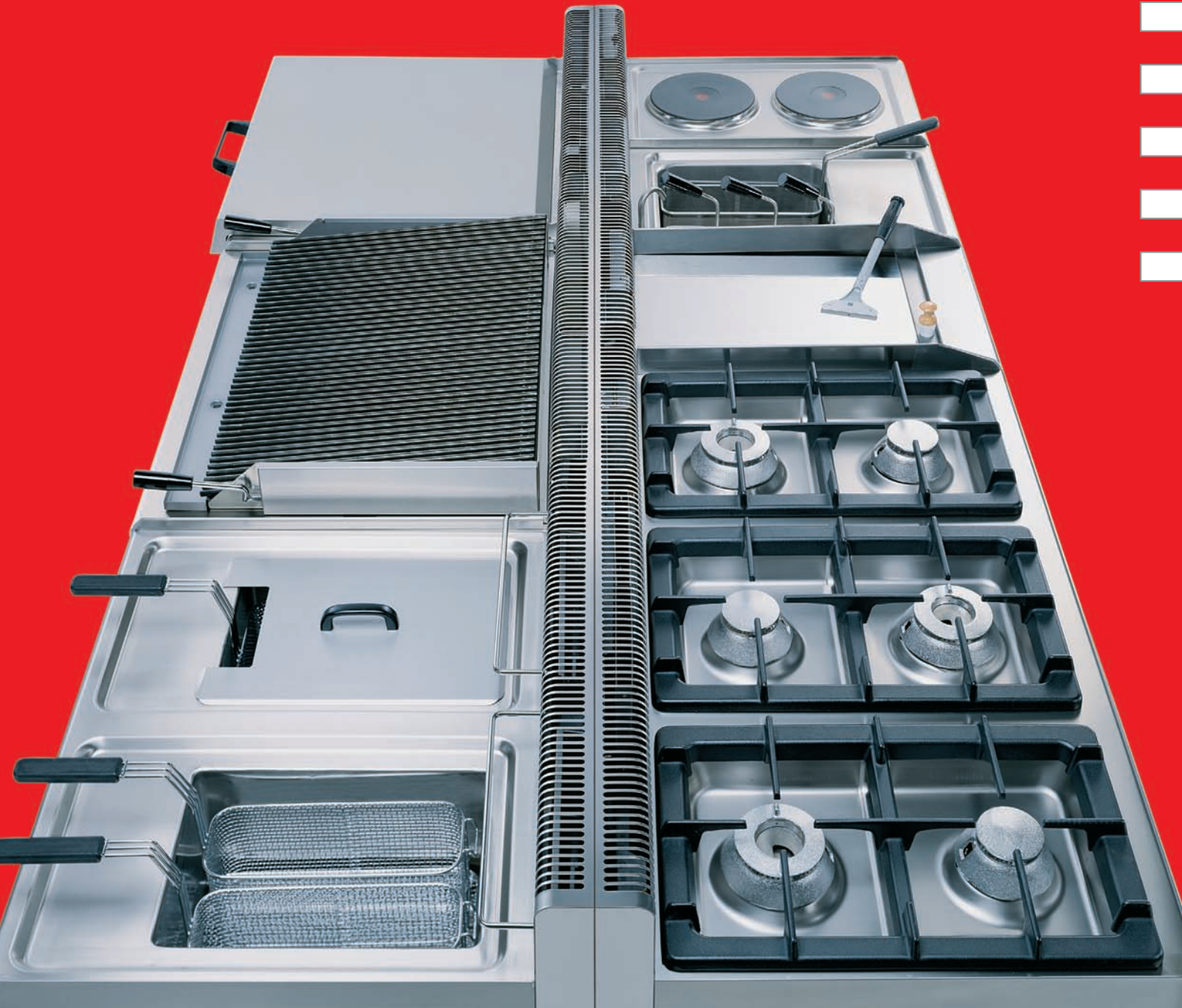


no. 1 in europe
«n°204»
models
of professional cookers

«Macros 700»

grandi cucine - cooking ranges - grandes cuisines - Grossküchen Geräte



BERTO'S SPA[®]
THE BEST catering equipment



BERTO'S SPA[®]
THE BEST catering equipment



Socio sapiente - Wise member
Membre Savant - Weise Mitglied



Accademico della cucina italiana
Italian cooking academic
Académie de la cuisine italienne
Italienischer Küche Akademisch

BERTO'S SPA

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

I have been working in the field of professional catering equipment, and I founded this company with the mission of manufacturing simple, innovative, safe, durable, and economical to manage, as our products are a working tool for those who work in the kitchen and an investment for those who purchase them. We have always operated on the international market and today our products are used and appreciated worldwide, wherever catering is turned into the art of preparation, presentation and dining together.

Depuis plus de 30 ans je travaille dans le secteur des équipements pour la restauration professionnelle et j'ai créé cette société dont la mission est de produire des équipements à la fois simples, innovants, sûrs, durables et économiques, parce qu'il s'agit des outils de travail de toutes celles et ceux qui chaque jour sont en cuisine et parce qu'il s'agit aussi d'investissements pour les établissements qui en font l'achat. Depuis toujours nous exportons notre production et aujourd'hui notre gamme d'équipements est utilisée et appréciée aux quatre coins du monde, partout où la restauration est synonyme d'art de la préparation, de la présentation et de la dégustation partagée.

Seit über dreißig Jahren arbeite ich nun in der Branche der professionellen Küchenausstattung und diese Gesellschaft habe ich mit der Zielsetzung gegründet, einfache, innovative, sichere, dauerhafte und im Betrieb wirtschaftliche Geräte herzustellen, denn sie sind für den Koch ein Mittel zum Zweck und eine Investition für den Inhaber. Seit jeher behauptet sich unser Unternehmen am internationalen Markt und heute werden unsere Geräte auf der ganzen Welt angewandt und genießen überall dort, wo man Gastronomie als Kunst der Zubereitung, der Präsentation und der geselligen Verkostung betrachtet, höchste Anerkennung.

N.H. Comm. Giorgio Berto

Fondatore e Presidente - President and Founder
Président et Fondateur - Präsident und Gründer



10.000 m²
di superficie coperta
of covered surface
de surface couverte
von bedeckte Fläche

PROGETTAZIONE

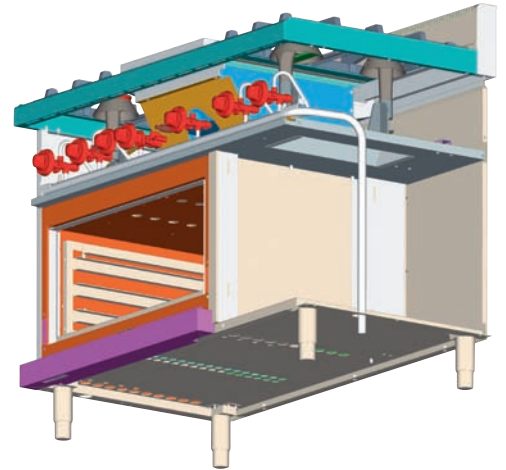
DESIGN – CONCEPTION – PLANNUNG

La ricerca e lo sviluppo sono realizzati utilizzando sofisticati programmi di progettazione tridimensionale (3D System - Parametric Drawing Technology) che permettono un controllo totale del progetto, per garantire un prodotto di altissima qualità.

Research and development are performed using sophisticated three-dimensional design programs (3D System - Parametric Drawing Technology) which allow total control of the design, so as to guarantee a product of the highest quality.

Les activités de Recherche et Développement sont mises en œuvre à travers l'utilisation de programmes ultramodernes de conception tridimensionnelle (3D System - Parametric Drawing Technology) qui permettent d'assurer un contrôle total du projet en vue de garantir la réalisation d'un produit d'une qualité sans pareille.

Für die Forschung und Entwicklung werden spitzfindige 3D-Planungsprogrammen (3D System - Parametric Drawing Technology) eingesetzt, wodurch eine komplette Übersicht über das Projekt und die Garantie für das Entstehen ein erstklassiges Produkt möglich ist.



3D System - Parametric Drawing Technology
Esempio - Example - Exemple - Beispiel

Lavorazioni e assemblaggio

STEEL WORKING AND ASSEMBLY – USINAGE ET ASSEMBLAGE –
BEARBEITUNG MIT ZUSAMMENBAU

L'utilizzo di macchinari a controllo numerico di elevata precisione e produttività, l'accurata selezione dei materiali utilizzati nella componentistica, permettono la produzione di sistemi professionali di cottura destinati a durare nel tempo, progettati per soddisfare le esigenze dei professionisti della ristorazione.

The use of numerical control machine of the highest precision and productivity, as well as a careful choice of the materials used for components, allow production of long-lasting professional cooking systems, designed to meet the needs of catering professionals.

L'utilisation de machines à contrôle numérique à haute précision et haute productivité ainsi qu'une sélection méticuleuse des matériaux employés pour chaque composant permettent de réaliser des systèmes professionnels de cuisine destinés à durer et conçus pour répondre aux exigences des professionnels de la restauration.

Der Einsatz von extrem präzisen und produktiven CN-Anlagen und die sorgfältige Materialwahl für die verschiedenen Bestandteile gewährleisten die Produktion langlebiger, professioneller Kücheneinrichtungen, die dazu geplant sind, den Anforderungen der Gastgewerbeprofis zu entsprechen.



COLLAUDO

TESTING – CONTRÔLE TECHNIQUE – KONTROLLE

Il sistema di Qualità Totale BERTO'S assicura che ogni singola attrezzatura, sia a gas che elettrica, debba superare severi test di controllo che ne garantiscano la sicurezza e l'affidabilità nel tempo.

The BERTO'S Total Quality system ensures that every single appliance, whether gas or electric, must pass rigid tests that ensure long-lasting reliability and safety.

Le système de Qualité Totale BERTO'S permet à chaque équipement aussi bien à gaz qu'électrique de passer les sévères tests de contrôle qui en garantissent la sécurité et la fiabilité au fil du temps.

Das Totale Qualitätssystem BERTO'S garantiert, dass jedes Gerät mit Gas-oder Stromanschluß, strengen Tests unterzogen wird, die eine lang anhaltende Sicherheit und Zuverlässigkeit gewährleisten.



LOGISTICA

LOGISTICS and AFTER SALES SERVICE –
LOGISTIQUE et SERVICE APRES-VENTE – LOGISTIK mit KUNDENBETREUUNG



I professionisti dell'assistenza BERTO'S sono sempre disponibili, con la loro esperienza e con la loro qualifica internazionale, per risolvere ogni problema tecnico e applicativo. Tutta la ricambistica viene fornita con rapidità e precisione anche se il componente è fuori produzione.

BERTO'S technical assistance professionals are always available, with their experience and international qualifications, to resolve any technical or application problem. All spare parts are supplied with speed and precision, even if they are no longer in production.

L'expérience et la compétence des professionnels du service après-vente BERTO'S, acquises pour nombre d'entre eux au niveau international, apportent à la clientèle les solutions permettant de résoudre toute difficulté technique et fonctionnelle. Les pièces détachées sont fournies avec rapidité et précision, y compris celles dont la production a été arrêtée.

Das Fachpersonal des Kundendienstes von BERTO'S ist immer für Sie da. Durch die angesammelte Erfahrung und die internationale Anerkennung wird jedes technische oder die Anwendung betreffende Problem gelöst. Alle Ersatzteile werden auch für Auslaufmodelle rasch und präzise geliefert.

Formazione

TRAINING – FORMATION – FORTBILDUNG



Cucina Laboratorio attiva – Active Kitchen laboratory
Cuisine Laboratoire active – Aktive Küche-Labor

Corsi tecnici di installazione, manutenzione e dimostrazioni di cottura vengono approfonditi nei SEMINARI BERTO'S, con la collaborazione di rinomati Chef.

Librerie informatiche tridimensionali permettono al cliente di realizzare in autonomia, sofisticati ambienti per la ristorazione.

Technical courses on installation, maintenance and cooking demonstrations are dealt with in BERTO'S SEMINARS, with the collaboration of renowned chefs. 3-D computer libraries give the client full independence in creating sophisticated food services areas.

Des cours techniques d'installation, d'entretien et des démonstrations de cuisson sont approfondis au cours des SÉMINAIRES BERTO'S, avec la collaboration de Chefs renommés. Des bibliothèques informatiques tridimensionnelles permettent au client de réaliser de manière autonome de sophistiqués locaux pour la restauration.

Technische Kurse für Installation und Wartung, sowie Kochunterricht in Zusammenarbeit mit renommierten Küchenchefs in den BERTO'S Seminaren vertiefen die Fachkenntnisse. Dreidimensionale informative Bibliotheken ermöglichen dem Kunden eine unabhängige und selbstständige Ausarbeitung raffinierter Ambien für das Gastgewerbe.



Esempio di progettazione 3D
Example of 3-D design
Exemple de conception 3D
Planungsbeispiel 3D



«Macros



BERTO'S SPA®

700»



Evoluzione

L'evoluzione della cucina tradizionale, fuochi a medio-bassa potenza su piano stampato perché la cottura avviene in attrezzature altamente specializzate.

The evolution of the traditional kitchen, fire at medium-low power on a pressed top because cooking takes place in highly specialized equipment.

L'évolution de la cuisinière traditionnelle: feux à moyenne et basse puissance sur plan moulé pour une cuisson assurée par des équipements hautement spécialisés.

Die Entwicklung des traditionellen Herds, Brenner mit mittel/niedriger Leistung auf gedruckter Platte, denn gekocht wird in hochspezialisierten Ausrüstungen.



n. 15 mod.

G7F6E+FG1+1P



kW 3,6



n. 10 mod.

E7P4+FE



kW 3



kW 2,6
Ø 220 mm

Forni - ovens - FOURS - Backöfens



BERTO'S SPA
THE BEST catering equipment



FG1 kW 4
1/1 GN (mm 600x400)



FE1 kW 3,5
CONVECTION 1/1 GN
(mm 600x400)



«Macros700 High Power n. 25 models»



2 years
guarantee

High Power

La cucina tradizionale, la più potente del mercato con bruciatori in ghisa garantiti a vita, bacinelle profonde e robuste griglie in ghisa.

The traditional kitchen, the most powerful on the market with lifetime-guaranteed cast iron burners, deep basins and sturdy cast iron grills.

La cuisinière traditionnelle, la plus puissante du marché avec brûleurs en fonte garantis à vie, bacs profonds et grilles robustes en fonte.

Der traditionelle Herd, der Stärkste am Markt erhältliche, mit lebenslänglich garantierten Gusseisenbrennern, Becken und robusten Gusseisenrosten.



n. 15 mod.

G7F4M+2P



kW 6



n. 10 mod.

E7PQ6M+2P



kW 3,5

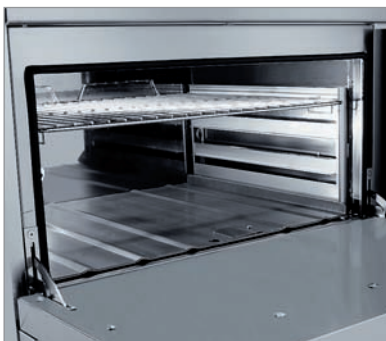


kW 2,6
220x220 mm

Forni - ovens - FOURS - Backöfens



BERTO'S SPA
THE BEST catering equipment



FG kW 7,8
2/1 GN (mm 530x650)



FE kW 7,5
2/1 GN (mm 530x650)



«Macros700 Max Power n. 11 models»



2 years guarantee

Max Power

La cucina potenziata, per le cotture veloci che richiedono alte potenze.

The more powerful kitchen, for fast cooking that requires high energy.

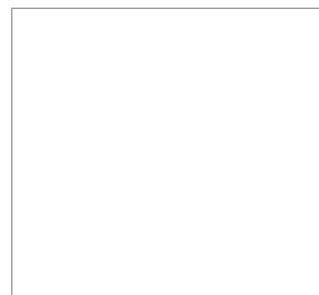
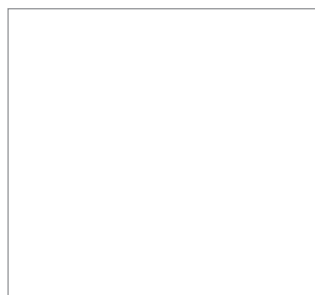
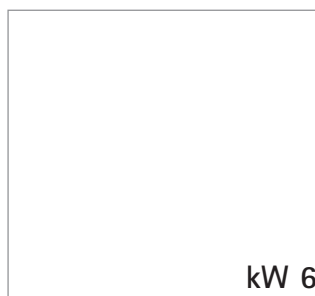
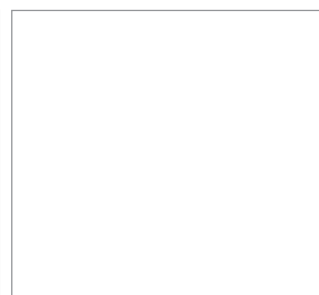
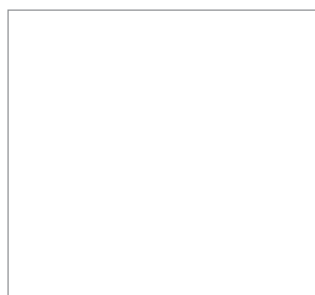
La cuisinière à puissance majorée, pour les cuissons rapides qui nécessitent de hautes puissances.

Der Hochleistungsherd, für schnelles Kochen mit hohen Leistungen.



n. 11 mod.

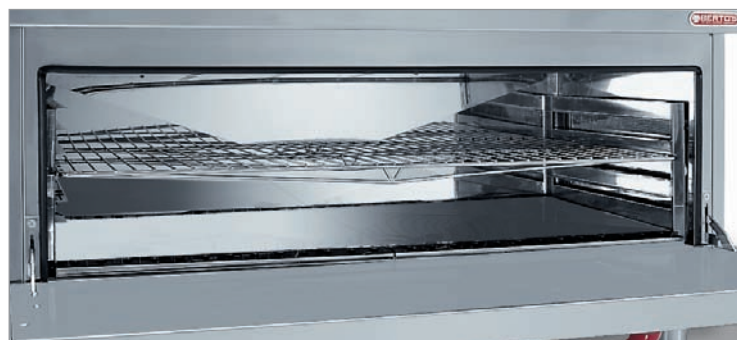
G7F4P+FG



Forni - ovens - FOURS - Backöfens



BERTO'S SPA®
THE BEST catering equipment



T kW 12
(mm 1045x530)

TUTTA LA
POTENZA
CHE SERVE

ALL THE RIGHT
POWER
YOU NEED

TOUTE LA
PUISSANCE
QUI SERT

DIE GANZE
LEISTUNG
DIE BRAUCHEN

Evoluzione da banco

La linea Evoluzione è ideale per gli utilizzatori che richiedono robustezza, facilità d'uso e economia di esercizio. Bruciatori stagni, in lega di alluminio e ottone da 3 kW e 3,6 kW, piano di lavoro stampato in acciaio inox AISI 304, griglie supporto pentole in ghisa smaltata a fuoco. Efficace controllo della temperatura impostata grazie ad appositi rubinetti con valvola di sicurezza e termocoppia. Coprigiunti arrotondati per congiungere le attrezzature in modo pulito e sicuro. Piedini in acciaio inox, regolabili in altezza fino a 50mm. **Standard:** dotazione ugelli per GPL e gas metano. **Optional:** accensione elettrica fuochi; porte per vano a giorno.

Evoluzione Range - Top counter

The Evoluzione line is ideal for all those users who require solidity, simple use and low-energy consumption rates. It is characterised by sealed aluminium alloy burners with a yield of 3 kW and 3,6 kw and stove-enamelled cast iron pot grill on the AISI 304 stainless steel hob. Special valved taps with safety thermocouple, guarantee the most efficient temperature control. Butt joint between equipments to eliminate cracks and possible infiltrations. Steel stainless feet, height can be adjusted as much as 50mm. **Standard:** equipped with nozzles for LPG and methane gas. **Optional:** electric ignition for burners. Doors for models with open compartment.



Evoluzione Fourneau

La ligne Evoluzione est idéale pour les utilisateurs qui exigent robustesse, facilité d'utilisation et faible coût de fonctionnement. Brûleurs étanches en alliage d'aluminium et laiton de 3 kW et 3,6 kW, plan de travail moulé en acier inox AISI 304, grilles de soutien des récipients de cuisson en fonte émaillée à la flamme. Contrôle efficace de la température réglée par l'intermédiaire de robinets à vanne de sécurité et thermocouple. Couvre-joints arrondis permettant de joindre les équipements de manière propre et sûre. Pieds en acier inox à hauteur réglable jusqu'à 50mm. **Standard:** gicleurs pour GPL et gaz méthane. **Option:** allumage électrique feux; portes pour rangement à claire-voie.

Evoluzione - Tisch-Küchengeräte

Die Linie Evoluzione ist die Ideale Wahl für alle Anwender, die Stabilität, Benutzerfreundlichkeit und Wirtschaftlichkeit im Betrieb anfordern. Dichte Brenner aus Aluminium und Messing mit 3 kW und 3,6 kW Leistung, Arbeitsplatte tiefgezogene Kochmulde aus Chromnickelstahl Edelstahl AISI 304, Topfräger aus feuervermahltem Gusseisen. Wirksame Temperaturkontrolle durch eigene Sicherheits-Ventilhähne mit Thermoelement. Abgerundete Abdeckleisten dienen zum sauberen und sicheren Anschließen mehrerer Geräte. Edelstahl-Stellfüße bis zu 50mm in der Höhe einstellbar. **Standard:** Düsen für Flüssiggas und Erdgas. **Option:** Elektrozündung für Gaskochstellen; Türen für offenes Abteil.

G7F2BE



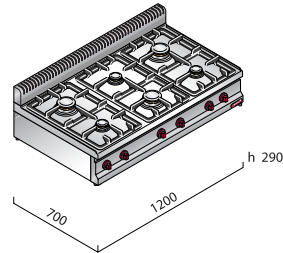
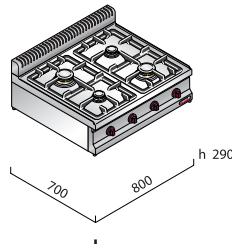
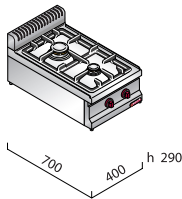
kW 3

kW 3,6





BERTO'S SPA®



Modello **model** modèle **Modell**

bruciatori aperti
open burners
brûleurs ouverts
öfene Brenner

potenza totale
total heat input
puissance totale
Gesamtleistung

consumo gas
gas consumption
consommation gaz
Gasverbrauch

connessione gas
gas connection
raccordement gaz
Gasanschluss

optional
option
Zubehör

dim. camera forno
cavity dimensions
dimensions chambre
Abmessung Innenraum

dotazione griglie
grids supplies
fourniture de grilles
Mitgelieferte Roste

peso totale
total weight
poids total
Gesamtgewicht

cubatura
cubic volume
volume
Volumen

G7F2BE

n.	1	1
Ø mm	91,8	120,3
kW	3	3,6
Kcal/h	2.580	3.096
BTU/h	10.236	12.283

kW	6,60
Kcal/h	5.676
BTU/h	22.519

G 30/G31	kg/h	0,5
G20	m ³ /h	0,7
G25	m ³ /h	0,8

3/8" G

accens. el. Fuochi - burners el. ign.
allum. el. brûleurs
Brenner elekt. Zündung

G7F4BE

n.	2	2
Ø mm	91,8	120,3
kW	3	3,6
Kcal/h	2.580	3.096
BTU/h	10.236	12.283

kW	13,20
Kcal/h	11.352
BTU/h	45.038

G 30/G31	kg/h	1,0
G20	m ³ /h	1,4
G25	m ³ /h	1,6

3/8" G

accens. el. Fuochi - burners el. ign.
allum. el. brûleurs
Brenner elekt. Zündung

G7F6BE

n.	3	3
Ø mm	91,8	120,3
kW	3	3,6
Kcal/h	2.580	3.096
BTU/h	10.236	12.283

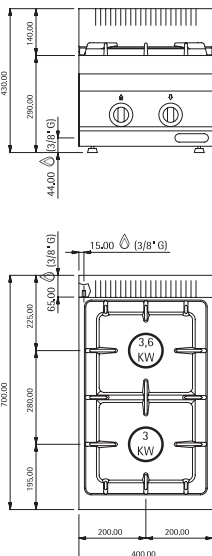
kW	19,80
Kcal/h	17.028
BTU/h	67.557

G 30/G31	kg/h	1,5
G20	m ³ /h	2,1
G25	m ³ /h	2,4

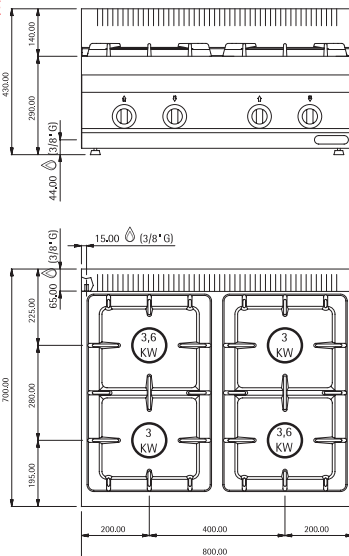
3/8" G

accens. el. Fuochi - burners el. ign.
allum. el. brûleurs
Brenner elekt. Zündung

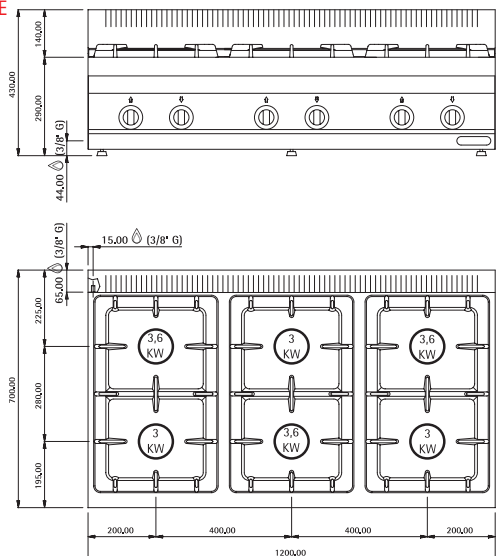
G7F2BE



G7F4BE



G7F6BE



Macros 700 cooking ranges

Evoluzione con mobile

La linea Evoluzione è ideale per gli utilizzatori che richiedono robustezza, facilità d'uso e economia di esercizio. Bruciatori stagni, in lega di alluminio e ottone da 3 kW e 3,6 kW, piano di lavoro stampato in acciaio inox AISI 304, griglie supporto pentole in ghisa smaltata a fuoco. Efficace controllo della temperatura impostata grazie ad appositi rubinetti con valvola di sicurezza e termocoppia. Coprigiunti arrotondati per congiungere le attrezzature in modo pulito e sicuro. Piedini in acciaio inox, regolabili in altezza fino a 50mm. **Standard:** dotazione ugelli per GPL e gas metano. **Optional:** accensione elettrica fuochi; porte per vano a giorno.

Evoluzione Range – open base

The Evoluzione line is ideal for all those users who require solidity, simple use and low-energy consumption rates. It is characterised by sealed aluminium alloy burners with a yield of 3 kW and 3,6 kW and stove-enamelled cast iron pot grill on the AISI 304 stainless steel hob. Special valved taps with safety thermocouple, guarantee the most efficient temperature control. Butt joint between equipments to eliminate cracks and possible infiltrations. Steel stainless feet, height can be adjusted as much as 50mm. **Standard:** equipped with nozzles for LPG and methane gas. **Optional:** electric ignition for burners. Doors for models with open compartment.

Evoluzione – Fourneau sur placard neutre

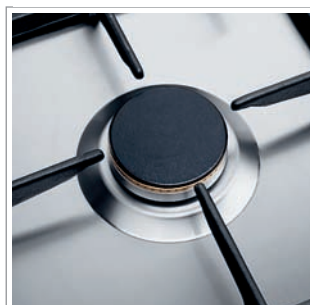
La ligne Evoluzione est idéale pour les utilisateurs qui exigent robustesse, facilité d'utilisation et faible coût de fonctionnement. Brûleurs étanches en alliage d'aluminium et laiton de 3 kW et 3,6 kW, plan de travail moulé en acier inox AISI 304, grilles de soutien des récipients de cuisson en fonte émaillée à la flamme. Contrôle efficace de la température réglée par l'intermédiaire de robinets à vanne de sécurité et thermocouple. Couvre-joints arrondis permettant de joindre les équipements de manière propre et sûre. Pieds en acier inox à hauteur réglable jusqu'à 50mm. **Standard:** gicleurs pour GPL et gaz méthane. **Option:** allumage électrique feux; portes pour rangement à claire-voie.

Evoluzione – Küchengeräte – Offener Unterbau

Die Linie Evoluzione ist die Ideale Wahl für alle Anwender, die Stabilität, Benutzerfreundlichkeit und Wirtschaftlichkeit im Betrieb anfordern. Dichte Brenner aus Aluminium und Messing mit 3 kW und 3,6 kW Leistung, Arbeitsplatte tiefgezogene Kochmulde aus Chromnickelstahl Edelstahl AISI 304, Topfträger aus feuervermaillertem Gusseisen. Wirksame Temperaturkontrolle durch eigene Sicherheits-Ventilhähne mit Thermoelement. Abgerundete Abdeckleisten dienen zum sauberen und sicheren Anschließen mehrerer Geräte. Edelstahl-Stellfüße bis zu 50mm in der Höhe einstellbar. **Standard:** Düsen für Flüssiggas und Erdgas. **Option:** Elektrozündung für Gaskochstellen; Türen für offenes Abteil.



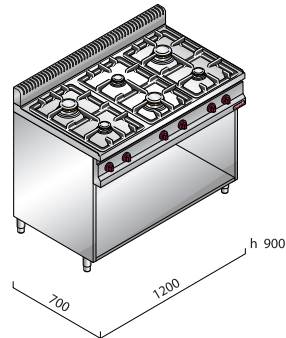
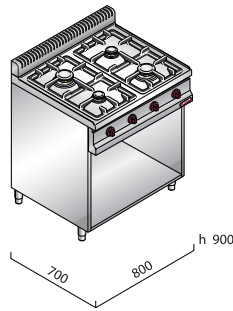
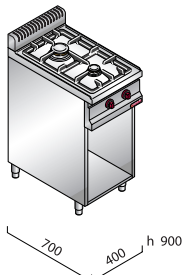
G7F4ME+2P



kW 3

kW 3,6





BERTO'S SPA®

Modello model modèle Modell

bruciatori aperti
open burners
brûleurs ouverts
öffene Brenner

G7F2ME

n.	1	1
Ø mm	91,8	120,3
kW	3	3,6
Kcal/h	2.580	3.096
BTU/h	10.236	12.283

G7F4ME

n.	2	2
Ø mm	91,8	120,3
kW	3	3,6
Kcal/h	2.580	3.096
BTU/h	10.236	12.283

G7F6ME

n.	3	3
Ø mm	91,8	120,3
kW	3	3,6
Kcal/h	2.580	3.096
BTU/h	10.236	12.283

potenza totale
total heat input
puissance totale
Gesamtleistung

kW	6,60
Kcal/h	5.676
BTU/h	22.519

kW	13,20
Kcal/h	11.352
BTU/h	45.038

kW	19,80
Kcal/h	17.028

consumo gas
gas consumption
consommation gaz
Gasverbrauch

G 30/G31	kg/h	0,5
G20	m ³ /h	0,7
G25	m ³ /h	0,8

G 30/G31	kg/h	1,0
G20	m ³ /h	1,4
G25	m ³ /h	1,6

G 30/G31	kg/h	1,5
G20	m ³ /h	2,1
G25	m ³ /h	2,4

connessione gas
gas connection
raccordement gaz
Gasanschluss

3/8" G

3/8" G

3/8" G

optional
option
Zubehör

accens. el. Fuochi - burners el. ign.
allum. el. brûleurs
Brenner elekt. Zündung

accens. el. Fuochi - burners el. ign.
allum. el. brûleurs
Brenner elekt. Zündung

accens. el. Fuochi - burners el. ign.
allum. el. brûleurs
Brenner elekt. Zündung

dim. camera forno
cavity dimensions
dimensions chambre
Abmessung Innenraum

dotazione griglie
grids supplies
fourniture de grilles
Mitgelieferte Roste

peso totale
total weight
poids total
Gesamtgewicht

kg 37

kg 67

kg 88

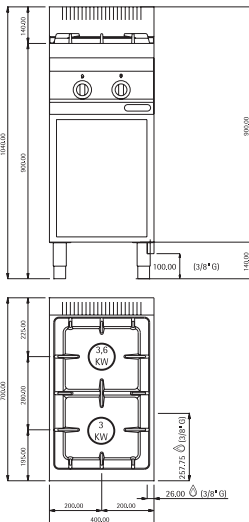
cubatura
cubic volume
volume
Volumen

m³ 0,45

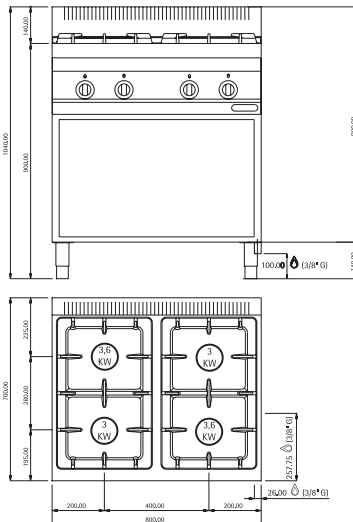
m³ 0,85

m³ 1,25

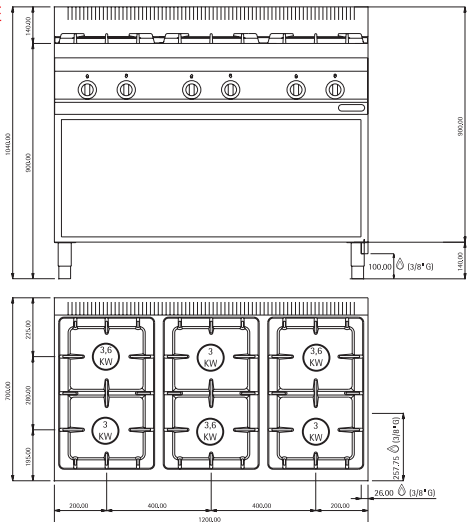
G7F2ME



G7F4ME



G7F6ME



Macros 700 cooking ranges

Evoluzione con forno a gas/elettrico

La linea Evoluzione è ideale per gli utilizzatori che richiedono robustezza, facilità d'uso e economia di esercizio. Bruciatori stagni, in lega di alluminio e ottone da 3 kW e 3,6 kW, piano di lavoro stampato in acciaio inox AISI 304, griglie supporto pentole in ghisa smaltata a fuoco. Efficace controllo della temperatura impostata grazie ad appositi rubinetti con valvola di sicurezza e termocoppia. Coprigiunti arrotondati per congiungere le attrezzature in modo pulito e sicuro. Piedini in acciaio inox, regolabili in altezza fino a 50mm. Forni a gas interamente costruiti in acciaio inox in versione EuroNorm 600x400mm con alloggiamenti anche per griglie 1/1 GastroNorm o in versione 2/1 GastroNorm con fiamma pilota. Forni elettrici interamente in acciaio inox in versione EuroNorm 600x400mm con alloggiamenti anche per griglie 1/1 GastroNorm a convezione o in versione 2/1 GastroNorm statico. **Standard:** accensione piezoelettrica forni a gas; dotazione ugelli per GPL e gas metano. **Optional:** accensione elettrica fuochi aperti; porte per vano a giorno.

Evoluzione Range with gas/electric oven

The Evoluzione line is ideal for all those users who require solidity, simple use and low-energy consumption rates. It is characterised by sealed aluminium alloy burners with a yield of 3 kW and 3,6 kW and stove-enamelled cast iron pot grill on the AISI 304 stainless steel hob. Special valved taps with safety thermocouple, guarantee the most efficient temperature control. Butt joint between equipments to eliminate cracks and possible infiltrations. Steel stainless feet, height can be adjusted as much as 50mm. Gas ovens entirely made of stainless steel, either in the 600x400mm EuroNorm version with oven racks for 1/1 GN grids or in the 2/1 GN static version with pilot flame. Electric ovens entirely made of stainless steel, either in the 600x400mm version with oven racks for 1/2 GN convection grids or in the 2/1 GN static version. **Standard:** piezoelectric gas ovens ignition; equipped with nozzles for LPG and methane gas.

Optional: electric ignition for open burners. Doors for models with open compartment.

Evoluzione - Cuisines avec four à gaz/electric

La ligne Evoluzione est idéale pour les utilisateurs qui exigent robustesse, facilité d'utilisation et faible coût de fonctionnement. Brûleurs étanches en alliage d'aluminium et laiton de 3 kW et 3,6 kW, plan de travail moulé en acier inox AISI 304, grilles de soutien des récipients de cuisson en fonte émaillée à la flamme. Contrôle efficace de la température réglée par l'intermédiaire de robinets à vanne de sécurité et thermocouple. Couvre-joints arrondis permettant de joindre les équipements de manière propre et sûre. Pieds en acier inox à hauteur réglable jusqu'à 50mm. **Standard:** gicleurs pour GPL et gaz méthane. **Option:** allumage électrique feux; portes pour rangement à claire-voie. Fours à gaz entièrement réalisés en acier inox en version EuroNorm 600x400mm avec logements pour grilles 1/1 GastroNorm ou en version 2/1 GastroNorm avec flamme veilleuse. Fours électriques entièrement réalisés en acier inox en version EuroNorm 600x400mm avec logements pour grilles 1/1 GastroNorm à convection ou en version 2/1 GastroNorm statique. **Standard:** allumage piezoelectrique pour fours à gaz; gicleurs pour GPL et gaz méthane.

Option: allumage électrique feux ouverts; portes pour rangement à claire-voie.

Evoluzione - Küchengeräte mit Gas/Elektro-Backofen

Die Linie Evoluzione ist die Ideale Wahl für alle Anwender, die Stabilität, Benutzerfreundlichkeit und Wirtschaftlichkeit im Betrieb anfordern. Dichte Brenner aus Aluminium und Messing mit 3 kW und 3,6 kW Leistung, Arbeitsplatte tiefgezogene Kochmulde aus Chromnickelstahl Edelstahl AISI 304, Topfträger aus feuervermahltem Gusseisen. Wirksame Temperaturkontrolle durch eigene Sicherheits-Ventilhähne mit Thermoelement. Abgerundete Abdeckleisten dienen zum sauberen und sicheren Anschließen mehrerer Geräte. Edelstahl-Stellfüße bis zu 50mm in der Höhe einstellbar. Gasbacköfen komplett aus Edelstahl in der Version EuroNorm 600x400mm mit Aufnahme auch für Backofenroste 1/1 GastroNorm oder Version 2/1 GastroNorm mit Zündflamme. Elektrobacköfen komplett aus Edelstahl in der Version EuroNorm 600x400mm mit Aufnahme auch für Backofenroste 1/1 GastroNorm mit Heißluft oder Version 2/1 GastroNorm statisch. **Standard:** Piezoelektrozündung für Gasbacköfen; Düsen für Flüssiggas und Erdgas. **Option:** Elektrozündung für offene Brenner; Türen für offenes Abteil.



G7F6E+FG1

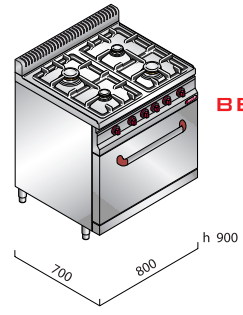
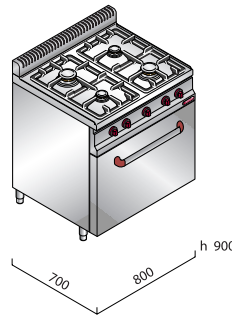
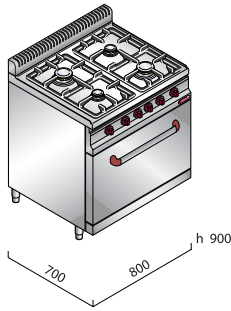
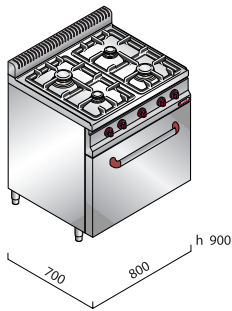


FG1 1/1 GN kW 4
(mm 600x400)

kW 3
kW 3,6

FE1 1/1 GN kW 3,5
(mm 600x400)



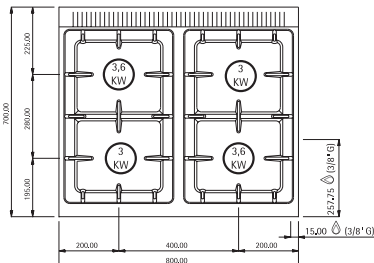
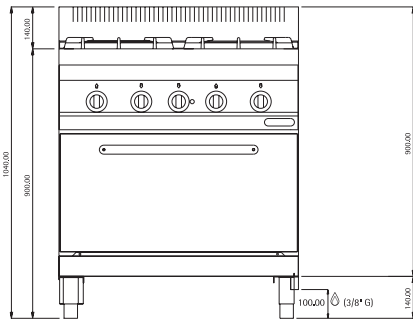


BERTO'S SPA®

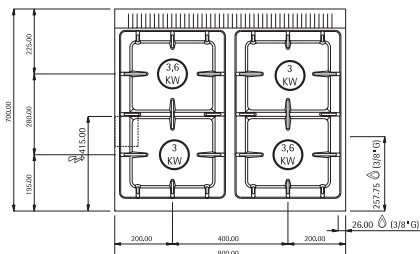
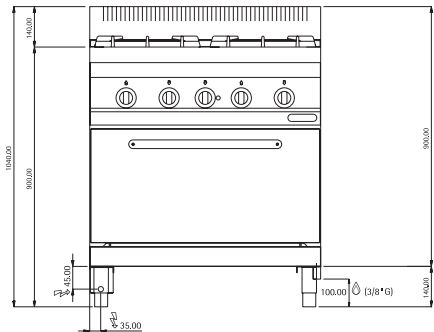
Macros 700 cooking ranges

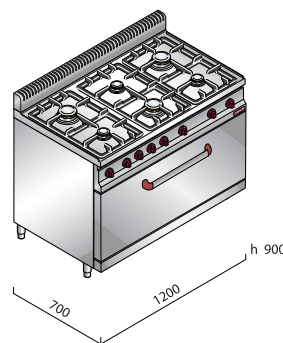
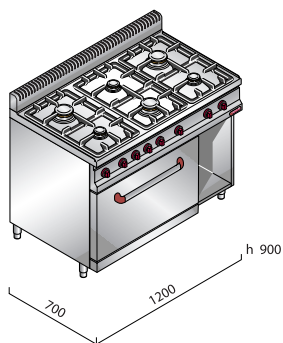
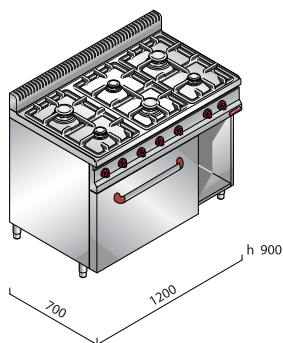
Modello model modèle Modell	G7F4E+FG1				G7F4E+FG				G7F4E+FE1				G7F4E+FE			
bruciatori aperti open burners brûleurs ouverts Öffene Brenner	n.	2			n.	2			n.	2			n.	2		
	Ø mm	91,8	120,3		Ø mm	91,8	120,3		Ø mm	91,8	120,3		Ø mm	91,8	120,3	
	kW	3	3,6		kW	3	3,6		kW	3	3,6		kW	3	3,6	
	Kcal/h	2.580	3.096		Kcal/h	2.580	3.096		Kcal/h	2.580	3.096		Kcal/h	2.580	3.096	
	BTU/h	10.236	12.283		BTU/h	10.236	12.283		BTU/h	10.236	12.283		BTU/h	10.236	12.283	
bruciatori forno oven burners brûleurs four Brenner Backofen	n.	1			n.	1							n.	1		
	kW	4			kW	7,8							kW	7,5		
	Kcal/h	3.440			Kcal/h	6.708							Kcal/h	3.440		
	BTU/h	13.648			BTU/h	26.614							BTU/h	13.648		
forno elettrico four electric Elektrobackofen																
	kW	17,2			kW	21			kW	13,2+3,5			kW	13,2+7,5		
	Kcal/h	14.795			Kcal/h	18.060			Kcal/h	11.352			Kcal/h	11.352		
	BTU/h	56.686			BTU/h	71.652			BTU/h	45.038			BTU/h	45.038		
potenza totale total heat input puissance totale Gesamtleistung																
consumo gas gas consumption consommation gaz Gasverbrauch	G 30/G31	kg/h	1,3		G 30/G31	kg/h	1,6		G 30/G31	kg/h	1		G 30/G31	kg/h	1	
	G20	m ³ /h	1,8		G20	m ³ /h	2,2		G20	m ³ /h	1,4		G20	m ³ /h	1,4	
	G25	m ³ /h	2,1		G25	m ³ /h	2,5		G25	m ³ /h	1,6		G25	m ³ /h	1,6	
connessione gas raccordement gaz Gasanschluss	3/8" G				1/2" G				3/8" G				3/8" G			
connessione elettrica electric connection branchement électrique elektrischer Anschluss									V 230 - 240 ~				V 230 - 240 ~			
optional option Zubehör	accens. el. Fuochi - burners el. ign. allum. el. brûleurs Brennern elekt. Zündung				accens. el. Fuochi - burners el. ign. allum. el. brûleurs Brennern elekt. Zündung				accens. el. Fuochi - burners el. ign. allum. el. brûleurs Brennern elekt. Zündung				accens. el. Fuochi - burners el. ign. allum. el. brûleurs Brennern elekt. Zündung			
dim. camera forno cavity dimensions dimensions chambre Abmessung Innenraum	mm 620x390x295h n. 4 x 1/1 GN (n. 4 x 600x400)				mm 685x550x295h n. 4 x 2/1 GN				mm 620x390x295h n. 4 x 1/1 GN (n. 4 x 600x400)				mm 685x550x295h n. 4 x 2/1 GN			
dotazione griglie grids supplies fourniture de grilles Mitgelieferte Roste	n. 1 x 600x400				n. 1 x 2/1 GN				n. 1 x 600x400				n. 1 x 2/1 GN			
peso totale total weight poids total Gesamtgewicht	kg 95				kg 102				kg 94				kg 103			
cubatura cubic volume volume Volumen	m ³ 0,85				m ³ 0,85				m ³ 0,85				m ³ 0,85			

G7F4E+FG1
G7F4E+FG



G7F4E+FE1
G7F4E+FE





BERTO'S SPA®

Modello **model** modèle **Modell**

bruciatori aperti
open burners
brûleurs ouverts
öffene Brennern

G7F6E+FG1			
n.	3	3	
Ø mm	91,8	120,3	
kW	3	3,6	
Kcal/h	2.580	3.096	
BTU/h	10.236	12.283	

bruciatori forno
oven burners
brûleurs four
Brennern Backofen

n.	1		
kW	4		
Kcal/h	3.440		
BTU/h	13.648		

forno elettrico **electric oven**
four électrique **Elektrobackofen**

potenza totale
total heat input
puissance totale
Gesamtleistung

kW	23,8		
Kcal/h	20.468		
BTU/h	81.205		

consumo gas
gas consumption
consommation gaz
Gasverbrauch

G 30/G31	kg/h	1,9	
G20	m ³ /h	2,5	
G25	m ³ /h	2,9	

connessione gas **gas connection**
raccordement gaz **Gasanschluss**

3/8" G

optional
option
Zubehör

accens. el. Fuochi - burners el. ign.
allum. el. brûleurs
Brennern elekt. Zündung

dim. camera forno
cavity dimensions
dimensions chambre
Abmessung Innenraum

mm 620x390x295h
n. 4 x 1/1 GN
(n. 4 x 600x400)

dotazione griglie
grids supplies
fourniture de grilles
Mitgelieferte Roste

n. 1 x 600x400

peso totale **total weight**
poids total **Gesamtgewicht**

kg 118

cubatura **cubic volume**
volume **Volumen**

m³ 1,25

G7F6E+FG

n.	3	3	
Ø mm	91.8	120,3	
kW	3	3,6	
Kcal/h	2.580	3.096	
BTU/h	10.236	12.283	

n.	1		
kW	7,8		
Kcal/h	6.708		
BTU/h	26.614		

kW	27,6		
Kcal/h	23.736		
BTU/h	94.171		

G 30/G31	kg/h	2,1	
G20	m ³ /h	2,9	
G25	m ³ /h	3,4	

3/8" G

accens. el. Fuochi - burners el. ign.
allum. el. brûleurs
Brennern elekt. Zündung

mm 685x550x295h
n. 4 x 2/1 GN

n. 1 x 2/1 GN

kg 132

m³ 1,25

G7F6E+T

n.	3	3	
Ø mm	91.8	120,3	
kW	3	3,6	
Kcal/h	2.580	3.096	
BTU/h	10.236	12.283	

n.	1		
kW	12		
Kcal/h	10.320		
BTU/h	40.944		

kW	31,8		
Kcal/h	27.348		
BTU/h	108.502		

G 30/G31	kg/h	2,4	
G20	m ³ /h	3,3	
G25	m ³ /h	3,9	

3/8" G

accens. el. Fuochi - burners el. ign.
allum. el. brûleurs
Brennern elekt. Zündung

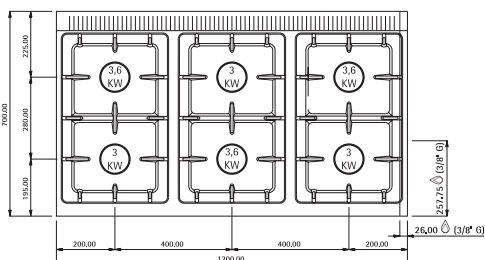
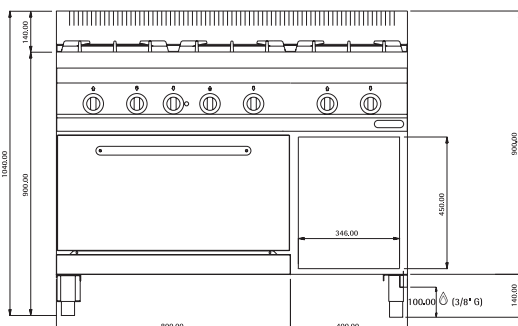
mm 1080x550x295h
n. 4 x 1/1 GN
(n. 4 x 1045x530)

n. 1 x 1045x530

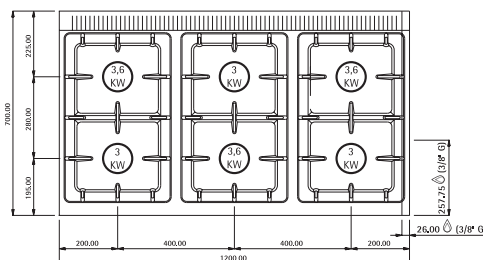
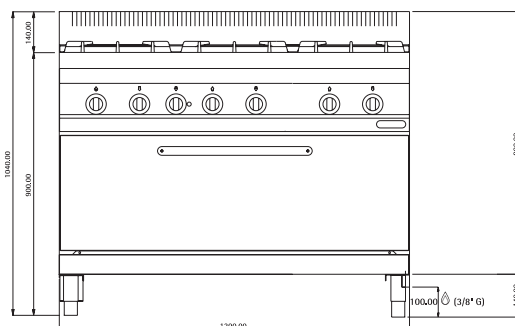
kg 153

m³ 1,25

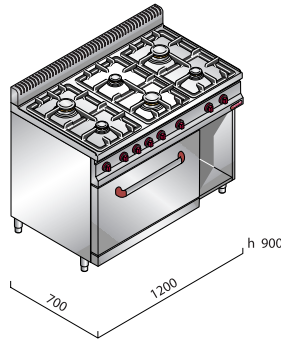
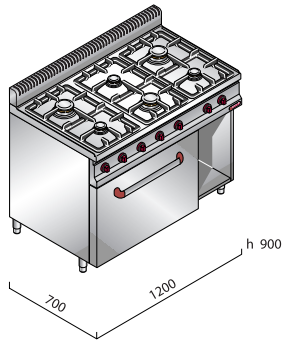
G7F6E+FG1
G7F6E+FG



G7F6E+T



Macros 700 cooking ranges



BERTO'S SPA®

Modello **model** modèle **Modell**

bruciatori aperti
open burners
brûleurs ouverts
öffene Brennern

G7F6E+FE1

n.	3	3
Ø mm	91,8	120,3
kW	3	3,6
Kcal/h	2.580	3.096
BTU/h	10.236	12.283

G7F6E+FE

n.	3	3
Ø mm	91,8	120,3
kW	3	3,6
Kcal/h	2.580	3.096
BTU/h	10.236	12.283

forno elettrico
electric oven
four électrique
Elektrobackofen

kW 3,5



kW 7,5



potenza totale
total heat input
puissance totale
Gesamtleistung

kW	19,8+3,5
Kcal/h	17.028
BTU/h	67.557

kW	19,8+7,5
Kcal/h	17.028
BTU/h	67.557

consumo gas
gas consumption
consommation gaz
Gasverbrauch

G 30/G31	kg/h	1,5
G20	m ³ /h	2,0
G25	m ³ /h	2,4

G 30/G31	kg/h	1,5
G20	m ³ /h	2,0
G25	m ³ /h	2,4

connessione gas **gas connection**
raccordement gaz **Gasanschluss**

3/8" G

3/8" G

connessione elettrica
electric connection
branchement électrique
elektrischer Anschluss

V 230 - 240 ~

V 400 - 415 3N ~

optional
option
Zubehör

accens. el. Fuochi - burners el. ign.
allum. el. brûleurs
Brennern elekt. Zündung

accens. el. Fuochi - burners el. ign.
allum. el. brûleurs
Brennern elekt. Zündung

dim. camera forno
cavity dimensions
dimensions chambre
Abmessung Innenraum

mm 620x390x295h
n. 4 x 1/1 GN
(n. 4 x 600x400)

mm 685x550x295h
n. 4 x 2/1 GN

dotazione griglie
grids supplies
fourniture de grilles
Mitgelieferte Roste

n. 1 x 600x400

n. 1 x 2/1 GN

peso totale **total weight**
poids total **Gesamtgewicht**

kg 124

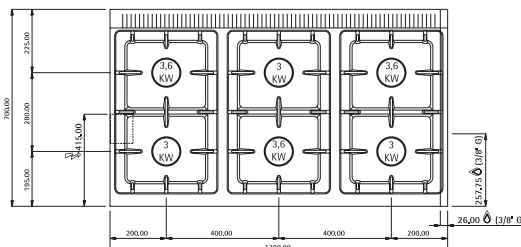
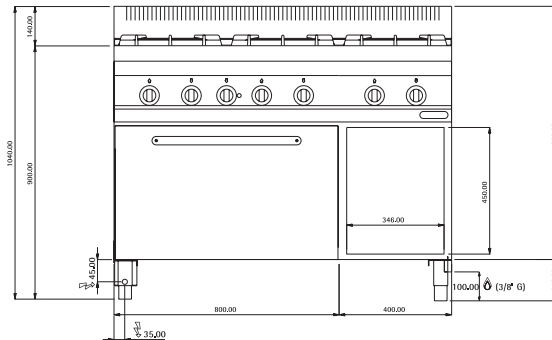
kg 133

cubatura **cubic volume**
volume **Volumen**

m³ 1,25

m³ 1,25

G7F6E+FE1
G7F6E+FE



Macros 700 cooking ranges



High Power da banco

Grandi cucine caratterizzate da bruciatori interamente in ghisa nichelata singola e doppia corona ad alta potenza da 3,5 kW e 6 kW con fiamma pilota, garantiti a vita. Sistema di sicurezza e protezione contro lo spegnimento accidentale della fiamma, chiusura automatica del gas tramite valvole di sicurezza e termocoppie bimetalliche. La completa asportabilità delle bacinelle raccolta liquidi garantisce la massima igiene e pulizia e una facile manutenzione. Rivestimenti laterali interamente in acciaio inox con finitura scotch brite. Piedini in acciaio inox, regolabili in altezza fino a 50mm. **Standard:** dotazione ugelli per GPL e gas metano.

Optional: bacinelle fuochi inox.

High Power Range – counter top

Lifetime guaranteed kitchen units characterised by full nickel-plated cast iron, single and double crown, high power burners producing 3,5 kW and 6 kW complete with pilot flame. Optimal control of the set temperature thanks to the special valved taps. The highest safety is guaranteed by the automatic gas cut-off with bimetal thermocouples and security valves. Maximum hygiene and easy to service, thanks to the removable hob. Sides made entirely of stainless steel with scotch brite finish. Stainless steel feet, height can be adjusted as much as 50mm. **Standard:** equipped with nozzles for LPG and methane gas. **Optional:** stainless steel hot plates and rough chip-proof pan support grills.

High Power – Fourneau

Grandes cuisinières équipées de brûleurs entièrement réalisés en fonte nickelée à simple ou double couronne à haute puissance de 3,5 kW et 6 kW avec veilleuse, coupure automatique de l'alimentation de gaz par l'intermédiaire de vannes de sécurité et de thermocouple bi-métal. Les bacs de récupération des liquides entièrement amovibles garantissent une hygiène et une propreté maximum tout en facilitant l'entretien. Revêtements latéraux entièrement réalisés en acier inox à finition scotch brite. Pieds en acier inox à hauteur réglable jusqu'à 50mm. **Standard:** gicleurs pour GPL et gaz méthane.

Option: bacs feux inox.

High Power Tischküchengeräte

Große Geräte, die sich durch die komplett aus vernickeltem Gusseisen gefertigten Hochleistungsbrenner mit Einfach-oder Doppelring mit 3,5 kW und 6 kW Leistung und Zündflamme, Lebzzeit garantiert, auszeichnen. Sicherheitssystem und Schutz gegen ein ungewolltes Ausgehen der Flamme, automatische Gassperre mittels Sicherheitsventile und Bimetall-Thermoelemente. Optimale Reinigung und einfache Instandhaltung werden durch die komplett abnehmbare Kochmulde gewährleistet. Seitliche Verkleidungen komplett aus Edelstahl in der Ausführung Scotch-Brite. Edelstahl-Stellfüße bis zu 50mm in der Höhe einstellbar. **Standard:** Düsen für Flüssiggas und Erdgas.

Option: Kochmulde aus Edelstahl.



G7F4B



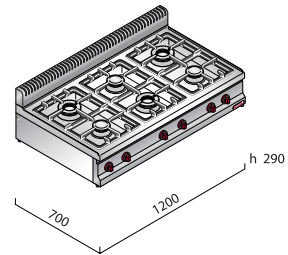
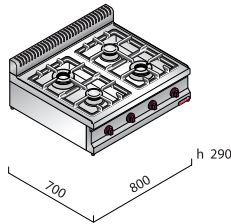
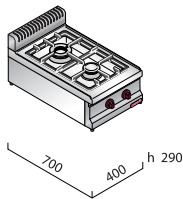
kW 3,5

kW 6





BERTO'S SPA®



Modello model modèle Modell

bruciatori aperti
open burners
brûleurs ouverts
öfene Brennern

potenza totale
total heat input
puissance totale
Gesamtleistung

consumo gas
gas consumption
consommation gaz
Gasverbrauch

connessione gas
gas connection
raccordement gaz
Gasanschluss

connessione elettrica
electric connection
branchement électrique
elektrischer Anschluss

optional
option
Zubehör

dim. camera forno
cavity dimensions
dimensions chambre
Abmessung Innenraum

dotazione griglie
grids supplies
fourniture de grilles
Mitgelieferte Roste

peso totale
total weight
poids total
Gesamtgewicht

cubatura cubic volume
volume Volumen

G7F2B

n.	1	1
Ø mm	82	111
kW	3,5	6,0
Kcal/h	3.010	5.160
BTU/h	11.942	20.472

kW	9,50
Kcal/h	8.170
BTU/h	32.414

G 30/G31	kg/h	0,7
G20	m ³ /h	1,0
G25	m ³ /h	1,2

1/2" G

bacinella inox - ss burn. tray
cuve inox - rostf. Wanne

kg 36

m³ 0,23

G7F4B

n.	2	2
Ø mm	82	111
kW	3,5	6,0
Kcal/h	3.010	5.160
BTU/h	11.942	20.472

kW	19,00
Kcal/h	16.340
BTU/h	64.828

G 30/G31	kg/h	1,5
G20	m ³ /h	2,0
G25	m ³ /h	2,3

1/2" G

bacinelle inox - ss burn. trays
cuves inox - rostf. Wannen

kg 61

m³ 0,43

G7F6B

n.	3	3
Ø mm	82	111
kW	3,5	6,0
Kcal/h	3.010	5.160
BTU/h	11.942	20.472

kW	28,50
Kcal/h	24.510
BTU/h	97.242

G 30/G31	kg/h	2,2
G20	m ³ /h	3,0
G25	m ³ /h	3,5

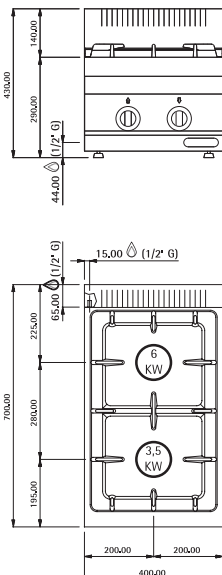
1/2" G

bacinelle inox - ss burn. trays
cuves inox - rostf. Wannen

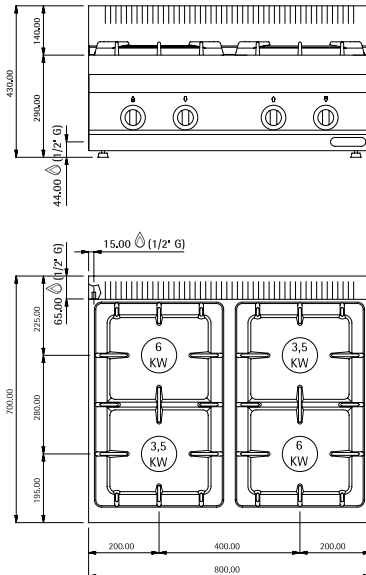
kg 87

m³ 0,65

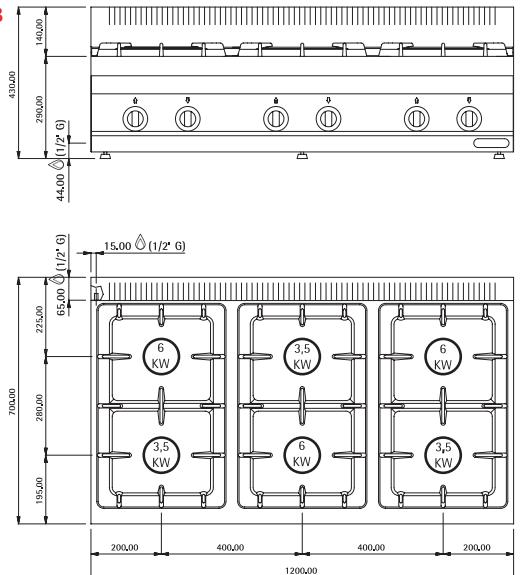
G7F2B



G7F4B



G7F6B



Macros 700 cooking ranges

High Power con mobile

Grandi cucine caratterizzate da bruciatori interamente in ghisa nichelata singola e doppia corona ad alta potenza da 3,5 kW e 6 kW con fiamma pilota, garantiti a vita. Sistema di sicurezza e protezione contro lo spegnimento accidentale della fiamma, chiusura automatica del gas tramite valvole di sicurezza e termocoppie bimetalliche. La completa asportabilità delle bacinelle raccolte liquidi garantisce la massima igiene e pulizia e una facile manutenzione. Rivestimenti laterali interamente in acciaio inox con finitura scotch brite. Piedini in acciaio inox, regolabili in altezza fino a 50mm. **Standard:** dotazione ugelli per GPL e gas metano.

Optional: bacinelle fuochi inox; porte in acciaio inox per vano a giorno.

High Power Range - open base

Lifetime guaranteed kitchen units characterised by full nickel-plated cast iron, single and double crown, high power burners producing 3,5 kW and 6 kW complete with pilot flame. Optimal control of the set temperature thanks to the special valved taps. The highest safety is guaranteed by the automatic gas cut-off with bimetal thermocouples and security valves. Maximum hygiene and easy to service, thanks to the removable hob. Sides made entirely of stainless steel with scotch brite finish. Stainless steel feet, height can be adjusted as much as 50mm. **Standard:** equipped with nozzles for LPG and methane gas.

Optional: stainless steel hot plates and rough chip-proof pan support grills; stainless steel doors for models with open compartment.

High Power - Fourneau sur placard neutre

Grandes cuisinières équipées de brûleurs entièrement réalisés en fonte nickelée à simple ou double couronne à haute puissance de 3,5 kW et 6 kW avec veilleuse, coupure automatique de l'alimentation de gaz par l'intermédiaire de vannes de sécurité et de thermocouple bi-métal. Les bacs de récupération des liquides entièrement amovibles garantissent une hygiène et une propreté maximum tout en facilitant l'entretien. Revêtements latéraux entièrement réalisés en acier inox à finition scotch brite. Pieds en acier inox à hauteur réglable jusqu'à 50mm.

Standard: gicleurs pour GPL et gaz méthane.

Option: bacs feux inox, portes en acier pour rangement à claire-voie.

High Power - Küchengeräte - Offener Unterbau

Große Geräte, die sich durch die komplett aus vernickeltem Gusseisen gefertigten Hochleistungsbrenner mit Einfach- oder Doppelring mit 3,5 kW und 6 kW Leistung und Zündflamme, Lebzzeit garantiert, auszeichnen. Sicherheitssystem und Schutz gegen ein ungewolltes Ausgehen der Flamme, automatische Gassperre mittels Sicherheitsventile und Bimetall-Thermoelemente. Optimale Reinigung und einfache Instandhaltung werden durch die komplett abnehmbare Kochmulde gewährleistet. Seitliche Verkleidungen komplett aus Edelstahl in der Ausführung Scotch-Brite. Edelstahl-Stellfüße bis zu 50mm in der Höhe einstellbar. **Standard:** Düsen für Flüssiggas und Erdgas.

Option: Kochmulde aus Edelstahl; Edelstahltüren für offenes Abteil.



G7F4M+2P



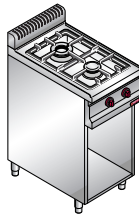
kW 3,5

kW 6

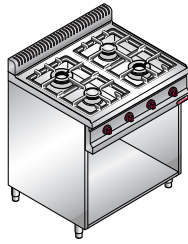




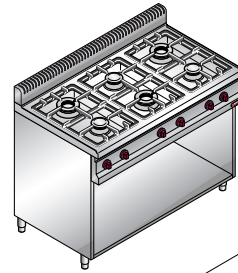
BERTO'S SPA®



700 400 h 900



700 800 h 900



700 1200 h 900

Modello model modèle Modell

bruciatori aperti
open burners
brûleurs ouverts
öfene Brennern

potenza totale
total heat input
puissance totale
Gesamtleistung

consumo gas
gas consumption
consommation gaz
Gasverbrauch

connessione gas
gas connection
raccordement gaz
Gasanschluss

optional
option
Zubehör

dim. camera forno
cavity dimensions
dimensions chambre
Abmessung Innenraum

dotazione griglie
grids supplies
fourniture de grilles
Mitgelieferte Roste

peso totale
total weight
poids total
Gesamtgewicht

cubatura cubic volume
volume Volumen

G7F2M

n.	1	1
Ø mm	82	111
kW	3,5	6,0
Kcal/h	3.010	5.160
BTU/h	11.942	20.472

kW	9,5
Kcal/h	8.170
BTU/h	32.414

G 30/G31	kg/h	0,7
G20	m ³ /h	1,0
G25	m ³ /h	1,2

1/2" G

bacinella inox - ss burn. tray
cuve inox - rostf. Wanne

kg 48

m³ 0,45

G7F4M

n.	2	2
Ø mm	82	111
kW	3,5	6,0
Kcal/h	3.010	5.160
BTU/h	11.942	20.472

kW	19,00
Kcal/h	16.340
BTU/h	64.828

G 30/G31	kg/h	1,5
G20	m ³ /h	2,0
G25	m ³ /h	2,3

1/2" G

bacinelle inox - ss burn. trays
cuves inox - rostf. Wannen

kg 80

m³ 0,85

G7F6M

n.	3	3
Ø mm	82	111
kW	3,5	6,0
Kcal/h	3.010	5.160
BTU/h	11.942	20.472

kW	28,50
Kcal/h	24.510
BTU/h	97.242

G 30/G31	kg/h	2,2
G20	m ³ /h	3,0
G25	m ³ /h	3,5

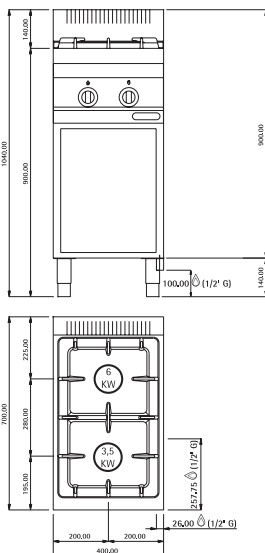
1/2" G

bacinelle inox - ss burn. trays
cuves inox - rostf. Wannen

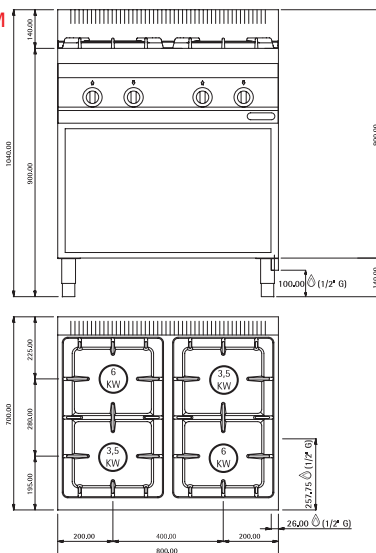
kg 108

m³ 1,25

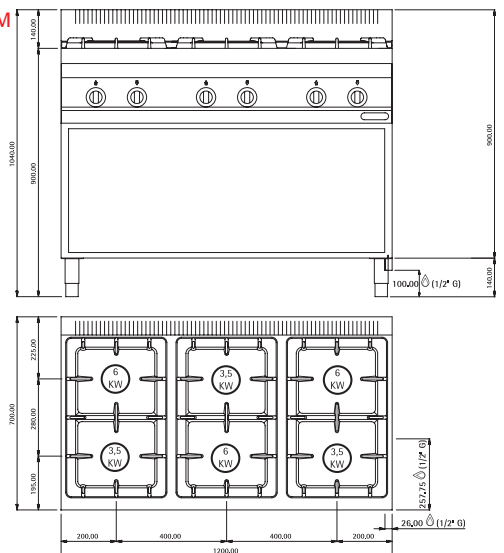
G7F2M



G7F4M



G7F6M



Macros 700 cooking ranges

High Power con forno a gas/elettrico

Grandi cucine caratterizzate da bruciatori interamente in ghisa nichelata singola e doppia corona ad alta potenza da 3,5 kW e 6 kW con fiamma pilota, garantiti a vita. Sistema di sicurezza e protezione contro lo spegnimento accidentale della fiamma, chiusura automatica del gas tramite valvole di sicurezza e termocoppie bimetalliche. La completa asportabilità delle bacinelle raccolta liquidi garantisce la massima igiene e pulizia e una facile manutenzione. Rivestimenti laterali interamente in acciaio inox con finitura scotch brite. Piedini in acciaio inox, regolabili in altezza fino a 50 mm. Forni a gas interamente costruiti in acciaio inox in versione EuroNorm 600x400mm con alloggiamenti anche per griglie 1/1 GastroNorm o in versione 2/1 GastroNorm con fiamma pilota. Forni elettrici interamente in acciaio inox in versione EuroNorm 600x400mm con alloggiamenti anche per griglie 1/1 GastroNorm a convezione o in versione 2/1 GastroNorm statico. **Standard:** accensione piezoelettrica forni a gas; dotazione ugelli per GPL e gas metano. **Optional:** porte per vano a giorno.

High Power Range with gas/electric oven

Lifetime guaranteed kitchen units characterised by full nickel-plated cast iron, single and double crown, high power burners producing 3,5 kW and 6 kW complete with pilot flame. Optimal control of the set temperature thanks to the special valved taps. The highest safety is guaranteed by the automatic gas cut-off with bimetal thermocouples and security valves. Maximum hygiene and easy to service, thanks to the removable hob. Sides made entirely of stainless steel with scotch brite finish. Stainless steel feet, height can be adjusted as much as 50 mm. Gas ovens entirely made of stainless steel, either in the 600x400mm EuroNorm version with oven racks for 1/1 GN grids or in the 2/1 GN static version with pilot flame. Electric ovens entirely made of stainless steel, either in the 600x400mm version with oven racks for 1/2 GN convection grids or in the 2/1 GN static version. **Standard:** piezoelectric gas ovens ignition; equipped with nozzles for LPG and methane gas. **Optional:** stainless steel doors for models with open compartment.

High Power - Cuisines avec four à gaz/electric

Grandes cuisinières équipées de brûleurs entièrement réalisés en fonte nickelée à simple ou double couronne à haute puissance de 3,5 kW et 6 kW avec veilleuse, coupure automatique de l'alimentation de gaz par l'intermédiaire de vannes de sécurité et de thermocouple bi-métal. Les bacs de récupération des liquides entièrement amovibles garantissent une hygiène et une propreté maximum tout en facilitant l'entretien. Revêtements latéraux entièrement réalisés en acier inox à finition scotch brite. Pieds en acier inox à hauteur réglable jusqu'à 50mm. Fours à gaz entièrement réalisés en acier inox en version EuroNorm 600x400mm avec logements pour grilles 1/1 GastroNorm ou en version 2/1 GastroNorm avec flamme veilleuse. Fours électriques entièrement réalisés en acier inox en version EuroNorm 600x400mm avec logements pour grilles 1/1 GastroNorm à convection ou en version 2/1 GastroNorm statique. **Standard:** allumage piezoelectrique pour fours à gaz; gicleurs pour GPL et gaz méthane. **Option:** portes pour rangement à claire-voie.

High Power - Küchengeräte mit Gas/Elektro-Backofen

Große Geräte, die sich durch die komplett aus vernickeltem Gusseisen gefertigten Hochleistungsbrenner mit Einfach- oder Doppelring mit 3,5 kW und 6 kW Leistung und Zündflamme, Lebzeit garantiert, auszeichnen. Sicherheitssystem und Schutz gegen ein ungewolltes Ausgehen der Flamme, automatische Gassperre mittels Sicherheitsventile und Bimetall-Thermoelemente. Optimale Reinigung und einfache Instandhaltung werden durch die komplett abnehmbare Kochmulde gewährleistet. Seitliche Verkleidungen komplett aus Edelstahl in der Ausführung Scotch-Brite. Edelstahl-Stellfüße bis zu 50mm in der Höhe einstellbar. Gasbacköfen komplett aus Edelstahl in der Version EuroNorm 600x400mm mit Aufnahme auch für Backofenroste 1/1 GastroNorm oder Version 2/1 GastroNorm mit Zündflamme. Elektrobacköfen komplett aus Edelstahl in der Version EuroNorm 600x400mm mit Aufnahme auch für Backofenroste 1/1 GastroNorm mit Heißluft oder Version 2/1 GastroNorm statisch. **Standard:** Piezoelektrozündung für Gasbacköfen; Düsen für Flüssiggas und Erdgas. **Option:** Türen für offenes Abteil.



G7F6+T



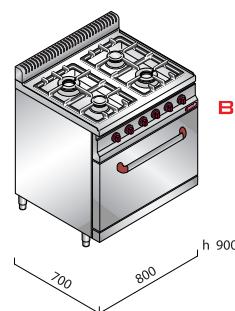
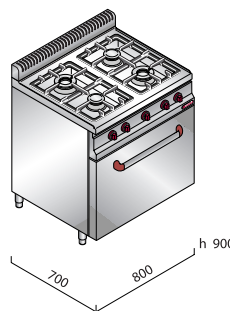
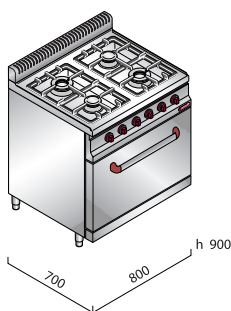
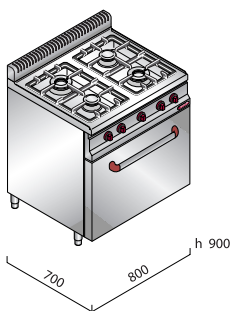
FE 2/1 GN
(mm 600x400)
kW 7,5

FG 2/1 GN kW 7,8
+ SFR (optional)

- suola radiante
- radiating bottom
- sole radiante
- Abstrahlboden

T kW 12
(mm 1045x530)

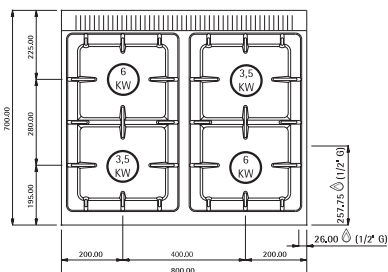
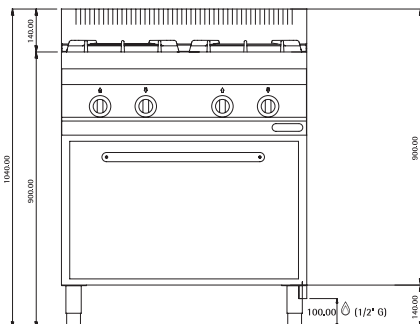




BERTO'S SPA®

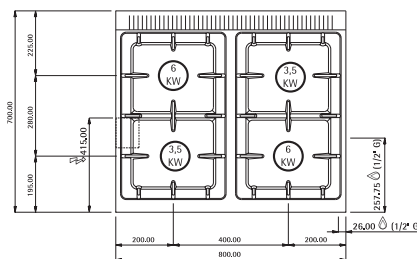
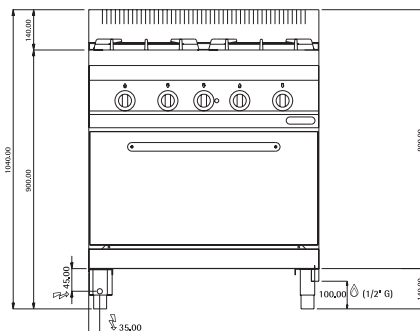
Modello model modèle Modell	G7F4+FG1		G7F4+FG		G7F4+FE1		G7F4+FE	
bruciatori aperti open burners brûleurs ouverts öffene Brennen	n.	2	2	n.	2	2	n.	2
	Ø mm	82	111	Ø mm	82	111	Ø mm	82
	kW	3,5	6	kW	3,5	6	kW	3,5
	Kcal/h	3.010	5.160	Kcal/h	3.010	5.160	Kcal/h	3.010
	BTU/h	11.942	20.472	BTU/h	11.942	20.472	BTU/h	11.942
bruciatori forno oven burners brûleurs four Brennern Backofen	n.	1	1	n.	1	1	n.	1
	kW	4	7,8	kW	4	7,8	kW	4
	Kcal/h	3.440	6.708	Kcal/h	3.440	6.708	Kcal/h	3.440
	BTU/h	13.648	26.614	BTU/h	13.648	26.614	BTU/h	13.648
forno elettrico electric oven four électrique Elektrobackofen								
	kW	3,5	7,5	kW	3,5	7,5	kW	3,5
potenza totale total heat input puissance totale Gesamtleistung	kW	23	26,80	kW	19+3,5	22,5	kW	13,2+7,5
	Kcal/h	19.780	23.048	Kcal/h	16.340	22.500	Kcal/h	11.352
	BTU/h	78.476	91.441	BTU/h	64.828	75.000	BTU/h	45.038
consumo gas gas consumption consommation gaz Gasverbrauch	G 30/G31	Kg/h	1,8	G 30/G31	Kg/h	2,1	G 30/G31	Kg/h
	G20	m ³ /h	2,4	G20	m ³ /h	2,8	G20	m ³ /h
	G25	m ³ /h	2,8	G25	m ³ /h	3,3	G25	m ³ /h
connessione gas gas connection raccordement gaz Gasanschluss	1/2" G		1/2" G		1/2" G		1/2" G	
connessione elettrica electric connection branchement électrique elektrischer Anschluss	V 230 - 240 ~		V 230 - 240 ~		V 230 - 240 ~		V 230 - 240 ~	
optional option Sonderzubehör	bacinelle inox - ss burn. trays cuves inox - rostf. Wannen		bacinelle inox - ss burn. trays cuves inox - rostf. Wannen		bacinelle inox - ss burn. trays cuves inox - rostf. Wannen		bacinelle inox - ss burn. trays cuves inox - rostf. Wannen	
dim. camera forno cavity dimensions dimensions chambre Abmessung Innenraum	mm 620x390x295h n. 4 x 1/1 GN (n. 4 x 600x400)		mm 685x550x295h n. 4 x 2/1 GN		mm 620x390x295h n. 4 x 1/1 GN (n. 4 x 600x400)		mm 685x550x295h n. 4 x 2/1 GN	
dotazione griglie grids supplies fourniture de grilles Mitgelieferte Roste	n. 1 x 600x400		n. 1 x 2/1 GN		n. 1 x 600x400		n. 1 x 2/1 GN	
peso totale total weight poids total Gesamtgewicht	Kg 117		Kg 117		Kg 106		Kg 122	
cubatura cubic volume volume Volumen	m ³ 0,85		m ³ 0,85		m ³ 0,85		m ³ 0,85	

G7F4+FG1
G7F4+FG

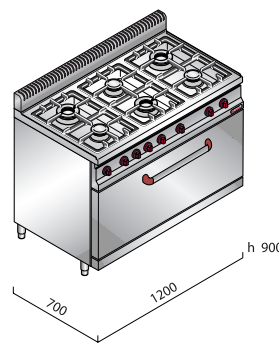
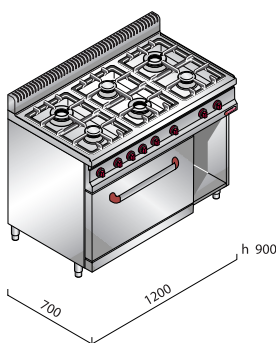
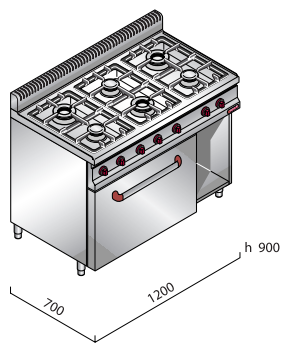


G7F4+FG1

G7F4+FE1
G7F4+FE



G7F4+FE1



BERTO'S SPA®

Modello model modèle Modell

bruciatori aperti
open burners
brûleurs ouverts
öffene Brennern

G7F6+FG1

n.	3	3
Ø mm	82	111
kW	3,5	6
Kcal/h	3.010	5.160
BTU/h	11.942	20.472

G7F6+FG

n.	3	3
Ø mm	82	111
kW	3,5	6
Kcal/h	3.010	5.160
BTU/h	11.942	20.472

G7F6+T

n.	3	3
Ø mm	82	111
kW	3,5	6
Kcal/h	3.010	5.160
BTU/h	11.942	20.472

bruciatori forno
oven burners
brûleurs four
Brennern Backofen

n.	1
kW	4
Kcal/h	3.440
BTU/h	13.648

n.	1
kW	7,8
Kcal/h	6.708
BTU/h	26.614

n.	1
kW	12
Kcal/h	10.320
BTU/h	40.944

potenza totale
total heat input
puissance totale
Gesamtleistung

kW	32,5
Kcal/h	27.950
BTU/h	110.890

kW	36,3
Kcal/h	31.218
BTU/h	123.855

kW	40,5
Kcal/h	34.830
BTU/h	138.186

consumo gas
gas consumption
consommation gaz
Gasverbrauch

G 30/G31	Kg/h	2,5
G20	m ³ /h	3,4
G25	m ³ /h	4

G 30/G31	Kg/h	2,8
G20	m ³ /h	3,8
G25	m ³ /h	4,4

G 30/G31	Kg/h	3,1
G20	m ³ /h	4,2
G25	m ³ /h	5,0

connessione gas
gas connection
raccordement gaz
Gasanschluss

1/2" G

1/2" G

1/2" G

optional option
Sonderzubehör

bacinelle inox - ss burn. trays
cuves inox - rostf. Wannen

bacinelle inox - ss burn. trays
cuves inox - rostf. Wannen

bacinelle inox - ss burn. trays
cuves inox - rostf. Wannen

dim. camera forno
cavity dimensions
dimensions chambre
Abmessung Innenraum

mm 620x390x295h
n. 4 x 1/1 GN
(n. 4 x 600x400)

mm 685x550x295h
n. 4 x 2/1 GN

mm 1080x550x295h
n. 4 x (1045x530)

dotazione griglie
grids supplies
fourniture de grilles
Mitgelieferte Roste

n. 1 x 600x400

n. 1 x 2/1 GN

n. 1 x (1045x530)

peso totale
total weight
poids total
Gesamtgewicht

Kg 149

Kg 155

Kg 176

capacità
cubic volume
volumen
Gesamtgewicht

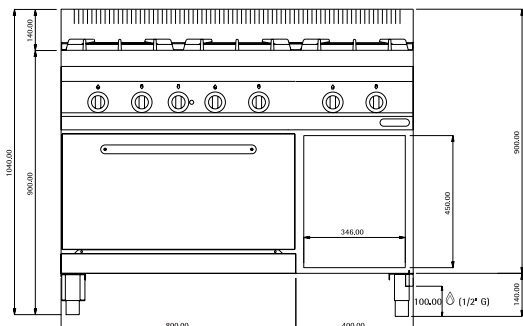
m³ 1,25

m³ 1,25

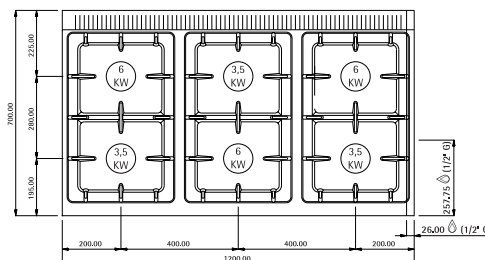
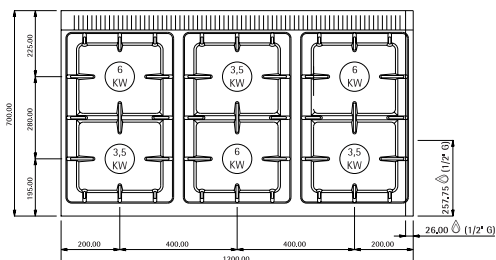
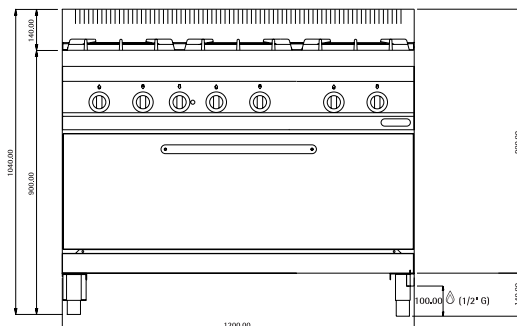
m³ 1,25

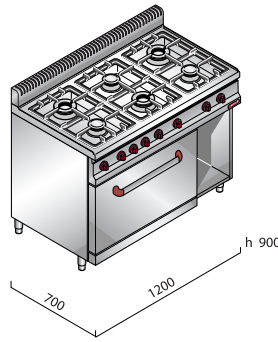
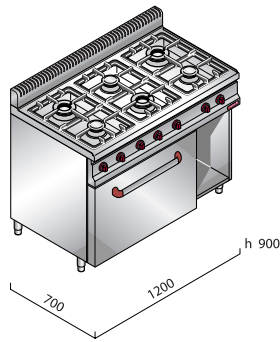
MACROS 700 cooking ranges

G7F6+FG1
G7F6+FG



G7F6+T





BERTO'S SPA®

Modello **model** modèle **Modell**

bruciatori aperti
open burners
brûleurs ouverts
öffene Brennern

forno elettrico **electric oven**
four électrique **Elektrobackofen**

potenza totale
total heat input
puissance totale
Gesamtleistung

consumo gas
gas consumption
consommation gaz
Gasverbrauch

connessione gas **gas connection**
raccordement gaz **Gasanschluss**

connessione elettrica
electric connection
branchement électrique
elektrischer Anschluss

optional
option
Sonderzubehör

dim. camera forno
cavity dimensions
dimensions chambre
Abmessung Innenraum

dotazione griglie
grids supplies
fourniture de grilles
Mitgelieferte Roste

peso totale **total weight**
poids total **Gesamtgewicht**

cubatura **cubic volume**
volume **Volumen**

G7F6+FE1

n. 3 3
Ø mm 82 111
kW 3,5 6
Kcal/h 3.010 5.160
BTU/h 11.942 20.472

kW 3,5

kW 28,5+3,5
Kcal/h 24.510
BTU/h 97.242

G 30/G31 Kg/h 2,2
G20 m³/h 3,0
G25 m³/h 3,5

3/8" G

V 230 - 240 ~

porta 1P - door 1P
porte 1P - Tür 1P

mm 620x390x295h
n. 4 x 1/1 GN
(n. 4 x 600x400)

n. 1 x 600x400

Kg 142

m³ 1,25

G7F6+FE

n. 3 3
Ø mm 82 111
kW 3,5 6
Kcal/h 3.010 5.160
BTU/h 11.942 20.472

kW 7,5

kW 28,5+7,5
Kcal/h 24.510
BTU/h 97.242

G 30/G31 Kg/h 2,2
G20 m³/h 3,0
G25 m³/h 3,5

3/8" G

V 400 - 415 3N ~

porta 1P - door 1P
porte 1P - Tür 1P

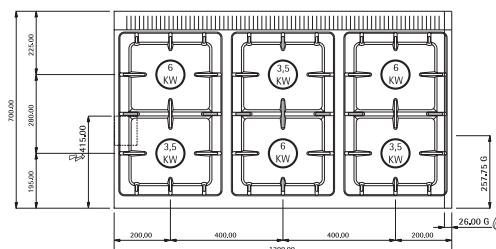
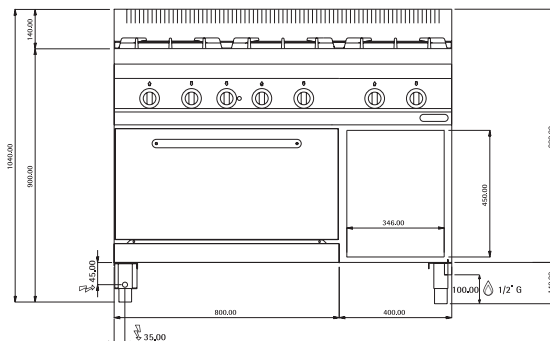
mm 685x550x295h
n. 4 x 2/1 GN

n. 1 x 2/1 GN

Kg 162

m³ 1,25

G7F6+FE1
G7F6+FE



Macros 700 cooking ranges



Max Power da banco

Massima potenza grazie ai bruciatori totalmente in ghisa nichelata doppia corona da 6 kW con fiamma pilota, garantiti a vita. Sistema di sicurezza e protezione contro lo spegnimento accidentale della fiamma, chiusura automatica del gas tramite valvole di sicurezza e termocoppie bimetalliche. La completa asportabilità delle bacinelle raccolta liquidi garantisce la massima igiene e pulizia e una facile manutenzione. Rivestimenti laterali interamente in acciaio inox con finitura scotch brite. Piedini in acciaio inox, regolabili in altezza fino a 50mm. **Standard:** dotazione ugelli per GPL e gas metano.
Optional: bacinelle fuochi inox.

Max Power Range – counter top

Max power thanks to special burners made entirely of nickel-plated cast iron with double-crown of 6 kw, pilot flame, lifetime guaranteed. The highest safety is guaranteed by the automatic gas cut-off with bimetal thermocouples and security valves. Maximum hygiene and easy to service, thanks to the removable hob. Sides made entirely of stainless steel with scotch brite finish. Stainless steel feet, height can be adjusted as much as 50mm. **Standard:** equipped with nozzles for LPG and methane gas.

Optional: stainless steel hot plates and rough chip-proof pan support grills.

Max Power Tischküchengeräte

Maximale Leistung dank der komplett aus vernickeltem Gusseisen gefertigten 6-kW-Hochleistungsbrenner mit Doppelring und Zündflamme, Lebenszeit garantiert. Sicherheitssystem und Schutz gegen ein ungewolltes Ausgehen der Flamme, automatische Gassperre mittels Sicherheitsventile und Bimetall-Thermoelemente. Optimale Reinigung und einfache Instandhaltung werden durch die komplett abnehmbare Kochmulde gewährleistet. Seitliche Verkleidungen komplett aus Edelstahl in der Ausführung Scotch-Brite. Edelstahl-Stellfüße bis zu 50mm in der Höhe einstellbar. **Standard:** Düsen für Flüssiggas und Erdgas.

Option: Kochmulde aus Edelstahl.

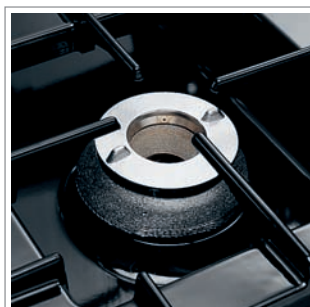
Max Power Fourneau

Puissance maximum grâce à des brûleurs entièrement réalisés en fonte nickelée à double couronne de 6 kW avec veilleuse, garantis à vie. Coupure automatique de l'alimentation de gaz par l'intermédiaire de vannes de sécurité et de thermocouple bi-métal. Les bacs de récupération des liquides entièrement amovibles garantissent une hygiène et une propreté maximum tout en facilitant l'entretien. Revêtements latéraux entièrement réalisés en acier inox à finition scotch brite. Pieds en acier inox à hauteur réglable jusqu'à 50mm. **Standard:** gicleurs pour GPL et gaz méthane.

Option: bacs feux inox.



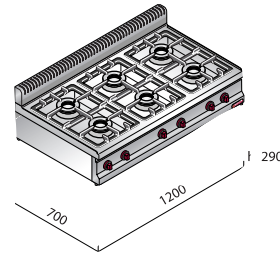
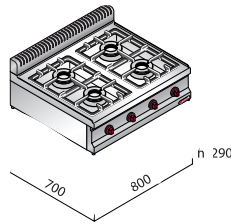
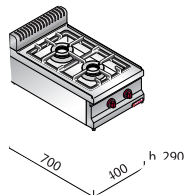
G7F4BP



kW 6



BERTO'S SPA®



Modello **model** modèle **Modell**

bruciatori aperti
open burners
brûleurs ouverts
öfene Brenner

potenza totale
total heat input
puissance totale
Gesamtleistung

consumo gas
gas consumption
consommation gaz
Gasverbrauch

connessione gas
gas connection
raccordement gaz
Gasanschluss

optional
option
Zubehör

peso totale
total weight
poids total
Gesamtgewicht

cubatura
cubic volume
volume
Volumen

G7F2BP

n. 2
Ø mm 111
kW 6,0
Kcal/h 5.160
BTU/h 20.472

kW 12,00
Kcal/h 10.320
BTU/h 40.944

G 30/G31 kg/h 0,9
G20 m³/h 1,2
G25 m³/h 1,4

1/2" G

kg 37

m³ 0,23

G7F4BP

n. 4
Ø mm 111
kW 6,0
Kcal/h 5.160
BTU/h 20.472

kW 24,00
Kcal/h 20.640
BTU/h 81.888

G 30/G31 kg/h 1,8
G20 m³/h 2,5
G25 m³/h 2,9

1/2" G

kg 63

m³ 0,43

G7F6BP

n. 6
Ø mm 111
kW 6,0
Kcal/h 5.160
BTU/h 20.472

kW 36,00
Kcal/h 30.960
BTU/h 122.832

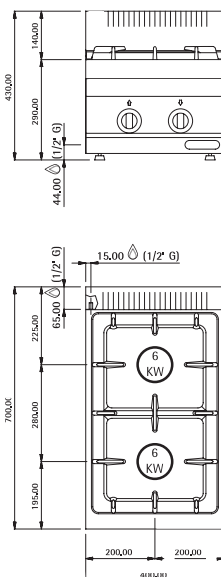
G 30/G31 kg/h 2,8
G20 m³/h 3,8
G25 m³/h 4,4

1/2" G

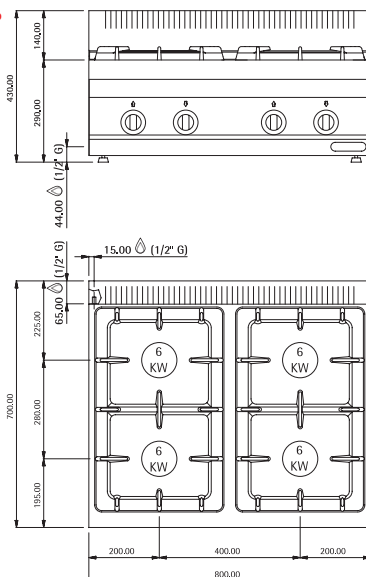
kg 89

m³ 0,65

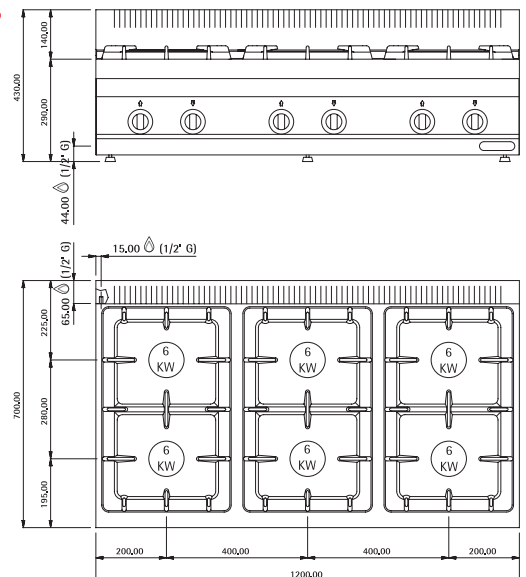
G7F2BP



G7F4BP



G7F6BP



Macros 700 cooking ranges

Max Power con mobile

Massima potenza grazie ai bruciatori totalmente in ghisa nichelata doppia corona da 6 kW con fiamma pilota, garantiti a vita. Sistema di sicurezza e protezione contro lo spegnimento accidentale della fiamma, chiusura automatica del gas tramite valvole di sicurezza e termocoppie bimetalliche. La completa asportabilità delle bacinelle raccolta liquidi garantisce la massima igiene e pulizia e una facile manutenzione. Rivestimenti laterali interamente in acciaio inox con finitura scotch brite. Piedini in acciaio inox, regolabili in altezza fino a 50mm. **Standard:** dotazione ugelli per GPL e gas metano.

Optional: bacinelle fuochi inox; porte in acciaio inox per vano a giorno.

Max Power Range – open base

Max power thanks to special burners made entirely of nickel-plated cast iron with double-crown of 6 kw, pilot flame, lifetime guaranteed. The highest safety is guaranteed by the automatic gas cut-off with bimetal thermocouples and security valves. Maximum hygiene and easy to service, thanks to the removable hob. Sides made entirely of stainless steel with scotch brite finish. Stainless steel feet, height can be adjusted as much as 50mm. **Standard:** equipped with nozzles for LPG and methane gas.

Optional: stainless steel hot plates and rough chip-proof pan support grills; stainless steel doors for models with open compartment.

Max Power – Fourneau sur placard neutre

Puissance maximum grâce à des brûleurs entièrement réalisés en fonte nickelée à double couronne de 6 kW avec veilleuse, garantis à vie. Coupure automatique de l'alimentation de gaz par l'intermédiaire de vannes de sécurité et de thermocouple bi-métal. Les bacs de récupération des liquides entièrement amovibles garantissent une hygiène et une propreté maximum tout en facilitant l'entretien. Revêtements latéraux entièrement réalisés en acier inox à finition scotch brite. Pieds en acier inox à hauteur réglable jusqu'à 50mm. **Standard:** gicleurs pour GPL et gaz méthane.

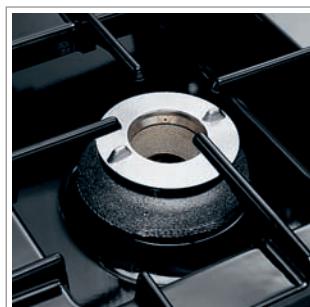
Option: bacs feux inox, portes en acier pour rangement à claire-voie.

Max Power Küchengeräte – Offener Unterbau

Maximale Leistung dank der komplett aus vernickeltem Gusseisen gefertigten 6-kW-Hochleistungsbrenner mit Doppelring und Zündflamme, Lebzzeit garantiert. Sicherheitssystem und Schutz gegen ein ungewolltes Ausgehen der Flamme, automatische Gassperre mittels Sicherheitsventile und Bimetall-Thermoelemente. Optimale Reinigung und einfache Instandhaltung werden durch die komplett abnehmbare Kochmulde gewährleistet. Seitliche Verkleidungen komplett aus Edelstahl in der Ausführung Scotch-Brite. Edelstahl-Stellfüße bis zu 50mm in der Höhe einstellbar. **Standard:** Düsen für Flüssiggas und Erdgas. **Option:** Kochmulde aus Edelstahl; Edelstahltüren für offenes Abteil.



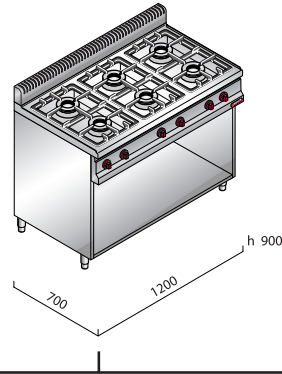
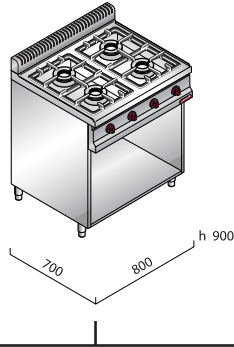
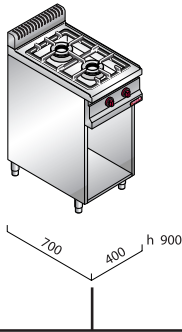
G7F4MP+2P



kW 6



BERTO'S SPA®



Modello **model** modèle **Modell**

bruciatori aperti
open burners
brûleurs ouverts
öfene Brennern

potenza totale
total heat input
puissance totale
Gesamtleistung

consumo gas
gas consumption
consommation gaz
Gasverbrauch

connessione gas
gas connection
raccordement gaz
Gasanschluss

optional
option
Zubehör

dim. camera forno
cavity dimensions
dimensions chambre
Abmessung Innenraum

dotazione griglie
grids supplies
fourniture de grilles
Mitgelieferte Roste

peso totale
total weight
poids total
Gesamtgewicht

cubatura
cubic volume
volume
Volumen

G7F2MP

n. 2
Ø mm 111
kW 6,0
Kcal/h 5.160
BTU/h 20.472

kW 12
Kcal/h 10.320
BTU/h 40.944

G 30/G31 kg/h 0,9
G20 m³/h 1,2
G25 m³/h 1,4

1/2" G

porta - door
porte - Tür

kg 49

m³ 0,45

G7F4MP

n. 4
Ø mm 111
kW 6,0
Kcal/h 5.160
BTU/h 20.472

kW 24,00
Kcal/h 20.640
BTU/h 81.888

G 30/G31 kg/h 1,8
G20 m³/h 2,5
G25 m³/h 2,9

1/2" G

porte - doors
portes - Türen

kg 82

m³ 0,85

G7F6MP

n. 6
Ø mm 111
kW 6,0
Kcal/h 5.160
BTU/h 20.472

kW 36,00
Kcal/h 30.960
BTU/h 122.832

G 30/G31 kg/h 2,8
G20 m³/h 3,8
G25 m³/h 4,4

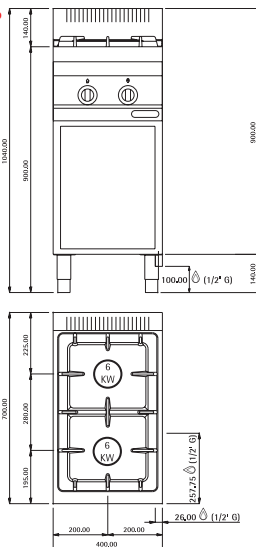
1/2" G

porte - doors
portes - Türen

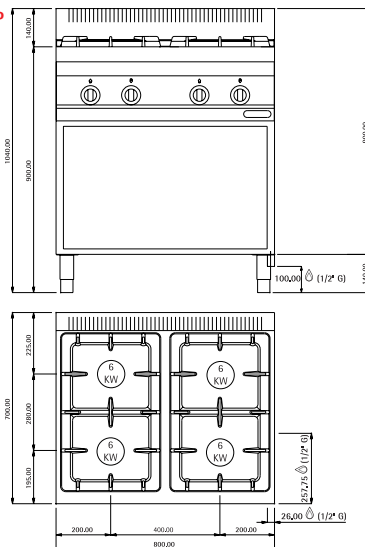
kg 111

m³ 1,25

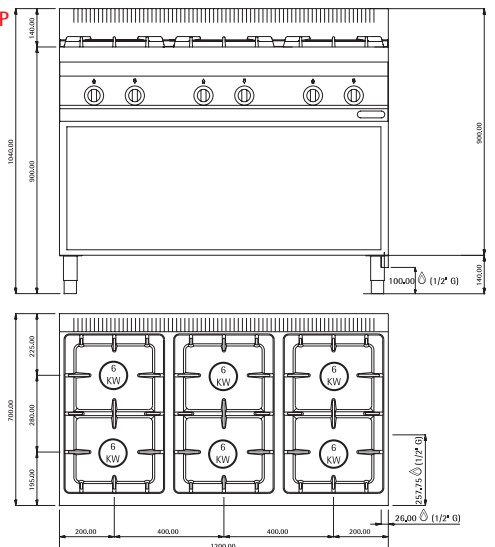
G7F2MP



G7F4MP



G7F6MP



Macros 700 cooking ranges

Max Power con forno a gas/elettrico

Massima potenza grazie ai bruciatori totalmente in ghisa nichelata doppia corona da 6 kW con fiamma pilota, garantiti a vita. Forni a gas interamente costruiti in acciaio inox in versione EuroNorm 600x400mm con alloggiamenti anche per griglie 1/1 GastroNorm o in versione 2/1 GastroNorm con fiamma pilota. Forni elettrici interamente in acciaio inox in versione EuroNorm 600x400mm con alloggiamenti anche per griglie 1/1 GastroNorm a convezione o in versione 2/1 GastroNorm statico. **Standard: accensione piezoelettrica forni a gas; dotazione ugelli per GPL e gas metano.**
Optional: porte per vano a giorno.

Max Power Range with gas/electric oven

Max power thanks to special burners made entirely of nickel-plated cast iron with double-crown of 6 kw, pilot flame, lifetime guaranteed. Gas ovens entirely made of stainless steel, either in the 600x400mm EuroNorm version with oven racks for 1/1 GN grids or in the 2/1 GN static version with pilot flame. Electric ovens entirely made of stainless steel, either in the 600x400mm version with oven racks for 1/2 GN convection grids or in the 2/1 GN static version. **Standard: piezoelectric gas ovens ignition; equipped with nozzles for LPG and methane gas.**
Optional: doors for models with open compartment.

Max Power Cuisines avec four à gaz/electric

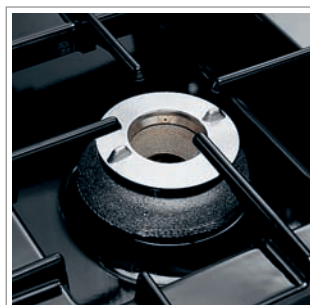
Puissance maximum grâce à des brûleurs entièrement réalisés en fonte nickelée à double couronne de 6 kW avec veilleuse, garantis à vie. Fours à gaz entièrement réalisés en acier inox en version EuroNorm 600x400mm avec logements pour grilles 1/1 GastroNorm ou en version 2/1 GastroNorm avec flamme veilleuse. Fours électriques entièrement réalisés en acier inox en version EuroNorm 600x400mm avec logements pour grilles 1/1 GastroNorm à convection ou en version 2/1 GastroNorm statique. **Standard: allumage piezoelectrique pour fours à gaz; gicleurs pour GPL et gaz méthane.**
Option: portes pour rangement à claire-voie.

Max Power Küchengeräte mit Gas/Elektro-Backofen

Maximale Leistung dank der komplett aus vernickeltem Gusseisen gefertigten 6-kW-Hochleistungsbrenner mit Doppelring und Zündflamme, Lebzzeit garantiert. Gasbacköfen komplett aus Edelstahl in der Version EuroNorm 600x400mm mit Aufnahme auch für Backofenroste 1/1 GastroNorm oder Version 2/1 GastroNorm mit Zündflamme. Elektrobacköfen komplett aus Edelstahl in der Version EuroNorm 600x400mm mit Aufnahme auch für Backofenroste 1/1 GastroNorm mit Heißluft oder Version 2/1 GastroNorm statisch. **Standard: Piezoelektrozündung für Backöfen; Düsen für Flüssiggas und Erdgas.**
Option: Türen für offenes Abteil.



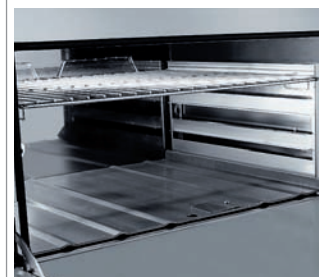
G7F4P+FG

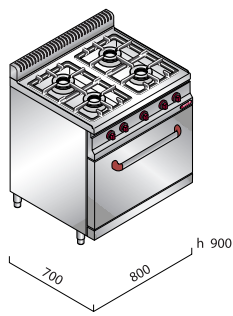
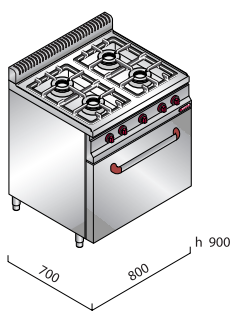


kW 6

FG 2/1 GN kW 7,8 + SFR (optional)

- suola radiante
- radiating bottom
- sole radiante
- Abstrahlboden





Modello **model** modèle **Modell**

bruciatori aperti
open burners
brûleurs ouverts
öffene Brennern

bruciatori forno
oven burners
brûleurs four
Brennern Backofen

potenza totale
total heat input
puissance totale
Gesamtleistung

consumo gas
gas consumption
consommation gaz
Gasverbrauch

connessione gas **gas connection**
raccordement gaz **Gasanschluss**

optional
option
Zubehör

dim. camera forno
cavity dimensions
dimensions chambre
Abmessung Innenraum

dotazione griglie
grids supplies
fourniture de grilles
Mitgelieferte Roste

peso totale **total weight**
poids total **Gesamtgewicht**

cubatura **cubic volume**
volume **Volumen**

G7F4P+FG1

n. 4
Ø mm 111
kW 6
Kcal/h 5.160
BTU/h 20.472

n. 1
kW 4
Kcal/h 3.440
BTU/h 13.648

kW 28
Kcal/h 24.080
BTU/h 95.536

G 30/G31 kg/h 2,2
G20 m³/h 3,0
G25 m³/h 3,5

1/2" G

suola radiante forno SFR1 - oven's plate SFR1
plaque radiante SFR1
Fortkochplatte SFR1

mm 620x390x295h
n. 4 x 1/1 GN
(n. 4 x 600x400)

n. 1 x 600x400

kg 119

m³ 0,85

G7F4P+FG

n. 4
Ø mm 111
kW 6
Kcal/h 5.160
BTU/h 20.472

n. 1
kW 7,8
Kcal/h 6.708
BTU/h 26.614

kW 31,80
Kcal/h 27.348
BTU/h 108.501

G 30/G31 kg/h 2,5
G20 m³/h 3,4
G25 m³/h 3,9

1/2" G

suola radiante forno SFR - oven's plate SFR
plaque radiante SFR
Fortkochplatte SFR

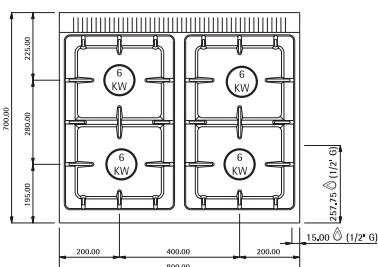
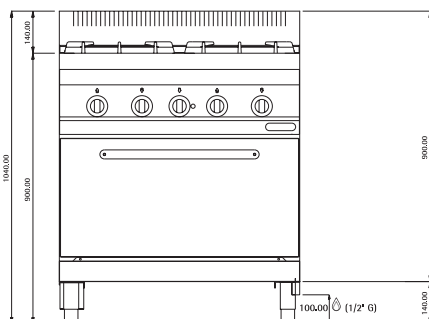
mm 685x550x295h
n. 4 x 2/1 GN

n. 1 x 2/1 GN

kg 119

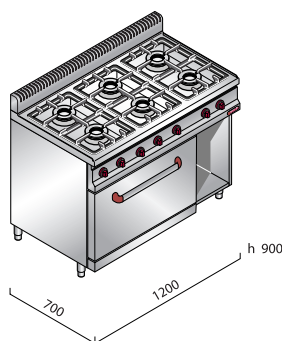
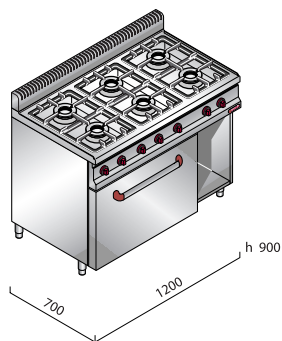
m³ 0,85

G7F4P+FG1
G7F4P+FG





BERTO'S SPA®



Modello **model** modèle **Modell**

bruciatori aperti
open burners
brûleurs ouverts
öfene Brennern

bruciatori forno
oven burners
brûleurs four
Brennern Backofen

potenza totale
total heat input
puissance totale
Gesamtleistung

consumo gas
gas consumption
consommation gaz
Gasverbrauch

connessione gas
gas connection
raccordement gaz
Gasanschluss

optional
option
Zubehör

dim. camera forno
cavity dimensions
dimensions chambre
Abmessung Innenraum

dotazione griglie
grids supplies
fourniture de grilles
Mitgelieferte Roste

peso totale total weight
poids total Gesamtgewicht

cubatura cubic volume
volume Volumen

G7F6P+FG1

n. 6
Ø mm 111
kW 6
Kcal/h 5.160
BTU/h 20.472

n. 1
kW 4
Kcal/h 3.440
BTU/h 13.648

kW 40
Kcal/h 34.400
BTU/h 136.480

G 30/G31 kg/h 3,1
G20 m³/h 4,2
G25 m³/h 4,9

1/2" G

suola radiante forno SFR1 - oven's plate SFR1
plaque radiante SFR1
Fortkochplatte SFR1

mm 620x390x295h
n. 4 x 1/1 GN
(n. 4 x 600x400)

n. 1 x 600x400

kg 149

m³ 1,25

G7F6P+FG

n. 6
Ø mm 111
kW 6
Kcal/h 5.160
BTU/h 20.472

n. 1
kW 7,8
Kcal/h 6.708
BTU/h 26.614

kW 43,8
Kcal/h 37.668
BTU/h 149.445

G 30/G31 kg/h 3,4
G20 m³/h 4,6
G25 m³/h 5,4

1/2" G

suola radiante forno SFR - oven's plate SFR
plaque radiante SFR
Fortkochplatte SFR

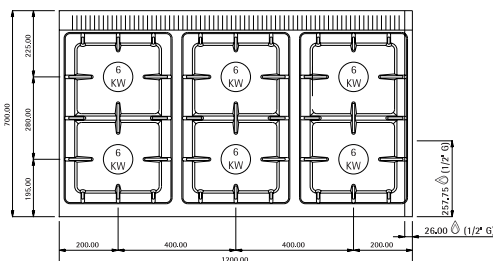
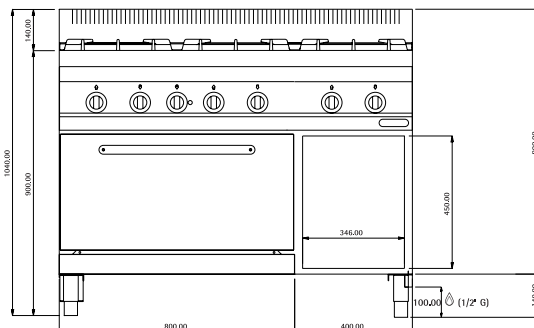
mm 685x550x295h
n. 4 x 2/1 GN

n. 1 x 2/1 GN

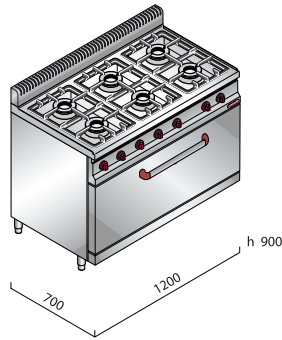
kg 158

m³ 1,25

G7F6P+FG1
G7F6P+FG



MACROS 700 cooking ranges



BERTO'S SPA®

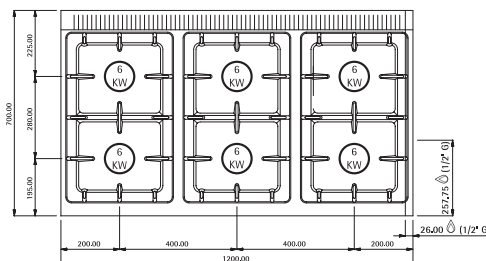
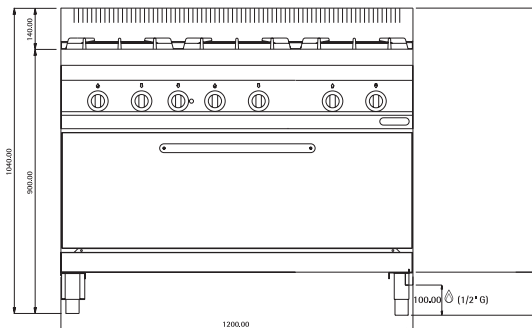
Modello **model** modèle **Modell**

G7F6P+T

bruciatori aperti open burners brûleurs ouverts öfene Brennern	n. 6 Ø mm 111 kW 6 Kcal/h 5.160 BTU/h 20.472
bruciatori forno oven burners brûleurs four Brennern Backofen	n. 1 kW 12 Kcal/h 10.320 BTU/h 40.944
potenza totale total heat input puissance totale Gesamtleistung	kW 48 Kcal/h 41.280 BTU/h 163.776
consumo gas gas consumption consommation gaz Gasverbrauch	G 30/G31 kg/h 3,7 G20 m ³ /h 5,0 G25 m ³ /h 5,9
connessione gas gas connection raccordement gaz Gasanschluss	1/2" G
optional option Zubehör	suola radiante forno SFRT - oven's plate SFRT plaque radiante SFRT Fortkochplatte SFRT
dim. camera forno cavity dimensions dimensions chambre Abmessung Innenraum	mm 1080x550x295h n. 4 x (1045x530)
dotazione griglie grids supplies fourniture de grilles Mitgelieferte Roste	n. 1 x (1045x530)
peso totale total weight poids total Gesamtgewicht	kg 179
cubatura cubic volume volume Volumen	m ³ 1,25

Macros 700 cooking ranges

G7F6P+T



Tuttapiastra High Power a gas da 400 mm con forno a gas

Piastra in acciaio di grandi dimensioni di spessore 15mm con caratteristiche di elevata resistenza e omogenea distribuzione delle alte temperature. Termocoppia di sicurezza, fiamma pilota e accensione piezoelettrica di serie. Massima pulizia e manutenzione garantita dalla completa asportabilità del copri bruciatore. Grazie al potente bruciatore circolare in acciaio inox la piastra raggiunge in breve tempo la temperatura massima di 500°C sul disco centrale. Forni a gas interamente costruiti in acciaio inox in versione EuroNorm 600x400mm con alloggiamenti anche per griglie 1/1 GastroNorm o in versione 2/1 GastroNorm con fiamma pilota.

Standard: accensione piezoelettrica forni a gas; dotazione ugelli per GPL e gas metano.

Optional: porte per vano a giorno.

High Power gas radiant hotplate 400 mm with gas oven

Big steel hotplate, 15mm thick top for high resistance and the homogeneous distribution of high temperatures. Safety thermocouple, pilot flame and piezoelectric ignition fitted to the production model. The greatest cleanliness and simple servicing are guaranteed by the burner body that can be completely removed. Thanks to the powerful circular, stainless steel burner, the plate quickly reaches its maximum temperature of 500° C on the central disk. Gas ovens entirely made of stainless steel, either in the 600x400mm EuroNorm version with oven racks for 1/1 GN grids or in the 2/1 GN static version with pilot flame. **Standard:** piezoelectric gas ovens ignition; equipped with nozzles for LPG and methane gas.

Optional: doors for models with open compartment.

High Power plaque mijotage à gaz 400 mm avec four gaz

Plaque en acier de grande épaisseur (15mm) à haute résistance assurant une distribution homogène des hautes températures. Thermocouple de sécurité, flamme veilleuse et allumage piézoélectrique de série. Propreté maximum et grande facilité d'entretien grâce au corps brûleur entièrement amovible. Grâce au puissant brûleur en acier inox, la plaque atteint avec rapidité la température maximum de 500°C sur le disque central. Fours à gaz entièrement réalisés en acier inox en version EuroNorm 600x400mm avec logements pour grilles 1/1 GastroNorm ou en version 2/1 GastroNorm avec flamme veilleuse. **Standard:** allumage piezoelectrique pour fours à gaz; gicleurs pour GPL et gaz méthane.

Option: portes pour rangement à claire-voie.

High Power Glühplattenherd 400 mm mit Gasbackofen

Besonders große Platte mit 15mm Stärke mit besonderer Beständigkeit und Gleichmäßigkeit in der Temperaturverteilung. Thermoelektrische Zündsicherung, Zündflamme und Elektrozündung gehören zur Standardausstattung. Optimale Reinigung und einfache Instandhaltung durch den komplett abnehmbaren Brennerkörper. Durch den leistungsstarken Rundbrenner aus Edelstahl erreicht die Platte auf der mittleren Scheibe in kürzester Zeit ihre Höchsttemperatur von 500C°. Gasbacköfen komplett aus Edelstahl in der Version EuroNorm 600x400mm mit Aufnahme auch für Backofenroste 1/1 GastroNorm oder Version 2/1 GastroNorm mit Zündflamme. **Standard:** Piezoelektrozündung für Gasbackofen; Düsen für Flüssiggas und Erdgas.

Option: Türen für offenes Abteil.



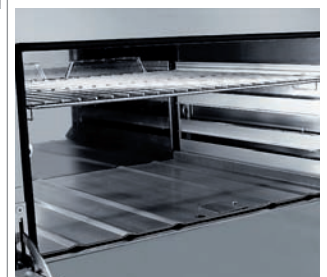
G7T4P4F+FG+1P

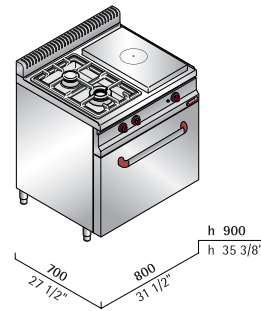
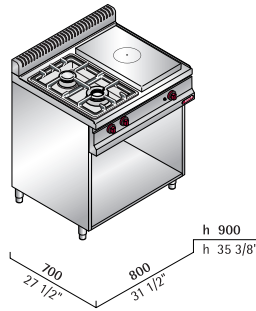
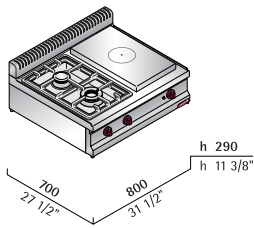


7 kW

FG 2/1 GN 7,8 kW
+ SFR (optional)

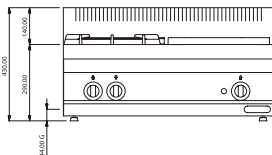
- suola radiante
- radiating bottom
- sole radiante
- Abstrahlboden



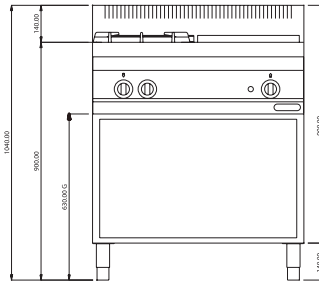


Modello model modèle Modell	G7T4P2FB	G7T4P2FM	G7T4P2F+FG1
bruciatori aperti open burners brûleurs ouverts öfene Brennern	n. 1 Ø mm 82 kW 3,5 Kcal/h 3.010 BTU/h 11.942	1 111 6 5.160 20.472	1 82 6 3.010 11.942
bruciatore piastra rad. hotplate burner brûleur plaque Brenner Platte	n. 1 kW 7 Kcal/h 6.020 BTU/h 23.884	1 7 6.020 23.884	1 7 6.020 23.884
bruciatori forno oven burners brûleurs four Brennern Backofen	n. 1 kW 4 Kcal/h 3.440 BTU/h 13.648	1 4 3.440 13.648	1 4 3.440 13.648
potenza totale total heat input puissance totale Gesamtleistung	kW 16,5 Kcal/h 14.190 BTU/h 56.298	16,5 14.190 56.298	20,5 17.630 69.946
consumo gas gas consumption consommation gaz Gasverbrauch	G 30/G31 kg/h 1,3 G20 m ³ /h 1,7 G25 m ³ /h 2,0	kg/h 1,3 m ³ /h 1,7 m ³ /h 2,0	kg/h 1,6 m ³ /h 2,2 m ³ /h 2,5
connessione gas gas connection raccordement gaz Gasanschluss	1/2" G	1/2" G	1/2" G
optional option Zubehör		n.2 porte 2P - n.2 doors 2P n.2 portes 2P - n.2 Türen 2P	
dim. camera forno cavity dimensions dimensions chambre Abmessung Innenraum			mm 620x390x295h n. 4 x 1/1 GN (n. 4 x 600x400)
dotazione griglie grids supplies fourniture de grilles Mitgelieferte Roste			n. 1 x 600x400
peso totale total weight poids total Gesamtgewicht	kg 82	kg 101	kg 122
cubatura cubic volume volume Volumen	m ³ 0,43	m ³ 0,85	m ³ 0,82

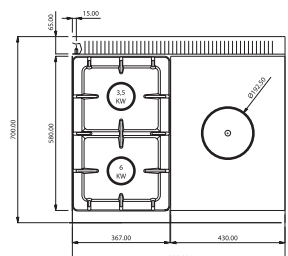
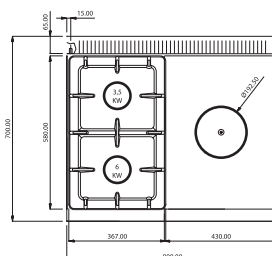
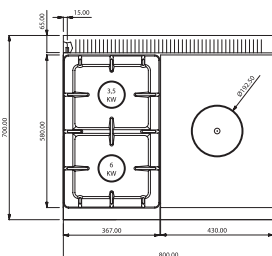
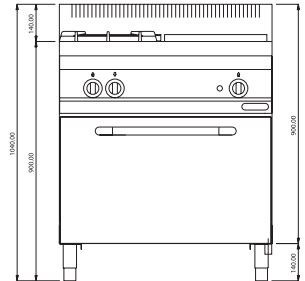
G7T4P2FB



G7T4P2FB+7SG80

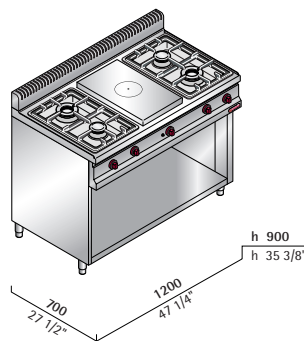
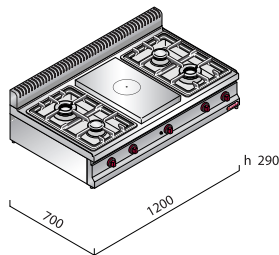


G7T4P2F+FG1





BERTO'S SPA®



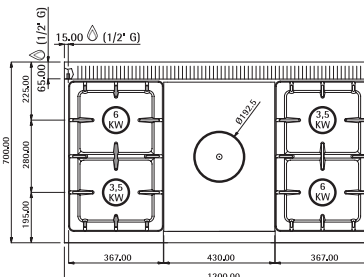
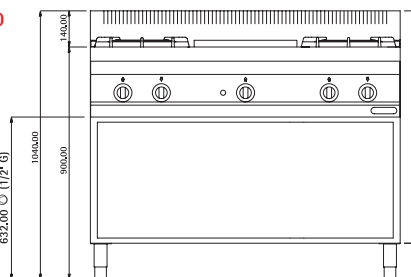
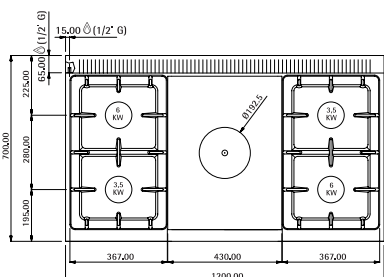
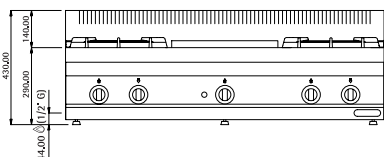
Modello model modèle Modell

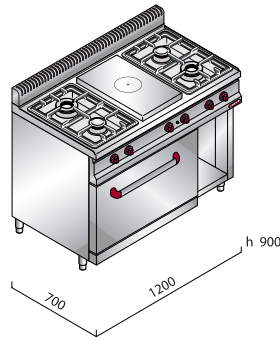
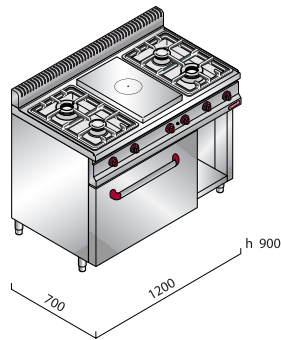
	G7T4P4FB		G7T4P4FM	
bruciatori aperti open burners brûleurs ouverts öffene Brennern	n.	2	2	2
	Ø mm	82	111	111
	kW	3,5	6	6
	Kcal/h	3.010	5.160	5.160
	BTU/h	11.942	20.472	20.472
bruciatore piastra rad. hotplate burner brûleur plaque Brenner Platte	n.	1	1	1
	kW	7	7	7
	Kcal/h	6.020	6.020	6.020
	BTU/h	23.884	23.884	23.884
bruciatori forno oven burners brûleurs four Brennern Backofen	n.			
	kW			
	Kcal/h			
	BTU/h			
potenza totale total heat input puissance totale Gesamtleistung	kW	26	26	26
	Kcal/h	22.360	22.360	22.360
	BTU/h	88.712	88.712	88.712
consumo gas gas consumption consommation gaz Gasverbrauch	G 30/G31	kg/h	2,0	2,0
	G20	m ³ /h	2,7	2,7
	G25	m ³ /h	3,2	3,2
connessione gas gas connection raccordement gaz Gasanschluss	1/2" G		1/2" G	
optional option Zubehör			n.2 porte 2P600 - n.2 doors 2P600 n.2 portes 2P600 - n.2 Türen 2P600	
dim. camera forno cavity dimensions dimensions chambre Abmessung Innenraum				
dotazione griglie grids supplies fourniture de grilles Mitgelieferte Roste				
peso totale total weight poids total Gesamtgewicht	kg 108		kg 132	
cubatura cubic volume volume Volumen	m ³ 0,65		m ³ 1,25	

MACROS 700 cooking ranges

G7T4P4FB+7SG120

G7T4P4FB





BERTO'S SPA®

Modello **model** modèle **Modell**

bruciatori aperti
open burners
brûleurs ouverts
öffene Brennern

G7T4P4F+FG1

n.	2	2
Ø mm	82	111
kW	3,5	6,0
Kcal/h	3.010	5.160
BTU/h	11.942	20.472

G7T4P4F+FG

n.	2	2
Ø mm	82	111
kW	3,5	6,0
Kcal/h	3.010	5.160
BTU/h	11.942	20.472

bruciatore piastra
rad. hotplate burner
brûleur plaque
Brenner Platte

n.	1	
kW	7	
Kcal/h	6.020	
BTU/h	23.884	

n.	1	
kW	7	
Kcal/h	6.020	
BTU/h	23.884	

bruciatori forno
oven burners
brûleurs four
Brennern Backofen

n.	1	
kW	4	
Kcal/h	3.440	
BTU/h	13.648	

n.	1	
kW	7,8	
Kcal/h	6.708	
BTU/h	26.614	

potenza totale
total heat input
puissance totale
Gesamtleistung

kW	30	
Kcal/h	25.800	
BTU/h	102.360	

kW	33,80	
Kcal/h	29.068	
BTU/h	115.326	

consumo gas
gas consumption
consommation gaz
Gasverbrauch

G 30/G31	kg/h	2,3
G20	m ³ /h	3,2
G25	m ³ /h	3,7

G 30/G31	kg/h	2,6
G20	m ³ /h	3,5
G25	m ³ /h	4,1

connessione gas **gas connection**
raccordement gaz **Gasanschluss**

1/2" G

1/2" G

optional
option
Zubehör

suola radiante forno SFR1 - oven's plate SFR1
plaque radiante SFR1
Fortkochplatte SFR1

suola radiante forno SFR - oven's plate SFR
plaque radiante SFR
Fortkochplatte SFR

dim. camera forno
cavity dimensions
dimensions chambre
Abmessung Innenraum

mm 620x390x295h
n. 4 x 1/1 GN
(n. 4 x 600x400)

mm 685x550x295h
n. 4 x 2/1 GN

dotazione griglie
grids supplies
fourniture de grilles
Mitgelieferte Roste

n. 1 x 600x400

n. 1 x 2/1 GN

peso totale **total weight**
poids total **Gesamtgewicht**

kg 167

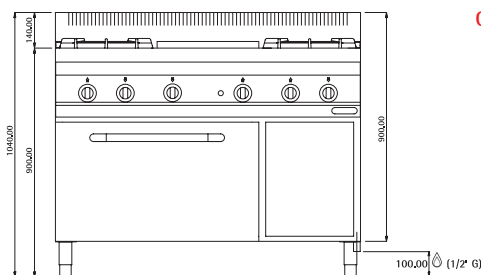
kg 176

capacità cubica **cubic volume**
volume **Volumen**

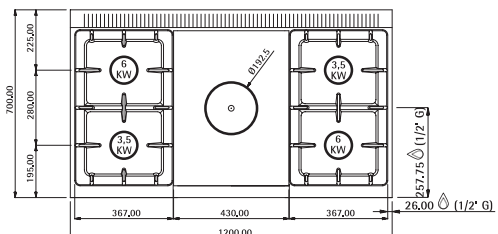
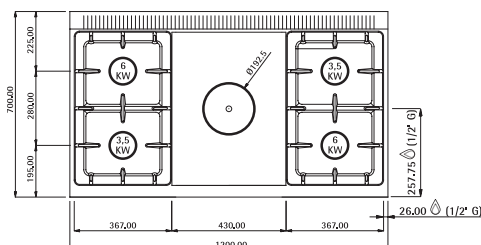
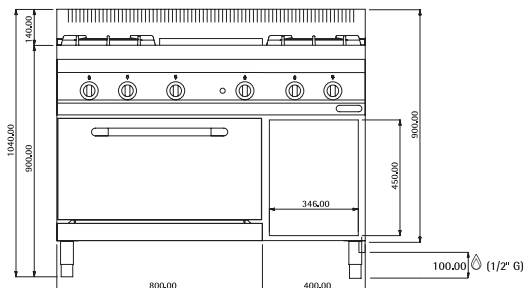
m³ 1,25

m³ 1,25

G7T4P4F+FG1



G7T4P4F+FG



Macros 700 cooking ranges

Tuttapiastra High Power a gas da 800 mm con forno a gas

Piastra in acciaio di grandi dimensioni di spessore 15mm con caratteristiche di elevata resistenza e omogenea distribuzione delle alte temperature. Termocoppia di sicurezza, fiamma pilota e accensione piezoelettrica di serie. Massima pulizia e manutenzione garantita dalla completa asportabilità del copri bruciatore. Grazie al potente bruciatore circolare in acciaio inox la piastra raggiunge in breve tempo la temperatura massima di 500°C sul disco centrale.

Forni a gas interamente costruiti in acciaio inox in versione EuroNorm 600x400mm con alloggiamenti anche per griglie 1/1 GastroNorm o in versione 2/1 GastroNorm con fiamma pilota. **Standard:** accensione piezoelettrica forni a gas; dotazione ugelli per GPL e gas metano.

Optional: porte per vano a giorno.

High Power gas radiant hotplate 800 mm with gas oven

Big steel hotplate, 15mm thick top for high resistance and the homogeneous distribution of high temperatures. Safety thermocouple, pilot flame and piezoelectric ignition fitted to the production model. The greatest cleanliness and simple servicing are guaranteed by the burner body that can be completely removed. Thanks to the powerful circular, stainless steel burner, the plate quickly reaches its maximum temperature of 500° C on the central disk. Gas ovens entirely made of stainless steel, either in the 600x400mm EuroNorm version with oven racks for 1/1 GN grids or in the 2/1 GN static version with pilot flame. **Standard:** piezoelectric gas ovens ignition; equipped with nozzles for LPG and methane gas.

Optional: doors for models with open compartment.

High Power plaque mijotage à gaz 800 mm avec four gaz

Plaque en acier de grande épaisseur (15 mm) à haute résistance assurant une distribution homogène des hautes températures. Thermocouple de sécurité, flamme veilleuse et allumage piézoélectrique de série. Propreté maximum et grande facilité d'entretien grâce au corps brûleur entièrement amovible. Grâce au puissant brûleur en acier inox, la plaque atteint avec rapidité la température maximum de 500°C sur le disque central. Fours à gaz entièrement réalisés en acier inox en version EuroNorm 600x400mm avec logements pour grilles 1/1 GastroNorm ou en version 2/1 GastroNorm avec flamme veilleuse.

Standard: allumage piezoelectrique pour fours à gaz; gicleurs pour GPL et gaz méthane.

Option: portes pour rangement à claire-voie.

High Power Glühplattenherd 800 mm mit Gasbackofen

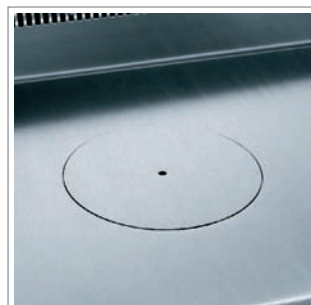
Besonders große Platte mit 15 mm Stärke mit besonderer Beständigkeit und Gleichmäßigkeit in der Temperaturverteilung. Thermoelektrische Zündsicherung, Zündflamme und Elektrozündung gehören zur Standardausstattung. Optimale Reinigung und einfache Instandhaltung durch den komplett abnehmbaren Brennerkörper. Durch den leistungsstarken Rundbrenner aus Edelstahl erreicht die Platte auf der mittleren Scheibe in kürzester Zeit ihre Höchsttemperatur von 500°C. Gasbacköfen komplett aus Edelstahl in der Version EuroNorm 600x400mm mit Aufnahme auch für Backofenroste 1/1 GastroNorm oder Version 2/1 GastroNorm mit Zündflamme.

Standard: Piezoelektrozündung für Gasbacköfen; Düsen für Flüssiggas und Erdgas.

Option: Türen für offenes Abteil.



G7TP2F+FG1+1P



FG 2/1 GN kW 7,8 + SFR (optional)

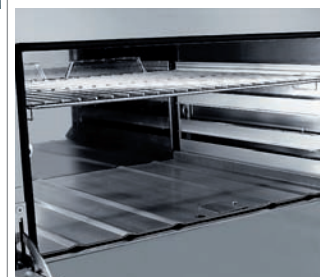
- suola radiante
- radiating bottom
- sole radiante
- Abstrahlboden

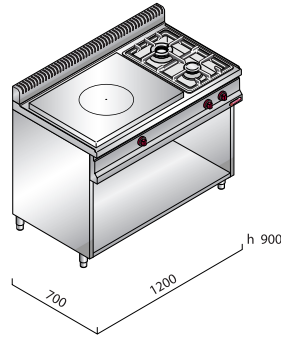
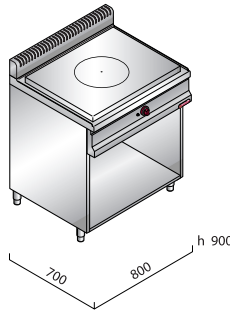


4500 cm²

- superficie utile
- work surface
- surface utile
- Nutzfläche

13 kW





Modello **model** modèle **Modell**

bruciatori aperti
open burners
brûleurs ouverts
öffene Brenner

bruciatore piastra
rad. hotplate burner
brûleur plaque
Brenner Platte

potenza totale
total heat input
puissance totale
Gesamtleistung

consumo gas
gas consumption
consommation gaz
Gasverbrauch

connessione gas **gas connection**
raccordement gaz **Gasanschluss**

optional
option
Zubehör

dim. camera forno
cavity dimensions
dimensions chambre
Abmessung Innenraum

dotazione griglie
grids supplies
fourniture de grilles
Mitgelieferte Roste

peso totale **total weight**
poids total **Gesamtgewicht**

cubatura **cubic volume**
volume **Volumen**

G7TPM

n. _____
Ø mm _____
kW _____
Kcal/h _____
BTU/h _____

n. 1
kW 13
Kcal/h 11.180
BTU/h 44.356

kW 13,00
Kcal/h 11.180
BTU/h 44.356

G 30/G31 kg/h 1,0
G20 m³/h 1,3
G25 m³/h 1,6

1/2" G

porte 2P- doors 2P
portes 2P - Türen 2P

kg 103

m³ 0,85

G7TP2FM

n. 1 1
Ø mm 82 111
kW 3,5 6
Kcal/h 3.010 5.160
BTU/h 11.942 20.472

n. 1
kW 13
Kcal/h 11.180
BTU/h 44.356

kW 22,50
Kcal/h 19.350
BTU/h 76.770

G 30/G31 kg/h 1,76
G20 m³/h 2,3
G25 m³/h 2,7

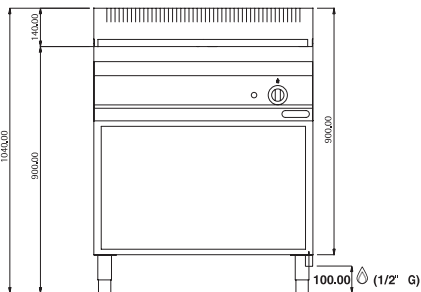
1/2" G

porte 2P600 - doors 2P600
portes 2P600 - Türen 2P600

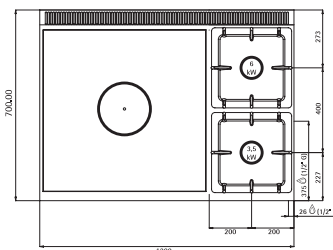
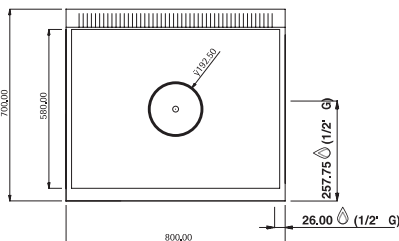
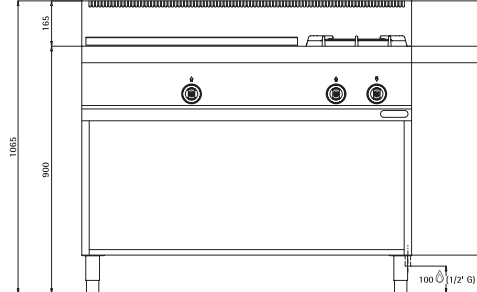
kg 139

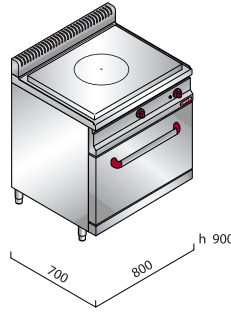
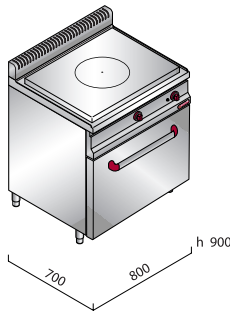
m³ 1,25

G7TPM



G7TP2FM





BERTO'S SPA®

Macros 700 cooking ranges

Modello **model** modèle **Modell**

bruciatori aperti
open burners
brûleurs ouverts
öffene Brennern

bruciatore piastra
rad. hotplate burner
brûleur plaque
Brenner Platte

bruciatori forno
oven burners
brûleurs four
Brennern Backofen

potenza totale
total heat input
puissance totale
Gesamtleistung

consumo gas
gas consumption
consommation gaz
Gasverbrauch

connessione gas **gas connection**
raccordement gaz **Gasanschluss**

optional
option
Zubehör

dim. camera forno
cavity dimensions
dimensions chambre
Abmessung Innenraum

dotazione griglie
grids supplies
fourniture de grilles
Mitgelieferte Roste

peso totale **total weight**
poids total **Gesamtgewicht**

cubatura **cubic volume**
volume **Volumen**

G7TP+FG1

n.
Ø mm
kW
Kcal/h
BTU/h

n. 1
kW 13
Kcal/h 11.180
BTU/h 44.356

n. 4
kW 4
Kcal/h 3.440
BTU/h 13.648

kW 17
Kcal/h 14.620
BTU/h 58.004

G 30/G31 kg/h 1,3
G20 m³/h 1,8
G25 m³/h 2,1

1/2" G

suola radiante forno SFR1 - oven's plate SFR1
plaque radiante SFR1
Fortkochplatte SFR1

mm 620x390x295h
n. 4 x 1/1 GN
(n. 4 x 600x400)

n. 1 x 600x400

kg 133

m³ 0,85

G7TP+FG

n.
Ø mm
kW
Kcal/h
BTU/h

n. 1
kW 13
Kcal/h 11.180
BTU/h 44.356

n. 1
kW 7,8
Kcal/h 6.708
BTU/h 26.614

kW 20,80
Kcal/h 17.888
BTU/h 70.970

G 30/G31 kg/h 1,6
G20 m³/h 2,2
G25 m³/h 2,6

1/2" G

suola radiante forno SFR - oven's plate SFR
plaque radiante SFR
Fortkochplatte SFR

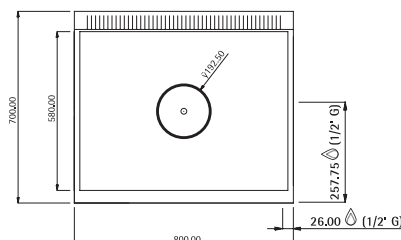
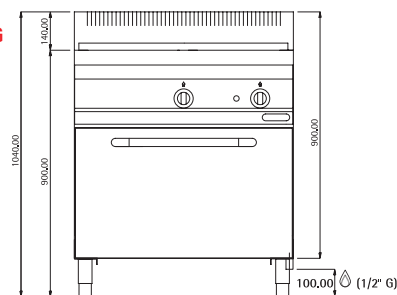
mm 685x550x295h
n. 4 x 2/1 GN

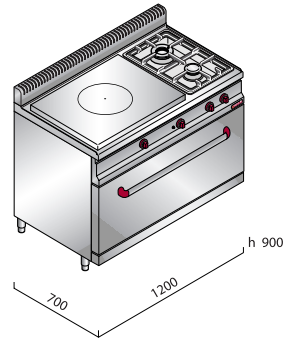
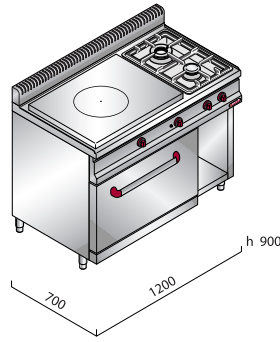
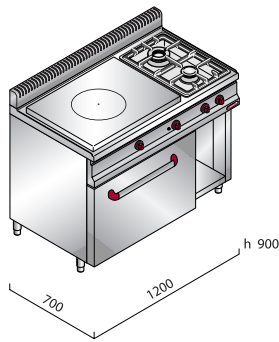
n. 1 x 2/1 GN

kg 144

m³ 0,85

G7TP+FG1
G7TP+FG





BERTO'S SPA®

Modello model modèle Modell

bruciatori aperti
open burners
brûleurs ouverts
öffene Brennern

G7TP2F+FG1

n.	1	1
Ø mm	82	111
kW	3,5	6
Kcal/h	3.010	5.160
BTU/h	11.942	20.472

G7TP2F+FG

n.	1	1
Ø mm	82	111
kW	3,5	6
Kcal/h	3.010	5.160
BTU/h	11.942	20.472

G7TP2F+T

n.	1	1
Ø mm	82	111
kW	3,5	6
Kcal/h	3.010	5.160
BTU/h	11.942	20.472

bruciatore piastra
rad. hotplate burner
brûleur plaque
Brenner Platte

n.	1
kW	13
Kcal/h	11.180
BTU/h	44.356

n.	1
kW	13
Kcal/h	11.180
BTU/h	44.356

n.	1
kW	13
Kcal/h	11.180
BTU/h	44.356

bruciatori forno
oven burners
brûleurs four
Brennern Backofen

n.	1
kW	4
Kcal/h	3.440
BTU/h	13.648

n.	1
kW	7,8
Kcal/h	6.708
BTU/h	26.614

n.	1
kW	12
Kcal/h	10.320
BTU/h	40.944

potenza totale
total heat input
puissance totale
Gesamtleistung

kW	26,5
Kcal/h	22.790
BTU/h	90.418

kW	30,3
Kcal/h	26.058
BTU/h	103.383

kW	34,5
Kcal/h	29.670
BTU/h	117.714

consumo gas
gas consumption
consommation gaz
Gasverbrauch

G 30/G31	kg/h	2,1
G20	m ³ /h	2,8
G25	m ³ /h	3,3

G 30/G31	kg/h	3,4
G20	m ³ /h	4,6
G25	m ³ /h	5,4

G 30/G31	kg/h	2,7
G20	m ³ /h	3,6
G25	m ³ /h	4,2

connessione gas gas connection
raccordement gaz Gasanschluss

1/2" G

1/2" G

1/2" G

optional option
Zubehör

porta 1P - door 1P
porte 1P - Tür 1P

porta 1P - door 1P
porte 1P - Tür 1P

suola radiante forno SFR1 - oven's plate SFR1
plaque radiante SFR1
Fortkochplatte SFR1

dim. camera forno
cavity dimensions
dimensions chambre
Abmessung Innenraum

mm 620x390x295h
n. 4 x 1/1 GN
(n. 4 x 600x400)

mm 685x550x295h
n. 4 x 2/1 GN

mm 1080x550x295h
n. 4 x (1045x530)

dotazione griglie
grids supplies
fourniture de grilles
Mitgelieferte Roste

n. 1 x 600x400

n. 1 x 2/1 GN

n. 1 x (1045x530)

peso totale total weight
poids total Gesamtgewicht

kg 171

kg 183

kg 204

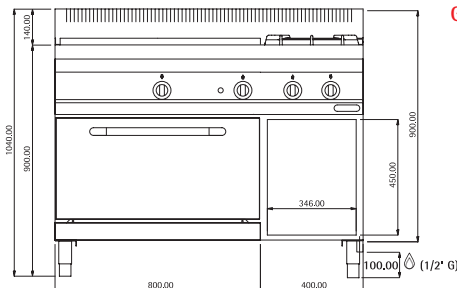
cubatura cubic volume
volume Volumen

m³ 1,25

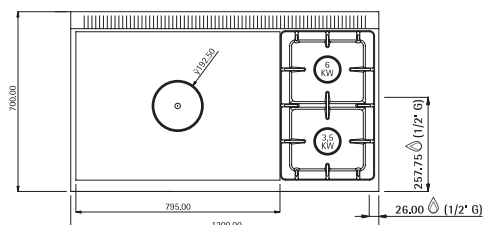
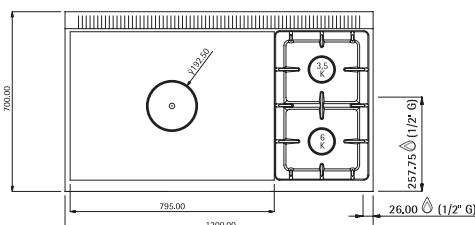
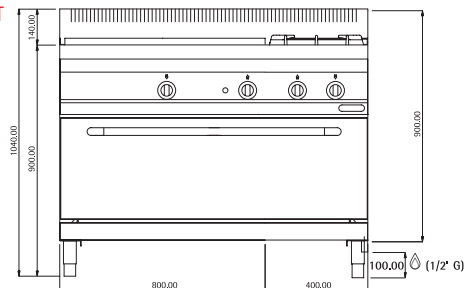
m³ 1,25

m³ 1,25

G7TP2F+FG1
G7TP2F+FG



G7TP2F+T



Macros 700 cooking ranges

Evoluzione – Elettriche con piastre tonde da banco

Piastre tonde in ghisa diametro 220mm con resistenze corazzate in acciaio inox incoloy da 2,6 kW. Spie di controllo tensione e lavoro. Piano di lavoro stampato in acciaio inox AISI 304 di elevato spessore.

Evoluzione – Counter top electric cooker round plates

Model fitted with round, 220mm diameter, cast iron plates with 2,6 kw incoloy stainless steel armoured heating elements. Voltage and working control luminous indicators. Thick AISI 304 stainless steel hob.

Evoluzione – Fourneau électrique avec rondes plaques

Plaques rondes en fonte de 220mm de diamètre dotées de résistances blindées en acier inox incoloy de 2,6 kW. Témoins de présence tension et de fonctionnement. Plan de travail moulé en acier inox AISI 304 de grande épaisseur.

Evoluzione – Tisch-Elektroherd mit runden Kochplatten

Runde Gusseisenplatten mit 220mm Durchmesser mit 2,6 kW Panzerwiderständen aus Incoloy-Edelstahl. Kontrollleuchten für Spannung und Betrieb. Kochmulde tiefgezogen aus besonders starkem Chromnickelstahl AISI 304.



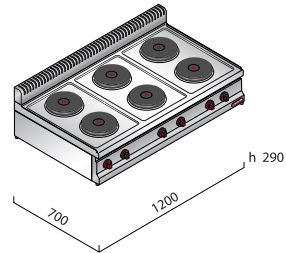
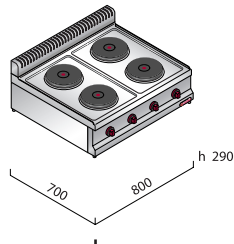
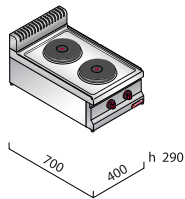
E7P2B



kW 2,6
Ø 220 mm

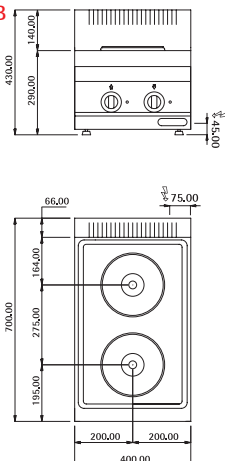


BERTO'S SPA®

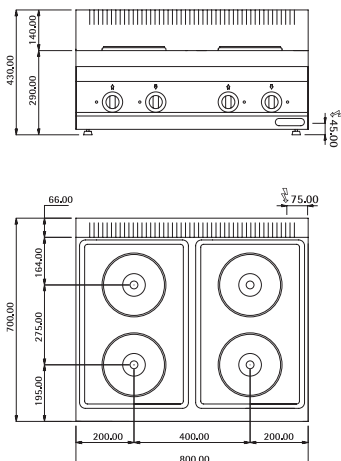


Modello model modèle Modell	E7P2B	E7P4B	E7P6B
piastre tonde round plates plaques rondes runden Kochplatten	n. 2 Ø 220 mm kW 2,6	n. 4 Ø 220 mm kW 2,6	n. 6 Ø 220 mm kW 2,6
forno elettrico electric oven four électrique Elektrobackofen			
potenza totale total heat input puissance totale Gesamtleistung	kW 5,20	kW 10,40	kW 15,60
connessione elettrica electric connection branchement électrique elektrischer Anschluss	V 400 - 415 3N ~	V 400 - 415 3N ~	V 400 - 415 3N ~
optional option Zubehör	V 230 - 240 3 ~ piastra in ghisa - cast iron plate plaque en fonte - Gusseisen Platte	V 230 - 240 3 ~ piastre in ghisa - cast iron plates plaques en fonte - Gusseisen Platten	V 230 - 240 3 ~ piastre in ghisa - cast iron plates plaques en fonte - Gusseisen Platten
dim. camera forno cavity dimensions dimensions chambre Abmessung Innenraum			
dotazione griglie grids supplies fourniture de grilles Mitgelieferte Roste			
peso totale total weight poids total Gesamtgewicht	kg 24	kg 41	kg 58
cubatura cubic volume volume Volumen	m ³ 0,23	m ³ 0,43	m ³ 0,65

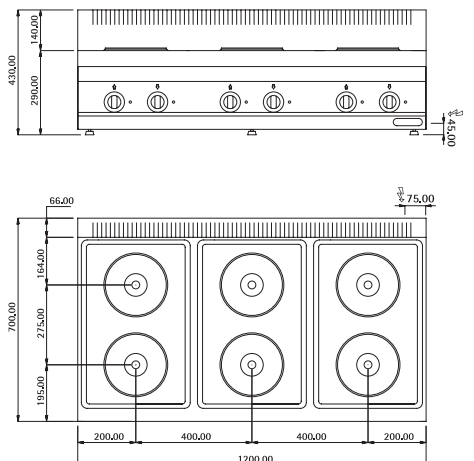
E7P2B



E7P4B



E7P6B



Macros 700 cooking ranges

Evoluzione

Cucine elettriche - piastre tonde con mobile

Piastre tonde in ghisa diametro 220mm con resistenze corazzate in acciaio inox incoloy da 2,6 kW. Spie di controllo tensione e lavoro. Piano di lavoro stampato in acciaio inox AISI 304 di elevato spessore.

Evoluzione

Electric cooker with round plates - open stand

Model fitted with round, 220mm diameter, cast iron plates with 2,6 kw incoloy stainless steel armoured heating elements. Voltage and working control luminous indicators. Thick AISI 304 stainless steel hob.

Evoluzione

Fourneau électrique avec rondes plaques sur placard neutre

Plaques rondes en fonte de 220mm de diamètre dotées de résistances blindées en acier inox incoloy de 2,6 kW. Témoins de présence tension et de fonctionnement. Plan de travail moulé en acier inox AISI 304 de grande épaisseur.

Evoluzione

Elektroherd mit runden Kochplatten - Offener Unterbau

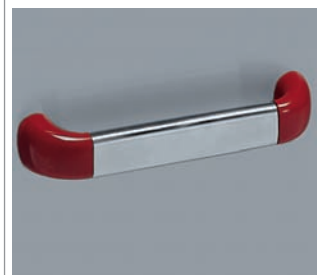
Runde Gusseisenplatten mit 220mm Durchmesser mit 2,6-kW-Panzerwiderständen aus Incoloy-Edelstahl. Kontrollleuchten für Spannung und Betrieb. Kochmulde tiefgezogen aus besonders starkem Chromnickelstahl AISI 304.

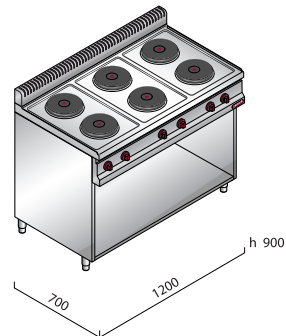
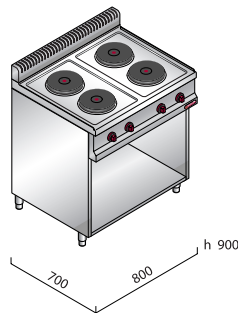


E7P2M+1P



kW 2,6
Ø 220 mm

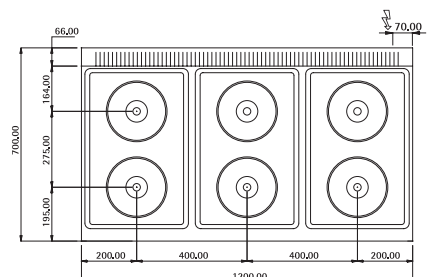
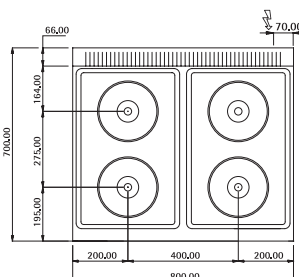
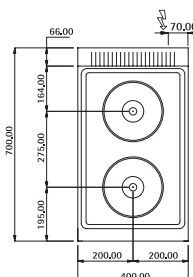
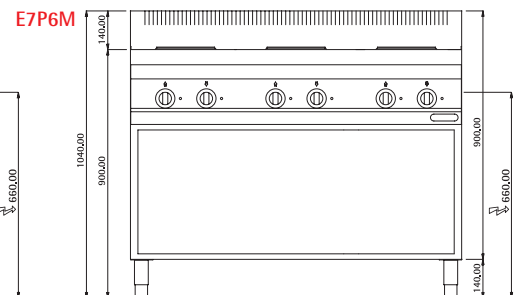
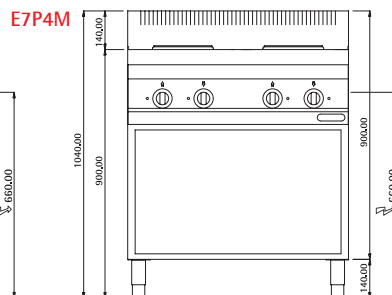
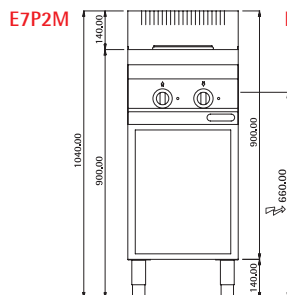




BERTO'S SPA®

Modello model modèle Modell	E7P2M	E7P4M	E7P6M
piastre tonde round plates plaques rondes runden Kochplatten	n. 2 Ø 220 mm kW 2,6	n. 4 Ø 220 mm kW 2,6	n. 6 Ø 220 mm kW 2,6
forno elettrico electric oven four électrique Elektrobackofen			
potenza totale total heat input puissance totale Gesamtleistung	kW 5,20	kW 10,40	kW 15,60
connessione elettrica electric connection branchement électrique elektrischer Anschluss	V 400 - 415 3N ~	V 400 - 415 3N ~	V 400 - 415 3N ~
optional option Zubehör	V 230 - 240 3 ~ piastra in ghisa - cast iron plate plaque en fonte - Gusseisen Platte	V 230 - 240 3 ~ piastre in ghisa - cast iron plates plaques en fonte - Gusseisen Platten	V 230 - 240 3 ~ piastre in ghisa - cast iron plates plaques en fonte - Gusseisen Platten
dim. camera forno cavity dimensions dimensions chambre Abmessung Innenraum			
dotazione griglie grids supplies fourniture de grilles Mitgelieferte Roste			
peso totale total weight poids total Gesamtgewicht	kg 37	kg 59	kg 83
cubatura cubic volume volume Volumen	m ³ 0,45	m ³ 0,85	m ³ 1,25

Macros 700 cooking ranges



Evoluzione

Cucine elettriche con piastra tonda con forno elettrico/convezione

Piastra tonda in ghisa diametro 220mm con resistenze corazzate in acciaio inox incoloy da 2,6 kW. Spie di controllo tensione e lavoro. Piano di lavoro stampato in acciaio inox AISI 304 di elevato spessore.

Forni elettrici interamente in acciaio inox in versione EuroNorm 600x400mm con alloggiamenti anche per griglie 1/1 GastroNorm a convezione o nella versione statica 2/1 GastroNorm.

Optional: porte per vano a giorno.

Evoluzione

Electric cooker with round plates with electric oven

Model fitted with round, 220mm diameter, cast iron plates with 2,6 kW incoloy stainless steel armoured heating elements. Voltage and working control luminous indicators. Thick AISI 304 stainless steel hob.

Electric ovens entirely made of stainless steel, either in the 600x400mm version with oven racks for 1/2 GN convection grids or in the 2/1 GN static version.

Optional: doors for models with open compartment.

Evoluzione

Fourneau électrique avec rondes plaques avec four électrique

Plaques rondes en fonte de 220mm de diamètre dotées de résistances blindées en acier inox incoloy de 2,6 kW. Témoins de présence tension et de fonctionnement. Plan de travail moulé en acier inox AISI 304 de grande épaisseur.

Fours électriques entièrement réalisés en acier inox en version EuroNorm 600x400mm avec logements pour grilles 1/1 GastroNorm à convection ou en version 2/1 GastroNorm statique.

Option: portes pour rangement à claire-voie.

Evoluzione

Elektroherd mit runden Kochplatten mit Elektro-Ofen

Runde Gusseisenplatten mit 220mm Durchmesser mit 2,6-kW-Panzerwiderständen aus Incoloy-Edelstahl. Kontrollleuchten für Spannung und Betrieb. Kochmulde tiefgezogen aus besonders starkem Chromnickelstahl AISI 304. Elektrobacköfen komplett aus Edelstahl in der Version EuroNorm 600x400mm mit Aufnahme auch für Backofenroste 1/1 GastroNorm mit HeiBluft oder Version 2/1 GastroNorm statisch.

Option: Türen für offenes Abteil.



E7P4+FE



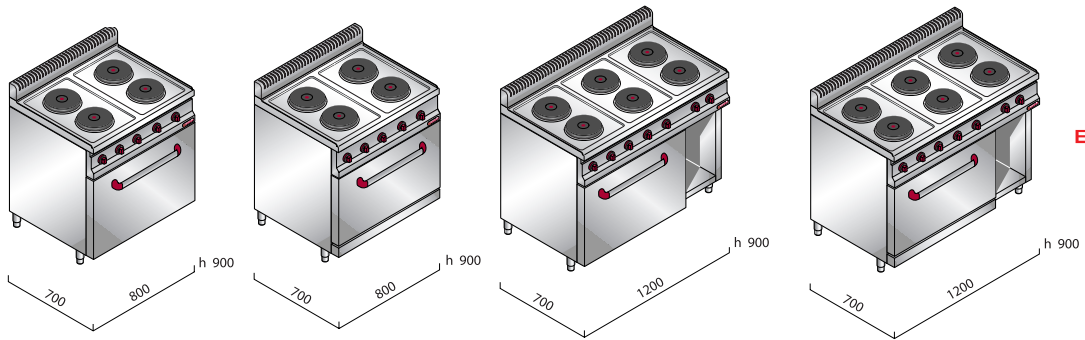
kW 2,6
Ø 220 mm

FE 2/1 GN
kW 7,5



FE1 1/1 GN
(mm 600x400)
kW 3,5

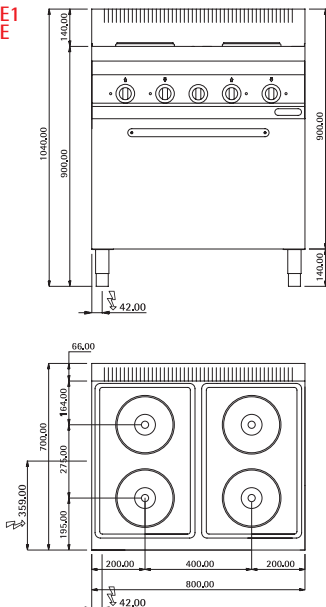




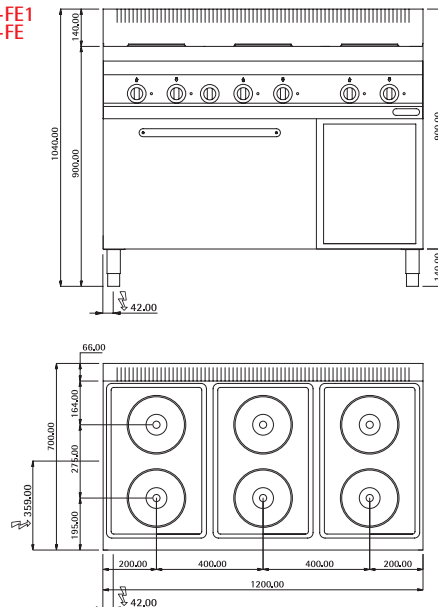
BERTO'S SPA®

Modello model modèle Modell	E7P4+FE1	E7P4+FE	E7P6+FE1	E7P6+FE
piastre tonde round plates plaques rondes runden Kochplatten	n. 4 Ø 220 mm kW 2,6	n. 4 Ø 220 mm kW 2,6	n. 6 Ø 220 mm kW 2,6	n. 6 Ø 220 mm kW 2,6
forno elettrico electric oven four électrique Elektrobackofen	kW 3,5	kW 5,9	kW 3,5	kW 7,5
potenza totale total heat input puissance totale Gesamtleistung	kW 13,9	kW 16,30	kW 19,10	kW 21,50
connessione elettrica electric connection branchement électrique elektrischer Anschluss	V 400 - 415 3N ~	V 400 - 415 3N ~	V 400 - 415 3N ~	V 400 - 415 3N ~
optional option Zubehör	V 230 - 240 3 ~ piastre in ghisa cast iron plates plaques en fonte Gusseisen Platten	piastre in ghisa cast iron plates plaques en fonte Gusseisen Platten	piastre in ghisa cast iron plates plaques en fonte Gusseisen Platten	piastre in ghisa cast iron plates plaques en fonte Gusseisen Platten
dim. camera forno cavity dimensions dimensions chambre Abmessung Innenraum	mm 620x390x295h n. 4 x 1/1 GN (n. 4 x 600x400)	mm 685x550x295h n. 4 x 2/1 GN	mm 620x390x295h n. 4 x 1/1 GN (n. 4 x 600x400)	mm 685x550x295h n. 4 x 2/1 GN
dotazione griglie grids supplies fourniture de grilles Mitgelieferte Roste	n. 1 x 600x400	n. 1 x 2/1 GN	n. 1 x 600x400	n. 1 x 2/1 GN
peso totale total weight poids total Gesamtgewicht	kg 83	kg 100	kg 115	kg 130
cubatura cubic volume volume Volumen	m ³ 0,85	m ³ 0,85	m ³ 1,25	m ³ 1,25

E7P4+FE1
E7P4+FE



E7P6+FE1
E7P6+FE



Macros 700 cooking ranges

High Power

Cucine elettriche con piastre quadre da banco

Piastre quadre in ghisa 220x220mm con resistenze corazzate in acciaio inox incoloy da 2,6 kW. Spie di controllo tensione e lavoro. Piano di lavoro stampato in acciaio inox AISI 304 di elevato spessore.

High Power

Counter top electric cooker square plates

Model fitted with square 220x220mm, cast iron plates with 2.6 kW incoloy stainless steel armoured heating elements. Voltage and working control luminous indicators. Thick AISI 304 stainless steel hob.

High Power

Fourneau électrique avec plaques carrées

Plaques carrées en fonte 220x220 dotées de résistances blindées en acier inox incoloy de 2,6 kW. Témoins de présence tension et de fonctionnement. Plan de travail moulé en acier inox AISI 304 de grande épaisseur.

High Power

Tisch-Elektroherd mit Viereckigkochplatten

Quadratische Gusseisenplatten 220x220 mit 2,6 kW Panzerwiderständen aus Incoloy-Edelstahl. Kontrollleuchten für Spannung und Betrieb. Kochmulde tiefgezogen aus besonders starkem Chromnickelstahl AISI 304.



E7PQ6B



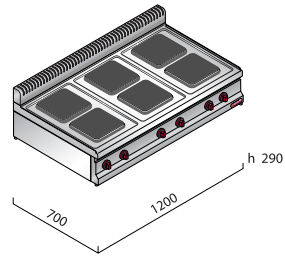
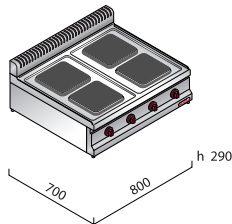
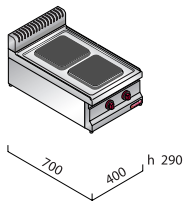
Piastra in ghisa
Cast Iron plate
Plaque en fonte
Gusseisen platte

2,6 kW
(220x220 mm)



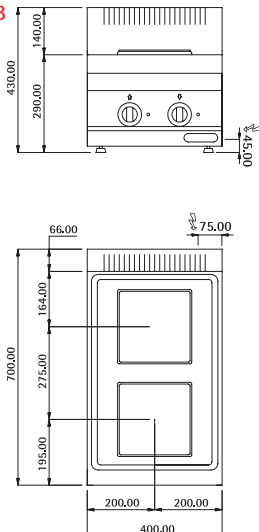


BERTO'S SPA®

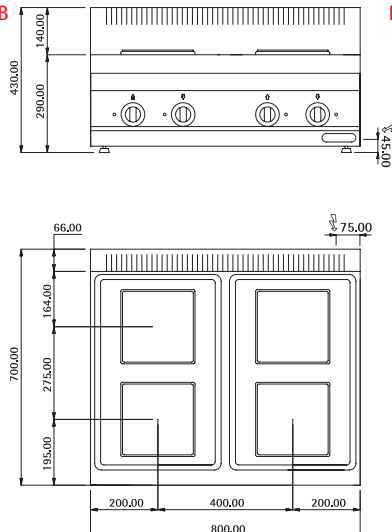


Modello model modèle Modell	E7PQ2B	E7PQ4B	E7PQ6B
piastre quadre square plates plaques carrées viereckige Kochplatten	n. 2 mm 220 x 220 kW 2,6	n. 4 mm 220 x 220 kW 2,6	n. 6 mm 220 x 220 kW 2,6
forno elettrico electric oven four électrique Elektrobackofen			
potenza totale total heat input puissance totale Gesamtleistung	kW 5,20	kW 10,40	kW 15,60
connessione elettrica electric connection branchement électrique elektrischer Anschluss	V 400 - 415 3N ~	V 400 - 415 3N ~	V 400 - 415 3N ~
optional option Zubehör	V 230 - 240 3 ~ piastra in ghisa - cast iron plate plaque en fonte - Gusseisen Platte	V 230 - 240 3 ~ piastre in ghisa - cast iron plates plaques en fonte - Gusseisen Platten	V 230 - 240 3 ~ piastre in ghisa - cast iron plates plaques en fonte - Gusseisen Platten
dim. camera forno cavity dimensions dimensions chambre Abmessung Innenraum			
dotazione griglie grids supplies fourniture de grilles Mitgelieferte Roste			
peso totale total weight poids total Gesamtgewicht	kg 28	kg 49	kg 69
cubatura cubic volume volume Volumen	m ³ 0,23	m ³ 0,43	m ³ 0,65

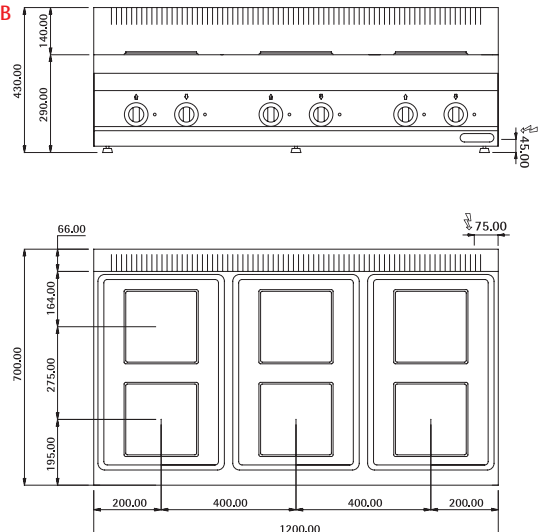
E7PQ2B



E7PQ4B



E7PQ6B



Macros 700 cooking ranges

High Power

Cucine elettriche con piastra quadre con mobile

Piastra quadre in ghisa 220x220mm con resistenze corazzate in acciaio inox incoloy da 2,6 kW. Spie di controllo tensione e lavoro. Piano di lavoro stampato in acciaio inox AISI 304 di elevato spessore.

High Power

Electric cooker square plates – open stand

Model fitted with square 220x220mm, cast iron plates with 2,6 kW incoloy stainless steel armoured heating elements. Voltage and working control luminous indicators. Thick AISI 304 stainless steel hob.

High Power

Fourneau électrique avec plaques carrées sur placard neutre

Plaques carrées en fonte 220x220 dotées de résistances blindées en acier inox incoloy de 2,6 kW. Témoins de présence tension et de fonctionnement. Plan de travail moulé en acier inox AISI 304 de grande épaisseur.

High Power

Elektroherd mit Viereckigkochplatten – Offener Unterbau

Quadratische Gusseisenplatten 220x220 mit 2,6-kW-Panzerwiderständen aus Incoloy-Edelstahl. Kontrollleuchten für Spannung und Betrieb. Kochmulde tiefgezogen aus besonders starkem Chromnickelstahl AISI 304.

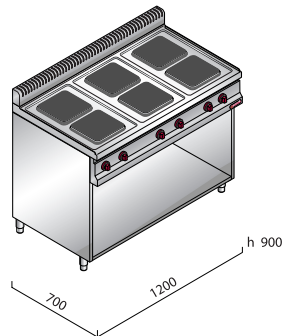
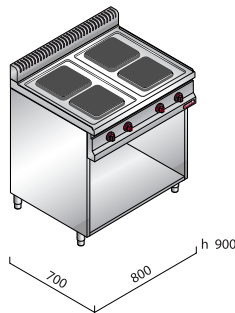
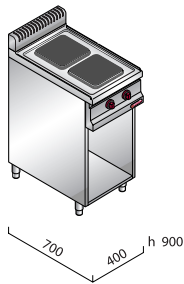


E7PQ6M+2P



2,6 kW
(220x220 mm)

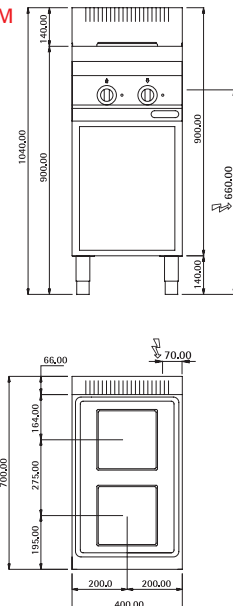




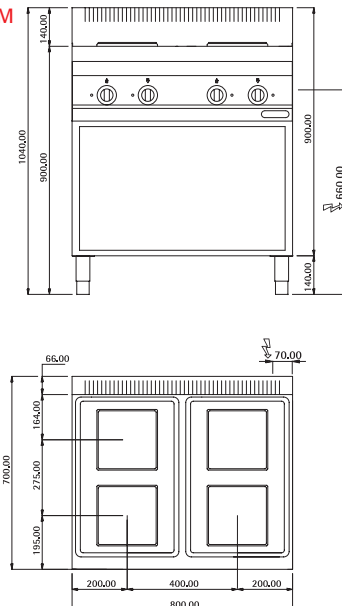
BERTO'S SPA®

Modello model modèle Modell	E7PQ2M	E7PQ4M	E7PQ6M
piastre quadre square plates plaques carrées viereckige Kochplatten	n. 2 mm 220 x 220 kW 2,6	n. 4 mm 220 x 220 kW 2,6	n. 6 mm 220 x 220 kW 2,6
forno elettrico electric oven four électrique Elektrobackofen			
potenza totale total heat input puissance totale Gesamtleistung	kW 5,20	kW 10,40	kW 15,60
connessione elettrica electric connection branchement électrique elektrischer Anschluss	V 400 - 415 3N ~	V 400 - 415 3N ~	V 400 - 415 3N ~
optional option Zubehör	V 230 - 240 3 ~ piastra in ghisa - cast iron plate plaque en fonte - Gusseisen Platte	V 230 - 240 3 ~ piastre in ghisa - cast iron plates plaques en fonte - Gusseisen Platten	V 230 - 240 3 ~ piastre in ghisa - cast iron plates plaques en fonte - Gusseisen Platten
dim. camera forno cavity dimensions dimensions chambre Abmessung Innenraum			
dotazione griglie grids supplies fourniture de grilles Mitgelieferte Roste			
peso totale total weight poids total Gesamtgewicht	kg 41	kg 67	kg 95
capacità cubic volume volume Volumen	m ³ 0,50	m ³ 0,85	m ³ 1,25

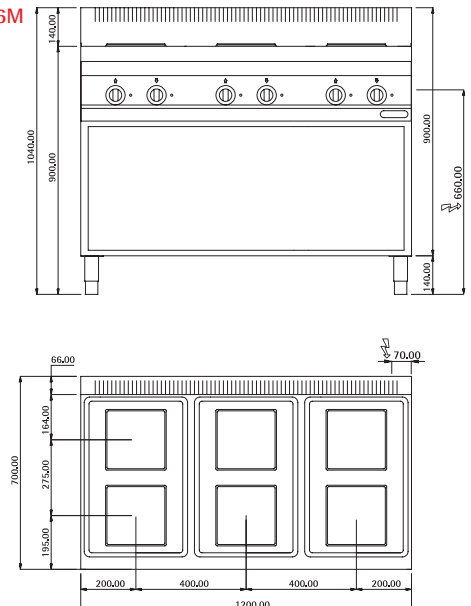
E7PQ2M



E7PQ4M



E7PQ6M



Macros 700 cooking ranges

High Power

Cucine elettriche con piastre quadre con forno elettrico/convezione

Piastre quadre in ghisa 220x220mm con resistenze corazzate in acciaio inox incoloy da 2,6 kW. Spie di controllo tensione e lavoro. Piano di lavoro stampato in acciaio inox AISI 304 di elevato spessore. Forni elettrici interamente in acciaio inox in versione EuroNorm 600x400 mm con alloggiamenti anche per griglie 1/1 GastroNorm a convezione o in versione 2/1 GastroNorm statico.

Optional: porte per vano a giorno.

High Power

Electric cooker square plates with electric/convection oven

Model fitted with square 220x220mm, cast iron plates with 2,6 kW incoloy stainless steel armoured heating elements. Voltage and working control luminous indicators. Thick AISI 304 stainless steel hob.

Electric ovens entirely made of stainless steel, either in the 600x400mm version with oven racks for 1/2 GN convection grids or in the 2/1 GN static version.

Optional: doors for models with open compartment.

High Power

Fourneau électrique avec plaques carrées avec four électrique convection

Plaques carrées en fonte 220x220 dotées de résistances blindées en acier inox incoloy de 2,6 kW. Témoins de présence tension et de fonctionnement. Plan de travail moulé en acier inox AISI 304 de grande épaisseur.

Fours électriques entièrement réalisés en acier inox en version EuroNorm 600x400mm avec logements pour grilles 1/1 GastroNorm à convection ou en version 2/1 GastroNorm statique.

Option: portes pour rangement à claire-voie.

High Power

Elektroherd mit Viereckigkochplatten mit Elektro-Heißluftofen

Quadratische Gusseisenplatten 220x220 mit 2,6 kW Panzerwiderständen aus Incoloy-Edelstahl. Kontrollleuchten für Spannung und Betrieb. Kochmulde tiefgezogen aus besonders starkem Chromnickelstahl AISI 304.

Elektrobacköfen komplett aus Edelstahl in der Version EuroNorm 600x400mm mit Aufnahme auch für Backofenroste 1/1 GastroNorm mit Heißluft oder Version 2/1 GastroNorm statisch.

Option: Türen für offenes Abteil.



E7PQ6+FE+1P



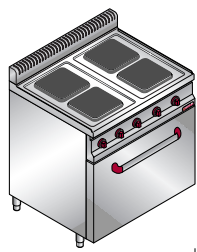
2,6 kW
(220x220 mm)

FE 2/1 GN
kW 7,5

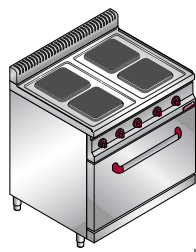


FE1 Convection
1/1 GN
kW 3,5

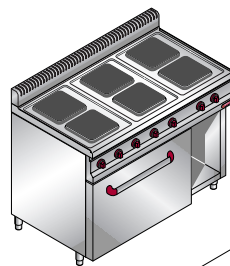




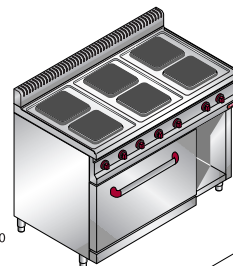
h 900
700 800



h 900
700 800



h 900
700 1200



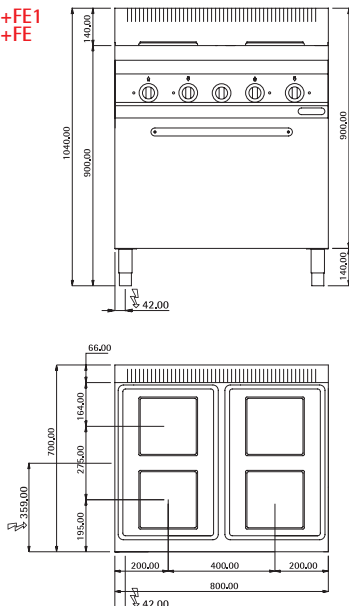
h 900
700 1200



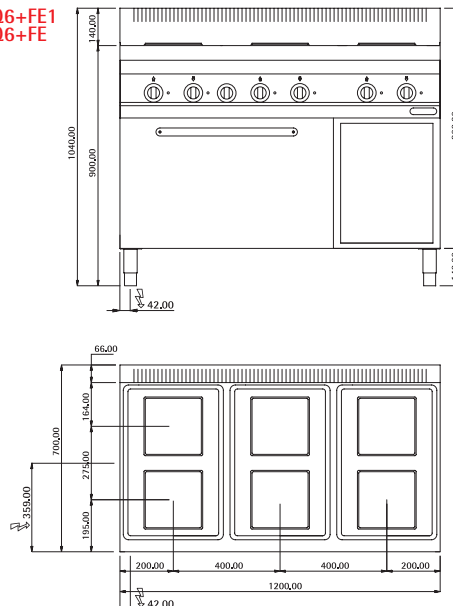
BERTO'S SPA®

	E7PQ4+FE1	E7PQ4+FE	E7PQ6+FE1	E7PQ6+FE
Modello model modèle Modell				
piastre quadre square plates plaques carrées viereckige Kochplatten	n. 4 mm 220 x 220 kW 2,6	n. 4 mm 220 x 220 kW 2,6	n. 6 mm 220 x 220 kW 2,6	n. 6 mm 220 x 220 kW 2,6
forno elettrico electric oven four électrique Elektrobackofen	kW 3,5	kW 7,5	kW 3,5	kW 7,5
potenza totale total heat input puissance totale Gesamtleistung	kW 13,9	kW 17,9	kW 19,10	kW 23,1
connessione elettrica electric connection branchement électrique elektrischer Anschluss	V 400 - 415 3N ~	V 400 - 415 3N ~	V 400 - 415 3N ~	V 400 - 415 3N ~
optional option Zubehör	V 230 - 240 3 ~ piastre in ghisa cast iron plates plaques en fonte Gusseisen Platten	V 230 - 240 3 ~ piastre in ghisa cast iron plates plaques en fonte Gusseisen Platten	piastre in ghisa cast iron plates plaques en fonte Gusseisen Platten	piastre in ghisa cast iron plates plaques en fonte Gusseisen Platten
dim. camera forno cavity dimensions dimensions chambre Abmessung Innenraum	mm 620x390x295h n. 4 x 1/1 GN (n. 4 x 600x400)	mm 685x550x295h n. 4 x 2/1 GN	mm 620x390x295h n. 4 x 1/1 GN (n. 4 x 600x400)	mm 685x550x295h n. 4 x 2/1 GN
dotazione griglie grids supplies fourniture de grilles Mitgelieferte Roste	n. 1 x 600x400	n. 1 x 2/1 GN	n. 1 x 600x400	n. 1 x 2/1 GN
peso totale total weight poids total Gesamtgewicht	kg 91	kg 106	kg 129	kg 143
cubatura cubic volume volume Volumen	m ³ 0,85	m ³ 0,85	m ³ 1,25	m ³ 1,25

**E7PQ4+FE1
E7PQ4+FE**



**E7PQ6+FE1
E7PQ6+FE**



Macros 700 cooking ranges

Cucine elettriche in vetroceramica

Piano in vetroceramica con spessore di 6mm a massima conduzione termica. Testato per elevate resistenze anche contro gli utilizzi più gravosi; è caratterizzato da 4 zone di cottura indipendenti dotate di resistenze a filamento. Spie di controllo tensione e lavoro. Forni elettrici interamente in acciaio inox in versione EuroNorm 600x400 mm con alloggiamenti anche per griglie 1/1 GastroNorm a convezione o in versione 2/1 GastroNorm statico.
Optional: porte per vano a giorno.

Electric - pyroceram kitchen units

6 mm, maximum heat conduction pyroceram cooktop. Tested for high resistance also in the heaviest use; characterised by 4 independent cooking zones and equipped with filament heating elements. Voltage and working control luminous indicators. Electric ovens entirely made of stainless steel, either in the 600x400mm version with oven racks for 1/2 GN convection grids or in the 2/1 GN static version.
Optional: Doors for models with open compartment.

Cuisines électriques en vitroceramique

Plan en vitrocéramique de 6mm d'épaisseur à conduction thermique maximum. Garanti haute résistance y compris pour les utilisations exposant aux plus fortes sollicitations; 4 zones de cuisson indépendantes dotées de résistances à filament. Témoins de présence tension et de fonctionnement. Fours électriques entièrement réalisés en acier inox en version EuroNorm 600x400mm avec logements pour grilles 1/1 GastroNorm à convection ou en version 2/1 GastroNorm statique.
Option: portes pour rangement à claire-voie.

Glaskeramik – Elektrokuchengeräte

Glaskeramikplatte mit 6mm Stärke und optimaler Wärmeleitung. Für den Einsatz unter extremen Bedingungen getestet; 4 unabhängige Kochzonen mit Fadenwiderständen. Kontrollleuchten für Spannung und Betrieb. Elektrobacköfen komplett aus Edelstahl in der Version EuroNorm 600x400mm mit Aufnahme auch für Backofenroste 1/1 GastroNorm mit Heißluft oder Version 2/1 GastroNorm statisch.
Option: Türen für offenes Abteil.



E7P4/VTR+FE



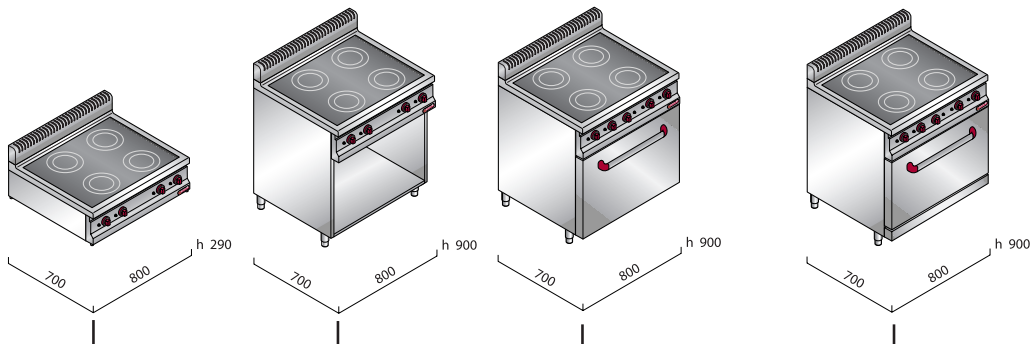
kW 2,4

Reggigriglie estraibili »FE
 Removable pan holder supports »FE
 Supports grilles extractibles »FE
 Ausziehbare Backformen »FE



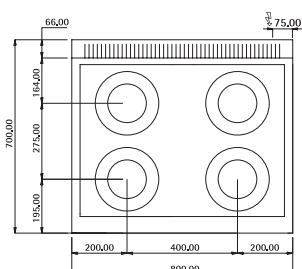
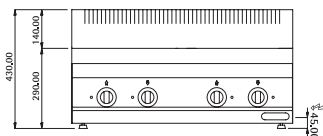


BERTO'S SPA®

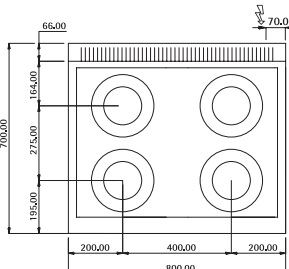
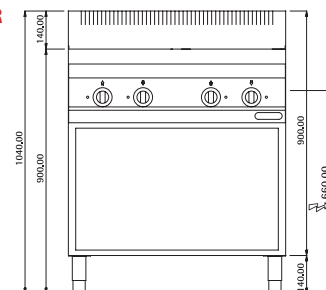


Modello model modèle Modell	E7P4B/VTR	E7P4M/VTR	E7P4/VTR+FE1	E7P4/VTR+FE
piano vetroceramica ceramic surface surface en vitroceramique Glasskeramik Grillplatte	kW 9,6	kW 9,6	kW 9,6	kW 9,6
forno elettrico electric oven four électrique Elektrobackofen			kW 3,5	kW 7,5
potenza totale total heat input puissance totale Gesamtleistung	kW 9,6	kW 9,6	kW 13,1	kW 17,1
connessione elettrica electric connection branchement électrique elektrischer Anschluss	V 400 - 415 3N ~	V 400 - 415 3N ~	V 400 - 415 3N ~	V 400 - 415 3N ~
optional option Zubehör	V 230 - 240 3 ~ V 230 - 240 1 ~	V 230 - 240 3 ~ V 230 - 240 1 ~	V 230 - 240 3 ~ V 230 - 240 1 ~	V 230 - 240 3 ~ V 230 - 240 1 ~
dim. camera forno cavity dimensions dimensions chambre Abmessung Innenraum			mm 620x390x295h n. 4 x 1/1 GN (n. 4 x 600x400)	mm 685x550x295h n. 4 x 2/1 GN
dotazione griglie grids supplies fourniture de grilles Mitgelieferte Roste			n. 1 x 600x400	n. 1 x 2/1 GN
peso totale total weight poids total Gesamtgewicht	kg 42	kg 65	kg 85	kg 100
cubatura cubic volume volume Volumen	m ³ 0,43	m ³ 0,85	m ³ 0,85	m ³ 0,85

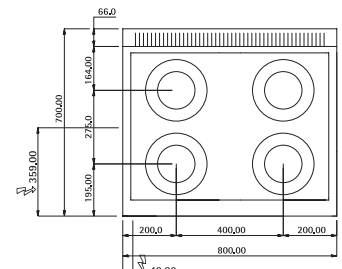
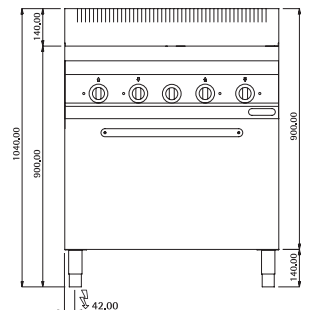
E7P4B/VTR



E7P4M/VTR



E7P4/VTR+FE1
E7P4/VTR+FE



Macros 700 cooking ranges

Pentole a gas ed elettriche

A riscaldamento diretto o indiretto. Bruciatori in acciaio inox AISI 304 completi di valvola di sicurezza o resistenze in acciaio inox incoloy con termostato di lavoro e di sicurezza. Il rubinetto carico-acqua e il pratico coperchio bilanciato a molla, i comandi di controllo ergonomici garantiscono la massima sicurezza. La struttura della pentola in acciaio inox AISI 304 e del recipiente di cottura in acciaio inox AISI 316 garantisce l'assoluta resistenza alle corrosioni e all'usura. Le operazioni di pulizia e manutenzione sono agevolate dalla conformazione arrotondata e dal pratico rubinetto di scarico cromato smontabile.

Gas / electric boiling pans

Direct and indirect heating. AISI 304 stainless steel burners complete with safety valve or with incoloy stainless steel heating elements, working and safety thermostat. The water charging tap and the practical spring-loaded cover, as well as the ergonomic controls guarantee the highest safety. The structure of the AISI 304 stainless steel pot and the AISI 316 stainless steel cooking recipient guarantee total resistance to corrosion and wear. Cleaning and maintenance are made easier by the rounded design and the practical drain chromed tap which can be dismantled.

Marmites à gaz et électriques

A chauffage direct ou indirect. Brûleurs en acier inox AISI 304 à vanne de sécurité ou résistances en acier inox incoloy dotées de thermostat de fonctionnement et de sécurité. Le robinet de remplissage d'eau, le couvercle ultra pratique équilibré à ressort et les commandes ergonomiques sont gages de sécurité maximum. La structure de la marmite en acier inox AISI 304 et du récipient de cuisson en acier inox AISI 316 assure une haute résistance à la corrosion et à l'usure. Les opérations de nettoyage et d'entretien sont facilitées par les formes arrondies et par le robinet ultra pratique chromé de vidage démontable.

Gas / Elektro-Kochkessel

Mit direkter oder indirekter Beheizung. Brenner aus Chromnickelstahl AISI 304 mit Sicherheitsventil oder Widerständen aus Incoloy-Edelstahl mit Betriebs- und Sicherheitsthermostat. Der Wasser-Zufuhrhahn und der praktische, federentlastete Deckel sowie die ergonomischen Steuervorrichtungen gewährleisten optimale Sicherheit. Die Kesselstruktur aus Chromnickelstahl AISI 304 und des Kochkessels aus Chromnickelstahl AISI 316 versichern absolute Beständigkeit gegen Korrosion und Abnutzung. Die Reinigung und Wartung werden durch die abgerundete Ausführung und den praktischen, verchromten und abnehmbaren Abflusshahn besonders einfach.



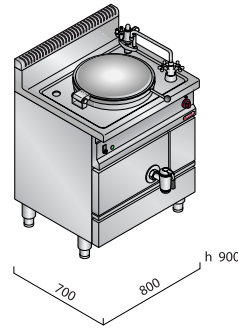
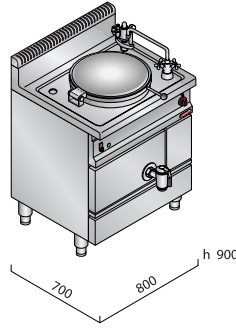
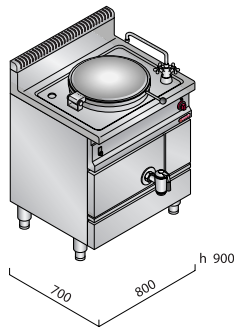
E7PI



Rubinetto di scarico
Drain tap
Robinet de decharge
Abflusshahn

Lt 60

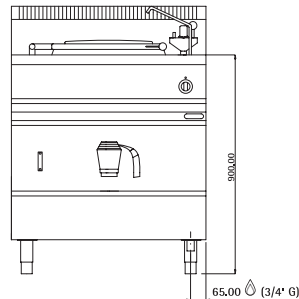




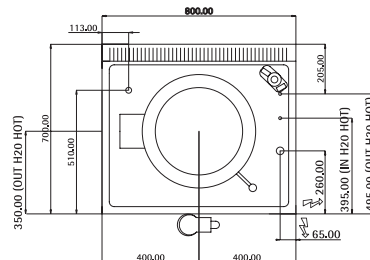
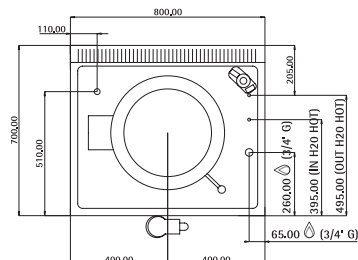
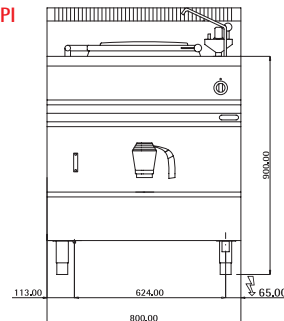
BERTO'S SPA®

Modello model modèle Modell	G7PD	G7PI	E7PI
potenza totale gas gas total power puissance total gaz Gesamt Gas Leistung	kW 13,3 Kcal/h 11.438 BTU/h 45.380	kW 13,3 Kcal/h 11.438 BTU/h 45.380	
consumo gas gas consumption consommation gaz Gasverbrauch	G 30/G31 kg/h 1,0 G20 m ³ /h 1,4 G25 m ³ /h 1,6	G 30/G31 kg/h 1,0 G20 m ³ /h 1,4 G25 m ³ /h 1,6	
n. vasche n. tanks n. cuvè n. Becken	1	1	1
potenza elettrica electric power puissance électrique Strömstärke			kW 6
tensione tension tension Spannung			V 400 - 415 3N ~
dim. vasca well capacity capacité compartiment Fassungvermögen Becken	Ø cm 40 x 45h	Ø cm 40 x 45h	Ø cm 40 x 45h
optional option Zubehör	C80 / M80 CP1 / CP2	C80 / M80 CP1 / CP2	V 230 - 240 3 ~ C80 / M80 - CP1 / CP2
peso totale total weight poids total Gesamtgewicht	kg 108	kg 132	kg 111
cabatura cubic volume volume Volumen	m ³ 0,85	m ³ 0,85	m ³ 0,85

G7PD
G7PI



E7PI



Macros 700 cooking ranges

Brasiere High Power Maxi

La vasca interamente in acciaio, l'elevato spessore del fondo, il trattamento antiaderente e le rifiniture con microsferine in ceramica rendono la cottura perfettamente omogenea. Vasca di cottura ribaltabile manualmente con angolo di rotazione max 80°, angoli arrotondati per semplificare le operazioni di razionamento del pasto e pulizia, coperchio in acciaio inox incernierato e bilanciato a molla. Modello a gas con bruciatori tubolari in acciaio inox a combustione ottimizzata, valvola di sicurezza e termocoppia, accensione piezoelettrica, fiamma pilota, regolazione temperatura tra 100 e 290°C. Modello elettrico a riscaldamento vasca di cottura tramite resistenze poste a diretto contatto con il fondo, regolazione temperatura tra 45 e 295°C attraverso termostato di lavoro. Termostato di sicurezza, indicatori tensione e lavoro.

High Power Maxi tilting pans

The pan made entirely of AISI 304 mild steel, the considerable thickness of the base, the non-stick treatment and the ceramic shot-peening finish make cooking perfectly homogeneous. The cooking pan can be tilted by hand with a maximum angle of rotation of 80°, rounded corners simplify serving and cleaning, spring-loaded, stainless steel cover. Gas model has tubular stainless steel burners for optimised combustion, safety valve and thermocouple, pilot flame, thermostatic gas valve, piezoelectric ignition and temperature adjustment from 100 to 290° C. Electric model with heating elements for heating the cooking pan in direct contact with the bottom, temperature adjustment from 45 to 295° C through working thermostat. Safety thermostat, voltage and working indicators.

High Power Maxi Sauteuses à gaz et électriques

Le récipient de cuisson entièrement réalisé en acier, la grande épaisseur du fond, le traitement anti-adhérent et les finitions à microsphères céramiques assurent une cuisson parfaitement homogène. Récipient de cuisson à basculement manuel (angle de rotation de 80° max.), angles arrondis pour faciliter les opérations de service des portions et de nettoyage, couvercle en acier inox monté sur charnière et doté d'un ressort d'équilibrage. Modèle à gaz équipé de brûleurs tubulaires en acier inox à combustion optimisée, vanne de sécurité et thermocouple, allumage piézoélectrique, flamme veilleuse, réglage de la température de 100 à 290°C.

Modèle électrique à chauffage du récipient de cuisson par l'intermédiaire de résistances en contact direct avec le fond, réglage de la température de 45 à 295°C par l'intermédiaire d'un thermostat. Thermostat de sécurité, indicateurs de tension et d'allumage.

High Power Maxi Gas / Elektro-Kippbratpfannen

Die komplett aus Stahl gefertigte Pfanne, der besonders starke Boden, die Antihafbehandlung und die Ausführung mit Keramik-Mikroperlen gewährleisten ein perfekt gleichmäßiges Garen. Tiegel mit manueller Kippung mit max. 80° Drehwinkel, abgerundeten Ecken für eine einfachere Portionierung und Reinigung, federentlasteter Edelstahldeckel mit Scharnieren. Gasmodell mit Edelstahl-Rohrbrennern mit optimierter Verbrennung, Sicherheitsventil und Thermoelement, Elektrozündung, Zündflamme, Temperatureinstellung zwischen 100°C und 290°C. Elektromodell mit Tiegelbeheizung durch direkt unter dem Pfannenboden angeordnete Widerstände, Temperatureinstellung zwischen 45 und 295°C durch Betriebsthermostat. Sicherheitsthermostat, Anzeige für Spannung und Betrieb.



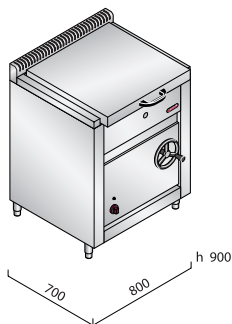
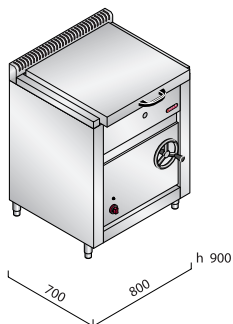
G7BR8



Rotazione max 80°
Max rotation 80°
Rotation max 80°
80° max Drehwinkel

Vasca antiaderente
in acciaio 60 Lt
Stainless steel
non-stick pan 60 Lt
Cuves enacier inox
anti-adhérent 60 Lt
Rostfreierstahl Antihafbe-
handlung Wanne 60 Lt

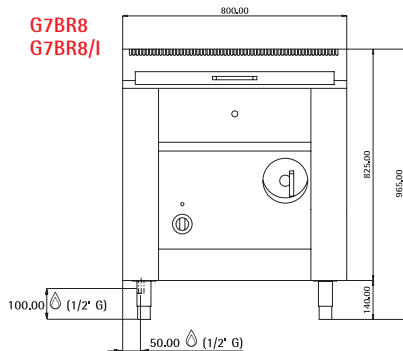




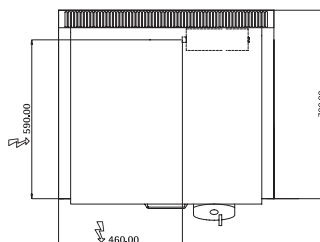
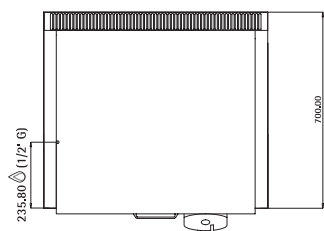
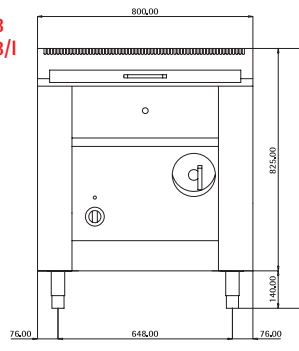
BERTO'S SPA®

Modello model modèle Modell	G7BR8 - G7BR8/I	E7BR8 - E7BR8/I
potenza totale gas gas total power puissance total gaz Gesamt Gas Leistung	kW 14,5 Kcal/h 12.470 BTU/h 49.474	
consumo gas gas consumption consommation gaz Gasverbrauch	G 30/G31 kg/h 1,13 G20 m ³ /h 1,53 G25 m ³ /h 1,79	
n. vasche n. tanks n. cuvè n. Becken	1	1
potenza elettrica electric power puissance électrique Strömstärke		kW 9
tensione tension tension Spannung		V 400 - 415 3N ~
dim. vasca well capacity capacité compartiment Fassungvermögen Becken	mm 575 x 480 x 200h	mm 575 x 480 x 200h
capacità vasca well capacity capacité compartiment Becken Fassungsvermögen	Lt 60	Lt 60
peso totale total weight poids total Gesamtgewicht	kg 114	kg 112
cubatura cubic volume volume Volumen	m ³ 0,85	m ³ 0,85

G7BR8
G7BR8/I



E7BR8
E7BR8/I



Macros 700 cooking ranges

Fry Top Multipan a gas da banco

Superfici di cottura lisce in acciaio satinato o lucidato, rigate, e doppie anche miste mezze lisce e mezze rigate ad elevato spessore. Superficie di cottura dotata di canalina convogliamento sughi e foro di scarico. Cottura a secco o con velo d'olio attraverso l'utilizzo del tappo in teflon per chiudere il foro di scarico. Camino rialzato e paraspruzzi laterali. Nei modelli da 800mm le due zone di lavoro indipendenti garantiscono la massima versatilità di utilizzo. Bruciatori in acciaio inox a fiamma autostabilizzata con accensione piezoelettrica, fiamma pilota, termocoppia di sicurezza. Regolazione temperatura con 7 posizioni da 160 a 320°C.

Accessori: spatola liscia e rigata, tappo in teflon.

Fry Top Multipan – Counter Top Gas Grillplate

Cooking surfaces in smooth satin finish or polished steel, scored and double also mixed: 1/2 smooth and 1/2 scored. The cooktop has a sauce groove and drain hole. Two kinds of cookings are possible: either dry without oil, or with just a drop of oil using the Teflon plug (optional) to close the drain hole. Raised stack and side spray guards. In the 800mm models, the two independent work zones, guarantee the maximum versatility in use. Stainless steel burners with self-stabilized flame, piezoelectric ignition, pilot flame and safety thermocouple. 7-position temperature adjustment to 160 from 320° C.

Accessories: smooth and scored palette knife, Teflon plug.

Fry Top Multipan – Grillade à gaz

Surfaces de cuisson lisses en acier satiné ou brillant, rainurées et doubles, également disponibles mi-lisses et mi-rainurées de grande épaisseur. Surfaces de cuisson dotées de rigole d'écoulement des jus et d'orifice d'évacuation. Cuisson à sec ou avec film d'huile à travers l'utilisation du bouchon en téflon pour fermer le bouchon d'évacuation. Cheminée rehaussée et parois anti-éclaboussures latérales. Sur les modèles de 800mm les deux zones de travail sont indépendantes l'une de l'autre et garantissent la plus grande souplesse d'utilisation. Brûleurs en acier inox à flamme auto-stabilisée à allumage piézoélectrique, veilleuse, thermocouple de sécurité. Réglage de la température à 7 positions de 160 à 320°C.

Accessoires: spatule lisse et rainurée, bouchon en téflon.

Fry Top Multipan – Gas-Tischgriddleplatte

Große Auswahl an Bratflächen: glatte Platten aus satiniertem oder poliertem Stahl, gerillte Platten oder gemischte Platten (1/2 glatt und 1/2 gerillt). Bratflächen mit Sammelrinne und Abflussöffnung. Trockenes Garen oder mit etwas Öl, wobei die Abflussöffnung mit dem Teflonstopfen geschlossen wird. Höherer Kamin und seitlicher Spritzschutz. Bei den Modellen mit 800mm Breite gewährleisten die beiden unabhängigen Kochzonen absolute Vielseitigkeit. Brenner aus Edelstahl mit automatisch stabilisierter Flamme, mit Elektrozündung, Zündflamme und thermoelektrischer Zündsicherung. Temperatureinstellung zwischen 160 und 320°C mittels 7-Stufen-Schalter.

Accessoires: glatte oder gerillte Spachtel, Teflonstopfen.



G7FL4B/SX



Optionals

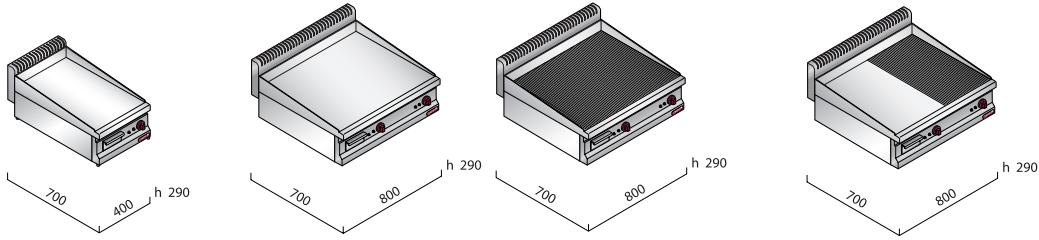
2000-4000 cm²

Sup. utile
Work. surfaces
Surfaces utiles
Nutzfläche



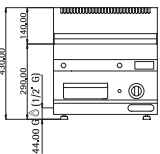


BERTO'S SPA®

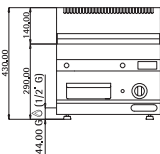


Modello model modèle Modelli	G7FL4B - G7FL4B/SX G7FR4B	G7FL8B-2 G7FL8B-2/SX	G7FR8B-2	G7FM8B-2
bruciatori burners brûleurs Brennern	n. 1 kW 6,0 Kcal/h 5.160 BTU/h 20.472	n. 2 kW 12,0 Kcal/h 10.320 BTU/h 40.944	n. 2 kW 12,0 Kcal/h 10.320 BTU/h 40.944	n. 2 kW 12,0 Kcal/h 10.320 BTU/h 40.944
potenza totale gas gas total power puissance total gaz Gesamt Gas Leistung	kW 6,0 Kcal/h 5.160 BTU/h 20.472	kW 12,0 Kcal/h 10.320 BTU/h 40.944	kW 12,0 Kcal/h 10.320 BTU/h 40.944	kW 12,0 Kcal/h 10.320 BTU/h 40.944
consumo gas gas consumption consommation gaz Gasverbrauch	G 30/G31 kg/h 0,46 G20 m ³ /h 0,63 G25 m ³ /h 0,74	G 30/G31 kg/h 0,93 G20 m ³ /h 1,26 G25 m ³ /h 1,48	G 30/G31 kg/h 0,93 G20 m ³ /h 1,26 G25 m ³ /h 1,48	G 30/G31 kg/h 0,93 G20 m ³ /h 1,26 G25 m ³ /h 1,48
connessione gas gas connection raccordement gaz Gasanschluss	1/2" G	1/2" G	1/2" G	1/2" G
superficie utile working surface surface utile Nutzfläche	cm ² 2000 liscia / rigata smooth / grooved lisse / nervurée glatt / gerillte	cm ² 4000 liscia smooth lisse glatt	cm ² 4000 rigata grooved nervurée gerillte	cm ² 4000 1/2 liscia / 1/2 rigata 1/2 smooth / 1/2 grooved 1/2 lisse / 1/2 nervurée 1/2 glatt / 1/2 gerillte
tempo di cottura cooking time temps de cuisson Garzeit	min 8 (n. 15 hamb. -20°)	min 8 (n. 35 hamb. -20°)	min 8 (n. 35 hamb. -20°)	min 8 (n. 35 hamb. -20°)
prod. massima max production product. maxim maxim. Produktion	n. hamburger/h ~ 110 (Ø 100)	n. hamburger/h ~ 250 (Ø 100)	n. hamburger/h ~ 250 (Ø 100)	n. hamburger/h ~ 250 (Ø 100)
tempo 20-200° time 20-200° temps 20-200° Zeit 20-200°	min 10	min 10	min 10	min 10
tempo 20-300° time 20-300° temps 20-300° Zeit 20-300°	min 14	min 14	min 14	min 14
optional option Zubehör	spatole - tappo teflon scapers teflon bung raclettes - bouchon teflon Spachteln - Teflonstopfen	spatole - tappo teflon scapers - teflon bung raclettes - bouchon teflon Spachteln - Teflonstopfen	spatole - tappo teflon scapers - teflon bung raclettes - bouchon teflon Spachteln - Teflonstopfen	spatole - tappo teflon scapers - teflon bung raclettes - bouchon teflon Spachteln - Teflonstopfen
peso totale total weight poids total Gesamtgewicht	kg 45	kg 84	kg 84	kg 84
capacità cubatura cubic volume volume Volumen	m ³ 0,23	m ³ 0,43	m ³ 0,43	m ³ 0,43

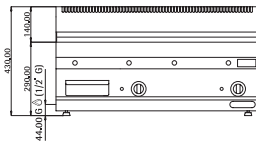
G7FL4B
G7FL4B/SX



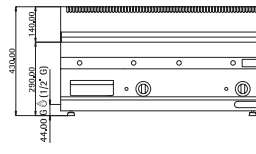
G7FR4B



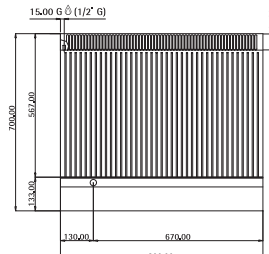
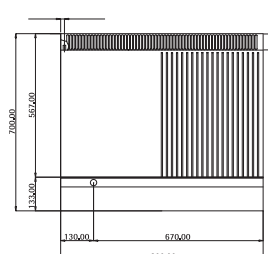
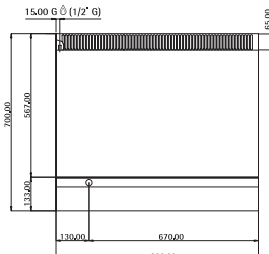
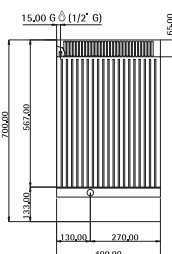
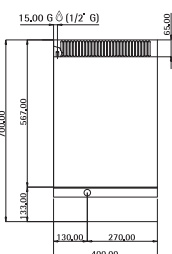
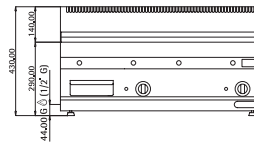
G7FL8B-2
G7FL8B-2/SX



G7FM8B-2



G7FR8B-2



Macros 700 cooking ranges

Fry Top Multipan a gas con mobile

Superfici di cottura lisce in acciaio satinato o lucidato, rigate, e doppie anche miste mezze lisce e mezze rigate ad elevato spessore. Superficie di cottura dotata di canalina convogliamento sugh e foro di scarico. Cottura a secco o con velo d'olio attraverso l'utilizzo del tappo in teflon per chiudere il foro di scarico. Camino rialzato e paraspruzzi laterali. Nei modelli da 800mm le due zone di lavoro indipendenti garantiscono la massima versatilità di utilizzo. Bruciatori in acciaio inox a fiamma autostabilizzata con accensione piezoelettrica, fiamma pilota, termocoppia di sicurezza. Regolazione temperatura con 7 posizioni da 160 a 320°C.

Accessori: spatola liscia e rigata, tappo in teflon.

Gas fry top - Multipan open stand

Cooking surfaces in smooth satin finish or polished steel, scored and double also mixed: 1/2 smooth and 1/2 scored. The cooktop has a sauce groove and drain hole. Two kinds of cookings are possible: either dry without oil, or with just a drop of oil using the Teflon plug (optional) to close the drain hole. Raised stack and side spray guards. In the 800mm models, the two independent work zones, guarantee the maximum versatility in use. Stainless steel burners with self-stabilized flame, piezoelectric ignition, pilot flame and safety thermocouple. 7-position temperature adjustment from 160 to 320° C.

Accessories: smooth and scored palette knife, Teflon plug.

Grillade à gaz - Multipan - Placard neutre

Surfaces de cuisson lisses en acier satiné ou brillant, rainurées et doubles, également disponibles mi-lisses et mi-rainurées de grande épaisseur. Surfaces de cuisson dotées de rigole d'écoulement des jus et d'orifice d'évacuation. Cuisson à sec ou avec film d'huile à travers l'utilisation du bouchon en téflon pour fermer le bouchon d'évacuation. Cheminée rehaussée et parois anti-éclaboussures latérales. Sur les modèles de 800mm les deux zones de travail sont indépendantes l'une de l'autre et garantissent la plus grande souplesse d'utilisation. Brûleurs en acier inox à flamme auto-stabilisée à allumage piézoélectrique, veilleuse, thermocouple de sécurité. Réglage de la température à 7 positions de 160 à 320°C.

Accessoires: spatule lisse et rainurée, bouchon en téflon.

Gas-Griddleplatten - Multipan - Offener Unterbau

Große Auswahl an Bratflächen: glatte Platten aus satiniertem oder poliertem Stahl, gerillte Platten oder gemischte Platten (1/2 glatt und 1/2 gerillt). Bratflächen mit Sammelrinne und Abflussöffnung. Trockenes Garen oder mit etwas Öl, wobei die Abflussöffnung mit dem Teflonstopfen geschlossen wird. Höherer Kamin und seitlicher Spritzschutz. Bei den Modellen mit 800mm Breite gewährleisten die beiden unabhängigen Kochzonen absolute Vielseitigkeit. Brenner aus Edelstahl mit automatisch stabilisierter Flamme, mit Elektrozündung, Zündflamme und thermoelektrischer Zündsicherung. Temperatureinstellung zwischen 160 und 320°C mittels 7-Stufen-Schalter.

Accessoires: glatte oder gerillte Spachtel, Teflonstopfen.



G7FM8M-2+2P



2000-4000 cm²

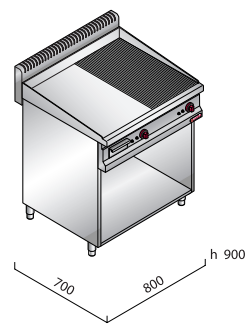
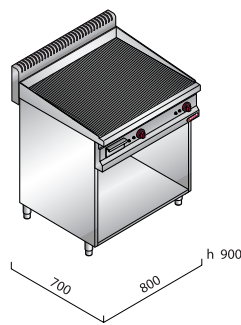
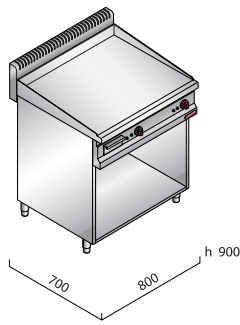
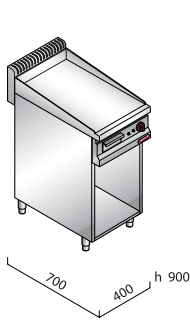
Sup. utile
Work. surfaces
Surfaces utiles
Nutzfläche

Optionals

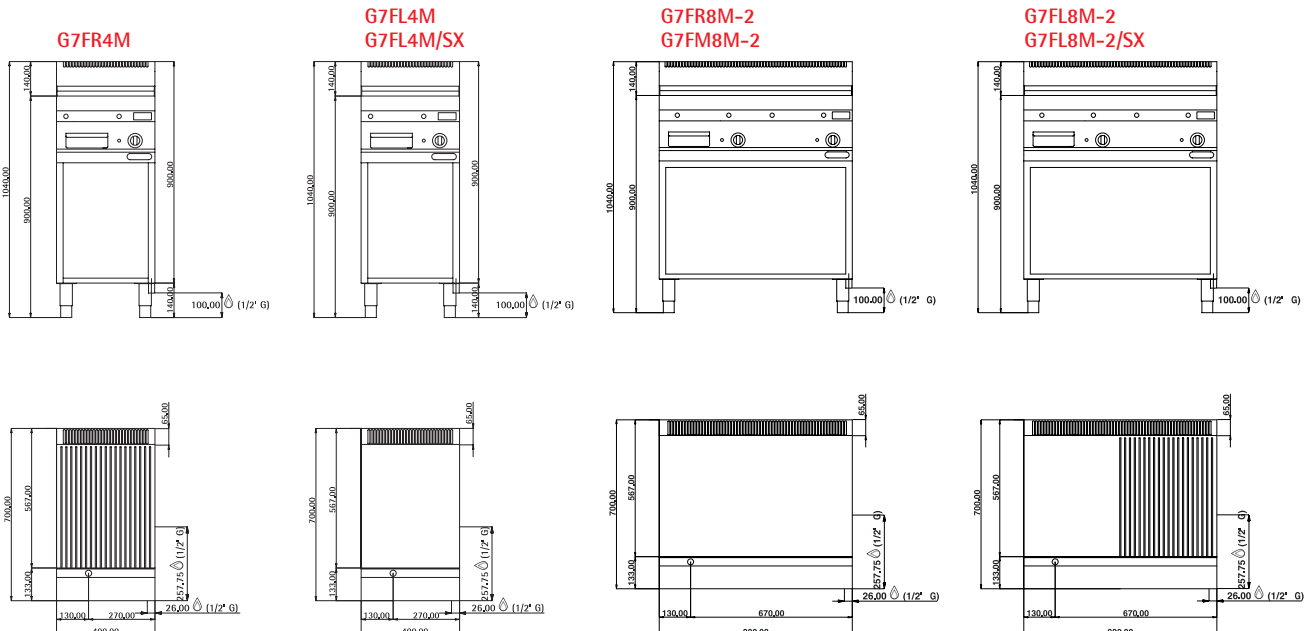




BERTO'S SPA®



Modello model modèle Modell	G7FL4M - G7FL4M/SX G7FR4M		G7FL8M-2 G7FL8M-2/SX		G7FR8M-2		G7FM8M-2	
bruciatori burners brûleurs Brennern	n.	1	n.	2	n.	2	n.	2
	kW	6,0	kW	12,0	kW	12,0	kW	12,0
	Kcal/h	5.160	Kcal/h	10.320	Kcal/h	10.320	Kcal/h	10.320
	BTU/h	20.472	BTU/h	40.944	BTU/h	40.944	BTU/h	40.944
potenza totale gas gas total power puissance total gaz Gesamt Gas Leistung	kW	6,0	kW	12,0	kW	12,0	kW	12,0
	Kcal/h	5.160	Kcal/h	10.320	Kcal/h	10.320	Kcal/h	10.320
	BTU/h	20.472	BTU/h	40.944	BTU/h	40.944	BTU/h	40.944
consumo gas gas consumption consommation gaz Gasverbrauch	G 30/G31	kg/h 0,46	G 30/G31	kg/h 0,93	G 30/G31	kg/h 0,93	G 30/G31	kg/h 0,93
	G20	m ³ /h 0,63	G20	m ³ /h 1,26	G20	m ³ /h 1,26	G20	m ³ /h 1,26
	G25	m ³ /h 0,74	G25	m ³ /h 1,48	G25	m ³ /h 1,48	G25	m ³ /h 1,48
connessione gas gas connection raccordement gaz Gasanschluss	1/2" G		1/2" G		1/2" G		1/2" G	
superficie utile working surface surface utile Nutzfläche	cm ² 2000 liscia / rigata smooth / grooved lisse / nervurée glatt / gerillte		cm ² 4000 liscia smooth lisse glatt		cm ² 4000 rigata grooved nervurée gerillte		cm ² 4000 1/2 liscia / 1/2 rigata 1/2 smooth / 1/2 grooved 1/2 lisse / 1/2 nervurée 1/2 glatt / 1/2 gerillte	
tempo di cottura cooking time temps de cuisson Garzeit	min 8 (n. 15 hamb. -20°)		min 8 (n. 35 hamb. -20°)		min 8 (n. 35 hamb. -20°)		min 8 (n. 35 hamb. -20°)	
prod. massima max production product. maxim maxim. Produktion	n. hamburger/h ~ 110 (Ø 100)		n. hamburger/h ~ 250 (Ø 100)		n. hamburger/h ~ 250 (Ø 100)		n. hamburger/h ~ 250 (Ø 100)	
tempo 20-200° time 20-200° temps 20-200° Zeit 20-200°	min 10		min 10		min 10		min 10	
tempo 20-300° time 20-300° temps 20-300° Zeit 20-300°	min 14		min 14		min 14		min 14	
optional option Zubehör	porta-spatole-tappo teflon door-scapers-teflon bung porte-raclettes-bouchon teflon Tür-Spachteln-Teflonstopfen		porte-spatole-tappo teflon doors-scapers-teflon bung portes-raclettes-bouchon teflon Türen-Spachteln-Teflonstopfen		porte-spatole-tappo teflon doors-scapers-teflon bung portes-raclettes-bouchon teflon Türen-Spachteln-Teflonstopfen		porte-spatole-tappo teflon doors-scapers-teflon bung portes-raclettes-bouchon teflon Türen-Spachteln-Teflonstopfen	
peso totale total weight poids total Gesamtgewicht	kg 60		kg 103		kg 103		kg 103	
capacità cubic volume volume Volumen	m ³ 0,45		m ³ 0,85		m ³ 0,85		m ³ 0,85	



Macros 700 cooking ranges

Fry Top Multipan – Elettrici da banco

Superfici di cottura lisce in acciaio satinato o lucidato, rigate, e doppie anche miste mezze lisce e mezze rigate ad elevato spessore. Superficie di cottura dotata di canalina convogliamento sugh e foro di scarico. Cottura a secco o con velo d'olio attraverso l'utilizzo del tappo in teflon per chiudere il foro di scarico. Camino rialzato e paraspruzzi laterali. Nei modelli da 800mm le due zone di lavoro indipendenti garantiscono la massima versatilità di utilizzo. Resistenze corazzate in acciaio inox incoloy sotto il piano cottura. Regolazione temperatura con 7 posizioni da 160 a 320°C. Accessori: spatola liscia e rigata, tappo in teflon.

Fry Top Multipan – Counter top electric grillplate

Cooking surfaces in smooth satin finish or polished steel, scored and double also mixed: 1/2 smooth and 1/2 scored. The cooktop has a sauce groove and drain hole. Two kinds of cookings are possible: either dry without oil, or with just a drop of oil using the Teflon plug (optional) to close the drain hole. Raised stack and side spray guards. In the 800mm models, the two independent work zones, guarantee the maximum versatility in use. Incoloy stainless steel armoured heating elements under the cooktop. 7-position temperature adjustment from 160 to 320° C. Accessories: smooth and scored palette knife, Teflon plug.

Fry Top Multipan – Grillade électrique

Surfaces de cuisson lisses en acier satiné ou brillant, rainurées et doubles, également disponibles mi-lisses et mi-rainurées de grande épaisseur. Surfaces de cuisson dotées de rigole d'écoulement des jus et d'orifice d'évacuation. Cuisson à sec ou avec film d'huile à travers l'utilisation du bouchon en téflon pour fermer le bouchon d'évacuation. Cheminée rehaussée et parois anti-éclaboussures latérales. Sur les modèles de 800mm les deux zones de travail sont indépendantes l'une de l'autre et garantissent la plus grande souplesse d'utilisation. Résistances blindées en acier inox incoloy sous le plan de cuisson. Réglage de la température à 7 positions de 160 à 320°C. Accessoires: spatule lisse et rainurée, bouchon en téflon.

Fry Top Multipan – Elektro-Tischbratplatte

Große Auswahl an Bratflächen: glatte Platten aus satiniertem oder poliertem Stahl, gerillte Platten oder gemischte Platten (1/2 glatt und 1/2 gerillt). Bratflächen mit Sammelrinne und Abflussöffnung. Trockenes Garen oder mit etwas Öl, wobei die Abflussöffnung mit dem Teflonstopfen geschlossen wird. Höherer Kamin und seitlicher Spritzschutz. Bei den Modellen mit 800mm Breite gewährleisten die beiden unabhängigen Kochzonen absolute Vielseitigkeit. Panzerwiderstände aus Incoloy-Edelstahl unter der Bratfläche. Temperatureinstellung zwischen 160 und 320°C mittels 7-Stufen-Schalter. Accessoires: glatte oder gerillte Spachtel, Teflonstopfen.



E7FL8B-2/SX



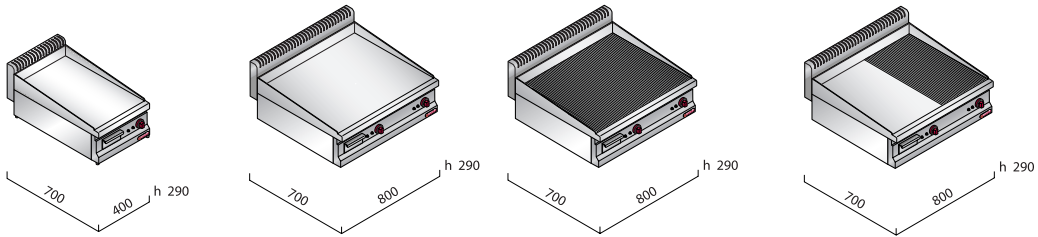
Optionals

2000-4000 cm²
Sup. utile
Work. surfaces
Surfaces utiles
Nutzfläche



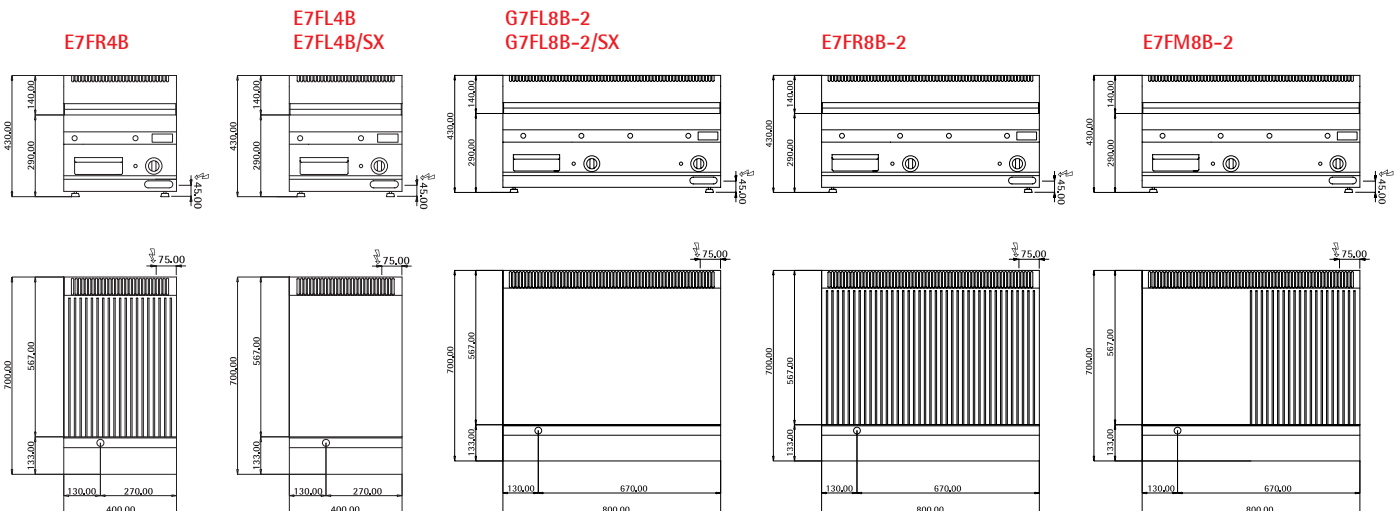


BERTO'S SPA®



	Modello model modèle Modell	E7FL4B - E7FL4B/SX E7FR4B	E7FL8B-2 E7FL8B-2/SX	E7FR8B-2	E7FM8B-2
resistenze heating elements résistances Heizungen		n. 3 kW 1,25	n. 6 kW 1,25	n. 6 kW 1,25	n. 6 kW 1,25
potenza totale total heat input puissance totale Gesamtleistung		kW 3,75	kW 7,50	kW 7,50	kW 7,50
connessione elettrica electric connection branchement électrique Elektrischer Anschluss		V 400 - 415 3N ~ opt V3 230 - 240 3 ~	V 400 - 415 3N ~ opt V3/2 230 - 240 3 ~	V 400 - 415 3N ~ opt V3 230 - 240 3 ~	V 400 - 415 3N ~ opt V3/2 230 - 240 3 ~
superficie utile working surface surface utile Nützfläche		cm ² 2000 liscia / rigata smooth / grooved lisse / nervurée glatt / gerillte	cm ² 4000 liscia smooth lisse glatt	cm ² 4000 rigata grooved nervurée gerillte	cm ² 4000 1/2 liscia / 1/2 rigata 1/2 smooth / 1/2 grooved 1/2 lisse / 1/2 nervurée 1/2 glatt / 1/2 gerillte
tempo di cottura cooking time temps de cuisson Garzeit		min 8 (n. 15 hamb. -20°)	min 8 (n. 35 hamb. -20°)	min 8 (n. 35 hamb. -20°)	min 8 (n. 35 hamb. -20°)
prod. massima max production product. maxim maxim. Produktion		n. hamburger/h ~ 110 (Ø 100)	n. hamburger/h ~ 250 (Ø 100)	n. hamburger/h ~ 250 (Ø 100)	n. hamburger/h ~ 250 (Ø 100)
tempo 20-200° time 20-200° temps 20-200° Zeit 20-200°		min 10	min 10	min 10	min 10
tempo 20-300° time 20-300° temps 20-300° Zeit 20-300°		min 14	min 14	min 14	min 14
optional option Zubehör		spatole - tappo teflon scapers - teflon bung raclettes - bouchon teflon Spachteln - Teflonstopfen	spatole - tappo teflon scapers - teflon bung raclettes - bouchon teflon Spachteln - Teflonstopfen	spatole - tappo teflon scapers - teflon bung raclettes - bouchon teflon Spachteln - Teflonstopfen	spatole - tappo teflon scapers - teflon bung raclettes - bouchon teflon Spachteln - Teflonstopfen
peso totale total weight poids total Gesamtgewicht		kg 44	kg 85	kg 85	kg 85
capacità cubica volume volume Volumen		m ³ 0,23	m ³ 0,43	m ³ 0,43	m ³ 0,43

Macros 700 cooking ranges



Fry Top Multipan elettrici con mobile

Superfici di cottura lisce in acciaio satinato o lucidato, rigate, e doppie anche miste mezza lisce e mezza rigate ad elevato spessore. Superficie di cottura dotata di canalina convogliamento sughì e foro di scarico. Cottura a secco o con velo d'olio attraverso l'utilizzo del tappo in teflon per chiudere il foro di scarico. Camino rialzato e paraspruzzi laterali. Nei modelli da 800mm le due zone di lavoro indipendenti garantiscono la massima versatilità di utilizzo. Resistenze corazzate in acciaio inox incoloy sotto il piano cottura. Regolazione temperatura con 7 posizioni da 160 a 320°C. Accessori: spatola liscia e rigata, tappo in teflon.

Fry Top Multipan – Electric fry top – Open stand

Cooking surfaces in smooth satin finish or polished steel, scored and double also mixed: 1/2 smooth and 1/2 scored. The cooktop has a sauce groove and drain hole. Two kinds of cookings are possible: either dry without oil, or with just a drop of oil using the Teflon plug (optional) to close the drain hole. Raised stack and side spray guards. In the 800mm models, the two independent work zones, guarantee the maximum versatility in use. Incoloy stainless steel armoured heating elements under the cooktop. 7-position temperature adjustment from 160 to 320°C. Accessories: smooth and scored palette knife, Teflon plug.

Fry Top Multipan – Grillade électrique – Placard neutre

Surfaces de cuisson lisses en acier satiné ou brillant, rainurées et doubles, également disponibles mi-lisses et mi-rainurées de grande épaisseur. Surfaces de cuisson dotées de rigole d'écoulement des jus et d'orifice d'évacuation. Cuisson à sec ou avec film d'huile à travers l'utilisation du bouchon en téflon pour fermer le bouchon d'évacuation. Cheminée rehaussée et parois anti-éclaboussures latérales. Sur les modèles de 800mm les deux zones de travail sont indépendantes l'une de l'autre et garantissent la plus grande souplesse d'utilisation. Résistances blindées en acier inox incoloy sous le plan de cuisson. Réglage de la température à 7 positions de 160 à 320°C. Accessoires: spatule lisse et rainurée, bouchon en téflon.

Fry Top Multipan – Elektro-Bratplatte – Offener Unterbau

Große Auswahl an Bratflächen: glatte Platten aus satiniertem oder poliertem Stahl, gerillte Platten oder gemischte Platten (1/2 glatt und 1/2 gerillt). Bratflächen mit Sammelrinne und Abflussöffnung. Trockenes Garen oder mit etwas Öl, wobei die Abflussöffnung mit dem Teflonstopfen geschlossen wird. Höherer Kamin und seitlicher Spritzschutz. Bei den Modellen mit 800 mm Breite gewährleisten die beiden unabhängigen Kochzonen absolute Vielseitigkeit. Panzerwiderstände aus Incoloy-Edelstahl unter der Bratfläche. Temperatureinstellung zwischen 160 und 320°C mittels 7-Stufen-Schalter. Accessoires: glatte oder gerillte Spachtel, Teflonstopfen.



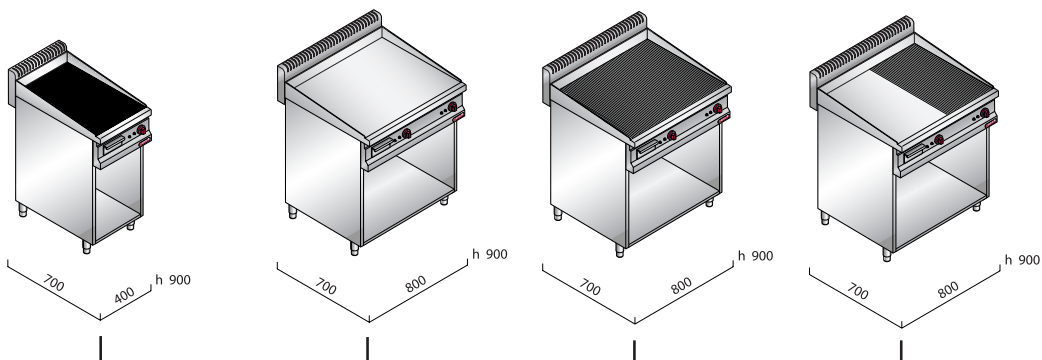
EF7FL8M-2/SX+2P



Optionals

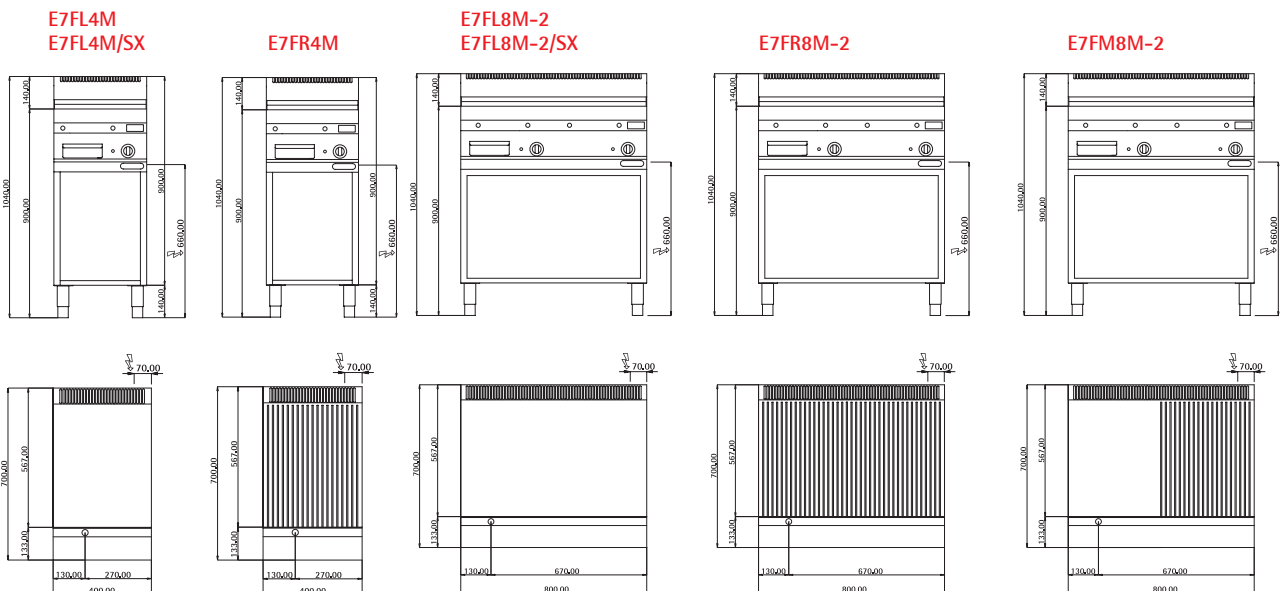
2000-4000 cm²
Sup. utile
Work. surfaces
Surfaces utiles
Nutzfläche





BERTO'S SPA®

	Modello model modèle Modell	E7FL4M - E7FL4M/SX E7FR4M	E7FL8M-2 E7FL8M-2/SX	E7FR8M-2	E7FM8M-2
resistenze heating elements résistances Heizungen		n. 3 kW 1,25	n. 6 kW 1,25	n. 6 kW 1,25	n. 6 kW 1,25
potenza totale total heat input puissance totale Gesamtleistung		kW 3,75	kW 7,50	kW 7,50	kW 7,50
connessione elettrica electric connection branchement électrique Elektrischer Anschluss		V 400 - 415 3N ~ opt V3 230 - 240 3 ~	V 400 - 415 3N ~ opt V3/2 230 - 240 3 ~	V 400 - 415 3N ~ opt V3/2 230 - 240 3 ~	V 400 - 415 3N ~ opt V3/2 230 - 240 3 ~
superficie utile working surface surface utile Nützfläche		cm ² 2000 liscia / rigata smooth / grooved lisse / nervurée glatt / gerillte	cm ² 4000 liscia smooth lisse glatt	cm ² 4000 rigata grooved nervurée gerillte	cm ² 4000 1/2 liscia / 1/2 rigata 1/2 smooth / 1/2 grooved 1/2 lisse / 1/2 nervurée 1/2 glatt / 1/2 gerillte
tempo di cottura cooking time temps de cuisson Garzeit		min 8 (n. 15 hamb. -20°)	min 8 (n. 35 hamb. -20°)	min 8 (n. 35 hamb. -20°)	min 8 (n. 35 hamb. -20°)
prod. massima max production product. maxim. maxim. Produktion		n. hamburger/h ~ 110 (Ø 100)	n. hamburger/h ~ 250 (Ø 100)	n. hamburger/h ~ 250 (Ø 100)	n. hamburger/h ~ 250 (Ø 100)
tempo 20-200° time 20-200° temps 20-200° Zeit 20-200°		min 10	min 10	min 10	min 10
tempo 20-300° time 20-300° temps 20-300° Zeit 20-300°		min 14	min 14	min 14	min 14
optional option Zubehör		porta - spatole - tappo teflon door - scapers - teflon bung porte - raclettes - bouchon teflon Tür - Spachteln - Teflonstopfen	porta - spatole - tappo teflon door - scapers - teflon bung porte - raclettes - bouchon teflon Türen - Spachteln - Teflonstopfen	porta - spatole - tappo teflon door - scapers - teflon bung porte - raclettes - bouchon teflon Türen - Spachteln - Teflonstopfen	porta - spatole - tappo teflon door - scapers - teflon bung porte - raclettes - bouchon teflon Türen - Spachteln - Teflonstopfen
peso totale total weight poids total Gesamtgewicht		kg 58	kg 102	kg 102	kg 102
capacità cubic volume volume Volumen		m ³ 0,45	m ³ 0,85	m ³ 0,85	m ³ 0,85



Macros 700 cooking ranges

Fry Top Multipan elettrici in vetroceramica

Superficie in vetroceramica per una maggiore rapidità di cottura ed una perfetta igiene. Resistenze a filamento.

Superficie di cottura dotata di canalina convogliamento sughì e foro di scarico. Cottura a secco o con velo d'olio attraverso l'utilizzo del tappo in teflon per chiudere il foro di scarico. Camino rialzato e paraspruzzi laterali. Nei modelli da 800 mm le due zone di lavoro indipendenti garantiscono la massima versatilità di utilizzo. Resistenze corazzate in acciaio inox incoloy sotto il piano cottura. Regolazione temperatura con 7 posizioni da 160 a 320°C.

Accessori: spatola liscia e rigata, tappo in teflon.

Fry Top Multipan – Electric/pyroceram fry top

Pyroceram surface to grant quicker cooking and perfect hygiene. Filament heating elements. The cooktop has a sauce groove and drain hole. Two kinds of cookings are possible: either dry without oil, or with just a drop of oil using the Teflon plug (optional) to close the drain hole. Raised stack and side spray guards. In the 800 mm models, the two independent work zones, guarantee the maximum versatility in use. Incoloy stainless steel armoured heating elements under the cooktop. 7-position temperature adjustment from 160 to 320°C.

Accessories: smooth and scored palette knife, Teflon plug.

Fry Top Multipan – Grillade electriques/vitrocéramique

Surface en vitrocéramique assurant une cuisson plus rapide et une parfaite hygiène. Résistances à filaments. Surfaces de cuisson dotées de rigole d'écoulement des jus et d'orifice d'évacuation. Cuisson à sec ou avec film d'huile à travers l'utilisation du bouchon en téflon pour fermer le bouchon d'évacuation. Cheminée rehaussée et parois anti-éclaboussures latérales. Sur les modèles de 800 mm les deux zones de travail sont indépendantes l'une de l'autre et garantissent la plus grande souplesse d'utilisation. Résistances blindées en acier inox incoloy sous le plan de cuisson. Réglage de la température à 7 positions de 160 à 320°C.

Accessoires: spatule lisse et rainurée, bouchon en téflon.

Fry Top Multipan – Elektro/Glaskeramik Griddleplatte

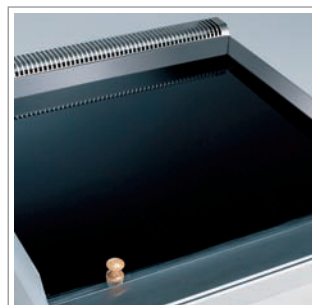
Glaskeramik-Oberfläche für ein rascheres Garen und perfekte Hygiene. Fadenwiderstände. Bratflächen mit Sammelrinne und Abflussöffnung. Trockenes Garen oder mit etwas Öl, wobei die Abflussöffnung mit dem Teflonstopfen geschlossen wird. Höherer Kamin und seitlicher Spritzschutz. Bei den Modellen mit 800 mm Breite gewährleisten die beiden unabhängigen Kochzonen absolute Vielseitigkeit. Panzerwiderstände aus Incoloy-Edelstahl unter der Bratfläche.

Temperatureinstellung zwischen 160 und 320°C mittels 7-Stufen-Schalter.

Accessoires: glatte oder gerillte Spachtel, Teflonstopfen.

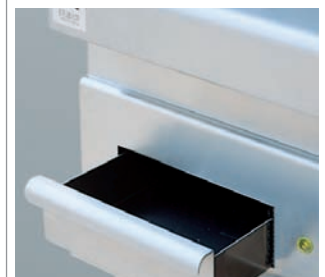


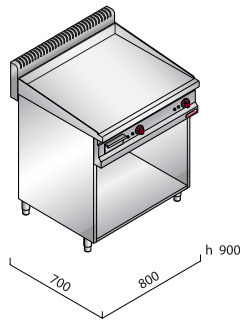
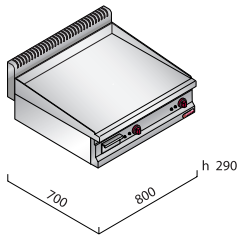
E7FL8M-2/VTR+2P



Raccogli sughì
Bind-sauces
Recueil-sauces
Sammlersossen

4000 cm²
Sup. utile
Work. surfaces
Surfaces utiles
Nutzfläche

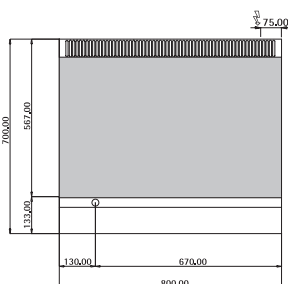
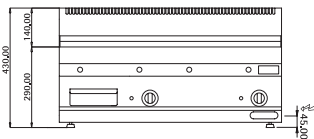




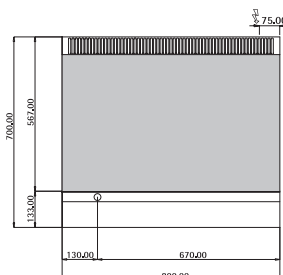
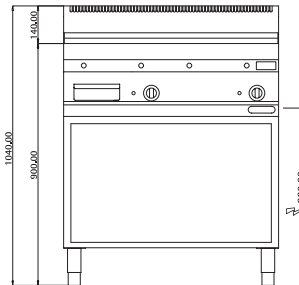
BERTO'S SPA®

Modello model modèle Modell	E7FL8B-2/VTR	E7FL8M-2/VTR
resistenze heating elements résistances Heizungen	n. 1 2 kW 2,5 1,5	n. 1 2 kW 2,5 1,25
potenza totale total heat input puissance totale Gesamtleistung	kW 5,5	kW 5,5
conness elettrica electric connection branchement électrique Elektrischer Anschluss	V 400 - 415 3N ~ opt V 3/2 230 - 240 3 ~	V 400 - 415 3N ~ opt V 3/2 230 - 240 3 ~
superficie utile working surface surface utile Nützfläche	cm ² 4000 liscia smooth lisse glatt	cm ² 4000 liscia smooth lisse glatt
tempo di cottura cooking time temps de cuisson Garzeit	min 8 (n. 15 hamb. -20°)	min 8 (n. 35 hamb. -20°)
produtz. massima max production product. maxim. maxim. Produktion	n. hamburger/h ~ 110 (Ø 100)	n. hamburger/h ~ 250 (Ø 100)
tempo 20-200° time 20-200° temps 20-200° Zeit 20-200°	min 10	min 10
tempo 20-300° time 20-300° temps 20-300° Zeit 20-300°	min 14	min 14
optional option Zubehör	spatole - tappo teflon scapers - teflon bung raclettes - bouchon teflon Spachteln - Teflonstopfen	porte - spatole - tappo teflon doors - scapers - teflon bung portes - raclettes - bouchon teflon Türen - Spachteln - Teflonstopfen
peso totale total weight poids total Gesamtgewicht	kg 48	kg 65
cubatura cubic volume volume Volumen	m ³ 0,43	m ³ 0,85

E7FL8B-2/VTR



E7FL8M-2/VTR



Macros 700 cooking ranges

Griglia pietralavica Comfort Power a gas da banco

Moduli da 400mm con superficie utile di cottura di 1800 cm². Bruciatori tubolari ad alta potenza da 7 kW in acciaio inox. Accensione piezoelettrica, fiamma pilota, termocoppia di sicurezza. Un apposito cupolino in acciaio inox a protezione dei bruciatori che alimentano la braciera, consente di eliminare le fastidiose emissioni di fumo e inoltre assicura una perfetta funzionalità dei bruciatori nel tempo mantenendoli costantemente puliti ed efficienti. I modelli da 800mm superficie utile 3600 cm² con le zone di cottura indipendenti, garantiscono un piano di lavoro più versatile. Il piano di lavoro in acciaio inox AISI 304, la griglia inclinata, la canalina e il cassetto raccogli-sughi assicurano massima igiene e pulizia. **Standard:** griglia carne in acciaio inox con sezione a V che facilita lo scolo dei grassi senza fiamme oppure griglia pesce a sezione circolare.

Comfort Power – gas lava char grill – counter top

Modules from 400mm with cooking surfaces of 1800 cm². High power 7 kW stainless steel tubular burners. Piezoelectric ignition, pilot flame and security thermocouple. A special stainless steel dome, used to cover the burners that heat the lava, eliminates any annoying smoke emissions and helps the burners work efficiently in time, keeping them clean and efficient. The 800mm models (useful surfaces: 3600 cm²) with independent cooking zones, have a more versatile hob. The AISI 304 stainless steel hob, the inclined grill, the sauce groove and collection box, guarantee the greatest hygiene and cleanliness. **Standard:** stainless steel "V" shape meat grill which helps the grease slide off without catching fire, or circular section fish grill.

Comfort Power – Gril à pierre de lave à gaz

Modules de 400mm à superficie utile de cuisson de 1800 cm². Brûleurs tubulaires haute puissance de 7 kW en acier inox. Allumage piézoélectrique, flamme veilleuse, thermocouple de sécurité. Un capuchon spécial en acier inox de protection des brûleurs d'alimentation le grill permet de prévenir les dégagements de fumée indésirables et assure en outre une fonctionnalité parfaite et durable des brûleurs, garantissant en toute circonstance leur propreté et leur parfait fonctionnement. Les modèles de 800mm (à surface utile de 3600 cm²) à zones de cuisson indépendantes permettent de disposer d'un plan de travail gage de grande souplesse d'utilisation. Le plan de travail en acier inox AISI 304, la grille inclinée, la rigole et le tiroir de récupération des jus assurent l'hygiène et la propreté maximum. **Standard:** grill viande en acier inox à section en V facilitant l'écoulement des graisses sans flamme ou grill poisson à section circulaire.



Comfort Power – Tisch-Gas-Lavastein-Grill

400-mm-Module mit 1800 cm² nutzbarer Bratfläche. 7-kW Hochleistungs-Rohrbrenner aus Edelstahl. Elektrozündung, Zündflamme, thermoelektrische Zündsicherung. Die Edelstahlhaube zum Schutz der Brenner vermeidet unangenehmes Austreten von Rauch und gewährleistet den optimalen Betrieb der Brenner, indem sie immer sauber und wirksam gehalten werden. Die 800 mm breiten Modelle (3600 cm² Bratfläche) mit unabhängigen Kochzonen garantieren für einen vielseitigeren Geräteinsatz. Die Arbeitsfläche aus Chromnickelstahl AISI 304, der schräg gestellte Rost, die Sammelrinne und das Saucen-Sammelbecken versichern beste Hygiene und Reinigung. **Standard:** Fleischrost aus Edelstahl mit V-Profil für einen einwandfreien Fettabfluss ohne Flammenbildung oder Fischrost mit rundem Querschnitt.

PLG40B



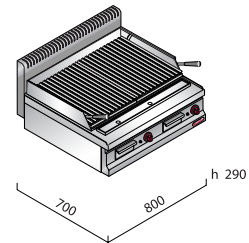
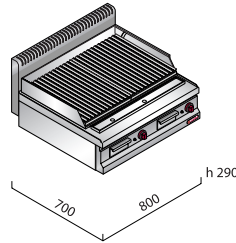
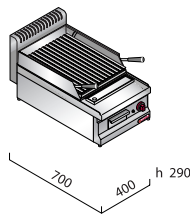
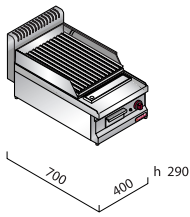
Regolazione griglia 3 altezze
3 heights grill-adjustment
Inclinaison grill a 3 position
3 Regulierbarneigungen Grill

Griglia carne-pesce
Meat-Fish grills
Grills viande-poisson
Fleish-FischGrillen



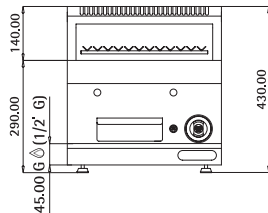


BERTO'S SPA®

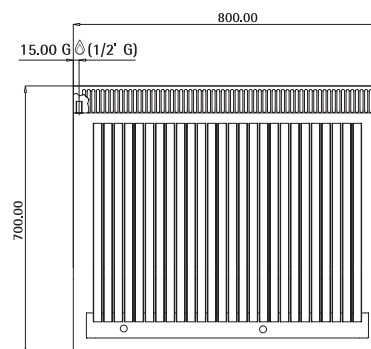
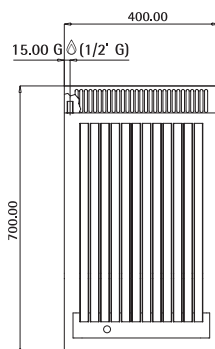
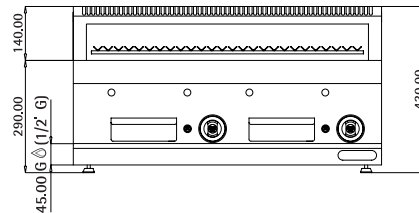


Modello model modèle Modell	PLG40BE	PLG40B	PLG80BE	PLG80B
potenza totale gas gas total power puissance total gaz Gesamt Gas Leistung	kW 7,0 Kcal/h 6.020 BTU/h 23.884	kW 7,0 Kcal/h 6.020 BTU/h 23.884	kW 14,0 Kcal/h 12.040 BTU/h 47.768	kW 14,0 Kcal/h 12.040 BTU/h 47.768
consumo gas gas consumption consommation gaz Gasverbrauch	G 30/G31 kg/h 0,54 G20 m ³ /h 0,74 G25 m ³ /h 0,86	G 30/G31 kg/h 0,54 G20 m ³ /h 0,74 G25 m ³ /h 0,86	G 30/G31 kg/h 1,09 G20 m ³ /h 1,48 G25 m ³ /h 1,73	G 30/G31 kg/h 1,09 G20 m ³ /h 1,48 G25 m ³ /h 1,73
connessione gas gas connection raccordement gaz Gasanschluss	1/2" G	1/2" G	1/2" G	1/2" G
superficie utile working surface surface utile Nützfläche	cm ² 1800 (cm 35x51,5)	cm ² 1800 (cm 35x51,5)	cm ² 3600 (cm 70x51,5)	cm ² 3600 (cm 70x51,5)
tempo 20-300° time 20-300° temps 20-300° Zeit 20-300°	min 10	min 10	min 10	min 10
cottura carne spess. 3 cm meat cooking thick. 3 cm cuisson viande épais. 3 cm 3 cm Dicken Fleisch Kochen	min 8 - 9	min 8 - 9	min 8 - 9	min 8 - 9
optional option Zubehör	griglia pesce - fish grill gril poisson - Fisch Grill	griglia pesce - fish grill gril poisson - Fisch Grill	griglia pesce - fish grill gril poisson - Fisch Grill	griglia pesce - fish grill gril poisson - Fisch Grill
peso totale total weight poids total Gesamtgewicht	kg 43	kg 44	kg 77	kg 78
cubatura cubic volume volume Volumen	m ³ 0,23	m ³ 0,23	m ³ 0,43	m ³ 0,43

PLG40BE
PLG40B



PLG80BE
PLG80B



Macros 700 cooking ranges

Griglia pietralavica Comfort power a gas con mobile

Moduli da 400mm con superficie utile di cottura di 1800 cm². Bruciatori tubolari ad alta potenza da 7 kW in acciaio inox. Accensione piezoelettrica, fiamma pilota, termocoppia di sicurezza. Un apposito cupolino in acciaio inox a protezione dei bruciatori che alimentano la braciara, consente di eliminare le fastidiose emissioni di fumo e inoltre assicura una perfetta funzionalità dei bruciatori nel tempo mantenendoli costantemente puliti ed efficienti. I modelli da 800mm superficie utile 3600 cm² con le zone di cottura indipendenti, garantiscono un piano di lavoro più versatile. Il piano di lavoro in acciaio inox AISI 304, la griglia inclinata, la canalina e il cassetto raccogli-sughi assicurano la massima igiene e pulizia. **Standard:** griglia carne in acciaio inox con sezione a V che facilita lo scolo dei grassi senza fiamme oppure griglia pesce a sezione circolare.

Comfort Power – Standing gas lava char grill

Modules from 400mm with cooking surfaces of 1800 cm². High power 7 kW stainless steel tubular burners. Piezoelectric ignition, pilot flame and security thermocouple. A special stainless steel dome, used to cover the burners that heat the lava, eliminates any annoying smoke emissions and helps the burners work efficiently in time, keeping them clean and efficient. The 800mm models (useful surfaces: 3600 cm²) with independent cooking zones, have a more versatile hob. The AISI 304 stainless steel hob, the inclined grill, the sauce groove and collection box, guarantee the greatest hygiene and cleanliness. **Standard:** stainless steel "V" shape meat grill which helps the grease slide off without catching fire, or circular section fish grill.

Comfort Power – Grill à pierre de lave à gaz sur placard

Modules de 400mm à superficie utile de cuisson de 1800 cm². Brûleurs tubulaires haute puissance de 7 kW en acier inox. Allumage piézoélectrique, flamme veilleuse, thermocouple de sécurité. Un capuchon spécial en acier inox de protection des brûleurs d'alimentation le grill permet de prévenir les dégagements de fumée indésirables et assure en outre une fonctionnalité parfaite et durable des brûleurs, garantissant en toute circonstance leur propreté et leur parfait fonctionnement. Les modèles de 800mm (à surface utile de 3600 cm²) à zones de cuisson indépendantes permettent de disposer d'un plan de travail gage de grande souplesse d'utilisation. Le plan de travail en acier inox AISI 304, la grille inclinée, la rigole et le tiroir de récupération des jus assurent l'hygiène et la propreté maximum. **Standard:** grill viande en acier inox à section en V facilitant l'écoulement des graisses sans flamme ou grill poisson à section circulaire.

Comfort Power – Stand-Gas-Lavastein-Grill

400-mm-Module mit 1800 cm² nutzbarer Bratfläche. 7-kW Hochleistungs-Rohrbrenner aus Edelstahl. Elektrozündung, Zündflamme, thermoelektrische Zündsicherung. Die Edelstahlhaube zum Schutz der Brenner vermeidet unangenehmes Austreten von Rauch und gewährleistet den optimalen Betrieb der Brenner, indem sie immer sauber und wirksam gehalten werden. Die 800 mm breiten Modelle (3600 cm² Bratfläche) mit unabhängigen Kochzonen garantieren für einen vielseitigeren Geräteeinsatz. Die Arbeitsfläche aus Chromnickelstahl AISI304, der schräg gestellte Rost, die Sammelrinne und das Saucen-Sammelbecken versichern beste Hygiene und Reinigung. **Standard:** Fleischrost aus Edelstahl mit V-Profil für einen einwandfreien Fettabfluss ohne Flammenbildung oder Fischrost mit rundem Querschnitt.

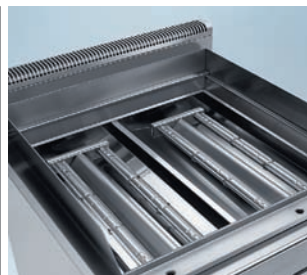


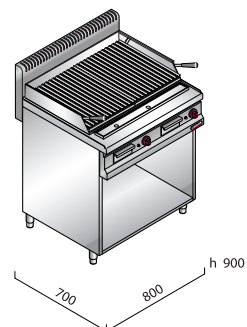
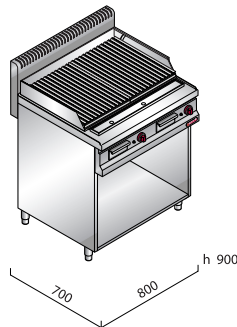
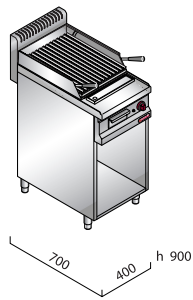
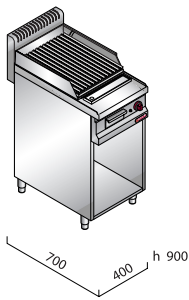
PLG80M+2P



Regolazione griglia 3 altezze
3 heights grill-adjustment
Inclinaison grill a 3 position
3 Regulierbarneigungen Grill

Griglia carne-pesce
Meat-Fish grills
Grills viande-poisson
Fleish-FischGrillen



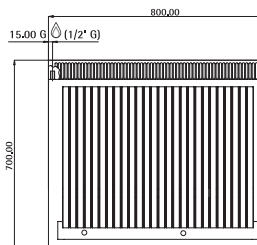
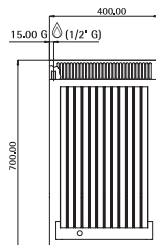
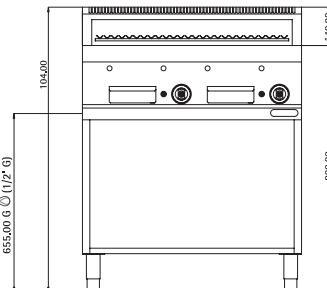
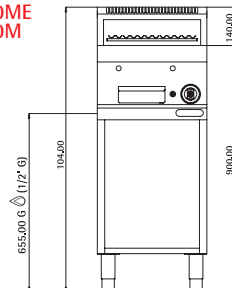


BERTO'S SPA®

Macros 700 cooking ranges

Modello model modèle Modell	PLG40ME	PLG40M	PLG80ME	PLG80M
potenza totale gas gas total power puissance total gaz Gesamt Gas Leistung	kW 7,0 Kcal/h 6.020 BTU/h 23.884	kW 7,0 Kcal/h 6.020 BTU/h 23.884	kW 14,0 Kcal/h 12.040 BTU/h 47.768	kW 14,0 Kcal/h 12.040 BTU/h 47.768
consumo gas gas consumption consommation gaz Gasverbrauch	G 30/G31 kg/h 0,54 G20 m ³ /h 0,74 G25 m ³ /h 0,86	G 30/G31 kg/h 0,54 G20 m ³ /h 0,74 G25 m ³ /h 0,86	G 30/G31 kg/h 1,09 G20 m ³ /h 1,48 G25 m ³ /h 1,73	G 30/G31 kg/h 1,09 G20 m ³ /h 1,48 G25 m ³ /h 1,73
connessione gas gas connection raccordement gaz Gasanschluss	1/2" G	1/2" G	1/2" G	1/2" G
superficie utile working surface surface utile Nützfläche	cm ² 1800 (cm 35x51,5)	cm ² 1800 (cm 35x51,5)	cm ² 3600 (cm 70x51,5)	cm ² 3600 (cm 70x51,5)
tempo 20-300° time 20-300° temps 20-300° Zeit 20-300°	min 10	min 10	min 10	min 10
cottura carne spess. 3 cm meat cooking thick. 3 cm cuisson viande épais. 3 cm 3 cm Dicken Fleisch Kochen	min 8 - 9	min 8 - 9	min 8 - 9	min 8 - 9
optional option Zubehör	porta - griglia pesce door - fish grill porte - grill poisson Tür - Fisch Grill	porta - griglia pesce door - fish grill porte - grill poisson Tür - Fisch Grill	porte - griglia pesce doors - fish grill portes - grill poisson Türen - Fisch Grill	porte - griglia pesce doors - fish grill portes - grill poisson Türen - Fisch Grill
peso totale total weight poids total Gesamtgewicht	kg 57	kg 58	kg 97	kg 98
cubatura cubic volume volume Volumen	m ³ 0,45	m ³ 0,45	m ³ 0,85	m ³ 0,85

PLG40ME
PLG40M



Griglia elettrica ad acqua Comfort power

Nuovo sistema di grigliatura che mantiene la morbidezza del prodotto. L'acqua nell'apposita vasca sottostante le resistenze, diminuisce sensibilmente i fumi. Moduli da 400 mm e da 800 mm. Superficie utile di cottura da 1600 a 3100 cm². Resistenze inox incoloy ad alta potenza da 6 kW cad. Termostato di lavoro e di sicurezza con spie di controllo "power" e "temperatura". Pratico rubinetto carico acqua sul cruscotto e troppopieno in vasca. Camino rialzato con funzione paraspruzzi. Regolazione temperatura da 160 a -320 °C. **Standard:** griglia in acciaio a sezione circolare.

Comfort power electric and water grill

A new grilling system that keeps food tender. The water in the tank under the resistances significantly reduces smoke. Available in 400 mm and 800 mm modules. Useful cook surface from 1600 to 3100 cm². 6 kW high power incoy stainless steel resistances. Operating and safety thermostats with "power" and "temperature" control lights. Pratical water fill faucet on panel and over flow in tank. Raised chimney with spray guard function. Temperature adjustment 160 -320 °C. **Standard:** circular section steel grill.

Gril électrique à eau Comfort power

Nouveau système de grillade qui maintient la douceur des aliments. L'eau contenue dans la cuve qui est placée sous les résistances permet de réduire sensiblement la fumée. Modules de 400 mm et de 800 mm. Surface de cuisson utile de 1600 à 3100 cm². Résistances inox Incoy à haute puissance de 6 kW chacune. Thermostat de fonctionnement et de sécurité avec témoins de contrôle "power" et "température". Pratique robinet de remplissage sur le bandeau et trop-plein placé dans le bac. Bac rehaussé avec fonction d'anti-éclaboussures. Réglage de la température 160 -320 °C. **Standard:** grille en acier à section circulaire.

Elektrischer Grill mit Wasser Comfort Power

Ein neues Grill-System, das die Weichheit des Produktes aufrechterhält. Das Wasser im speziellen Becken unter den Widerständen, verringert deutlich das Entstehen von Rauch. Module zu 400 mm und 800 mm. Nutzfläche zum Garen von 1600 bis 3100 cm². Widerstände aus Edelstahl Incoy mit hoher Leistung zu je 6 kW. Betriebs- und Sicherheitsthermostat mit Kontrollleuchten "Power" und "Temperatur". Praktisches Ventil zum Einfüllen von Wasser auf dem Armaturenbrett und Überlauf im Becken. Erhöhter Rauchabzug mit Spritzschutzfunktion. Regelung der Temperatur 160 -320 °C. **Standard:** Grill aus Rundstahl.



PLE80ME+2P

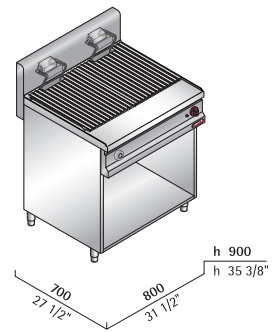
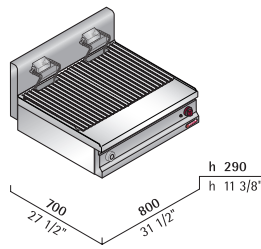
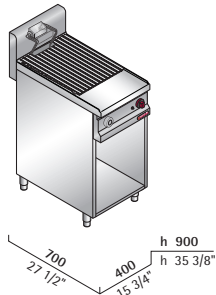
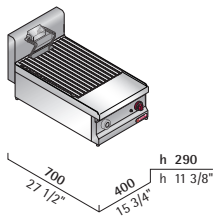


Resistenze rotanti per una facile pulizia della vasca.

Rotation heating elements for an easy pan's cleaning.

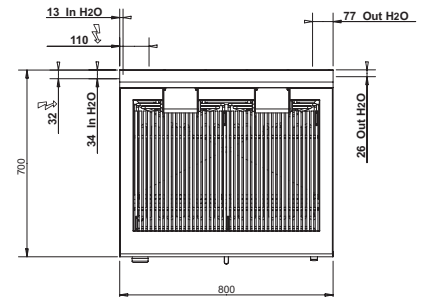
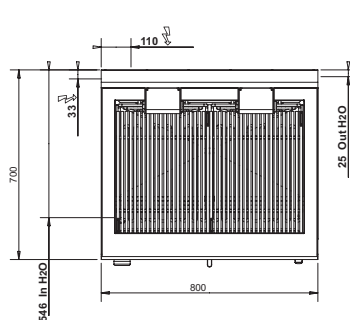
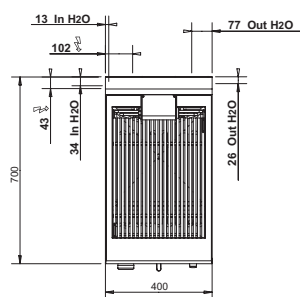
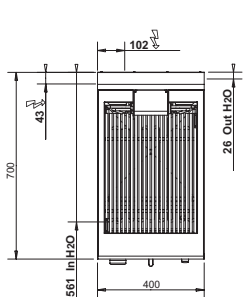
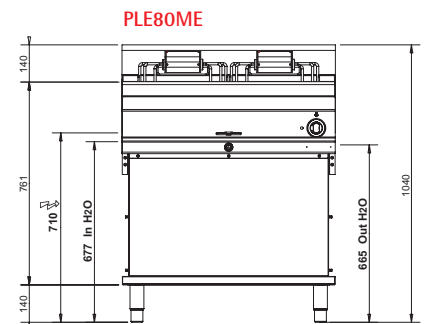
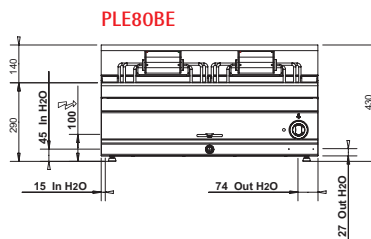
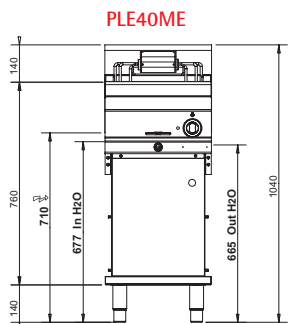
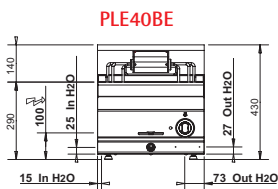
Résistances rotatives pour faciliter le nettoyage de bac.

Rundheizkörper für eine Leichte Reinigung der Wanne.



BERTO'S SPA®

Modello model modèle Modell	PLE40BE	PLE40ME	PLE80BE	PLE80ME
potenza totale total power puissance total Gesamt Leistung	kW 6,0 Kcal/h BTU/h	kW 6,0 Kcal/h BTU/h	kW 12,0 Kcal/h BTU/h	kW 12,0 Kcal/h BTU/h
resistenze heating elements résistances Widerstände	n. 1	n. 1	n. 2	n. 2
connessione elettrica electric connection raccordement électrique Elektroanschluss	V 400 - 415 3N	V 400 - 415 3N	V 400 - 415 3N	V 400 - 415 3N
superficie utile working surface surface utile Nutzfläche	cm ² 1600 (cm 35x45)	cm ² 1600 (cm 35x45)	cm ² 3100 (cm 69x45)	cm ² 3100 (cm 69x45)
tempo 20 -200° time 20 -200° temps 20 -200° Zeit 20 -300°	min 6	min 6	min 6	min 6
tempo 20 -300° time 20 -300° temps 20 -300° Zeit 20 -300°	min 8	min 8	min 8	min 8
optional option option Zubehör		porta door porte Tür		porte doors portes Türe
peso totale total weight poids total Gesamtgewicht	kg 43	kg 57	kg 77	kg 97
cubatura cubic volume volume Volumen	m ³ 0,23	m ³ 0,45	m ³ 0,43	m ³ 0,85



Macros 700 cooking ranges

Cuocipasta a gas Pasta Italy

Vasche in acciaio inox AISI 316 da 25 Lt di spessore 15/10 trattate con speciale sabbiatura a microsferine in ceramica.

Versioni con vasche singole e doppia vasca con sistema a sfioramento per eliminare i depositi di amido rilasciati dalla pasta. Massima igiene e pulizia grazie alla struttura interamente in acciaio inox e alla particolare conformazione arrotondata delle vasche. Pratico rubinetto carico acqua posto sul cruscotto. Bruciatori in acciaio inox ad alto rendimento e combustione ottimizzata, posti sotto la vasca, dotati di valvola di sicurezza a termocoppia, accensione piezoelettrica e fiamma pilota, regolatore di potenza indipendente per ciascuna vasca.

Le 7 combinazioni ottenibili con l'utilizzo dei cesti di 5 diverse misure (optional) permettono un'elevata frazionabilità degli alloggiamenti e semplificano la preparazione in contemporanea di più tipi di pasta. **Standard:** falso fondo appoggio cesti.

Gas Pasta Cooker

AISI 316 stainless steel 25 Lt pans, 15/10 thick, treated with a special ceramic shot-peening treatment. Single and double pan versions with scraping system to eliminate starch deposits left by the pasta. The maximum hygiene and cleanliness are guaranteed thanks to the structure made entirely of stainless steel and the special rounded shape of the pans. Practical water load tap on the panel. Stainless steel, high yield burners with optimised combustion under the pan, thermocouple safety valve, piezoelectric ignition and pilot flame, independent power regulator for each pan. The 7 possible combinations that can be obtained by using baskets of 5 different sizes (optional) let you separate the containers in an optimal way, simplifying the simultaneous preparation of several types of pasta. **Standard:** false bottom for supporting the baskets.

Cuiser à pâte à gaz

Bacs de cuisson en acier inox AISI 316 de 25 litres et d'épaisseur 15/10, à traitement spécial de sablage à microsphères céramiques. Versions à bacs simples et double bac à système à effleurement d'élimination de l'amidon des pâtes. Hygiène et propreté maximum grâce à la structure entièrement réalisée en acier inox et à la forme arrondie des bacs. Robinet de remplissage ultra pratique installé sur la partie frontale. Brûleurs en acier inox à haut rendement et combustion optimisée installés sous le bac, dotés de vanne de sécurité à thermocouple, allumage piézoélectrique et flamme veilleuse, régulateur de puissance indépendant pour chaque bac. Les 7 combinaisons possible grâce à l'utilisation des 5 paniers de tailles différentes (option) permettent une grande fractionnabilité des logements et simplifient la cuisson simultanée de plusieurs types de pâte. **Standard:** double-fond d'appui des paniers.

Gas Nudelkocher

Kessel aus Chromnickelstahl AISI 316 mit 25 L Inhalt und 15/10 Stärke, sandgestrahlt mit Keramik-Mikroperlen. Versionen mit einzelem oder doppeltem Kessel mit Überlaufsystem zur Abscheidung der Stärkerückstände. Maximale Hygiene und Reinigung durch die komplette Stahlstruktur und die besondere abgerundete Kesselform. Praktischer Wasser-Zufuhrhahn an der Bedienblende. Hochleistungs-Brenner mit optimierter Verbrennung unter dem Kessel, mit thermoelektrischer Zündsicherung, Elektrozündung und Zündflamme, eigener Leistungsregler für jeden Kessel. Durch den Einsatz der Körbe mit 5 verschiedenen Massen (Option) sind 7 unterschiedliche Kombinationen verfügbar, mit denen gleichzeitig mehrere Nudelsorten gekocht werden können. **Standard:** Doppelter Boden zur Korbauflage.

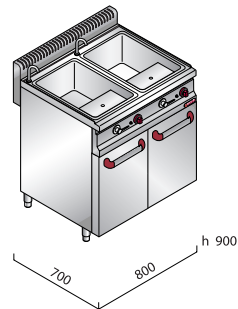
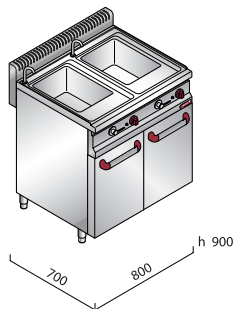
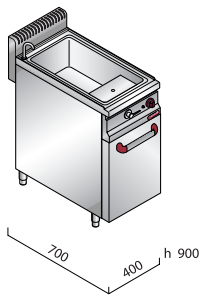
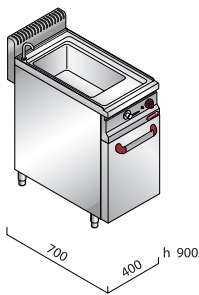


CPG40E



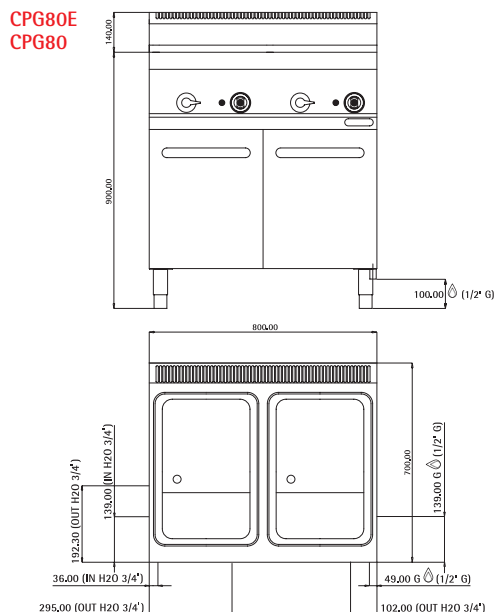
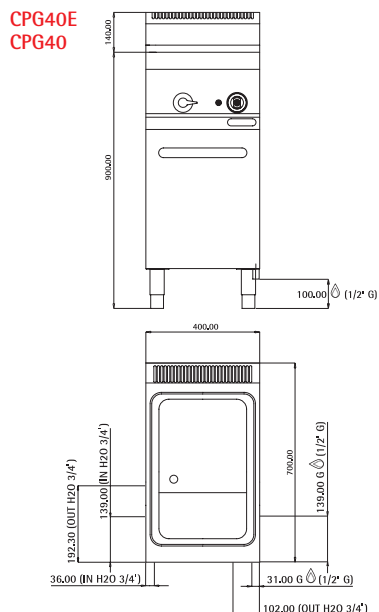
Vasca inox AISI 316
Tank inox AISI 316
Cuve en inox AISI 316
Beck aus inox AISI 316





BERTO'S SPA®

Modello / model / modèle / Modell	CPG40E	CPG40	CPG80E	CPG80
capacità vasca / well capacity / capacité compartiment / Becken Fassungsvermögen	Lt 25	Lt 25	Lt 25+25	Lt 25+25
potenza totale gas / gas total power / puissance total gaz / Gesamt Gas Leistung	kW 10,0 Kcal/h 8.600 BTU/h 34.120	kW 10,0 Kcal/h 8.600 BTU/h 34.120	kW 20,0 Kcal/h 17.200 BTU/h 68.240	kW 20,0 Kcal/h 17.200 BTU/h 68.240
consumo gas / gas consumption / consommation gaz / Gasverbrauch	G 30/G31 kg/h 0,78 G20 m ³ /h 1,05 G25 m ³ /h 1,23	G 30/G31 kg/h 0,78 G20 m ³ /h 1,05 G25 m ³ /h 1,23	G 30/G31 kg/h 1,56 G20 m ³ /h 2,11 G25 m ³ /h 2,47	G 30/G31 kg/h 1,56 G20 m ³ /h 2,11 G25 m ³ /h 2,47
connessione gas / gas connect / raccordement gaz / Gasanschluss	1/2" G	1/2" G	1/2" G	1/2" G
tempo 20-100° / time 20-100° / temps 20-100° / Zeit 20-100°	min 25	min 25	min 25	min 25
tempo 90-100° / time 90-100° / temps 90-100° / Zeit 90-100°	min 5	min 5	min 5	min 5
prod. mass. / max production / product. maxim. / maxim. Produktion	kg/h 15	kg/h 15	kg/h 30	kg/h 30
optional / option / Zubehör	CS 1/1 - CS 1/2 CS 1/3 - CS 1/6	CS 1/1 - CS 1/2 CS 1/3 - CS 1/6	CS 1/1 - CS 1/2 CS 1/3 - CS 1/6	CS 1/1 - CS 1/2 CS 1/3 - CS 1/6
peso totale / total weight / poids total / Gesamtgewicht	kg 56	kg 59	kg 85	kg 91
cubatura / cubic volume / volume / Volumen	m ³ 0,45	m ³ 0,45	m ³ 0,85	m ³ 0,85



Macros 700 cooking ranges

Cuocipasta elettrico Pasta Italy

Vasca in acciaio inox AISI 316 da 30 Lt, di spessore 15/10, trattata con speciale sabbiatura a microsferine in ceramica. Sistema a sfioramento per eliminare i depositi di amido rilasciati dalla pasta. Massima igiene e pulizia grazie alla struttura interamente in acciaio inox e alla particolare conformazione arrotondata della vasca. Pratico rubinetto carico acqua posto sul cruscotto. Resistenze in vasca in acciaio inox incoloy. Controllo temperatura impostata con termostato regolabile fino a 100°C, termostato di sicurezza a riarmo manuale. Le 7 combinazioni ottenibili con l'utilizzo dei cesti di 5 diverse misure (optional) permettono una elevata frazionabilità degli alloggiamenti e semplifica la preparazione in contemporanea di più tipi di pasta. **Standard:** falso fondo appoggio cesti.

Electric Pasta Cooker

Stainless steel 30 Lt pan, 15/10 thick, treated with a special ceramic shot-peening treatment. Scraping system to eliminate starch deposits left by pasta. The maximum hygiene and cleanliness are guaranteed thanks to the structure made entirely of stainless steel and the special rounded pan's shape. Practical loading-tap on the panel. Incoloy stainless steel heating elements inside the tank. Automatic thermostat control to adjust the temperature up to 100 C°, safety thermostat with manual reset. The 7 possible combinations that can be obtained by using baskets of 5 different sizes (optional) let you separate the containers in an optimal way, simplifying the simultaneous preparation of several types of pasta. **Standard:** false bottom for supporting the baskets.

Cuiser à pate électrique

Cuisson en acier inox AISI 316 de 30 litres et d'épaisseur 15/10, à traitement spécial de sablage à microsphères céramiques. Système à effleurement d'élimination de l'amidon des pâtes. Hygiène et propreté maximum grâce à la structure entièrement réalisée en acier inox et à la forme arrondie des bacs. Robinet de remplissage ultra pratique installé sur la partie frontale. Résistances en acier inox Incoloy dans la bac. Contrôle de la température par l'intermédiaire d'un thermostat réglable jusqu'à 100 C°, thermostat de sécurité à réarmement manuel. Les 7 combinaisons possible grâce à l'utilisation des 5 paniers de tailles différentes (option) permettent une grande fractionnabilité des logements et simplifient la cuisson simultanée de plusieurs types de pâte. **Standard:** double-fond d'appui des paniers.

Elektro Nudelkocher Pasta Italy

Chromnickelstahl AISI 316 mit 30 Lt Inhalt und 15/10 Stärke, sandgestrahlt mit Keramik-Mikroperlen. Überlaufsystem zur Abscheidung der Stärkerückstände. Maximale Hygiene und Reinigung durch die komplette Stahlstruktur und die besondere abgerundete Kesselform. Praktischer Wasser-Zufuhrhahn an der Bedienblende. Hochleistungs-Widerstände aus Incoloy Edelstahl innen der Wanne. Kontrolle der eingestellten Temperatur über einen bis zu 100 C° einstellbaren Thermostat, Sicherheitsthermostat mit manueller Rückstellung. Durch den Einsatz der Körbe mit 5 verschiedenen Massen (Option) sind 7 unterschiedliche Kombinationen verfügbar, mit denen gleichzeitig mehrere Nudelsorten gekocht werden können. **Standard:** Doppelter Boden zur Korbauflage.



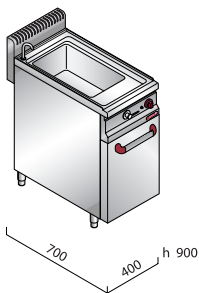
CPE40E



Vasca inox AISI 316
Tank inox AISI 316
Cuve en inox AISI 316
Beck aus inox AISI 316

Resistenze in vasca
Heating elements inside the pan
Éléments chauffants à l'intérieur de bac
Heizelementen in der Wanne





BERTO'S SPA®

Modello model CPE40E
modèle Modell

capacità vasca Lt 30
well capacity
capacité compartiment
Becken Fassungsvermögen

potenza totale kW 8
total power
puissance total
Gesamt Leistung

tensione V 400 - 415 3N
tension
tension
Spannung

tempo 20-100° min 30
time 20-100°
temps 20-100°
Zeit 20-100°

tempo 90-100° min 6
time 90-100°
temps 90-100°
Zeit 90-100°

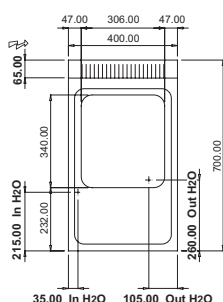
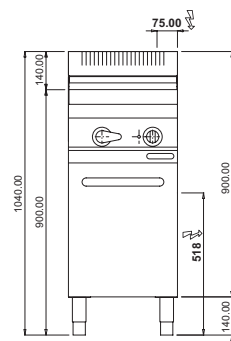
prod. massima kg/h 15
max production
product. maxim.
maxim. Produktion

optional CS 1/1 - CS 1/2
option CS 1/3 - CS 1/6
Zubehör

peso totale total weight kg 56
poids total Gesamtgewicht

cubatura cubic volume m³ 0,45
volume Volumen

CPE40E
CPE40



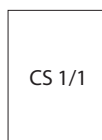
Optional option option Zubehör

Combinazioni cuocipasta gas

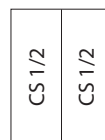
Gas pasta cooker combinations

Combinaisons cuisier a pate à gaz

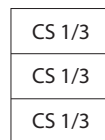
Gas Nudelkocher Zusammenstellungen



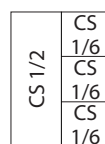
C1



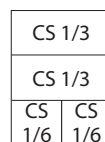
C2



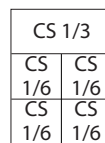
C3



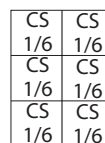
C4



C4A



C5



C6

Macros 700 cooking ranges

Friggitrici a gas Turbo

Ogni vasca è dotata di potenti bruciatori inox tubolari con sistema turbolatore che rallentano il flusso della fiamma, aumentando la resa del 50%. La potenza è distribuita su un' ampia superficie per rispettare la normativa che prevede massimo 5W/cm². Bruciatori a combustione ottimizzata con valvola a termocoppia e termostato di sicurezza, fiamma pilota protetta, accensione piezoelettrica. Regolazione temperatura con 7 posizioni da 110 a 190 C°. Piani di lavoro e vasche stampate interamente in acciaio inox AISI 304, spessore 15/10, rivestimenti laterali con finiture Scotch Brite. Bacinella raccogliolio con filtro e beccuccio. **Standard:** cesto, rete di protezione in vasca, bacinella raccogliolio in acciaio inox. **Accessori:** mezzicesti, filtro-bacinella-raccogliolio.

Turbo - Gas fryers

Each pan has powerful, tubular stainless steel burners with high power finned pipe system that slows the flow of the flame increasing the yield by 50%. The power is distributed on a wide surface in order to respect the norm which establishes a maximum 5W/cm². Optimised combustion burners with thermocouple valve and safety thermostat, protected pilot flame, and piezoelectric ignition. 7-position temperature adjustment from 110 to 190° C. AISI 304 stainless steel pressed work tops and pans, thickness 15/10, Scotch Brite finished sides. **Standard:** basket, pan protection grill, and stainless steel oil collection tank. **Accessories:** half-baskets, and oil collection tank filter.

Turbo - Friteuses à gaz

Chaque bac est doté de puissants brûleurs inox tubulaires à turbulateur qui ralentit le flux de la flamme en augmentant le rendement de 50%. La puissance est distribuée sur une ample surface de telle sorte que soit respectée la norme prévoyant un maximum de 5 W/cm². Brûleurs à combustion optimisée avec vanne à thermocouple et thermostat de sécurité, flamme veilleuse protégée, allumage piézoélectrique. Réglage de la température à 7 positions de 110 à 190°C. Plans de travail et bacs moulés entièrement réalisés en acier inox AISI 304, épaisseur 15/10, revêtements latéraux à finition Scotch Brite. **Standard:** panier, grille de protection dans le bac, bac de récupération de l'huile en acier inox. **Accessoires:** demi-paniers, filtre bac de récupération d'huile.

Turbo - Gas Friteusen

Jede Wanne ist mit starken Edelstahl-Rundbrennern und mit einem Heizgaswirbler zur Verringerung des Gaszuflusses zur Flamme ausgestattet, was bis zu 50% mehr Leistung bewirkt. Die Leistung wird auf eine große Oberfläche übertragen, um die Bestimmung, die maximal 5W/cm² vorsieht, einzuhalten. Brenner mit optimierter Verbrennung, mit thermoelektrischer Zündsicherung und Sicherheitsthermostat, geschützter Zündflamme und Elektrozündung. Temperatureinstellung zwischen 110 und 190°C mittels 7-Stufen-Schalter. Arbeitsplatten und Wannen komplett aus Chromnickelstahl AISI 304 mit 15/10 Stärke geformt, seitliche Verkleidungen in der Ausführung Scotch-Brite. **Standard:** Korb, Wannenschutzgitter, Öl-Sammelbehälter aus Edelstahl. **Accessoires:** halbe Körbe, Filter für Öl-Sammelbehälter.



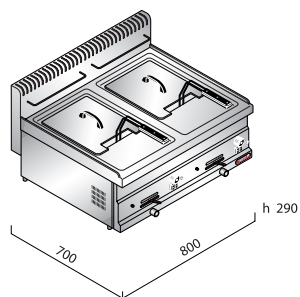
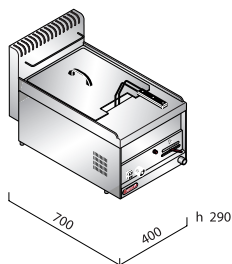
GL20+20M



Bruciatori inox ad alta potenza
High power Stainless Steel Burners
Brûleurs inox à puissance élevée
Edelstahl Hochleistungs Brennern

Elevata superficie riscaldante
Raised heating surface
Surface chauffant élevée
Hohe erwärmene Fläche

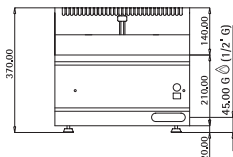




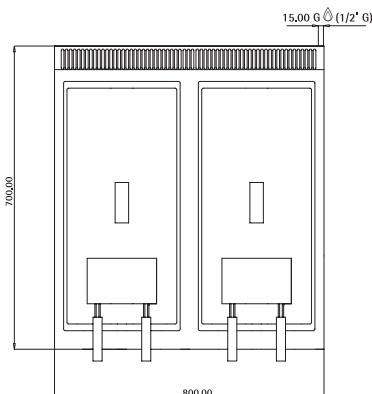
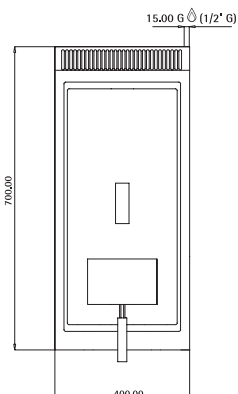
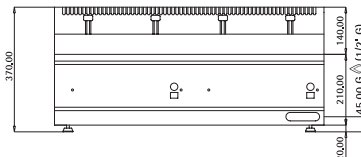
Modello model modèle Modell	GL10B
dimens. cesto basket dimens. dimensions panier Abmessung Korb	245x300x115 mm (l x p x h)
capacità vasca well capacity capacité compartiment Becken Fassungsvermögen	Lt 10
potenza totale gas gas total power Kcal/h puissance total gaz Gesamt Gas Leistung	kW 6,9 Kcal/h 5.934 BTU/h 23.543
consumo gas gas consumption consumation gaz Gasverbrauch	G 30/G31 kg/h 0,53 G20 m ³ /h 0,73 G25 m ³ /h 0,85
connessione gas gas connection raccordement gaz Gasanschluss	1/2" G
n. bruciatori burners n. n. brûleurs Brennern n.	n. 2
tempo 20 - 190° time 20 - 190° temps 20 - 190° Zeit 20 - 190°	min 10
tempo di frittura frying time temps de friture Fritierdauer	min 5
capacità cesto basket capacity capacité panier Fassungvermögen Korb	kg 1
prod. massima max production product. maxim. maxim. Produktion	kg/h 12
optional option Zubehör	mezzi cesti - twin baskets demi-paniers - Halbkörben
peso totale total weight poids total Gesamtgewicht	kg 31
cubatura cubic volume volume Volumen	m ³ 0,20

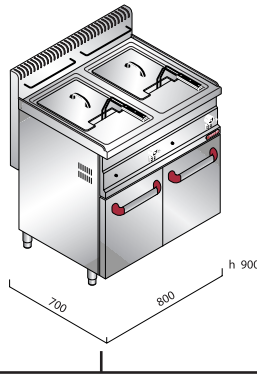
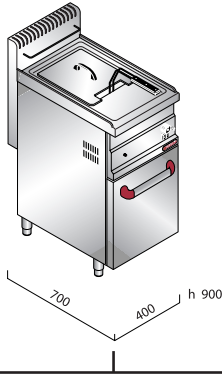
GL10+10B
245x300x115 mm (l x p x h)
Lt 10 + 10
kW 13,8 Kcal/h 11.868 BTU/h 47.086
G 30/G31 kg/h 1,07 G20 m ³ /h 1,46 G25 m ³ /h 1,70
1/2" G
n. 2 + 2
min 10
min 5
kg 1 + 1
kg/h 24
mezzi cesti - twin baskets demi-paniers - Halbkörben
kg 56
m ³ 0,40

GL10B



GL10+10B
GL30B



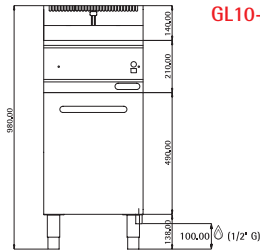


BERTO'S SPA®

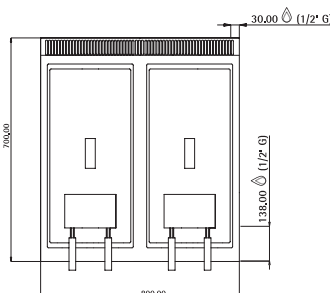
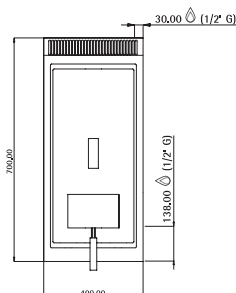
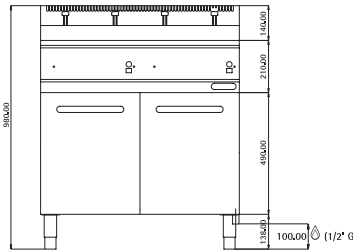
MACROS 700 cooking ranges

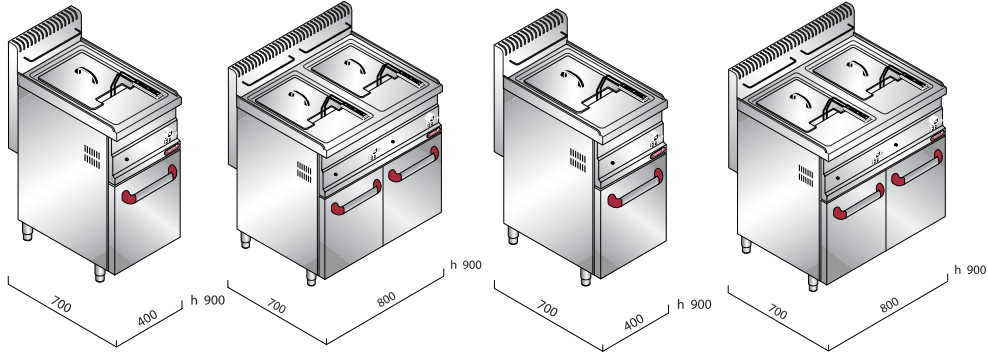
Modello model modèle Modell	GL10M	GL10+10M
dimens. cesto basket dimens. dimensions panier Abmessung Korb	230x300x110 mm (l x p x h)	230x300x110 mm (l x p x h)
capacità vasca well capacity capacité compartiment Becken Fassungsvermögen	Lt 10	Lt 10 + 10
potenza totale gas gas total power puissance total gaz Gesamt Gas Leistung	kW 6,9 Kcal/h 5.934 BTU/h 23.543	kW 13,8 Kcal/h 11.868 BTU/h 47.086
consumo gas gas consumption consommation gaz Gasverbrauch	G 30/G31 kg/h 0,53 G20 m ³ /h 0,73 G25 m ³ /h 0,85	G 30/G31 kg/h 1,07 G20 m ³ /h 1,46 G25 m ³ /h 1,70
connessione gas gas connection raccordement gaz Gasanschluss	1/2" G	1/2" G
n. bruciatori burners n. n. brûleurs Brennern n.	n. 2	n. 2 + 2
tempo 20-190° time 20-190° temps 20-190° Zeit 20-190°	min 10	min 10
tempo di frittura frying time temps de friture Fritierdauer	min 5	min 5
capacità cesto basket capacity capacité panier Fassungvermögen Korb	kg 1	kg 1 + 1
prod. massima max production product. maxim. maxim. Produktion	kg/h 12	kg/h 24
optional option Zubehör	mezzi cesti - twin baskets demi-paniers - Halbkörben	mezzi cesti - twin baskets demi-paniers - Halbkörben
peso totale total weight poids total Gesamtgewicht	kg 50	kg 59
cubatura cubic volume volume Volumen	m ³ 0,50	m ³ 0,90

GL10



GL10+10M

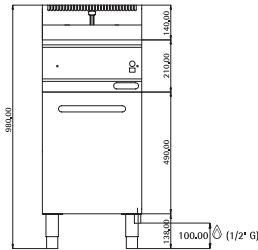




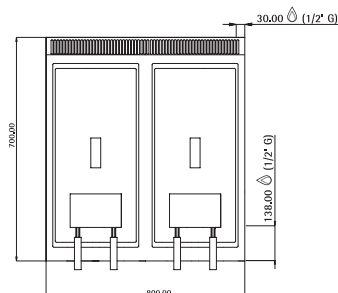
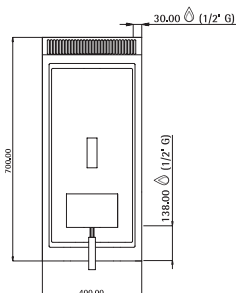
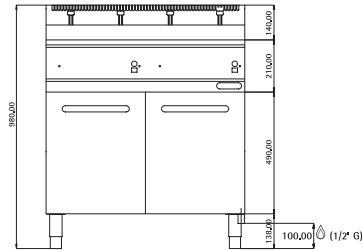
BERTO'S SPA®

Modello model modèle Modell	GL15M	GL15+15M	GL20M	GL20+20M
dimens. cesto basket dimens. dimensions panier Abmessung Korb	230x300x110 mm (l x p x h)	230x300x110 mm (l x p x h)	230x330x150 mm (l x p x h)	230x330x150 mm (l x p x h)
capacità vasca well capacity capacità compartiment Becken Fassungsvermögen	Lt 15	Lt 15 + 15	Lt 20	Lt 20 + 20
potenza totale gas gas total power puissance total gaz Gesamt Gas Leistung	kW 12,7 Kcal/h 10.922 BTU/h 43.332	kW 25,4 Kcal/h 21.844 BTU/h 86.665	kW 16,5 Kcal/h 14.190 BTU/h 56.298	kW 33 Kcal/h 28.380 BTU/h 112.596
consumo gas gas consumption consommation gaz Gasverbrauch	G 30/G31 kg/h 0,99 G20 m ³ /h 1,34 G25 m ³ /h 1,56	G 30/G31 kg/h 1,97 G20 m ³ /h 2,69 G25 m ³ /h 3,12	G 30/G31 kg/h 1,29 G20 m ³ /h 1,75 G25 m ³ /h 2,03	G 30/G31 kg/h 2,58 G20 m ³ /h 3,49 G25 m ³ /h 4,07
connessione gas gas connection raccordement gaz Gasanschluss	1/2" G	1/2" G	1/2" G	1/2" G
n. bruciatori burners n. n. brûleurs Brennern n.	n. 3	n. 3 + 3	n. 3	n. 3 + 3
tempo 20-190° time 20-190° temps 20-190° Zeit 20-190°	min 10	min 10	min 10	min 10
tempo di frittura frying time temps de friture Fritierdauer	min 5	min 5	min 6	min 6
capacità cesto basket capacity capacité panier Fassungsvermögen Korb	kg 1,5	kg 1,5 + 1,5	kg 2,5	kg 2,5 + 2,5
prod. massima max production product. maxim. maxim. Produktion	kg/h 18	kg/h 36	kg/h 25	kg/h 50
optional option Zubehör	mezzi cesti - twin baskets demi-paniers - Halbkörben	mezzi cesti - twin baskets demi-paniers - Halbkörben	mezzi cesti - twin baskets demi-paniers - Halbkörben	mezzi cesti - twin baskets demi-paniers - Halbkörben
peso totale total weight poids total Gesamtgewicht	kg 55	kg 96	kg 59	kg 100
cubatura cubic volume volume Volumen	m ³ 0,45	m ³ 0,85	m ³ 0,50	m ³ 0,90

GL15M
GL20M



GL15+15M
GL20+20M



Macros 700 cooking ranges



Friggitrice a gas Turbo Versione da 400 mm di larghezza da 7+7 litri per vasca

Ogni vasca è dotata di un potente bruciatore inox tubolare con sistema turbolatore che rallenta il flusso della fiamma aumentando la resa del 50%. La potenza è distribuita su un' ampia superficie per rispettare la normativa che prevede massimo 5W/cm². Bruciatori a combustione ottimizzata con valvola a termocoppia e termostato di sicurezza, fiamma pilota protetta, accensione piezoelettrica. Regolazione temperatura con 7 posizioni da 110 a 190 °C. Piani di lavoro e vasche stampate interamente in acciaio inox AISI 304, spessore 15/10, rivestimenti laterali con finiture Scotch Brite. **Standard:** cesto, rete di protezione in vasca, bacinella raccogliolio in acciaio inox. **Accessori:** filtro-bacinella-raccogliolio.

Turbo - Gas fryer

Version of 400 mm wide from 7+7 liters each tank

Each pan has powerful, tubular stainless steel burners with high power finned pipe system that slows the flow of the flame increasing the yield by 50%.

The power is distributed on a wide surface in order to respect the norm which establishes a maximum 5W/cm². Optimised combustion burners with thermocouple valve and safety thermostat, protected pilot flame, and piezoelectric ignition. 7-position temperature adjustment from 110 to 190 °C. AISI 304 stainless steel pressed work tops and pans, thickness 15/10, Scotch Brite finished sides. **Standard:** basket, pan protection grill, and stainless steel oil collection tank.

Accessories: oil collection tank filter.

Turbo - Friteuse à gaz

Modèle de 400 mm largeur de 7+7 liters chaque bac

Chaque bac est doté de puissants brûleurs inox tubulaires à turbulateur qui ralentit le flux de la flamme en augmentant le rendement de 50%.

La puissance est distribuée sur une ample surface de telle sorte que soit respectée la norme prévoyant un maximum de 5 W/cm². Brûleurs à combustion optimisée avec vanne à thermocouple et thermostat de sécurité, flamme veilleuse protégée, allumage piézoélectrique. Réglage de la température à 7 positions de 110 à 190°C. Plans de travail et bacs moulés entièrement réalisés en acier inox AISI 304, épaisseur 15/10, revêtements latéraux à finition Scotch Brite. **Standard:** panier, grille de protection dans le bac, bac de récupération de l'huile en acier inox.

Accessoires: filtre bac de récupération d'huile.

Turbo - Gas Friteuse

Modelle 400 mm Breite von 7+7 Liter Jede Wanne

Jede Wanne ist mit starken Edelstahl-Rundbrennern und mit einem Heizgaswirbler zur Verringerung des Gaszuflusses zur Flamme ausgestattet, was bis zu 50% mehr Leistung bewirkt. Die Leistung wird auf eine große Oberfläche übertragen, um die Bestimmung, die maximal 5W/cm² vorsieht, einzuhalten. Brenner mit optimierter Verbrennung, mit thermoelektrischer Zündsicherung und Sicherheitsthermostat, geschützter Zündflamme und Elektrozündung. Temperatureinstellung zwischen 110 und 190°C mittels 7-Stufen-Schalter. Arbeitsplatten und Wannen komplett aus Chromnickelstahl AISI 304 mit 15/10 Stärke geformt, seitliche Verkleidungen in der Ausführung Scotch-Brite. **Standard:** Korb, Wannenschutzgitter, Öl-Sammelbehälter aus Edelstahl.

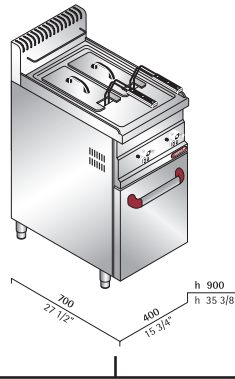
Accessoires: Filter für Öl-Sammelbehälter.



GL7+7M



Bruciatori inox ad alta potenza
High power Stainless Steel Burners
Brûleurs inox à puissance élevée
Edelstahl Hochleistungs Brennern

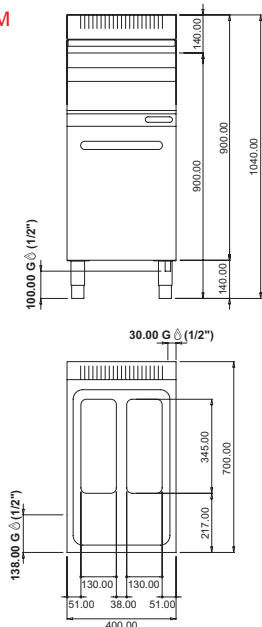


BERTO'S SPA®

Macros 700 cooking ranges

Modello model modèle Modell	GL7+7M	
dimens. cesto basket dimens. dimensions panier Abmessung Korb	110x300x115 mm (l x p x h)	
capacità vasca well capacity capacité compartiment Becken Fassungsvermögen	Lt 7+7	
potenza totale gas gas total power Kcal/h puissance total gaz Gesamt Gas Leistung	kW	9.2
	Kcal/h	7.912
	BTU/h	31.390
consumo gas gas consumption consommation gaz Gasverbrauch	G 30/G31	kg/h 0.72
	G20	m ³ /h 0.98
	G25	m ³ /h 1.14
connessione gas gas connection raccordement gaz Gasanschluss	1/2" G	
n. bruciatori burners n. n. brûleurs Brennern n.	n. 1 + 1	
tempo 20-190° time 20-190° temps 20-190° Zeit 20-190°	min 20	
tempo di frittura frying time temps de friture Fritierdauer	min 6	
capacità cesto basket capacity capacité panier Fassungsvermögen Korb	kg 0.7 + 0.7	
prod. massima max production product. maxim. maxim. Produktion	kg/h 16,8	
optional option option Zubehör	filtro-bacinella-raccogliolio oil collection tank filter filtre bac de récupération d'huile Filter für Öl-Sammelbehälter	
peso totale total weight poids total Gesamtgewicht	kg 55	
cubatura cubic volume volume Volumen	m ³ 0,45	

GL7+7M



Friggitrici a gas Turbo per pasticceria

Ogni vasca è dotata di potenti bruciatori inox tubolari con sistema turbolatore che rallentano il flusso della fiamma aumentando la resa del 50%. La potenza è distribuita su un'ampia superficie per rispettare la normativa che prevede massimo 5W/cm². Bruciatori a combustione ottimizzata con valvola a termocoppia e termostato di sicurezza, fiamma pilota protetta, accensione piezoelettrica. Regolazione temperatura con 7 posizioni 110 - 190 °C. Piani di lavoro e vasche stampate interamente in acciaio inox AISI 304, spessore 15/10, rivestimenti laterali con finiture Scotch Brite. L'elevata produttività è garantita dai grandi bruciatori tubolari ad elevato scambio termico. Cesto di grandi dimensioni 64x30 cm ideale per la cottura dei prodotti di pasticceria. Bacinella raccogliolio con filtro e beccuccio. **Standard:** cesto, rete di protezione in vasca, bacinella raccogliolio in acciaio inox. **Accessori:** 2 cesti singoli o 4 mezzi cesti ideali per l'utilizzo anche in gastronomia.

Turbo – Pastry Gas fryers

Each pan has powerful, tubular stainless steel burners with high power finned pipe system that slows the flow of the flame increasing the yield by 50%. The power is distributed on a wide surface in order to respect the norm which establishes a maximum 5W/cm². Optimised combustion burners with thermocouple valve and safety thermostat, protected pilot flame, and piezoelectric ignition. 7-position temperature adjustment 110-190° C. AISI 304 stainless steel pressed work tops and pans, thickness 15/10, Scotch Brite finished sides. High yield guaranteed by powerful, tubular stainless steel burners which favour heat exchange. Big 64x30cm basket, ideal for the cooking of pastry products. **Standard:** basket, pan protection grill, and stainless steel oil collection tank.

Accessories: 2 single baskets or 4 half-baskets, ideal even for a gastronomic use.

Turbo – Friteuses gas patisserie

Chaque bac est doté de puissants brûleurs inox tubulaires à turbulateur qui ralentit le flux de la flamme en augmentant le rendement de 50%. La puissance est distribuée sur une ample surface de telle sorte que soit respectée la norme prévoyant un maximum de 5 W/cm². Brûleurs à combustion optimisée avec vanne à thermocouple et thermostat de sécurité, flamme veilleuse protégée, allumage piézoélectrique. Réglage de la température à 7 positions de 110 à 190°C. Plans de travail et bacs moulés entièrement réalisés en acier inox AISI 304, épaisseur 15/10, revêtements latéraux à finition Scotch Brite. La haute productivité est garantie par de grands brûleurs tubulaires à haut degré d'échange thermique. Panier de grandes dimensions 64x30 cm idéal pour la cuisson des produits de pâtisserie. **Standard:** panier, grille de protection dans le bac, bac de récupération de l'huile en acier inox.

Accessoires: 2 paniers simples ou 4 demi-paniers idéales pour l'utilisation en gastronomie.

Turbo – Kleingebäck-Gas Friteusen

Jede Wanne ist mit starken Edelstahl-Rundbrennern und mit einem Heizgaswirbler zur Verringerung des Gaszuflusses zur Flamme ausgestattet, was bis zu 50% mehr Leistung bewirkt. Die Leistung wird auf eine große Oberfläche übertragen, um die Bestimmung, die maximal 5W/cm² vorsieht, einzuhalten. Brenner mit optimierter Verbrennung, mit thermoelektrischer Zündsicherung und Sicherheitsthermostat, geschützter Zündflamme und Elektrozündung. Temperatureinstellung zwischen 110 und 190°C mittels 7-Stufen-Schalter. Arbeitsplatten und Wannen komplett aus Chromnickelstahl AISI 304 mit 15/10 Stärke geformt, seitliche Verkleidungen in der Ausführung Scotch-Brite. Die hohe Produktivität wird durch die großen Rohrbrenner mit extrem hohem Wärmeaustausch gewährleistet. Der 64x30 cm große Korb ist ideal für die Zubereitung von Konditoreiwaren.

Standard: Korb, Wannenschutzgitter, Öl-Sammelbehälter aus Edelstahl.

Accessoires: 2 einzelne Körbe oder 4 halbe Körbe, ideal auch für die Gastronomie.



GL30M

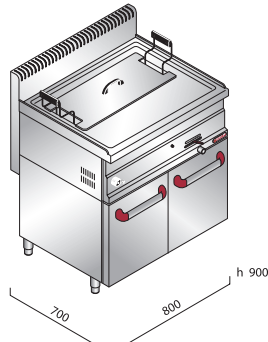
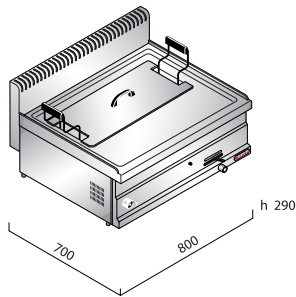


Vasca arrotondata /
4 scambiatori di calore

Rounded pan /
4 heating elements

Bac arrondie /
4 éléments chauffants

Abgerundete Wanne /
4 Heizelementen



BERTO'S SPA®

Modello **model** modèle **Modell**

GL30B

GL30M

dimens. cesto **basket** **dimens.**
dimensions panier
Abmessung Korb

640x300x115 mm
(l x p x h)

640x300x115 mm
(l x p x h)

capacità vasca **well** **capacity**
capacité compartiment
Becken Fassungsvermögen

Lt 25

Lt 25

potenza totale gas **gas** **total power**
puissance total gaz
Gesamt Gas Leistung

kW 20,0
Kcal/h 17.200
BTU/h 68.240

kW 20,0
Kcal/h 17.200
BTU/h 68.240

consumo gas **gas** **consumption**
consommation gaz
Gasverbrauch

G 30/G31 kg/h 1,56
G20 m³/h 2,11
G25 m³/h 2,47

G 30/G31 kg/h 1,56
G20 m³/h 2,11
G25 m³/h 2,47

connessione gas **gas** **connection**
raccordement gaz **Gasanschluss**

1/2" G

1/2" G

n. bruciatori **burners** **n.**
n. brûleurs **Brennern** **n.**

n. 5

n. 5

tempo 20 - 190° **time** **20 - 190°**
temps 20 - 190° **Zeit** **20 - 190°**

min 10

min 10

tempo di frittura **frying time**
temps de friture **Fritierdauer**

min 5

min 5

capacità cesto **basket** **capacity**
capacité panier
Fassungsvermögen Korb

kg 4

kg 4

produz. massima **max** **production**
product. maxim.
maxim. Produktion

kg/h 30

kg/h 48

optional
option
Zubehör

mezzi cesti - twin baskets
demi-paniers - Halbkörben

mezzi cesti - twin baskets
demi-paniers - Halbkörben

peso totale **total weight**
poids total **Gesamtgewicht**

kg 56

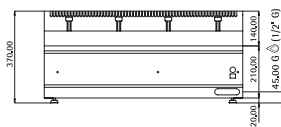
kg 83

cubatura **cubic volume**
volume **Volumen**

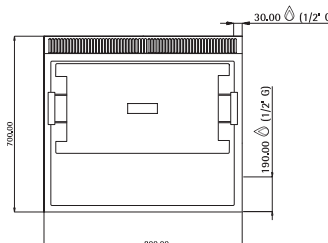
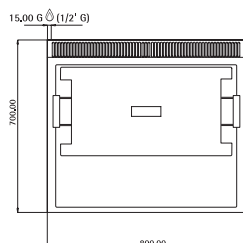
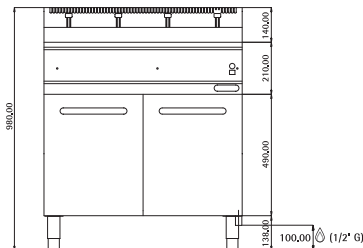
m³ 0,40

m³ 0,90

GL30B



GL30M



Macros 700 cooking ranges

Friggitrici elettriche Turbo da banco

Resistenze in acciaio inox incoloy. La potenza è distribuita su un'ampia superficie per rispettare la normativa che prevede massimo 5W/cm². Controllo della temperatura impostata mediante termostato regolabile fino a 190°C, termostato di sicurezza a riarmo manuale. Spie di controllo tensione e di lavoro. Piani di lavoro e vasche in acciaio inox AISI 304. Operazioni di pulizia semplificate grazie alle resistenze ribaltabili. Rivestimenti laterali interamente in acciaio inox con finiture Scotch Brite. Bacinella raccogliolio con filtro e beccuccio.

Standard: cesto, rete di protezione in vasca, bacinella raccogliolio in acciaio inox.

Accessori: mezzicesti, filtro bacinella raccogliolio.

Turbo – Counter top electric fryers

Incoloy stainless steel heating elements. The power is distributed on a wide surface in order to respect the norm which establishes a maximum 5W/cm². Automatic thermostat control for adjusting the temperature up to 190°C, safety thermostat with manual reset. Voltage and working luminous indicators. Work tops and pans made of AISI 304. Easy-to-clean thanks to the special rotating heating elements. Stainless steel Scotch Brite finished sides. **Standard:** basket, pan protection grill, and stainless steel oil collection tank.

Accessories: half-baskets and oil collection tank filter.

Turbo – Friteuses électriques

Résistances en acier inox incoloy. La puissance est distribuée sur une ample surface de telle sorte que soit respectée la norme prévoyant un maximum de 5 W/cm². Contrôle de la température par l'intermédiaire d'un thermostat réglable jusqu'à 190°C, thermostat de sécurité à réarmement manuel. Témoins de tension et d'allumage. Plans de travail et bacs en acier inox AISI 304. Opérations de nettoyage simplifiées grâce aux résistances basculantes. Revêtements latéraux entièrement réalisés en acier inox à finition Scotch Brite. **Standard:** panier, grille de protection interne bac, bac de récupération d'huile en acier inox.

Accessoires: demi-paniers, filtre bac de récupération d'huile.

Turbo – Tisch-Elektro Friteusen

Widerstände aus Incoloy-Edelstahl. Die Leistung wird auf eine große Oberfläche übertragen, um die Bestimmung, die maximal 5W/cm² vorsieht, einzuhalten. Kontrolle der eingestellten Temperatur über einen bis zu 190°C einstellbaren Thermostat, Sicherheitsthermostat mit manueller Rückstellung. Kontrollleuchten für Spannung und Betrieb. Arbeitsplatten und Wannen komplett aus Chromnickelstahl AISI 304. Die Reinigung erfolgt aufgrund der drehbaren Heizelemente besonders einfach. Seitliche Verkleidungen komplett aus Edelstahl in der Ausführung Scotch-Brite. **Standard:** Korb, Wannenschutzgitter, Öl-Sammelbehälter aus Edelstahl. **Accessoires:** halbe Körbe, Filter für Öl-Sammelbehälter.



E7F10-4BS



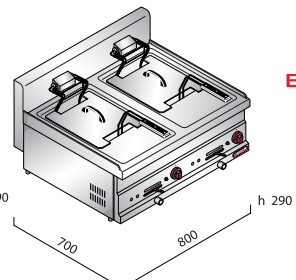
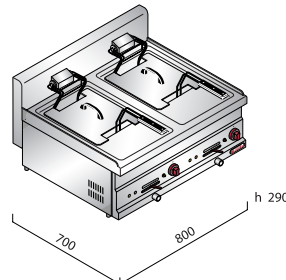
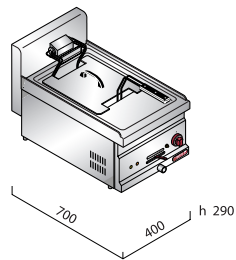
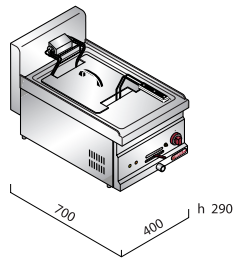
INOX INCOLOY
Resistenze rotanti
Rotation Heat. elem.
Résist. rotatives
Rundheizkörper

Vasca Inox
Stainless Steel Tank
Cuve Inox
Edelstahl Becken



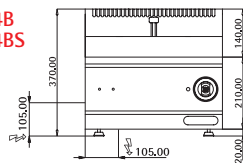


BERTO'S SPA®

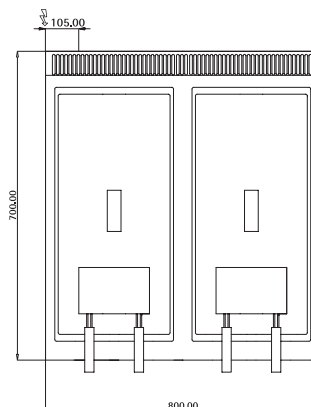
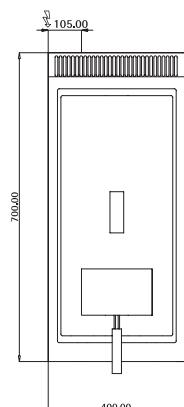
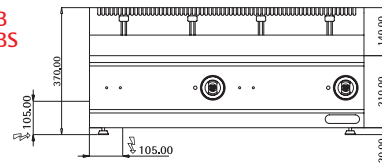


Modello model modèle Modell	E7F10-4B	E7F10-4BS	E7F10-8B	E7F10-8BS
dimens. cesto basket dims. dimensions panier Abmessung Korb	210x275x110 mm (l x p x h)	210x275x110 mm (l x p x h)	210x275x110 mm (l x p x h)	210x275x110 mm (l x p x h)
capacità vasca well capacity capacité compartiment Becken Fassungsvermögen	Lt 10	Lt 10	Lt 10 + 10	Lt 10 + 10
potenza totale total power puissance total Gesamt Leistung	kW 6	kW 9	kW 6 x 2	kW 9 x 2
tensione tension tension Spannung	V 400 - 415 3 ~ opt V 3 230 - 240 3 ~	V 400 - 415 3 ~	V 400 - 415 3 ~ V 3/2 230 - 240 3 ~	V 400 - 415 3 ~
tempo 20-190° time 20-190° temps 20-190° Zeit 20-190°	min 5	min 4	min 5	min 4
tempo di frittura frying time temps de friture Fritierdauer	min 4	min 4	min 4	min 4
capacità cesto basket capacity capacité panier Fassungsvermögen Korb	kg 1,7	kg 2	kg 1,7 + 1,7	kg 2 + 2
prod. massima max production product. maxim. maxim. Produktion	kg/h 25	kg/h 30	kg/h 50	kg/h 60
optional option Zubehör	mezzi cestì - twin baskets demi-paniers - Halbkörben	mezzi cestì - twin baskets demi-paniers - Halbkörben	mezzi cestì - twin baskets demi-paniers - Halbkörben	mezzi cestì - twin baskets demi-paniers - Halbkörben
peso totale total weight poids total Gesamtgewicht	kg 27	kg 28	kg 46	kg 48
cubatura cubic volume volume Volumen	m ³ 0,23	m ³ 0,23	m ³ 0,43	m ³ 0,43

E7F10-4B
E7F10-4BS



E7F10-8B
E7F10-8BS



Macros 700 cooking ranges

Friggitrici elettriche Turbo con mobile

Resistenze in acciaio inox incoloy. La potenza è distribuita su un'ampia superficie per rispettare la normativa che prevede massimo 5W/cm². Controllo della temperatura impostata mediante termostato regolabile fino a 190°C, termostato di sicurezza a riarmo manuale. Spie di controllo tensione e di lavoro. Piani di lavoro e vasche in acciaio inox AISI 304. Operazioni di pulizia semplificate grazie alle resistenze ribaltabili. Rivestimenti laterali interamente in acciaio inox con finiture Scotch Brite. Bacinella raccogliolio con filtro e beccuccio. **Standard:** cesto, rete di protezione in vasca, bacinella raccogliolio in acciaio inox. **Accessori:** mezzicesti, filtro bacinella raccogliolio.

Turbo – Standing electric fryers

Incoloy stainless steel heating elements. The power is distributed on a wide surface in order to respect the norm which establishes a maximum 5W/cm². Automatic thermostat control for adjusting the temperature up to 190°C, safety thermostat with manual reset. Voltage and working luminous indicators. Work tops and pans made of AISI 304. Easy-to-clean thanks to the special rotating heating elements. Stainless steel Scotch Brite finished sides. **Standard:** basket, pan protection grill, and stainless steel oil collection tank.

Accessories: half-baskets and oil collection tank filter.

Turbo – Friteuses electriques sur pietement

Résistances en acier inox incoloy. La puissance est distribuée sur une ample surface de telle sorte que soit respectée la norme prévoyant un maximum de 5 W/cm². Contrôle de la température par l'intermédiaire d'un thermostat réglable jusqu'à 190°C, thermostat de sécurité à réarmement manuel. Témoins de tension et d'allumage. Plans de travail et bacs en acier inox AISI 304. Opérations de nettoyage simplifiées grâce aux résistances basculantes. Revêtements latéraux entièrement réalisés en acier inox à finition Scotch Brite. **Standard:** panier, grille de protection interne bac, bac de récupération d'huile en acier inox.

Accessoires: demi-paniers, filtre bac de récupération d'huile.

Turbo – Standing-Elektro-Friteuse

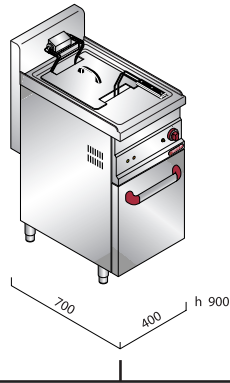
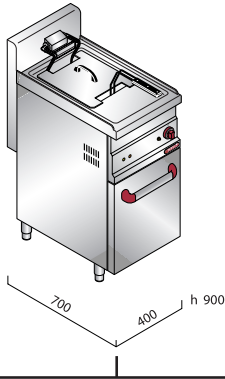
Widerstände aus Incoloy-Edelstahl. Die Leistung wird auf eine große Oberfläche übertragen, um die Bestimmung, die maximal 5W/cm² vorsieht, einzuhalten. Kontrolle der eingestellten Temperatur über einen bis zu 190°C einstellbaren Thermostat, Sicherheitsthermostat mit manueller Rückstellung. Kontrollleuchten für Spannung und Betrieb. Arbeitsplatten und Wannen komplett aus Chromnickelstahl AISI 304. Die Reinigung erfolgt aufgrund der drehbaren Heizelemente besonders einfach. Seitliche Verkleidungen komplett aus Edelstahl in der Ausführung Scotch-Brite. **Standard:** Korb, Wannenschutzgitter, Öl-Sammelbehälter aus Edelstahl. **Accessoires:** halbe Körbe, Filter für Öl-Sammelbehälter.



E7F10-8MS

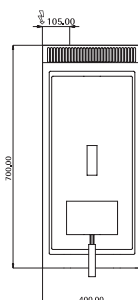
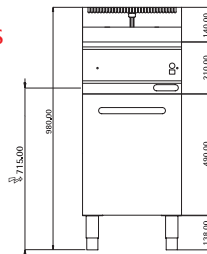


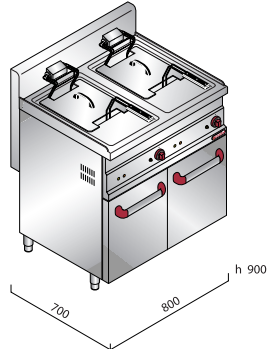
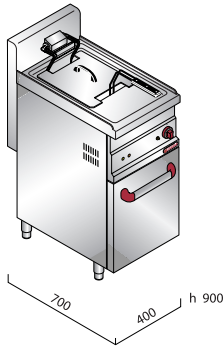
Resistenze rotanti
Rotation Heat. elem.
Résist. rotatives
Rundheizkörper



Modello model modèle Modell	E7F10-4M	E7F10-4MS
dimens. cesto basket dimens. dimensions panier Abmessung Korb	210x275x110 mm (l x p x h)	210x275x110 mm (l x p x h)
capacità vasca well capacity capacité compartiment Becken Fassungsvermögen	Lt 10	Lt 10
potenza totale total power puissance total Gesamt Leistung	kW 6	kW 9
tensione tension tension Spannung	V 400 - 415 3 ~	V 400 - 415 3 ~
tempo 20-190° time 20-190° temps 20-190° Zeit 20-190°	min 5	min 4
tempo di frittura frying time temps de friture Fritierdauer	min 4	min 4
capacità cesto basket capacity capacité panier Fassungsvermögen Korb	kg 1,7	kg 2
prod. massima max production product. maxim. maxim. Produktion	kg/h 25	kg/h 30
optional option Zubehör	mezzi cesti - twin baskets demi-paniers - Halbkörben volts 230 - 240 3 ~	mezzi cesti - twin baskets demi-paniers - Halbkörben
peso totale total weight poids total Gesamtgewicht	kg 49	kg 50
cubatura cubic volume volume Volumen	m ³ 0,45	m ³ 0,45

E7F10-4M
E7F10-4MS

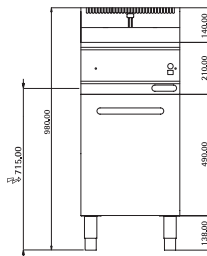




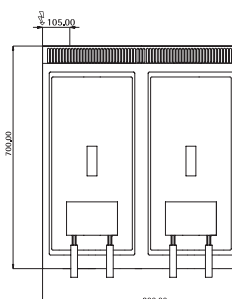
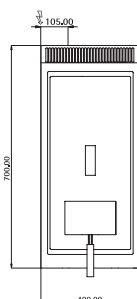
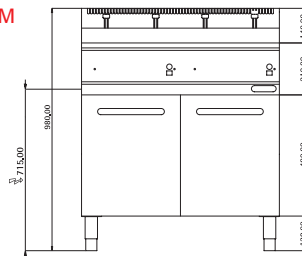
BERTO'S SPA®

Modello model modèle Modell	E7F18-4M	E7F10-8M
dimens. cesto basket dimens. dimensions panier Abmessung Korb	270x330x110 mm (l x p x h)	210x275x110 mm (l x p x h)
capacità vasca well capacity capacité compartiment Becken Fassungsvermögen	Lt 18	Lt 10 + 10
potenza totale total power puissance total Gesamt Leistung	kW 11,5	kW 6 x 2
tensione tension tension Spannung	V 400 - 415 3N ~	V 400 - 415 3N ~
tempo 20-190° time 20-190° temps 20-190° Zeit 20-190°	min 6	min 5
tempo di frittura frying time temps de friture Fritierdauer	min 5	min 4
capacità cesto basket capacity capacité panier Fassungsvermögen Korb	kg 2,5	kg 1,7 + 1,7
prod. massima max production product. maxim. maxim. Produktion	kg/h 30	kg/h 50
optional option Zubehör	mezzi cesti - twin baskets demi-paniers - Halbkörben	mezzi cesti - twin baskets demi-paniers - Halbkörben volts 230 - 240 3 ~
peso totale total weight poids total Gesamtgewicht	kg 25	kg 80
cubatura cubic volume volume Volumen	m ³ 0,45	m ³ 0,85

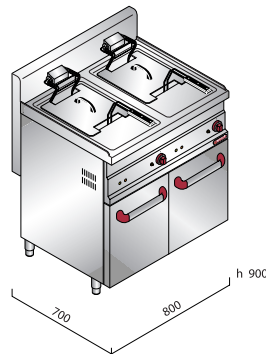
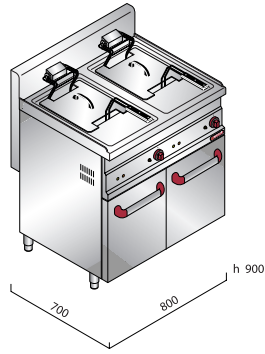
E7F18-4M



E7F10-8M

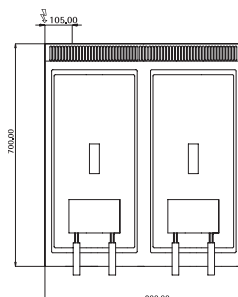
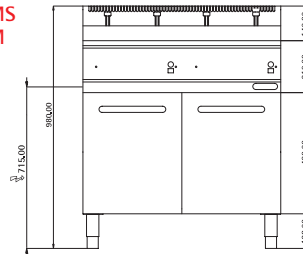


Macros 700 cooking ranges



Modello model modèle Modell	E7F10-8MS	E7F18-8M
dimens. cesto basket dimens. dimensions panier Abmessung Korb	210x275x110 mm (l x p x h)	270x330x110 mm (l x p x h)
capacità vasca well capacity capacité compartiment Becken Fassungsvermögen	Lt 10 + 10	Lt 18 + 18
potenza totale total power puissance total Gesamt Leistung	kW 9 x 2	kW 11,5 x 2
tensione tension Spannung	V 400 - 415 3 ~	V 400 - 415 3N ~
tempo 20-190° time 20-190° temps 20-190° Zeit 20-190°	min 4	min 6
tempo di frittura frying time temps de friture Fritierdauer	min 4	min 5
capacità cesto basket capacity capacité panier Fassungsvermögen Korb	kg 2 + 2	kg 2,5 + 2,5
prod. massima max production product. maxim. maxim. Produktion	kg/h 60	kg/h 60
optional option Zubehör	mezzi cesti - twin baskets demi-paniers - Halbkörben	mezzi cesti - twin baskets demi-paniers - Halbkörben
peso totale total weight poids total Gesamtgewicht	kg 54	kg 87
cubatura cubic volume volume Volumen	m ³ 0,85	m ³ 0,85

E7F10-8MS
E7F10-8M



Macros 700 cooking ranges



Bagnomaria elettrici Constant

Versione singola da 400mm e doppia con vasca unica da 800mm interamente in acciaio inox di elevate capacità, rispettivamente con dimensioni 1/1 GN e 2/1 GN, resistenze in acciaio inox, poste sotto la vasca, angoli e bordi arrotondati per facilitare le operazioni di pulizia. Drenaggio vasca facilitato dall'apposito rubinetto frontale con sistema di sicurezza contro eventuali aperture accidentali. Spie di tensione e accensione resistenze. Numerose combinazioni possibili grazie alla possibilità di utilizzare 6 misure diverse di vaschette GastroNorm.

Optional: vaschette inox con coperchio, supporti-separatori, porte.

Constant – electric Bain-maries

Single 400 mm and double 800mm versions with high capacity, stainless steel pan, in the following sizes: 1/1 GN and 2/1 GN. Stainless steel heating elements, under the well, rounded corners and edges make cleaning easy. Pan drainage made easier by the special front tap with safety system, which prevents accidental opening. Voltage and heating elements luminous indicators. Numerous combinations possible thanks to the possibility of using 6 different sizes of GastroNorm pans.

Optionals: GastroNorm-stainless steel pans with cover, supports-separators, and doors.

Constant – Bain-Maries électriques

Version simple de 400mm et double avec bac unique de 800 mm entièrement réalisée en acier inox, hautes capacités (respectivement dimensions 1/1 GN et 2/1 GN), résistances en acier inox sous le bac, angles et bords arrondis pour faciliter les opérations de nettoyage. Drainage du bac facilité par un robinet frontal à dispositif de sécurité contre les éventuelles ouvertures accidentelles. Témoins de tension et d'allumage résistances. Nombreuses combinaisons disponibles grâce à la possibilité d'utiliser 6 tailles différentes de récipients GastroNorm.

Option: bac inox avec couvercle, supports-séparateurs, portes.

Constant – Elektro-Wasserbäder

Einzelversion mit 400mm Breite und doppelte Version mit 800mm Breite mit komplett aus Edelstahl gefertigten Wannen mit hohem Fassungsvermögen, in den Maßen 1/1 GN und 2/1 GN, mit Edelstahl-Widerständen unter dem Becken, sowie abgerundeten Kanten und Ecken für eine einfachere Reinigung. Der Abfluss erfolgt einfach über den vorne angebrachten, gegen ungewolltes Öffnen gesicherten Hahn. Kontrollleuchten für Spannung und Betrieb der Heizelemente. Vielfache Kombinationsmöglichkeiten durch den möglichen Einsatz von 6 verschiedenen GastroNorm-Wannenmaßen.

Option: Edelstahlwannen mit Deckel, Halter, Trennvorrichtungen, Türen.



E7BM8M+2P



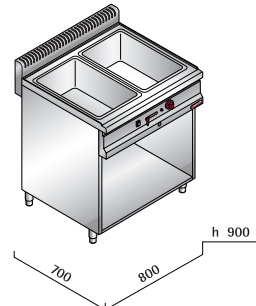
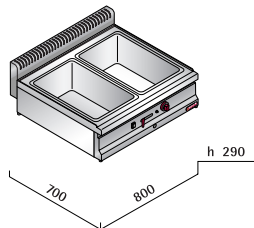
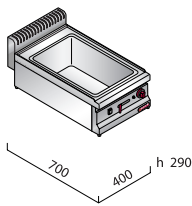
Rubinetto di scarico
Drain tap
Robinet de decharge
Abflusshahn

Combinazioni vaschette GN
GN basket combinations
Combinaison GN cuves
GN Becken
Zusammenstellugen



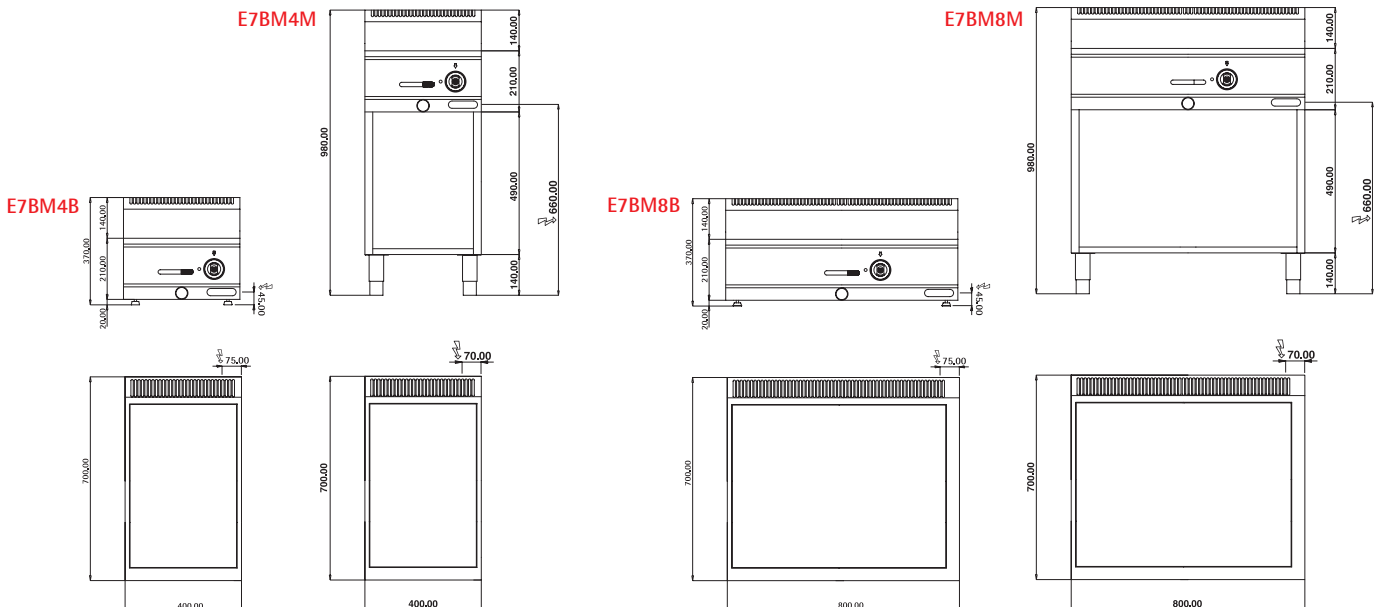


BERTO'S SPA®



Modello model modèle Modell	E7BM4B	E7BM4M	E7BM8B	E7BM8M
dimensioni vasca well dimensions dimensions compartiment Becken Abmessungen	1 x 1/1 GN	1 x 1/1 GN	2 x 1/1 GN	2 x 1/1 GN
potenza totale elettrica electric total power puissance total électrique Elektro-Gesamt Leistung	kW 1,5	kW 1,5	kW 3	kW 3
tensione tension tension Spannung	V 230 - 240 ~	V 230 - 240 ~	V 230 - 240 ~	V 230 - 240 ~
accessori accessories accessoires Zubehör	vaschette GN inox GN s.s. pans cuves inox GN Rostfr. Stahl GN Becken	vaschette GN inox GN s.s. pans cuves inox GN Rostfr. Stahl GN Becken	vaschette GN inox GN s.s. pans cuves inox GN Rostfr. Stahl GN Becken	vaschette GN inox GN s.s. pans cuves inox GN Rostfr. Stahl GN Becken
peso totale total weight poids total Gesamtgewicht	kg 25	kg 36	kg 39	kg 54
capacità cubica volume cubic volume volume Volumen	m ³ 0,25	m ³ 0,50	m ³ 0,45	m ³ 0,90

Macros 700 cooking ranges



Piani neutri Pratic

Un modello singolo e uno doppio per una massima versatilità di utilizzo. Possibilità di alloggiare sul piano stampato del modello singolo uno speciale tagliere in polietilene alimentare. Le operazioni di pulizia sono agevolate dalla particolare conformazione arrotondata del piano stampato. Massima resistenza garantita da una struttura auto portante in acciaio inox satinato. Piedini in acciaio inox, regolabili in altezza fino a 50mm.

Optional: porta per vano a giorno.

Pratic – neutral units

A single and a double model for the maximum versatility. Possibility of housing a special polyethylene food chopping board on the pressed surface (single model). Cleaning is made easy by the particular rounded shape of the pressed top. Maximum strength guaranteed by the self-supporting structure made of satin finish stainless steel. Stainless steel feet, height can be adjusted as much as 50mm.

Optional: doors for models with open compartment.

Pratic – Elements neutres

Deux modèles, l'un simple l'autre double, assurant une souplesse d'utilisation maximum. Possibilité de loger sur le plan moulé du modèle simple une planche à découper en polyéthylène alimentaire. Les opérations de nettoyage sont facilitées par les formes arrondies du plan moulé. Résistance maximum assurée par une structure autoportante en acier inox satiné. Pieds en acier inox à hauteur réglable jusqu'à 50mm.

Option: porte pour rangement à claire-voie.

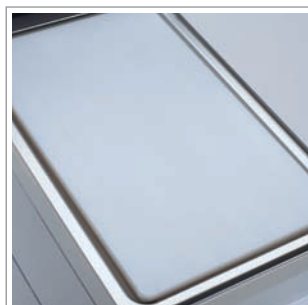
Pratic – Arbeitstische

Ein einzelnes und ein doppeltes Element für maximale Flexibilität in der Anwendung. Beim Einzelmodell besteht die Möglichkeit, ein spezielles, lebensmittelechtes Kunststoff-Schneidbrett auf der geformten Platte anzuordnen. Die Reinigung erfolgt durch die abgerundete Ausführung der Platte besonders einfach. Beste Beständigkeit wird durch die selbsttragende Struktur aus satiniertem Edelstahl gewährleistet. Edelstahl-Stellfüße bis zu 50mm in der Höhe einstellbar.

Option: Tür für offenes Abteil.



N7-8M



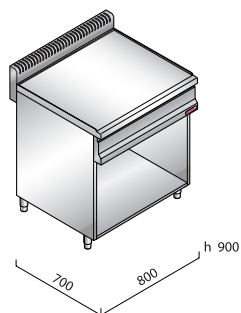
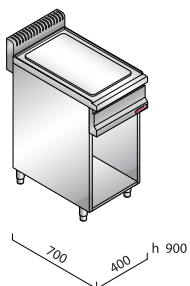
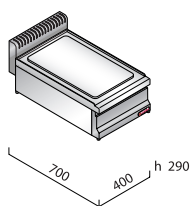
N7T4BC / N7T4MC
Modello con cassetto estraibile
Model with extractible groove
Model avec tiroir extractible
Modell mit Ausziehbaren Schublade

1800 - 4800 cm²
Sup. utile
Work. surface
Surfaces utile
Nutzfläche





BERTO'S SPA®



Modello model modèle Modell	N7T4B	N7T4M	N7-8M
standard	tagliere TAG7 chopping board TAG7 hachoir alim. TAG7 Schneidebrett TAG7	tagliere TAG7 chopping board TAG7 hachoir alim. TAG7 Schneidebrett TAG7	
	cassetto » N7T4BC groove » N7T4BC tiroir » N7T4BC Schublade » N7T4BC	cassetto » N74MC groove » N74MC tiroir » N74MC Schublade » N74MC	
accessori accessories accessoires Zubehör		porta door porte Tür	porte doors portes Türen
peso totale total weight poids total Gesamtgewicht	kg 21	kg 34	kg 65
cubatura cubic volume volume Volumen	m ³ 0,23	m ³ 0,45	m ³ 0,85

Macros 700 cooking ranges

Supporti per cucine

Realizzati completamente in acciaio. Maniglie ergonomiche. Piedini regolabili in acciaio. Bordi completamente arrotondati per una maggiore facilità di pulizia e sicurezza.

Stand cooking ranges

Built completely of stainless steel. Ergonomical handles. Stainless steel adjustable feet. Completely rounded sides for an easier cleaning and safe.

Rangements pour cuisines

Realisés entièrement en acier inox. Poignées ergonomiques. Pieds en acier inox à hauteur réglable. Bords entièrement arrondis pour une propreté plus facile et plus sécurité.

Kuchengeräte unterschranken

Ganz aus Edelstahl verwirklicht. Ergonomik Griffen. Edelstahl einstellbaren Stellfüsse. Vollständig abgerundete Rände um einfache Reinigung und Sicherheit.



7SP40

Basi refrigerate

2 modelli progettati come supporti di elementi da banco per permettere una corretta conservazione dei cibi razionalizzando spazi in cucina e il lavoro dei cuochi. Costruite interamente in acciaio inox AISI 304 – 18/10 con angoli arrotondati, sono dotate di vani (mm 500x325) e cassetti con dimensioni 1/1 Gastronorm. Gruppo refrigerante incorporato, evaporatore ventilato per la perfetta uniformità di temperatura in cella, visualizzazione costante della temperatura tramite display e regolazione automatica controllata da un termostato digitale, come richiesto dalle attuali norme igieniche. Temperature di esercizio -2 +10°C. Piedini in acciaio inox regolabili in altezza.

Refrigerated bases

2 models designed as supports for top elements to allow a right preservation of foods, to rationalize spaces in the kitchen and the work of chefs. Made completely in stainless steel AISI 304 – 18/10 with rounded corners they are equipped with chambers (mm 500x325) and drawers with 1/1 Gastronorm dimensions. Cooler unit included, ventilated cooler for a perfect temperature uniformity inside the chamber, constant temperature visualization through a display and automatic adjust controlled from a digital thermostat as required from actual hygienics rules. Working temperatures -2 +10°C. 500 mm adjustable stainless steel feet.



7SFC120

Soubassements réfrigérées

2 models projetés comme supports pour elements de banc que permettent une conservation des aliments en rationalisant les espaces dans la cuisine et le travail des cuisiniers. Entièrement réalisés en acier inox AISI 304 – 18/10 avec angles arrondis, sont dotés des chambres froides (mm 500x325) et tiroirs avec dimensions 1/1 Gastronorm. Group réfrigérant annex, évaporateur ventilé pour une parfaite uniformité de température dans la chambre froid, visualisation constant de la température par l'intermédiaire d'un display et régulation automatique contrôlé par un thermostat numérique comme demandé par les actuelles règles hygiéniques. Température de travail -2 +10°C. Pieds en acier inox à hauteur réglable jusqu'à 500 mm.

Kühlunterbauten

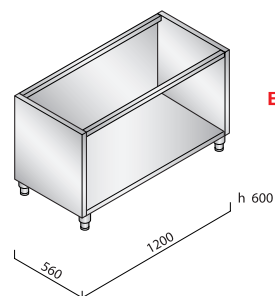
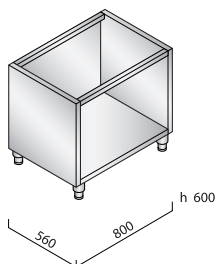
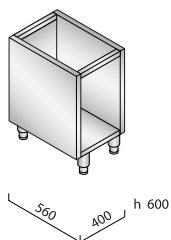
2 Modellen geplant wie Unterbauten für Tisch Einrichtungen um eine perfekte Aufbewahrung der Nahrungsmittel, eine bessere Zweckmäßigkeit der Kuchenräumen und der Kocharbeit zu haben. Völlig aus Edelstahl AISI 304 – 18/10 hergestellt mit abgerundeten Ecken, sind mit Kühlzelle (mm 500x325) und Schubladen 1/1 Gastronorm ausgestattet. Kühler eingebaut, gelüftet Evaporator um eine perfekte Temperatur Gleichmäßigkeit in der Kühlzelle zu haben, ständige Sichtbarmachung der Temperatur durch Display und selbsttätige Regelung von einen digitalen Thermostat geprüft, wie die aktuelle hygienische Regeln fragen. Betriebs Temperaturen -2 +10°C. 500 mm Höhe einstellbare Edelstahl-Stellfüsse.



7SFP120



BERTO'S SPA®



Modello model modèle Modell

peso totale total weight
poids total Gesamtgewicht

cubatura cubic volume
volume Volumen

7SG40

kg 13

m³ 0,45

7SG80

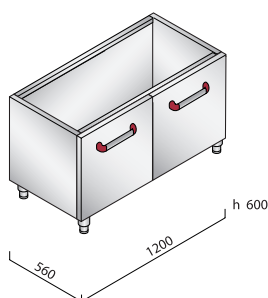
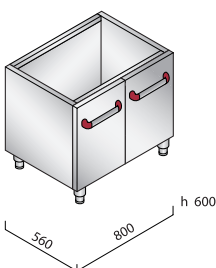
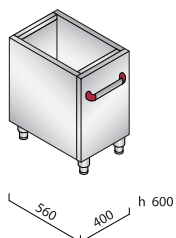
kg 18

m³ 0,90

7SG120

kg 24

m³ 1,25



Modello model modèle Modell

peso totale total weight
poids total Gesamtgewicht

cubatura cubic volume
volume Volumen

7SP40

kg 16

m³ 0,45

7SP80

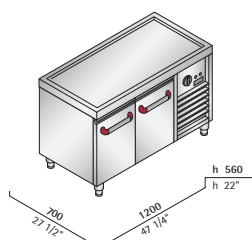
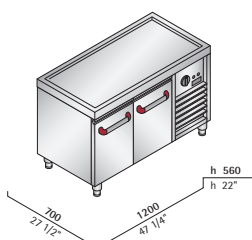
kg 26

m³ 0,90

7SP120

kg 35

m³ 1,25



modello model modèle Modell

potenza elettrica electric power
puissance électrique elektrische Leistung

connessione elettrica electric connection
branchement électrique elektrischer Anschluss

Capacità vano Stand capacity
Capacité vain Standinhalt

peso totale total weight
poids total Gesamtgewicht

cubatura cubic volume
volume Volumen

temperatura temperature
température Temperatur

7SFC120

kW 0,5

V 230 - 240 1N ~ 50Hz

150 Lt

kg 100

m³ 0,73

-2° C / +10° C

7SFP120

kW 0,5

V 230 - 240 1N ~ 50Hz

150 Lt

kg 92

m³ 0,73

-2° C / +10° C

Macros 700 cooking ranges



BERTO'S SPA®

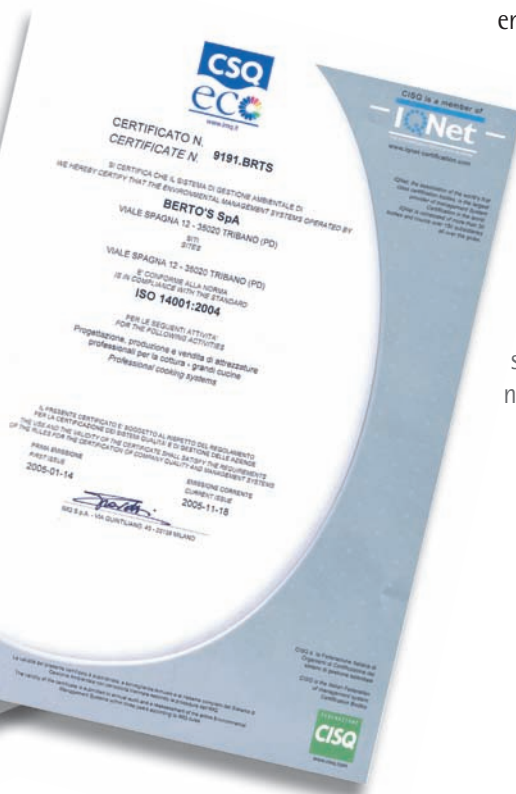
Total Quality System UNI EN ISO 9001 - ISO 14001 Two Years Guarantee



Negli stabilimenti dove è compiuto il ciclo produttivo completo, dalla ideazione-progettazione alla produzione, tutto si compie sotto il controllo del regime di qualità totale certificato ISO 9001 e ISO 14001. Due anni di garanzia, comprese parti elettriche, sono il risultato di un accurato progetto, dall'impegno nella selezione delle componenti ai precisi controlli nelle fasi di assemblaggio e di collaudo finale. "Un'azienda che fa delle normative internazionali il proprio standard di riferimento, non è solo un'azienda intelligente, è un'azienda vincente".

In all plants the complete production cycle, from design to manufacture, is certified by the UNI EN ISO 9001 and ISO 14001 total quality control. Two years of guarantee, including the electrical parts, are the result of accurate design: from a serious commitment in the selection of components to the precise controls in the assembly and final testing phases. "A company that makes international norms its own standard of reference is not only an intelligent company, but a winning company."

Dans chacun des établissements, le cycle de production, de la conception à la réalisation, est certifié par le contrôle de qualité totale UNI EN ISO 9001 et ISO 14001. Deux ans de garantie, y compris sur les composants électriques, sont le résultat d'une mission... accomplie: d'une sélection rigoureuse des matériaux et composants à de strictes contrôles durant les phases d'assemblages et avant livraison. "Une entreprise qui fait des normes internationales son standard absolu de référence, n'est pas seulement une entreprise intelligente, c'est aussi une entreprise qui va de l'avant et qui gagne".



In den Werken wird der komplette Produktionszyklus vom Entwurf bzw. der Planung bis hin zur Produktion laut UNI EN ISO 9001 und ISO 14001 qualitätsgesichert. Zwei Jahre Garantie, einschließlich der Elektroteile sind das Ergebnis eines sorgfältig erarbeiteten Projekts: von der aufmerksamen Wahl der Bestandteile über die präzisen Kontrollen während des Zusammenbaus bis hin zur Endkontrolle. "Ein Unternehmen, das sich die internationalen Normen als Bezugsstandard festlegt ist nicht nur ein intelligentes, sondern auch ein gewinnendes Unternehmen".



BERTO'S SPA

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

