

no. 1 in europe  
«n°145»  
models  
of professional cookers»

# « PLUS 600 »

compact power



**BERTO'S SPA®**  
THE BEST CATERING EQUIPMENT



Nel 1973 Giorgio Berto, fondatore e attuale presidente della BERTO'S S.p.A, costituisce una società con la missione di produrre strumenti di qualità per soddisfare le esigenze degli operatori della ristorazione professionale: l'elevata produttività, la semplicità di utilizzo, l'economia nella gestione, la lunga durata, la massima sicurezza sono i principi fondamentali a cui corrispondono i prodotti BERTO'S. I nostri prodotti sono certificati secondo i più rigidi standard qualitativi internazionali CE, UNI EN ISO 9001 e rispondono alle più avanzate norme di sicurezza. Un'azienda internazionale che esporta in tutto il mondo, con personale qualificato plurilingue e documentazione commerciale e tecnica plurilingue, perché la qualità non ha frontiere.

*In 1973 Giorgio Berto, founder and current president of BERTO'S S.p.A., formed a company with the mission of producing quality instruments for professional dining operators: high productivity, ease of use, economical management, long life, and a high level of safety are the fundamental characteristics of all BERTO'S products. Our products are certified in accordance with the strictest CE and UNI EN ISO 9001 international quality standards and they meet the highest safety regulations. We are an international firm that exports worldwide, with qualified multi-language personnel and international technical and commercial documentation, because quality has no borders.*

En 1973, Giorgio Berto, fondateur et actuel président de BERTO'S S.p.A., crée une société dont la mission est de produire des instruments de qualité pour répondre aux besoins des professionnels de la restauration: la haute productivité, la grande fonctionnalité, les coûts limités d'exploitation, la longue durée de vie et la sécurité maximum sont les caractéristiques essentielles de tous les produits BERTO'S. Nos produits sont certifiés sur la base des normes internationales les plus sévères (CE et UNI EN ISO 9001) et répondent aux normes de sécurité les plus exigeantes. BERTO'S est entreprise internationale qui exporte sa production dans le monde entier, qui dispose d'un personnel qualifié maîtrisant plusieurs langues et qui rédige sa documentation commerciale et technique dans le langage de ses interlocuteurs, parce que la qualité ne connaît pas de frontières.

*Im Jahr 1973 gründete Giorgio Berto, Gründer und derzeitiger Vorsitzender der BERTO'S S.p.A., eine Gesellschaft mit der Zielsetzung, Qualitätseinrichtungen zur Zufriedenstellung der verschiedenen Gastronomieprofis zu erzeugen: hohe Produktivität, benutzerfreundliche Bedienung, Wirtschaftlichkeit, Langlebigkeit und maximale Sicherheit sind die grundlegenden Eigenschaften aller Produkte von BERTO'S.*

*Unsere Erzeugnisse sind nach den strengsten internationalen Qualitätsstandards CE, UNI EN ISO 9001 zertifiziert und entsprechen den fortschrittlichsten Sicherheitsnormen. Ein internationaler Betrieb, der in die ganze Welt exportiert und über qualifiziertes mehrsprachiges Personal sowie internationale Handelsunterlagen und technische Dokumentation verfügt, weil Qualität eben keine Grenzen kennt.*





BERTO'S SPA



Gli azionisti  
The shareholders  
Les actionnaires  
Die Gesellschafter





## PROGETTAZIONE

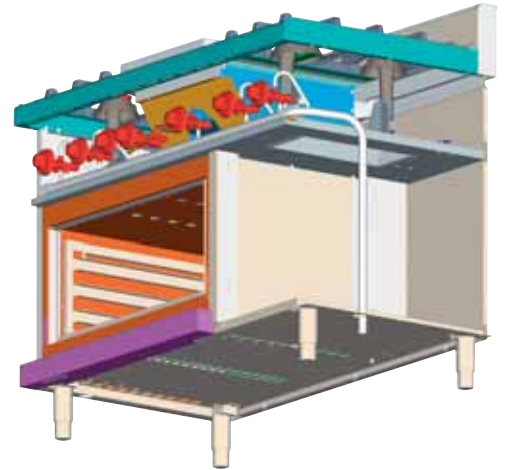
DESIGN – CONCEPTION – PLANNUNG

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 Gastgewerbetriebe 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



# « PLUS 600 »

compact power



t w o y e a r s







Cucine da banco  
**Counter top gas cooker**  
 Fourneau au gaz - vifs  
**Tisch-Gasherd**



G6F4B



Bruciatori da 3 e 3,6 kW  
 Piano stampato inox AISI 304  
 Burners of 3 and 3,6 kW  
 Stainless steel AISI 304 pressed plan  
 Brûleurs de 3 et 3,6 kW  
 Plan moulé acier inox AISI 304  
 Brennern von 3 und 3,6 kW  
 Rostfr. Edelstahl AISI 304 Druck Fläche



Cucine a gas + forno a gas/elet. a Convezione 1/1GN  
**Gas cooker + gas/electric Convection oven 1/1GN**  
 Gaz cuisines + four a gaz/elec. à Convection 1/1GN  
**Gasherde + Gaz/Electrique Heissluft Backofen 1/1GN**



G6F4+FG1



Piastre ad alta resa  
 da 2 kW  
 High performance plates  
 of 2 kW  
 Plaques à haute puissance  
 de 2 kW  
 Höhere Leistungen  
 Kochplatten von 2 kW



E6P4B



E6P4+FE1

Cucine da banco  
**Counter top elect. cooker**  
 Fourneau elect.  
**Tisch-Elektroherd**

Cucine elett. + forno elett. a Convezione 1/1GN  
**Electric cookers + electric Convection oven 1/1GN**  
 Cuisines elect. + four elec. Convection 1/1GN  
**Elektroherd + elektro Heissluftbackhofen 1/1GN**



## Friggitrici - Fryers - Friteuses - Friteusen

### Turbo

Prod. max. 9,6+9,6 kg/h (19 kg/h)  
 Max. prod. 9,6+9,6 kg/h (19 kg/h)  
 Prod. max. 9,6+9,6 kg/h (19 kg/h)  
 Max. Prod. 9,6+9,6 kg/h (19 kg/h)



GL8+8B

Piano d'appoggio  
 in acciaio inox  
 di facile pulizia

Stainless steel support plan  
 easy cleanness

Plan d'appui en acier inox  
 facile de nettoyer

Leicht Reinigung  
 Rostfreierstahl Stützfläche



### Fast Fry

Produzione massima 20+20 kg/h  
 Maximum production 20+20 kg/h  
 Production maximale 20+20 kg/h  
 Maximale Production 20+20 kg/h



E6F10-6BS

« PLUS 600  
 compact power



Supporti per serie PLUS 600  
 Stands for series PLUS 600  
 Supports pour serie PLUS 600  
 Halterungen für serie PLUS 600



SP30



SP60



### N6-6B

Modulo neutro sup. utile 3600 cm<sup>2</sup>  
 Neutral unit working surface 3600 cm<sup>2</sup>  
 Elément neutre surface utile 3600 cm<sup>2</sup>  
 Neutralarbeiten Nutzfläche 3600 cm<sup>2</sup>





Griglia pietralavica a gas Lava char grill  
Gril à pierre de lave Gas-lavastein-grill



"Pasta italy"



**G6PL60B**

**Standard**

griglia carne in acciaio inox  
stainless steel grill for meat  
gril pour viande en acier inox  
Rostfreierstahl Grill für Fleisch



**E6CP6B**

Cuocipasta elet. da 25 Lt  
prod. max 15 kg/h  
Elec. pastacooker of 25 Lt  
max prod. 15 kg/h  
Cuiser à paté elec. de 25 Lt  
prod. max 15 kg/h  
Elektro Nudelkocher 25 Lt  
Maximale Prod. 15 kg/h

Griglia inox AISI  
supporto lava  
Stainless steel grill  
lava stones support  
Gril pour viande  
en acier inox  
Lavasteinhalterung  
Rostfreierstahl Grill



n. 3 cesti di serie.  
Falso fondo appoggio cesti  
Standard n. 3 baskets.  
Similar bottom support baskets  
Standard n. 3 paniers.  
Faux fond d'appui paniers  
n. 3 Korben standard.  
Falsch Boden Stütze Korben



**MULTICOLD**

Base refrigerata - Refrigerated base - Soubassement réfrigéré - Kühlunterbau

2 porte/cassetti  
capacità vano 145 Lt  
(temp. -2 °C / +10 °C)

2 doors/drawers  
stand capacity 145 Lt  
(temp. -2 °C / +10 °C)

2 portes/tiroirs  
capacité vain 145 Lt  
(temp. -2 °C / +10 °C)

2 türen/schublade  
standinhalt 145 Lt  
(temp. -2 °C / +10 °C)



**6SFP120**

**E6BM6B**

n. 15 combinazioni vaschette GN  
n. 15 GN baskets combinations  
n. 15 combinaisons GN cuves  
n. 15 GN Becken Zusammenstellungen



Bagnomaria elettrico da banco 1+1/2 GN  
Counter top electric bain-marie 1+1/2 GN  
Plan bain marie électrique 1+1/2 GN  
Tisch-elektrowasserbad 1+1/2 GN





**Fry-Top elettrici - Electric Fry Top**  
**Grillade électrique - Elektrotischbratplatten**



**BERTO'S SPA**  
 THE BEST CATERING EQUIPMENT

Due zone di cottura, sup. utile 1300 e 2600 cm<sup>2</sup>  
**Two cooking zones, working surface 1300 and 2600 cm<sup>2</sup>**  
 Deux zones de cuisson, surface utile 1300 et 2600 cm<sup>2</sup>  
**Zwei Kochzones, Nutzfläche 1300 und 2600 cm<sup>2</sup>**



**E6FR3B**



**E6FM6B-2**

- Optional: spatole lisce o rigate per facilitare le operazioni di pulizia
- Optional: smooth or grooved scapers to facilitate cleanness operations
- Optional: raclettes lisses et nervurées pour faciliter les operations de nettoyage
- Optional: glatte und gerillte Spateln um die Reinigung zu erleichtern



- Optional: tappo in teflon (cottura Multipan)
- Optional: teflon bung (cooking Multipan)
- Optional: bouchon de teflon (cuisson Multipan)
- Optional: Teflonpfropfen (Kochen Multipan)



- Standard:
- Cassetto raccogli-sughi
- Bind-sauces drawer
- Tiroir recueil-sauces
- Sammlersossen Schublade



**Fry-Top a gas - Gas Fry Top**  
**Grillade à gaz - Gas Griddleplatten**



**G6FL3B**



**G6FL6B**

Da 1300 a 2600 cm<sup>2</sup>  
 piastre cottura in acciaio satinato o lucidato: lisce, rigate o miste  
**From 1300 to 2600 cm<sup>2</sup>**  
**brushed or polished steel grillplates: smooth, grooved or mix**  
 De 1300 a 2600 cm<sup>2</sup>  
 grillades cuisson en acier satiné ou poli: lisses, rayées ou mixte  
**Von 1300 bis 2600 cm<sup>2</sup>**  
**Satinierter oder glänzender Stahl Tischgriddleplatten: glatte, gerillte oder gemischte**



# Classic



kW 3



kW 3,6

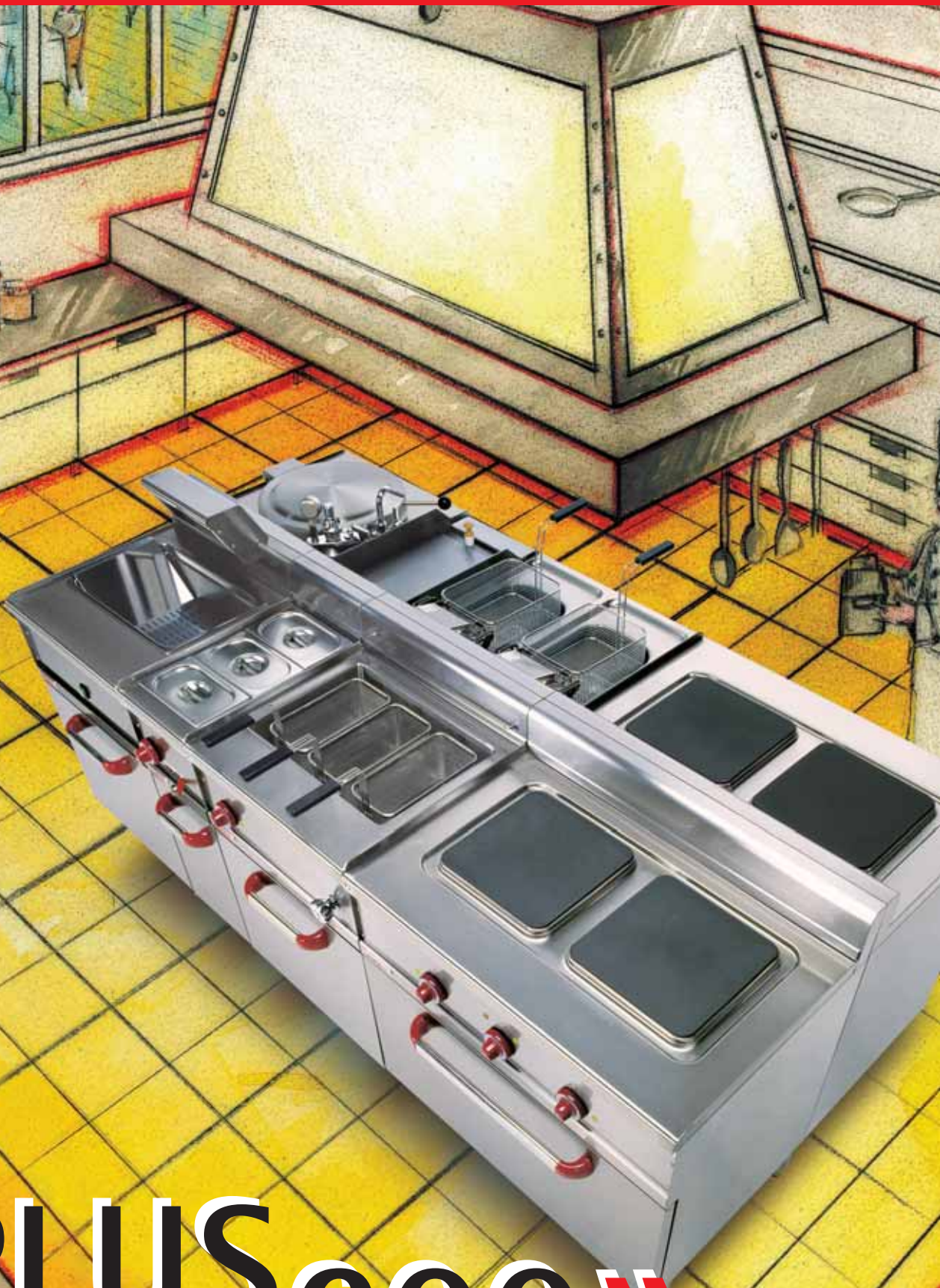


kW 2  
Ø 180 mm

g u a r a n t e e







# « PLUS 600 »

compact power



# « Grande Potenza in poco spazio High Power in not much space Grande Puissance en peu place Hoch Leistung auf wenig Raum »

Progettata per una installazione in spazi ridotti, la 600 PLUS COMPACT POWER e' una linea di sistemi professionali di cottura ad elevate prestazioni per grandi produttività e rapidità di servizio. Una gamma completa composta da 148 modelli a gas ed elettrici, abbinabili a supporti a giorno o con sportello, per garantire la più ampia versatilità di utilizzo.

Designed for installation in limited space, the 600 PLUS COMPACT POWER is a line of high performance professional cooking systems for high productivity and rapid service. It is a complete range composed of 148 gas and electric models which can be combined with open supports or with doors to guarantee maximum versatility of use.

Conçue pour être installée dans des espaces réduits, la ligne 600 PLUS COMPACT POWER est une ligne de systèmes professionnels de cuisson hautes performances assurant grands rendements et rapidité de service.

Il s'agit d'une gamme complète qui comprend 148 modèles de cuissons à gaz ou électriques qui peuvent être installés sur des supports à claire-voie ou avec porte, garantissant ainsi la fonctionnalité maximum.

Geplant wurde die Serie 600 PLUS COMPACT POWER für Installationen bei geringer Raumverfügbarkeit. Sie bietet professionelle Kochsysteme mit extrem hohen Leistungen für große Produktivität und einen raschen Service.

Die umfangreiche Auswahl besteht aus 148 gas-oder Tischmodellen, die zwecks einwandfreier Anwendungsvielseitigkeit mit offenen Unterschränken oder Unterschränken mit Tür kombiniert werden können.



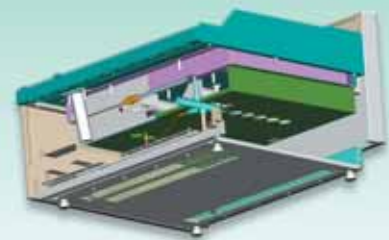
# « 3D SYSTEM Parametric drawing technology »

*La ricerca e lo sviluppo sono realizzati utilizzando sofisticati programmi di progettazione tridimensionale che permettono un controllo totale del disegno tecnico per garantire un prodotto di altissima qualità.*

*Research and development is carried out through the use of sophisticated three-dimensional design programs which allow total control of the technical drawing so as to guarantee a product of the highest quality.*

*Les activités de recherche & développement sont mises en œuvre par l'intermédiaire de programmes de conception en 3D ultra sophistiqués qui assurent un contrôle total du dessin technique et garantissent la réalisation de produits de la plus haute qualité.*

*Forschung und Entwicklung erfolgen unter Zuhilfenahme hochentwickelter dreidimensionaler Planungsprogramme, wodurch eine komplette Kontrolle der technischen Zeichnung zur Gewährleistung eines erstklassigen Erzeugnisses möglich ist.*







# MAJOR-OPTIMA

high power / max power



t w o y e a r s

g u a r a n t e e







# MAJOR-OPTIMA

high power / max power



■  
Bacinella fuochi inox e  
griglia removibili

Removable stainless steel  
burner's tray and grill

Cuvette feux  
et grill  
inox amovibles

Abnehmbare  
Rostfreierstahl und Grill  
Brennern Wanne

mod. G6F2H6+FG1

mod. FG1 1/1GN



■  
Camera interamente  
in acciaio inox.  
Forni a GAS  
da 3,5 a 7 kW

Stainless steel  
chamber's ovens.  
GAS power  
from 3,5 till 7 kW

mod. "T"  
830x400 x4 mm



Chambre fours  
entièrement en acier inox.  
Fours à GAZ  
de 3,5 à 7 kW

Vollig Rostfreierstahl  
Innenraum.  
Gasbackofen  
von 3,5 bis 7 kW



kW 3,5



kW 6



kW 9



■  
Griglia  
pietralavica gas

Standing gas  
lava char grill

Gril a pierre  
de lave au gaz

Gas Lavastein  
Grill



mod. G6PL60M

■  
Pasta Italy **MAJOR**

Cuocipasta gas  
vasca inox AISI 316  
30 Lt

Gas pasta cooker  
s.s. tank AISI 316  
30 Lt

Cuiser à pate au gaz  
cuve en inox AISI 316  
30 Lt

Gas Nudelkocher  
Rostfreierstahl  
Wanne AISI 316  
30 Lt



mod. G6CP6

Combinazioni cuocipasta gas / Gas pasta cooker combinations  
Combinaisons cuisier a pate à gaz / Gas Nudelkocher Zusammenstellungen





# « PLUS 600 »

compact power



## EVOLUZIONE mod. G6F2M

Bruciatori a tenuta stagna da 3 a 3,6 kW  
**Watertight burners of 3 and 3,6 kW**  
 Brûleurs étanchés de 3 et 3,6 kW  
**Wasserdichten Brennern von 3 und 3,6 kW**

## MULTIPAN

mod. G6FL6M/SX

Fry top gas piastra liscia acciaio lucidato. Superficie utile da 1300 a 2600 cm<sup>2</sup>  
**Gas grillplate smooth polished steel. Working surface from 1300 to 2600 cm<sup>2</sup>**  
 Grillade gaz plaque lisse acier poli. Surface utile de 1300 a 2600 cm<sup>2</sup>  
**Gas Bratplatte glatt glänzender Stahl. Nutzfläche von 1300 bis 2600 cm<sup>2</sup>**

## COMFORT POWER

mod. G6PL60M

Griglia pietralavica gas Superficie utile 2780 cm<sup>2</sup>  
**Standing gas lava char grill Working surface 2780 cm<sup>2</sup>**  
 Gril a pierre de lave au gaz Surface utile 2780 cm<sup>2</sup>  
**Stand - Gas - Lavastein Grill Nutzfläche 2780 cm<sup>2</sup>**

## MAJOR High Power

mod. G6F2H6+FG1

Bruciatori interamente in ghisa nichelata con fiamma pilota  
**Nickel-plated cast iron burners with pilot flame**  
 Brûleurs entièrement en fonte nickelée avec veilleuse  
**Komplett aus vernickeltem Gusseisen Brennern mit Zündflamme**

## CONSTANT mod. E6BM3M

Bagnomaria elettrico 3/4 GN Vano a giorno.  
**Electric bain-marie 3/4 GN Open stand**  
 Bain-marie électrique 3/4 GN Placard neutre  
**Elektro-Wasserbad 3/4 GN Offener Unterbau**

## MULTIPAN mod. G6FM6M

Fry top gas  
**Gas grillplate**  
 Grillade gaz  
**Tisch-gasgriddleplatte**

## MAJOR Pasta Italy

mod. G6CP6

## MAJOR Max Power

mod. G6F2H6+FG1

Bruciatori interamente in ghisa nichelata con fiamma pilota  
**Nickel-plated cast iron burners with pilot flame**  
 Brûleurs entièrement en fonte nickelée avec veilleuse  
**Komplett aus vernickeltem Gusseisen Brennern mit Zündflamme**



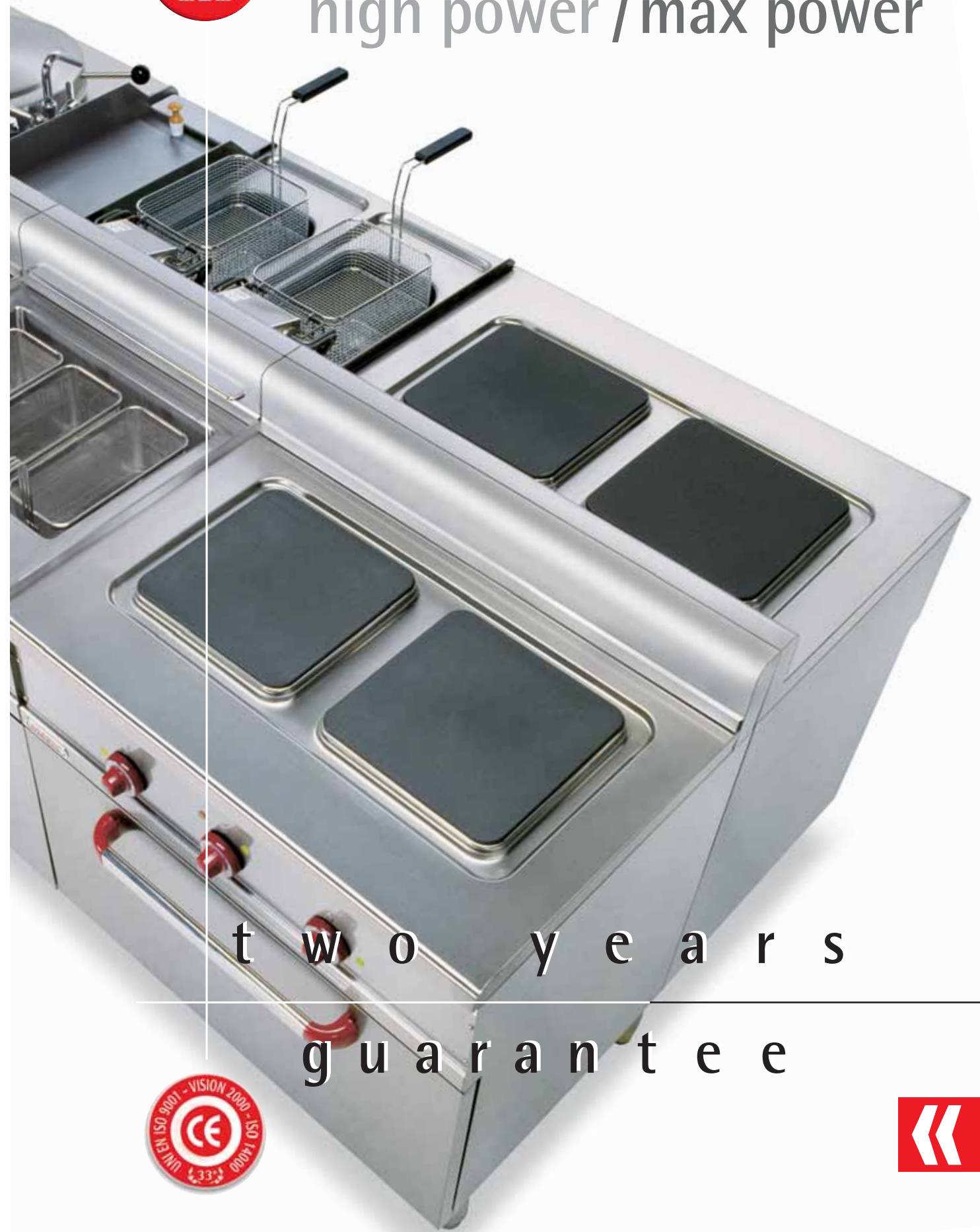
# MAJOR - OPTIMA

high power / max power



# MAJOR-OPTIMA

high power / max power



t w o y e a r s

g u a r a n t e e







# MAJOR-OPTIMA

## high power / max power

mod. 6SFC120



### MULTICOLD

Base refrigerata  
2 porte/cassetti  
capacità vano 145 Lt  
(temp. -2 °C / +10 °C)

Refrigerated base  
2 doors/drawers  
stand capacity 145 Lt  
(temp. -2 °C / +10 °C)

mod. 6SFP120



Soubassement réfrigéré  
2 portes/tiroirs  
capacité vain 145 Lt  
(temp. -2 °C / +10 °C)

Kühlunterbau  
2 Türen/Schublade  
Standinhalt 145 Lt  
(temp. -2 °C / +10 °C)

mod. FE1 1/1GN



Camera interamente  
in acciaio inox. Forni  
elettrici a Convezione  
da 3,5 a 5,9 kW  
(2 ventilatori)

Stainless steel  
chamber's. Convection  
ovens with power  
from 3,5 till 5,9 kW  
(2 fans)

mod. TE  
830x400 x4 mm



Chambre entièrement  
en acier inox. Fours  
électriques à Convection  
de 3,5 à 5,9 kW  
(2 ventilateurs)

Vollig Rostfreiersthal  
Innenraum. Konvektion  
Elektrobackofen  
von 3,5 bis 5,9 kW  
(2 Ventilatoren)





Cucina elettrica  
piastre quadre in ghisa  
220x220 mm da 2,6 kW,  
+ forno 1/1GN  
ELETTRICO / Convezione

Electric cooker  
cast iron square plates  
220x220 mm  
power 2,6 kW each,  
+ELECTRIC / Convection  
oven 1/1GN

Cuisine électrique  
plaques carrées  
de 220x220 mm  
de 2,6 kW,  
+ four ELECTRIQUE  
Convection 1/1GN

Viereckigplatte  
Elektroherd  
220x220 mm  
Seitenlänge  
mit 2,6 kW,  
+ Elektro-  
Heißluftbacköfen  
1/1GN

**OPTIONAL**

Fusione in ghisa  
piastre quadre

Cast iron plate  
for square plates

Plaque en fonte  
pour plaques carrée

Gusseisen Platte für  
Viereckigkochplatte



MAJOR Max Power  
mod. E6PQ2H6+FE1

2,6 kW  
(220x220 mm)



Resistenze rotanti  
Rotation Heating elements  
Résistance rotatives  
Rundheizkörper





# « PLUS 600 »

compact power



**HIGH TECH mod. E6PI** ■

Pentola elettrica Lt 55 riscaldamento indiretto  
**Electric boiling pan capacity Lt 55 indirect heating**  
 Marmite électrique à chauffage indirect 55 Lt  
**Elektro Kochkessel 55 Lt Inhalt Indirektbeheizung**

**MULTIPAN Max Mower mod. E6FL3MP** ■

Fry top elettrico piastra liscia - vano a giorno  
**Electric grillplate - smooth open stand**  
 Grillade électrique plaque lisse - placard neutre  
**Elektrobratplatte glatt glänzender Stahl offener Unterbau**

**FAST FRY Major mod. E6F10-6M** ■

Friggitrice elettrica con vasca arrotondata in acciaio inox AISI 304  
**Electric fryer with rounded tank made of stainless steel AISI 304**  
 Friteuse électrique avec cuve arrondie en acier inox AISI 304  
**Elektro Friteuse mit abgerundete Wanne aus Edelstahl AISI 304**

**CONSTANT mod. E6SP6M** ■

Scaldapatate/Vivande - Multifunzione Vasca GN 1/1 - Estraibile  
**Multifunction electric chips Dishes scuttle**  
**Extractible bowl 1/1GN**  
 Schauffe pommes frites Mets électrique Multifunction cuve 1/1GN  
**Elektro Pommes-Frites Speisen Warmer Multifunktion Ausziehbare Wanne 1/1GN**

**CONSTANT mod. E6BM3M** ■

Bagnomaria elettrico 3/4 GN  
**Electric bain-marie 3/4 GN**  
 Bain-marie électrique 3/4 GN  
**Elektro-Wasserbad 3/4 GN**

**PASTA ITALY mod. E6CP6M** ■

Cuocipasta elettrico vasca AISI 316 - 25 Lt  
**Electric pasta cooker tank AISI 316 - 25 Lt**  
 Cuiser a pate electric cuvè AISI 316 - 25 Lt  
**Elektro Nudelkocher AISI 316 Wanne - 25 Lt**

**OPTIMA Max Mower mod. E6PQ2P9+TE** ■

Piastre quadre in ghisa da 4 kW, lato 300 mm  
**Square cast iron plates of 4 kW, side 300 mm**  
 Plaques carrées enfant de 4 kW, côté 300 mm  
**Viereckige Gusseisenplatten von 4 kW, Seitenläten 300 mm**

# MAJOR - OPTIMA

high power / max power



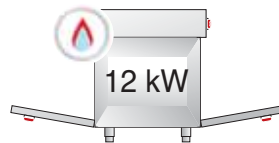
## Cucina MONOBLOCCO CENTRALE a Gas con DOPPI COMANDI e FORNO PASSANTE

«**PLUS produttività:** Cucine a gas monoblocco centrali con doppi comandi e larghezza 900 mm, caratterizzate da 4 bruciatori in ghisa nichelata da 3,5 kW, 6 kW e 9 kW "HIGH POWER", oppure tutti da 9 kW "MAX POWER"; tutti con fiamma pilota. Piano di cottura in acciaio AISI 304, dotato di griglie in ghisa smaltata e griglie centrali riempitive per il massimo sfruttamento dello spazio utile. Camino laterale per lo scarico fumi del forno. «**PLUS igiene:** bacinelle fuochi inox profonde e completamente estraibili per una pulizia accurata e facile accesso alla manutenzione. «**PLUS versatilità:** possibilità di scelta tra vano a giorno e forno a gas passante interamente in acciaio inox con bruciatore da 12 kW a fiamma stabilizzata 160 / 300 °C, completo di fiamma pilota e accensione Piezoelettrica di serie. Dimensione della camera di cottura utile a teglie 3x 1/1GN (mm 530x975 x4pos.).



G12F4P9+FGP

« n. 4 mod.



GN 3/1 (mm 530x975 x4 pos)



### CENTRAL SINGLEBLOCK Gas range with DOUBLE CONTROLS and THROUGH OVEN

«**PLUS productivity:** Built-in central gas kitchen unit with double controls and width 900 mm, characterised by 4 full nickel-plated cast irons burners of 3,5 kW, 6 kW and 9 kW "HIGH POWER", or all four of 9 kW "MAX POWER", complete with pilot flame. AISI 304 stainless steel cook top, supplied with cast iron grills and a filling grill to make the most of the usable space. Lateral chimney for the drain of the oven fumes. «**PLUS hygiene:** deep inox and complete removable burner hop to allow an easier cleaning and service. «**PLUS versatility:** chance to choose between models with open compartment or stainless steel gas trough oven with burner of 12 kW with

stabilizing flame complete with pilot flame and Piezoelectric ignition. Dimensions of cook chamber ideal for 3x 1/1GN grills (mm 530x975 x4pos.).

## CUISINE MONOBLOC à Gaz avec DOUBLE COMMANDES et FOUR PASSANT

«**PLUS productivité:** cuisine à gaz monobloc central avec double commandes et largeur 900 mm, caractérisé de 4 brûleurs spéciaux entièrement réalisés en fonte nickelée de 3,5 kW, 6 kW et 9 kW "HIGH POWER", ou tous de 9 kW "MAX POWER" complet de veilleuse. Plan de cuisson en acier inox AISI 304, doté de grilles en fonte émaillée et grille de remplissage pour l'exploitation de l'espace utilisable. Cheminée latéral pour la décharge des fumées de four. «**PLUS hygiène:** Propreté maximum et grande facilité d'entretien grâce au cuvée feux en acier inox entièrement amovible. «**PLUS versatilité:** Choix entre rangement à claire-voie et four à gaz passant en acier inox avec brûleur de 12 kW et flamme stabilisée avec veilleuse et allumage Piézoélectrique. Dimension de la chambre de cuisson pour moules 3x 1/1GN (mm 530x975 x4pos.).

## EINBAUKÜCHE Gasherde mit DOPPEL-STEUERUNG und DURCHSCHUBBACKOFEN

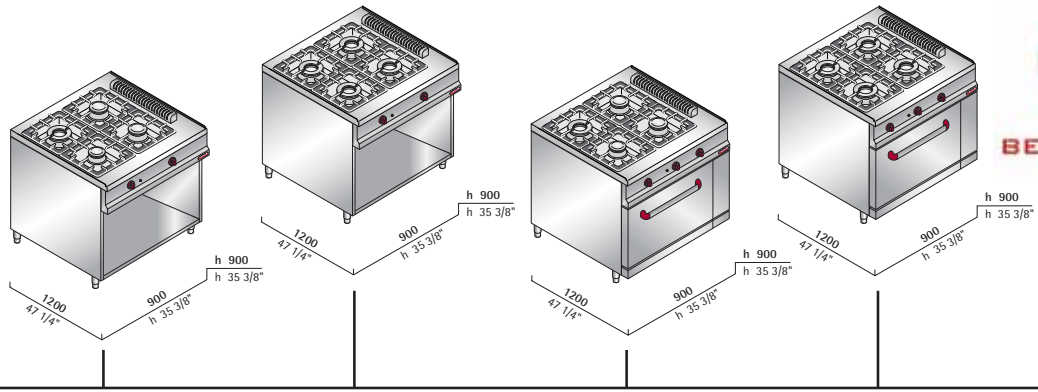
«**PLUS Produktivität:** Mittel Einbauküche Gasherde mit Doppelsteuerung und Breite 900 mm, sehen komplett aus 4 vernickeltem Gusseisen gefertigten Spezial Offenenbrennern von 3,5 kW, 6 kW und 9 kW "HIGH POWER" oder alles von 9 kW "MAX POWER"; alles mit Zündflamme in der Standardausstattung. Kochmulde aus Edelstahl AISI 304, mit emaillierten Gusseisen Topfträger und füllmittel Roste um die Maximale Benützung der Nützraum. Seitliche Kamin für den Backofenrauch Abfluss. «**PLUS Hygiene:** durch die komplett abnehmbare tiefe Kochmulde für eine optimale Reinigung und einfache Instandhaltung Zutritt. «**PLUS Wendigkeit:** Auswahl von Tischmodell und Modellen mit wärmeisolierte Gas Durchschubbackofen komplett aus Edelstahl mit Brenner von 12 kW. Dynamischer Gasbackofen 160 / 300 °C mit Zundflamme. Standardausstattung: Piezoelektrische Zündung Gasbackofen; Düsen für Flüssigas. Nützininnenraum des Backofen: 3x 1/1GN (mm 530x975 x4pos.).







BERTO'S SPA



modello <u>model</u> <u>modèle</u> <u>Modell</u>	<u>G12F4H9M</u>			<u>G12F4P9M</u>			<u>G12F4H9+FGP</u>			<u>G12F4P9+FGP</u>		
<b>bruciatori aperti</b> <b>open burner</b> <b>brûleurs ouverts</b> <b>Offene Brenner</b>	n.	1	1	2	n.	4	n.	1	1	2	n.	4
	Ø mm	82	111	130	Ø mm	130	Ø mm	82	111	130	Ø mm	130
	kW	3,5	6	9	kW	9	kW	3,5	6	9	kW	9
	Kcal/h	3010	5160	774	Kcal/h	774	Kcal/h	3010	5160	774	Kcal/h	774
	BTU/h	11942	20472	30708	BTU/h	30708	BTU/h	11942	20472	30708	BTU/h	30708
<b>bruciatori forno</b> <b>oven burner</b> <b>brûleurs four</b> <b>Brenner Backofen</b>							n.	1			n.	1
	kW				kW	36	kW	12			kW	12
	Kcal/h				Kcal/h	30.960	Kcal/h	10320			Kcal/h	10320
	BTU/h				BTU/h	122.832	BTU/h	40944			BTU/h	40944
<b>potenza tot. tot. heat input</b> <b>puissance tot. Gesamtleistung</b>	kW	27,5			kW	36	kW	36,5			kW	48
	Kcal/h	23.650			Kcal/h	30.960	Kcal/h	31.390			Kcal/h	41.280
	BTU/h	93.830			BTU/h	122.832	BTU/h	124.538			BTU/h	163.776
<b>consumo gas gas consuption</b> <b>consommation gaz Gasverbrauch</b>	G30/G31 kg/h	1,92			G30/G31 kg/h	2,82	G30/G31 kg/h	2,86			G30/G31 kg/h	3,76
	G20 m <sup>3</sup> /h	2,6			G20 m <sup>3</sup> /h	3,81	G20 m <sup>3</sup> /h	3,86			G20 m <sup>3</sup> /h	5,1
	G25 m <sup>3</sup> /h	3,03			G25 m <sup>3</sup> /h	4,45	G25 m <sup>3</sup> /h	4,51			G25 m <sup>3</sup> /h	5,93
<b>connessione gas gas connection</b> <b>raccordement gaz Gasanschluss</b>		1/2"G				1/2"G		1/2"G				1/2"G
<b>dim. camera</b> <b>cavity dimensions</b> <b>dime. chambre</b> <b>Abmessung Innenraum</b>							mm 530x975x4h				mm 530x975x4h	
							n. 3 x 1/1GN				n. 3 x 1/1GN	
<b>dotazione griglie</b> <b>grids supplies</b> <b>fourniture de grilles</b> <b>Mitgelieferte Roste</b>							n. 3 x 1/1GN				n. 3 x 1/1GN	
<b>peso totale total weight</b> <b>poids total Gesamtgewicht</b>	kg	152			kg	152	kg	194			kg	194
<b>cubatura cubic volume</b> <b>volume Volumen</b>	m <sup>3</sup>	1,52			m <sup>3</sup>	1,52	m <sup>3</sup>	152			m <sup>3</sup>	1,52

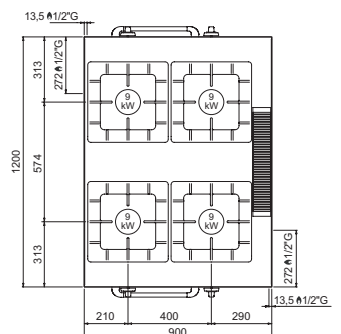
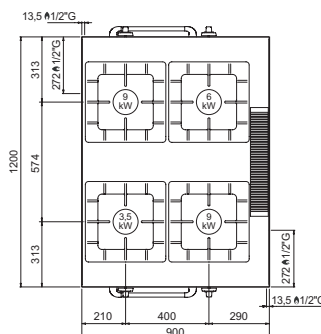
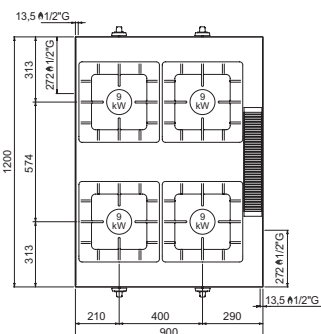
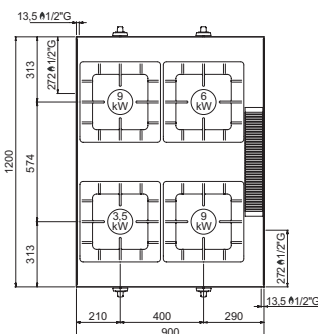
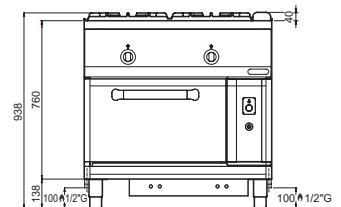
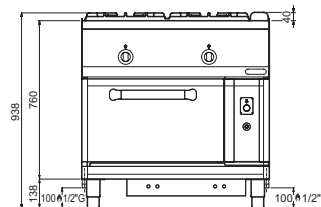
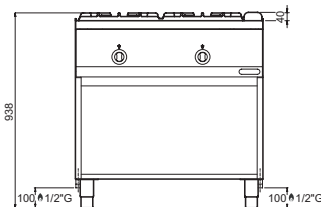
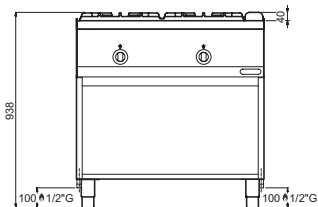
PLUS 1200 double controls

G12F4H9M

G12F4P9M

G12F4H9+FGP

G12F4P9+FGP



## Cucina a gas da banco

«**PLUS robustezza:** piano stampato a tenuta stagna in acciaio inox AISI 304. Griglie supporto pentole in ghisa smaltata a fuoco.  
«**PLUS potenza:** bruciatori stagni, in lega di alluminio e ottone da 3 kW e 3,6 kW con spartifiamma in ghisa smaltata a fuoco.  
«**PLUS sicurezza:** sistema di sicurezza a termocoppia. «**PLUS modularità:** tre versioni da banco da due, quattro e sei fuochi aperti. «**PLUS igiene:** angoli arrotondati, giunti coprifuga, superfici completamente lisce e facili da pulire, camino rialzato con funzione paraspruzzi; dotazione ugelli per GPL e gas metano. «**PLUS accessori:** accensione elettrica fuochi.



G6F4B

« n. 3 mod.

### Counter gas range

«**PLUS strong:** AISI 304 stainless steel pressed sealed cooktop. Stove enamelled cast iron saucepan support grills. «**PLUS power:** HIGH POWER burners stove enamelled cast iron flame baffle. «**PLUS safe:** thermocouple gas cutoff system. «**PLUS modularity:**



three versions with two, four and six open burners with the possible combination of open supports or of supports with doors, combines with all of the other equipment in the range. «**PLUS hygienic:** rounded corners, joint

seal, perfectly smooth surfaces easy-to-clean, elevated flue with spray guard function; standard supply includes jets for LPG and methane gas. «**PLUS accessories:** electronic ignition.

## Plan cuisinière à gaz

«**PLUS robustesse:** plan moulé étanche en acier inox AISI 304. Grilles pour récipients de cuisson en fonte émaillée à chaud. «**PLUS puissance:** brûleurs hautes performances à couronne en fonte émaillée à chaud. «**PLUS sécurité:** système de sécurité à thermocouple. «**PLUS modularité:** trois versions à deux, quatre ou six feux auxquelles utilisables sur rangements à claire-voie ou équipés de porte, modulaires avec tous les autres équipements de la gamme. «**PLUS hygiène:** angles arrondis, joints de jonction, surfaces entièrement lisses et faciles à nettoyer, paroi cheminée rehaussée à fonction anti-projections; en série des gicleurs pour GPL et gaz méthane. «**PLUS gamme accessoires étendue:** allumage électronique.

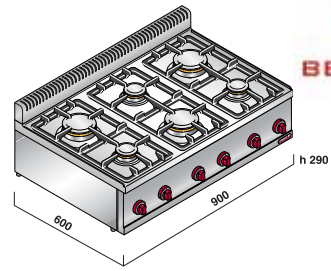
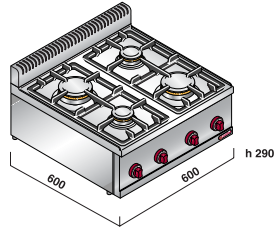
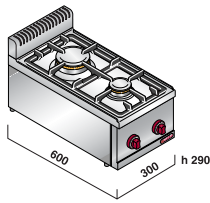
## Gasherd - Tischmodell

«**PLUS robustheit:** tiefgezogene, dichte Platte aus Edelstahl AISI 304. Topfrost aus feuervermaillertem Gusseisen. «**PLUS Leistung:** Starkbrenner mit Flammteiler aus feuervermaillertem Gusseisen. «**PLUS sicherheit:** Sicherheitssystem mit Thermoelement. «**PLUS modularität:** drei Versionen mit zwei, vier und sechs offenen Feuerstellen zur Kombination mit offenen Unterschränken oder Unterschränken mit Tür bzw. mit allen anderen Ausstattungen der Produktpalette. «**PLUS hygiene:** abgerundete Ecken, Fugenabdeckleisten, glatte, pflegeleichte Oberflächen, höherer Kamin mit Spritzschutzfunktion. Standardausstattung mit Düsen für Flüssig- und Erdgas. «**PLUS zubehör:** elektronische Zündung.





BERTO'S SPA



modello model modèle Modell

bruciatori aperti  
open burner  
brûleurs ouverts  
Offene Brenner

**G6F2B**

n. 1 1  
Ø mm 91,8 120,3  
kW 3,0 3,6  
Kcal/h 2580 3096  
BTU/h 10236 12283

**G6F4B**

n. 2 2  
Ø mm 91,8 120,3  
kW 3 3,6  
Kcal/h 2580 3096  
BTU/h 10236 12283

**G6F6B**

n. 3 3  
Ø mm 91.8 120.3  
kW 3 3,6  
Kcal/h 2580 3096  
BTU/h 10236 12283

potenza totale total heat input  
puissance totale Gesamtleistung

kW 6,60  
Kcal/h 5676  
BTU/h 22519

kW 13.20  
Kcal/h 11352  
BTU/h 45038

kW 19,80  
Kcal/h 17028  
BTU/h 67558

consumo gas gas consumption  
consommation gaz Gasverbrauch

G30/G31 kg/h 0,5  
G20 m<sup>3</sup>/h 0,7  
G25 m<sup>3</sup>/h 0,8

G30/G31 kg/h 1,0  
G20 m<sup>3</sup>/h 1,4  
G25 m<sup>3</sup>/h 1,6

G30/G31 kg/h 1,5  
G20 m<sup>3</sup>/h 2,1  
G25 m<sup>3</sup>/h 2,4

connessione gas gas connection  
raccordement gaz Gasanschluss

3/8"G

3/8"G

3/8"G

optional option  
Sonderzubehör

accens. el. - el. ign.  
allum. elect. - elekt. Zündung

accens. el. - el. ign.  
allum. elect. - elekt. Zündung

accens. el. - el. ign.  
allum. elect. - elekt. Zündung

peso totale total weight  
poids total Gesamtgewicht

kg 20

kg 35

kg 43

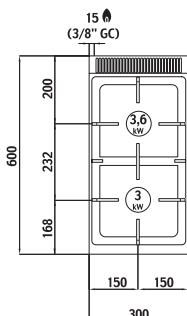
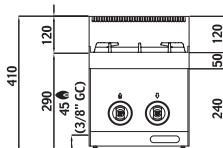
cubatura cubic volume  
volume Volumen

m<sup>3</sup> 0,16

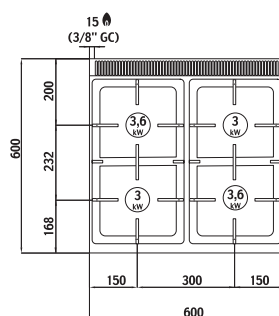
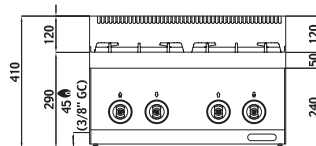
m<sup>3</sup> 0,26

m<sup>3</sup> 0,38

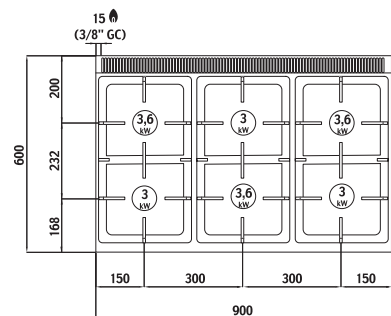
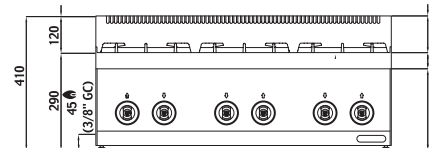
**G6F2B**



**G6F4B**



**G6F6B**



PLUS 600 compact power

## Cucina a gas con mobile

«**PLUS robustezza:** piano stampato a tenuta stagna in acciaio inox AISI 304. Griglie supporto pentole in ghisa smaltata a fuoco.  
«**PLUS potenza:** bruciatori stagni, in lega di alluminio e ottone da 3 kW e 3,6 kW con spartifiamma in ghisa smaltata a fuoco.  
«**PLUS sicurezza:** sistema di sicurezza a termocoppia. «**PLUS modularità:** tre versioni su mobile vano a giorno da due, quattro e sei fuochi aperti. «**PLUS igiene:** angoli arrotondati, giunti coprifuga, superfici completamente lisce e facili da pulire, camino rialzato con funzione paraspruzzi, piedini in acciaio inox regolabili fino a 50 mm; dotazione ugelli per GPL e gas metano. «**PLUS accessori:** accensione elettrica fuochi; sportelli per vano a giorno.



G6F2M +1P30

« n. 3 mod.

### Gas range open stand

«**PLUS strong:** AISI 304 stainless steel pressed sealed cooktop. Stove enamelled cast iron saucepan support grills.  
«**PLUS power:** watertight, stove enamelled cast iron burners of 3 kW and 3,6 kW with flame baffle. «**PLUS safe:** thermocouple gas cutoff system. «**PLUS modularity:** tree versions with two, four and six open burners. «**PLUS hygienic:** rounded corners, joint seal, perfectly smooth surfaces easy to clean, elevated flue with spray guard function, 500 mm adjustable stainless steel feet; standard supply includes jets for LPG and methane gas. «**PLUS accessories:** electric ignition open burners; doors for models with open compartment.



### Fourneau à gaz placard neutre

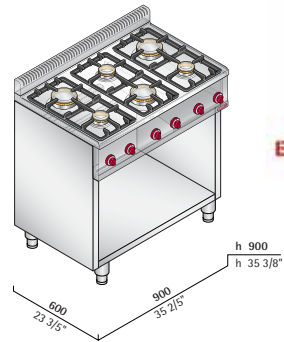
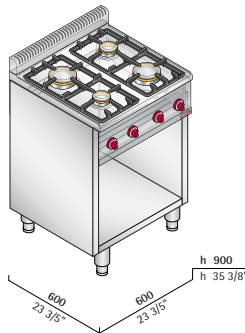
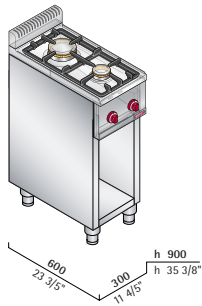
«**PLUS robustesse:** plan moulé étanche en acier inox AISI 304. Grilles pour recipients de cuisson en fonte émaillée à chaud. «**PLUS puissance:** brûleurs étanchés en aluminium et laiton de 3 kW et 3,6 kW avec couronne en fonte émaillée à chaud. «**PLUS sécurité:** système de sécurité à thermocouple. «**PLUS modularité:** trois versions à deux, quatre ou six feux. «**PLUS hygiène:**

angles arrondis, joints de jonction, surfaces entièrement lisses et faciles à nettoyer, paroi cheminée rehaussée à fonction anti-projections, pieds en acier inox à hauteur réglable jusqu'à 50 mm; en série des gicleurs pour GPL et gaz méthane. «**PLUS accessoires:** allumage électrique feux; portes pour rangement à claire voie.

### Gasherd offener Unterbau

«**PLUS Robustheit:** tiefgezogene, dichte Platte aus Edelstahl AISI 304. Topfrost aus feuervermailltem Gusseisen. «**PLUS Leistung:** wasserdichten aus Aluminium und Messing Brennern von 3 kW und 3,6 kW mit Flammenteiler aus feuervermailltem Gusseisen. «**PLUS Sicherheit:** Sicherheitssystem mit Thermoelement. «**PLUS Modularität:** drei Versionen mit zwei, vier und sechs offenen Feuerstellen. «**PLUS Hygiene:** abgerundete Ecken, Fugenabdeckleisten, glatte, pflegeleichte Oberflächen, höherer Kamin mit Spritzschutzfunktion, 500 mm Höhe einstellbare Edelstahl-Stellfüsse. Standardausstattung mit Düsen für Flüssig- und Erdgas. «**PLUS Zubehör:** elektrische Brennern Zündung; Türen für offenes Abteil.





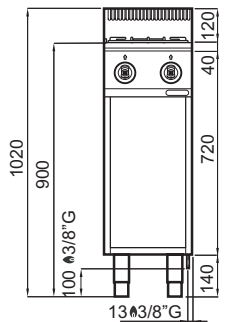
BERTO'S SPA

modello model modèle Modell

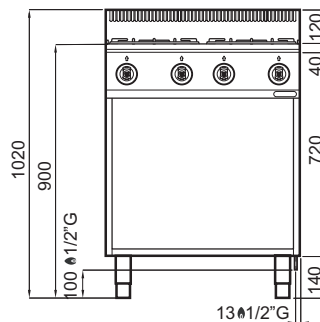
	<b>G6F2M</b>	<b>G6F4M</b>	<b>G6F6M</b>
<b>bruciatori aperti</b> <b>open burner</b> <b>brûleurs ouverts</b> <b>Offene Brenner</b>	n. 1 1 Ø mm 91,8 120,3 kW 3,0 3,6 Kcal/h 2580 3096 BTU/h 10236 12283	n. 2 2 Ø mm 91,8 120,3 kW 3 3,6 Kcal/h 2580 3096 BTU/h 10236 12283	n. 3 3 Ø mm 91.8 120.3 kW 3 3,6 Kcal/h 2580 3096 BTU/h 10236 12283
<b>potenza totale</b> <b>total heat input</b> <b>puissance totale</b> <b>Gesamtleistung</b>	kW 6,60 Kcal/h 5676 BTU/h 22519	kW 13.20 Kcal/h 11352 BTU/h 45038	kW 19,80 Kcal/h 17028 BTU/h 67558
<b>consumo gas</b> <b>gas consumption</b> <b>consommation gaz</b> <b>Gasverbrauch</b>	G30/G31 kg/h 0,5 G20 m <sup>3</sup> /h 0,7 G25 m <sup>3</sup> /h 0,8	G30/G31 kg/h 1,0 G20 m <sup>3</sup> /h 1,4 G25 m <sup>3</sup> /h 1,6	G30/G31 kg/h 1,5 G20 m <sup>3</sup> /h 2,1 G25 m <sup>3</sup> /h 2,4
<b>connessione gas</b> <b>gas connection</b> <b>raccordement gaz</b> <b>Gasanschluss</b>	3/8"G	3/8"G	3/8"G
<b>optional</b> <b>option</b> <b>Sonderzubehör</b>	accens. el. - el. ign. allum. elect. - elekt. Zündung	accens. el. - el. ign. allum. elect. - elekt. Zündung	accens. el. - el. ign. allum. elect. - elekt. Zündung
<b>peso totale</b> <b>total weight</b> <b>poids total</b> <b>Gesamtgewicht</b>	kg 30	kg 47	kg 62
<b>cubatura</b> <b>cubic volume</b> <b>volume</b> <b>Volumen</b>	m <sup>3</sup> 0,31	m <sup>3</sup> 0,54	m <sup>3</sup> 0,80

PLUS 600 compact power

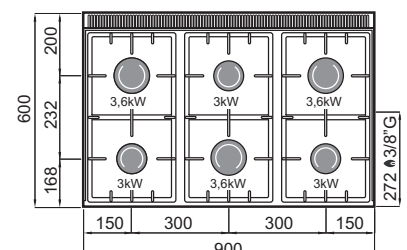
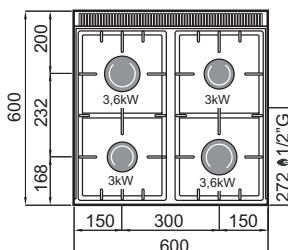
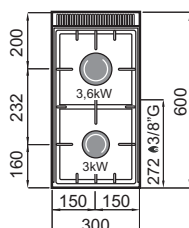
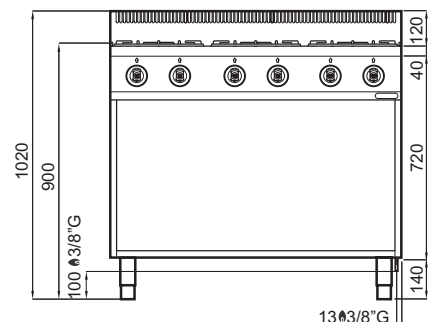
**G6F2M**



**G6F4M**



**G6F6M**



## Cucina a gas con forno GAS/ELETTRICO - Convezione 1/1GN

«**PLUS robustezza:** piano stampato a tenuta stagna in acciaio inox AISI 304. Griglie supporto pentole in ghisa smaltata a fuoco.  
«**PLUS potenza:** bruciatori stagni, in lega di alluminio e ottone da 3 kW e 3,6 kW con spartifiamma in ghisa smaltata a fuoco.  
«**PLUS sicurezza:** sistema di sicurezza a termocoppia. Forni 1/1GN termoisolati interamente in acciaio inox con guide portateglie a 4 posizioni. Dotazione standard 1 griglia 1/1GN. Bruciatore forno a gas termostato 160 / 300 °C in acciaio inox da 3,5 kW a fiamma autostabilizzata posizionato sotto la suola. Forno elettrico a Convezione ad elevate prestazioni con resistenze corazzate inox incoloy da 3,5 kW a controllo termostatico con regolazione temperatura 50 - 300 °C; dotazione ugelli per GPL e gas metano. «**PLUS accessori:** accensione elettrica fuochi aperti e Piezoelettrica forno a gas.



G6F4+FG1

« n. 4 mod.

### Gas range with GAS/ELECTRIC oven 1/1GN

«**PLUS strong:** AISI 304 stainless steel pressed sealed cooktop. Stove enamelled cast iron sauce pan support grills. Heat insulated steel 1/1GN oven with 4-position baking-tin guides and antitipping system. Standard supply one 1/1GN grill. «**PLUS powerful:** HIGH POWER burners with stove enamelled cast iron flame baffle controlled by adjustable valves. 3.5 kW dynamic gas oven with thermostatic control. 3.5 kW electric Convection oven with thermostatic control. «**PLUS safe:** thermocouple gas cutoff system. «**PLUS hygienic:** rounded corners, joint seal, perfectly smooth surfaces easy-to-clean. Easy to clean oven made entirely of stainless steel; standard supply includes jets for LPG and methane gas. «**PLUS accessories:** electric ignition of open burners. Piezoelectric ignition oven. Door for models with open compartment.



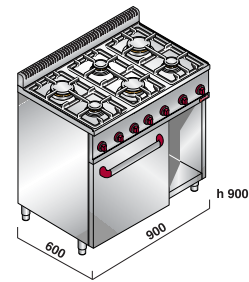
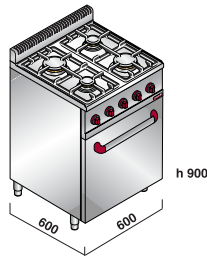
## Cuisinière à gaz avec four à GAZ/ELECTRIQUE 1/1GN

«**PLUS robustesse:** plan moulé étanche en acier inox AISI 304. Grilles pour récipients de cuisson en fonte émaillée à chaud. Four 1/1GN à isolation thermique avec guides porte-grilles à quatre positions et système anti-renversement. Fournie en série avec une grille 1/1GN. «**PLUS puissance:** brûleurs hautes performances à couronne en fonte émaillée à chaud, commandés par des vannes robinets réglables. Four à gaz dynamique 3,5 kW à thermostat de contrôle température. Four électrique à Convection 3,5 kW à thermostat de contrôle température. «**PLUS sécurité:** système de sécurité à thermocouple. «**PLUS hygiène:** bords arrondis, joints de jonction, surfaces entièrement lisses et faciles à nettoyer. Four facile à nettoyer et entièrement réalisé en acier inox; en série des gicleurs pour GPL et gaz méthane. «**PLUS gamme accessoires étendue:** allumage électrique des feux, allumage Piezoelectrique du four à gaz.

## Gasherd mit GAS/ELEKTRO - Konvektion Backofen 1/1GN

«**PLUS Robustheit:** tiefgezogene, dichte Platte aus Edelstahl AISI 304. Topfrost aus feuervermailltem Gusseisen. Wärmeisolierter Edelstahl-Backofen 1/1GN, Blechführungen mit vier Stellungen und Kippsicherung. Standardausstattung mit einem Rost 1/1GN. «**PLUS Leistung:** Starkbrenner mit Flammenteiler aus feuervermailltem Gusseisen, Steuerung über einstellbare Sicherheitsventile. Dynamischer Gasbackofen mit 3,5 kW Leistung und Thermostatkontrolle. Elektrischer Konvektionsbackofen mit 3,5 kW Leistung und Thermostatkontrolle. «**PLUS Sicherheit:** Sicherheitssystem mit Thermoelement für die Brenner. «**PLUS Hygiene:** abgerundete Ecken, Fugenabdeckleisten, glatte, pflegeleichte Oberflächen. Backofen komplett aus Edelstahl, besonders pflegeleicht. Standardausstattung mit Düsen für Flüssig- und Erdgas. «**PLUS Zubehör:** Elektrische Zündung der Feuerstellen. Piezozündung der Gas Backofens..





modello model modèle Modell

bruciatori aperti  
open burner  
brûleurs ouverts  
Offene Brenner

bruciatori forno  
oven burner  
brûleurs four  
Brenner Backofen

forno elettrico electric oven  
four électrique Elektrobackofen

potenza tot. tot. heat input  
puissance tot. Gesamtleistung

consumo gas gas consumption  
consommation gaz Gasverbrauch

connessione gas gas connection  
raccordement gaz Gasanschluss

connessione el. electric connection  
branchement elec. elek. Anschluss

optional  
option  
Sonderzubehör

dim. camera  
cavity dimensions  
dime. chambre  
Abmessung Innenraum

dotazione griglie  
grids supplies  
fourniture de grilles  
Mitgelieferte Roste

peso totale total weight  
poids total Gesamtgewicht

cubatura cubic volume  
volume Volumen

**G6F4+FG1**

n. 2 2  
Ø mm 91,8 120,3  
kW 3,0 3,6  
Kcal/h 2580 3096  
BTU/h 10236 12283

n. 1  
kW 3,5  
Kcal/h 3010  
BTU/h 11942

kW 16,70  
Kcal/h 14362  
BTU/h 56980

G30/G31 kg/h 1,3  
G20 m<sup>3</sup>/h 1,8  
G25 m<sup>3</sup>/h 2,0

3/8" G

accens. el. fuochi  
burners el. ign. - allum. el. brulers  
Brennern elekt. Zündung

mm 550x450x295h  
n. 4 x 1/1GN

n. 1 x 1/1GN

kg 79

m<sup>3</sup> 0,54

**G6F4+FE1**

n. 2 2  
Ø mm 91,8 120,3  
kW 3,0 3,6  
Kcal/h 2580 3096  
BTU/h 10236 12283

kW 3,5

kW 13,2+3,5  
Kcal/h 11352  
BTU/h 45038

G30/G31 kg/h 1,0  
G20 m<sup>3</sup>/h 1,4  
G25 m<sup>3</sup>/h 1,6

3/8" G

V 230 - 240 ~

accens. el. fuochi  
burners el. ign. - allum. el. brulers  
Brennern elekt. Zündung

mm 550x450x295h  
n. 4 x 1/1GN

n. 1 x 1/1GN

kg 74

m<sup>3</sup> 0,54

**G6F6+FG1**

n. 3 3  
Ø mm 91,8 120,3  
kW 3,0 3,6  
Kcal/h 2580 3096  
BTU/h 10236 12283

n. 1  
kW 3,5  
Kcal/h 3010  
BTU/h 11942

kW 23,30  
Kcal/h 20038  
BTU/h 79500

G30/G31 kg/h 1,8  
G20 m<sup>3</sup>/h 2,4  
G25 m<sup>3</sup>/h 2,8

3/8" G

accens. el. fuochi  
burners el. ign. - allum. el. brulers  
Brennern elekt. Zündung

mm 550x450x295h  
n. 4 x 1/1GN

n. 1 x 1/1GN

kg 93

m<sup>3</sup> 0,76

**G6F6+FE1**

n. 3 3  
Ø mm 91,8 120,3  
kW 3,0 3,6  
Kcal/h 2580 3096  
BTU/h 10236 12283

kW 3,5

kW 19,8+3,5  
Kcal/h 17028  
BTU/h 67558

G30/G31 kg/h 1,5  
G20 m<sup>3</sup>/h 2,1  
G25 m<sup>3</sup>/h 2,4

3/8" G

V 230 - 240 ~

accens. el. fuochi  
burners el. ign. - allum. el. brulers  
Brennern elekt. Zündung

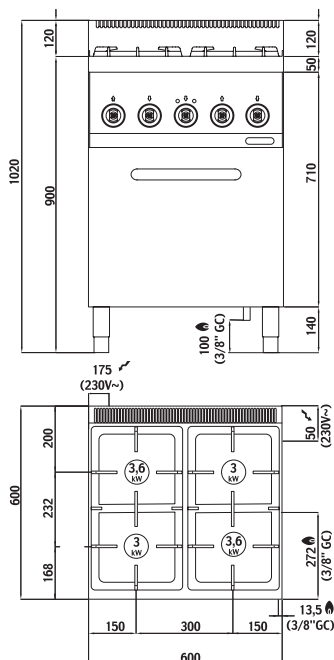
mm 550x450x295h  
n. 4 x 1/1GN

n. 1 x 1/1GN

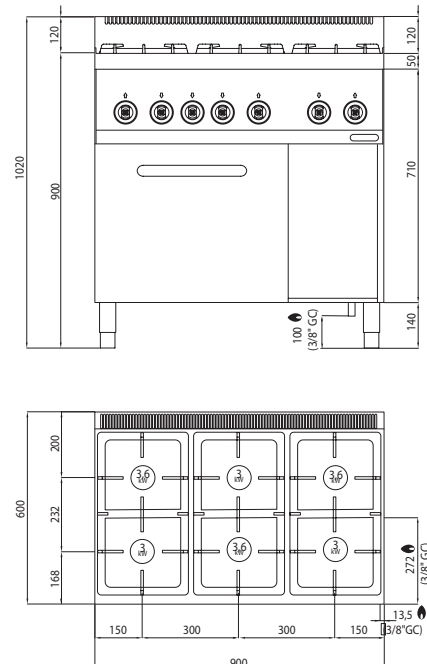
kg 93

m<sup>3</sup> 0,76

G6F4+FE1  
G6F4+FG1



G6F6+FG1  
G6F6+FE1



PLUS 600 compact power

## Cucina a gas con forno a GAS/ELETTRICO a Convezione - T / TE

«**PLUS robustezza:** piano stampato a tenuta stagna in acciaio inox AISI 304. «**PLUS potenza:** bruciatori stagni, in lega di alluminio e ottone da 3 kW e 3,6 kW con spartifiamma in ghisa smaltata a fuoco. Forni con misure speciali 830x400mm termoisolati interamente in acciaio inox con guide portateglie a 4 posizioni. Dotazione standard 1 griglia 830x400mm. Bruciatore forno a gas termostato 160 / 300 °C in acciaio inox da 7 kW a fiamma autostabilizzata posizionato sotto la suola. Forno elettrico a Convezione con 2 motori ad elevate prestazioni con resistenze corazzate inox incoloy da 5,9 kW a controllo termostatico con regolazione temperatura 50 - 300 °C; dotazione ugelli per GPL e gas metano. «**PLUS accessori:** accensione elettrica fuochi aperti e Piezoelettrica forno a gas.



G6F6+T

« n. 2 mod.

### Gas range with GAS/ELECTRIC Convection oven, T / TE

«**PLUS strong:** AISI 304 stainless steel pressed sealed cooktop. «**PLUS power:** watertight, stove enamelled cast iron burners of 3 kW and 3,6 kW with flame baffle. Heat insulated stainless steel oven with special chamber dimensions: 830x400mm, 4-position baking-tin guides and anti-tipping system. Standard supply one grill (830x400mm). 160/300 °C Stainless steel thermostated gas oven burner of 7 kW, with self stabilizing flame under bottom. HIGH POWER electric Convection oven with 2 motorfan. 5,9 kW incoloy stainless steel heating elements and thermostatic control, temperature adjustment 50 - 300 °C; standard supply includes jets for LPG and methane gas. «**PLUS accessoires:** electric ignition for open burners and Piezoelectric gas oven.



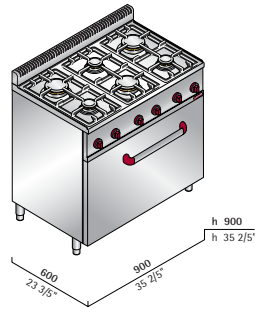
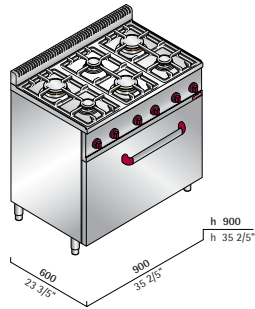
### Cuisinière à gaz avec four à GAZ/ELECTRIQUE à Convection, T / TE

«**PLUS robustesse:** plan moulé étanche en acier inox AISI 304. «**PLUS puissance:** brûleurs étanchés en aluminium et laiton de 3 kW et 3,6 kW avec couronne en fonte émaillée à chaud. Four à dimensions particulières: 830x400mm à isolation thermique avec guides porte-grilles à quatre positions et système anti-renversement. Fournie en série avec une grille (830x400mm). Four à gaz dynamique avec brûleur en acier inox de 7 kW à thermostat de contrôle température 160/300 °C et flamme à stabilisation automatique. Four électrique à Convection avec deux moteurs à haute puissance de 5,9 kW à résistances en acier inox incoloy à thermostat de contrôle température 50 - 300 °C; en série des gicleurs pour GPL et gaz méthane. «**PLUS gamme accessoires étendue:** allumage électrique des feux, allumage Piezoelectrique du four à gaz.

### Gasherd mit GAS/ELEKTRO Konvektion Backofen T / TE

«**PLUS Robustheit:** tiefgezogene, dichte Platte aus Edelstahl AISI 304. «**PLUS Leistung:** wasserdichten aus Aluminium und Messing Brennern von 3 kW und 3,6 kW mit Flammteiler aus feuervermaillertem Gusseisen. Wärmeisolierter Edelstahl-Backofen mit besondere Innenraum Abmessungen: 830x400mm, Blechführungen mit vier Stellungen und Kippsicherung. Standardausstattung mit einem Rost (830x400mm). Dynamischer Gasbackofen mit 7 kW Leistung und Thermostatkontrolle 160/300 °C mit automatisch stabilisierter Flamme unter der Backofensohle. Hoch Leistung elektrischer Konvektionsbackofen mit Panzerwiderständen aus Incoloy-Edelstahl mit 2 Motoren und 5,9 kW Leistung, Thermostatkontrolle 50 - 300 °C. Standardausstattung mit Düsen für Flüssig- und Erdgas. «**PLUS Zubehör:** Elektrische Zündung der Feuerstellen. Piezoelektrozündung der Gas Backofens.





modello model modèle Modell

bruciatori aperti  
open burner  
brûleurs ouverts  
Offene Brenner

bruciatori forno  
oven burner  
brûleurs four  
Brenner Backofen

forno elettrico electric oven  
four électrique Elektrobackofen

potenza tot. tot. heat input  
puissance tot. Gesamtleistung

consumo gas gas consumption  
consommation gaz Gasverbrauch

connessione gas gas connection  
raccordement gaz Gasanschluß

connessione elett. electric connection  
branchement elec. elek. Anschluss

optional option  
Sonderzubehör

dim. camera  
cavity dimensions  
dime. chambre  
Abmessung Innenraum

dotazione griglie  
grids supplies  
fourniture de grilles  
Mittelgelieferte Roste

peso totale total weight  
poids total Gesamtgewicht

cubatura cubic volume  
volume Volumen

**G6F6+T**

n. 3 3  
Ø mm 91,8 120,3  
kW 3,0 3,6  
Kcal/h 2580 3096  
BTU/h 10236 12283

n. 1  
kW 7  
Kcal/h 6020  
BTU/h 23884

kW 26,80  
Kcal/h 23048  
BTU/h 91442

G30/G31 kg/h 2,0  
G20 m<sup>3</sup>/h 2,8  
G25 m<sup>3</sup>/h 3,3

3/8" G

accens. el. - el. ign.  
allum. elect. - elekt. Zündung

mm 845x440x295h  
n. 4 x (mm 830x400)

n. 1 x 830x400

kg 105

m<sup>3</sup> 0,80

**G6F6+TE**

n. 3 3  
Ø mm 91,8 120,3  
kW 3,0 3,6  
Kcal/h 2580 3096  
BTU/h 10236 12283

kW 5,9

kW 19,8 + 5,9  
Kcal/h 17028  
BTU/h 67557

G30/G31 kg/h 1,5  
G20 m<sup>3</sup>/h 2,0  
G25 m<sup>3</sup>/h 2,4

3/8" G

V 400 - 415 3N ~

accens. el. - el. ign.  
allum. elect. - elekt. Zündung

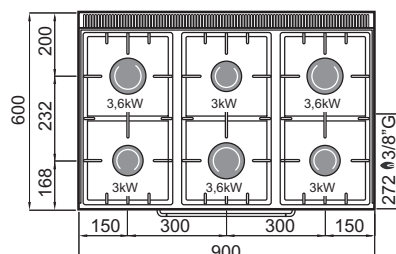
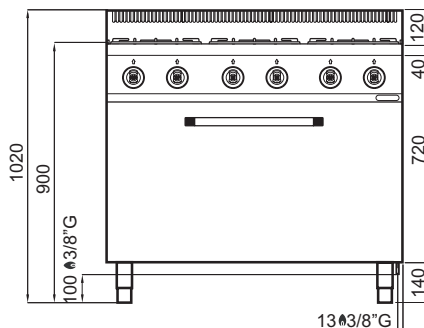
mm 845x440x295h  
n. 4 x (mm 830x400)

n. 1 x 830x400

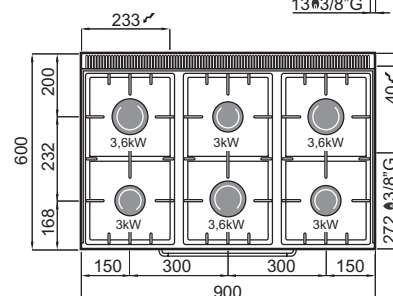
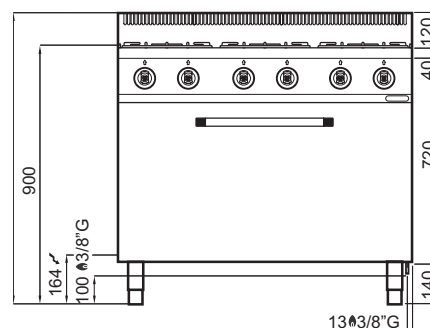
kg 102

m<sup>3</sup> 0,80

**G6F6+T**



**G6F6+TE**



PLUS 600 compact power

## Cucine a gas da banco

«**PLUS prestazioni:** Cucine professionali ad elevate prestazioni con larghezza 600 mm, caratterizzate da due bruciatori interamente in ghisa nichelata singola e doppia corona da 3,5 kW e 6 kW "HIGH POWER", oppure entrambi a doppia corona da 6 kW "MAX POWER", tutti con fiamma pilota, garantiti a vita. «**PLUS sicurezza:** Sistema di sicurezza a termocoppie bimetalliche contro lo spegnimento accidentale della fiamma. «**PLUS igiene:** La completa asportabilità della bacinella raccolta liquidi, garantisce la massima igiene e pulizia e una facile manutenzione. Angoli arrotondati, giunti coprifuga, superfici completamente lisce e facili da pulire, camino rialzato con funzione paraspruzzi; dotazione ugelli per GPL e gas metano. «**PLUS accessori:** bacinella fuochi inox.



G6F2BH6

« n. 1 mod.

### Counter gas range

«**PLUS performances:** Powerful professional cooking ranges width 600 mm, characterised by 2 full nickel-plated cast iron burners, lifetime guarantee, single and double crown, of 3,5 kW and 6 kW, complete with pilot flame. «**PLUS safe:** optimal control of the set temperature thanks to the special valved taps, automatic gas cut-off with bimetal thermocouples. «**PLUS hygienic:** thanks to the complete removable burners hob that allow an easier service too. Rounded corners, joint seal, perfectly smooth surfaces easy to clean, elevated flue with spray guard function; standard supply includes jets for LPG and methane gas. «**PLUS accessories:** stainless steel burners tray.



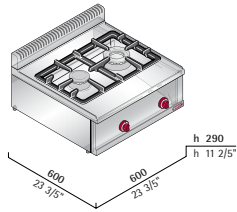
## Plan cuisinière à gaz

«**PLUS performances:** Cuisinières professionnelles à hautes performances avec largeur 600 mm, caractérisé de brûleurs spéciaux à haute puissance entièrement réalisés en fonte nickelée à simple ou double couronne, garantis à vie, en mesure de fournir de 3,5 et 6 kW, complet de veilleuse. «**PLUS sécurité:** sécurité maximum garantie par la coupure automatique du gaz par l'intermédiaire de thermocouples bilame. «**PLUS hygiène:** propreté maximum et grande facilité d'entretien grâce au plan de cuisson entièrement amovible. Angles arrondis, joints de jonction, surfaces entièrement lisses et faciles à nettoyer, paroi cheminée rehaussée à fonction anti-projections; en série des gicleurs pour GPL et gaz méthane. «**PLUS accessoires:** cuvée feux en acier inox.

## Gasherd - Tischmodell

«**PLUS Leistung:** Stärke Grosskuchen Geräte mit Breite 600 mm, sehen komplett aus vernickeltem Gusseisen gefertigten Spezialbrennern mit Einfach oder Doppelring vor. Brennern Lebzzeit garantiert, die von 3,5 kW bis 6 kW Leistung bringen, alles mit Zundflamme. «**PLUS Sicherheit:** Durch automatische Unterbrechung der Gaszufuhr über ein Bimetall-Thermoelement gewährleistet. «**PLUS Hygiene:** Optimale Reinigung und einfache Instandhaltung durch die komplett abnehmbare Kochmulde. Abgerundete Ecken, Fugenabdeckleisten, glatte, pflegeleichte Oberflächen, höherer Kamin mit Spritzschutzfunktion. Standardausstattung mit Düsen für Flüssig- und Erdgas. «**PLUS Zubehör:** Kochmulde aus Edelstahl.





modello model modèle Modell

**G6F2BH6**

bruciatori aperti  
open burner  
brûleurs ouverts  
Offene Brenner

n.	1	1
Ø mm	82	111
kW	3,5	6
Kcal/h	3010	5160
BTU/h	11942	20472

potenza tot. tot. heat input  
puissance tot. Gesamtleistung

kW	9,5
Kcal/h	8170
BTU/h	32414

consumo gas gas consumption  
consommation gaz Gasverbrauch

G30/G31 kg/h	0,7
G20 m <sup>3</sup> /h	1,0
G25 m <sup>3</sup> /h	1,1

connessione gas gas connection  
raccordement gaz Gasanschluß

3/8"G

optional option  
Sonderzubehör

bac. fuochi inox - s. s. burners tray  
cuvette feux inox - rostfr.stahl Wanne

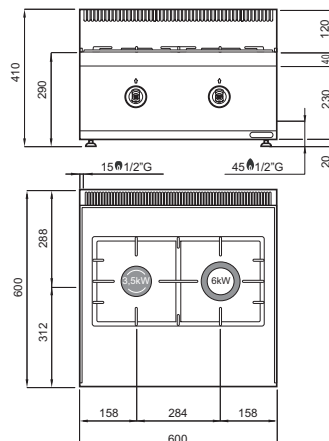
peso totale total weight  
poids total Gesamtgewicht

kg 36

cubatura cubic volume  
volume Volumen

m<sup>3</sup> 0,27

**G6F2BH6**



PLUS 600 compact power

## Cucine a gas con mobile

«**PLUS prestazioni:** Cucine professionali ad elevate prestazioni con larghezza 600 mm, caratterizzate da due bruciatori interamente in ghisa nichelata singola e doppia corona da 3,5 kW e 6 kW "HIGH POWER", oppure entrambi a doppia corona da 6 kW "MAX POWER", tutti con fiamma pilota, garantiti a vita. «**PLUS sicurezza:** Sistema di sicurezza a termocoppie bimetalliche contro lo spegnimento accidentale della fiamma. «**PLUS igiene:** La completa asportabilità della bacinella raccolta liquidi, garantisce la massima igiene e pulizia e una facile manutenzione. Angoli arrotondati, giunti coprifuga, superfici completamente lisce e facili da pulire, camino rialzato con funzione paraspruzzi. Rivestimenti laterali interamente in acciaio inox con finitura scotch brite. Piedini in acciaio inox regolabili in altezza fino a 50 mm; dotazione ugelli per GPL e gas metano. «**PLUS accessori:** bacinella fuochi inox; sportelli per vano a giorno.



G6F2MH6 +1P60

« n. 1 mod.

### Gas range - open stand

«**PLUS performances:** Powerful professional cooking ranges width 600 mm, characterised by 2 full nickel-plated cast iron burners, lifetime guarantee, single and double crown, of 3,5 kW and 6 kW, complete with pilot flame «**PLUS safe:** optimal control of the set temperature thanks to the special valved taps, automatic gas cut-off with bimetal thermocouples. «**PLUS hygienic:** thanks to the complete removable burners hob that allow an easier service too. Rounded corners, joint seal, perfectly smooth surfaces easy to clean, elevated flue with spray guard function. Sides made entirely of stainless steel with scotch brite finish. Adjustable Stainless steel feet until 500 mm; standard supply includes jets for LPG and methane gas. «**PLUS accessories:** stainless steel burners tray; doors for models with open compartment.

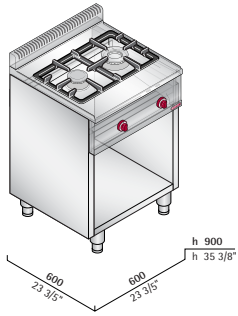


## Cuisines à gaz - placard neutre

«**PLUS performances:** Cuisinières professionnelles à hautes performances avec largeur 600 mm, caractérisé de brûleurs spéciaux à haute puissance entièrement réalisés en fonte nickelée à simple ou double couronne, garantis à vie, en mesure de fournir de 3,5 et 6 kW, complet de veilleuse. «**PLUS sécurité:** sécurité maximum garantie par la coupure automatique du gaz par l'intermédiaire de thermocouples bilame. «**PLUS hygiène:** propreté maximum et grande facilité d'entretien grâce au plan de cuisson entièrement amovible. Angles arrondis, joints de jonction, surfaces entièrement lisses et faciles à nettoyer, paroi cheminée rehaussée à fonction anti-projections. Revêtements latéraux entièrement réalisés en acier inox à finition Scotch Brite. Pieds en acier inox à hauteur réglable jusqu'à 500 mm; en série des gicleurs pour GPL et gaz méthane. «**PLUS accessoires:** cuvette feux en acier inox; portes pour rangement à claire-voie.

## Gasherd - offener Unterbau

«**PLUS Leistung:** Stärke Grosskuchen Geräte mit Breite 600 mm, sehen komplett aus vernickeltem Gusseisen gefertigten Spezialbrennern mit Einfach oder Doppelring vor. Brennern Lebenszeit garantiert, die von 3,5 kW bis 6 kW Leistung bringen, alles mit Zündflamme. «**PLUS Sicherheit:** Durch automatische Unterbrechung der Gaszufuhr über ein Bimetall-Thermoelement gewährleistet. «**PLUS Hygiene:** Optimale Reinigung und einfache Instandhaltung durch die komplett abnehmbare Kochmulde. Seitliche Verkleidung aus Edelstahl in der Ausführung Scotch-Brite. Abgerundete Ecken, Fugenabdeckleisten, glatte, pflegeleichte Oberflächen, höherer Kamin mit Spritzschutzfunktion. Edelstahl-Stellfüsse bis zu 500 mm Höhe einstellbar. Standardausstattung mit Düsen für Flüssig- und Erdgas. «**PLUS Zubehör:** Kochmulde aus Edelstahl; Türen für offenes Abteil.



modello model modèle Modell

**G6F2MH6**

bruciatori aperti  
open burner  
brûleurs ouverts  
Offene Brenner

n. 1 1  
Ø mm 82 111  
kW 3,5 6  
Kcal/h 3010 5160  
BTU/h 11942 20472

potenza tot. tot. heat input  
puissance tot. Gesamtleistung

kW 9,5  
Kcal/h 8170  
BTU/h 32414

consumo gas gas consumption  
consommation gaz Gasverbrauch

G30/G31 kg/h 0,7  
G20 m<sup>3</sup>/h 1,0  
G25 m<sup>3</sup>/h 1,1

connessione gas gas connection  
raccordement gaz Gasanschluß

3/8"G

optional option  
Sonderzubehör

bac. fuochi inox - s. s. burners tray  
cuvette feux inox - rostfr.stahl Wannen.  
n. 1 sportello - door - porte - Tür

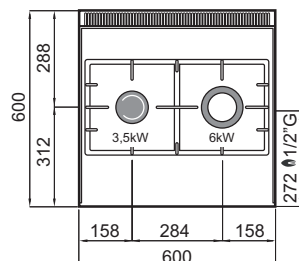
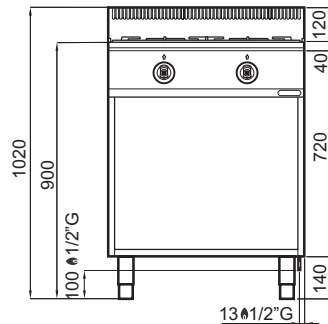
peso totale total weight  
poids total Gesamtgewicht

kg 50

cubatura cubic volume  
volume Volumen

m<sup>3</sup> 0,55

**G6F2MH6**



PLUS 600 compact power



## Cucine a gas con forno a GAS/ELETTRICO a Convezione 1/1GN

«**PLUS prestazioni:** Cucine professionali ad elevate prestazioni con larghezza 600 mm, caratterizzate da due bruciatori interamente in ghisa nichelata singola e doppia corona da 3,5 kW e 6 kW "HIGH POWER", oppure entrambi a doppia corona da 6 kW "MAX POWER", tutti con fiamma pilota. «**PLUS sicurezza:** Sistema di sicurezza a termocoppie bimetalliche. «**PLUS igiene:** La completa asportabilità della bacinella raccolta liquidi, garantisce la massima igiene e pulizia e una facile manutenzione. «**PLUS versatilità:** Forni 1/1GN termoisolati interamente in acciaio inox con guide portateglie a 4 posizioni. Dotazione standard 1 griglia 1/1GN. Bruciatore forno a gas termostato 160 / 300 °C in acciaio inox da 3,5 kW Forno elettrico a Convezione ad elevate prestazioni con resistenze corazzate inox incoloy da 3,5 kW a controllo termostatico con regolazione temperatura 50 – 300 °C; dotazione ugelli per GPL e gas metano. «**PLUS accessori:** accensione Piezoelettrica forno a gas; bacinella fuochi inox.



G6F2H6+FG1

« n. 2 mod.

### Gas range with GAS/ELECTRIC Convection oven 1/1GN

«**PLUS performances:** Powerful professional cooking ranges width 600 mm, characterised by 2 full nickel-plated cast iron burners, single and double crown, of 3,5 kW and 6 kW "HIGH POWER", or both double crown of 6 kW "MAX POWER", complete with pilot flame «**PLUS safe:** automatic gas cut-off with bimetal thermocouples. «**PLUS hygienic:** thanks to the complete removable burners hob that allow an easier service too. «**PLUS versatility:** Heat insulated stainless steel 1/1GN ovens with 4-position baking-tin guides and anti-tipping system. Standard supply one 1/1GN grill. 160/300 °C Stainless steel thermostated gas oven burner of 3,5 kW HIGH POWER electric Convection oven with 3,5 kW incoloy stainless steel heating elements and thermostatic control, temperature adjustment 50 – 300 °C; standard supply includes jets for LPG and methane gas. «**PLUS accessories:** Piezoelectric ignition for gas oven; stainless steel burners tray.

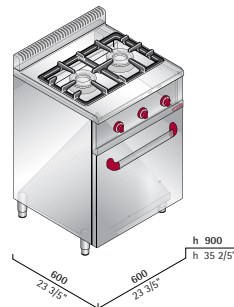
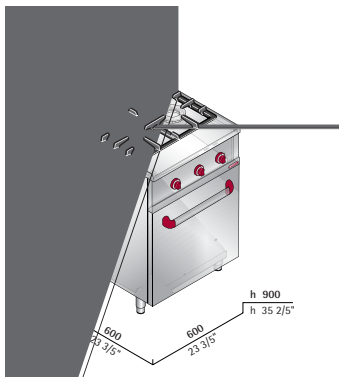


### Cuicines à gaz avec four à GAZ/ELECTRIQUE à Convection 1/1GN

«**PLUS performances:** Cuisinières professionnelles à hautes performances avec largeur 600 mm, caractérisé de brûleurs spéciaux à haute puissance entièrement réalisés en fonte nickelée à simple ou double couronne, en mesure de fournir de 3,5 et 6 kW «HIGH POWER», ou tous les deux à double couronne de 6 kW «MAX POWER» complet de veilleuse. «**PLUS sécurité:** sécurité maximum garantie par thermocouples bilame. «**PLUS hygiène:** propreté maximum et grande facilité d'entretien grâce au plan de cuisson entièrement amovible. «**PLUS versatilité:** Four 1/1GN à isolation thermique avec guides porte-grilles à quatre positions et système anti-renversement. Fournie en série avec une grille 1/1GN. Four à gaz dynamique avec brûleur en acier inox de 3,5 kW à thermostat de contrôle température 160/300 °C. Four électrique à Convection à haute puissance de 3,5 kW à résistances en acier inox incoloy à thermostat de contrôle température 50 – 300 °C; en série des gicleurs pour GPL et gaz méthane. «**PLUS accessoires:** allumage Piezoelectrique du four à gaz; cuinée feux en acier inox.

### Gasherde mit GAS/ELEKTRO Konvektion Backofen 1/1GN

«**PLUS Leistung:** Stärke Grosskuchen Geräte mit Breite 600 mm, sehen komplett aus vernickeltem Gusseisen gefertigten Spezialbrennern mit Einfach oder Doppelring vor. Brennern, die von 3,5 kW bis 6 kW "HIGH POWER" Leistung bringen oder beide Doppelring von 6 kW "MAX POWER", alles mit Zündflamme. «**PLUS Sicherheit:** Durch Bimetall-Thermoelement gewährleistet. «**PLUS Hygiene:** Optimale Reinigung und einfache Instandhaltung durch die komplett abnehmbare Kochmulde. «**PLUS Wendigkeit:** Wärmeisolierter Edelstahl-Backofen 1/1GN, Blechführungen mit vier Stellungen und Kippsicherung. Standardausstattung mit einem Rost 1/1GN. Dynamischer Gasbackofen mit 3,5 kW Leistung und Thermostatkontrolle 160/300 °C. Elektrischer Konvektionsbackofen mit Panzerwiderständen aus Incoloy-Edelstahl mit 3,5 kW Leistung und Thermostatkontrolle 50 – 300 °C. Standardausstattung mit Düsen für Flüssig- und Erdgas. «**PLUS Zubehör:** Piezozündung der Gas Backofens; Kochmulde aus Edelstahl.



modello model modèle Modell

bruciatori aperti  
open burner  
brûleurs ouverts  
Offene Brenner

bruciatori forno  
oven burner  
brûleurs four  
Brenner Backofen

forno elettrico electric oven  
four électrique Elektrobackofen

potenza tot. tot. heat input  
puissance tot. Gesamtleistung

consumo gas gas consumption  
consommation gaz Gasverbrauch

connessione gas gas connection  
raccordement gaz Gasanschluß

connessione elett.  
electric connection  
branchement elec.  
elek. Anschluss

optional  
option  
Sonderzubehör

dim. camera  
cavity dimensions  
dime. chambre  
Abmessung Innenraum

dotazione griglie  
grids supplies  
fourniture de grilles  
Mitgelieferte Roste

peso totale total weight  
poids total Gesamtgewicht

cubatura cubic volume  
volume Volumen

**G6F2H6+FG1**

n. 1 1  
Ø mm 82 111  
kW 3,5 6  
Kcal/h 3010 5160  
BTU/h 11942 20472

n. 1  
kW 3,5  
Kcal/h 3010  
BTU/h 11942

kW 13  
Kcal/h 11180  
BTU/h 44356

G30/G31 kg/h 1,0  
G20 m<sup>3</sup>/h 1,3  
G25 m<sup>3</sup>/h 1,6

3/8"G

accensione Piezoelettrica forno  
oven's Piezoelectric ignition  
allumage Piezoelectrique four  
Backofen Piezozündung

mm 550x450x295h  
n. 4 x 1/1GN

n. 1 x 1/1GN

kg 80

m<sup>3</sup> 0,54

**G6F2H6+FE1**

n. 1 1  
Ø mm 82 111  
kW 3,5 6  
Kcal/h 3010 5160  
BTU/h 11942 20472

kW 3,5

kW 9,5 + 3,5  
Kcal/h 10750  
BTU/h 42650

G30/G31 kg/h 0,7  
G20 m<sup>3</sup>/h 1,0  
G25 m<sup>3</sup>/h 1,1

3/8"G

V 230 - 240 ~

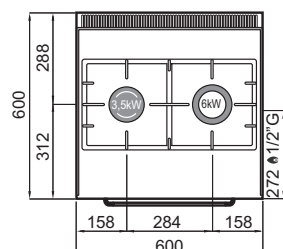
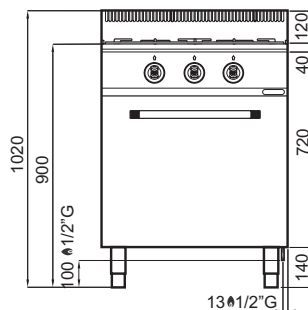
mm 550x450x295h  
n. 4 x 1/1GN

n. 1 x 1/1GN

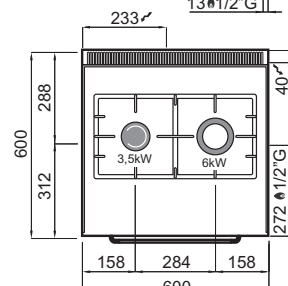
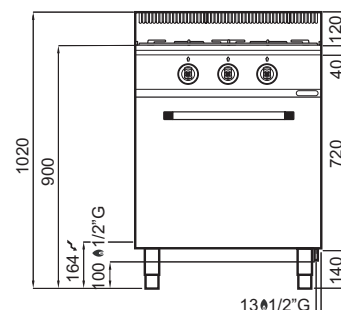
kg 99

m<sup>3</sup> 0,54

**G6F2H6+FG1**



**G6F2H6+FE1**



PLUS 600 compact power

## Cucine a gas da banco

«**PLUS produttività:** Cucine professionali ad elevate prestazioni con larghezza 900 mm, caratterizzate da due bruciatori interamente in ghisa nichelata singola e doppia corona da 3,5 kW e 9 kW "HIGH POWER", oppure entrambi a doppia corona da 9 kW "MAX POWER", tutti con fiamma pilota, garantiti a vita. «**PLUS sicurezza:** Sistema di sicurezza a termocoppie bimetalliche contro lo spegnimento accidentale della fiamma. «**PLUS igiene:** La completa asportabilità della bacinella raccolta liquidi, garantisce la massima igiene e pulizia e una facile manutenzione. Angoli arrotondati, giunti coprifuga, superfici completamente lisce e facili da pulire, camino rialzato con funzione paraspruzzi; dotazione ugelli per GPL e gas metano. «**PLUS accessori:** bacinella fuochi inox.



G6F2BP9

« n. 1 mod.

### Counter gas range

«**PLUS performances:** Powerful professional cooking ranges width 900 mm, characterised by 2 full nickel-plated cast iron burners, lifetime guarantee, single and double crown, of 3,5 kW and 9 kW "HIGH POWER", or both double crown of 9 kW "MAX POWER" complete with pilot flame. «**PLUS safe:** optimal control of the set temperature thanks to the special valved taps, automatic gas cut-off with bimetal thermocouples. «**PLUS hygienic:** thanks to the complete removable burners hob that allow an easier service too. Rounded corners, joint seal, perfectly smooth surfaces easy to clean, elevated flue with spray guard function; standard supply includes jets for LPG and methane gas. «**PLUS accessories:** stainless steel burners tray.



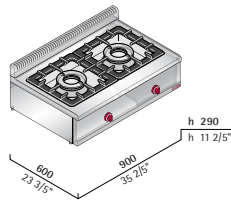
## Plan cuisiniere à gaz

«**PLUS performances:** Cuisinières professionnelles à hautes performances avec largeur 900 mm, caractérisé de brûleurs spéciaux à haute puissance entièrement réalisés en fonte nickelée à simple ou double couronne, garantis à vie, en mesure de fournir de 3,5 et 9 kW «HIGH POWER», ou tous les deux à double couronne de 9 kW «MAX POWER» complet de veilleuse. «**PLUS sécurité:** sécurité maximum garantie par la coupure automatique du gaz par l'intermédiaire de thermocouples bilame. «**PLUS hygiène:** propreté maximum et grande facilité d'entretien grâce au plan de cuisson entièrement amovible. Angles arrondis, joints de jonction, surfaces entièrement lisses et faciles à nettoyer, paroi cheminée rehaussée à fonction anti-projections; en série des gicleurs pour GPL et gaz méthane. «**PLUS accessoires:** cuvée feux en acier inox.

## Gasherd - Tischmodell

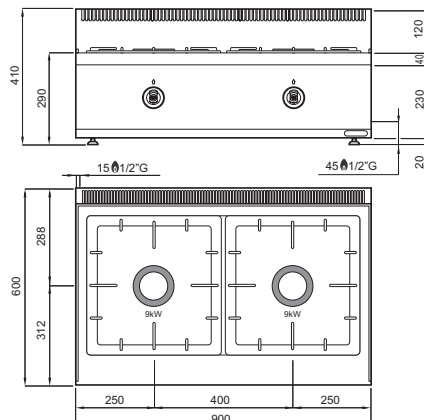
«**PLUS Leistung:** Stärke Grosskuchen Geräte mit Breite 900 mm, sehen komplett aus vernickeltem Gusseisen gefertigten Spezialbrennern mit Einfach oder Doppelring vor. Brennern Lebenszeit garantiert, die von 3,5 kW bis 9 kW Leistung bringen «HIGH POWER», oder beide Doppelring von 9 kW «MAX POWER» von, alles mit Zündflamme. «**PLUS Sicherheit:** Durch automatische Unterbrechung der Gaszufuhr über ein Bimetall-Thermoelement gewährleistet. «**PLUS Hygiene:** Optimale Reinigung und einfache Instandhaltung durch die komplett abnehmbare Kochmulde. Abgerundete Ecken, Fugenabdeckleisten, glatte, pflegeleichte Oberflächen, höherer Kamin mit Spritzschutzfunktion. Standardausstattung mit Düsen für Flüssig- und Erdgas. «**PLUS Zubehör:** Kochmulde aus Edelstahl.





modello <u>model</u> <u>modèle</u> <u>Modell</u>	<b>G6F2BP9</b>
bruciatori aperti <u>open burner</u> brûleurs ouverts <u>Offene Brenner</u>	n. 2 Ø mm 130 kW 9 Kcal/h 7740 BTU/h 30708
potenza tot. <u>tot. heat input</u> puissance tot. <u>Gesamtleistung</u>	kW 18 Kcal/h 15480 BTU/h 61416
consumo gas <u>gas consumption</u> consommation gaz <u>Gasverbrauch</u>	G30/G31 kg/h 1,4 G20 m <sup>3</sup> /h 1,9 G25 m <sup>3</sup> /h 2,2
connessione gas <u>gas connection</u> raccordement gaz <u>Gasanschluß</u>	3/8" G
<u>optional option</u> <u>Sonderzubehör</u>	
peso totale <u>total weight</u> poids total <u>Gesamtgewicht</u>	kg 62
cubatura <u>cubic volume</u> volume <u>Volumen</u>	m <sup>3</sup> 0,38

**G6F2BP9**



PLUS 600 compact power

## Cucine a gas con mobile

«**PLUS produttività:** Cucine professionali ad elevate prestazioni con larghezza 900 mm, caratterizzate da due bruciatori interamente in ghisa nichelata singola e doppia corona da 3,5 kW e 9 kW "HIGH POWER", oppure entrambi a doppia corona da 9 kW "MAX POWER", tutti con fiamma pilota, garantiti a vita. «**PLUS sicurezza:** Sistema di sicurezza a termocoppie bimetalliche contro lo spegnimento accidentale della fiamma. «**PLUS igiene:** La completa asportabilità della bacinella raccolta liquidi, garantisce la massima igiene e pulizia e una facile manutenzione. Angoli arrotondati, giunti coprifuogo, superfici completamente lisce e facili da pulire, camino rialzato con funzione paraspruzzi. Rivestimenti laterali interamente in acciaio inox con finitura scotch brite. Piedini in acciaio inox regolabili in altezza fino a 50 mm; dotazione ugelli per GPL e gas metano. «**PLUS accessori:** bacinella fuochi inox; sportelli per vano a giorno.



G6F2MP9

« n. 1 mod.

### Gas range - open stand

«**PLUS performances:** Powerful professional cooking ranges width 900 mm, characterised by 2 full nickel-plated cast iron burners, lifetime guarantee, single and double crown, of 3,5 kW and 9 kW "HIGH POWER", or both double crown of 9 kW "MAX POWER", complete with pilot flame «**PLUS safe:** optimal control of the set temperature thanks to the special valved taps, automatic gas cut-off with bimetal thermocouples. «**PLUS hygienic:** thanks to the complete removable burners hob that allow an easier service too. Rounded corners, joint seal, perfectly smooth surfaces easy to clean, elevated flue with spray guard function. Sides made entirely of stainless steel with scotch brite finish. Adjustable Stainless steel feet until 500 mm; standard supply includes jets for LPG and methane gas. «**PLUS accessories:** stainless steel burners tray; doors for models with open compartment.

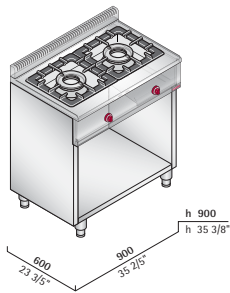


## Cuisines à gaz - placard neutre

«**PLUS performances:** Cuisinières professionnelles à hautes performances avec largeur 900 mm, caractérisé de brûleurs spéciaux à haute puissance entièrement réalisés en fonte nickelée à simple ou double couronne, garantis à vie, en mesure de fournir de 3,5 et 9 kW «HIGH POWER», ou tous les deux à double couronne de 9 kW «MAX POWER» complet de veilleuse. «**PLUS sécurité:** sécurité maximum garantie par la coupure automatique du gaz par l'intermédiaire de thermocouples bilame. «**PLUS hygiène:** propreté maximum et grande facilité d'entretien grâce au plan de cuisson entièrement amovible. Angles arrondis, joints de jonction, surfaces entièrement lisses et faciles à nettoyer, paroi cheminée rehaussée à fonction anti-projections. Revêtements latéraux entièrement réalisés en acier inox à finition Scotch Brite. Pieds en acier inox à hauteur réglable jusqu'à 500 mm; en série des gicleurs pour GPL et gaz méthane. «**PLUS accessoires:** cuvée feux en acier inox; portes pour rangement à claire-voie.

## Gasherd - offener Unterbau

«**PLUS Leistung:** Stärke Grosskuchen Geräte mit Breite 900 mm, sehen komplett aus vernickeltem Gusseisen gefertigten Spezialbrennern mit Einfach oder Doppelring vor. Brennern Lebzzeit garantiert, die von 3,5 kW bis 9 kW "HIGH POWER" Leistung bringen, oder beide Doppelring von 9 kW "MAX POWER" alles mit Zundflamme. «**PLUS Sicherheit:** Durch automatische Unterbrechung der Gaszufuhr über ein Bimetall-Thermoelement gewährleistet. «**PLUS Hygiene:** Optimale Reinigung und einfache Instandhaltung durch die komplett abnehmbare Kochmulde. Seitliche Verkleidung aus Edelstahl in der Ausführung Scotch-Brite. Abgerundete Ecken, Fugenabdeckleisten, glatte, pflegeleichte Oberflächen, höherer Kamin mit Spritzschutzfunktion. Edelstahl-Stellfüsse bis zu 500 mm Höhe einstellbar. Standardausstattung mit Düsen für Flüssig- und Erdgas. «**PLUS Zubehör:** Kochmulde aus Edelstahl; Türen für offenes Abteil.



modello model modèle Modell

**G6F2MP9**

bruciatori aperti  
open burner  
brûleurs ouverts  
Offene Brenner

n. 2  
Ø mm 130  
kW 9  
Kcal/h 7740  
BTU/h 30708

potenza tot. tot. heat input  
puissance tot. Gesamtleistung

kW 18  
Kcal/h 15480  
BTU/h 61416

consumo gas gas consumption  
consommation gaz Gasverbrauch

G30/G31 kg/h 1,4  
G20 m<sup>3</sup>/h 1,9  
G25 m<sup>3</sup>/h 2,2

connessione gas gas connection  
raccordement gaz Gasanschluß

3/8" G

optional option  
Sonderzubehör

n. 1 sportello - door - porte - Tür

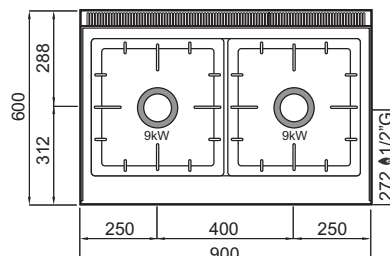
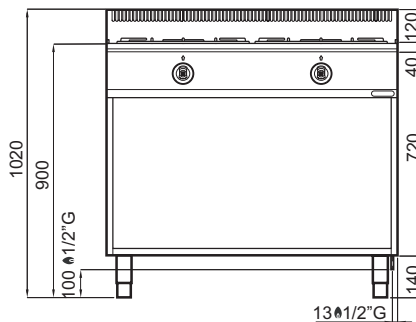
peso totale total weight  
poids total Gesamtgewicht

kg 67

cubatura cubic volume  
volume Volumen

m<sup>3</sup> 0,67

**G6F2MP9**



PLUS 600 compact power



## Cucine a gas con forno a GAS/ELETTRICO a Convezione 1/1GN - T/TE

«**PLUS produttività:** Cucine professionali ad elevate prestazioni con larghezza 900 mm, caratterizzate da due bruciatori interamente in ghisa nichelata singola e doppia corona da 3,5 kW e 9 kW "HIGH POWER", oppure entrambi da 9 kW "MAX POWER", tutti con fiamma pilota. «**PLUS sicurezza:** Sistema di sicurezza a termocoppie bimetalliche. «**PLUS igiene:** completa asportabilità della bacinella raccolta liquidi. «**PLUS versatilità:** Forni termoisolati interamente in acciaio inox con guide portateglie a 4 posizioni. Dotazione standard 1 griglia 1/1GN oppure 830x400mm. Bruciatore forno a gas termostato 160 / 300 °C in acciaio inox da 3,5 kW (FG1) e da 7 kW (T). Forno elettrico a Convezione con resistenze corazzate inox incoloy da 3,5 kW (FE1) e da 5,9 kW con doppia ventola (TE) a controllo termostatico con regolazione temperatura 50 - 300 °C; dotazione ugelli per GPL e gas metano. «**PLUS accessori:** accensione Piezoelettrica forno a gas; bacinella fuochi inox.



G6F2P9+T

« n. 2 mod.

### Gas range with GAS/ELECTRIC Convection oven 1/1GN - T/TE

«**PLUS performances:** Powerful professional cooking ranges width 900 mm, characterised by 2 full nickel-plated cast iron burners, of 3,5 kW and 9kW "HIGH POWER", or both double crown of 9kW "MAX POWER", all complete with pilot flame «**PLUS safe:** thanks to automatic gas cut-off with bimetal thermocouples. «**PLUS hygienic:** complete removable burners hob. «**PLUS versatility:** Heat insulated stainless steel ovens with 4-position baking-tin guides and anti-tipping system. Standard supply one 1/1GN (FG1) or mm 830x400 (T - TE) oven grill. 160/300 °C Stainless steel thermostated gas oven burner of 3,5 kW (FG1) and of 7 kW (T), with self stabilizing flame. HIGH POWER electric Convection oven with 3,5 kW (FE1) and 5,9 kW (TE) with 2 fans incoloy, stainless steel heating elements and thermostatic control, temperature adjustment 50 - 300 °C; standard supply includes jets for LPG and methane gas. «**PLUS accessories:** Piezoelectric ignition for gas oven; stainless steel burners tray.

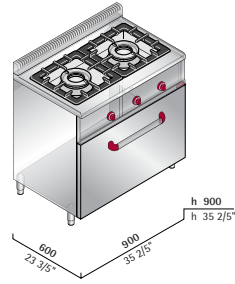
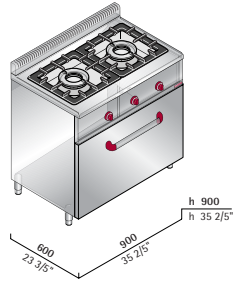


## Cuicines à gaz avec four à GAZ/ELECTRIQUE à Convection 1/1GN - T/TE

«**PLUS performances:** Cuisinières professionnelles à hautes performances avec largeur 900 mm, caractérisé de brûleurs spéciaux à haute puissance entièrement réalisés en fonte nickelée, en mesure de fournir de 3,5 et 9 kW «HIGH POWER», ou tous les deux de 9 kW «MAX POWER» complet de veilleuse. «**PLUS sécurité:** garantie par thermocouples bilame. «**PLUS hygiène:** plan de cuisson entièrement amovible. «**PLUS versatilité:** Fours à isolation thermique avec guides porte-grilles à quatre positions et système anti-renversement. Fournie en série avec une grille 1/1GN (FG1) ou 830x400mm (T - TE). Four à gaz dynamique avec brûleur en acier inox de 3,5 kW (FG1) et de 7 kW (T) à thermostat de contrôle température 160/300 °C et flamme à stabilisation automatique. Four électrique à Convection à haute puissance de 3,5 kW (FE1) et de 5,9 kW avec deux ventilateur (TE), à résistances en acier inox incoloy et thermostat de contrôle température 50 - 300 °C; en série des gicleurs pour GPL et gaz méthane. «**PLUS accessoires:** allumage Piezoelectrique pour fours à gaz; cuvée feux en acier inox.

## Gasherde mit GAS/ELEKTRO Konvektion Backofen 1/1GN - T/TE

«**PLUS Leistung:** Stärke Grosskuchen Geräte mit Breite 900 mm, sehen komplett aus vernickeltem Gusseisen gefertigten Spezialbrennern vor. die von 3,5 kW bis 9 kW "HIGH POWER" Leistung bringen oder beide von 9 kW "MAX POWER", alles mit Zundflamme. «**PLUS Sicherheit:** Durch Bimetall-Thermoelement gewährleistet. «**PLUS Hygiene:** komplett abnehmbare Kochmulde. «**PLUS Wendigkeit:** Wärmeisolierte Edelstahl-Backofen, Blechführungen mit vier Stellungen und Kippsicherung. Standardausstattung mit einem Rost 1/1GN (FG1) oder 830x400mm (T - TE). Dynamischer Gasbackofen mit 3,5 kW Leistung (FG1), 7 kW (T) und Thermostatkontrolle 160/300 °C mit automatisch stabilisierter Flamme unter der Backofensohle. Elektrische Konvektionsbackofen mit Panzerwiderständen aus Incoloy-Edelstahl mit 3,5 kW (FE1) oder 5,9 kW Leistung (TE) mit 2 Ventilatoren und Thermostatkontrolle 50 - 300 °C. Standardausstattung mit Düsen für Flüssig- und Erdgas. «**PLUS Zubehör:** Piezozündung der Gas Backofens; Kochmulde aus Edelstahl.



modello model modèle Modell

**G6F2P9+T**

**G6F2P9+TE**

bruciatori aperti  
open burner  
brûleurs ouverts  
Offene Brenner

n. 2  
Ø mm 130  
kW 9  
Kcal/h 7740  
BTU/h 30708

n. 2  
Ø mm 130  
kW 9  
Kcal/h 7740  
BTU/h 30708

bruciatori forno  
oven burner  
brûleurs four  
Brenner Backofen

n. 1  
kW 6  
Kcal/h 5160  
BTU/h 20472



forno elettrico electric oven  
four électrique Elektrobackofen

kW 5,9



potenza tot. tot. heat input  
puissance tot. Gesamtleistung

kW 24  
Kcal/h 20640  
BTU/h 81888

kW 18+5,9  
Kcal/h 15480  
BTU/h 61416

consumo gas gas consumption  
consommation gaz Gasverbrauch

G30/G31 kg/h 1,9  
G20 m<sup>3</sup>/h 2,6  
G25 m<sup>3</sup>/h 3,0

G30/G31 kg/h 1,4  
G20 m<sup>3</sup>/h 1,9  
G25 m<sup>3</sup>/h 2,2

connessione gas gas connection  
raccordement gaz Gasanschluss

3/8"G

3/8"G

connessione elett.  
electric connection  
branchement elec.  
elek. Anschluss

V 400 - 415 3N ~

optional  
option  
Sonderzubehör

accensione Piezoelettrica forno  
oven'S Piezoelectric ignition  
allumage Piezoelectrique four  
Backofen Piezozündung

dim. camera cavity dimensions  
dime. chambre Abmessung Innerraum

mm 845x440x295h  
n. 4 x (mm 830x400)

mm 845x440x295h  
n. 4 x (mm 830x400)

dotazione griglie  
grids supplies  
fourniture de grilles  
Mitgelieferte Roste

n. 1 x (830x400 mm)

n. 1 x (830x400 mm)

peso totale total weight  
poids total Gesamtgewicht

kg 100

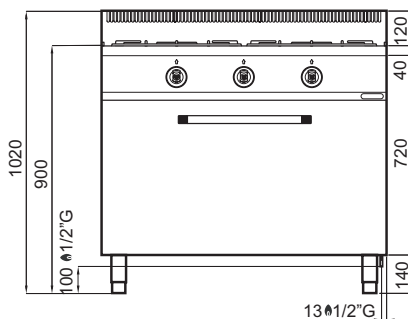
kg 107

cubatura cubic volume  
volume Volumen

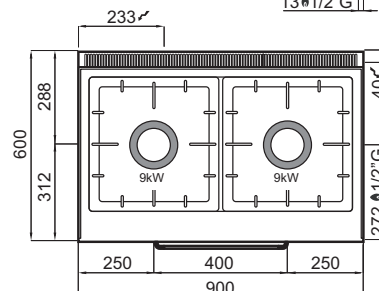
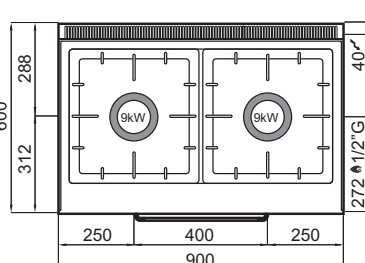
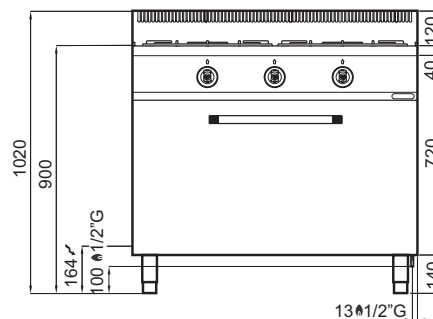
m<sup>3</sup> 0,76

m<sup>3</sup> 0,80

**G6F2P9+T**



**G6F2P9+TE**



PLUS 600 compact power



## Cucine a gas "3 FUOCHI" con forno a GAS 1/1GN - "T"

«**PLUS produttività:** Cucine a gas con larghezza 900 mm, caratterizzate da 3 bruciatori interamente in ghisa nichelata da 3,5 kW, 6 kW e 9 kW, "HIGH POWER", tutti con fiamma pilota. «**PLUS sicurezza:** Sistema di sicurezza a termocoppie bimetalliche. «**PLUS igiene:** bacinelle fuochi inox profonde e completamente estraibili per una pulizia accurata e facile accesso alla manutenzione. «**PLUS versatilità:** possibilità di scelta tra versione da banco e versione con forni termoisolati interamente in acciaio inox nei modelli FG1 e "T". Bruciatore forno a gas termostato 160/300°C in acciaio inox da 3,5 kW (FG1) e da 6 kW (T). Dotazione standard: 1 griglia 1/1GN (FG1) oppure 830x400mm (T); dotazione ugelli per GPL e gas metano. «**PLUS accessori:** Accensione Piezoelettrica forno a gas; sportelli per vano a giorno.



G6F3H9+T

« n. 2 mod.

### Gas range "3 FLAMES" with GAS oven 1/1GN - "T"

«**PLUS productivity:** Gas cooking ranges width 900 mm, characterised by 3 full nickel-plated cast iron burners of 3,5 kW, 6 kW and 9 kW, "HIGH POWER", all complete with pilot flame. «**PLUS safe:** Thanks to bimetal thermocouples.

«**PLUS hygiene:** Deep inox and complete removable burner hop to allow an easier cleaning and service. «**PLUS versatility:** Chance to choose between counter top version or heat insulated stainless steel gas oven FG1 and "T". Standard supply: one 1/1GN (FG1) or 830x400mm (T), kit of jets for LPG or methan gas; 160/300 °C stainless steel thermostated gas oven burner of 3,5 kW (FG1) and 6 kW (T). «**PLUS accessories:** Piezoelectric ignition for gas oven; doors for model with open compartment.



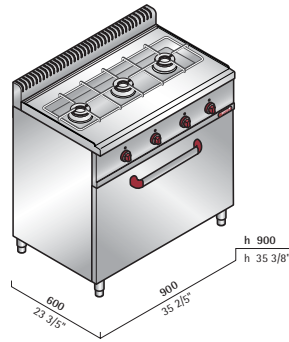
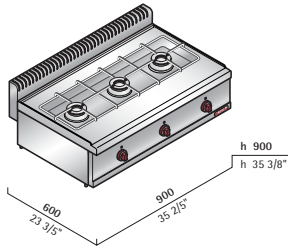
## Cusines à Gaz "3 FEUX" avec four à GAZ 1/1GN - "T"

«**PLUS productivité:** Cuisinières à gaz avec largeur 900 mm, caractérisé de 3 brûleurs spéciaux entièrement réalisés en fonte nickelée de 3,5 kW, 6 kW et 9 kW, «HIGH POWER» toutes complet de veilleuse. «**PLUS sécurité:** garantie par thermocouples bilame. «**PLUS hygiène:** Propreté maximum et grande facilité d'entretien grâce au cuvée feux en acier inox entièrement amovible. «**PLUS versatilité:** Choix entre modèle à poser et fours à isolation thermique FG1 et "T". Fournie en série avec une grille 1/1GN (FG1) ou 830x400mm (T); en série des gicleurs pour GPL et gaz méthane. Four à gaz dynamique avec brûleur en acier inox de 3,5 kW (FG1) et de 6 kW (T) à thermostat de contrôle température 160/300°C. «**PLUS accessoires:** Allumage Piézoélectrique pour fours à gaz; portes pour rangement à claire voie.

## Gasherde "3 FLAMMEN" mit GAS Backofen 1/1GN - "T"

«**PLUS Produktivität:** Gasherde mit Breite 900 mm, sehen komplett aus 3 vernickeltem Gusseisen gefertigten Spezialbrennern vor. Brenner die von 3,5 kW, 6 kW und 9 kW "HIGH POWER" Leistung bringen, alles mit Zundflamme. «**PLUS Sicherheit:** durch automatische Unterbrechung der Gaszufuhr über ein Bimetall-Thermoelement gewährleistet. «**PLUS Hygiene:** durch die komplett abnehmbare tiefe Edelstahlkochmulde für eine optimale Reinigung und einfache Instandhaltung Zutritt. «**PLUS Wendigkeit:** Auswahl von Tischmodell und Modellen mit wärmeisolierten Edelstahl Gasbackofen: Modellen FG1 und "T". Dynamischer Gasbackofen mit 3,5 kW (FG1) und 6 kW (T) und Thermostatkontrolle 160 / 300 °C. Standardausstattung mit einem Rost 1/1GN (FG1) oder 830x400mm (T); Düsen für Flüssigas oder Hergas. «**PLUS Zubehör:** Piezoelektrische Zündung Gasbackofen; Türen für offenes Abteil.





modello model modèle Modell

**G6F3BH9**

**G6F3H9+T**


bruciatori aperti  
open burner  
brûleurs ouverts  
Offene Brenner

n.	1	1	1
Ø mm	130	82	111
kW	9	3,5	6
Kcal/h	7740	3010	5160
BTU/h	30708	11942	20472

n.	1	1	1
Ø mm	130	82	111
kW	9	3,5	6
Kcal/h	7740	3010	5160
BTU/h	30708	11942	20472

bruciatori forno  
oven burner  
brûleurs four  
Brenner Backofen

n.	1
kW	6
Kcal/h	5160
BTU/h	20472



potenza tot. tot. heat input  
puissance tot. Gesamtleistung

kW	18,5
Kcal/h	15910
BTU/h	63122

kW	24,5
Kcal/h	21070
BTU/h	83594

consumo gas gas consumption  
consommation gaz Gasverbrauch

G30/G31 kg/h	1,45
G20 m <sup>3</sup> /h	1,96
G25 m <sup>3</sup> /h	2,3

G30/G31 kg/h	1,92
G20 m <sup>3</sup> /h	2,6
G25 m <sup>3</sup> /h	3,03

connessione gas gas connection  
raccordement gaz Gasanschluss

1/2" G

1/2" G

optional option  
Sonderzubehör

Accensione Piezoelettrica forno  
*Oven's Piezoelectric ignition*  
Allumage Piezoelectrique four  
*Backofen Piezozündung*  
n. 1 Sportello - Door - Porte - Tür

dim. camera  
cavity dimensions  
dime. chambre  
Abmessung Innenraum

mm 845x440 x295h  
n. 4 x (830x400 mm)

dotazione griglie  
grids supplies  
fourniture de grilles  
Mitgelieferte Roste

n. 1 x (830x400 mm)

peso totale total weight  
poids total Gesamtgewicht

kg 71

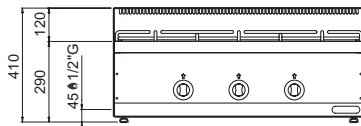
kg 113

cubatura cubic volume  
volume Volumen

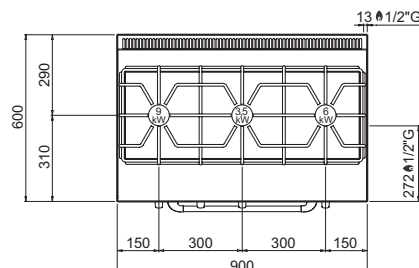
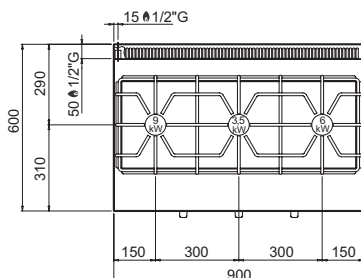
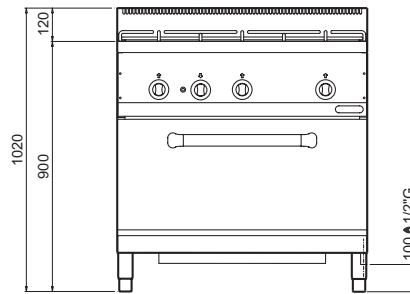
m<sup>3</sup> 0,38

m<sup>3</sup> 0,78

**G6F3BH9**



**G6F3H9+T**



PLUS 600 compact power



**Cucine a gas "3 FUOCHI" con forno a GAS/ELETTRICO - Convezione 1/1GN - T / TE**

«**PLUS produttività:** Cucine professionali ad elevate prestazioni con larghezza 1200 mm, caratterizzate da tre bruciatori interamente in ghisa nichelata da 6 kW e 9 kW "HIGH POWER", tutti con fiamma pilota. «**PLUS sicurezza:** Sistema di sicurezza a termocoppie bimetalliche. «**PLUS igiene:** Completa asportabilità della bacinella raccolta liquidi. «**PLUS versatilità:** Forni termoisolati interamente in acciaio inox. Dotazione standard 1 griglia 1/1GN (FG1 - FE1) oppure 830x400mm (T / TE). Bruciatore forno a gas termostato 160 / 300 °C in acciaio inox da 3,5 kW (FG1) e da 7 kW (T). Forno elettrico a Convezione con resistenze corazzate inox incoloy da 3,5 kW (FE1) e da 5,9 kW con doppia ventola (TE) a controllo termostatico con regolazione temperatura 50 - 300 °C; dotazione ugelli per GPL e gas metano. «**PLUS accessori:** accensione Piezoelettrica forno a gas; bacinella fuochi inox; sportelli per vano a giorno.



**G6F3MH12 +2P60**

«**n. 6 mod.**

**Gas range "3 FLAMES" with GAS/ELECTRIC - Convection oven 1/1GN - T / TE**

«**PLUS productivity:** Powerful professional cooking ranges width 1200 mm, characterised by 3 full nickel-plated cast iron burners, of 6 kW and 9 kW "HIGH POWER", all complete with pilot flame «**PLUS safe:** thanks to bimetal thermocouples. «**PLUS hygienic:** thanks to the complete removable burners hob. «**PLUS versatility:** Heat insulated stainless steel ovens. Standard supply one 1/1GN (FG1 - FE1) or 830x400mm (T - TE) oven grill. 160/300 °C Stainless steel thermostated gas oven burner of 3,5 kW (FG1) and of 7 kW (T). Electric Convection oven with 3,5 kW (FE1) and 5,9 kW (TE) with 2 fans, incoloy stainless steel heating elements and thermostatic control, temperature adjustment 50 - 300 °C; standard supply includes jets for LPG and methane gas. «**PLUS accessories:** Piezoelectric ignition for gas oven; stainless steel burners tray; doors for models with open compartment.

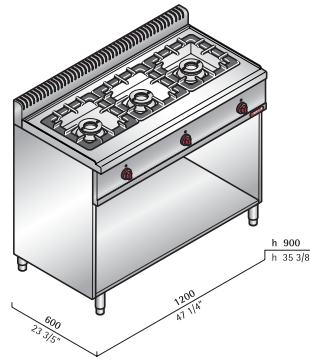
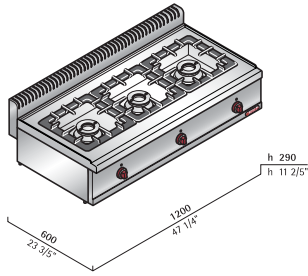


**Cuicines à gaz "3 FEU" - four à GAZ/ELECTRIQUE - Convection 1/1GN - T / TE**

«**PLUS productivité:** Cuisinières professionnelles à hautes performances avec largeur 1200 mm, caractérisé de brûleurs spéciaux à haute puissance entièrement réalisés en fonte nickelée, en mesure de fournir chacun de 6 à 9 kW «HIGH POWER», complet de veilleuse. «**PLUS sécurité:** Sécurité maximum garantie par thermocouples bilame. «**PLUS hygiène:** grâce au plan de cuisson entièrement amovible. «**PLUS versatilité:** Fours à isolation thermique. Fournie en série avec une grille 1/1GN (FG1) ou 830x400mm (T - TE). Four à gaz dynamique avec brûleur en acier inox de 3,5 kW (FG1) et de 7 kW (T) à thermostat de contrôle température 160/300 °C. Four électrique à Convection à haute puissance de 3,5 kW (FE1) et de 5,9 kW avec deux ventilateur (TE), à résistances en acier inox incoloy et thermostat de contrôle température 50 - 300 °C; en série des gicleurs pour GPL et gaz méthane. «**PLUS accessoires:** allumage Piezoelectrique du four à gaz; cuvée feux en acier inox; portes pour rangement à claire-voie.

**Gasherde "3 HERDE" mit GAS/ELEKTRO - Konvektion Backofen 1/1GN - T / TE**

«**PLUS Produktivität:** Stärke Grosskuchen Geräte mit Breite 1200 mm, sehen komplett aus vernickeltem Gusseisen gefertigten Spezialbrennern vor. Brennern, die von 6 kW bis 9 kW "HIGH POWER" Leistung bringen, alles mit Zündflamme. «**PLUS Sicherheit:** Durch automatische Unterbrechung der Gaszufuhr über ein Bimetall-Thermoelement gewährleistet. «**PLUS Hygiene:** durch die komplett abnehmbare Kochmulde. «**PLUS Wendigkeit:** Wärmeisolierte Edelstahl-Backofen, Standardausstattung mit einem Rost 1/1GN (FG1) oder 830x400mm (T - TE). Dynamischer Gasbackofen mit 3,5 kW Leistung (FG1), 7 kW (T) und Thermostatkontrolle 160/300 °C. Elektrische Konvektionsbackofen mit Panzerwiderständen aus Incoloy-Edelstahl mit 3,5 kW (FE1) oder 5,9 kW Leistung (TE) mit 2 Ventilatoren und Thermostatkontrolle 50 - 300 °C. Standardausstattung mit Düsen für Flüssig und Erdgas. «**PLUS Zubehör:** Piezozündung der Gas Backofens; Kochmulde aus Edelstahl; Türen für offenes Abteil.



modello model modèle Modell

bruciatori aperti  
open burner  
brûleurs ouverts  
Offene Brenner

potenza tot. tot. heat input  
puissance tot. Gesamtleistung

consumo gas gas consumption  
consommation gaz Gasverbrauch

connessione gas gas connection  
raccordement gaz Gasanschluß

optional option Sonderzubehör

peso totale total weight  
poids total Gesamtgewicht

cubatura cubic volume  
volume Volumen

**G6F3BH12**

n. 1 2  
Ø mm 111 130  
kW 6 9  
Kcal/h 5160 7740  
BTU/h 20472 30708

kW 24  
Kcal/h 20640  
BTU/h 81888

G30/G31 kg/h 1,8  
G20 m<sup>3</sup>/h 2,5  
G25 m<sup>3</sup>/h 2,9

3/8" G

kg 75

m<sup>3</sup> 0,52

**G6F3MH12**

n. 1 2  
Ø mm 111 130  
kW 6 9  
Kcal/h 5160 7740  
BTU/h 20472 30708

kW 24  
Kcal/h 20640  
BTU/h 81888

G30/G31 kg/h 1,8  
G20 m<sup>3</sup>/h 2,5  
G25 m<sup>3</sup>/h 2,9

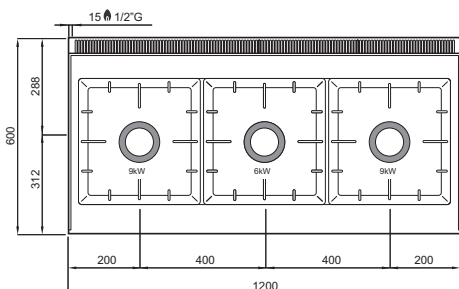
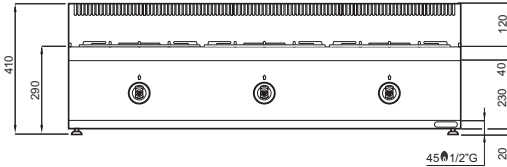
3/8" G

n. 2 Sportelli - Doors - Portes - Türe

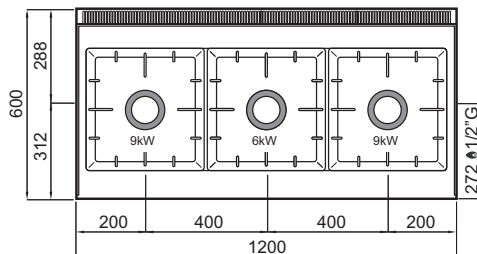
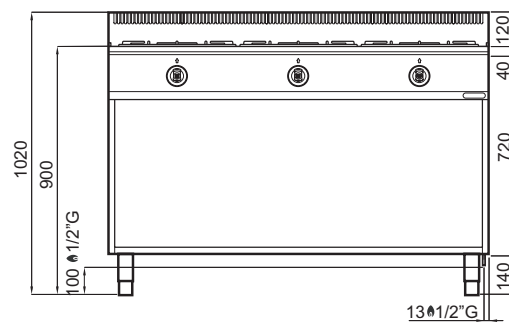
kg 91

m<sup>3</sup> 1,1

**G6F3BH12**

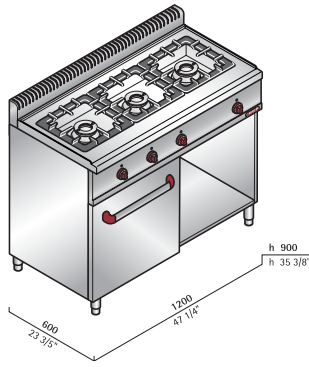


**G6F3MH12**

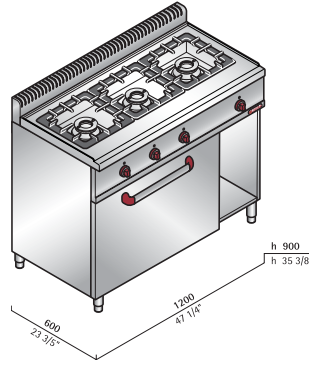


PLUS 600 compact power





BERTO'S SPA



modello model modèlè Modell

**G6F3H12+FG1**

**G6F3H12+T**


bruciatori aperti  
open burner  
brûleurs ouverts  
Offene Brenner

n.	1	2
Ø mm	111	130
kW	6	9
Kcal/h	5160	7740
BTU/h	20472	30708


n.	1	2
Ø mm	111	130
kW	6	9
Kcal/h	5160	7740
BTU/h	20472	30708

bruciatori forno  
oven burner  
brûleurs four  
Brenner Backofen

n.	1	
kW	3,5	
Kcal/h	3010	
BTU/h	11942	



n.	1	
kW	7	
Kcal/h	6020	
BTU/h	23884	



forno elettrico electric oven  
four électrique Elektrobackofen

potenza tot. tot. heat input  
puissance tot. Gesamtleistung

kW	27,5	
Kcal/h	23650	
BTU/h	93830	

kW	31	
Kcal/h	26660	
BTU/h	105772	

consumo gas gas consumption  
consommation gaz Gasverbrauch

G30/G31 kg/h	2,1	
G20 m <sup>3</sup> /h	2,9	
G25 m <sup>3</sup> /h	3,3	

G30/G31 kg/h	2,4	
G20 m <sup>3</sup> /h	3,2	
G25 m <sup>3</sup> /h	3,8	

connessione gas gas connection  
raccordement gaz Gasanschluß

3/8"G

3/8"G

optional  
option  
Sonderzubehör

n. 1 Sportello - Door - Porte - Tür

n. 1 Sportello - Door - Porte - Tür

dim. camera  
cavity dimensions  
dime. chambre  
Abmessung Innenraum

mm 550x450x295h  
n. 4 x 1/1GN

mm 845x440x295h  
n. 4 x (830x400 mm)

dotazione griglie  
grids supplies  
fourniture de grilles  
Mitgelieferte Roste

n. 1 x 1/1GN

n. 1 x (830x400 mm)

peso totale total weight  
poids total Gesamtgewicht

kg 133

kg 148

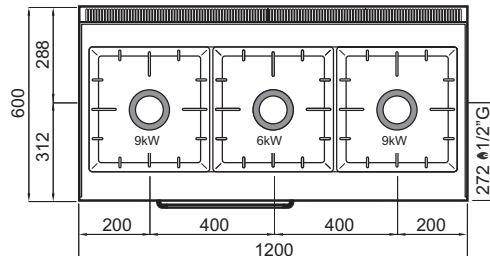
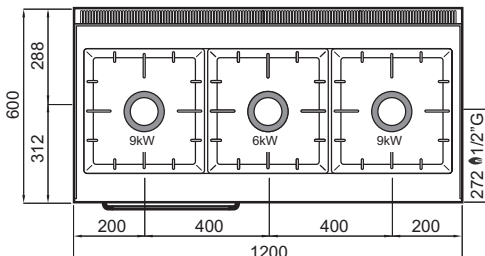
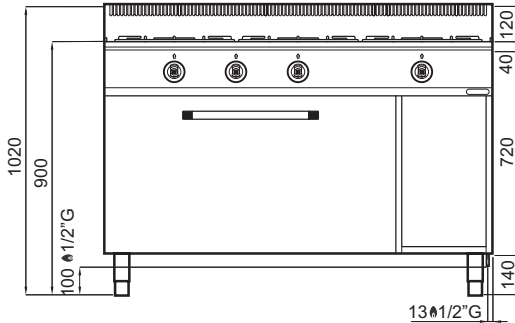
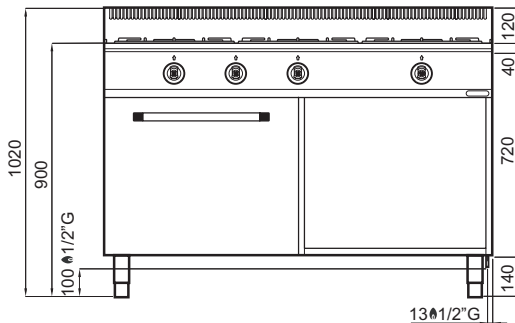
cubatura cubic volume  
volume Volumen

m<sup>3</sup> 1,1

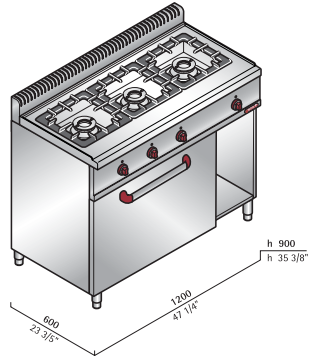
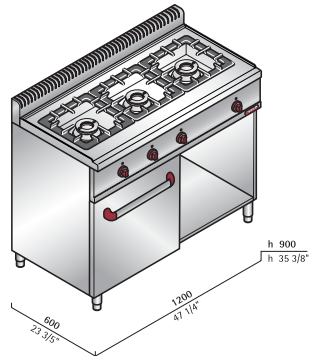
m<sup>3</sup> 1,1

**G6F3H12+FG1**

**G6F3H12+T**



PLUS 600 compact power



modello model modèlè Modell

**G6F3H12+FE1**

**G6F3H12+TE**

bruciatori aperti  
open burner  
brûleurs ouverts  
Offene Brenner

n.	1	2
Ø mm	111	130
kW	6	9
Kcal/h	5160	7740
BTU/h	20472	30708

n.	1	2
Ø mm	111	130
kW	6	9
Kcal/h	5160	7740
BTU/h	20472	30708

bruciatori forno  
oven burner  
brûleurs four  
Brenner Backofen

forno elettrico electric oven  
four électrique Elektrobackofen

kW	3,5	
----	-----	--

kW	5,9	
----	-----	--

potenza tot. tot. heat input  
puissance tot. Gesamtleistung

kW	24+3,5
Kcal/h	20640
BTU/h	81888

kW	24+5,9
Kcal/h	20640
BTU/h	81888

consumo gas gas consumption  
consommation gaz Gasverbrauch

G30/G31 kg/h	1,87
G20 m <sup>3</sup> /h	2,53
G25 m <sup>3</sup> /h	2,96

G30/G31 kg/h	1,87
G20 m <sup>3</sup> /h	2,53
G25 m <sup>3</sup> /h	2,96

connessione gas gas connection  
raccordement gaz Gasanschluß

	3/8" G
--	--------

	3/8" G
--	--------

connessione elett.  
electric connection  
branchement elec.  
elek. Anschluss

	V 230 - 240 ~
--	---------------

	V 400 - 415 3N ~
--	------------------

optional option Sonderzubehör

dim. camera  
cavity dimensions  
dime. chambre  
Abmessung Innenraum

	n. 1 Sportello - Door - Porte - Tür
	mm 550x450x295h
	n. 4 x 1/1GN

	n. 1 Sportello - Door - Porte - Tür
	mm 845x440x295h
	n. 4 x (830x400 mm)

dotazione griglie  
grids supplies  
fourniture de grilles  
Mitgelieferte Roste

	n. 1 x 1/1GN
--	--------------

	n. 1 x (830x400 mm)
--	---------------------

peso totale total weight  
poids total Gesamtgewicht

	kg 133
--	--------

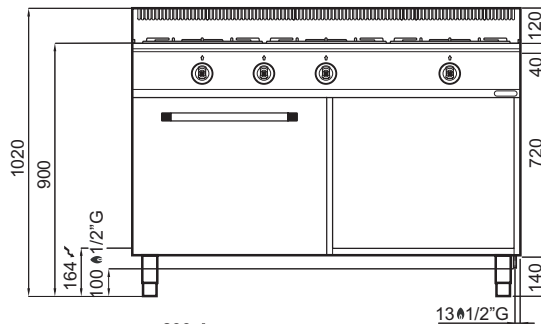
	kg 144
--	--------

cubatura cubic volume  
volume Volumen

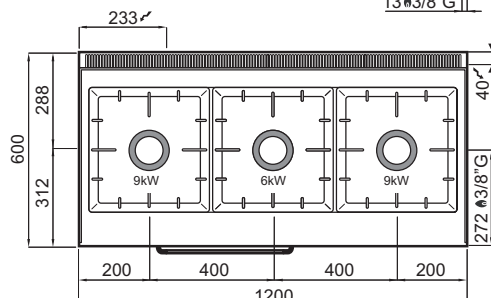
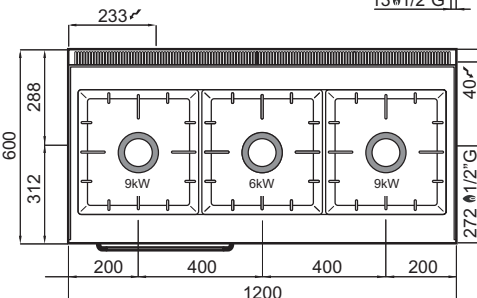
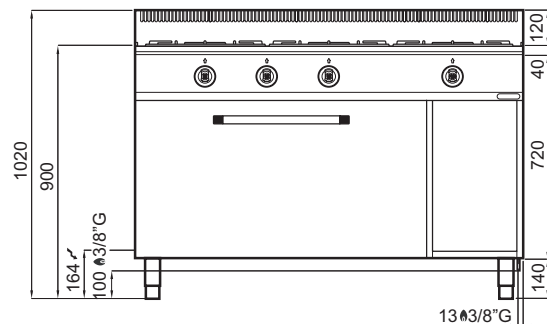
	m <sup>3</sup> 1,1
--	--------------------

	m <sup>3</sup> 1,1
--	--------------------

**G6F3H12+FE1**



**G6F3H12+TE**



PLUS 600 compact power

## Cucine elettriche da banco

« **PLUS robustezza:** Piano stampato a tenuta stagna in acciaio inox AISI 304. « **PLUS potenza:** Piastre elettriche tonde diametro 180 mm ad alto rendimento da 2 kW, regolabili con un comando a 6 posizioni. « **PLUS sicurezza:** Termostato di lavoro e sicurezza. Spie di controllo tensione e lavoro. « **PLUS modularità:** versioni da 2, 4 e 6 piastre a cui è possibile abbinare supporti a giorno o con sportello componibili con le altre attrezzature della gamma. « **PLUS igiene:** Angoli arrotondati, giunti coprifuga, superfici completamente lisce e facili da pulire, camino rialzato con funzione paraspruzzi. « **PLUS accessori:** versioni 230 - 240 V monofase..



E6P4B

« n. 3 mod.

### Counter electric range

« **PLUS strong:** AISI 304 stainless steel pressed sealed cooktop. « **PLUS power:** Round Ø 180 mm high performance electric hot plates, adjustable with 6-position control. « **PLUS safe:** Working and Safety thermostat. On/off luminous indicator. « **PLUS modularity:** versions with two, four and six plates with the possible combination of open supports or with supports with doors, combines with all of the other equipment in the range. « **PLUS hygienic** rounded corners, joint seal, perfectly smooth surfaces easy-to-clean, elevated flue with spray guard function. « **PLUS accessories:** 230 - 240 V single-phase version.



## Plan cuisinière électrique

« **PLUS robustesse:** plan moulé étanche en acier inox AISI 304. « **PLUS puissance:** plaques électriques rondes Ø 180 mm hautes performances réglables par commande à 6 positions. « **PLUS sécurité:** thermostat de fonctionnement et de sécurité. Témoin de contrôle allumage et extinction. « **PLUS modularité:** versions à deux, quatre ou six feux utilisables sur rangements à claire-voie ou équipés de porte, modulaires avec tous les autres équipements de la gamme. « **PLUS hygiène:** angles arrondis, joints de jonction, surfaces entièrement lisses et faciles à nettoyer, paroi cheminée rehaussée à fonction anti-projections. « **PLUS gamme options étendue:** version 230 - 240 V monophasée.

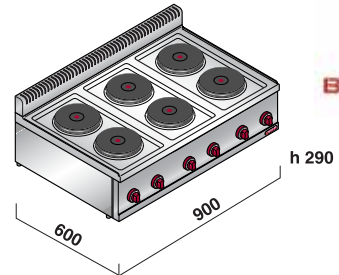
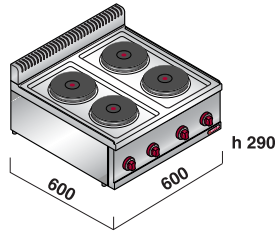
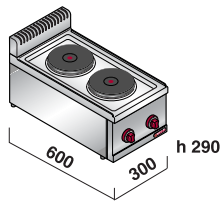
## Elektroherd Tischmodell

« **PLUS Robustheit:** tiefgezogene, dichte Platte aus Edelstahl AISI 304. « **PLUS Leistung:** Runde Hochleistungs-Elektroplatten Ø 180 mm mit 6-Stufen-Leistungsregler. « **PLUS Sicherheit:** Betriebs und Sicherheitsthermostat. Kontrollleuchte Ein/Aus. « **PLUS Modularität:** Versionen mit zwei, vier und sechs Kochplatten zur Kombination mit offenen Unterschränken oder Unterschränken mit Tür bzw. mit allen anderen Ausstattungen der Produktpalette. « **PLUS Hygiene:** abgerundete Ecken, Fugenabdeckleisten, glatte, pflegeleichte Oberflächen, höherer Kamin mit Spritzschutzfunktion. « **PLUS Optionen:** Version 230 - 240 V Einphasenstrom.



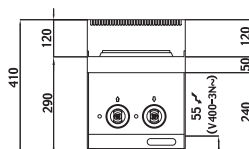


BERTO'S SPA

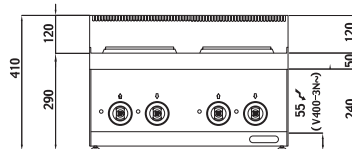


modello <u>model</u> <u>modèle</u> <u>Modell</u>	<u>E6P2B</u>	<u>E6P4B</u>	<u>E6P6B</u>
piastre tonde <u>round plates</u> plaques rondes <u>RundePlatten</u>	n. 2 Ø mm 180 kW 2	n. 4 Ø mm 180 kW 2	n. 6 Ø mm 180 kW 2
potenza totale <u>total heat input</u> puissance totale <u>Gesamtleistung</u>	kW 4	kW 8	kW 12
connessione elettrica <u>electric connection</u> branchement électrique <u>elektrischer Anschluss</u>	V400-415 3N ~	V400-415 3N ~	V400-415 3N ~
optional <u>option</u> <u>Sonderzubehör</u>	V230-240 3 ~	V230-240 3 ~	V230-240 3 ~
peso totale <u>total weight</u> poids total <u>Gesamtgewicht</u>	kg 21	kg 35	kg 43
cubatura <u>cubic volume</u> volume <u>Volumen</u>	m <sup>3</sup> 0,16	m <sup>3</sup> 0,26	m <sup>3</sup> 0,40

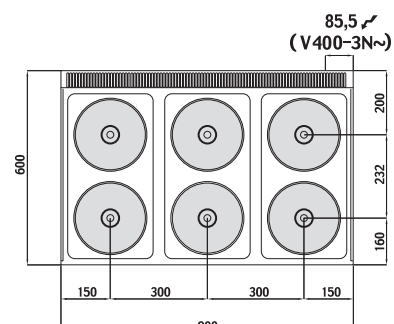
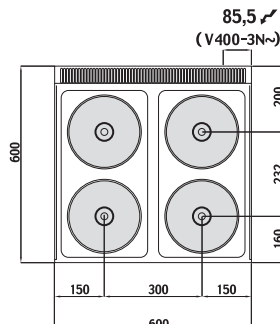
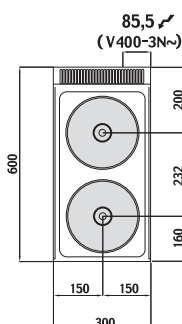
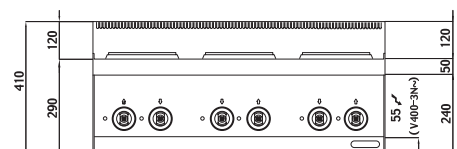
**E6P2B**



**E6P4B**



**E6P6B**



PLUS 600 compact power

## Cucine elettriche con mobile

« **PLUS robustezza:** piano stampato a tenuta stagna in acciaio inox AISI 304. « **PLUS potenza:** piastre tonde in ghisa ad elevata resa termica fissate ermeticamente su piano stampato con resistenze corazzate inox da 2 kW, diametro 180 mm, comandi a 6 posizioni. « **PLUS sicurezza:** termostato di lavoro e sicurezza. Spie di controllo tensione e lavoro. « **PLUS modularità:** versioni da due, quattro e sei piastre vano a giorno. Piedini in acciaio inox regolabili in altezza fino a 500 mm. « **PLUS igiene:** angoli arrotondati, giunti coprifuga, superfici completamente lisce e facili da pulire, camino rialzato con funzione paraspruzzi. « **PLUS accessori:** sportelli per vano a giorno; versioni 230 - 240 V monofase.



E6P2M

« n. 3 mod.

### Counter electric range open stand

« **PLUS strong:** AISI 304 stainless steel pressed sealed cooktop. « **PLUS power:** Round Ø 180 mm high performance electric hot plates fixed hermetically to the cooktop pressed, adjustable with 6-position control. « **PLUS safe:** Working and Safety thermostat. On/off luminous indicator. « **PLUS modularity:** versions with two, four and six plates. Adjustable Stainless steel feet until 500 mm. « **PLUS hygienic** rounded corners, joint seal, perfectly smooth surfaces easy-to-clean, elevated flue with spray guard function. « **PLUS accessories:** 230 - 240 V single-phase version; doors for model with open compartment.

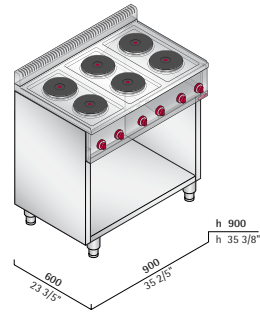
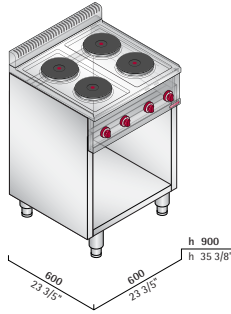
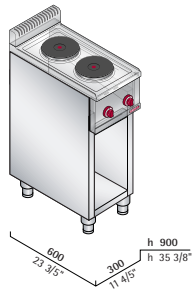


### Plan cuisinière électrique sur placard neutre

« **PLUS robustesse:** plan moulé étanche en acier inox AISI 304. « **PLUS puissance:** plaques électriques rondes Ø 180 mm hautes performances réglables par commande à 6 positions. « **PLUS sécurité:** thermostat de fonctionnement et de sécurité. Témoin de contrôle allumage et extinction. « **PLUS modularité:** versions à deux, quatre ou six feux. Pieds en acier inox à hauteur réglable jusqu'à 500 mm. « **PLUS hygiène:** angles arrondis, joints de jonction, surfaces entièrement lisses et faciles à nettoyer, paroi cheminée rehaussée à fonction anti-projections. « **PLUS gamme options étendue:** version 230 - 240 V monophasée; portes pour rangement à claire voie.

## Elektroherd offener Unterbau

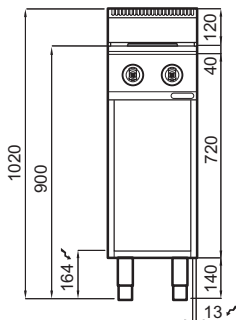
« **PLUS Robustheit:** tiefgezogene, dichte Platte aus Edelstahl AISI 304. « **PLUS Leistung:** Runde Hochleistungs-Elektroplatten Ø 180 mm mit 6-Stufen-Leistungsregler. « **PLUS Sicherheit:** Betriebs und Sicherheitsthermostat. Kontrollleuchte Ein/Aus. « **PLUS Modularität:** Versionen mit zwei, vier und sechs Kochplatten. Edelstahl-Stellfüsse bis zu 500 mm Höhe einstellbar. « **PLUS Hygiene:** abgerundete Ecken, Fugenabdeckleisten, glatte, pflegeleichte Oberflächen, höherer Kamin mit Spritzschutzfunktion. « **PLUS Optionen:** Version 230 - 240 V Einphasenstrom; Türen für offenes Abteil.



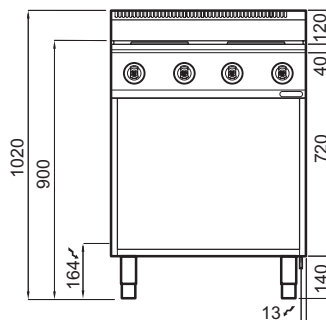
modello model modèle Modell

	<b>E6P2M</b>	<b>E6P4M</b>	<b>E6P6M</b>
piastre tonde round plates plaques rondes RundePlatten	n. 2 Ø mm 180 kW 2	n. 4 Ø mm 180 kW 2	n. 6 Ø mm 180 kW 2
potenza totale total heat input puissance totale Gesamtleistung	kW 4	kW 8	kW 12
connessione elettrica electric connection branchement électrique elektrischer Anschluss	V400-415 3N ~	V400-415 3N ~	V400-415 3N ~
optional option Sonderzubehör	V230-240 3 ~	V230-240 3 ~	V230-240 3 ~
peso totale total weight poids total Gesamtgewicht	kg 29	kg 47	kg 75
cubatura <u>cubic volume</u> volume <u>Volumen</u>	m <sup>3</sup> 0,29	m <sup>3</sup> 0,57	m <sup>3</sup> 0,80

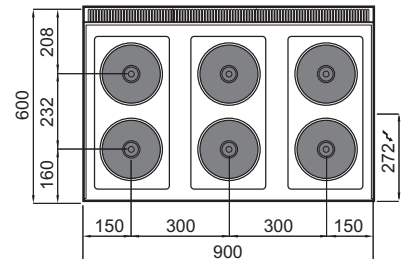
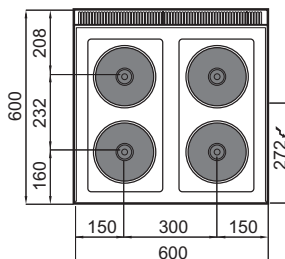
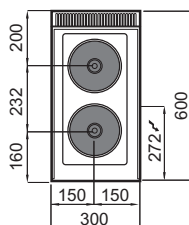
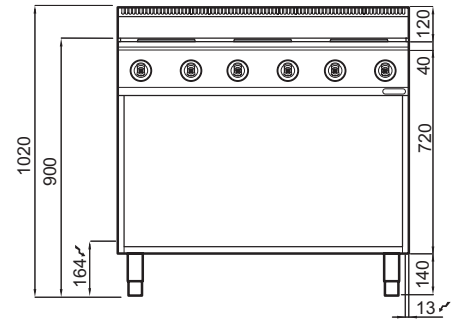
**E6P2M**



**E6P4M**



**E6P6M**



PLUS 600 compact power



## Cucine elettriche con forno ELETTRICO a Convezione

«**PLUS potenza:** piastre tonde in ghisa ad elevata resa termica fissate ermeticamente su piano stampato con resistenze corazzate inox da 2 kW, diametro 180 mm, comandi a 6 posizioni. «**PLUS sicurezza:** termostato di lavoro e sicurezza. Spie di controllo tensione e lavoro. «**PLUS modularità:** versioni da quattro a sei piastre con forno elettrico a Convezione 1/1GN e TE 830x400mm. «**PLUS versatilità:** combinazioni con forni termoisolati interamente in acciaio inox con guide portateglie a 4 posizioni. Standard: griglia 1/1GN (FE1), 830x400mm (TE). Forno elettrico a Convezione ad elevate prestazioni con resistenze corazzate inox incoloy da 3,5 kW 1/1GN (FE1) e da 5,9 kW (TE) con doppia ventola 830x400mm a controllo termostatico con regolazione temperatura 50 - 300 °C. «**PLUS accessori:** sportelli per vano a giorno.



E6P4+FE1

« n. 3 mod.

### Electric range with Convection oven

«**PLUS power:** cast iron plates with a high thermal yield, fixed hermetically to the cooktop, with 2 kW incoloy stainless steel armoured heating elements, diameter 180 mm, 6 positions controls.

«**PLUS safe:** working and safety thermostat. Voltage and working luminous indicators. «**PLUS**

**modularity:** versions with 4 or 6 plates, with electric Convection ovens FE1 1/1GN and TE 830x400mm. «**PLUS**

**versatility:** combinations with heat insulated stainless steel ovens with 4-position baking-tin guides and anti-tipping system. Standard supply one 1/1GN (FE1) or 830x400mm (TE) oven grill. HIGH POWER electric Convection oven with 3.5 kW (FE1 - 1/1GN) and with 5,9 kW (TE - 830x400mm - double fan), incoloy stainless steel heating elements and thermostatic control temperature adjustment 50 - 300 °C. «**PLUS accessories:** Door for models with open compartment.



### Cuisinière électrique avec four ELECTRIQUE à Convection

«**PLUS puissance:** plaques électriques rondes en fonte à haut rendement thermique fixée hermétiquement au plan monobloc, à résistances blindée en acier inox incoloy de 2 kW, Ø 180 mm, réglables par commande à 6 positions. «**PLUS sécurité:** Thermostat de fonctionnement et de sécurité. Témoin de contrôle allumage et extinction. «**PLUS modularité:** modèles à quatre ou six plaques

électriques avec four électrique à Convection FE1 1/1GN et TE 830x400mm. «**PLUS versatilité:** combinazioni con forni à isolation thermique entièrement réalisés en acier inox avec guides porte-plaques à 4 positions et système anti-renversement. Fourni en série avec une

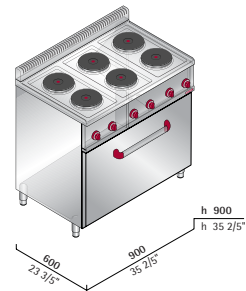
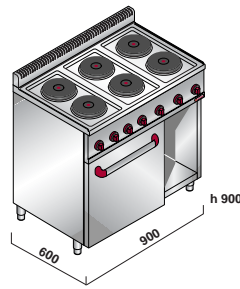
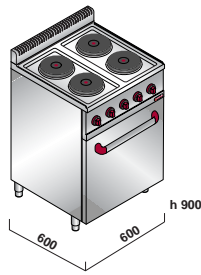
plaque 1/1GN (FE1) ou mm 830x400 (TE). Four électrique à Convection de 3,5 kW (FE1 - 1/1GN) et de 5,9 kW (TE - mm830x400 - deux ventilateur) à résistances renforcées en acier inox incoloy et à contrôle thermostatique, réglage de la température de 50 à 300 °C.

«**PLUS gamme options étendue:** portes pour modèles avec rangement à claire-voie.

### Elektroherd mit Konvektion Elektro-Backofen

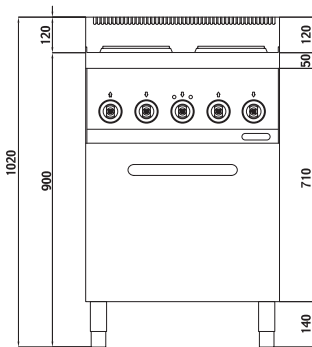
«**PLUS Leistung:** Runde Hochleistungs-Elektroplatten hermetisch auf der geformten Kochmulde fixiert mit Panzerwiderständen aus Incoloy-Edelstahl von 2 kW Leistung, Ø 180 mm, mit 6-Stufen-Leistungsregler. «**PLUS Sicherheit:** Betriebs und Sicherheitsthermostat. Kontrolleuchte Ein/Aus. «**PLUS Modularität:** Modelle mit vier und sechs Elektroplatten mit Konvektion Elektrobackofen FE1 1/1GN und TE 830x400mm. «**PLUS Wendigkeit:** Zusammenstellung mit wärmeisolierter Edelstahl-Backofen komplett aus Edelstahl, Blechführungen mit vier Stellungen und Kippsicherung. Standardausstattung mit einem Rost 1/1GN (FE1) oder mm 830x400 (TE) ausgestattet. Elektrischer Konvektionsbackofen mit Panzerwiderständen aus Incoloy-Edelstahl mit 3,5 kW Leistung (FE1 - 1/1GN) oder 5,9 kW (TE - 830x400mm - zwei Ventilatoren) und Thermostatkontrolle. Temperatureinstellung 50 - 300 °C. «**PLUS Optionen:** Tür für die Modelle mit offenem Abteil.

«**PLUS Leistung:** Runde Hochleistungs-Elektroplatten hermetisch auf der geformten Kochmulde fixiert mit Panzerwiderständen aus Incoloy-Edelstahl von 2 kW Leistung, Ø 180 mm, mit 6-Stufen-Leistungsregler. «**PLUS Sicherheit:** Betriebs und Sicherheitsthermostat. Kontrolleuchte Ein/Aus. «**PLUS Modularität:** Modelle mit vier und sechs Elektroplatten mit Konvektion Elektrobackofen FE1 1/1GN und TE 830x400mm. «**PLUS Wendigkeit:** Zusammenstellung mit wärmeisolierter Edelstahl-Backofen komplett aus Edelstahl, Blechführungen mit vier Stellungen und Kippsicherung. Standardausstattung mit einem Rost 1/1GN (FE1) oder mm 830x400 (TE) ausgestattet. Elektrischer Konvektionsbackofen mit Panzerwiderständen aus Incoloy-Edelstahl mit 3,5 kW Leistung (FE1 - 1/1GN) oder 5,9 kW (TE - 830x400mm - zwei Ventilatoren) und Thermostatkontrolle. Temperatureinstellung 50 - 300 °C. «**PLUS Optionen:** Tür für die Modelle mit offenem Abteil.

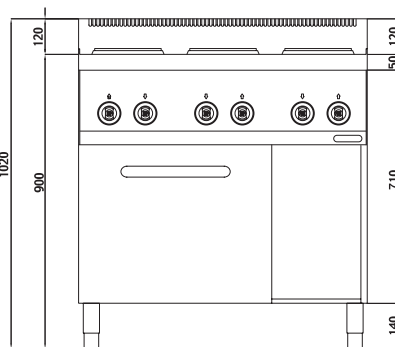


modello <u>model</u> modèle <u>Modell</u>	<b>E6P4+FE1</b>	<b>E6P6+FE1</b>	<b>E6P6+TE</b>
piastre tonda <u>round plates</u> plaques rondes <u>RundePlatten</u>	n. 4 Ø mm 180 kW 2	n. 6 Ø mm 180 kW 2	n. 6 Ø mm 180 kW 2
forno elettrico <u>electric oven</u> four électrique <u>Elektrobackofen</u>	kW 3,5	kW 3,5	kW 5,9
potenza totale <u>total heat input</u> puissance totale <u>Gesamtleistung</u>	kW 11,5	kW 15,5	kW 17,9
connessione elettrica <u>electric connection</u> branchement électrique <u>elektrischer Anschluss</u>	V400-415 3N ~	V400-415 3N ~	V400-415 3N ~
dim. camera forno <u>cavity dimensions</u> dimensions chambre <u>Abmessung Innenraum</u>	mm 550x450x295h n.4x1/1 GN	mm 550x450x295h n.4x1/1 GN	mm 845x440x295h n.4
optional <u>option</u> <u>Sonderzubehör</u>	V230-240 3 ~	n. 1 Sportello - <i>Door - Porte - Tür</i>	n. 1 Sportello - <i>Door - Porte - Tür</i>
dotazione griglie <u>grids supplies</u> forniture de grilles <u>Mitgelieferte Roste</u>	n. 1x1/1 GN	n. 1x1/1 GN	n. 1 x (830x400 mm)
peso totale <u>total weight</u> poids total <u>Gesamtgewicht</u>	kg 70	kg 94	kg 102
capacità <u>cubic volume</u> volume <u>Volumen</u>	m <sup>3</sup> 0,57	m <sup>3</sup> 0,80	m <sup>3</sup> 0,80

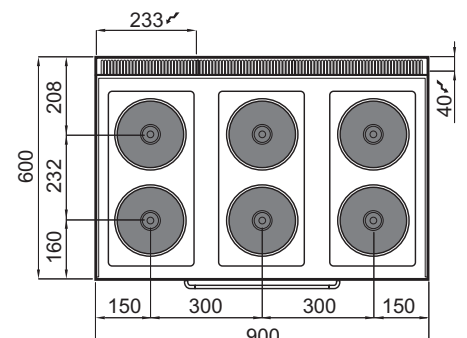
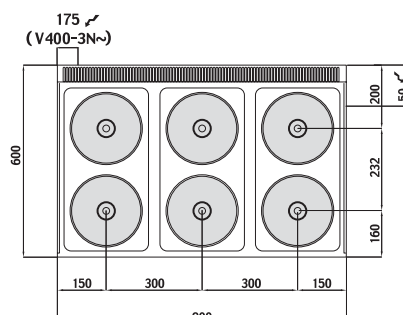
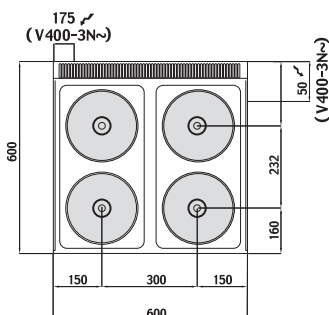
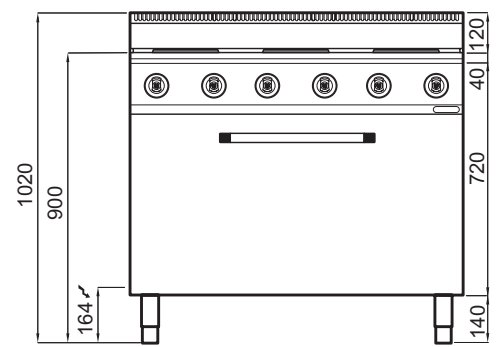
**E6P4+FE1**



**E6P6+FE1**



**E6P6+TE**



**PLUS 600 compact power**

## Cucine elettriche da banco

«**PLUS prestazioni:** Cucine professionali ad elevate prestazioni con larghezza 600 mm, caratterizzate da due piastre quadre in ghisa mm 220 x 220 fissate ermeticamente su piano stampato inox AISI 304 di elevato spessore. Piastre ad elevata resa termica con resistenze in acciaio inox incoloy da 2,6 kW, comandi a 6 posizioni. «**PLUS sicurezza:** Termostato di lavoro e sicurezza. Spie di controllo tensione e lavoro. «**PLUS igiene:** Angoli arrotondati, giunti coprifuga, superfici completamente lisce e facili da pulire, camino rialzato con funzione paraspruzzi. «**PLUS accessori:** Versioni 230 - 240 V monofase; versioni con fusione in ghisa per piastre quadre.

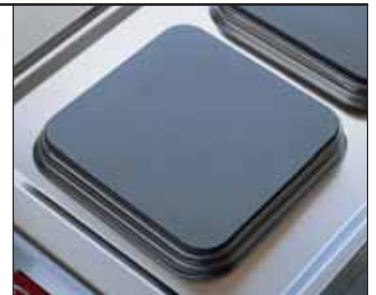


E6PQ2BH6

« n. 1 mod.

### Counter electric range

«**PLUS strong:** AISI 304 stainless steel pressed sealed cooktop. «**PLUS powerful:** Round Ø 180 mm high performance electric hot plates, adjustable with 6-position control. «**PLUS safe:** On/off luminous indicator. «**PLUS modularity:** three versions with two, four and six plates with the possible combination of open supports or with supports with doors, combines with all of the other equipment in the range. «**PLUS hygienic:** rounded corners, joint seal, perfectly smooth surfaces easy-to-clean, elevated flue with spray guard function. «**PLUS accessories:** 230 - 240 V single-phase version.



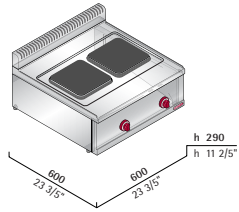
## Plan cuisinière électrique

«**PLUS robustesse:** plan moulé étanche en acier inox AISI 304. «**PLUS puissance:** plaques électriques rondes Ø 180 mm hautes performances réglables par commande à 6 positions. «**PLUS sécurité:** témoin de contrôle allumage et extinction. «**PLUS modularité:** Trois versions à deux, quatre ou six plaques utilisables sur rangements à claire-voie ou équipés de porte, modulaires avec tous les autres équipements de la gamme. «**PLUS hygiène:** angles arrondis, joints de jonction, surfaces entièrement lisses et faciles à nettoyer, paroi cheminée rehaussée à fonction anti-projections. «**PLUS gamme accessoires étendue:** version 230 - 240 V monophasée.

## Elektroherd – Tischmodell

«**PLUS Robustheit:** tiefgezogene, dichte Platte aus Edelstahl AISI 304. «**PLUS Leistung:** Runde Hochleistungs- Elektroplatten Ø 180 mm mit 6-Stufen-Leistungsregler. «**PLUS Sicherheit:** Kontrollleuchte Ein/Aus. «**PLUS Modularität:** drei Versionen mit zwei, vier und sechs Kochplatten zur Kombination mit offenen Unterschränken oder Unterschränken mit Tür bzw. mit allen anderen Ausstattungen der Produktpalette. «**PLUS Hygiene:** abgerundete Ecken, Fugenabdeckleisten, glatte, pflegeleichte Oberflächen, höherer Kamin mit Spritzschutzfunktion. «**PLUS Optionen:** Version 230 - 240 V Einphasenstrom.

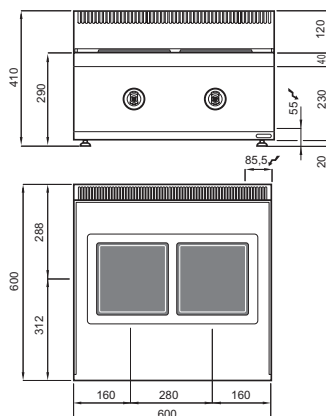




modello <u>model</u> modèle <u>Modell</u>	<b>E6PQ2BH6</b>
piastre tonde <u>round plates</u> plaquesrondes <u>RundePlatten</u>	n. 2 mm 220x220 kW 2,6
potenza totale <u>total heat input</u> puissance totale <u>Gesamtleistung</u>	kW 5,2
connessione elettrica <u>electric connection</u> branchement électrique <u>elektrischer Anschluss</u>	V400-415 3N ~
optional <u>option</u> <u>Sonderzubehör</u>	V230-240 3 ~
peso totale <u>total weight</u> poids total <u>Gesamtgewicht</u>	kg 32
cubatura <u>cubic volume</u> volume <u>Volumen</u>	m <sup>3</sup> 0,26

PLUS 600 compact power

**E6PQ2BH6**



## Cucine elettriche con mobile / forno ELETTRICO a Convezione 1/1GN

«**PLUS prestazioni:** Cucine professionali ad elevate prestazioni con larghezza 600 mm, caratterizzate da due piastre quadre in ghisa mm 220x220 fissate ermeticamente su piano stampato inox AISI 304 di elevato spessore. «**PLUS potenza:** Piastre ad elevata resa termica con resistenze in acciaio inox incoloy da 2,6 kW, comandi a 6 posizioni. «**PLUS sicurezza:** Termostato di lavoro e sicurezza. Spie di controllo tensione e lavoro. «**PLUS versatilità:** Forni 1/1GN termoisolati interamente in acciaio inox con guide portateglie a 4 posizioni. Dotazione standard 1 griglia 1/1GN. Forno elettrico a Convezione ad elevato rendimento con resistenze corazzate inox incoloy da 3,5 kW a controllo termostatico con regolazione temperatura 50 - 300 °C. «**PLUS accessori:** Versioni con fusione in ghisa per piastre quadre; sportelli per vano a giorno.



E6PQ2H6+FE1

« n. 2 mod.

### Electric range counter open stand / Convection oven 1/1GN

«**PLUS strong:** Powerful professional cooking ranges width 600 mm, characterised by 2 square cast iron plates with side of 220 mm, fixed hermetically to the AISI 304 stainless steel pressed sealed cooktop. «**PLUS power:** high thermal yield high performance electric hot plates with 2,6 kW incoloy stainless steel armoured heating elements, adjustable with 6-position control. «**PLUS safe:** Working and Safety thermostat. On/off luminous indicator. «**PLUS versatility:** combinations with heat insulated stainless steel oven with 4-position baking-tin guides and anti-tipping system. Standard supply one 1/1GN (FE1) oven grill. HIGH POWER electric Convection oven with 3.5 kW (FE1 - 1/1GN), incoloy stainless steel heating elements and thermostatic control temperature adjustment 50 - 300 °C. «**PLUS accessories:** Cast iron plate for square plates; door for models with open compartment.

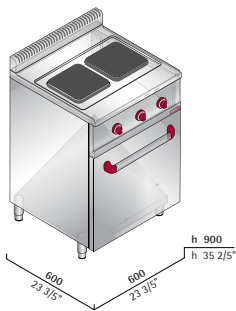
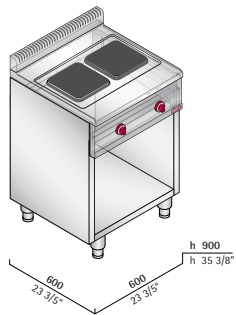


### Cuisines ELECTRIQUES fourneau placard neutre / four a Convection 1/1GN

«**PLUS robustesse:** Cuisinières professionnelles à hautes performances avec largeur 600 mm, caractérisé de 2 plaques carées en fonte de 220 mm de côté fixées au plan moulé étanche en acier inox AISI 304. «**PLUS puissance:** plaques électriques à haut rendement thermique et hautes performances avec résistances blindées en acier inox incoloy de 2,6 kW, réglables par commande à 6 positions. «**PLUS sécurité:** thermostat de fonctionnement et de sécurité. Témoin de contrôle allumage et extinction. «**PLUS versatilité:** combinaisons avec four à isolation thermique entièrement réalisé en acier inox avec guides porte-plaques à 4 positions et système anti-renversement. Fourni en série avec une plaque 1/1GN (FE1). Four électrique à Convection de 3,5 kW (FE1 - 1/1GN) à résistances renforcées en acier inox incoloy et à contrôle thermostatique, réglage de la température de 50 à 300 °C. «**PLUS gamme options étendue:** plaque en fonte pour plaques carées; portes pour modèles avec rangement à claire-voie.

### Elektroherd - Tisch / offener Unterbau / Konvektion Elektrobackofen 1/1GN

«**PLUS Robustheit:** Stärke Grosskuchen Geräte mit Breite 600 mm, sehen komplett aus 2 viereckige Gusseisenplatten von 220 mm Seitenlänge, hermetisch auf der geformten Edelstahl AISI 304 Kochmulde fixiert. «**PLUS Leistung:** Hohe Wärmeleistung Elektroplatten mit 2,6 kW Panzerwiderständen aus Incoloy-Edelstahl versehen. 6-Stufen-Leistungsregler. «**PLUS Sicherheit:** Betriebs und Sicherheitsthermostat. Kontrollleuchte Ein/Aus. «**PLUS Wendigkeit:** Zusammenstellung mit wärmeisolierter Edelstahl-Backofen, Blechführungen mit vier Stellungen und Kippsicherung. Standardausstattung mit einem Rost 1/1GN (FE1) ausgestattet. Elektrischer Konvektionsbackofen mit Panzerwiderständen aus Incoloy-Edelstahl mit 3,5 kW Leistung (FE1 - 1/1GN) und Thermostatkontrolle, Temperatureinstellung 50 - 300 °C. «**PLUS Optionen:** Gusseisen Platte für viereckige Platten; Tür für die Modelle mit offenem Abteil.



modello model modèle Modell

**E6PQ2MH6**

**E6PQ2H6+FE1**

piastre quadre square plates  
plaques carrées Kochplatten

n. 2  
mm 220x220  
kW 2,6

n. 2  
mm 220x220  
kW 2,6

forno elettrico electric oven  
four électrique Elektrobackofen

kW 5,2

kW 3,5

kW 8,7

potenza totale total heat input  
puissance totale Gesamtleistung

connessione elettrica  
electric connection  
branchement électrique  
elektrischer Anschluss

V400-415 3N ~

V400-415 3N ~

dim. camera forno  
cavity dimensions  
dimensions chambre  
Abmessung Innenraum

V230-240 3 ~

mm 550x450x295h  
n. 4 x 1/1GN

optional option Sonderzubehör

dotazione griglie  
grids supplies  
forniture de grilles  
Mitgelieferte Roste

V230-240 3 ~

V230-240 3 ~

n. 1 x 1/1GN

peso totale total weight  
poids total Gesamtgewicht

kg 44

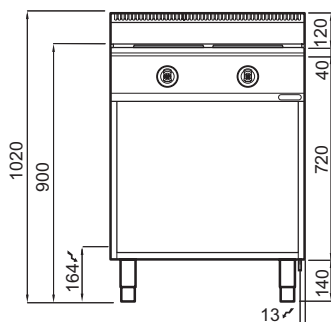
kg 76

cubatura cubic volume  
volume Volumen

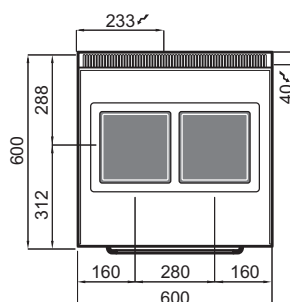
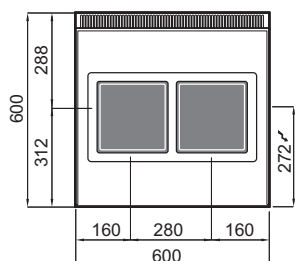
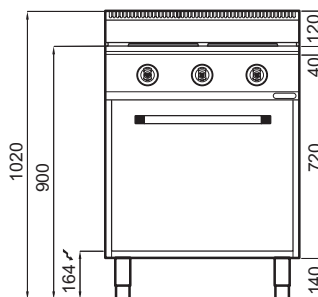
m<sup>3</sup> 0,57

m<sup>3</sup> 0,57

**E6PQ2MH6**



**E6PQ2H6+FE1**



PLUS 600 compact power



## Cucine elettriche banco/mobile / forni ELETTRICI a Convezione

«**PLUS produttività:** Cucine professionali ad elevate prestazioni con larghezza 900 mm, caratterizzate da due piastre quadre in ghisa mm 300 x 300. Piastre ad elevata resa termica con resistenze in acciaio inox incoloy da 4 kW, comandi a 6 posizioni. «**PLUS sicurezza:** Termostato di lavoro e sicurezza. Spie di controllo tensione e lavoro. «**PLUS versatilità:** Forni termoisolati interamente in acciaio inox con guide portateglie a 4 posizioni. Dotazione standard 1 griglia forno 1/1GN, 830x400mm (TE). Forno elettrico a Convezione ad elevato rendimento con resistenze corazzate inox incoloy da 3,5 kW 1/1GN (FE1) e da 5,9 kW (TE) con doppia ventola 830x400mm a controllo termostatico con regolazione temperatura 50 - 300 °C. Versioni 230 - 240 V monofase; sportelli per vano a giorno.



E6PQ2P9+TE

« n. 3 mod.

### Electric range counter/open stand Convection ovens

«**PLUS strong:** Powerful professional cooking ranges width 900 mm, characterised by 2 square cast iron plates with side of 300 mm. «**PLUS power:** high thermal yield high performance electric hot plates with 4 kW incoloy stainless steel armoured heating elements, adjustable with 6-position control. «**PLUS safe:** Working and Safety thermostat. On/off luminous indicator. «**PLUS versatility:** combinations with heat insulated stainless steel ovens with 4-position baking-tin guides and anti-tipping system. Standard supply one 1/1GN (FE1), 830x400mm (TE) oven grill. HIGH POWER electric Convection oven with 3.5 kW 1/1GN (FE1), or with 5,9 kW (TE - 830x400mm - double fan) incoloy stainless steel heating elements and thermostatic control temperature adjustment 50 - 300 °C. «**PLUS accessories:** 230 - 240 V single-phase version; door for models with open compartment.

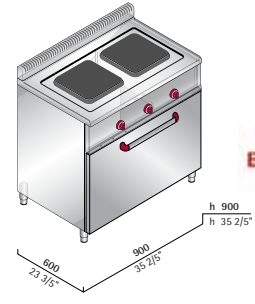
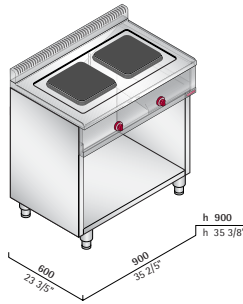
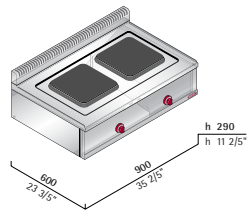


## Cuisines electriques fourneau / placard neutre / four a Convections

«**PLUS robustesse:** Cuisinières professionnelles à hautes performances avec largeur 900 mm, caractérisé de 2 plaques carées en fonte de 300 mm. «**PLUS puissance:** plaques électriques à haut rendement thermique et hautes performances avec résistances blindées en acier inox incoloy de 4 kW, réglables par commande à 6 positions. «**PLUS sécurité:** thermostat de fonctionnement et de sécurité. Témoin de contrôle allumage et extinction. «**PLUS versatilité:** combinaisons avec four à isolation thermique entièrement réalisé en acier inox avec guides porte-plaques à 4 positions et système anti-renversement. Fourni en série avec une plaque 1/1GN (FE1), 830x400mm (TE). Four électrique à Convection de 3,5 kW (FE1 - 1/1GN) ou de 5,9 kW (TE - 830x400mm - deux ventilateur) à résistances renforcées en acier inox incoloy et à contrôle thermostatique, réglage de la température de 50 à 300 °C. «**PLUS gamme options étendue:** version 230 - 240 V monophasée; portes pour modèles avec rangement à claire-voie.

## Elektroherd Tisch / offener Unterbau / Konvektion Elektrobackofen

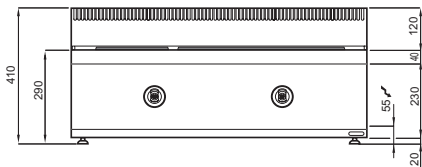
«**PLUS Robustheit:** Stärke Grosskuchen Geräte mit Breite 900 mm, sehen komplett aus 2 viereckige Gusseisenplatten von 300 mm Seitenlänge. «**PLUS Leistung:** Hohe Wärmeleistung Elektroplatten mit 4 kW Panzerwiderständen aus Incoloy-Edelstahl versehen. 6-Stufen-Leistungsregler. «**PLUS Sicherheit:** Betriebs und Sicherheitsthermostat. Kontrollleuchte Ein/Aus. «**PLUS Wendigkeit:** Zusammenstellung mit wärmeisolierter Edelstahl-Backofen, Blechführungen mit vier Stellungen und Kippsicherung. Standardausstattung mit einem Rost 1/1GN (FE1) oder mm 830x400 (TE) ausgestattet. Elektrischer Konvektionsbackofen mit Panzerwiderständen aus Incoloy-Edelstahl mit 3,5 kW Leistung (FE1 - 1/1GN) oder 5,9 kW (TE - 830x400mm - zwei Ventilatoren) und Thermostatkontrolle, Temperatureinstellung 50 - 300 °C. «**PLUS Optionen:** Version 230 - 240 V Einphasenstrom; Tür für die Modelle mit offenem Abteil.



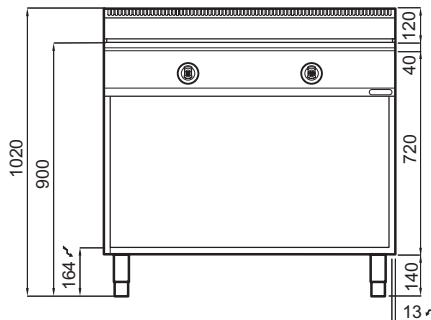
BERTO'S SPA

modello <u>model</u> <u>modèle</u> <u>Modell</u>	<u>E6PQ2BP9</u>	<u>E6PQ2MP9</u>	<u>E6PQ2P9+TE</u>
piastre tonde <u>round plates</u> plaques rondes <u>RundePlatten</u>	n. 2 mm 300x300 kW 4	n. 2 mm 300x300 kW 4	n. 2 mm 300x300 kW 4
forno elettrico <u>electric oven</u> four électrique <u>Elektrobackofen</u>			KW 5,9
potenza totale <u>total heat input</u> puissance totale <u>Gesamtleistung</u>	kW 8	kW 8	kW 13,9
connessione elettrica <u>electric connection</u> branchement électrique <u>elektrischer Anschluss</u>	V400-415 3N ~	V400-415 3N ~	V400-415 3N ~
dim. camera forno <u>cavity dimensions</u> dimensions chambre <u>Abmessung Innenraum</u>			mm 845x440x295h n. 4 x 830x400 mm
optional <u>option</u> <u>Sonderzubehör</u>	V230-240 3 ~	V230-240 3 ~	
dotazione griglie <u>grids supplies</u> forniture de grilles <u>Mitgelieferte Roste</u>			n. 1x 830x400 mm
peso totale <u>total weight</u> poids total <u>Gesamtgewicht</u>	kg 41	kg 60	kg 100
cubatura <u>cubic volume</u> volume <u>Volumen</u>	m <sup>3</sup> 0,40	m <sup>3</sup> 0,80	m <sup>3</sup> 0,80

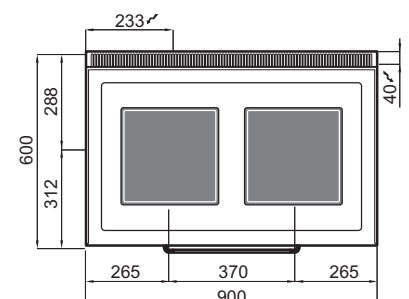
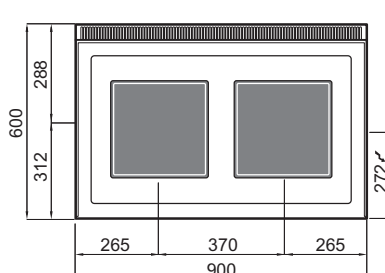
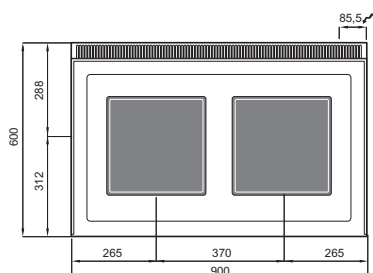
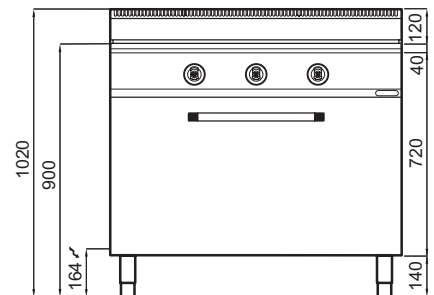
E6PQ2BP9



E6PQ2MP9



E6PQ2P9+TE



PLUS 600 compact power



## Brasiera elettrica Multifunzione

« **PLUS produttività:** Vasca interamente in acciaio con capacità 30 Lt, elevato spessore del fondo, trattamento antiaderente e rifiniture con microsferine in ceramica per una cottura perfettamente omogenea. Riscaldamento vasca di cottura tramite resistenze poste a diretto contatto con il fondo. « **PLUS igiene:** Angoli della vasca arrotondati per semplificare le operazioni di pulizia e di razionamento del pasto. « **PLUS versatilità:** possibilità di scelta tra versione da banco e versione con vano a giorno; presenza di un dispositivo in teflon resistente alle alte temperature con troppopieno. « **PLUS accessori:** bacinella di raccolta con dimensioni 1/1GN; porta per modello con vano a giorno.



E6BR6M

« n. 2 mod.

### Electric bratt pan Multifunction

« **PLUS performances:** AISI 304 mild steel 30 Lt pans , considerable thickness of the base, non-stick treatment and the ceramic shot-peening finish for a perfectly homogeneous cooking. Heating elements for heating the cooking pan in direct contact with the bottom.

« **PLUS hygienic:** Pan with rounded corners to simplify cleaning and servicing.

« **PLUS versatility:** chance to choose between counter top version or model with open compartment; Teflon device resistant to high temperatures with over flow.

« **PLUS accessories:** stainless steel collecting tray 1/1GN; door for models with open compartment.

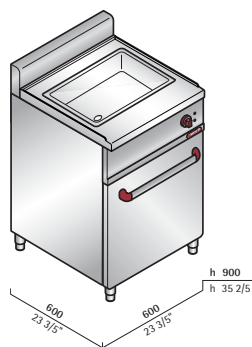
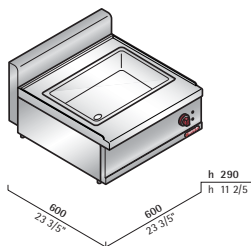


## Sauteuse électrique Multifonction

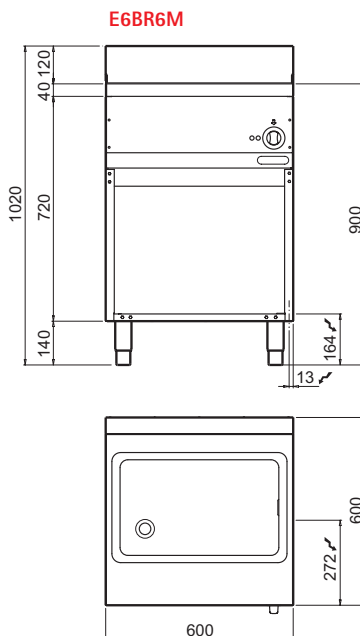
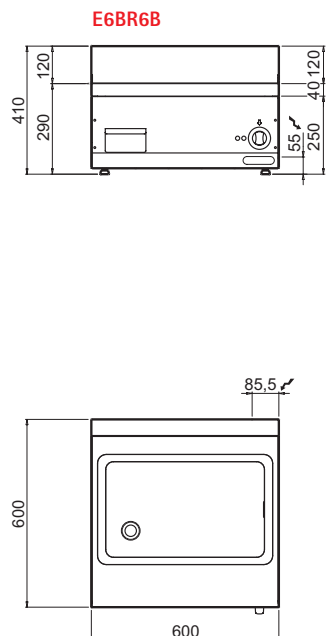
« **PLUS performances:** Récipient de cuisson entièrement réalisé en acier AISI 304 de 30 Lt, grande épaisseur du fond, traitement anti-adhérent et finitions à microsphères céramiques pour une cuisson parfaitement homogène. Chauffage du récipient de cuisson par l'intermédiaire de résistances en contact direct avec le fond. « **PLUS hygiène:** Angles du récipient arrondis pour faciliter les opérations de service des portions et de nettoyage. « **PLUS versatilité:** Choix entre modèle à poser et rangement à claire-voie; dispositif en téflon avec trop-plein. « **PLUS accessoires:** cuvette collecteur en acier inox 1/1GN ; portes pour rangement à claire-voie.

## Elektro Multibrater

« **PLUS Produktivität:** Die komplett aus Edelstahl gefertigte Pfanne mit Fassungsvermögen 30 Lt, der besonders Starke Boden, die Antihafbehandlung und die Ausführung mit Keramik-Mikroperlen gewährleisten ein perfekt gleichmässiges Garen. Heizung der Pfanne durch Widerstände direkt unter der Boden festgestellt. « **PLUS Hygiene:** abgerundeten Ecken der Pfanne für eine einfachere Portionierung und Reinigung. « **PLUS Wendigkeit:** Auswahl von Tisch und mit Unterbau Version; Höhetemperaturfest Teflonstopfen mit Überlauf einbegriffen. « **PLUS Optionen:** 1/1GN Edelstahlsammelwanne; Tur für Modell mit Unterbau.



modello <u>model</u> <u>modèle</u> <u>Modell</u>	<b>E6BR6B</b>	<b>E6BR6M</b>
resistenze <u>heating elements</u> résistances <u>Widerstände</u>	n. 3	n. 3
potenza totale <u>total heat input</u> puissance totale <u>Gesamtleistung</u>	kW 5	kW 5
conn. elett. <u>elect. conn.</u> branchement <u>elect. elekt. Anschluss</u>	V 400 - 415 3N ~	V 400 - 415 3N ~
optional <u>option</u> Sonderzubehör	V 230 - 240 3 ~ V 230 - 240 1 ~	V 230 - 240 3 ~ V 230 - 240 1 ~ BACINELLA INOX DI RACCOLTA 1/1GN STAINLESS STEEL COLLECTING TRAY 1/1GN CUVETTE COLLECTEUR EN ACIER INOX 1/1GN EDELSTAHL SAMMELN-WANNE 1/1GN
misura vasca <u>pan's dimensions</u> dimensions <u>cuvé</u> <u>Masse der Wanne</u>	(mm 505 x 305 x 110)	(mm 505 x 305 x 110)
capacità vasca <u>well capacity</u> capacité <u>compartment</u> Fassungvermögen <u>Becken</u>	Lt 30	Lt 30
Ø foro <u>Ø hole</u> Ø <u>trou</u> Ø <u>Loch</u>	mm 55	mm 55
peso tot. <u>tot. weight</u> poids <u>tot. Gesamtgewicht</u>	kg 40	kg 50
cubatura <u>cubic volume</u> volume <u>Volumen</u>	m <sup>3</sup> 0,16	m <sup>3</sup> 0,57



PLUS 600 compact power



## Fry Top a gas da banco

«**PLUS robustezza**: piano di cottura di grosso spessore. Bruciatori tubolari in acciaio inox ad alta resa termica da 4 kW (modelli singoli) e 8 kW (modelli doppi), con accensione Piezoelettrica. «**PLUS produttività**: grande superficie utile di cottura a tutta misura. Foro di scarico con tappo in teflon resistente alle alte temperature per la cottura con velo d'olio. «**PLUS sicurezza** a termocoppia e fiamma pilota. «**PLUS modularità**: modelli singoli e doppi disponibili in acciaio satinato liscio, rigato e lucido o cromato. Modelli doppi disponibili anche misti (1/2 liscio e 1/2 rigato). «**PLUS igiene**: superfici di cottura in acciaio di facile pulizia. Canalina raccolta sughì con cassetto estraibile. Angoli arrotondati, giunti coprifuga, superfici completamente lisce e facili da pulire, camino rialzato con funzione paraspruzzi. «**PLUS accessori**: spatola liscia / rigata, tappo in teflon.



G6FL6B/SX

« n. 9 mod.

### Counter Gas Fry Top

«**PLUS strong**: Thick steel cooktop. High thermal yield tubular steel burners of 4 kW (single models) and 8 kW (double models) with Piezoelectric ignition. «**PLUS productivity**: Wide cooktop surface to meet any cooking requirements. Drain hole with Teflon plug resistant to high temperatures for cooking with a film of oil. «**PLUS safe**: thermocouple gas cutoff system and pilot flame. «**PLUS modularity**: single models available in smooth, scratched and polished, satin finish steel or hard chrome. Double models available mixed too (1/2 smooth and 1/2 scratched). «**PLUS hygienic**: easy-to-clean steel cooking surfaces. Sauce drain channel with easy-to-clean, removable collection bowl. Rounded corners, joint seal, perfectly smooth surfaces easy-to-clean, elevated flue with spray guard function. «**PLUS accessories**: Smooth or grooved spatula. Teflon plug.



## Fry Top à gaz

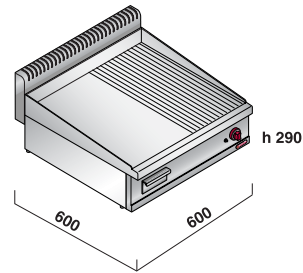
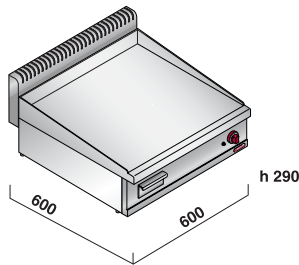
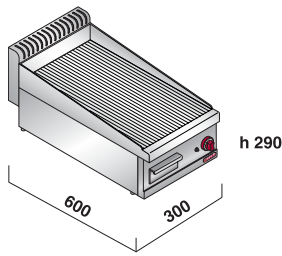
«**PLUS robustesse**: plan de cuisson en acier de grande épaisseur. Brûleurs tubulaires en acier à haut rendement thermique de 4 kW (modèles simples) et de 8 kW (modèles doubles) avec allumage Piézoélectrique. «**PLUS productivité**: grande surface utile de cuisson. Trou d'évacuation avec bouchon en téflon résistant aux hautes températures pour la cuisson sur voile d'huile. «**PLUS sécurité**: système de sécurité à thermocouple et flamme veilleuse. «**PLUS modularité**: modèles simples disponibles en acier satiné lisse, rainuré et poli ou hard chrome. Modèles doubles disponibles aussi mixte (1/2 lisse et 1/2 rainuré). «**PLUS hygiène**: surface de cuisson en acier facile à nettoyer. Rigole de récupération des jus et graisses avec bac de récupération extractible pour le nettoyage. Angles arrondis, joints de jonction, surfaces totalement lisses et faciles à nettoyer, paroi cheminée rehaussée à fonction anti-projections. «**PLUS gamme accessoires étendue**: spatule lisse ou rainurée, bouchon en téflon.

## Gas-Griddleplatte - Tischmodell

«**PLUS Robustheit**: Bratfläche aus besonders starkem Edelstahl. Rohrbrenner aus Edelstahl mit hoher Wärmeleistung von 4 kW (einzel Modellen) und 8 kW (doppel Modellen), mit Piezozündung. «**PLUS Produktivität**: Große Nutz-Bratfläche. Abfluss mit hitzebeständigem Teflonstopfen zum Garen mit etwas Öl. «**PLUS Sicherheit**: Sicherheitssystem mit Thermoelement und Zündflamme. «**PLUS Modularität**: Einzelmodule in satiniertem glattem, gerilltem und poliertem Stahl verfügbar oder hart Chrome. Doppelmodule auch gemischt (1/2 glatt und 1/2 gerillt) verfügbar und eignen sich zur Kombination mit offenen Unterschränken oder Unterschränken mit Tür bzw. mit allen anderen Ausstattungen der Produktpalette. «**PLUS Hygiene**: Pflegeleichte Stahl-Bratfläche. Saucen-Auffangrinne mit Sammelbecken zur Reinigung ausziehbar. Abgerundete Ecken, Fugenabdeckleisten, glatte, pflegeleichte Oberflächen, höherer Kamin mit Spritzschutzfunktion. «**PLUS Optionen**: Glatte oder gerillte Spachtel Spachtel; Teflonstopfen.



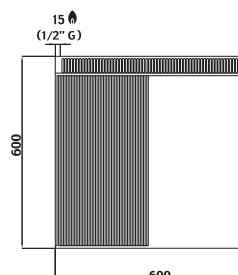
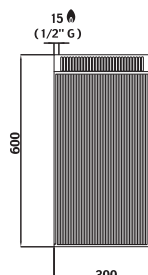
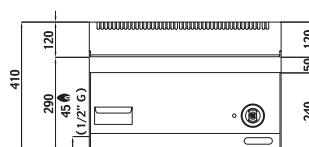
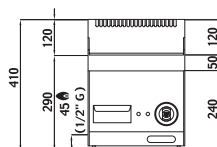
BERTO'S SPA



modello <u>model</u> <u>modèle</u> <u>Modell</u>	<b>G6FL3B G6FR3B G6FL3B/SX G6FL3B/CR</b>	<b>G6FL6B G6FL6B/SX G6FL6B/CR</b>	<b>G6FR6B G6FM6B</b>
<b>bruciatori aperti</b> <b>open burner</b> <b>brûleurs ouverts</b> <b>Offene Brenner</b>	n. 1 kW 4,0 Kcal/h 3440 BTU/h 13,648	n. 2 kW 8,0 Kcal/h 6880 BTU/h 27,296	n. 2 kW 8,0 Kcal/h 6880 BTU/h 27,296
<b>potenza totale</b> <b>total heat input</b> <b>puissance totale</b> <b>Gesamtleistung</b>	kW 4,0 Kcal/h 3440 BTU/h 13,648	kW 8,0 Kcal/h 6880 BTU/h 27,296	kW 8,0 Kcal/h 6880 BTU/h 27,296
<b>consumo gas</b> <b>gas consuption</b> <b>consommation gaz</b> <b>Gasverbrauch</b>	G30/G31 kg/h 0,31 G20 m <sup>3</sup> /h 0,42 G25 m <sup>3</sup> /h 0,49	G30/G31 kg/h 0,62 G20 m <sup>3</sup> /h 0,84 G25 m <sup>3</sup> /h 0,98	G30/G31 kg/h 0,62 G20 m <sup>3</sup> /h 0,84 G25 m <sup>3</sup> /h 0,98
<b>connessione gas</b> <b>gas connection</b> <b>raccordement gaz</b> <b>Gasanschluss</b>	1/2"G	1/2"G	1/2"G
<b>superficie utile</b> <b>working surface</b> <b>surface utile</b> <b>Nutzfläche</b>	cm <sup>2</sup> 1300 (mm 296 x 430)	cm <sup>2</sup> 2600 (mm 596 x 430)	cm <sup>2</sup> 2600 (mm 596 x 430)
<b>tempo di cottura</b> <b>cooking time</b> <b>temps de cuisson</b> <b>Garzeit</b>	min 8 (n. 12 hamburger -20°C)	min 8 (n. 26 hamburger -20°C)	min 8 (n. 26 hamburger -20°C)
<b>prod. massima</b> <b>maximun prod.</b> <b>prod. maximum</b> <b>maximale Prod.</b>	n. 90 hamburger / h (Ø 100)	n. 180 hamburger / h (Ø 100)	n. 180 hamburger/h (Ø 100)
<b>tempo</b> <b>time</b> <b>temps</b> <b>Zeit</b> <b>20°C - 200°C</b>	min 10	min 10	min 10
<b>tempo</b> <b>time</b> <b>temps</b> <b>Zeit</b> <b>20°C - 300°C</b>	min 14	min 14	min 14
<b>peso tot.</b> <b>tot. weight</b> <b>poids tot.</b> <b>Gesamtgewicht</b>	kg 27	kg 54	kg 54
<b>cubatura</b> <b>cubic volume</b> <b>volume</b> <b>Volumen</b>	m <sup>3</sup> 0,16	m <sup>3</sup> 0,26	m <sup>3</sup> 0,26

**G6FL3B  
G6FR3B  
G6FL3B/SX  
G6FL3B/CR**

**G6FL6B  
G6FL6B/SX  
G6FL6B/CR  
G6FR6B  
G6FM6B**



PLUS 600 compact power

## Fry Top a gas con mobile

«**PLUS robustezza:** piano di cottura di grosso spessore. Bruciatori tubolari in acciaio inox ad alta resa termica da 4 kW (modelli singoli) e 8 kW (modelli doppi), con accensione Piezoelettrica. «**PLUS produttività:** grande superficie utile di cottura a tutta misura. «**PLUS sicurezza:** a termocoppia e fiamma pilota. «**PLUS modularità:** modelli singoli e doppi disponibili in acciaio satinato liscio, rigato e lucido o cromato. Modelli doppi disponibili anche misti (1/2 liscio e 1/2 rigato). «**PLUS igiene:** superfici di cottura in acciaio di facile pulizia. Canalina raccolta sughì con cassetto estraibile. Angoli arrotondati, giunti coprifuga, superfici completamente lisce e facili da pulire, camino rialzato con funzione paraspruzzi. Rivestimenti laterali interamente in acciaio inox con finitura scotch brite. Piedini in acciaio inox regolabili in altezza fino a 50 mm. «**PLUS accessori:** spatola liscia / rigata, tappo in teflon; sportelli per vano a giorno.



G6FL6M/SX

« n. 9 mod.

### Gas Fry Top - open stand

«**PLUS strong:** Thick steel cooktop. High thermal yield tubular steel burners of 4 kW (single models) and 8 kW (double models) with Piezoelectric ignition. «**PLUS productivity:** Wide cooktop surface to meet any cooking requirements. «**PLUS safe:** thermocouple gas cutoff system and pilot flame. «**PLUS modularity:** single models available in smooth, scratched and polished, satin finish steel or hard chrome. Double models available mixed too (1/2 smooth and 1/2 scratched). «**PLUS hygienic:** easy-to-clean steel cooking surfaces. Sauce drain channel with easy-to-clean, removable collection bowl. Rounded corners, joint seal, perfectly smooth surfaces easy-to-clean, elevated flue with spray guard function. Sides made entirely of stainless steel with scotch brite finish. Adjustable Stainless steel feet until 50 mm. «**PLUS accessories:** Smooth or grooved spatula. Teflon plug.

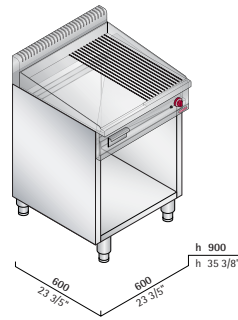
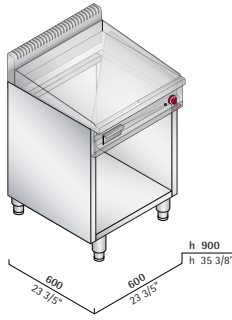
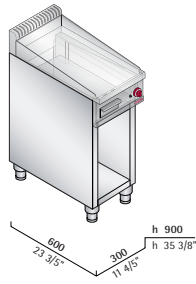


### Fry Top à gaz - placard neutre

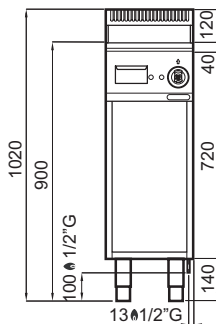
«**PLUS robustesse:** plan de cuisson en acier de grande épaisseur. Brûleurs tubulaires en acier à haut rendement thermique de 4 kW (modèles simples) et de 8 kW (modèles doubles) avec allumage Piézoélectrique. «**PLUS productivité:** grande surface utile de cuisson. «**PLUS sécurité:** système de sécurité à thermocouple et flamme veilleuse. «**PLUS modularité:** modèles simples disponibles en acier satiné lisse, rainuré et poli ou hard chrome. Modèles doubles disponibles aussi mixte (1/2 lisse et 1/2 rainuré). «**PLUS hygiène:** surface de cuisson en acier facile à nettoyer. Rigole de récupération des jus et graisses avec bac de récupération extractible pour le nettoyage. Angles arrondis, joints de jonction, surfaces totalement lisses et faciles à nettoyer, paroi cheminée rehaussée à fonction anti-projections. Revêtements latéraux entièrement réalisés en acier inox à finition Scotch Brite. Pieds en acier inox à hauteur réglable jusqu'à 50 mm. «**PLUS gamme options étendue:** spatule lisse, ou rainurée, bouchon en téflon.

### Gas-Griddleplatte - offener Unterbau

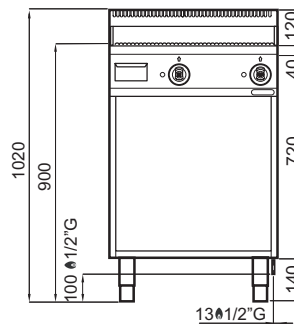
«**PLUS Robustheit:** Bratfläche aus besonders starkem Edelstahl. Rohrbrenner aus Edelstahl mit hoher Wärmeleistung von 4 kW (einzel Modellen) und 8 kW (doppel Modellen), mit Piezozündung. «**PLUS Produktivität:** Große Nutz-Bratfläche. «**PLUS Sicherheit:** Sicherheitssystem mit Thermoelement und Zündflamme. «**PLUS Modularität:** Einzelmodule in satiniertem glattem, gerilltem und poliertem Stahl verfügbar oder hart Chrome. Doppelmodule auch gemischt (1/2 glatt und 1/2 gerillt). «**PLUS Hygiene:** Pflegeleichte Stahl-Bratfläche. Saucen-Auffangrinne mit Sammelbecken zur Reinigung ausziehbar. Abgerundete Ecken, Fugenabdeckleisten, glatte, pflegeleichte Oberflächen, höherer Kamin mit Spritzschutzfunktion. Seitliche Verkleidung aus Edelstahl in der Ausführung Scotch-Brite. Edelstahl-Stellfüsse bis zu 50 mm Höhe einstellbar. «**PLUS Optionen:** Glatte oder gerillte Spachtel, Teflonstopfen.



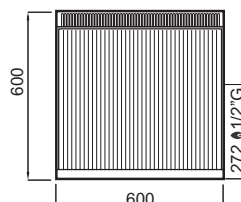
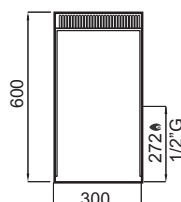
modello <u>model</u> <u>modèle</u> <u>Modell</u>	<b>G6FL3M G6FR3M G6FL3M/SX G6FL3M/CR</b>	<b>G6FL6M G6FL6M/SX G6FL6M/CR</b>	<b>G6FR6M G6FM6M</b>
bruciatori aperti open burner brûleurs ouverts Offene Brenner	n. 1 kW 4,0 Kcal/h 3440 BTU/h 13,648	n. 2 kW 8,0 Kcal/h 6880 BTU/h 27,296	n. 2 kW 8,0 Kcal/h 6880 BTU/h 27,296
potenza totale <b>total heat input</b> puissance totale <b>Gesamtleistung</b>	kW 4,0 Kcal/h 3440 BTU/h 13,648	kW 8,0 Kcal/h 6880 BTU/h 27,296	kW 8,0 Kcal/h 6880 BTU/h 27,296
consumo gas <b>gas consumption</b> consommation gaz <b>Gasverbrauch</b>	G30/G31 kg/h 0,31 G20 m <sup>3</sup> /h 0,42 G25 m <sup>3</sup> /h 0,49	G30/G31 kg/h 0,62 G20 m <sup>3</sup> /h 0,84 G25 m <sup>3</sup> /h 0,98	G30/G31 kg/h 0,62 G20 m <sup>3</sup> /h 0,84 G25 m <sup>3</sup> /h 0,98
connessione gas <b>gas connection</b> raccordement gaz <b>Gasanschluss</b>	1/2"G	1/2"G	1/2"G
superficie utile <b>working surface</b> surface utile <b>Nutzfläche</b>	cm <sup>2</sup> 1300 (mm 296 x 430)	cm <sup>2</sup> 2600 (mm 596 x 430)	cm <sup>2</sup> 2600 (mm 596 x 430)
tempo di cottura <b>cooking time</b> temps de cuisson <b>Garzeit</b>	min 8 (n. 12 hamburger -20°C)	min 8 (n. 26 hamburger -20°C)	min 8 (n. 26 hamburger -20°C)
prod. massima <b>maximun prod.</b> prod. maximum <b>maximale Prod.</b>	n. 90 hamburger / h (Ø 100)	n. 180 hamburger / h (Ø 100)	n. 180 hamburger / h (Ø 100)
tempo <b>time</b> temps <b>Zeit</b> 20°C - 200°C	min 10	min 10	min 10
tempo <b>time</b> temps <b>Zeit</b> 20°C - 300°C	min 14	min 14	min 14
peso tot. <b>tot. weight</b> poids tot. <b>Gesamtgewicht</b>	kg 41	kg 54	kg 72
cubatura <b>cubic volume</b> volume <b>Volumen</b>	m <sup>3</sup> 0,32	m <sup>3</sup> 0,57	m <sup>3</sup> 0,57



**G6FL3M  
G6FR3M  
G6FL3M/SX  
G6FL3M/CR**



**G6FL6M  
G6FL6M/SX  
G6FL6M/CR  
G6FR6M  
G6FM6M**



PLUS 600 compact power



## Fry Top elettrici da banco

«**PLUS robustezza:** piano di cottura in acciaio. Resistenze corazzate in acciaio inox incoloy ad alta resa termica. «**PLUS potenza:** nuovi modelli potenziati con resistenze da 3,75 kW (singoli) e 7,5 kW (doppi). «**PLUS produttività:** grande superficie utile di cottura a tutta misura. Foro di scarico con tappo in teflon resistente alle alte temperature per la cottura con velo d'olio. Moduli doppi dotati di due zone di cottura indipendenti. «**PLUS sicurezza:** termostato di lavoro e di sicurezza con spie di controllo raggiungimento temperatura. Regolazione temperatura 50 – 300 °C. «**PLUS modularità:** modelli singoli e doppi disponibili in acciaio satinato liscio, rigato e lucido o con rivestimento al cromo duro, doppi anche misti (1/2 liscio e 1/2 rigato). «**PLUS igiene:** superficie di cottura in acciaio di facile pulizia dotata di canalina raccogli sughli con cassetto di raccolta estraibile. Angoli arrotondati, giunti coprifuga, superfici completamente lisce e facili da pulire, camino rialzato con funzione paraspruzzi. «**PLUS accessori:** versione 230 – 240 V; spatola liscia / rigata; tappo in teflon.

« n. 17 mod.

E6FL3BP/CR



### Counter Top Electric Fry Top

«**PLUS strong:** Steel cooktop. High performance incoloy stainless steel heating elements. «**PLUS power:** new powered models with heating elements of 3,75 kW (singles) and 7,5 kW (doubles). «**PLUS productivity:** Wide cooktop surface to meet any cooking requirements. Drain hole with Teflon plug resistant to high temperatures for cooking with a film of oil. The double modules have a double independent cooking zone. «**PLUS safe:** work and safety thermostat, with on/off luminous indicator. Temperature adjustment 50 – 300 °C. «**PLUS modularity:** single models available in smooth, satin finish steel, scratched, polished or hard chrome. Double models available mixed too (1/2 smooth and 1/2 scratched). «**PLUS igiene:** easy-to-clean steel cooking surfaces. Sauce drain channel with easy-to-clean removable collection bowl. Rounded corners, joint seal, perfectly smooth surfaces easy-to-clean, elevated flue with spray guard function. «**PLUS optional:** 230 – 240 V single-phase version. Smooth or grooved spatula; teflon plug.

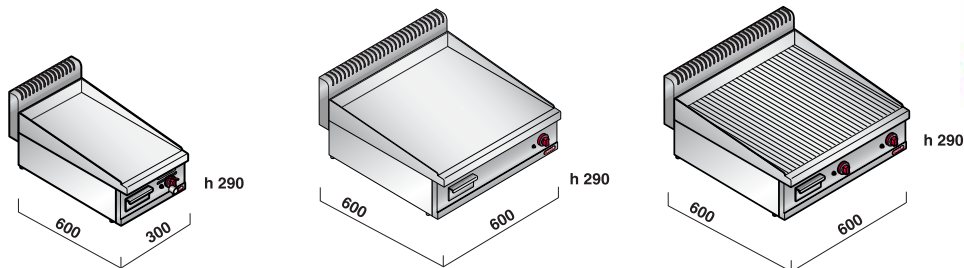


## Fry Top Électriques

«**PLUS robustesse:** plan de cuisson en acier. Résistances renforcées en acier inox incoloy à haut rendement thermique. «**PLUS puissance:** nouveaux modèles «**PLUS performantes** avec résistances de 3,75 kW (singles) et de 7,5 kW (doubles). «**PLUS productivité:** grande surface utile de cuisson. Trou d'évacuation avec bouchon en téflon résistant aux hautes températures pour la cuisson sur voile d'huile. Les modèles doubles sont équipés de deux zones de cuisson indépendantes. «**PLUS sécurité:** thermostat de travail et de sécurité à témoin de contrôle température. Réglage de la température de 50 à 300 °C. «**PLUS modularité:** modèles simples disponibles en acier satiné lisse, rainuré, poli et avec revêtement au chrome dur. Modèles doubles disponibles aussi mixte (1/2 lisse et 1/2 rainuré). «**PLUS hygiène:** surface de cuisson en acier facile à nettoyer. Rigole de récupération des jus et graisses avec bac de récupération extractible pour le nettoyage. Angles arrondis, joints de jonction, surfaces totalement lisses et faciles à nettoyer, paroi cheminée rehaussée à fonction anti-projections. «**PLUS gamme options étendue:** version 230 – 240 V monophasée, spatule lisse ou rainurée, bouchon en téflon.

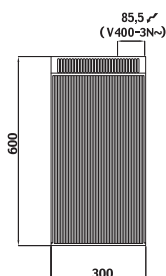
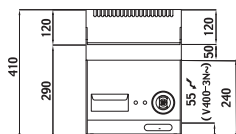
## Elektro-Tisch – Griddleplatte

«**PLUS Robustheit:** Bratfläche aus Stahl. Hochleistungs-Panzerwiderstände aus Incoloy-Edelstahl. «**PLUS Leistung:** neuen stärken Modellen mit Widerständen von 3,75 kW (Einzelmodule) und 7,5 kW (Doppelmodule). «**PLUS Produktivität:** Große Nutz-Bratfläche. Abfluss mit hitzebeständigem Teflonstopfen zum Garen mit etwas Öl. Die Doppelmodule sind mit zwei unabhängigen Garbereichen ausgestattet. «**PLUS Sicherheit:** Betriebs- und Sicherheitsthermostat mit Kontrollleuchte Ein/Aus. Temperatureinstellung 50 – 300 °C. «**PLUS Modularität:** Einzelmodule in satiniertem glattem, gerilltem, poliertem Stahl und mit hart Chrome Verkleidung verfügbar. Doppelmodule auch gemischt (1/2 glatt und 1/2 gerillt) verfügbar. «**PLUS Hygiene:** Pflegeleichte Stahl-Bratfläche. Saucen-Auffangrinne mit Sammelbecken zur Reinigung ausziehbar. Abgerundete Ecken, Fugenabdeckleisten, glatte, pflegeleichte Oberflächen, höherer Kamin mit Spritzschutzfunktion. «**PLUS Optionen:** Version 230 – 240 V Einphasenstrom; Glatte oder gerillte Spachtel; Teflonstopfen.

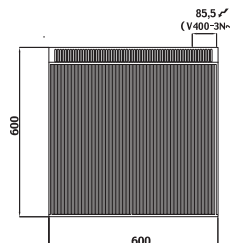
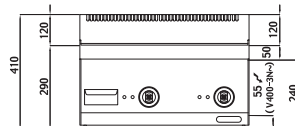


modello <u>model</u> <u>modèle</u> <u>Modell</u>	<b>E6FL3B</b> <b>E6FR3B</b> <b>E6FL3B/SX</b>	<b>E6FL6B-2</b> <b>E6FL6B-2/CR</b> <b>E6FL6B-2/SX</b>	<b>E6FR6B-2</b> <b>E6FM6B-2</b>
resistenze <u>heating elements</u> <u>résistances</u> <u>Widerstände</u>	n. 2 kW 1,25	n. 4 kW 1,25	n. 4 kW 1,25
potenza totale <u>total heat input</u> <u>puissance totale</u> <u>Gesamtleistung</u>	kW 2,5	kW 5	kW 5
conn. elett. <u>elect. conn.</u> <u>branchement elect.</u> <u>elekt. Anschluss</u>	V 400 - 415 3N ~	V 400 - 415 3N ~	V 400 - 415 3N ~
optional <u>option</u> <u>Sonderzubehör</u>	V 230 - 240 3 ~	V 230 - 240 3 ~	V 230 - 240 3 ~
superficie utile <u>working surface</u> <u>surface utile</u> <u>Nutzfläche</u>	cm <sup>2</sup> 1300 (mm 296 x 430)	cm <sup>2</sup> 2600 (mm 596 x 430)	cm <sup>2</sup> 2600 (mm 596 x 430)
tempo di cottura <u>cooking time</u> <u>temps de cuisson</u> <u>Garzeit</u>	min 8 (n. 12 hamburger -20°C)	min 8 (n. 26 hamburger -20°C)	min 8 (n. 26 hamburger -20°C)
prod. massima <u>maximum prod.</u> <u>prod. maximum</u> <u>maximale Prod.</u>	n. 90 hamburger / h (Ø 100)	n. 180 hamburger / h (Ø 100)	n. 180 hamburger / h (Ø 100)
tempo <u>time</u> <u>temps</u> <u>Zeit</u> 20°C - 200°C	min 10	min 10	min 10
tempo <u>time</u> <u>temps</u> <u>Zeit</u> 20°C - 300°C	min 14	min 14	min 14
peso tot. <u>tot. weight</u> <u>poids tot.</u> <u>Gesamtgewicht</u>	kg 25	kg 52	kg 52
cubatura <u>cubic volume</u> <u>volume</u> <u>Volumen</u>	m <sup>3</sup> 0,16	m <sup>3</sup> 0,26	m <sup>3</sup> 0,26

**E6FL3B**  
**E6FR3B**  
**E6FL3B/SX**



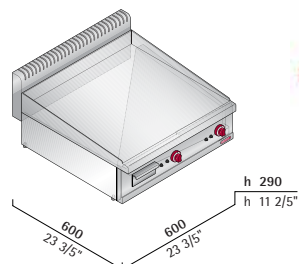
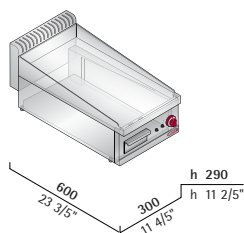
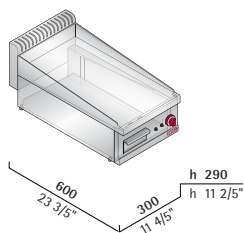
**E6FL6B-2**  
**E6FL6B-2/CR**  
**E6FL6B-2/SX**  
**E6FR6B-2**  
**E6FM6B-2**



PLUS 600 compact power



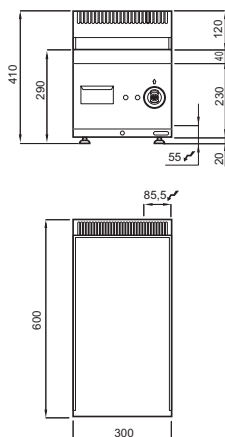
BERTO'S SPA



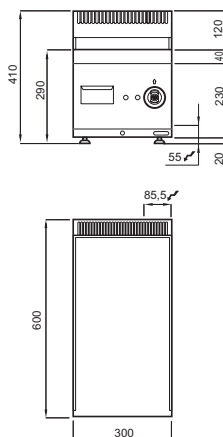
modello <u>model</u> <u>modèle</u> <u>Modell</u>	<b>E6FR3BP</b> <b>E6FL3BP</b>	<b>E6FL3BP/CR</b> <b>E6FL3BP/SX</b>	<b>E6FL6BP-2</b>
resistenze <u>heating elements</u> <u>résistances</u> <u>Widerstände</u>	n. 3 kW 1,25	n. 3 kW 1,25	n. 6 kW 1,25
potenza totale <u>total heat input</u> <u>puissance totale</u> <u>Gesamtleistung</u>	kW 3,75	kW 3,75	kW 7,5
conn. elett. <u>elect. conn.</u> <u>branchement elect.</u> <u>elekt. Anschluss</u>	V 400 - 415 3N ~	V 400 - 415 3N ~	V 400 - 415 3N ~
optional <u>option</u> <u>Sonderzubehör</u>	V 230 - 240 3 ~	V 230 - 240 3 ~	V 230 - 240 3 ~
superficie utile <u>working surface</u> <u>surface utile</u> <u>Nutzfläche</u>	cm <sup>2</sup> 1300 (mm 296 x 430)	cm <sup>2</sup> 1300 (mm 296 x 430)	cm <sup>2</sup> 2600 (mm 596 x 430)
tempo di cottura <u>cooking time</u> <u>temps de cuisson</u> <u>Garzeit</u>	min 6 (n. 12 hamburger -20°C)	min 6 (n. 12 hamburger -20°C)	min 6 (n. 26 hamburger -20°C)
prod. massima <u>maximun prod.</u> <u>prod. maximum</u> <u>maximale Prod.</u>	n. 120 hamburger / h (Ø 100)	n. 120 hamburger / h (Ø 100)	n. 240 hamburger / h (Ø 100)
tempo <u>time</u> <u>temps</u> <u>Zeit</u> 20°C - 200°C	min 8	min 8	min 8
tempo <u>time</u> <u>temps</u> <u>Zeit</u> 20°C - 300°C	min 11	min 11	min 11
peso tot. <u>tot. weight</u> <u>poids tot.</u> <u>Gesamtgewicht</u>	kg 31	kg 30	kg 52
cubatura <u>cubic volume</u> <u>volume</u> <u>Volumen</u>	m <sup>3</sup> 0,16	m <sup>3</sup> 0,16	m <sup>3</sup> 0,26

PLUS 600 compact power

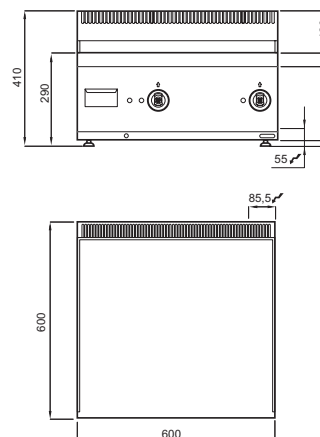
**E6FR3BP**  
**E6FL3BP**

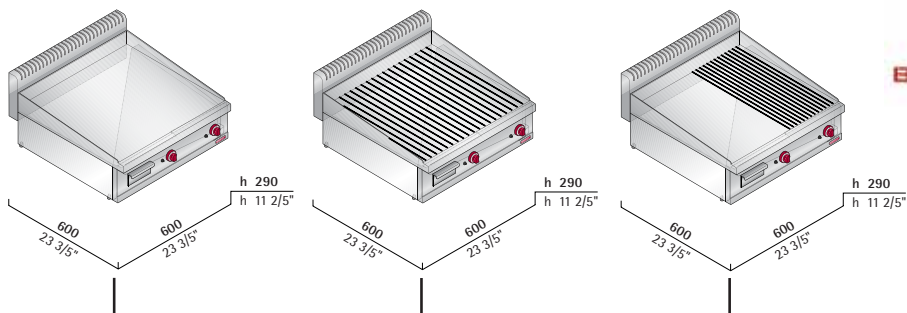


**E6FL3BP/CR**  
**E6FL3BP/SX**



**E6FL6BP-2**

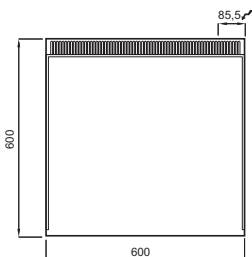
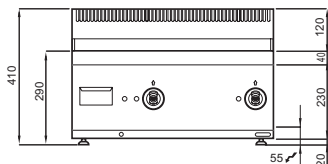




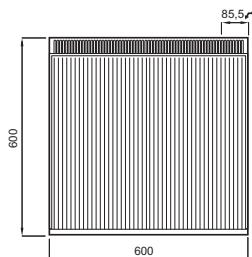
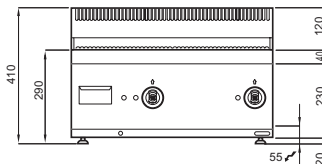
modello <u>model</u> <u>modèle</u> <u>Modell</u>	<b>E6FL6BP-2/CR</b> <b>E6FL6BP-2/SX</b>	<b>E6FR6BP-2</b>	<b>E6FM6BP-2</b>
resistenze <u>heating elements</u> <u>résistances</u> <u>Widerstände</u>	n. 6 kW 1,25	n. 6 kW 1,25	n. 6 kW 1,25
potenza totale <u>total heat input</u> <u>puissance totale</u> <u>Gesamtleistung</u>	kW 7,5	kW 7,5	kW 7,5
conn. elett. <u>elect. conn.</u> <u>branchement elect.</u> <u>elekt. Anschluss</u>	V 400 - 415 3N ~	V 400 - 415 3N ~	V 400 - 415 3N ~
<u>optional</u> <u>option</u> <u>Sonderzubehör</u>	V 230 - 240 3 ~	V 230 - 240 3 ~	V 230 - 240 3 ~
superficie utile <u>working surface</u> <u>surface utile</u> <u>Nutzfläche</u>	cm <sup>2</sup> 2600 (mm 596 x 430)	cm <sup>2</sup> 2600 (mm 596 x 430)	cm <sup>2</sup> 2600 (mm 596 x 430)
tempo di cottura <u>cooking time</u> <u>temps de cuisson</u> <u>Garzeit</u>	min 6 (n. 26 hamburger -20°C)	min 6 (n. 26 hamburger -20°C)	min 6 (n. 26 hamburger -20°C)
prod. massima <u>maximun prod.</u> <u>prod. maximum</u> <u>maximale Prod.</u>	n. 240 hamburger / h (Ø 100)	n. 240 hamburger / h (Ø 100)	n. 240 hamburger / h (Ø 100)
tempo <u>time</u> <u>temps</u> <u>Zeit</u> 20°C - 200°C	min 8	min 8	min 8
tempo <u>time</u> <u>temps</u> <u>Zeit</u> 20°C - 300°C	min 11	min 11	min 11
peso tot. <u>tot. weight</u> <u>poids tot.</u> <u>Gesamtgewicht</u>	kg 52	kg 52	kg 52
cubatura <u>cubic volume</u> <u>volume</u> <u>Volumen</u>	m <sup>3</sup> 0,26	m <sup>3</sup> 0,26	m <sup>3</sup> 0,26

PLUS 600 compact power

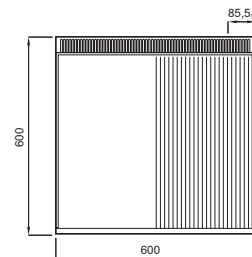
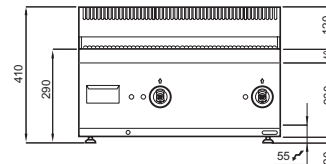
**E6FL6BP-2/CR**  
**E6FL6BP-2/SX**



**E6FR6BP-2**



**E6FM6BP-2**





## Fry Top elettrici con mobile

«**PLUS robustezza:** piano di cottura in acciaio. Resistenze corazzate in acciaio inox incoloy ad alta resa termica. «**PLUS potenza:** nuovi modelli potenziati con resistenze da 3,75 kW (singoli) e 7,5 kW (doppi). «**PLUS produttività:** grande superficie utile di cottura. Moduli doppi dotati di due zone di cottura indipendenti. «**PLUS sicurezza:** termostato di lavoro e di sicurezza con spie di controllo raggiungimento temperatura. Regolazione temperatura 50 – 300 °C. «**PLUS modularità:** modelli singoli e doppi disponibili in acciaio satinato liscio, rigato e lucido o con rivestimento al cromo duro, doppi anche misti (1/2 liscio e 1/2 rigato). «**PLUS igiene:** superficie di cottura in acciaio di facile pulizia dotata di canalina raccogli sughli con cassetto di raccolta estraibile. «**PLUS accessori:** versione 230 – 240 V; spatola liscia / rigata; tappo in teflon; sportelli per vano a giorno.



E6FM6M-2 +1P60

« n. 16 mod.

### Electric Fry Top open stand

«**PLUS strong:** Steel cooktop. High performance incoloy stainless steel heating elements. «**PLUS powerful:** new powered models with heating elements of 3,75 kW (singles) and 7,5 kW (doubles). «**PLUS productivity:** Wide cooktop surface to meet any cooking requirements. The double modules have a double independent cooking zone. «**PLUS safe:** work and safety thermostat, with on/off luminous indicator. Temperature adjustment 50 – 300 °C. «**PLUS modularity:** single models available in smooth, satin finish steel, scratched, polished or hard chrome. Double models available mixed too (1/2 smooth and 1/2 scratched). «**PLUS hygienic:** easy-to-clean steel cooking surfaces. Sauce drain channel with easy-to-clean removable collection bowl. «**PLUS optional:** 230 – 240 V single-phase version. Smooth or grooved spatula; teflon plug.

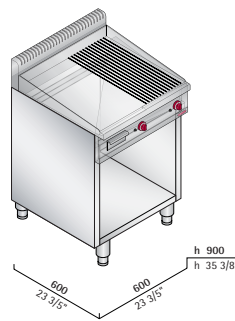
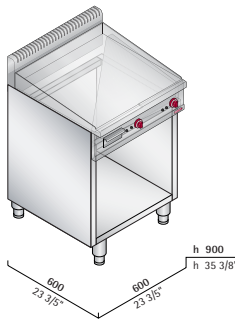
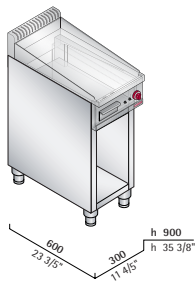


### Fry Top Électriques – placard neutre

«**PLUS robustesse:** plan de cuisson en acier. Résistances renforcées en acier inox incoloy à haut rendement thermique. «**PLUS puissance:** nouveaux modèles «**PLUS performantes** avec résistances de 3,75 kW (singles) et de 7,5 kW (doubles). «**PLUS productivité:** grande surface utile de cuisson. Les modèles doubles sont équipés de deux zones de cuisson indépendantes. «**PLUS sécurité:** thermostat de travail et de sécurité à témoin de contrôle température. Réglage de la température de 50 à 300 °C. «**PLUS modularité:** modèles simples disponibles en acier satiné lisse, rainuré, poli et avec revêtement au chrome dur. Modèles doubles disponibles aussi mixte (1/2 lisse et 1/2 rainuré). «**PLUS hygiène:** surface de cuisson en acier facile à nettoyer. Rigole de récupération des jus et graisses avec bac de récupération extractible pour le nettoyage. «**PLUS gamme options étendue:** version 230 – 240 V monophasée, spatule lisse ou rainurée, bouchon en téflon.

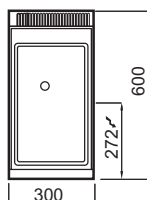
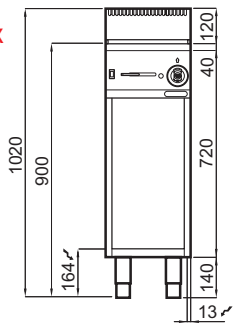
## Elektro-Griddleplatte – offener Unterbau

«**PLUS Robustheit:** Bratfläche aus Stahl. Hochleistungs-Panzerwiderstände aus Incoloy-Edelstahl. «**PLUS Leistung:** neuen stärken Modellen mit Widerständen von 3,75 kW (Einzelmodule) und 7,5 kW (Doppelmodule). «**PLUS Produktivität:** Große Nutz-Bratfläche. Die Doppelmodule sind mit zwei unabhängigen Garbereichen ausgestattet. «**PLUS Sicherheit:** Betriebs- und Sicherheitsthermostat mit Kontrollleuchte Ein/Aus. Temperatureinstellung 50 – 300°C. «**PLUS Modularität:** Einzelmodule in satiniertem glattem, gerilltem, poliertem Stahl und mit hart Chrome Verkleidung verfügbar. Doppelmodule auch gemischt (1/2 glatt und 1/2 gerillt) verfügbar. «**PLUS Hygiene:** Pflegeleichte Stahl-Bratfläche. Saucen-Auffangrinne mit Sammelbecken zur Reinigung ausziehbar. «**PLUS Optionen:** Version 230 – 240 V Einphasenstrom; Glatte oder gerillte Spachtel; Teflonstopfen.

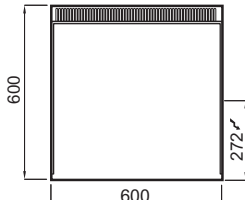
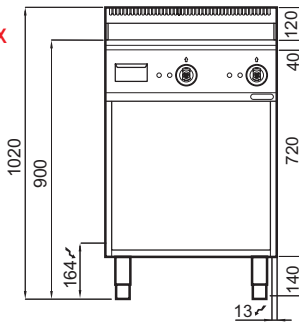


	<b>E6FL3M E6FL3M/SX E6FR3M</b>	<b>E6FL6M-2 E6FL6M-2/SX E6FR6M-2</b>	<b>E6FM6M-2</b>
modello <b>model</b> modèle <b>Modell</b>			
resistenze <b>heating elements</b> résistances <b>Widerstände</b>	n. 2 kW 1,25	n. 4 kW 1,25	n. 4 kW 1,25
potenza totale <b>total heat input</b> puissance totale <b>Gesamtleistung</b>	kW 2,5	kW 5	kW 5
conn. elett. <b>elect. conn.</b> branchement <b>elect. elekt. Anschluss</b>	V 400 - 415 3N ~	V 400 - 415 3N ~	V 400 - 415 3N ~
<b>optional option</b> <b>Sonderzubehör</b>	V 230 - 240 3 ~	V 230 - 240 3 ~	V 230 - 240 3 ~
superficie utile <b>working surface</b> surface utile <b>Nutzfläche</b>	cm <sup>2</sup> 1300 (mm 296 x 430)	cm <sup>2</sup> 2600 (mm 596 x 430)	cm <sup>2</sup> 2600 (mm 596 x 430)
tempo di cottura <b>cooking time</b> temps de cuisson <b>Garzeit</b>	min 8 (n. 12 hamburger -20°C)	min 8 (n. 26 hamburger -20°C)	min 8 (n. 26 hamburger -20°C)
prod. massima <b>maximun prod.</b> prod. maximum <b>maximale Prod.</b>	n. 90 hamburger / h (Ø 100)	n. 180 hamburger / h (Ø 100)	n. 180 hamburger / h (Ø 100)
tempo <b>time</b> temps <b>Zeit</b> 20°C - 200°C	min 10	min 10	min 10
tempo <b>time</b> temps <b>Zeit</b> 20°C - 300°C	min 14	min 14	min 14
peso tot. <b>tot. weight</b> poids tot. <b>Gesamtgewicht</b>	kg 42	kg 72	kg 72
cubatura <b>cubic volume</b> volume <b>Volumen</b>	m <sup>3</sup> 0,32	m <sup>3</sup> 0,52	m <sup>3</sup> 0,52

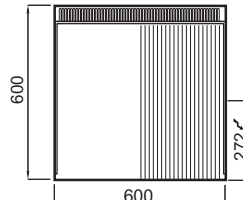
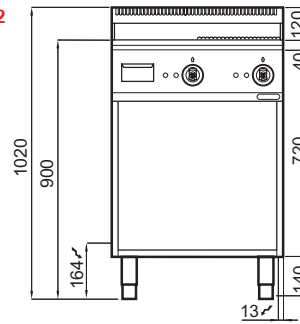
**E6FL3M  
E6FL3M/SX  
E6FR3M**



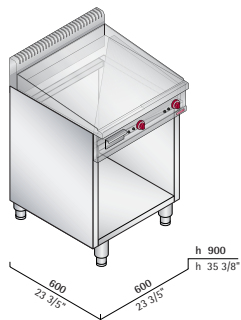
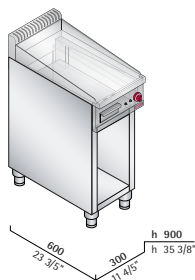
**E6FL6M-2  
E6FL6M-2/SX  
E6FR6M-2**



**E6FM6M-2**



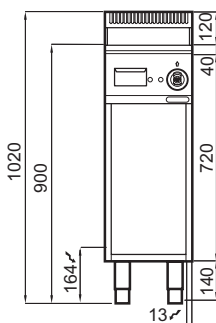
**PLUS 600 compact power**



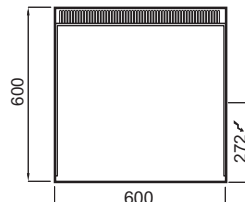
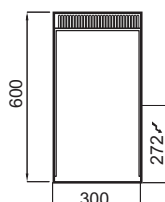
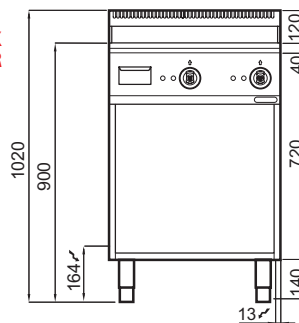
modello <u>model</u> <u>modèle</u> <u>Modell</u>	<b>E6FL3MP</b> <b>E6FL3MP/SX</b> <b>E6FL3MP/CR</b> <b>E6FR3MP</b>	<b>E6FL6MP-2</b> <b>E6FL6MP-2/SX</b> <b>E6FL6MP-2/CR</b>
resistenze <u>heating elements</u> résistances <u>Widerstände</u>	n. 3 kW 1,25	n. 6 kW 1,25
potenza totale <u>total heat input</u> puissance totale <u>Gesamtleistung</u>	kW 3,75	kW 7,5
conn. elett. <u>elect. conn.</u> branchement <u>elect. elekt. Anschluss</u>	V 400 - 415 3N ~	V 400 - 415 3N ~
optional <u>option</u> Sonderzubehör	V 230 - 240 3 ~	V 230 - 240 3 ~
superficie utile <u>working surface</u> surface utile <u>Nutzfläche</u>	cm <sup>2</sup> 1300 (mm 296 x 430)	cm <sup>2</sup> 2600 (mm 596 x 430)
tempo di cottura <u>cooking time</u> temps de cuisson <u>Garzeit</u>	min 6 (n. 12 hamburger -20°C)	min 6 (n. 26 hamburger -20°C)
prod. massima <u>maximun prod.</u> prod. maximum <u>maximale Prod.</u>	n. 120 hamburger / h (Ø 100)	n. 240 hamburger / h (Ø 100)
tempo <u>time temps Zeit</u> 20°C - 200°C	min 8	min 8
tempo <u>time temps Zeit</u> 20°C - 300°C	min 11	min 11
peso tot. <u>tot. weight</u> poids tot. <u>Gesamtgewicht</u>	kg 42	kg 72
cubatura <u>cubic volume</u> volume <u>Volumen</u>	m <sup>3</sup> 0,32	m <sup>3</sup> 0,52

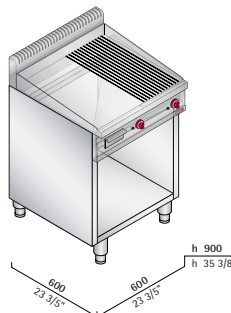
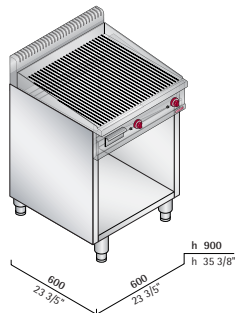
PLUS 600 compact power

**E6FL3MP**  
**E6FL3MP/SX**  
**E6FL3MP/CR**  
**E6FR3MP**

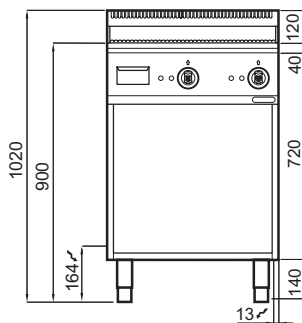
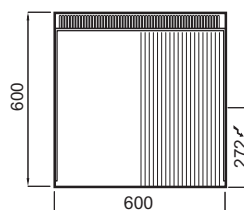
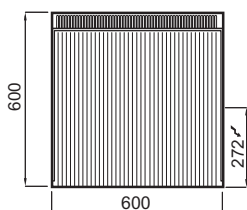
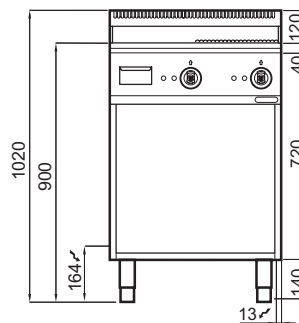


**E6FL6MP-2**  
**E6FL6MP-2/SX**  
**E6FL6MP-2/CR**





modello <u>model</u> <u>modèle</u> <u>Modell</u>	<b>E6FR6MP-2</b>	<b>E6FM6MP-2</b>
resistenze <u>heating elements</u> résistances <u>Widerstände</u>	n. 3 kW 1,25	n. 6 kW 1,25
potenza totale <u>total heat input</u> puissance totale <u>Gesamtleistung</u>	kW 7,5	kW 7,5
conn. elett. <u>elect. conn.</u> branchement <u>elect. elekt. Anschluss</u>	V 400 - 415 3N ~	V 400 - 415 3N ~
optional <u>option</u> Sonderzubehör	V 230 - 240 3 ~	V 230 - 240 3 ~
superficie utile <u>working surface</u> surface utile <u>Nutzfläche</u>	cm <sup>2</sup> 1300 (mm 296 x 430)	cm <sup>2</sup> 2600 (mm 596 x 430)
tempo di cottura <u>cooking time</u> temps de cuisson <u>Garzeit</u>	min 6 (n. 12 hamburger -20°C)	min 6 (n. 26 hamburger -20°C)
prod. massima <u>maximun prod.</u> prod. maximum <u>maximale Prod.</u>	n. 240 hamburger / h (Ø 100)	n. 240 hamburger / h (Ø 100)
tempo <u>time</u> <u>temps</u> <u>Zeit</u> 20°C - 200°C	min 8	min 8
tempo <u>time</u> <u>temps</u> <u>Zeit</u> 20°C - 300°C	min 11	min 11
peso tot. <u>tot. weight</u> poids tot. <u>Gesamtgewicht</u>	kg 72	kg 72
cubatura <u>cubic volume</u> volume <u>Volumen</u>	m <sup>3</sup> 0,52	m <sup>3</sup> 0,52

**E6FR6MP-2****E6FM6MP-2****PLUS 600 compact power**





## Pentola elettrica

«**PLUS produttività:** A riscaldamento indiretto da 55 Lt. «**PLUS sicurezza:** Dotata di resistenze in acciaio inox incoloy con termostato di lavoro e sicurezza, che riscaldano una speciale intercapedine d'acqua garantendo una cottura omogenea ed evitando interventi di mescolatura. Il rubinetto carico acqua, il pratico coperchio bilanciato a molla, i comandi di controllo ergonomici garantiscono la massima sicurezza. «**PLUS robustezza:** La struttura della pentola in acciaio inox AISI 304 e del recipiente interno di cottura in acciaio AISI 316 assicura l'assoluta resistenza alle corrosioni e all'usura. «**PLUS igiene:** Le operazioni di pulizia e manutenzione sono agevolate dalla conformazione arrotondata e dal pratico rubinetto di scarico cromato smontabile.



E6PI

« n. 1 mod.

### Electric Boiling Pan

«**PLUS productivity:** Indirect heating, capacity of 55 Lt. «**PLUS safe:** with incoloy stainless steel heating elements, working and safety thermostat that heat a specific water jacket that allow an homogeneous cooking and stop mixing work. The water charging tap and the practical spring-loaded cover, as well as ergonomic controls guarantee the maximum safety. «**PLUS strong:** The structure of the AISI 304 stainless steel pot and the AISI 316 stainless steel cooking recipient guarantees total resistance to corrosion and wear. «**PLUS hygienic:** cleaning and maintenance are made easier by the rounded design and the practical drain chromed tap which ca be dismantled.



### Marmite Electrique

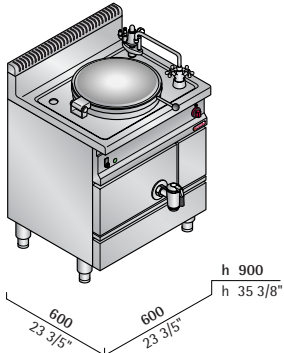
«**PLUS productivité:** Chauffage indirect, capacité de 55 Lt. «**PLUS sécurité:** avec résistances en acier inox incoloy, thermostat de fonctionnement et

de sécurité que assurent le chauffage d'un matelas d'eau pour avoir une cuisson homogène et éviter les inteventions de melange. Le robinet de remplissage d'eau, le couvercle ultra pratique équilibré à ressort et les commandes ergonomiques sont gages de sécurité maximum.

«**PLUS robustesse:** la structure de la marmite en acier inox AISI 304 et du récipient de cuisson en acier inox AISI 316 assurent une haute résistance à la corrosion et à l'usure. «**PLUS hygiène:** les opérations de nettoyage et d'entretien sont facilitées par les formes arrondies et par le pratique robinet chromé de vidage démontable.

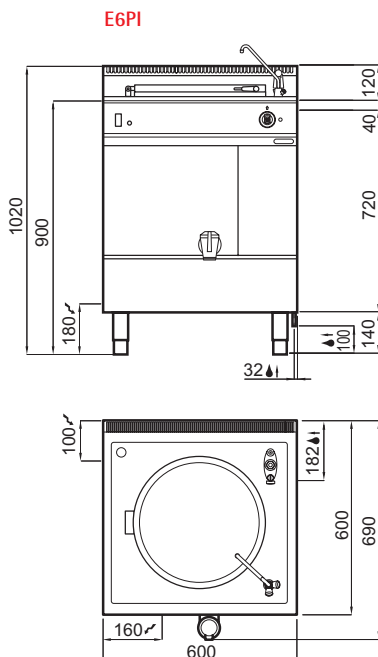
## Elektro Kochkessel

«**PLUS Produktivität:** Indirekter Beheizung, Inhalt vom 55 Lt. «**PLUS Sicherheit:** mit Panzerwiderständen aus Incoloy-Edelstahl, Betriebs- und Sicherheitsthermostat die heizen das in der Doppelwand befindliche Wasser, wodurch kein Umrühren mehr nötig ist. Der Wasser-Zufuhrhahn und der praktische, federentlastete Deckel sowie die ergonomischen Steuervorrichtungen gewährleisten optimale Sicherheit. «**PLUS Robustheit:** die Kesselstruktur aus Chromnickelstahl AISI 304 und des Koch-Behälter aus Chromnickelstahl AISI 316 versichert absolute Beständigkeit gegen Korrosion und Abnutzung. «**PLUS Hygiene:** die Reinigung und Wartung werden durch die abgerundete Ausführung und den praktischen, verchromten und abnehmbaren Abflusshahn besonders einfach.



modello <u>model</u> modèle <u>Modell</u>	<b>E6PI</b>
n. vasche <u>n. tanks</u> n. cuvè <u>n. Becken</u>	1
potenza elettrica <u>electric power</u> puissance électrique <u>Strömstärke</u>	kW 9
tensione <u>tension</u> tension <u>Spannung</u>	V 400 - 415 3N ~
dim. vasca <u>well capacity</u> capacité compartiment <u>Fassungvermögen Becken</u>	Ø cm 40 x 45h
capacità vasca <u>well capacity</u> capacité compartiment <u>Fassungvermögen Becken</u>	Lt 55
<u>optional option</u> <u>Sonderzubehör</u>	CP1 / CP2
peso totale <u>total weight</u> poids total <u>Gesamtgewicht</u>	kg 90
cubatura <u>cubic volume</u> volume <u>Volumen</u>	m <sup>3</sup> 0,57

PLUS 600 compact power





## Griglia Pietralavica a gas

«**PLUS robustezza:** griglia in acciaio inox AISI 304 con profilo a "V" che garantisce un adeguato drenaggio dei grassi. Bruciatori tubolari per una potenza totale di 8 kW con cupolino di protezione in acciaio inox. Griglia supporto lava in acciaio inox. «**PLUS produttività:** 2193 cm<sup>2</sup> di superficie utile di cottura. «**PLUS sicurezza:** accensione Piezoelettrica, fiamma pilota, termocoppia di sicurezza. «**PLUS igiene:** griglia inclinata, canalina e cassetto raccogli sughii estraibile facilitano la pulizia. Angoli arrotondati, giunti coprifuga, superfici completamente lisce e facili da pulire, camino rialzato con funzione paraspruzzi. «**PLUS accessori:** griglia pesce a sezione rotonda in acciaio; sportello per vano a giorno.



G6PL60M

« n. 2 mod.

### Gas Lava Grill

«**PLUS strong:** Steel "V" grill to guarantee efficient draining of greases. Tubular burners for a total power output of 8 kW with stainless steel protective cap. stainless steel lava support grill. «**PLUS productivity:** Wide cooking surfaces: 2193 cm<sup>2</sup>. «**PLUS safe:** Piezoelectric ignition, pilot flame, thermocouple gas cutoff system. «**PLUS hygienic:**



Sauce drain channel with easy-to-clean removable collection bowl. Rounded corners, joint seal, perfectly smooth surfaces easy-to-clean, elevated flue with spray guard function. «**PLUS optional:** round-section AISI 304 stainless steel fish grill; door for open support.

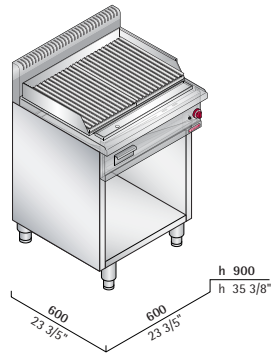
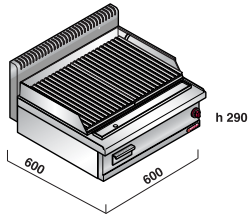
### Grill Pierre Lavique

«**PLUS robustesse:** plaque grille en acier à profil en "V" assurant le parfait écoulement des graisses. Brûleurs tubulaires (puissance totale 8 kW) avec capuchon de protection en acier inox. Grille de support pierre lavique en acier inox. «**PLUS productivité:** grande surface de cuisson 2193 cm<sup>2</sup>. «**PLUS**

**sécurité:** allumage Piézoélectrique, flamme veilleuse, système de sécurité à thermocouple. «**PLUS hygiène:** rigole de récupération des jus et graisses avec bac de récupération extractible pour le nettoyage. Angles arrondis, joints de jonction, surfaces totalement lisses et faciles à nettoyer, paroi cheminée rehaussée à fonction anti-projections. «**PLUS gamme options étendue:** grill pour poisson à section ronde en acier; porte pour modèles avec rangement à claire-voie.

## Gas-Lavasteingrill

«**PLUS Robustheit:** Edelstahlrost mit V-Profil für einen einwandfreien Fettabfluss. Rohrbrenner mit insgesamt 8 kW Leistung und Schutzhaube aus Edelstahl. Halterost für Lavasteinplatte aus Edelstahl. «**PLUS Produktivität:** Große Bratfläche 2193 cm<sup>2</sup>. «**PLUS Sicherheit:** Elektrozündung, Sicherheitsventil mit zwei Stellungen. Sicherheitssystem mit Thermoelement. «**PLUS Hygiene:** Saucen-Auffangrinne mit Sammelbecken zur Reinigung ausziehbar. Abgerundete Ecken, Fugenabdeckleisten, glatte, pflegeleichte Oberflächen, höherer Kamin mit Spritzschutzfunktion. «**PLUS Optionen:** Fischrost mit rundem Querschnitt aus Edelstahl.



modello model modèle Modell

**potenza tot.**  
**tot. heat input**  
**puissance tot.**  
**Gesamtleistung**

**G6PL60B**

kW 8,0  
Kcal/h 6.880  
BTU/h 27.296

**G6PL60M**

kW 8,0  
Kcal/h 6.880  
BTU/h 27.296

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

G30/G31 kg/h 0,62  
G20 m<sup>3</sup>/h 0,84  
G25 m<sup>3</sup>/h 0,98

G30/G31 kg/h 0,62  
G20 m<sup>3</sup>/h 0,84  
G25 m<sup>3</sup>/h 0,98

**optional**  
**option Sonderzubehör**

griglia pesce

griglia pesce

**superficie utile**  
**working surface**  
**surface utile**  
**Nutzfläche**

cm<sup>2</sup> 2.200

cm<sup>2</sup> 2.200

**tempo time temps Zeit**  
20°C - 300°C

min 10

min 10

**cottura carne spess. 3 cm**  
**cooking meat thick. 3 cm**  
**cuisson viande épaisseur 3 cm**  
**Garen 3 cm dicken Fleischscheiben**

min 8-9

min 8-9

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

kg 56

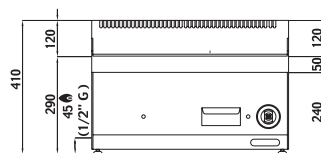
kg 75

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

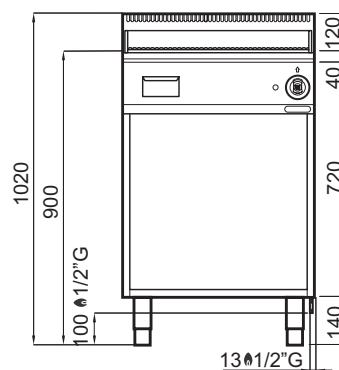
m<sup>3</sup> 0,26

m<sup>3</sup> 0,57

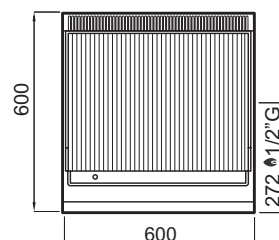
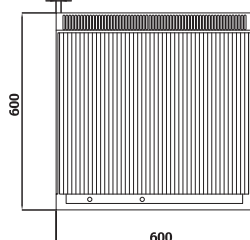
**G6PL60B**



**G6PL60M**



15 1/2 (1 1/2\"/>



PLUS 600 compact power





## Griglia elettrica ad acqua Comfort power

«**PLUS produttività:** Nuovo sistema di grigliatura che mantiene la morbidezza del prodotto. L'acqua nell'apposita vasca sottostante le resistenze diminuisce sensibilmente i fumi. Modulo da 600 mm con superficie utile di cottura di 2.176 cm<sup>2</sup>. Griglie in acciaio inox AISI 304 a sezione circolare. «**PLUS sicurezza:** Resistenze inox incoloy ad alta potenza da 7 kW rotanti per una pulizia accurata. Termostato di lavoro e di sicurezza con spie di controllo "power" e "temperatura". «**PLUS versatilità:** possibilità di scelta tra versione da banco e versione con vano a giorno. Pratico rubinetto carico acqua sul cruscotto e troppopieno in vasca. Camino rialzato con funzione paraspruzzi.



E6PL60M

« n. 2 mod.

### Comfort power electric and water grill

«**PLUS performances:** new grilling system that keeps food tender. The water in the tank under the heating elements significantly reduces smoke. Available in 600 mm modules with useful cook surface of 2.176 cm<sup>2</sup>. AISI 304 circular section steel grill. «**PLUS safe:** 7 kW high power rotation incoloy stainless steel heating elements. Operating and safety thermostats with "power" and "temperature" control lights. «**PLUS versatility:** chance to choose between counter top version or model with open compartment. Pratical water fill faucet on panel and over flow in tank. Raised chimney with spray guard function.

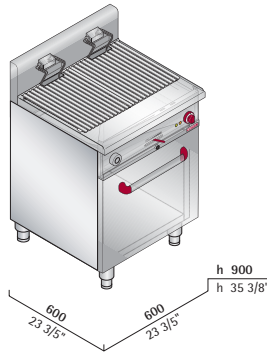
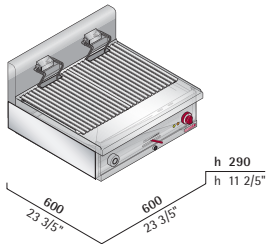


## Gril électrique à eau Comfort power

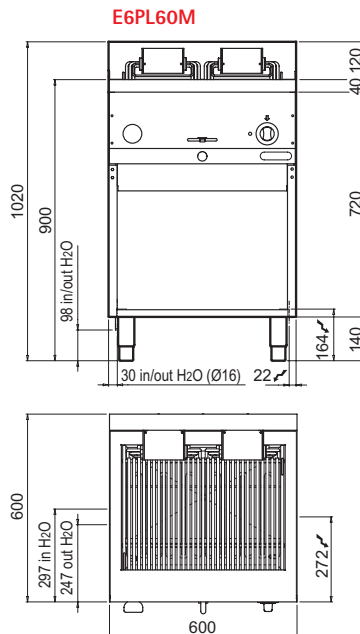
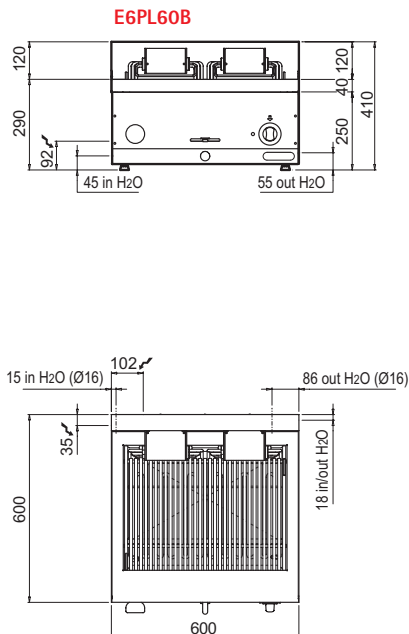
«**PLUS performances:** nouveau système de grillade qui maintient la douceur des aliments. L'eau contenue dans la cuve qui est placée sous les résistances permet de réduire sensiblement la fumée. Modules de 600 mm avec surface de cuisson utile de 2.176 cm<sup>2</sup>. Grille en acier inox AISI 304 à section circulaire. «**PLUS sécurité:** Résistances inox incoloy à haute puissance de 7 kW rotatives pour faciliter le nettoyage. Thermostat de fonctionnement et de sécurité avec témoins de contrôle "power" et "température". «**PLUS versatilité:** choix entre modèle à poser et rangement à claire-voie. Pratique robinet de remplissage sur le bandeau et trop-plein placé dans le bac. Bac rehaussé avec fonction d'anti-éclaboussures.

## Elektrischer Wassergrill Comfort Power

«**PLUS Produktivität:** ein neues Grill System dass die Weichheit des Produktes aufrechterhält. Das Wasser im speziellen Becken unter den Widerständen, verringert deutlich das Entstehen von Rauch. Module zu 600 mm mit Nutzfläche zum Garen von 2.176 cm<sup>2</sup>. Abgerundete Schnitt Grill aus Edelstahl AISI 304. «**PLUS Sicherheit:** Dreh-Heizkörper aus Edelstahl Incoloy mit höher Leistung zu 7kW, um die Reinigung der Wanne zu erleichtern. Betriebs und Sicherheitsthermostat mit Kontrollleuchten "Power" und "Temperatur". «**PLUS Wendigkeit:** Auswahl von Tisch und mit Unterbau Version; praktisches Wasser-Zufuhrhahn an der vorderen Blende und Überlauf in der Wanne einbegriffen. Erhöhter Rauchabzug mit Spritzschutzfunktion.



modello <u>model</u> <u>modèle</u> <u>Modell</u>	<b>E6PL60B</b>	<b>E6PL60M</b>
potenza totale <u>total power</u> <u>puissance total</u> <u>Gesamt Leistung</u>	kW 7	kW 7
resistenze <u>heating elements</u> <u>résistances</u> <u>Widerstände</u>	n. 2	n. 2
connessione elettrica <u>electric connection</u> <u>raccordement électrique</u> <u>Elektroanschluss</u>	V 400 - 415 3N ~	V 400 - 415 3N ~
superficie utile <u>working surface</u> <u>surface utile</u> <u>Nützfläche</u>	cm <sup>2</sup> 1.876 (mm 524 x 358 )	cm <sup>2</sup> 1.876 (mm 524 x 358 )
tempo <u>time</u> <u>temps</u> <u>Zeit</u> 20°C - 300°C	min 15	min 15
optional <u>option</u> <u>option</u> <u>Zubehör</u>		n. 1 Sportello - Door - Porte - Tür
peso totale <u>total weight</u> <u>poids total</u> <u>Gesamtgewicht</u>	kg 38	kg 48
cubatura <u>cubic volume</u> <u>volume</u> <u>Volumen</u>	m <sup>3</sup> 0,16	m <sup>3</sup> 0,57



PLUS 600 compact power



## Cuocipasta a gas

«**PLUS robustezza:** Vasca in acciaio AISI 316 da 30 Lt, 15/10 di spessore trattata con speciale sabbiatura a microsferine in ceramica. Sistema a sfioramento per eliminare i depositi di amido rilasciati dalla pasta. «**PLUS igiene:** Massima igiene e pulizia grazie alla particolare conformazione arrotondata della vasca. «**PLUS praticità:** Pratico rubinetto carico acqua posto sul cruscotto. Bruciatori in acciaio inox ad alto rendimento a combustione ottimizzata posti sotto la vasca, dotati di valvola di sicurezza a termocoppia, accensione Piezoelettrica e fiamma pilota. «**PLUS produttività:** Le 6 combinazioni ottenibili con l'utilizzo dei cesti di 4 diverse misure (optional) permettono una elevata frazionabilità degli alloggiamenti e semplifica la preparazione contemporanea di più tipi di pasta. Standard: falso fondo appoggio cesti.



G6CP6

« n. 1 mod.

### Gas Cooker

«**PLUS stronger:** 30 Lt, 15/10 thick, AISI 316 stainless steel well, treated with a special ceramic shot-peening treatment. Scraping system to eliminate starch deposits left by the pasta. «**PLUS hygienic:** maximum hygiene and cleanliness guaranteed thanks to the special rounded pan's shape. «**PLUS practical:** practical water load tap on the panel. High yield burners with optimised combustion under the pan, thermocouple safety valve, Piezoelectric ignition and pilot flame. «**PLUS productivity:** the 6 possible combinations that can be obtained by using baskets of 5 different sizes (optional) lets you separate the container in as optimal way, simplifying the simultaneous preparation of several types of pasta. Standard: false bottom for supporting baskets.



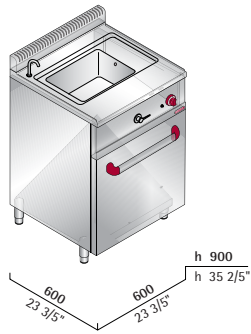
### Cuiseur à gaz pour pâtes

«**PLUS robustesse:** bac de cuisson de 30 Lt, inox AISI 316 de grande épaisseur 15/10, à traitement spécial de sablage à microsphères céramiques. Système à effleurement d'élimination de l'amidon des pâtes. «**PLUS**

**hygiène:** hygiène et propreté maximum grâce à la forme arrondie de bac. «**PLUS pratique:** robinet de remplissage 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. «**PLUS productivité:** les 6 combinaisons possibles grâce à l'utilisation de 5 paniers de tailles différents (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

«**PLUS Robustheit:** Kessel mit 30 Lt Inhalt aus Chromnickelstahl AISI 316, 15/10 Stärke, sandgestrahlt mit Keramik-Mikroperlen. Überlaufsystem zur Abscheidung der Stärkerückstände. «**PLUS Hygiene:** Hygiene und Reinigung durch die besondere abgerundete Kesselform. «**PLUS Praktisch:** Wasser-Zufuhrhahn an der Bedienblende. Hochleistungsbrennern mit optimierte Verbrennung unter dem Kessel, mit thermoelektrischer Zündsicherung, Elektrozündung und Zündflamme. «**PLUS Produktivität:** Durch den Einsatz der Körbe mit 5 verschiedenen Massen (Option) sind 6 unterschiedliche Kombinationen Verfügbar, mit denen gleichzeitig mehrere nudelsorten gekocht werden können. Standard: doppelter Boden zur Korbauflage.



modello <b>model</b> modèle <b>Modell</b>	<b>G6CP6</b>	
capacità vasca <b>well capacity</b> capacité compartiment <b>Becken Fassungsvermögen</b>	Lt 30	
potenza totale gas <b>gas total power</b> puissance total gaz <b>Gesamt Gas Leistung</b>	kW 10,0 Kcal/h 8.600 BTU/h 34.120	
consumo gas <b>gas consumption</b> consommation gaz <b>Gasverbrauch</b>	G 30/G31 kg/h 0,78 G20 m <sup>3</sup> /h 1,05 G25 m <sup>3</sup> /h 1,23	
connessione gas <b>gas connect</b> raccordement gaz <b>Gasanschluss</b>	1/2" G	
tempo <b>time</b> temps <b>Zeit</b> 20°C - 100°C	min 25	
tempo <b>time</b> temps <b>Zeit</b> 90°C - 100°C	min 5	
prod. massima <b>max production</b> product. maxim. <b>maxim. Produktion</b>	kg/h 22,50	
optional <b>option</b> Sonderzubehör	CS 1/1 - 6CS 1/2 6CS 1/3 - 6CS 1/6	
peso totale <b>total weight</b> poids total <b>Gesamtgewicht</b>	kg 62	
cubatura <b>cubic volume</b> volume <b>Volumen</b>	m <sup>3</sup> 0,57	

## OPTIONAL

Combinazioni cuocipasta gas  
**Gas pasta cooker combinations**  
Combinaisons cuisier a pate à gaz  
**Gas Nudelkocher Zusammenstellungen**



**C1**



**6C2**



**6C3**



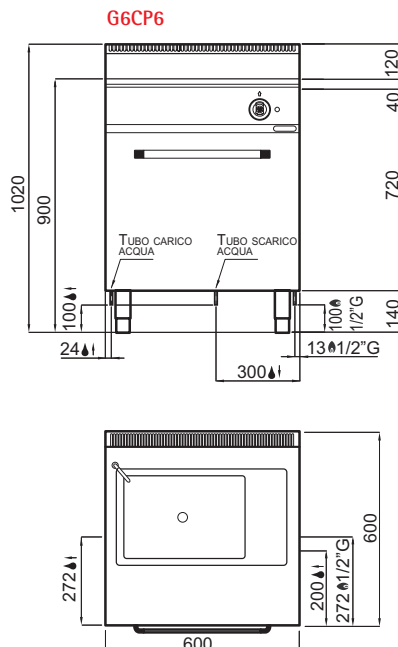
**6C4**



**6C5**



**6C6**



**PLUS 600 compact power**





## Cuocipasta elettrico

«**PLUS robustezza:** vasca 1+1/2 GN inox AISI 316, spessore 15/10. Resistenze corazzate in acciaio inox incoloy ad alto rendimento da 8,25 kW «**PLUS produttività:** capacità vasca 25 Lt che consente di cuocere circa 2,5 kg di pasta per ogni ciclo di cottura, corrispondenti a circa 30 - 40 porzioni. «**PLUS praticità:** rubinetto carico acqua collegato in rete. «**PLUS sicurezza:** modello da banco con sistema di scarico a innesto frontale a baionetta, modello con mobile con sistema di scarico collegato in rete. «**PLUS modularità:** Angoli arrotondati, giunti coprifuga, superfici completamente lisce e facili da pulire, camino rialzato con funzione paraspruzzi. Dotazione standard: tre cesti 145 x 290 x 160 mm per cuocere vari tipi di pasta nello stesso ciclo di cottura. «**PLUS accessori:** versione 230 - 240 V monofase.



E6CP6B

« n. 3 mod.

### Electric Cooker

«**PLUS strong:** 15/10 thick AISI 316 stainless steel well 1+1/2 GN. High performance 8,25 kW incoloy stainless steel heating elements. «**PLUS productivity:** 25 Lt well capacity lets you cook roughly 2.5 kg of pasta in each cooking cycle, corresponding to approximately 30 - 40 portions. «**PLUS practical:** mains water filling tap. «**PLUS safe:** counter model with drainage system with front bayonet, standing model with fixed drainage system under the tank. «**PLUS modularity:** Rounded corners, joint seal, perfectly smooth surfaces easy-to-clean, elevated flue with spray guard function. Standard supply with three 145 x 280 x 160 mm baskets for cooking different types of pasta in the same cooking cycle. «**PLUS optional:** 230 - 240 V single-phase version.

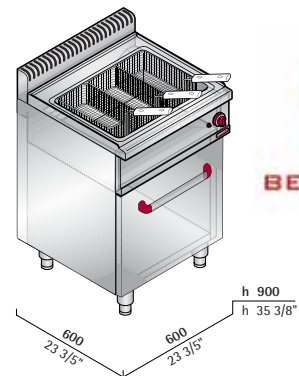
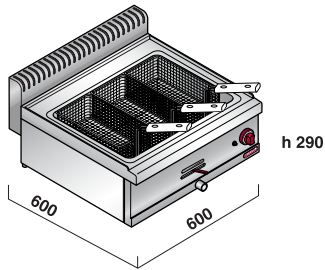
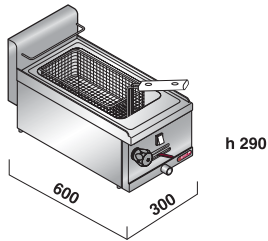


## Cuiseur Electrique pour pates

«**PLUS robustesse:** bac de cuisson 1+1/2 GN inox AISI 316 de grande épaisseur 15/10. Résistances renforcées en acier inox incoloy à haut rendement de 8,25 kW «**PLUS productivité:** capacité bac 25 Lt permettant de cuire environ 2,5 kg de pâtes par cycle de cuisson, correspondant à 30 - 40 portions environ. «**PLUS fonctionnalité:** robinet de remplissage d'eau raccordé au réseau d'alimentation. «**PLUS sécurité:** models pour table avec système d'évacuation à raccordement frontal à baïonnette, models avec support à système d'évacuation fixe sous le bac. «**PLUS modularité:** Angles arrondis, joints de jonction, surfaces entièrement lisses et faciles à nettoyer, paroi cheminée rehaussée à fonction anti-projections. standard: fourni en série avec trois paniers 145 x 280 x 160 mm permettant de cuire différents types de pâtes durant un même cycle de cuisson. «**PLUS gamme options étendue:** version 230 - 240 V monophasée.

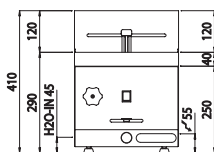
## Elektro-Nudelkocher

«**PLUS Robustheit:** Kessel 1+1/2 GN Edelstahl AISI 316 mit 15/10 Stärke. Hochleistungs-Panzerwiderstände aus Incoloy-Edelstahl von 8,25 kW Leistung. «**PLUS Produktivität:** bei einem Kesselinhalt von 25 Lt können ca. 2,5 kg Nudeln (30-40 Portionen) pro Kochzyklus gekocht werden. «**PLUS Praktisch:** Wasserzuflusshahn mit Leitungsanschluss. «**PLUS Sicherheit:** Tisch-Model mit frontalem Bajonettanschluss Abfluss, Unterbau-Model mit Abfluss unter dem Kessel. «**PLUS Modularität:** Abgerundete Ecken, Fugenabdeckleisten, glatte, pflegeleichte Oberflächen, höherer Kamin mit Spritzschutzfunktion. Standardausstattung mit drei Körben je 145 x 280 x 160 mm zum gleichzeitigen Kochen verschiedener Nudelsorten. «**PLUS Optionen:** Version 230 - 240 V Einphasenstrom.

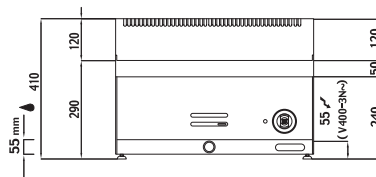


modello <u>model</u> modèle <u>Modell</u>	<b>E6CP3B</b>	<b>E6CP6B</b>	<b>E6CP6M</b>
cap. vasca <u>tank capacity</u> capacité <u>compartiment</u> Fassungsvermögen <u>Becken</u>	Lt 11	Lt 25	Lt 25
potenza totale <u>total heat input</u> puissance totale <u>Gesamtleistung</u>	kW 3,5	kW 8,25	kW 8,25
di serie <u>standard</u> einbegriffen	1 cesto/basket 1 panier/Körbe	3 cesti/baskets 3 paniers/Körbe	3 cesti/baskets 3 paniers/Körbe
connessione elettrica <u>electric connection</u> branchement <u>electrique</u> <u>elektrischer Anschluss</u>	V 400 - 415 3N ~	V 400 - 415 3N ~	V 400 - 415 3N ~
optional <u>option</u> <u>Sonderzubehör</u>		V 230 - 240 3 ~	V 230 - 240 3 ~
tempo <u>time</u> temps <u>Zeit</u> 20°C - 100°C	min 20	min 20	min 20
tempo <u>time</u> temps <u>Zeit</u> 90°C - 100°C	min 3	min 3	min 3
produzione massima <u>maximum production</u> production <u>maximum</u> maximale <u>Produktion</u>	kg/h 7	kg/h 15	kg/h 15
peso totale <u>total weight</u> poids total <u>Gesamtgewicht</u>	kg 20	kg 38	kg 56
cubatura <u>cubic volume</u> volume <u>Volumen</u>	m <sup>3</sup> 0,16	m <sup>3</sup> 0,26	m <sup>3</sup> 0,57

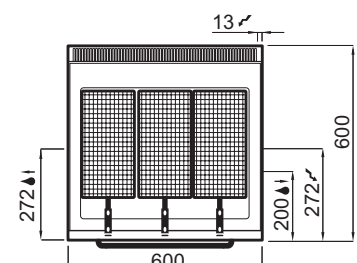
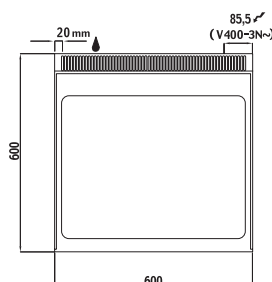
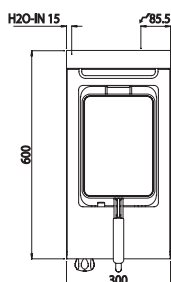
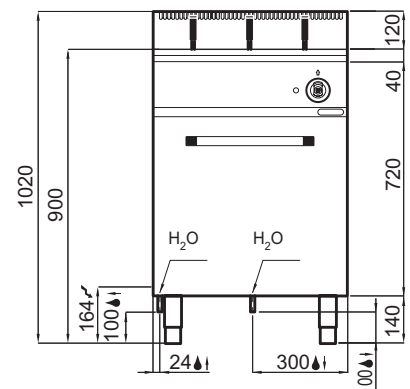
**E6CP3B**



**E6CP6M**



**E6CP6M**



PLUS 600 compact power

## Friggitrici a gas da banco

«**PLUS** qualità: ampia vasca stampata e arrotondata. «**PLUS** potenza: Due bruciatori tubolari per vasca con alettatura interna per una migliore resa termica. L'ampia superficie di scambio garantisce un riscaldamento rapido e uniforme dell'olio senza alterarne le caratteristiche organolettiche rispettando la normativa CE che prevede massimo 5 W/cm<sup>2</sup>. «**PLUS** produttività: 80 porzioni / ora per vasca a ciclo continuo anche con prodotto surgelato. «**PLUS** igiene: olio più pulito per un periodo più lungo. La rete di protezione in vasca trattiene i residui della frittura più voluminosi per essere facilmente eliminati. «**PLUS** sicurezza: accensione Piezoelettrica con termocoppia e fiamma pilota. Termostato di sicurezza con ripristino. Sistema di scarico frontale dell'olio con dispositivo di sicurezza. «**PLUS** modularità: versione con singola e doppia vasca con 2 zone di cottura indipendenti. «**PLUS** accessori: mezzi cesti.



GL8+8B

« n. 3 mod.

### Top counter gas fryers

«**PLUS** quality: wide moulded and rounded tank. «**PLUS** power: two tubular burners per well with internal grills for higher thermal yield. The consistent heat exchange surface guarantees fast and uniform heating of the oil without changing the organoleptic characteristics respecting the CE rules that foreseen max 5 W/cm<sup>2</sup>. «**PLUS** productivity: 80 portions per hour for each tank of frozen product too. «**PLUS** hygiene: cleaner oil that lasts longer. The well protection grill blocks any of the bigger residues left after frying so that they can easily be removed. «**PLUS** safe: thermocouple gas cutoff system and Piezoelectric ignition pilot flame. Safety thermostat with reset. Front oil drain with safety device. «**PLUS** modularity: Single model with one well and double model with two wells and independent frying zone. «**PLUS** optional: half baskets.



## Friteuses à gaz pour table

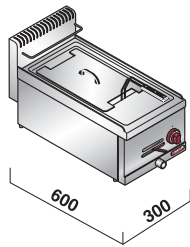
«**PLUS** qualité: large bacs moulés et arrondis. «**PLUS** puissance: deux brûleurs tubulaires par bac à ailettes internes assurant un rendement thermique supérieur. La grande surface d'échange thermique assure un chauffage rapide et homogène de l'huile sans en altérer les caractéristiques organoleptiques on observant les règles CE que prévoient max 5 W/cm<sup>2</sup>. «**PLUS** productivité: 80 portions à l'heure pour chaque cuvée aussi de produit surgelé. «**PLUS** hygiène: propreté accrue et durable de l'huile. La grille de protection installée à l'intérieur du bac retient les résidus de friture les plus volumineux, permettant ainsi de les éliminer plus facilement. «**PLUS** sécurité: système de sécurité à thermocouple et flamme veilleuse à allumage Piézoélectrique. Thermostat de sécurité à réarmement. Système d'évacuation d'huile frontal à dispositif de sécurité. «**PLUS** modularité: modèle simples à un bac et modèles double à deux bacs et zones de fritures indépendantes. «**PLUS** gamme options étendue: demi paniers.

## Tisch Gas-Friteusen

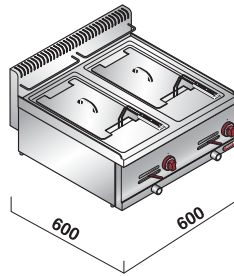
«**PLUS** Qualität: geräumige, geformten und abgerundeten Wannen. «**PLUS** Leistung: Zwei Rohrbrenner pro Wanne mit innerer Rippenausführung zwecks besserer Wärmeleistung. Die große Austauschfläche gewährleistet ein rasches und gleichmäßiges Erhitzen des Öls, ohne dessen geschmacklichen Eigenschaften zu beeinträchtigen, wie von CE Gesetze die maximale 5 W/cm<sup>2</sup> voraussehen. «**PLUS** Produktivität: eine Stundenproduktion von 80 Portionen für jede Wanne, auch von Tiefkühlprodukt. «**PLUS** Hygiene: Das Öl bleibt länger sauber. Das Schutzgitter der Wanne hält die gröberen Frittierrückstände für eine leichtere Entfernung auf. Die große Kaltzone unter den Brennern verhindert, dass die Speisereste wieder an die Oberfläche gelangen. «**PLUS** Sicherheit: Sicherheitssystem mit Thermoelement und Zündflamme mit Piezozündung. Sicherheitsthermostat mit Rückstellung. Frontaler Ölabfluss mit Sicherung. «**PLUS** Modularität: Einzelmodulen mit einer Wanne und Doppelmodulen mit zwei unabhängigen Frittierwannen. «**PLUS** Optionen: halben Körben.



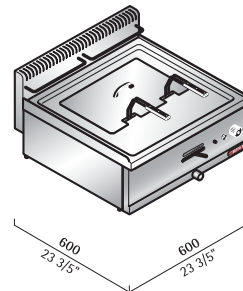
BERTO'S SPA



h 290



h 290

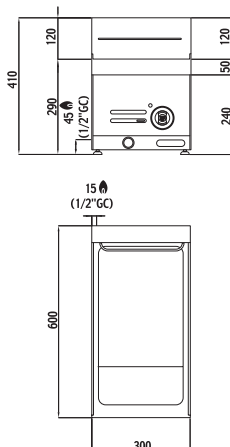


h 290  
h 11 2/5

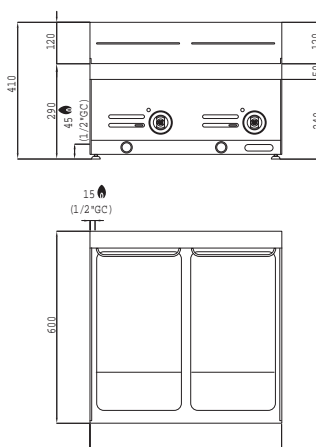
modello <u>model</u> <u>modèle</u> <u>Modell</u>	<b>GL8B</b>	<b>GL8+8B</b>	<b>6GL18B</b>
dim. cesto <u>basket dim.</u> dim. panier <u>abmessung Korb</u>	mm 200x235x100h	mm 200x235x100h	mm 500x280x110h
capacità vasca <u>tank capacity</u> <u>capacité compartiment</u> <u>Fassungvermögen Becken</u>	Lt 8	Lt 8 + 8	Lt 18
n. bruciatori <u>n. burners</u> n. brûleurs <u>Anzahl Brennen</u>	2	4	4
potenza totale <u>total heat input</u> <u>puissance totale</u> <u>Gesamtleistung</u>	kW 6,6 Kcal/h 5.676 BTU/h 22.519	kW 13,2 Kcal/h 11.352 BTU/h 45.038	kW 16 Kcal/h 13.760 BTU/h 54.592
consumo gas <u>gas consuption</u> <u>consommation gaz</u> <u>Gasverbrauch</u>	G 30/G31 kg/h 0,51 G20 m <sup>3</sup> /h 0,69 G25 m <sup>3</sup> /h 0,81	G 30/G31Kg/h 1,03 G20 m <sup>3</sup> /h 1,39 G25 m <sup>3</sup> /h 1,63	G 30/G31Kg/h 1,03 G20 m <sup>3</sup> /h 1,39 G25 m <sup>3</sup> /h 1,63
tempo <u>time</u> <u>temps</u> <u>Zeit</u> 20°C - 190°C	min 10	min 10	min 10
capacità cesto <u>basket capacity</u> <u>capacité panier</u> <u>Korbskapazität</u>	kg 0,8	kg 0,8 + 0,8	kg 2
tempo di frittura <u>frying time</u> <u>temps de friture</u> <u>Frittierzeit</u>	min 5	min 5	min 5
prod. mass. <u>max. production</u> <u>product. max.</u> <u>max. Produktion</u>	kg/h 9,6	kg/h 19,2	kg/h 19,2
peso tot. <u>tot. weight</u> <u>poids tot.</u> <u>Gesamtgewicht</u>	kg 27	kg 46	kg 57
cubatura <u>cubic volume</u> <u>volume</u> <u>Volumen</u>	m <sup>3</sup> 0,16	m <sup>3</sup> 0,32	m <sup>3</sup> 0,45

PLUS 600 compact power

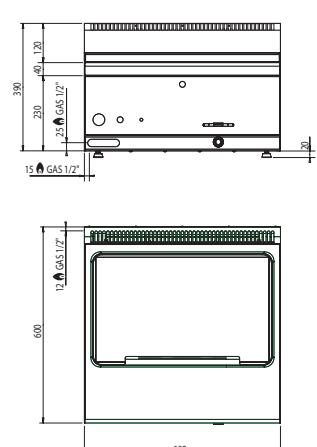
**GL8B**



**GL8+8B**



**6GL18B**





## Friggitrici a gas con mobile

«**PLUS qualità:** ampia vasca stampata e arrotondata. «**PLUS potenza:** due bruciatori tubolari per vasca con alettatura interna per una migliore resa termica. L'ampia superficie di scambio garantisce un riscaldamento rapido e uniforme dell'olio senza alterarne le caratteristiche organolettiche rispettando la normativa che prevede massimo 5 W/cm<sup>2</sup>. «**PLUS produttività:** 80 porzioni / ora per vasca a ciclo continuo anche con prodotto surgelato. «**PLUS igiene:** olio più pulito per un periodo più lungo. La rete di protezione in vasca (Standard) trattiene i residui della frittura più voluminosi per essere facilmente eliminati. «**PLUS sicurezza:** accensione Piezoelettrica con termocoppia e fiamma pilota. Termostato di sicurezza con ripristino. Sistema di scarico dell'olio con bacinella raccogliolio (Standard) dentro al mobile. «**PLUS modularità:** versione con singola e doppia vasca con 2 zone di cottura indipendenti. «**PLUS accessori:** mezzi cesti.



6GL18M

« n. 3 mod.

### Standing gas fryers

«**PLUS quality:** wide moulded and rounded tank. «**PLUS power:** two tubular burners per well with internal grills for higher thermal yield. The consistent heat exchange surface guarantees fast and uniform heating of the oil without changing the organoleptic characteristics respecting the CE rules that foreseen max 5 W/cm<sup>2</sup>. «**PLUS productivity:** 80 portions per hour for each tank of frozen product too. «**PLUS hygiene:** cleaner oil that lasts longer. The well protection grill blocks any of the bigger residues left after frying so that they can easily be removed. «**PLUS safe:** thermocouple gas cutoff system and Piezoelectric ignition pilot flame. Safety thermostat with reset. Front oil drain with safety device. «**PLUS modularity:** Single model with one well and double model with two wells and independent frying zone. «**PLUS optional:** half baskets.

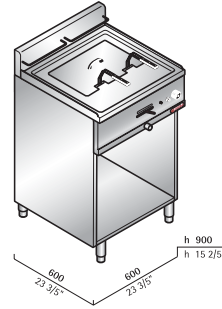
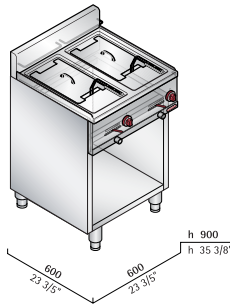
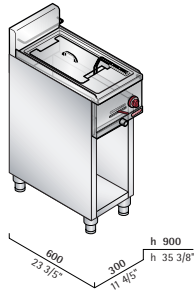


### Friteuses à gaz sur placard

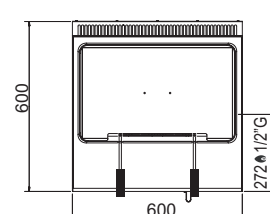
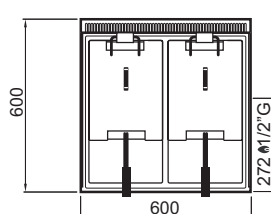
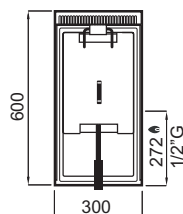
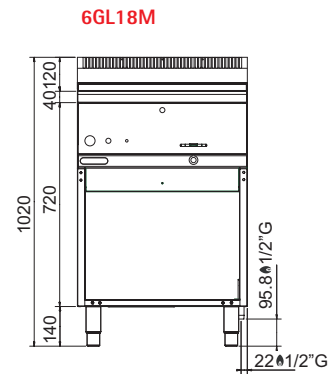
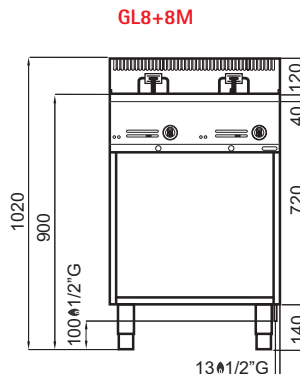
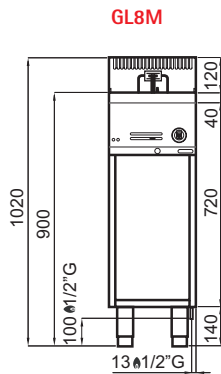
«**PLUS qualité:** large bacs moulés et arrondis. «**PLUS puissance:** deux brûleurs tubulaires par bac à ailettes internes assurant un rendement thermique supérieur. La grande surface d'échange thermique assure un chauffage rapide et homogène de l'huile sans en altérer les caractéristiques organoleptiques on observant les règles CE que prévoient max 5 W/cm<sup>2</sup>. «**PLUS productivité:** 80 portions à l'heure pour chaque cuvé aussi de produit surgelé. «**PLUS hygiène:** propreté accrue et durable de l'huile. La grille de protection installée à l'intérieur du bac retient les résidus de friture les plus volumineux, permettant ainsi de les éliminer plus facilement. «**PLUS sécurité:** système de sécurité à thermocouple et flamme veilleuse à allumage Piézoélectrique. Thermostat de sécurité à réarmement. Système d'évacuation d'huile frontal à dispositif de sécurité. «**PLUS modularité:** modèle simples à un bac et modèles double à deux bacs et zones de fritures indépendantes. «**PLUS gamme options étendue:** demi paniers.

### Gas-Friteusen mit Unterbau

«**PLUS Qualität:** geräumige, geformten und abgerundeten Wannen. «**PLUS Leistung:** Zwei Rohrbrenner pro Wanne mit innerer Rippenausführung zwecks besserer Wärmeleistung. Die große Austauschfläche gewährleistet ein rasches und gleichmäßiges Erhitzen des Öls, ohne dessen geschmacklichen Eigenschaften zu beeinträchtigen, wie von CE Gesetze die maximale 5 W/cm<sup>2</sup> voraussehen. «**PLUS Produktivität:** eine Stundenproduktion von 80 Portionen für jede Wanne, auch von Tiefkühlprodukt. «**PLUS Hygiene:** Das Öl bleibt länger sauber. Das Schutzgitter der Wanne hält die größeren Frittierrückstände für eine leichtere Entfernung auf. Die große Kaltzone unter den Brennern verhindert, dass die Speisereste wieder an die Oberfläche gelangen. «**PLUS Sicherheit:** Sicherheitssystem mit Thermoelement und Zündflamme mit Piezozündung. Sicherheitsthermostat mit Rückstellung. Frontaler Ölabfluss mit Sicherung. «**PLUS Modularität:** Einzelmodulen mit einer Wanne und Doppelmodulen mit zwei unabhängigen Frittierwannen. «**PLUS Optionen:** halben Körben.



modello <u>model</u> <u>modèle</u> <u>Modell</u>	<b>GL8M</b>	<b>GL8+8M</b>	<b>6GL18M</b>
dim. cesto <u>basket dim.</u> dim. panier <u>abmessung</u> <u>Korbe</u>	mm 200x235x100h	mm 200x235x100h	mm 200x235x100h
capacità vasca <u>tank capacity</u> <u>capacité</u> <u>compartment</u> <u>Fassungvermögen</u> <u>Becken</u>	Lt 8	Lt 8 + 8	Lt 18
n. bruciatori <u>n. burners</u> n. brûleurs <u>Anzahl</u> <u>Brennen</u>	2	4	4
potenza totale <u>total heat input</u> <u>puissance totale</u> <u>Gesamtleistung</u>	kW 6,6 Kcal/h 5.676 BTU/h 22.519	kW 13,2 Kcal/h 11.352 BTU/h 45.038	kW 16 Kcal/h 13.760 BTU/h 54.592
consumo gas <u>gas consuption</u> <u>consommation</u> <u>gaz</u> <u>Gasverbrauch</u>	G 30/G31 kg/h 0,51 G20 m <sup>3</sup> /h 0,69 G25 m <sup>3</sup> /h 0,81	G 30/G31 Kg/h 1,03 G20 m <sup>3</sup> /h 1,39 G25 m <sup>3</sup> /h 1,63	G 30/G31 Kg/h 1,03 G20 m <sup>3</sup> /h 1,39 G25 m <sup>3</sup> /h 1,63
tempo <u>time</u> <u>temps</u> <u>Zeit</u> 20°C - 190°C	min 10	min 10	min 10
capacità cesto <u>basket capacity</u> <u>capacité panier</u> <u>Korbskapazität</u>	kg 0,8	kg 0,8 + 0,8	kg 2
tempo di frittura <u>frying time</u> <u>temps de friture</u> <u>Frittierzeit</u>	min 5	min 5	min 5
prod. mass. <u>max. production</u> product. max. <u>max. Produktion</u>	kg/h 9,6	kg/h 19,2	kg/h 19,2
peso tot. <u>tot. weight</u> <u>poids tot.</u> <u>Gesamtgewicht</u>	kg 43	kg 65	kg 57
cubatura <u>cubic volume</u> <u>volume</u> <u>Volumen</u>	m <sup>3</sup> 0,32	m <sup>3</sup> 0,57	m <sup>3</sup> 0,45



PLUS 600 compact power

## Friggitrici elettriche da banco

«**PLUS** qualità: ampia vasca stampata e arrotondata. «**PLUS** potenza: Resistenze corazzate in acciaio inox incoloy ad alto rendimento. L'ampia superficie di scambio garantisce all'interno dei 5 Watt per cm<sup>2</sup> un riscaldamento rapido ed uniforme dell'olio senza alterarne le caratteristiche organolettiche. «**PLUS** produttività: modelli con capacità cesto da 1,2 - 1,7 e 2 kg per una frittura a ciclo continuo da 200 a 240 porzioni / ora. «**PLUS** igiene: olio più pulito per un periodo più lungo. La rete di protezione in vasca trattiene i residui della frittura più voluminosi. Tutti i modelli sono dotati di resistenze in vasca rotanti per facilitare le operazioni di pulizia. «**PLUS** sicurezza: termostato di sicurezza con ripristino. Sistema scarico olio frontale con dispositivo di sicurezza. «**PLUS** modularità: modelli con vasca singola e doppia con zone di cottura indipendenti, mono o trifase. «**PLUS** accessori: mezzi cestì.



E6F106B

« n. 6 mod.

### Top counter electric fryers

«**PLUS** Quality: wide moulded and rounded tank. «**PLUS** power: High performance incoloy stainless steel heating elements. The consistent heat exchange surface of the 5 Watts per cm<sup>2</sup> guarantees fast and uniform heating of the oil without changing the organoleptic characteristics. «**PLUS** productivity: models with baskets capacity from 1,2 - 1,7 and 2 kg of product which means an hourly production from 200 to 240 portions per hour. «**PLUS** hygienic: cleaner oil that lasts longer. The well protection grill blocks any of the bigger residues left after frying so that they can easily be removed. All models are fitted with rotation heating elements that allow an easy cleaning of tanks. «**PLUS** safe: Safety thermostat with reset. Front oil drain with safety device. «**PLUS** modularity: single models with one well and model with two wells and independent frying zone, with tension single or tree-phase. «**PLUS** optional: half baskets.

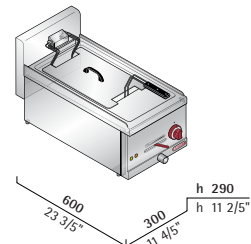
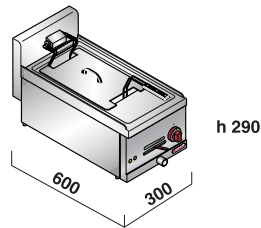
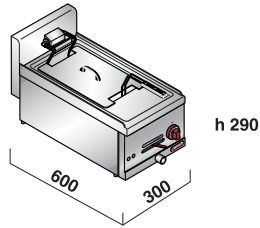


## Friteuses électriques pour table

«**PLUS** qualité: large bacs moulés et arrondis. «**PLUS** puissance: résistances renforcées en acier inox incoloy à haut rendement. La grande surface d'échange thermique garantit, à 5 W par cm<sup>2</sup>, un chauffage rapide et homogène de l'huile sans en altérer les caractéristiques organoleptiques. «**PLUS** productivité: modèles avec paniers de capacité de 1,2 - 1,7 et 2 kg de produit permet d'assurer une production horaire de 200 à 240 portions. «**PLUS** hygiène: propreté accrue et durable de l'huile. La grille de protection installée à l'intérieur du bac retient les résidus de friture les «**PLUS** volumineux, permettant ainsi de les éliminer «**PLUS** facilement. Toutes les modèles sont équipés des résistances rotatives pour permettre une meilleure propreté de bac. «**PLUS** sécurité: système de sécurité à thermostat de sécurité à réarmement. Système d'évacuation d'huile frontal à dispositif de sécurité. «**PLUS** modularité: modèle simple à un bac et double à deux bacs à zones de fritures indépendantes, avec tension single ou trois phase. «**PLUS** gamme options étendue: demi paniers.

## Tisch Elektro-Friteusen

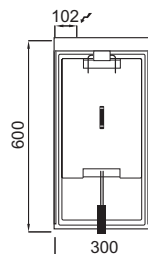
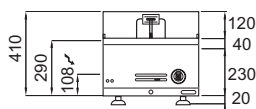
«**PLUS** qualità: geräumigen, geformten und abgerundeten Wannen. «**PLUS** leistung: Hochleistungs-Panzerwiderstände aus Incoloy-Edelstahl. Die große Austauschfläche gewährleistet innerhalb der 5 Watt pro cm<sup>2</sup> ein rasches und gleichmäßiges Erhitzen des Öls, ohne dessen geschmacklichen Eigenschaften zu beeinträchtigen. «**PLUS** Produktivität: Modellen mit Korben von einem Fassungsvermögen von 1,2 - 1,7 und 2 kg Tiefprodukt, gewährleistet eine Stundenproduktion von 200 bis 240 Portionen. «**PLUS** Hygiene: Das Öl bleibt länger sauber. Das Schutzgitter der Wanne hält die gröberen Frittierrückstände für eine leichtere Entfernung auf. Alles Modellen sind mit Dreh-Heizkörper ausgerüstet, um die Reinigung der Wanne zu erleichtern. «**PLUS** Sicherheit: Sicherheitssystem mit Sicherheitsthermostat mit Rückstellung. Frontaler Ölabbfluss mit Sicherheit. «**PLUS** Modularität: Einzelmodul mit einer Wanne und Doppelmodul mit zwei unabhängigen Frittierwannen, mit Spannung Einzel oder Drei Phasen. «**PLUS** Optionen: halben Körben.



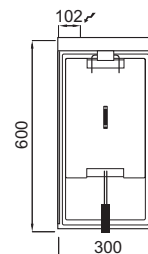
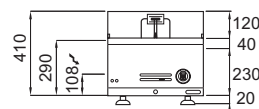
modello <u>model</u> <u>modèle</u> <u>Modell</u>	<u>E6F8-3B</u>	<u>E6F10-3B</u>	<u>E6F10-3BS</u>
dim. cesto <u>basket dim.</u> dim. panier <u>abmessung Korb</u>	mm 200x235x100h	mm 200x235x100h	mm 200x235x100h
capacità vasca <u>tank capacity</u> capacité <u>compartment</u> Fassungvermögen <u>Becken</u>	Lt 8	Lt 10	Lt 10
potenza totale <u>total heat input</u> puissance totale <u>Gesamtleistung</u>	kW 3.5	kW 6	kW 9
conn. elett. <u>elect. conn.</u> branchement <u>elect. elekt. Anschluss</u>	V 400 - 415 3N ~	V 400 - 415 3N ~	V 400 - 415 3N ~
optional <u>option Sonderzubehör</u>	V 230 - 240 3 ~	V 230 - 240 3 ~	V 230 - 240 3 ~
tempo <u>time temps Zeit</u> 20°C - 190°C	min 5	min 5	min 5
capacità cesto <u>basket capacity</u> capacité panier <u>Korbskapazität</u>	kg 1,2	kg 1,7	kg 2
tempo di frittura <u>frying time</u> temps de friture <u>Frittierzeit</u>	min 4	min 4	min 3
prod. mass. <u>max. product.</u> product. max. <u>max. Produkt.</u>	kg/h 18	kg/h 25	kg/h 30
peso tot. <u>tot. weight</u> poids tot. <u>Gesamtgewicht</u>	kg 23	kg 23	kg 23
cubatura <u>cubic volume</u> volume <u>Volumen</u>	m <sup>3</sup> 0,16	m <sup>3</sup> 0,16	m <sup>3</sup> 0,16

PLUS 600 compact power

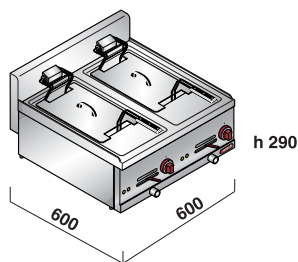
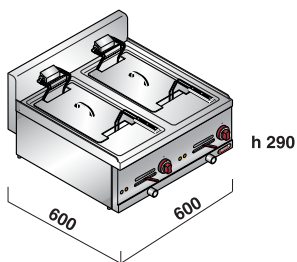
**E6F10-3B**



**E6F10-3B  
E6F10-3BS**



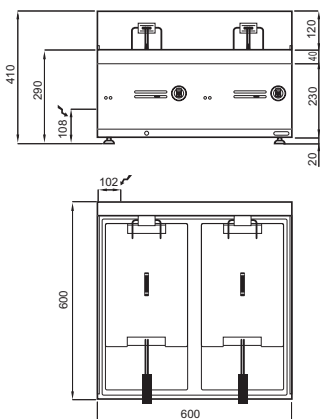




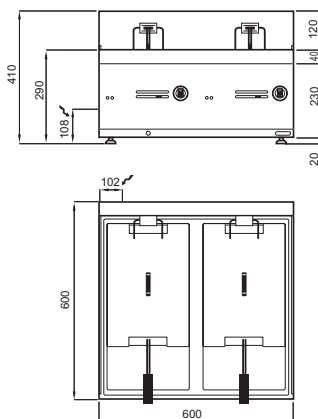
modello <u>model</u> <u>modèle</u> <u>Modell</u>	<b>E6F8-6B</b>	<b>E6F10-6B</b>
dim. cesto <u>basket dim.</u> dim. panier <u>abmessung</u> <u>Korbe</u>	mm 200x235x100h	mm 200x235x100h
capacità vasca <u>tank capacity</u> capacité <u>compartment</u> <u>Fassungvermögen</u> <u>Becken</u>	Lt 8+8	Lt 10+10
potenza totale <u>total heat input</u> puissance totale <u>Gesamtleistung</u>	kW 3,5+3,5	kW 6+6
conn. elett. <u>elect. conn.</u> branchement <u>elect. elekt.</u> <u>Anschluss</u>	V 400 - 415 3N ~	V 400 - 415 3N ~
optional <u>option</u> <u>Sonderzubehör</u>	V 230 - 240 3 ~	V 230 - 240 3 ~
tempo <u>time</u> <u>temps</u> <u>Zeit</u> 20°C - 190°C	min 5	min 5
capacità cesto <u>basket capacity</u> capacité panier <u>Korbskapazität</u>	kg 1,2+1,2	kg 1,7+1,7
tempo di frittura <u>frying time</u> temps de friture <u>Frittierzeit</u>	min 4	min 4
prod. mass. <u>max. product.</u> product. max. <u>max. Produkt.</u>	kg/h 36	kg/h 51
peso tot. <u>tot. weight</u> poids tot. <u>Gesamtgewicht</u>	kg 39	kg 39
cubatura <u>cubic volume</u> volume <u>Volumen</u>	m <sup>3</sup> 0,27	m <sup>3</sup> 0,27

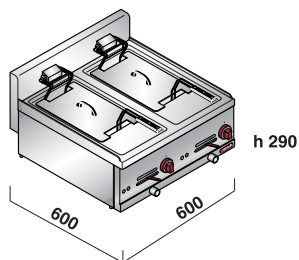
PLUS 600 compact power

**E6F8-6B**



**E6F10-6B**

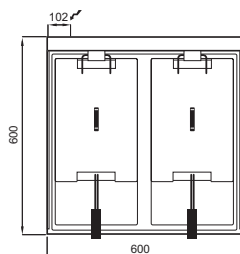
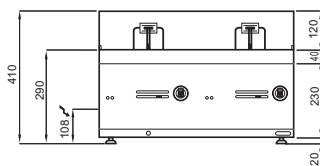




modello <u>model</u> modèle <u>Modell</u>	<b>E6F10-6BS</b>
dim. cesto <u>basket</u> dim. dim. panier <u>abmessung</u> <u>Korbe</u>	mm 200x235x100h
capacità vasca <u>tank</u> <u>capacity</u> capacità compartiment <u>Fassungvermögen</u> <u>Becken</u>	Lt 10+10
potenza totale <u>total</u> <u>heat</u> <u>input</u> puissance totale <u>Gesamtleistung</u>	kW 9+9
conn. elett. <u>elect.</u> <u>conn.</u> branchement <u>elect.</u> <u>elekt.</u> <u>Anschluss</u>	V 400 - 415 3N ~
optional <u>option</u> <u>Sonderzubehör</u>	V 230 - 240 3 ~
tempo <u>time</u> <u>temps</u> <u>Zeit</u> 20°C - 190°C	min 5
capacità cesto <u>basket</u> <u>capacity</u> capacità panier <u>Korbskapazität</u>	kg 2+2
tempo di frittura <u>frying</u> <u>time</u> temps de friture <u>Frittierzeit</u>	min 3
prod. mass. <u>max.</u> <u>product.</u> product. <u>max.</u> <u>max.</u> <u>Produkt.</u>	kg/h 60
peso tot. <u>tot.</u> <u>weight</u> poids tot. <u>Gesamtgewicht</u>	kg 39
cubatura <u>cubic</u> <u>volume</u> volume <u>Volumen</u>	m <sup>3</sup> 0,27

PLUS 600 compact power

**E6F10-6BS**



## Friggitrici elettriche con mobile

«**PLUS qualità:** ampia vasca stampata e arrotondata. «**PLUS potenza:** Resistenze corazzate in acciaio inox incoloy ad alto rendimento. L'ampia superficie di scambio garantisce all'interno dei 5 Watt per cm<sup>2</sup> un riscaldamento rapido ed uniforme dell'olio senza alterarne le caratteristiche organolettiche. «**PLUS produttività:** modelli con capacità cesto da 1,2 - 1,7 e 2 kg per una frittura a ciclo continuo da 18 a 60 kg/h. «**PLUS igiene:** olio più pulito per un periodo più lungo. La rete di protezione in vasca trattiene i residui della frittura più voluminosi. Tutti i modelli sono dotati di resistenze in vasca rotanti per facilitare le operazioni di pulizia. «**PLUS sicurezza:** termostato di sicurezza con ripristino. Sistema scarico olio frontale con dispositivo di sicurezza.. «**PLUS modularità:** modelli con vasca singola e doppia con zone di cottura indipendenti, mono e trifase. «**PLUS accessori:** mezzi cesti.



E6F10-6MS

« n. 6 mod.

### Standing electric Fryers

«**PLUS quality:** wide moulded and rounded tank. «**PLUS power:** High performance incoloy stainless steel heating elements. The consistent heat exchange surface of the 5 Watts per cm<sup>2</sup> guarantees fast and uniform heating of the oil without changing the organoleptic characteristics. «**PLUS productivity:** models with baskets capacity from 1,2 - 1,7 and 2 kg of product which means an hourly production from 18 to 60 kg/h. «**PLUS hygienic:** cleaner oil that lasts longer. The well protection grill blocks any of the bigger residues left after frying so that they can easily be removed. All models are fitted with rotation heating elements that allow an easy cleaning of tanks. «**PLUS safe:** Safety thermostat with reset. Front oil drain with safety device. «**PLUS modularity:** single models with one well and model with two wells and independent frying zone, with tension single or tree-phase. «**PLUS optional:** half baskets.

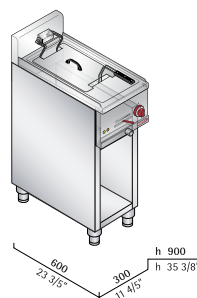
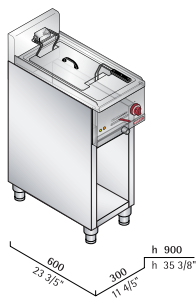
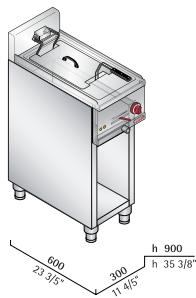


### Friteuses électriques avec placard

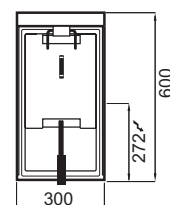
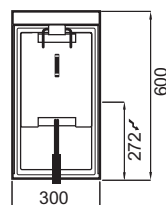
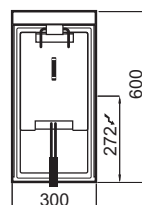
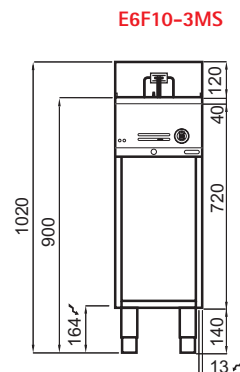
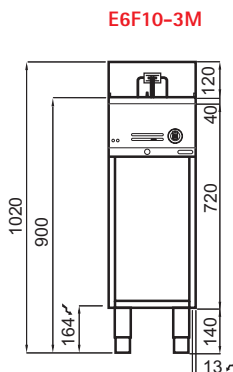
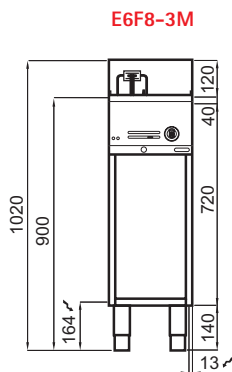
«**PLUS qualité:** large bacs moulés et arrondis. «**PLUS puissance:** résistances renforcées en acier inox incoloy à haut rendement. La grande surface d'échange thermique garantit, à 5 W par cm<sup>2</sup>, un chauffage rapide et homogène de l'huile sans en altérer les caractéristiques organoleptiques. «**PLUS productivité:** modèles avec paniers de capacité de 1,2 - 1,7 et 2 kg de produit permet d'assurer une production horaire de 18 à 60 kg/h. «**PLUS hygiène:** propreté accrue et durable de l'huile. La grille de protection installée à l'intérieur du bac retient les résidus de friture les «**PLUS volumineux,** permettant ainsi de les éliminer «**PLUS facilement.** Toutes les models sont équipés des résistances rotatives pour permettre une meilleure propreté de bac. «**PLUS sécurité:** système de sécurité à thermostat de sécurité à réarmement. Système d'évacuation d'huile frontal à dispositif de sécurité. «**PLUS modularité:** modèle simple à un bac et double à deux bacs à zones de fritures indépendantes, avec tension single ou trois phase. «**PLUS gamme options étendue:** demi paniers.

### Elektro-Friteusen mit Unterbau

«**PLUS Qualität:** geräumigen, geformten und abgerundeten Wannen. «**PLUS Leistung:** Hochleistungs-Panzerwiderstände aus Incoloy-Edelstahl. Die große Austauschfläche gewährleistet innerhalb der 5 Watt pro cm<sup>2</sup> ein rasches und gleichmäßiges Erhitzen des Öls, ohne dessen geschmacklichen Eigenschaften zu beeinträchtigen. «**PLUS Produktivität:** Modellen mit Korben von einem Fassungsvermögen von 1,2 - 1,7 und 2 kg Tiefprodukt, gewährleistet eine Stundenproduktion von 18 bis 60 kg/h. «**PLUS Hygiene:** Das Öl bleibt länger sauber. Das Schutzgitter der Wanne hält die größeren Frittierrückstände für eine leichtere Entfernung auf. Alles Modellen sind mit Dreh-Heizkörper ausgerüstet, um die Reinigung der Wanne zu erleichtern. «**PLUS Sicherheit:** Sicherheitssystem mit Sicherheitsthermostat mit Rückstellung. Frontaler Ölabbfluss mit Sicherung. «**PLUS Modularität:** Einzelmodul mit einer Wanne und Doppelmodul mit zwei unabhängigen Frittierwannen, mit Spannung Einzel oder Drei Phasen. «**PLUS Optionen:** halben Körben.

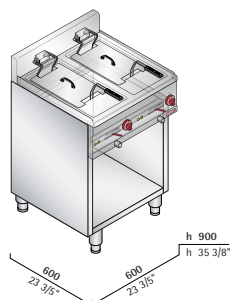
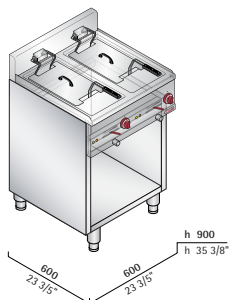


modello <u>model</u> modèle <u>Modell</u>	<b>E6F8-3M</b>	<b>E6F10-3M</b>	<b>E6F10-3MS</b>
dim. cesto <u>basket dim.</u> dim. panier <u>abmessung Korb</u>	mm 200x235x100h	mm 200x235x100h	mm 200x235x100h
capacità vasca <u>tank capacity</u> capacità compartiment <u> Fassungsvermögen Becken</u>	Lt 8	Lt 10	Lt 10
potenza totale <u>total heat input</u> puissance totale <u>Gesamtleistung</u>	kW 3.5	kW 6	kW 9
conn. elett. <u>elect. conn.</u> branchement elect. <u>elekt. Anschluss</u>	V 400 - 415 3N ~	V 400 - 415 3N ~	V 400 - 415 3N ~
optional <u>option Sonderzubehör</u>	V 230 - 240 3 ~	V 230 - 240 3 ~	V 230 - 240 3 ~
tempo <u>time temps Zeit</u> 20°C - 190°C	min 5	min 5	min 5
capacità cesto <u>basket capacity</u> capacità panier <u>Korbskapazität</u>	kg 1,2	kg 1,7	kg 2
tempo di frittura <u>frying time</u> temps de friture <u>Frittierzeit</u>	min 4	min 4	min 4
prod. mass. <u>max. product.</u> product. max. <u>max. Produkt.</u>	kg/h 18	kg/h 25	kg/h 30
peso tot. <u>tot. weight</u> poids tot. <u>Gesamtgewicht</u>	kg 33	kg 33	kg 33
cubatura <u>cubic volume</u> volume <u>Volumen</u>	m <sup>3</sup> 0,32	m <sup>3</sup> 0,32	m <sup>3</sup> 0,32



**PLUS 600 compact power**

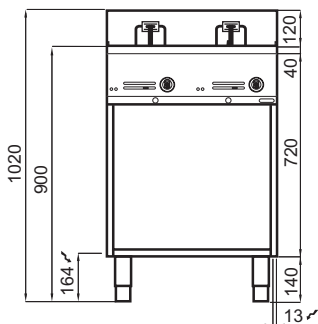




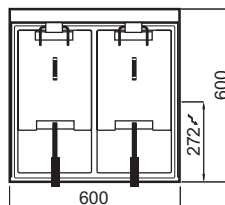
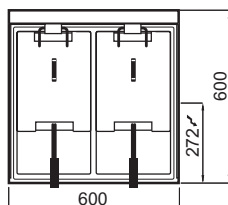
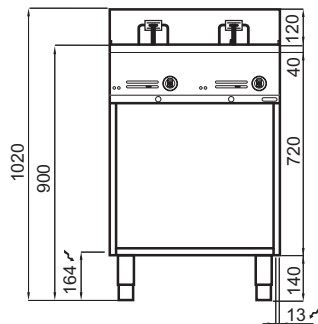
modello <u>model</u> <u>modèle</u> <u>Modell</u>	<b>E6F8-6M</b>	<b>E6F10-6M</b>
dim. cesto <u>basket</u> <u>dim.</u> dim. panier <u>abmessung</u> <u>Korbe</u>	mm 200x235x100h	mm 200x235x100h
capacità vasca <u>tank capacity</u> capacité <u>compartment</u> <u>Fassungvermögen</u> <u>Becken</u>	Lt 8+8	Lt 10 + 10
potenza totale <u>total heat input</u> puissance totale <u>Gesamtleistung</u>	kW 3,5+3,5	kW 6+6
conn. elett. <u>elect. conn.</u> branchement <u>elect. elekt.</u> <u>Anschluss</u>	V 400 - 415 3N ~	V 400 - 415 3N ~
<u>optional</u> <u>option</u> <u>Sonderzubehör</u>	V 230 - 240 3 ~	V 230 - 240 3 ~
tempo <u>time</u> <u>temps</u> <u>Zeit</u> 20°C - 190°C	min 5	min 5
capacità cesto <u>basket capacity</u> capacité panier <u>Korbskapazität</u>	kg 1,2+1,2	kg 1,7 + 1,7
tempo di frittura <u>frying time</u> temps de friture <u>Frittierzeit</u>	min 4	min 4
prod. mass. <u>max. product.</u> product. <u>max. max.</u> <u>Produkt.</u>	kg/h 36	kg/h 51
peso tot. <u>tot. weight</u> poids tot. <u>Gesamtgewicht</u>	kg 55	kg 55
cubatura <u>cubic volume</u> volume <u>Volumen</u>	m <sup>3</sup> 0,57	m <sup>3</sup> 0,57

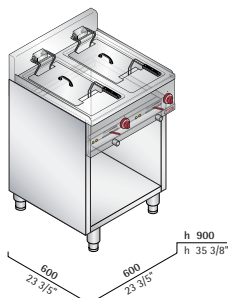
PLUS 600 compact power

**E6F8-6M**



**E6F10-6M**

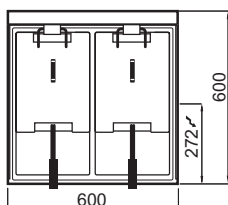
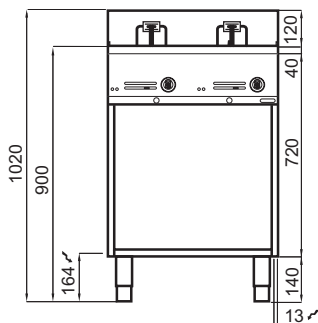




modello <b>model</b> modèlo <b>Modell</b>	<b>E6F10-6MS</b>
dim. cesto <b>basket dim.</b> dim. panier <b>abmessung Korb</b>	mm 200x235x100h
capacità vasca <b>tank capacity</b> capacità compartiment <b>Fassungvermögen Becken</b>	Lt 10+10
potenza totale <b>total heat input</b> puissance totale <b>Gesamtleistung</b>	kW 9+9
conn. elett. <b>elect. conn.</b> branchement elect. <b>elekt. Anschluss</b>	V 400 - 415 3N ~
optional <b>option Sonderzubehör</b>	V 230 - 240 3 ~
tempo <b>time temps Zeit</b> 20°C - 190°C	min 5
capacità cesto <b>basket capacity</b> capacità panier <b>Korbskapazität</b>	kg 2
tempo di frittura <b>frying time</b> temps de friture <b>Frittierzeit</b>	min 4
prod. mass. <b>max. product.</b> product. max. <b>max. Produkt.</b>	kg/h 60
peso tot. <b>tot. weight</b> poids tot. <b>Gesamtgewicht</b>	60
cubatura <b>cubic volume</b> volume <b>Volumen</b>	m <sup>3</sup> 0,55

**PLUS 600 compact power**

**E6F10-6MS**



## Piano neutro

«**PLUS modularità**: 6 modelli: da banco e con mobile, singoli con tagliere in polietilene alimentare, doppi, e doppi con cassetto estraibile per la massima versatilità di utilizzo. «**PLUS produttività**: Massima superficie utile: da 1620 a 3240 cm<sup>2</sup>. «**PLUS igiene**: Le operazioni di pulizia sono agevolate dalla particolare conformazione arrotondata del piano stampato. Pratici coprigiunti garantiscono le giunzioni testa a testa fra moduli per eliminare fessure e possibili infiltrazioni. «**PLUS robustezza**: Massima resistenza garantita da una struttura autoportante in acciaio inox con rivestimenti laterali a finitura scotch brite. Piedini in acciaio inox regolabili in altezza fino a 50 mm. «**PLUS accessori**: sportelli per vano a giorno.



N6-6MC

« n. 6 mod.

### Neutral units

«**PLUS modularity**: 6 models: top counter and open stand, singles with a special polyethylene food chopping board, doubles models and with extractible groove to use with the maximum versatility. «**PLUS productivity**: maximum working surface: from 1620 to 3240 cm<sup>2</sup>. «**PLUS hygienic**: cleaning is made easy by the particular rounded shape of the pressed top. Practical cover guarantee joint between equipment to eliminate cracks and possible infiltrations. «**PLUS strong**: maximum strength guaranteed by the self supporting structure made of satin finish stainless steel. Stainless steel feet, with adjustable height as much as 50 mm. «**PLUS accessories**: door for open compartment.



### Elements neutre

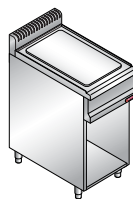
«**PLUS modularità**: 6 modèles: pour table et avec placard neutre, simples avec une planche à découper en polyéthylène alimentaire, doubles et modèles doubles avec tiroir extractible pour la maximale versatilité de utilisation. «**PLUS productivité**: maximale surface utile de 1620 à 3240 cm<sup>2</sup>. «**PLUS hygiène**: les operations de nettoyage sont facilitées par les formes arrondies du plan moulé. Pratiques caches à garantie des jonctions entre les modules pour eliminer fissures et possibles infiltrations. «**PLUS robustesse**: la résistance maximale est assurée par une structure autoportante en acier inox satiné. Pieds en acier inox à hauteur réglable jusqu'à 50 mm. «**PLUS accessoires**: porte pour rangement à claire voie.

## Neutralarbeiten

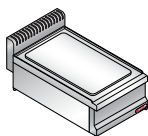
«**PLUS Modularität**: 6 Modellen für Tisch und mit offener Unterbau, einzelnen mit ein spezielles lebensmittelechtes Kunststoff Schneidebrett, doppelten Modellen und doppelten mit ausziehbare Sammelbecken für eine maximale Benutzung-Wendigkeit. «**PLUS Produktivität**: Nutzfläche von 1620 bis 3240 cm<sup>2</sup>. «**PLUS Hygiene**: die Reinigung erfolgt durch die abgerundete Ausführung der Platte besonders einfach. Praktische Abdeckung für Verbindungsstellen um die Fugenabdeckleisten schützen vor dem möglichen Eintreten von Speiseresten. «**PLUS Robustheit**: beste Beständigkeit wird durch die selbsttragende Struktur aus satiniertem Edelstahl gewährleistet. Edelstahl-Stellfüsse bis zu 50 mm Höhe einstellbar. «**PLUS Optionen**: Tür für offenes Abteil.



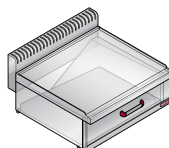
BERTO'S SPA



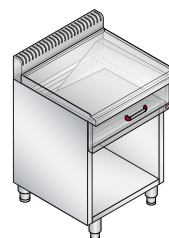
600 23 3/5" 300 11 4/5" h 900 h 35 3/8"



600 23 3/5" 300 11 4/5" h 290 h 11 3/8"



600 23 3/5" 600 23 3/5" h 290 h 11 2/5"

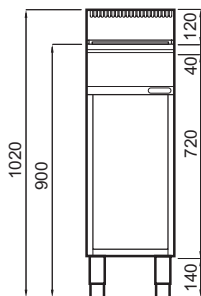


600 23 3/5" 600 23 3/5" h 900 h 35 3/8"

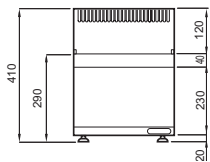
modello <u>model</u> <u>modèle</u> <u>Modell</u>	<b>N6-3M</b>	<b>N6-3B</b>	<b>N6-6B</b>	<b>N6-6M</b>
<b>standard</b>	tagliere alimenti chopping board hachoir aliments Schneidebrett	tagliere alimenti chopping board hachoir aliments Schneidebrett	<b>N6-6BC</b> cassetto estraibile extractible groove tiroir extractible Ausziehbare Sammelbecken	<b>N6-6MC</b> cassetto estraibile extractible groove tiroir extractible Ausziehbare Sammelbecken
<b>superficie utile <u>working surface</u> surface utile <u>Nutzfläche</u></b>	cm <sup>2</sup> 1200	cm <sup>2</sup> 1200	cm <sup>2</sup> 3200	cm <sup>2</sup> 3200
<b>peso totale <u>total weight</u> poids total <u>Gesamtgewicht</u></b>	kg 23	kg 16	kg 32	kg 44
<b>cubatura <u>cubic volume</u> volume <u>Volumen</u></b>	m <sup>3</sup> 0,32	m <sup>3</sup> 0,16	m <sup>3</sup> 0,26	m <sup>3</sup> 0,57

PLUS 600 compact power

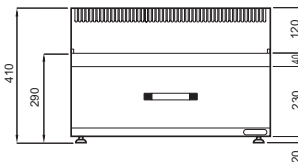
N6-3M



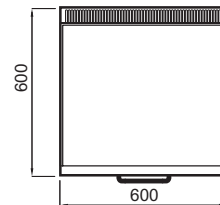
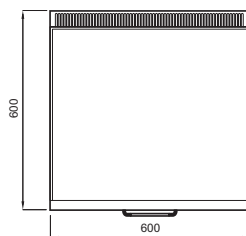
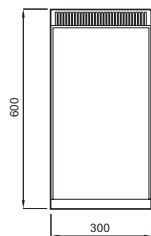
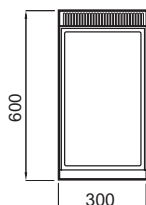
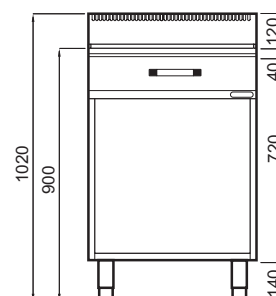
N6-3B



N6-6BC



N6-6M





## Bagnomaria elettrico

«**PLUS produttività:** 4 modelli da banco e con mobile, singoli con dimensione 3/4 G/N e doppi 1+1/2 GN. Resistenza a basso assorbimento di potenza da 1 kW (singolo) e 1,5 kW (doppio). Alimentazione elettrica 230 - 240 V monofase. «**PLUS ergonomia:** interruttore luminoso. Comando regolazione temperatura con spia di controllo. «**PLUS sicurezza:** sistema di scarico frontale dell'acqua con dispositivo di sicurezza contro le aperture accidentali. «**PLUS modularità:** sei tipi di vaschette GN profonde 150 mm (Optional) da comporre secondo le proprie esigenze grazie ai pratici separatori.



E6BM6B

« n. 4 mod.

### Electrical bain marie cookers

«**PLUS productivity:** 4 top counter and open stand models, singles with pan's size 3/4 G/N and doubles 1+1/2 GN bowl. 1 kW (single model) and 1.5 kW (double model) low power absorption heating elements. Electrical input 230 - 240 V single-phase. «**PLUS ergonomic:** luminous on/off switch. Temperature adjustment control with luminous indicator. «**PLUS safe:** Front oil drain with safety device to prevent accidental opening. «**PLUS modularity:** six types of GN wells 150 mm deep (optional), to be arranged to suit your own particular requirements thanks to the practical dividers.

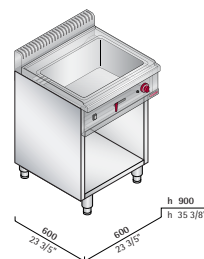
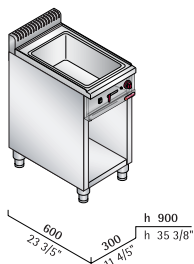
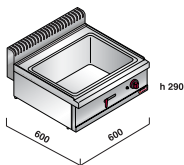
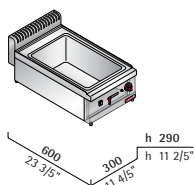


## Bains-marie électriques

«**PLUS productivité:** 4 modèles pour table et avec placard neutre, singles avec dimension utile pour récipients 3/4 G/N et doubles 1+1/2 GN. Résistance à basse consommation de 1 kW (single model) et de 1,5 kW (double model). Alimentation électrique 230 - 240 V monophasée. «**PLUS ergonomie:** interrupteur lumineux d'allumage et extinction. Commande de réglage température à témoin de contrôle. «**PLUS sécurité:** système d'évacuation d'eau frontal à dispositif de sécurité prévenant les ouvertures accidentelles. «**PLUS modularité:** six types de récipients GN de 150 mm (option) de profondeur utilisables en fonction de besoins spécifiques grâce à des séparateurs ultra fonctionnels.

## Elektro-Bainmarie

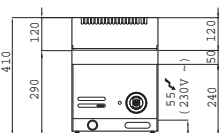
«**PLUS Produktivität:** 4 Modellen für Tisch und mit offener Unterbau, einzel mit Nutzmaße der Wanne 3/4 GN und doppel 1+1/2 GN. Heizwiderstand mit geringer Energieaufnahme von nur 1 kW (Einzelmod.) und 1,5 kW (Doppelmod.). Stromversorgung 230 - 240 V Einphasenstrom. «**PLUS Ergonomie:** Leuchtschalter Ein/Aus. Temperaturregelung mit Kontrollleuchte. «**PLUS Sicherheit:** Frontaler Wasserabfluss mit Sicherung gegen ungewolltes Öffnen. «**PLUS Modularität:** Sechs GN Wannentypen mit 150 mm Tiefe (Zubehör) können dank der praktischen Trennvorrichtungen je nach Bedarf kombiniert werden.



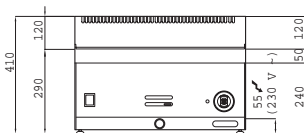
modello <u>model</u> <u>modèle</u> <u>Modell</u>	<u>E6BM3B</u>	<u>E6BM6B</u>	<u>E6BM3M</u>	<u>E6BM6M</u>
<u>potenza elettrica</u> <u>electric power</u> <u>puissance électrique</u> <u>elektrische Leistung</u>	kW 1	kW 1,5	kW 1	kW 1,5
<u>connessione elettrica</u> <u>electric connection</u> <u>branchement électrique</u> <u>elektrischer Anschluss</u>	V 230 - 240 ~	V 230 - 240 ~	V 230 - 240 ~	V 230 - 240 ~
<u>dimensioni vasca</u> <u>well dimensions</u> <u>dimensions compartiment</u> <u>Masse der Wanne</u>	3/4 GN	1+1/2 GN	3/4 GN	1+1/2 GN
<u>peso totale</u> <u>total weight</u> <u>poids total</u> <u>Gesamtgewicht</u>	kg 22	kg 30	kg 32	kg 42
<u>cubatura</u> <u>cubic volume</u> <u>volume</u> <u>Volumen</u>	m <sup>3</sup> 0,16	m <sup>3</sup> 0,26	m <sup>3</sup> 0,32	m <sup>3</sup> 0,57
<u>accessori</u> <u>accessories</u> <u>accessories</u> <u>Zubehör</u>	vaschette GN GN pans cuves GN GN Becken	vaschette GN GN pans cuves GN GN Becken	vaschette GN GN pans cuves GN GN Becken	vaschette GN GN pans cuves GN GN Becken

PLUS 600 compact power

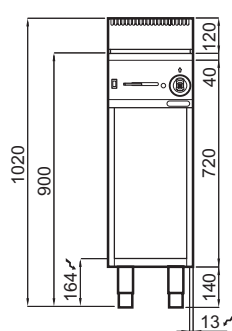
**E6BM3B**



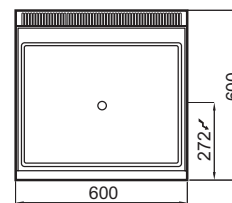
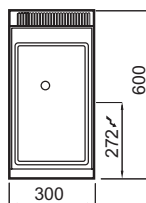
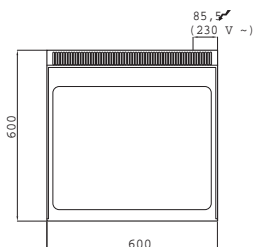
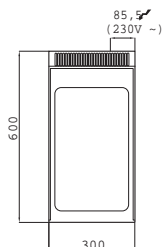
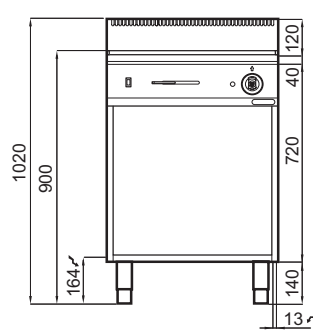
**E6BM6B**



**E6BM3M**



**E6BM6M**



## Scaldapatate elettrico

«**PLUS modularità:** Due modelli: da banco e con mobile. «**PLUS robustezza:** Costruzione interamente in acciaio inox, con bacinella 1/1GN altezza 150 mm, che viene mantenuta alla giusta temperatura grazie alla combinazione di una resistenza inferiore e di un riscaldatore ceramico a raggi infrarossi posizionato sopra la vasca. Il falsofondo (standard) facilita il prelievo del contenuto nonché lo sgocciolamento dell'olio. «**PLUS igiene:** Angoli arrotondati, giunti coprifuga, superfici lisce e facili da pulire, camino rialzato con funzione paraspruzzi. Piedini in acciaio inox regolabili in altezza fino a 50 mm (modello con mobile). «**PLUS accessori:** sportelli per vano a giorno.



E6SP6M

« n. 4 mod.

### Electric chips scuttle

«**PLUS modularity:** two models: top counter and open stand. «**PLUS stronger:** entirely manufactured in stainless steel, with bowl 1/1GN high 150 mm, that is maintained at the right temperature tanks to the combination of a lower heating element and of a infrared ceramic light heater placed on the pan's top. The false bottom (standard) make an easier drawing of food and oil draining. «**PLUS hygienic:** Rounded corners, joint seal, perfectly smooth surfaces easy-to-clean, elevated flue with spray guard function. Adjustable Stainless steel feet untill 500 mm (standing model). «**PLUS accessories:** door for open stand.

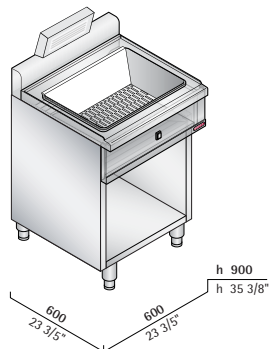
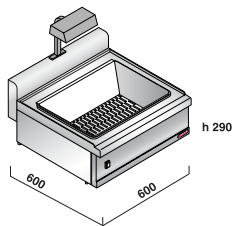


### Schauffe pommes frites électrique

«**PLUS modularité:** deux modèles: pour table et avec placard neutre. «**PLUS robustesse:** complètement construi en acier inox avec cuve 1/1GN hauteur 150 mm, que viens tenu à la juste temperature merci à la combinaison d'une resistance inferieure et d'une lampe ceramique à chauffage infrarouge positionné sur la cuve. Le double fond (de serie) rends «**PLUS facile** le prélèvement de contenu et aussi l'éventuel égouttement de l'huile. «**PLUS hygiène:** Angles arrondies, joints de jonction, surfaces entièrement lisses et faciles à nettoyer, paroi cheminée rehaussée à fonction anti-projections. Pieds en acier inox à hauteur réglable jusqu'à 500 mm. «**PLUS gamme options étendue:** porte pour rangement à claire voie.

## Elektro Pommes frites Warmer

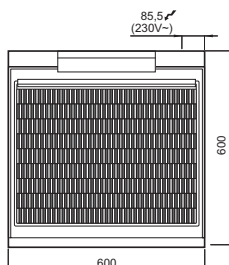
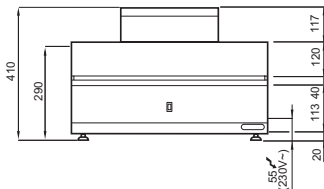
«**PLUS Modularität:** zwei Modellen: Tisch und offener Unterbau. «**PLUS Robustheit:** vollig aus Edelstahl hergestellt, mit Wanne 1/1GN Höhe 150 mm, die in die richtige Temperatur, durch die Zusammenstellung einer unteren Heizelement und einer keramik infrarote lampe auf die Wanne gesetzt, erhalten ist. Der doppelte Boden (Standard) erleichtern die Abhebung des Nahrungsmittel und auch den Öl Tröpfchen. «**PLUS Hygiene:** Abgerundete Ecken, Fugenabdeckleisten, glatte, pflegeleichte Oberflächen, höherer Kamin mit Spritzschutzfunktion. Edelstahl-Stellfüsse bis zu 500 mm Höhe einstellbar. «**PLUS Optionen:** Tür für offenes Abteil.



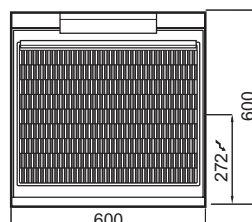
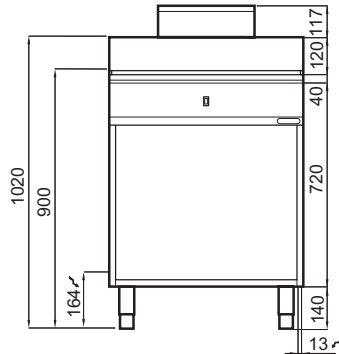
modello <u>model</u> <u>modèle</u> <u>Modell</u>	<b>E6SP6B</b>	<b>E6SP6M</b>
<u>potenza elettrica</u> <u>electric power</u> <u>puissance électrique</u> <u>elektrische Leistung</u>	kW 1,0	kW 1,0
<u>connessione elettrica</u> <u>electric connection</u> <u>branchement électrique</u> <u>elektrischer Anschluss</u>	V 230 - 240 ~	V 230 - 240 ~
<u>dimensioni vasca</u> <u>well dimensions</u> <u>dimensions compartiment</u> <u>Masse der Wanne</u>	1/1GN	1/1GN
<u>peso totale</u> <u>total weight</u> <u>poids total</u> <u>Gesamtgewicht</u>	kg 32	kg 44
<u>cubatura</u> <u>cubic volume</u> <u>volume</u> <u>Volumen</u>	m <sup>3</sup> 0,32	m <sup>3</sup> 0,57

**PLUS 600 compact power**

**E6SP6B**



**E6SP6M**





## 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 (mm500x325) e cassetti con dimensioni 1/1GN. 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 (mm500x325) and drawers with 1/1GN 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 hygienic rules. Working temperatures -2 +10 °C. 500 mm adjustable stainless steel feet.



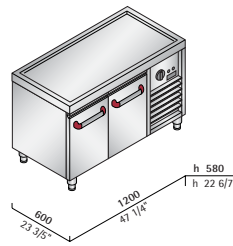
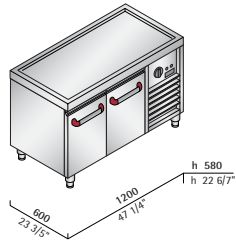
## Soubassements réfrigérés

2 modèles projetés comme supports pour éléments de banc qui 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 (mm500x325) et tiroirs avec dimensions 1/1GN. Group réfrigérant annex, évaporateur ventilé pour une parfaite uniformité de température dans la chambre froide, visualisation constante 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.

## Kühlunterbauen

2 Modellen geplant wie Unterbauen 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 (mm500x325) und Schubladen 1/1GN ausgestattet. Kühler eingebaut, gelüftet Evaporator um eine perfekte Temperatur Gleichmäßigkeit in der Kühlzelle zu haben, ständige Sichtbarmachung der Temperatur durch Display und selbständige Regelung von einem digitalen Thermostat geprüft, wie die aktuelle hygienische Regeln fragen. Betriebs Temperaturen -2 +10 °C. 500 mm Höhe einstellbare Edelstahl-Stellfüsse.

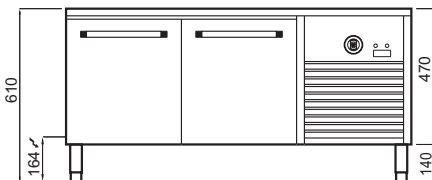
« **Basi refrigerate - Refrigerated bases**  
**Soubassements réfrigérés**  
**Kühlunterbauen** »



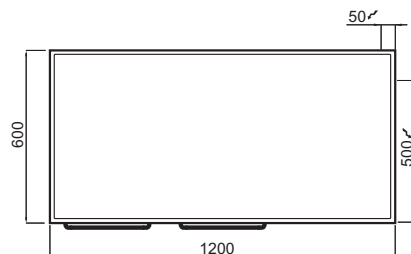
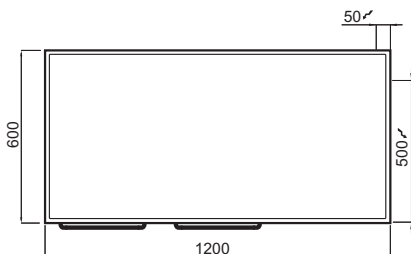
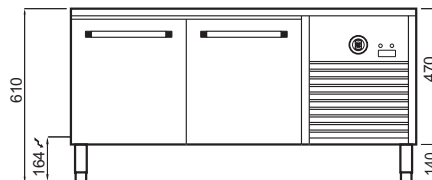
modello <u>model</u> <u>modèle</u> <u>Modell</u>	<b>6SFC120</b>	<b>6SFP120</b>
<u>potenza elettrica</u> <u>electric power</u> <u>puissance électrique</u> <u>elektrische Leistung</u>	kW 0,5	kW 0,5
<u>connessione elettrica</u> <u>electric connection</u> <u>branchement électrique</u> <u>elektrischer Anschluss</u>	V 230 - 1N ~ 50Hz	V 230 - 1N ~ 50Hz
<u>Capacità vano</u> <u>Stand capacity</u> <u>Capacité vain</u> <u>Standinhalt</u>	145 Lt	145 Lt
<u>peso totale</u> <u>total weight</u> <u>poids total</u> <u>Gesamtgewicht</u>	kg 95	kg 88
<u>cubatura</u> <u>cubic volume</u> <u>volume</u> <u>Volumen</u>	m <sup>3</sup> 0,7	m <sup>3</sup> 0,7
<u>temperatura</u> <u>temperature</u> <u>température</u> <u>Temperatur</u>	-2° C / +10° C	-2° C / +10° C

**PLUS 600 compact power**

**6SFC120**



**6SFP120**



## Lavello

«**PLUS modularità:** Due modelli: da banco e con mobile. Realizzato in acciaio inox AISI 304 con bordi arrotondati. Standard gruppo miscelatore. «**PLUS igiene:** Le operazioni di pulizia sono agevolate dalla particolare conformazione arrotondata della vasca stampata ad elevato sgocciolamento. Pratici coprigiunti garantiscono le giunzioni testa a testa fra moduli per eliminare fessure e possibili infiltrazioni. «**PLUS robustezza:** Massima resistenza garantita da una struttura autoportante in acciaio inox con rivestimenti laterali a finitura scotch brite. Piedini in acciaio inox regolabili in altezza fino a 50 mm (versione con mobile). «**PLUS accessori:** gruppo miscelatore monocomando; sportelli per vano a giorno.



N6LA-6M

« n. 2 mod.

### Sink

«**PLUS modularità:** two models: top counter and with open stand. Entirely manufactured in stainless steel with rounded corners. Standard mixer tap water. «**PLUS hygienic:** cleaning is made easy by the particular rounded shape of the pressed top. Practical cover guarantee joint between equipment to eliminate cracks and possible infiltrations. «**PLUS stronger:** maximum strength guaranteed by the self supporting structure made of satin finish stainless steel. Stainless steel feet, with adjustable height as much as 500 mm. (version with open stand). «**PLUS accessories:** single control tap water; door for open stand.

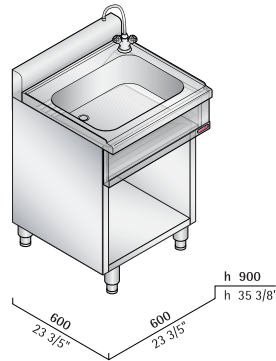
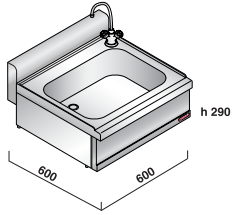


### Evier

«**PLUS modularité:** deux modèles: pour table et avec placard neutre. Complètement construit en acier inox avec angles arrondies. Robinet mélangeur de série. «**PLUS hygiène:** les opérations de nettoyage sont facilitées par les formes arrondies du plan moulé. Pratiques caches à garantie des jonctions entre les modules pour éliminer fissures et possibles infiltrations. «**PLUS robustesse:** la résistance maximale est assurée par une structure autoportante en acier inox satiné. Pieds en acier inox à hauteur réglable jusqu'à 500 mm. «**PLUS accessoires:** porte pour rangement à claire voie.

## Spülbecken

«**PLUS Modularität:** zwei Modellen: Tisch und mit offener Unterbau. Völlig aus Edelstahl hergestellt mit Abgerundete Ecken. Standard Wasserhahn Mischer. «**PLUS Hygiene:** die Reinigung erfolgt durch die abgerundete Ausführung der Platte besonders einfach. Praktische Abdeckung für Verbindungsstellen um die Fugenabdeckleisten schützen vor dem möglichen Eintreten von Speiseresten. «**PLUS Robustheit:** beste Beständigkeit wird durch die selbsttragende Struktur aus satiniertem Edelstahl gewährleistet. Edelstahl-Stellfüsse bis zu 500 mm Höhe einstellbar. «**PLUS Optionen:** Tür für offenes Abteil.



modello model modèle Modell

optional  
option  
Sonderzubehör

peso totale total weight  
poids total Gesamtgewicht

cubatura cubic volume  
volume Volumen

### N6LA-6B

Gruppo miscelatore monocomando  
Single control mixer  
Robinet melangeur monocommande  
Einantrieb Wasserhahn Mischer

kg 30

m<sup>3</sup> 0,26

### N6LA-6M

Gruppo miscelatore monocomando  
Single control mixer  
Robinet melangeur monocommande  
Einantrieb Wasserhahn Mischer

kg 40

m<sup>3</sup> 0,57

« PLUS 600 compact power »»





# Total Quality System UNI EN ISO 9001 - ISO 14001 Three 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. Tre 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. Three 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. Trois 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. Drei 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".



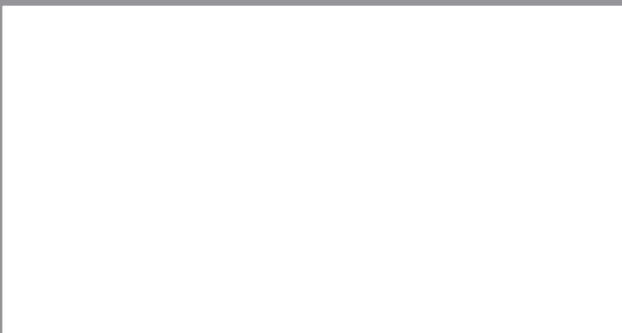
La casa costruttrice non si assume responsabilità per eventuali errori o inesattezze nel contenuto di questo catalogo e si riserva il diritto di apportare ai suoi prodotti, in qualunque momento e senza preavviso, eventuali modifiche ritenute opportune per qualsiasi esigenza di carattere tecnico o commerciale.

The manufacturer cannot be held responsible for any errors or inaccuracies in this catalogue. It reserves the right to make any technical or commercial alterations to its products it may deem appropriate at any time and without prior notice.

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

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

El Fabricante no se responsabiliza de los errores o imprecisiones eventuales en el contenido de este catálogo, y se reserva el derecho a modificar sus productos, en cualquier momento y sin previo aviso, si lo opina oportuno para cualquier exigencia de carácter técnico y comercial.



**BERTO'S SPA**

Viale Spagna 12 - 35020 Tribano (Padova) Italy

Tel. +39 049 9588700 - Fax +39 049 9588799

[www.bertos.com](http://www.bertos.com) - [bertos@bertos.com](mailto:bertos@bertos.com)

