FG**, avec un brûleur à flamme autostabilisée, est doté d'un thermostat réglable de 160 à 280 °C. La chambre est réalisée en AISI 430, avec des supports à 4 niveaux pour des grilles et des plaques 2/1 GN, et la cheminée interne est en acier inox AISI 304. La porte et la contre-porte sont moulées et filetées en acier inox AISI 304.

Les **fours électriques** ont un thermostat qui permet un réglage précis de la température de 50 à 270 °C et ils sont dotés d'un témoin de ligne et d'un témoin d'atteinte de la température.

Le **four électrique à convection FE2**, avec un ventilateur à inversion de rotation, garantit une cuisson plus uniforme de la nourriture, même avec de grandes quantités.

La chambre est entièrement en acier inox AISI 430 avec des supports à 3 niveaux pour des grilles et des plaques 1/1 GN.

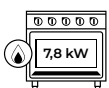
La porte et la contre-porte sont moulées et filetées en acier inox AISI 304.

Der **Gasbackofen FG**, mit Brenner mit selbsthaltender Flamme, ist mit einem Thermostat ausgestattet, das von 160 bis 280 °C reguliert werden kann. Der Backraum besteht aus AISI 430, mit Halterungen auf 4 Ebenen für Roste und Bleche 2/1 GN und der interne Kamin ist aus Edelstahl AISI 304. Die Tür und Gegentür aus Edelstahl AISI 304 sind gestanzt und gerippt. Die **Elektrobacköfen** haben ein Thermostat, das eine akkurate Regulierung der Temperatur von 50 bis 270 °C ermöglicht. Sie sind mit einer Netz-Kontrollleuchte und einer Temperaturkontrollleuchte ausgestattet.

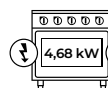
Der Umluft-**Elektrobackofen FE2**, mit Gebläse mit Drehinversion, garantiert ein gleichmäßiges Backen der Speisen, auch bei großen Mengen.

Der Backraum ist komplett aus Edelstahl AISI 430 mit Halterungen auf 3 Ebenen für Roste und Bleche 1/1 GN.

Die Tür und Gegentür aus Edelstahl AISI 304 sind gerippt und gestanzt.



FG
GN 2/1
530 x 650 mm x 4 pos.



FE2 CONVECTION
GN 1/1
530 x 325 mm x 3 pos.

Feel free to choose
your colour









BERTO'S
CHEF SOLUTIONS

S900

Form and function:
harmony
comes to life



“ FORM FOLLOWS FUNCTION - THAT
HAS BEEN MISUNDERSTOOD.
FORM AND FUNCTION SHOULD BE ONE,
JOINED IN A SPIRITUAL UNION. ”

— FRANK LLOYD WRIGHT



BERTO'S
CHEF SOLUTIONS

S900 TOP

A kitchen
as unique as you



S900 Top Unique è un nuovo concetto di cucina professionale a sbalzo dalla linea elegante e moderna dove personalizzazione e design trovano la loro massima espressione. L'innovativa tecnologia costruttiva risponde ad ogni esigenza e consente di creare una cucina su misura unica, la TUA. Il risultato è una superficie perfetta, senza saldature né fessure e ancora più resistente.

S900 Top Unique is a new concept for professional cantilever kitchens that have an elegant and modern profile, where customization and design blend together perfectly. The innovative construction technology caters to every need and allows you to create a unique custom kitchen, YOURS. The result is a perfect seamless surface without welded joints, which is even more resistant.

S900 Top Unique est un nouveau concept de cuisine professionnelle suspendue dont la ligne est élégante et moderne, et où personnalisation et design s'expriment au mieux. La technologie de fabrication à l'avant-garde satisfait chaque exigence et permet de créer une cuisine sur mesure unique, LA VÔTRE. On obtient ainsi une surface parfaite, sans soudures ni fentes et encore plus résistante.

S900 Top Unique ist das neue Konzept für die professionelle freitragende Küche, im eleganten, modernen Stil, bei der individuelle Gestaltung und Design am besten zur Geltung kommen. Die innovative Konstruktionstechnologie wird allen Anforderungen gerecht und ermöglicht die Gestaltung einer absolut maßgefertigten Küche, IHRE Küche. Das Resultat ist eine perfekte, noch widerstandsfähigere Oberfläche ohne Schweißnähte oder Öffnungen.



BERTO'S
CHEF SOLUTIONS

Practicality and beauty

IN A SINGLE BLOCK

La struttura autoportante - frame technology - consiste in un unico telaio interamente in acciaio inox AISI 304 ad alta resistenza.

Tutte le parti, interne ed esterne, sono in acciaio inox AISI 304 con piani di lavoro, pannelli laterali e maniglie in spessore 20/10. Tutte le vasche sono stampate e completamente arrotondate.

La linea elegante coniuga igiene e comodità d'uso ad un'immagine moderna e pulita.

I tagli laser ad alta precisione e le mensole di chiusura laterale rendono la cucina finita un blocco unico.

The self-supporting structure - frame technology - consists of a unique frame completely made from high resistant AISI 304 stainless steel.

All the internal and external sides are made from AISI 304 stainless steel with working tops, side panels and handles of 20/10 thickness. All tanks are pressed and completely rounded.

The elegant design combines hygiene and comfort with a modern and clean image.

The high precision laser cuts and the closing side panels make the cooker a single block.



La structure autoportante - frame technology - consiste en un châssis unique complètement en acier inox AISI 304 à haute résistance. Toutes les parties, internes et externes, sont en acier inox AISI 304 avec plans de travail, panneaux latéraux et poignées d'une épaisseur 20/10. Toutes les cuves sont moulées et complètement arrondies. La ligne élégante unit l'hygiène et la facilité d'utilisation à une image moderne et propre. Les coupes laser haute précision et les étagères de fermeture latérale rendent la cuisine finie en un bloc unique.

Die selbsttragende, mit Hilfe der Frame Technology realisierte Struktur besteht aus einem einzigen Rahmen aus besonders widerstandsfähigem rostfreiem edelstahl AISI 304.

Alle Elemente, sowohl intern als auch extern, bestehen aus rostfreiem edelstahl AISI 304 mit Arbeitsfeldern, Seitenwänden und Griffen in der Stärke 20/10. Alle Wannen gestanzt und vollständig abgerundet. Die elegante Linie vereint Hygiene und Benutzerfreundlichkeit mit einem modernen, sauberen Look.

Dank des hochpräzisen Laserschneidens und der seitlichen Abschlusskonsolen bildet die fertige Küche einen geschlossenen Block.



S900

151 models

INDEX



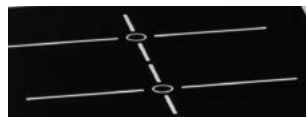
P. 26

CUCINE A GAS
—
GAS STOVES
—
FOURNEAUX À GAZ
—
GASHERDE



P. 28

TUTTAPIASTRA A GAS ED
ELETTRICI
—
GAS AND ELECTRIC SOLID TOP
—
PLAQUE DE MIJOTAGE À GAZ
ET ELECTRIQUES
—
GAS- UND ELEKTRISCHE
GLÜHPLATTENHERDE



P. 32

CUCINE AD INFRAROSSO E
INDUZIONE
—
INFRARED AND INDUCTION
STOVES
—
FOURNEAUX INFRAROUGE ET
INDUCTION
—
INFRAROT- UND
INDUKTIONSHERDE



P. 36

PENTOLE
—
BOILING PANS
—
MARMITES
—
KOCHKESSEL



P. 54

GRIGLIE PIETRA LAVICA A GAS
—
GAS LAVA STONE GRILLS
—
GRILLES DE PIERRE DE LAVE
À GAZ
—
GAS LAVASTEIN-GRILLS



P. 56

CUOCIPASTA
—
PASTA COOKERS
—
CUISEUR À PÂTES
—
NUDELKOCHER



P. 60

FRIGGITRICI A GAS ED
ELETTRICHE
—
GAS AND ELECTRIC FRYERS
—
FRITEUSES À GAZ ET
ÉLECTRIQUES
—
GAS- UND ELEKTRO
FRITTEUSEN



P. 64

SCALDAVIVANDE ELETTRICO
—
ELECTRIC FOOD WARMER
—
RÉCHAUD ÉLECTRIQUE
—
ELEKTRO WARMHALTER



P. 40

BRASIERE
—
BRATT PANS
—
SAUTEUSES
—
BRATPFANNEN



P. 44

FRY TOP
—
GRIDDLES
—
GRILLADES
—
BRATPLATTEN



P. 48

GRIGLIE ELETTRICHE
—
ELECTRIC GRILLS
—
GRILLES ÉLECTRIQUES
—
ELEKTRO GRILLS



P. 52

GRIGLIE A GAS CON ACQUA
—
GAS WATER GRILLS
—
GRILLES À GAZ AVEC D'EAU
—
GAS WASSERGRILLS



P. 65

BAGNOMARIA
—
BAIN-MARIE
—
BAIN-MARIE
—
WASSERBAD



P. 66

PIANI NEUTRI
—
NEUTRAL UNITS
—
PLANS NEUTRAL
—
NEUTRAL ARBEITSTISCH



P. 67

LAVELLI
—
SINK UNITS
—
PLONGES
—
SPÜLSCHRANK



P. 100

OPTIONAL
—
OPTIONAL
—
OPTIONNEL
—
WAHLWEISE

Cucine a gas

GAS STOVES



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 disponibili 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 ad alto spessore e ad elevata potenza da 6 kW a 10 kW sono garantiti a vita.

—
Cooking directly on the flame, for sautéing or tossing, remains a cornerstone of the culinary tradition for all cooks.

Thanks to their full, rounded design the cast iron grids create a single work surface where the pans can easily be moved around. The elevated thickness ensures long life and resistance, as well as easy cleaning. The thick burners with high power from 6 kW to 10 kW are guaranteed for life.

—
Cuisiner directement sur la flamme, pour faire revenir ou sauter, reste pour tous les cuisiniers un point ferme de la tradition culinaire.

Grâce à leur design plein et arrondi, les grilles disponibles en fonte créent un plan de travail unique permettant de déplacer les casseroles en toute facilité. L'épaisseur élevée est gage de longue durée et solidité, ainsi que de nettoyage facile. Les brûleurs très épais et à puissance élevée de 6 kW à 10 kW sont garantis à vie.

—
Direkt auf der Flamme zu kochen, um zu wenden oder zu sautieren, ist für alle Köche der kulinarischen Tradition unverzichtbar.

Dank des vollen und abgerundeten Designs schaffen die Gitter aus Gusseisen eine einzige Arbeitsfläche, auf der die Töpfe leicht verschoben werden können. Die besondere Stärke garantiert eine lange Haltbarkeit und Widerstandskraft sowie eine einfache Reinigung. Die Brenner mit besonderer Stärke haben eine hohe Leistung zwischen 6 kW und 10 kW und eine lebenslange Garantie.





Tuttapiastra a gas

GAS SOLID TOP



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.

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.

Die Bratplatte eignet sich zur Zubereitung sehr schmackhafter Gerichte der traditionellen Küche. Die indirekte Wärmezufuhr ist besonders angebracht bei der Zubereitung von Soßen und Gerichten, die ein langsames Garen bei konstanter Temperatur benötigen.

Die große, vollständig glatte Oberfläche ist sehr unterschiedlich einsetzbar; nicht nur Töpfe von außergewöhnlicher Form oder großem Fassungsvermögen können zum Einsatz kommen, sondern sie dient auch als Wärmeplatte neben der Feuerstelle. Die hitzebeständige Innenauskleidung mit hoher Isolierung konzentriert die größte Erhitzung auf die Mitte der Bratplatte und bietet großen Komfort und Sicherheit für den Chef.

Rilevamento della temperatura massima
oltre i 500 °C nei tuttapiastra a gas.

Maximum temperature above 500 °C in
the gas solid top

Détection de la température maximum
au-delà de 500 °C pour les plaques coup
de feu à gaz

Erfassung der Höchsttemperatur über
500 °C bei Gas-Großkochfeld





Tuttapiastra elettrici

ELECTRIC SOLID TOP

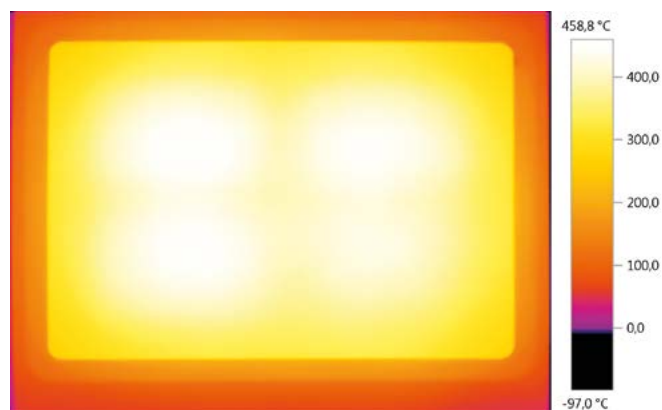


Il tuttapiastra elettrico è dotato di 4 zone indipendenti in cui è possibile regolare la temperatura a piacimento. Il sistema di riscaldamento ad irraggiamento permette una maggiore velocità nel raggiungimento della temperatura ed una minore dispersione termica. Il piano stampato, inoltre, presenta un foro che permette l'evacuazione dei liquidi e agevola le operazioni di pulizia.

The electric solid top is equipped with 4 independent zones whose temperature can be adjusted independently. The desired temperature is reached more quickly, thanks to the irradiation heating system which also contains thermal loss. A hole on the top allows for the drainage of liquids and facilitates cleaning operations.

La plaque électrique est dotée de 4 zones indépendantes permettant de régler librement la température. Le système de chauffage à rayonnement permet d'atteindre plus rapidement la température et il assure une dispersion thermique réduite. Le plan embouti est doté d'un trou pour l'évacuation des liquides et pour faciliter les opérations de nettoyage.

Die Elektro-Glühplattenherde sind mit 4 unabhängigen Bereichen ausgestattet, deren Temperatur jeweils beliebig eingestellt werden kann. Die Heizstrahlung gewährleistet ein rascheres Erreichen der gewünschten Temperatur und einen reduzierten Wärmeverlust. Das formgestanzte Kochfeld verfügt ferner über eine Öffnung, die ein Abfließen der Flüssigkeiten ermöglicht und die Reinigungsarbeiten erleichtert.



Rilevamento della temperatura massima oltre i 450 °C nei tuttapiastra elettrici

Maximum temperature above 450 °C in the electric solid top

Détection de la température maximum au-delà de 450 °C pour les plaques mijotage électriques

Erfassung der Höchsttemperatur über 450 °C bei Elektro-Großkochfeld



Cucine ad infrarosso e induzione

INFRARED AND INDUCTION STOVES



Le cucine a infrarosso e induzione hanno una superficie perfettamente liscia e garantiscono una pulizia veloce senza l'utilizzo di detergenti 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.

— 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.

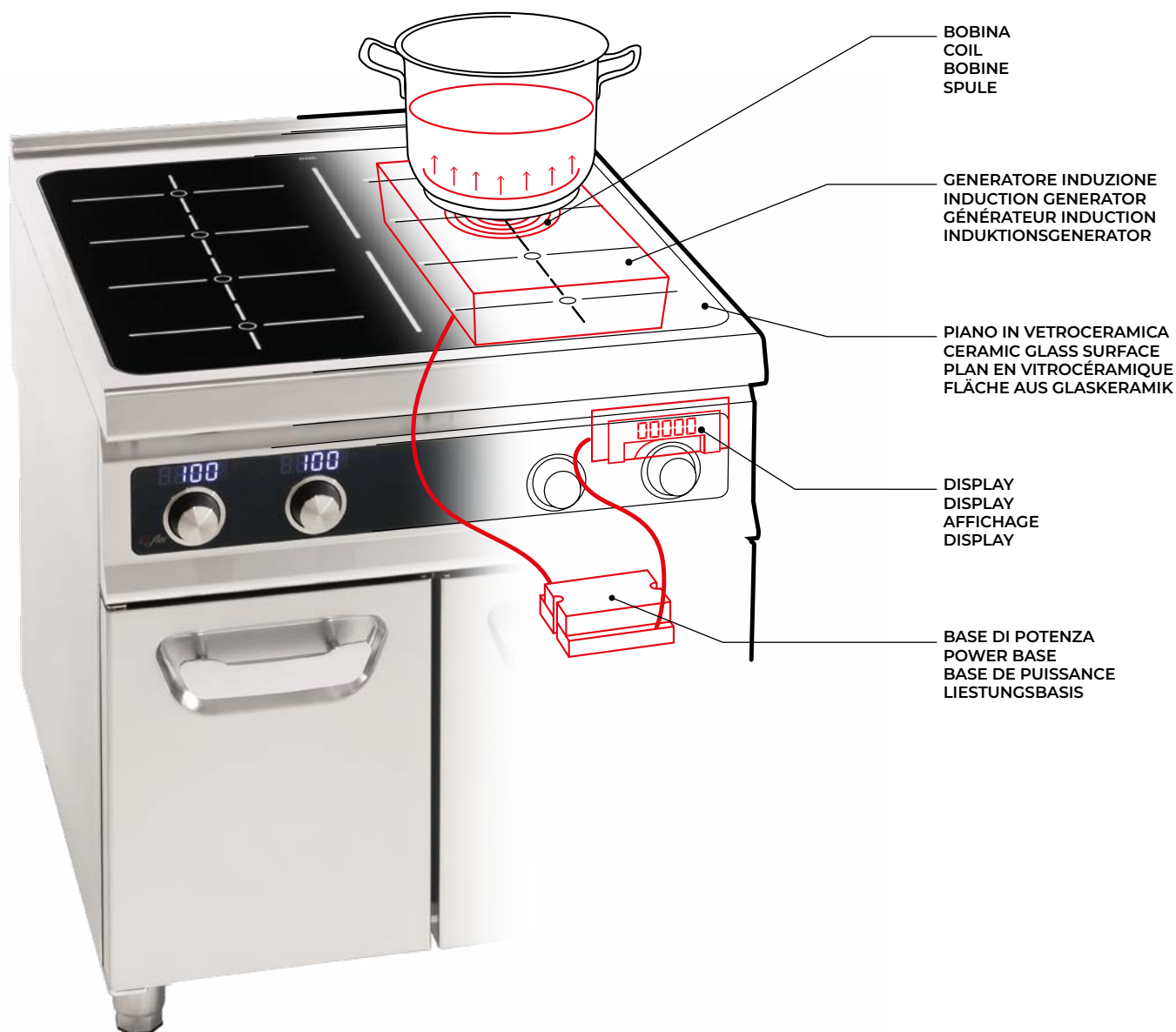




Cucine ad infrarosso e induzione

INFRARED AND INDUCTION STOVES

WORKING PRINCIPLE OF INDUCTION STOVES



INDUCTION VS INFRARED AND GAS

La tecnologia a induzione, grazie alla massima efficienza energetica, garantisce una minore dispersione di calore e una notevole riduzione dei tempi di cottura. Le cucine a induzione sono in grado di raggiungere elevate potenze, 5 kW o 7 kW per zona.

Thanks to maximum energy efficiency, induction technology, guarantees less heat loss and a considerable reduction in overall cooking times. Induction cookers are able to reach high powers, 5 kW or 7 kW for each zone.

La technologie à induction, grâce à son efficacité énergétique maximum, garantit une moindre dispersion de la chaleur et une réduction considérable des temps de cuisson. Les plaques à induction sont aptes à atteindre des puissances élevées, de 5 ou 7 kW pour chaque zone.

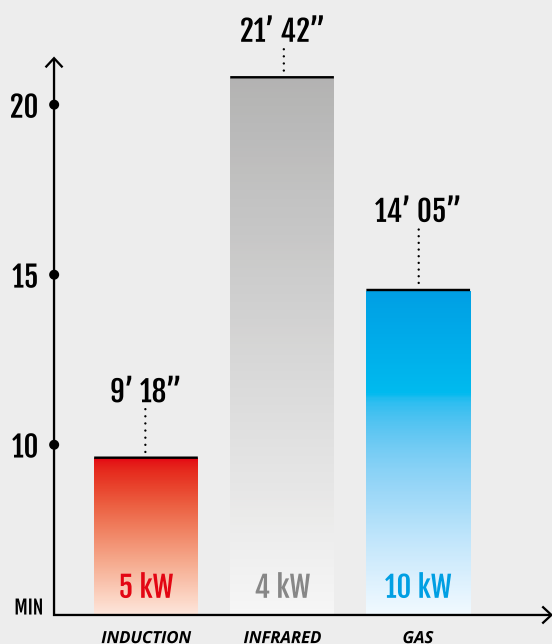
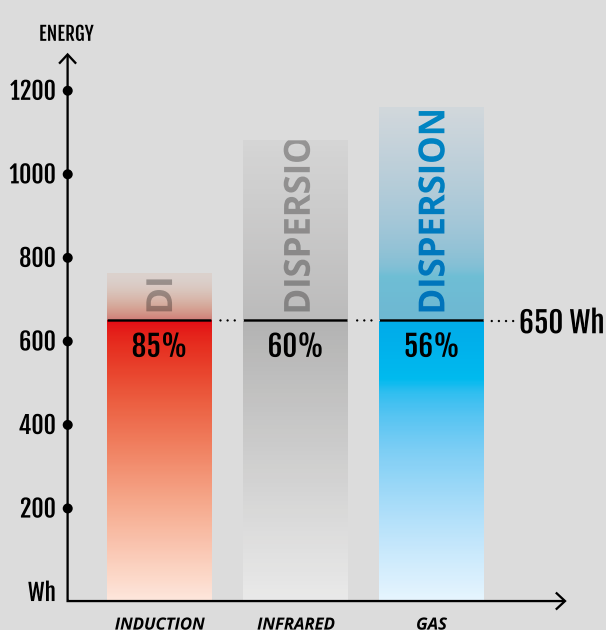
Die Induktionstechnologie garantiert dank der maximalen Energieeffizienz eine geringere Wärmedispersion und eine beachtliche Reduzierung der Kochdauer. Induktionsherde können hohe Leistungen von 5 kW oder 7 kW für einzelnen Bereiche erreichen.

ENERGIA EFFETTIVAMENTE TRASMESSA (650 WH) PER RAGGIUNGERE LA TEMPERATURA DI EBOLLIZIONE DI 7 LITRI D'ACQUA PARTENDO DA UNA TEMPERATURA DI 20 °C

ENERGY ACTUALLY TRANSMITTED (650 WH) TO REACH THE BOILING TEMPERATURE FOR 7 LITERS OF WATER STARTING FROM A TEMPERATURE OF 20 °C

ÉNERGIE EFFECTIVEMENT TRANSMISE (650 WH) POUR ATTEINDRE LA TEMPÉRATURE D'ÉBULLITION DE 7 LITRES D'EAU EN PARTANT DE LA TEMPÉRATURE DE 20 °C

EFFEKTIV ÜBERTRAGENE ENERGIE (650 WH), UM DIE SIEDETEMPERATUR VON 7 LITER WASSER AB EINER TEMPERATUR VON 20 °C



TEMPO NECESSARIO PER RAGGIUNGERE LA TEMPERATURA DI EBOLLIZIONE DI 7 LITRI D'ACQUA, PARTENDO DA UNA TEMPERATURA DI 20 °C

TIME REQUIRED TO REACH THE BOILING TEMPERATURE FOR 7 LITERS OF WATER, STARTING FROM A TEMPERATURE OF 20 °C

TEMPS NÉCESSAIRE POUR ATTEINDRE LA TEMPÉRATURE D'ÉBULLITION DE 7 LITRES D'EAU EN PARTANT DE LA TEMPÉRATURE DE 20 °C

NOTWENDIGE DAUER ZUM ERREICHEN DER SIEDETEMPERATUR VON 7 LITER WASSER, AB EINER TEMPERATUR VON 20 °C

Pentole

BOILING PANS



Disponibili in versione a gas o elettrica, a riscaldamento indiretto indicato per le pietanze dense, come creme e sughi. La vasca (capacità da 100 a 150 litri) 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.

Available in the gas or electric versions with indirect heating for cooking thicker foods, such as creams and sauces. The AISI 316 steel tank (from 100 up to 150 liters of capacity) 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.

Disponibles en version à gaz ou électrique, à chauffage indirect pour la préparation de plats plus denses, tels que les crèmes et les sauces. La cuve (capacité de 100 à 150 litres) 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 d'entretien sont favorisées par les bords arrondis et par le robinet d'évacuation facilement démontable.

Als Gas- und Elektromodell erhältlich, mit indirekter Beheizung, speziell für die Zubereitung von Speisen mit einer eher dickflüssigen Konsistenz, wie Cremes oder Soßen geeignet. Der Kessel (Fassungsvermögen von 100 bis 150 Liter) aus Stahl AISI 316 ist besonders korrosionsbeständig gegenüber der Einwirkung von Salz oder Soßen, und ermöglicht den Einsatz von Körben, in denen große Mengen Gemüse gegart werden können. Die Reinigungs- und Wartungsarbeiten werden durch die abgerundeten Kanten und die leicht abnehmbare Ablaufvorrichtung erleichtert.





Pentole

BOILING PANS

STURDINESS AND FUNCTIONALITY IN EVERY DETAIL

EVENTUALI PICCOLE FUORIUSCITE DEFLUISCONO NEL FORO PRESENTE NEL PIANO. IL NUOVO COPERCHIO A DOPPIA PARETE HA UNO SPESSORE CHE GARANTISCE UNA MINORE DISPERSIONE TERMICA DEL CALORE.

—
ANY SMALL RESIDUALS FLOW THROUGH THE HOLE ON THE TOP. THE NEW DOUBLE-WALL LID HAS A THICKNESS THAT ENSURES LESS HEAT LOSS.

—
LES ÉVENTUELLES PETITES FUITES S'ÉCOULENT DANS LE TROU SITUÉ SUR LE PLAN. L'ÉPAISSEUR DU NOUVEAU COUVERCLE À DOUBLE PAROI GARANTIT UNE DISPERSION THERMIQUE RÉDUITE DE LA CHALEUR.

—
EVENTUELL AUSTRETENDE FLÜSSIGKEITEN FLIEßEN ÜBER EINEN ABLAUF AUF DER ARBEITSFLÄCHE AB. DIE STÄRKE DES NEUEN, DOPPELWANDIGEN DECKELS GARANTIERT EINE REDUZIERUNG DER WÄRMEVERLUSTE.





Brasiere

BRATT PANS



Caratterizzate da una vasca completamente in acciaio inox AISI 304 spessore 20/10 con capacità da 11,5, 24, 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 assicurano facilità di pulizia.

—
Made completely of an AISI 304 steel tank, thickness 20/10, with an 11,5, 24, 80 or 120 L 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 savings. The water load tap on the back side of the top and the rounded shape of the tank make it easy to be cleaned.

—
Caractérisées par une cuve entièrement en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 20/10 ayant une capacité de 11,5, 24, 80 ou 120 L, 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 homogène 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 assurent un nettoyage facile.

—
Die Bratpfannen sind mit einem komplett aus rostfreiem Stahl AISI 304 gefertigten Tiegel ausgestattet, Stärke 20/10, Fassungsvermögen 11,5, 24, 80 oder 120 Liter, und können für die unterschiedlichsten Garmvorgänge eingesetzt werden: mit ihnen kann man direkt auf dem Tiegelboden schmoren, anbraten, rösten und kochen.

Dank der hohen Materialstärke des Tiegelbodens wird die Temperatur gleichmäßig auf die gesamte Oberfläche verteilt, und garantiert auf diese Weise ein homogenes Garen bei gleichzeitig reduziertem Energieverbrauch. Der Wasserzulauf an der hinteren Blende und die abgerundete Form des Tiegels gewährleisten eine problemlose Reinigung.





S900

Brasiere multifunzione

MULTIFUNCTION BRATT PANS



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.

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.

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 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.

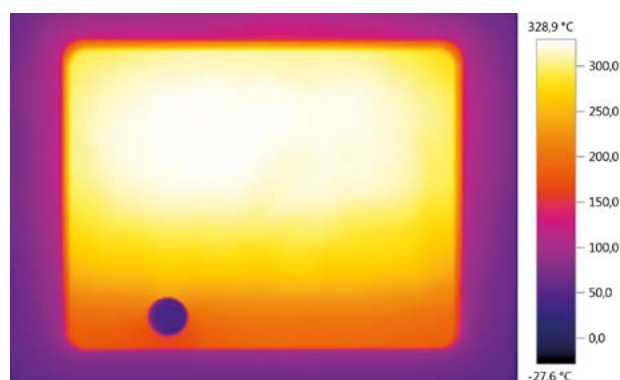
PLUS
+
INFORMATION

Rilevamento della temperatura massima oltre i
300 °C nelle brasiere multifunzione

Maximum temperature above 300 °C in the
multifunction bratt pans

Détection de la température maximum au-delà
de 300 °C pour les sauteuses multifonction

Erfassung der Höchsttemperatur über 300 °C bei
den Multifunktions-Brättern





S900

Fry top GRIDDLES



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.

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.

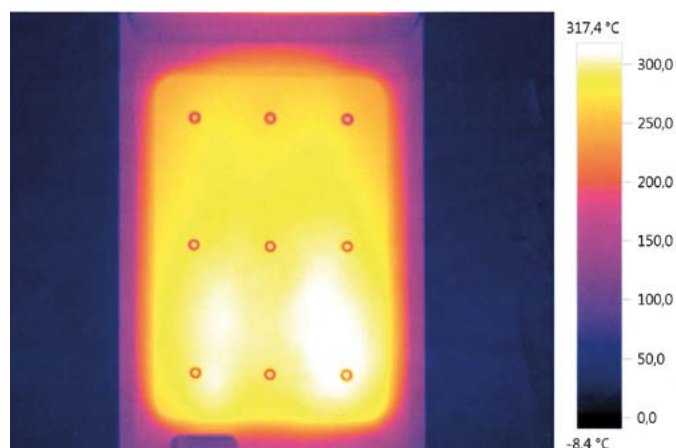
Eine komplette Auswahl aus Gas- und Elektrobratplatten, mit glatter, gerillter oder kombinierter Oberfläche. Die Platte aus Compoundstahl stellt ein gleichmäßiges Garen aller Arten von Speisen sicher: der obere Teil aus rostfreiem Stahl AISI 316 ist besonders widerstandsfähig und garantiert perfekte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

Rilevamento della Temperatura massima
oltre i 300 °C nei fry top a gas

Maximum temperature above 300 °C in
the gas griddles

Détection de la température maximum
au-delà de 300 °C pour les friteuses à gaz

Erfassung der Höchsttemperatur über
300 °C bei den Gas-Frytops





Fry top

GRIDDLES



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.





PLUS + INFORMATION

I fry top possono essere dotati di paraspruzzi e spatola 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 may have splash protections and scraper for totally practical use. Like all other models in this line, the tops, tray and hole all have rounded edges cleaning.

Les grillades peuvent être équipés d'un écran anti-éclaboussures et d'une spatule 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 können 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.



BERTOL'S
CHEF SOLUTIONS

Griglie elettriche

ELECTRIC GRILLS



Le nuove griglie elettriche sono costruite con una speciale resistenza corazzata con una tipologia di acciaio specifico per il contatto con gli alimenti.

—
The new electric grills are built with a special heavy-duty plate made of a type of steel intended for contact with food.

—
Les nouveaux grilles électriques sont fabriqués avec une résistance blindée spéciale constituée d'un type d'acier spécifique pour le contact avec les aliments.

—
Die neuen Elektrogrills sind mit einem besonderen Rohrheizkörper mit einem Spezial-Stahltyp für den Kontakt mit Lebensmitteln konstruiert.



il video è disponibile su
www.bertos.com

—
video is available on
www.bertos.com

—
la vidéo est disponible sur
www.bertos.com

—
Video ist verfügbar auf
www.bertos.com





S900

Griglie elettriche

ELECTRIC GRILLS



GRILLING IS A NATURAL WAY TO COOK

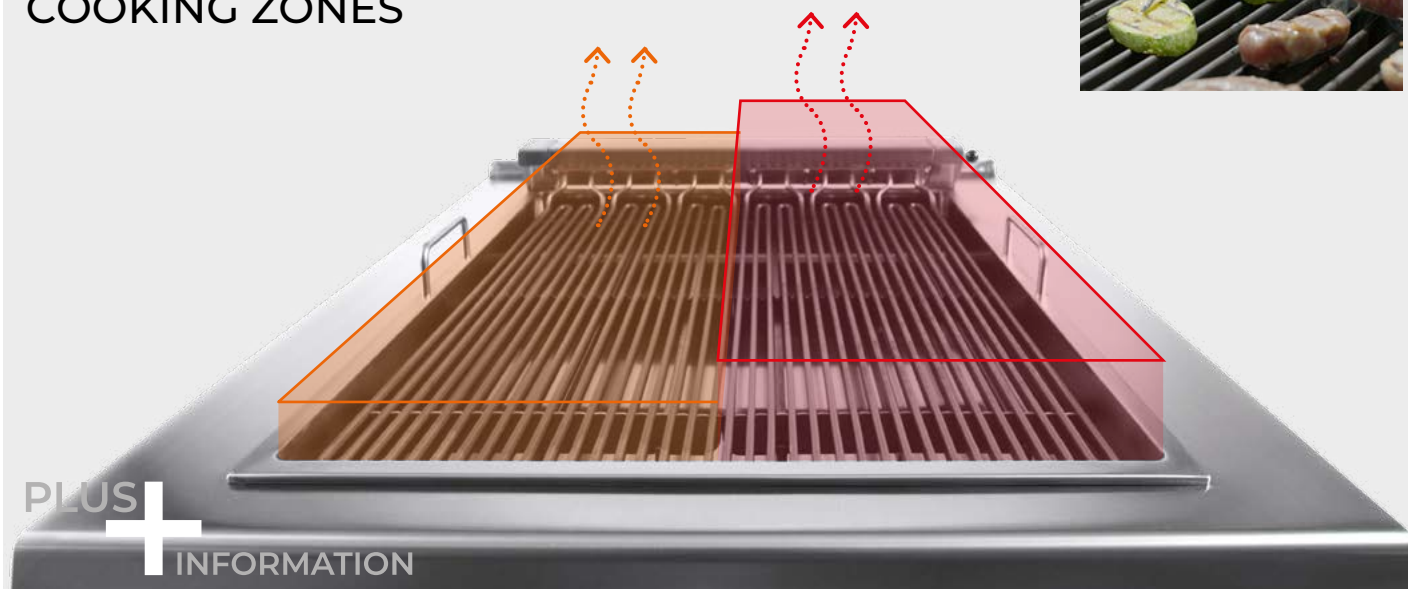
- Disponibili in versione da banco o con mobile
- Comandi meccanici o elettronici
- Regolazione accurata della potenza
- Temperatura fino a 400 °C.

-
- Available in bench version or with cabinet
 - Mechanical or electronic controls
 - Accurate power regulation
 - Temperatures up to 400 °C.

-
- Disponibles dans la version à poser ou avec meuble
 - Commandes mécaniques ou électroniques
 - Réglage précis de la puissance
 - Température jusqu'à 400 °C.

-
- Verfügbar als Tischgerät oder mit Unterbau
 - Mechanische oder elektronische Steuerungen
 - Akkurate Einstellung der Leistung
 - Temperatur bis zu 400 °C.

WIDE GRID WITH TWO INDEPENDENT COOKING ZONES



PLUS
+
INFORMATION

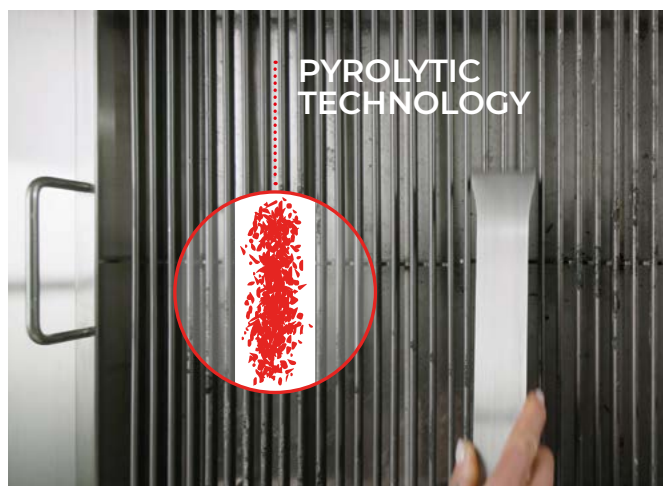
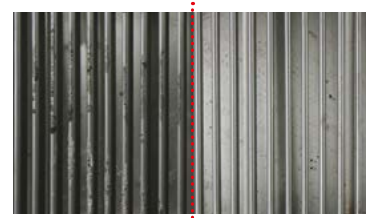
COMPLETE AND EFFECTIVE CLEANING

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.

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.

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.

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.



Griglie a gas con acqua

GAS WATER GRILLS



Le griglie ad acqua, disponibili in versione a gas, permettono di grigliare in modo estremamente naturale e sano esaltando le migliori caratteristiche organolettiche dei cibi, favorendo la dispersione dei grassi per un'alimentazione più genuina. I bruciatori sono posti sopra ad una zona accessibile tramite un ampio cassetto in acciaio Inox estraibile, riempito con acqua. L'acqua presente nella vasca sottostante al piano di cottura consente al cibo di mantenere la sua morbidezza; serve inoltre per l'abbattimento dei fumi e per la raccolta dei grassi.

The water grills are available in the gas version, for very natural and healthy grilling to enhance the best sensorial features of the food, with improved elimination of the fats for much healthier eating. The burners are easily accessible above a large removable stainless steel tank filled with water. The water in the tank beneath the cooking surface means the food stays tender, and also helps reduce smoke and collects the fat drips.

Les grilles à eau, disponibles en version à gaz, permettent de griller de façon très naturelle et saine en exaltant les meilleures caractéristiques organoleptiques de la nourriture, et en favorisant la dispersion des graisses pour une alimentation plus naturelle. Les brûleurs sont placés au-dessus d'une zone facilement accessible au moyen d'un grand tiroir en acier inoxydable escamotable rempli d'eau. L'eau présente dans la cuve en dessous du plan de cuisson permet à la nourriture de rester moelleuse. La présence de l'eau permet également de réduire les fumées et de recueillir les graisses.

Die in der Gasausführung erhältlichen Wassergrills ermöglichen ein besonders naturnahes und gesundes Grillen, bei dem die organoleptischen Eigenschaften der Speisen optimal unterstrichen und die Ausscheidung der Fette und damit eine besonders natürliche Ernährung gefördert werden. Die Brenner sind oberhalb eines Bereichs angeordnet, der über eine große, mit Wasser gefüllte ausziehbare Wanne aus rostfreiem Edelstahl zugänglich ist. Durch das in der Wanne unter dem Bratbereich befindliche Wasser bleiben die Speisen besonders weich. Außerdem sorgt es dafür, die Rauchentwicklung reduziert und das Fett aufgefangen wird.



il video è disponibile su
www.bertos.com

video is available on
www.bertos.com

la vidéo est disponible sur
www.bertos.com

Video ist verfügbar auf
www.bertos.com



Griglie pietra lavica a gas

GAS LAVA STONE GRILLS



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. Grazie all'inclinazione, i grassi in eccesso defluiscono in un cassetto di grandi dimensioni.

— 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 incline makes fat flow away naturally to a large collection drawer..

— 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. Grâce à l'inclinaison, la graisse en excès s'écoule dans un tiroir de grandes dimensions.

— Der Lavasteingrill ersetzt mit seinen Eigenschaften dastraditionelle Grillen. Im Gegensatz zum herkömmlichen Grillen erlaubt der Lavasteingrill eine bessere Kontrolle der Temperatur, erleichtert die Reinigung und erhöht die Sicherheit für den Bediener. Durch die Neigung des Rostes können überflüssige Fette in die Fettwanne abfließen.

A LEVEL OF QUALITY THAT RESISTS TIME AND WEAR



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).

— 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).

— 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).

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

PLUS  INFORMATION



Cuocipasta

PASTA COOKERS



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 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 40 liters tank has wide rounded edges with a false bottom to support the large baskets. The drip tray guarantees a large and practical supporting surface.

—
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 40 litres, 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 40 Liter-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..





Cuocipasta

PASTA COOKERS

1



1/2 + 1/2



1/3 + 1/3 + 1/3



2/3 - 1/3



2/3 - 1/6 - 1/6



1/3 - 1/3 - 1/6 - 1/6



1/3 - 1/6 - 1/6 - 1/6 - 1/6



1/6 - 1/6 - 1/6 - 1/6 - 1/6 - 1/6



DIFFERENT COMBINATIONS ARE AVAILABLE

8 DIFFERENTI COMBINAZIONI DI CESTI PER OGNI EVENIENZA:

Cesti interi	mm 490 x 290 x 200 h
cesti 1/2	mm 240 x 290 x 200 h
cesti 1/3	mm 160 x 290 x 200 h
cesti 1/6	mm 140 x 140 x 200 h
cesti 2/3	mm 290 x 290 x 200 h

8 DIFFERENT COMBINATIONS OF BASKETS FOR ANY NEED:

One basket	mm 490 x 290 x 200 h
1/2 baskets	mm 240 x 290 x 200 h
1/3 baskets	mm 160 x 290 x 200 h
1/6 baskets	mm 140 x 140 x 200 h
2/3 baskets	mm 290 x 290 x 200 h

8 DIFFÉRENTES COMBINAISONS DE PANIERES POUR TOUTES LES NÉCESSITÉS :

paniers entiers	mm 490 x 290 x 200 h
Paniers 1/2	mm 240 x 290 x 200 h
Paniers 1/3	mm 160 x 290 x 200 h
Paniers 1/6	mm 140 x 140 x 200 h
Paniers 2/3	mm 290 x 290 x 200 h

8 VERSCHIEDENE KORBKOMBINATIONEN FÜR ALLE GELEGENHEITEN:

Ganze Körbe	mm 490 x 290 x 200 h
1/2 Körbe	mm 240 x 290 x 200 h
1/3 Körbe	mm 160 x 290 x 200 h
1/6 Körbe	mm 140 x 140 x 200 h
2/3 Körbe	mm 290 x 290 x 200 h

PLUS
+
INFORMATION

BERTO'S
CHEF SOLUTIONS

Friggitrici a gas ed elettriche

GAS AND ELECTRIC FRYERS



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 °C). 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 7, 18, 20 o 22 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 °C). 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 (7, 18, 20 or 22 liters 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.

— 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 °C). 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 7, 18, 20 ou 22 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 °C). 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 7, 18, 20 oder 22 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.

COMBINATION OF DETAILS DESIGNED FOR SAVING TIME

Vasca stampata e arrotondata dotata di speciali resistenze rotanti in acciaio inox Incoloy ad elevata durata, possono raggiungere in brevissimo tempo la temperatura di lavoro, consentendo un risparmio d'olio del 60%.

—
Pressed and rounded basin equipped with long lasting special rotating heating elements made in Incoloy stainless steel; they can reach operational temperatures in a very short time, increasing oil savings up to 60%.

—
Cuve moulée et arrondie dotée de résistances rotatives spéciales en acier inoxydable Incoloy à durée élevée pouvant atteindre très rapidement la température de fonctionnement, garantissant une économie d'huile de 60%.

—
Formgestanzte, abgerundete Wanne mit speziellen, drehbaren Heizkörpern aus langlebigem, rostfreiem Incoloy-Stahl. Sie erreichen die Betriebstemperatur in kürzester Zeit und ermöglichen eine Reduzierung des Ölverbrauchs um 60%.



Friggitrici con alzacesti automatico e filtraggio dell'olio

FRYERS WITH AUTOMATIC BASKET LIFT AND OIL FILTERING



Nelle nuove friggitrici elettriche e a gas della linea S900, l'innovazione si concretizza in due funzioni avanzate: il sollevamento automatico dei cestì, regolato da un preciso comando che permette di impostare diversi programmi e tempi di frittura, e un sistema che consente di scaricare l'olio usato per poi filtrarlo e re-immetterlo in vasca tramite una pompa dedicata, con tempi di utilizzo estremamente rapidi: questo sistema permette una pulizia a ciclo continuo ed in piena autonomia.

Fryers with automatic basket lift and oil filtering

In the new S900 line of electric and gas fryers, innovation is expressed through two advanced functions: the automatic basket lift, regulated by a precise command that enables setting different programs and frying times, and a system that allows you to drain the used oil and then filter it and put it back in the tank through a dedicated pump, extremely rapidly: this system allows continuous cycle cleaning in full autonomy.

Friteuses avec lève-paniers automatiques et filtrage de l'huile

Dans les nouvelles friteuses électriques et à gaz de la gamme S900, l'innovation se traduit par deux fonctions avancées : le soulèvement automatique des paniers, régulé par une commande précise permettant de définir les programmes et les délais de friture différents, et un système permettant de vidanger l'huile de friture utilisée pour ensuite la filtrer et la réintroduire dans la cuve à l'aide d'une pompe dédiée, avec des délais d'utilisation extrêmement rapides : ce système permet un cycle de nettoyage continu et entièrement autonome.

Fritteusen mit automatischen Korbhebern und Filtern vom Öl

Die neuen Elektro-Fritteusen und Gas-Fritteusen der Serie S900 zeichnen sich durch zwei innovative und hochmoderne Funktionen aus: Das automatische Heben der Körbe, das von einem präzisen Befehl angesteuert wird, der die Einstellung verschiedener Frittierprogramme und Frittierzeiten erlaubt, und ein System für das Ablassen vom gebrauchten Öl, das anschließend gefiltert und über eine entsprechende Pumpe in das Becken zurückgeleitet wird, und das alles mit sehr kurzen Zeiten Nutzungszeiten, sodass das System eine kontinuierliche Reinigung des Öls in vollständiger Autonomie ermöglicht.

DOUBLE TIMER FOR DIFFERENTIATED COOKING TIMES

Il sistema elettromeccanico alza i cestri automaticamente allo scadere del tempo preimpostato.

The electromechanical system automatically raises the baskets after the preset time has elapsed.

Le système électromécanique soulève automatiquement les paniers à la fin du délai programmé.

Das elektromechanische System hebt die Körbe automatisch bei Ablauf der voreingestellten Zeit.



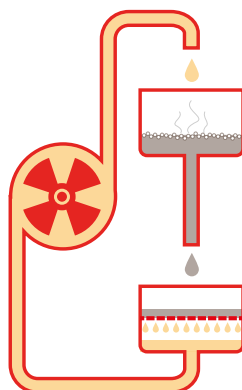
CONTINUOUS AND AUTONOMOUS CYCLE CLEANING

L'olio usato viene filtrato e re-immesso in vasca tramite una pompa dedicata.

The used oil is filtered and returned to the tank via a dedicated pump.

L'huile usagée est filtrée et réintroduite dans la cuve au moyen d'une pompe dédiée.

Das benutzte Öl wird gefiltert und über eine spezielle Pumpe wieder in die Wanne eingeführt.



**SIMPLE
AND FAST**



**INCREASES THE LIFE
OF THE OIL**



**REDUCED WASTE
AND RUNNING COSTS**



Scaldavivande elettrico

ELECTRIC FOOD WARMER



Apparecchiatura ideale per il mantenimento a temperatura calda-secca di prodotti fritti (specie patatine, polpette, salsicce, ecc...) senza che questi perdano fragranza e consistenza. L'uniformità del calore è garantita da una resistenza infrarosso sottovetro che irradia dall'alto e da una robusta resistenza corazzata che riscalda dal basso. Il falso fondo estraibile forato e sagomato agevola lo sgocciolamento e la facile raccolta del prodotto. Il preciso controllo del riscaldamento è assicurato da un regolatore continuo di energia.

Perfect unit to maintain fried foods (such as chips, meatballs, sausages, etc) warm and dry without the loss of fragrance or consistency. A parabola reflecting ceramic surface irradiates heat from the top whilst the removable, drilled and shaped false bottom, allows the food to drip and makes the product collection easier. The precise temperature setting is possible due to the continuous power regulator.

Appareil idéal pour garder au chaud et au sec les produits frits (tels que frites, boulettes, saucisses, etc.) sans qu'ils perdent leur fragrance et leur consistance. L'uniformité de la chaleur est garantie par une résistance infrarouge sous-verre qui rayonne depuis le haut et par une résistance blindée solide qui réchauffe depuis le bas. Le faux fond amovible perforé et moulé facilite l'égouttement et la récolte du produit. Le contrôle précis de la chaleur est garanti par un régulateur continu d'énergie.

Dieses Gerät ist ideal zum Warmhalten frittierter Speisen (speziell Pommes frites, Fleischklößchen, Würstchen usw.) bei hohen, trockenen Temperaturen geeignet, bei gleichzeitiger Beibehaltung von Aroma und Konsistenz. Die gleichmäßige Wärme wird durch einen Infrarot-Heizwiderstand unter Glas, der von oben ausstrahlt, und von einem Rohrheizkörper, der von unten wärmt, garantiert. Der ausziehbare, geformte und perforierte Doppelboden erleichtert das Abtropfen und die einfache Aufbewahrung des Produkts.

Die genaue Heizkontrolle wird durch einen stufenlos verstellbaren Energieregler garantiert.

Bagnomaria

BAIN-MARIE



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..

— 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.

Piani neutri

NEUTRAL UNITS



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.

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.

Lavelli

SINK UNITS



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. Vasca stampata con ampi raggi in acciaio lucidato. Piedini regolabili in altezza.

Worktop from AISI 304 stainless steel of 20/10 thickness, front and side panels from AISI 304 stainless steel and Scotch Brite finishing. Pressed sink with large rounded edges in polished steel. Height adjustable feet.

Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 avec une épaisseur de 20/10, panneaux avant et latéraux en acier inoxydable AISI 304, finition Scotch Brite. Cuve moulée arrondie en acier poli. Pieds réglables en hauteur.

Arbeitstisch aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Stärke 20/10, Vorder- und Seitenwände aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Ausführung Scotch Brite. Tiefgezogenes Becken mit weiten Abrundungen aus poliertem Stahl. Höhenverstellbare Stützfüße.

OPTIONAL

Funzionale rubinetto a miscelatore di alta qualità.

OPTIONAL

High quality functional mixer tap.

OPTIONAL

Robinet mélangeur fonctionnel haute qualité.

OPTIONAL

Funktionaler Mischer von hoher Qualität.



S700

Next generation
design:
a new era for
cooking



“ THE ART OF DOING.
INNOVATE WHILE REMAINING
YOURSELF. ”



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.

BERTO'S
CHEF SOLUTIONS

S700

Customized ELEGANCE & POWER

Completamente personalizzabile, la nuova gamma **S700** trova perfetta collocazione in ogni ambiente di lavoro. Concezione modulare per creare impianti a isola o singoli, posizionabili in centro stanza o a muro.

—
Completely customizable, the new **S700** range fits in perfectly in any work environment. Modular design to create islands or single units, either in the centre of the room or against the wall.

—
Complètement personnalisable, la nouvelle gamme **S700** trouve un emplacement parfait dans tous les milieux de travail. Conception modulaire pour créer des installations à île ou individuelles, pouvant être positionnées au milieu de la pièce ou au mur.

—
Dank der vollständig kundenspezifischen Gestaltbarkeit passt sich die neue Modellserie **S700** perfekt an alle Arbeitsumgebungen an. Modulares Konzept für die Gestaltung von Insel- oder Einzelanlagen, die in der Raummitte oder an der Wand aufgestellt werden können
Temperaturregelung.



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.



 700

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.

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.



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.

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 hervorsteht: 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.



S700

67 models

INDEX



P. 76

CUCINE A GAS
—
GAS STOVES
—
FOURNEAUX À GAZ
—
GASHERDE



P. 78

TUTTAPIASTRA A GAS ED
ELETTRICI
—
GAS AND ELECTRIC SOLID TOP
—
PLAQUE DE MIJOTAGE À GAZ
ET ELECTRIQUES
—
GAS- UND ELEKTRISCHE
GLÜHPLATTENHERDE



P. 80

CUCINE AD INFRAROSSO E
INDUZIONE
—
INFRARED AND INDUCTION
STOVES
—
FOURNEAUX INFRAROUGE ET
INDUCTION
—
INFRAROT- UND
INDUKTIONSHERDE



P. 81

PENTOLE
—
BOILING PANS
—
MARMITES
—
KOCHKESSEL



P. 88

GRIGLIE PIETRA LAVICA A GAS
—
GAS LAVA STONE GRILLS
—
GRILLES DE PIERRE DE LAVE
À GAZ
—
GAS LAVASTEIN-GRILLS



P. 89

CUOCIPASTA A GAS ED
ELETTRICI
—
GAS AND ELECTRIC PASTA
COOKERS
—
CUISEUR À PÂTES À GAZ ET
ÉLECTRIQUES
—
GAS UND ELEKTRISCHE
NUDELKOCHER



P. 92

FRIGGITRICI A GAS
ED ELETTRICHE
—
GAS AND ELECTRIC FRYERS
—
FRITEUSES À GAZ ET
ÉLECTRIQUES
—
GAS- UND ELEKTRO
FRITTEUSEN



P. 96

SCALDAVIVANDE ELETTRICO
—
ELECTRIC FOOD WARMER
—
RÉCHAUD ÉLECTRIQUE
—
ELEKTRO WARMHALTER



P. 82

BRASIERE
—
BRATT PANS
—
SAUTEUSES
—
BRATPFANNEN



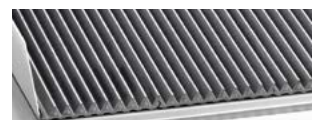
P. 84

FRY TOP A GAS ED ELETTRICI
—
GAS AND ELECTRIC GRIDDLES
—
GRILLADES À GAZ ET
ÉLECTRIQUES
—
GAS UND ELEKTRISCHE
BRATPLATTEN



P. 86

GRIGLIE ELETTRICHE
—
ELECTRIC GRILLS
—
GRILLES ÉLECTRIQUES
—
ELEKTRO GRILLS



P. 87

GRIGLIE A GAS CON ACQUA
—
GAS WATER GRILLS
—
GRILLES À GAZ AVEC D'EAU
—
GAS WASSERGRILLS



P. 97

BAGNOMARIA
—
BAIN-MARIE
—
BAIN-MARIE
—
WASSERBAD



P. 98

PIANI NEUTRI
—
NEUTRAL UNITS
—
PLANS NEUTRES
—
NEUTRAL ARBEITSTISCH



P. 99

LAVELLI
—
SINK UNITS
—
PLONGES
—
SPÜLSCHRANK



P. 100

OPTIONAL
—
OPTIONAL
—
OPTIONNEL
—
WAHLWEISE

Cucine a gas

GAS STOVES



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 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. 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, cast iron grills 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.

—

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. 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 Gusseisen 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.



700

Tuttapiastra a gas

GAS SOLID TOP



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.

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.

Die Bratplatte eignet sich zur Zubereitung sehr schmackhafter Gerichte der traditionellen Küche. Die indirekte Wärmezufuhr ist besonders angebracht bei der Zubereitung von Soßen und Gerichten, die ein langsames Garen bei konstanter Temperatur benötigen. Die große, vollständig glatte Oberfläche ist sehr unterschiedlich einsetzbar; nicht nur Töpfe von außergewöhnlicher Form oder großem Fassungsvermögen können zum Einsatz kommen, sondern sie dient auch als Wärmeplatte neben der Feuerstelle. Die hitzebeständige Innenauskleidung mit hoher Isolierung konzentriert die größte Erhitzung auf die Mitte der Bratplatte und bietet großen Komfort und Sicherheit für den Chef.

*Rilevamento della temperatura massima
oltre i 500 °C nei tuttapiastra a gas.*

*Maximum temperature above 500 °C in
the gas solid top*

*Détection de la température maximum
au-delà de 500 °C pour les plaques coup
de feu à gaz*

*Erfassung der Höchsttemperatur über
500 °C bei Gas-Großkochfeld*



Tuttapiastra elettrici

ELECTRIC SOLID TOP



Il tuttapiastra elettrico è dotato di 4 zone indipendenti in cui è possibile regolare la temperatura a piacimento. Il sistema di riscaldamento ad irraggiamento permette una maggiore velocità nel raggiungimento della temperatura ed una minore dispersione termica. Il piano stampato, inoltre, presenta un foro che permette l'evacuazione dei liquidi e agevola le operazioni di pulizia.

The electric solid top is equipped with 4 independent zones whose temperature can be adjusted independently. The desired temperature is reached more quickly, thanks to the irradiation heating system which also contains thermal loss. A hole on the top allows for the drainage of liquids and facilitates cleaning operations.

La plaque électrique est dotée de 4 zones indépendantes permettant de régler librement la température. Le système de chauffage à rayonnement permet d'atteindre plus rapidement la température et il assure une dispersion thermique réduite. Le plan embouti est doté d'un trou pour l'évacuation des liquides et pour faciliter les opérations de nettoyage.

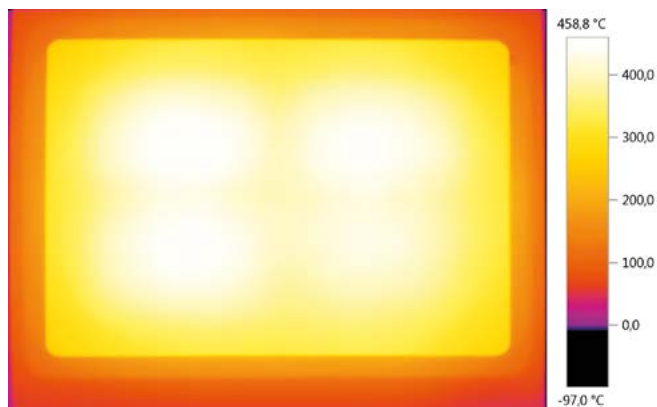
Die Elektro-Glühplattenherde sind mit 4 unabhängigen Bereichen ausgestattet, deren Temperatur jeweils beliebig eingestellt werden kann. Die Heizstrahlung gewährleistet ein rascheres Erreichen der gewünschten Temperatur und einen reduzierten Wärmeverlust. Das formgestanzte Kochfeld verfügt ferner über eine Öffnung, die ein Abfließen der Flüssigkeiten ermöglicht und die Reinigungsarbeiten erleichtert.

Rilevamento della temperatura massima oltre i 450 °C nei tuttapiastra elettrici

Maximum temperature above 450 °C in the electric solid top

Détection de la température maximum au-delà de 450 °C pour les plaques mijotage électriques

Erfassung der Höchsttemperatur über 450 °C bei Elektro-Großkochfeld



700

Cucine ad infrarosso e induzione

INFRARED AND INDUCTION STOVES



Le cucine a infrarosso e induzione hanno una superficie perfettamente liscia e garantiscono una pulizia veloce senza l'utilizzo di detergenti 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. Le cucine a induzione sono in grado di raggiungere elevate potenze, 3,5 kW o 5 kW per zona.

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. Induction cookers are able to reach high powers, 3,5 kW or 5 kW for each zone.

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. Les plaques à induction sont aptes à atteindre des puissances élevées, de 3,5 ou 5 kW pour chaque zone.

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. Induktionsherde können hohe Leistungen von 3,5 kW oder 5 kW für einzelnen Bereiche erreichen.



Pentole

BOILING PANS



Disponibile in versione a riscaldamento indiretto (elettrica) per cotture di cibi liquidi e 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 grossi 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.

Available in the indirect heating version (electrical version) for cooking liquid food and for thicker foods, such as creams and sauces. The AISI 316 steel tank is highly resistant to salt and sauce corrosion and can be even used by inserting large baskets for cooking large amounts of vegetables. Cleaning and maintenance are easy, thanks to the rounded edges and the draining tap that can be removed easily.

Disponibles en version à chauffage indirect (électrique) pour la cuisson de nourritures liquides et pour la préparation de plats plus denses, tels que les crèmes et les sauces. La cuve en acier AISI 316, hautement résistante à la corrosion du sel et des sauces, peut également être utilisée pour insérer des gros paniers permettant la cuisson de grandes quantités de légumes. Les opérations de nettoyage et de maintenance sont favorisées par les bords arrondis et par le robinet d'évacuation facilement démontable.

Erhältlich in der Version: indirekte Erwärmung (Elektro) für das Garen von flüssigen Speisen, für Speisen mit einer etwas festeren Konsistenz, wie Creme oder Soßen. Der Kessel aus Edelstahl AISI 316 ist widerstandsfähig gegen die Einwirkung von aggressiven Substanzen, wie Salz und Soßen und ermöglicht auch den Einsatz großer Körbe, in denen große Mengen Gemüse gegart werden können. Die Reinigung und Wartung wird durch die abgerundeten Kanten und der herausnehmbaren Ablaufvorrichtung erleichtert.

Brasiere

BRATT PANS



Caratterizzate da una vasca completamente in acciaio AISI 304 con capacità 60 L, 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.

— Made completely of an AISI 304 steel tank with a 60 L 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.

— Caractérisées par une cuve complètement en acier AISI 304 ayant une capacité de 60 L, 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.

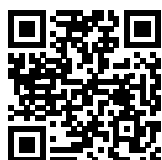
— Die Kippbratpfanne ist mit einer Pfanne aus Edelstahl AISI 304 und einem Fassungsvermögen von 60 L. ausgestattet und kann für die unterschiedlichsten Garvorgänge eingesetzt werden: sie ist zum Schmoren, Anbraten, Rösten und zum Kochen direkt auf dem Pfannenboden geeignet.

Dank des besonders starken Pfannenbodens wird die Wärme auf der gesamten Fläche gleichmäßig verteilt und garantiert auf diese Weise ein gleichmäßiges Garen der Speisen und eine nennenswerte Energieeinsparung.

Der Wasserzulauf an der Rückblende und das abgerundeten Design der, von Hand zu kippenden Pfanne erleichtern die Reinigung.

Brasiere multifunzione

BRATT PANS MULTIFUNCTION



il video è disponibile su
www.bertos.com

video is available on
www.bertos.com

la vidéo est disponible sur
www.bertos.com

Video ist verfügbar auf
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 brasiere 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.

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.



S700

Fry top GRIDDLES



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.

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.



il video è disponibile su
www.bertos.com

video is available on
www.bertos.com

la vidéo est disponible sur
www.bertos.com

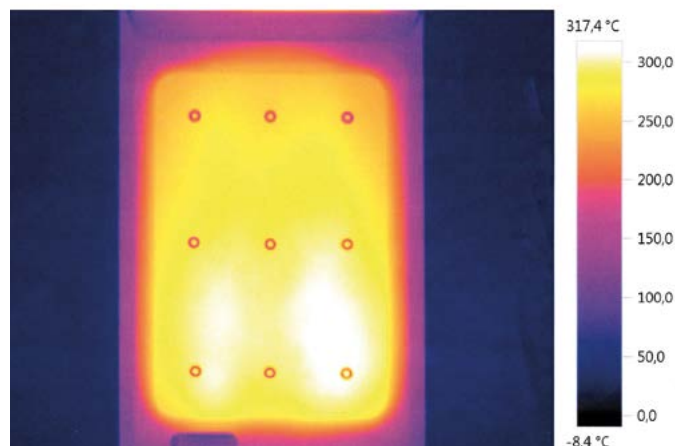
Video ist verfügbar auf
www.bertos.com

Rilevamento della Temperatura massima
oltre i 300 °C nei fry top a gas

Maximum temperature above 300 °C in
the gas griddles

Détection de la température maximum
au-delà de 300 °C pour les friteuses à gaz

Erfassung der Höchsttemperatur über
300 °C bei den Gas-Frytops





Griglie elettriche

ELECTRIC GRILLS



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.

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.



Griglie a gas con acqua

GAS WATER GRILLS



Le griglie ad acqua, disponibili in versione a gas, permettono di grigliare in modo estremamente naturale e sano esaltando le migliori caratteristiche organolettiche dei cibi, favorendo la dispersione dei grassi per un'alimentazione più genuina. I bruciatori sono posti sopra ad una zona accessibile tramite un ampio cassetto in acciaio Inox estraibile, riempito con acqua. L'acqua presente nella vasca sottostante al piano di cottura consente al cibo di mantenere la sua morbidezza; serve inoltre per l'abbattimento dei fumi e per la raccolta dei grassi.

The water grills are available in the gas version, for very natural and healthy grilling to enhance the best sensorial features of the food, with improved elimination of the fats for much healthier eating. The burners are easily accessible above a large removable stainless steel tank filled with water. The water in the tank beneath the cooking surface means the food stays tender, and also helps reduce smoke and collects the fat drips..

Les grilles à eau, disponibles en version à gaz, permettent de griller de façon très naturelle et saine en exaltant les meilleures caractéristiques organoleptiques de la nourriture, et en favorisant la dispersion des graisses pour une alimentation plus naturelle. Les brûleurs sont placés au-dessus d'une zone facilement accessible au moyen d'un grand tiroir en acier inoxydable escamotable rempli d'eau. L'eau présente dans la cuve en dessous du plan de cuisson permet à la nourriture de rester moelleuse. La présence de l'eau permet également de réduire les fumées et de recueillir les graisses.

Die in der Gasausführung erhältlichen Wassergrills ermöglichen ein besonders naturnahes und gesundes Grillen, bei dem die organoleptischen Eigenschaften der Speisen optimal unterstrichen und die Ausscheidung der Fette und damit eine besonders natürliche Ernährung gefördert werden. Die Brenner sind oberhalb eines Bereichs angeordnet, der über eine große, mit Wasser gefüllte ausziehbare Wanne aus rostfreiem Edelstahl zugänglich ist. Durch das in der Wanne unter dem Bratbereich befindliche Wasser bleiben die Speisen besonders weich. Außerdem sorgt es dafür, die Rauchentwicklung reduziert und das Fett aufgefangen wird.

Griglie pietra lavica a gas

GAS LAVA STONE GRILLS



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. Grazie all'inclinazione, i grassi in eccesso defluiscono in un cassetto di grandi dimensioni. 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).

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 incline makes fat flow away naturally to a large collection drawer.

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).

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. Grâce à l'inclinaison, la graisse en excès s'écoule dans un tiroir de grandes dimensions.

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).

Der Lavasteingrill ersetzt mit seinen Eigenschaften das traditionelle Grillen. Im Gegensatz zum herkömmlichen Grillen erlaubt der Lavasteingrill eine bessere Kontrolle der Temperatur, erleichtert die Reinigung und erhöht die Sicherheit für den Bediener. Durch die Neigung des Rostes können überflüssige Fette in die Fettwanne abfließen.

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



Cuocipasta

PASTA COOKERS



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 litri, 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 liters tank has wide rounded edges with a false bottom to support the large baskets. The drip tray guarantees a large and practical supporting surface.

—
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 litres, 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 Liter-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.

Cuocipasta

PASTA COOKERS

DIFFERENT COMBINATIONS ARE AVAILABLE

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

PANIERI 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

PLUS
+
INFORMATION

1



1/2 + 1/2



1/3 + 1/3 + 1/3



1/2 - 1/6 - 1/6 - 1/6



1/6 - 1/6 - 1/6 - 1/6 - 1/6 - 1/6



1/3 - 1/3 - 1/6 - 1/6



1/3 - 1/6 - 1/6 - 1/6 - 1/6



BERTO'S
CHEF SOLUTIONS

Friggitrici a gas ed elettriche

GAS AND ELECTRIC FRYERS



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 7, 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 (7, 10 or 18 liters 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.

— 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 7, 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 7, 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.



Friggitrici a gas ed elettriche

GAS AND ELECTRIC FRYERS

COMBINATION OF DETAILS DESIGNED FOR SAVING TIME

Vasca stampata e arrotondata dotata di speciali resistenze rotanti in acciaio inox Incoloy ad elevata durata, possono raggiungere in brevissimo tempo la temperatura di lavoro, consentendo un risparmio d'olio del 60%.

Pressed and rounded basin equipped with long lasting special rotating heating elements made in Incoloy stainless steel; they can reach operational temperatures in a very short time, increasing oil savings up to 60%.

Cuve moulée et arrondie dotée de résistances rotatives spéciales en acier inoxydable Incoloy à durée élevée pouvant atteindre très rapidement la température de fonctionnement, garantissant une économie d'huile de 60%.

Formgestanzte, abgerundete Wanne mit speziellen, drehbaren Heizkörpern aus langlebigem, rostfreiem Incoloy-Stahl. Sie erreichen die Betriebstemperatur in kürzester Zeit und ermöglichen eine Reduzierung des Ölverbrauchs um 60%.





BERTO'S
CHEF SOLUTIONS

Scaldavivande elettrico

ELECTRIC FOOD WARMER



Apparecchiatura ideale per il mantenimento a temperatura calda-secca di prodotti fritti (specie patatine, polpette, salsicce, ecc...) senza che questi perdano fragranza e consistenza. L'uniformità del calore è garantita da una resistenza infrarosso sottovetro che irradia dall'alto e da una robusta resistenza corazzata che riscalda dal basso. Il falso fondo estraibile forato e sagomato agevola lo sgocciolamento e la facile raccolta del prodotto. Il preciso controllo del riscaldamento è assicurato da un regolatore continuo di energia.

Perfect unit to maintain fried foods (such as chips, meatballs, sausages, etc) warm and dry without the loss of fragrance or consistency. A parabola reflecting ceramic surface irradiates heat from the top whilst the removable, drilled and shaped false bottom, allows the food to drip and makes the product collection easier. The precise temperature setting is possible due to the continuous power regulator.

Appareil idéal pour garder au chaud et au sec les produits frits (tels que frites, boulettes, saucisses, etc.) sans qu'ils perdent leur fragrance et leur consistance. L'uniformité de la chaleur est garantie par une résistance infrarouge sous-verre qui rayonne depuis le haut et par une résistance blindée solide qui réchauffe depuis le bas. Le faux fond amovible perforé et moulé facilite l'égouttement et la récolte du produit. Le contrôle précis de la chaleur est garanti par un régulateur continu d'énergie.

Dieses Gerät ist ideal zum Warmhalten frittierter Speisen (speziell Pommes frites, Fleischklößchen, Würstchen usw.) bei hohen, trockenen Temperaturen geeignet, bei gleichzeitiger Beibehaltung von Aroma und Konsistenz. Die gleichmäßige Wärme wird durch einen Infrarot-Heizwiderstand unter Glas, der von oben ausstrahlt, und von einem Rohrheizkörper, der von unten wärmt, garantiert. Der ausziehbare, geformte und perforierte Doppelboden erleichtert das Abtropfen und die einfache Aufbewahrung des Produkts. Die genaue Heizkontrolle wird durch einen stufenlos verstellbaren Energieregler garantiert.



Bagnomaria

BAIN-MARIE



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.

— 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.

Piani neutri

NEUTRAL UNITS



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.

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.

Lavelli

SINK UNITS



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. Vasca stampata con ampi raggi in acciaio lucidato. Piedini regolabili in altezza.

Worktop from AISI 304 stainless steel of 20/10 thickness, front and side panels from AISI 304 stainless steel and Scotch Brite finishing. Pressed sink with large rounded edges in polished steel. Height adjustable feet.

Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 avec une épaisseur de 20/10, panneaux avant et latéraux en acier inoxydable AISI 304, finition Scotch Brite. Cuve moulée arrondie en acier poli. Pieds réglables en hauteur.

Arbeitstisch aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Stärke 20/10, Vorder- und Seitenwände aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Ausführung Scotch Brite. Tiefgezogenes Becken mit weiten Abrundungen aus poliertem Stahl. Höhenverstellbare Stützfüße.

OPTIONAL

Funzionale rubinetto a miscelatore di alta qualità.

OPTIONAL

High quality functional mixer tap.

OPTIONAL

Robinet mélangeur fonctionnel haute qualité.

OPTIONAL

Funktionaler Mischer von hoher Qualität.



 900

 700

Optional

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.



- RUBINETTO DI SCARICO DA 2"
"ECHTERMANN" IN ACCIAIO INOX
- STAINLESS STEEL DISCHARGE VALVE 2"
"ECHTERMANN"
- ROBINET D'ÉVACUATION 2"
"ECHTERMANN" EN ACIER INOXYDABLE
- EDELSTAHL AUSLASSHAHN 2"
"ECHTERMANN"



- PRESA ELETTRICA
- ELECTRIC SOCKET
- PRISE ÉLECTRIQUE
- STECKDOSE

- SPATOLA PER FRY TOP
- GRIDDLE SCRAPER
- RACLETTE POUR GRILLADE
- SPACHTEL FÜR BRATPLATTE



- COMANDO ELETTRONICO BFLEX
- BFLEX ELECTRONIC CONTROL
- COMMANDE ÉLECTRONIQUE
BFLEX
- BFLEX ELEKTRONISCHE
STEUERUNG



S900

S700

Optional

- COLONNINA ORIENTABILE "KWC" A CANNA SNODABILE CON DRIP-STOP
- "KWC" SWIVEL COLUMN WITH ARTICULATED BARREL WITH DRIP-STOP
- COLONNE ORIENTABLE "KWC" ARTICULÉ AVEC DRIP-STOP
- SCHWENKBARE SÄULE "KWC" MIT BEWEGLICHEM SCHLAUCH MIT DRIP-STOP



- GRIGLIA POSATEGAMI
- OVERHEAD PAN RACK
- GRILLE PORTE-CASSEROLES
- ABSTELLGITTER



- MANIGLIONE CORRIMANO DISTANZIATORE
- HANDRAIL SHACKLE SPACER
- POIGNEE MAIN COURANTE ENTRETOISE
- HANDLAUF GRIFFE ABSTANDSSTUECK

- SUPPORTO PER SALAMANDRA
- SALAMANDER SUPPORT
- SUPPORT POUR SALAMANDRE
- SALAMANDER-TRAEGER



- ARMADIO RISCALDATO ELETTRICO
- ELECTRIC HOT CUPBOARD
- ARMOIRE ÉLECTRIQUE CHAUFFANTE
- ELEKTRISCHER WÄRMESCHRANK



Salamandre elettrica

ELECTRIC SALAMANDERS



Le Salamandre sono attrezzature molto versatili e possono essere utilizzate in cucina per riscaldare, tostare, gratinare e cuocere. Hanno una robusta struttura completamente in acciaio e sono dotate di un corpo riscaldante regolabile in altezza.

— Salamanders are very versatile pieces of equipment and can be used in the kitchen to heat, toast, au gratin and cook. They have a robust all-steel structure and are equipped with a height-adjustable heating body.

— Les salamandres sont des équipements très polyvalents et elles peuvent être utilisées en cuisine pour chauffer, griller, gratiner et cuisiner. Elles ont une structure robuste tout en acier et elles sont équipées d'un corps chauffant réglable en hauteur.

— Die Salamander sind sehr vielseitige Geräte und können in einer Küche zum Erhitzen, Toasten, Gratинieren und Kochen benutzt werden. Sie haben eine robuste Struktur komplett aus Stahl und sind mit einer höhenregulierbaren Heizplatte ausgestattet.



Bflex

THE OPTION YOU CANNOT LIVE WITHOUT

Il comando elettronico Bflex dà la possibilità di impostare il tempo di cottura, scegliere fra tre programmi preimpostati e tre livelli di potenza diversi.

— The Bflex electronic control enables setting the cooking time, choosing between three preset programs and three different power levels.

— La commande électronique Bflex permet de régler le temps de cuisson, de choisir entre trois programmes pré-réglés et trois niveaux de puissance différents.

— Die elektronische Steuerung Bflex ermöglicht die Einstellung der Kochdauer, die Auswahl zwischen drei voreingestellten Programmen und drei unterschiedlichen Leistungsstufen.



PLUS
+
INFORMATION

THREE DIFFERENT PROGRAMS FOR THREE DIFFERENT POWERS

Le resistenze ad infrarosso ad alta efficienza possono raggiungere la massima potenza in pochissimi secondi. Sono protette da un vetro ceramico per una facile e veloce pulizia.

High efficiency infrared elements can reach maximum power in a few seconds. They are protected by ceramic glass for quick and easy cleaning.

Les résistances infrarouges à haut rendement peuvent atteindre une puissance maximale en quelques secondes seulement. Elles sont protégées par une vitre en céramique pour un nettoyage facile et rapide.

Die hocheffizienten Infrarot-Heizwiderstände können die maximale Leistung in wenigen Sekunden erreichen. Sie sind durch ein Keramikglas für eine einfache und schnelle Reinigung geschützt.



ECO SYSTEM FUNCTION



ECO SYSTEM FOR MORE ENERGY SAVINGS

Sono dotate di funzione Eco-System, un sistema che rileva la presenza del piatto e accende le resistenze solo quando è necessario, permettendo un maggiore risparmio energetico.

They are equipped with Eco-System function, a system that detects the presence of the plate and turns on the heating elements only when necessary, meaning even greater energy savings.

Elles sont dotées de la fonction Eco-System, un système qui détecte la présence du plat et qui n'active les résistances que lorsque cela est nécessaire, en permettant de plus grandes économies d'énergie.

Sie sind mit der Funktion Eco-System ausgestattet, ein System, das das Vorhandensein des Tellers erfasst, die Heizwiderstände nur bei Bedarf einschaltet und eine höhere Energieeinsparung ermöglicht.



il video è disponibile su
www.bertos.com

la vidéo est disponible sur
www.bertos.com

video is available on
www.bertos.com

Video ist verfügbar auf
www.bertos.com

BERTO'S
CHEF SOLUTIONS



Download: Stay up-to-date

—
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



BERTO'S
CHEF SOLUTIONS

BERTO'S

CHEF SOLUTIONS

Viale Spagna, 12
35020 Tribano (PD) Italy
T +39 049 95 88 700
F +39 049 95 88 799
bertos@bertos.com
www.bertos.com

