

S900

**FORM AND FUNCTION:
HARMONY COMES TO LIFE**



IT • EN • FR • DE



BERTO'S[®]
the best catering equipment



S900

**"FORM FOLLOWS FUNCTION – THAT
HAS BEEN MISUNDERSTOOD.
FORM AND FUNCTION SHOULD BE ONE,
JOINED IN A SPIRITUAL UNION."
— FRANK LLOYD WRIGHT**



BERTO'S[®]
the best catering equipment

OUR HERITAGE

QUARANTACINQUE ANNI DI ESPERIENZA RENDONO FORTI.

Berto's è una realtà affermata in tutto il mondo nel settore della cottura professionale per la grande ristorazione collettiva e per locali di piccole e medie dimensioni. Abbiamo alle spalle 45 anni di presenza nel mercato internazionale che ci ha permesso di costruire un know how solido per affrontare con determinazione nuove appassionanti sfide e diventare un importante punto di riferimento nel settore.



Forty five years of experience has made us strong. An internationally known company of experience in making commercial kitchens for professional use both for large catering and local small and medium businesses. We have been present on the international market for 45 years, which has allowed us to build a solid know-how for facing new and exciting challenges with determination and to become an important reference point in the industry.

Quarante-cinq ans d'expérience rendent plus forts. Une société qui s'est imposée dans le monde entier dans le secteur de la cuisson professionnelle pour la grande restauration collective et pour les établissements de petites et moyennes dimensions. Nous avons, à notre actif, 45 ans de présence sur le marché international, qui nous ont permis de construire un know-how solide pour relever avec détermination de nouveaux défis passionnants et devenir un point de référence dans le secteur.

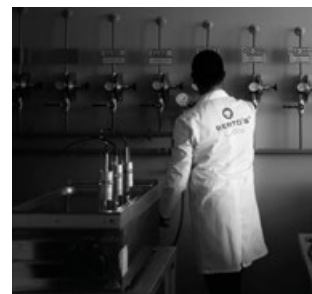
Fünfundvierzig Jahre Erfahrung machen stark. Berto's ist ein weltweit konsolidiertes Unternehmen im Bereich der Profiküchen für Großküchen als auch für kleine und mittelgroße Lokale. Wir können auf eine 45-jährigen Präsenz im internationalen Markt zurückblicken: während dieser Zeit haben wir uns ein solides Knowhow geschaffen, mit dem wir uns immer neuen, begeisternden Herausforderungen stellen können. Heute sind wir ein wichtiger Bezugspunkt für die gesamte Branche.

DA SINISTRA VERSO DESTRA:
GIORGIO BERTO (FONDATORE),
ENRICO BERTO (PRESIDENTE),
LEONARDO CASARO
(AMMINISTRATORE DELEGATO),
MARCO DAL PONT
(AMMINISTRATORE DELEGATO).

—
FROM LEFT TO RIGHT:
GIORGIO BERTO (FOUNDER),
ENRICO BERTO (CEO),
LEONARDO CASARO
(MANAGING DIRECTOR),
MARCO DAL PONT
(MANAGING DIRECTOR).

—
DE GAUCHE À DROITE:
GIORGIO BERTO (FOUNDER),
ENRICO BERTO (PDG),
LEONARDO CASARO
(DIRECTEUR GÉNÉRAL),
MARCO DAL PONT
(DIRECTEUR GÉNÉRAL).

—
VON LINKS NACH RECHTS:
GIORGIO BERTO (FOUNDER),
ENRICO BERTO (CEO),
LEONARDO CASARO
(GESCHÄFTSFÜHRER),
MARCO DAL PONT
(GESCHÄFTSFÜHRER).



FORTI

CUCINE REALIZZATE E TESTATE PER RESISTERE NEL TEMPO, I NOSTRI PRODOTTI LO AFFRONTANO SENZA TIMORI, SOLO IL MIGLIORE ACCIAIO E LA MAESTRIA DEI NOSTRI TECNICI SONO GLI INGREDIENTI CHE CI PERMETTONO DI VEDERE IL TEMPO COME UN NOSTRO ALLEATO.

STRONG

COOKERS BUILT AND TESTED TO LAST, OUR PRODUCTS ARE NOT AFRAID OF THE PASSING YEARS, ONLY THE BEST STEEL AND EXPERTISE OF OUR TECHNICIANS ARE THE INGREDIENTS THAT ENABLE US TO CONSIDER TIME AS AN ALLY.

FORTS

DES CUISINES RÉALISÉES ET TESTÉES POUR RÉSISTER SUR LE LONG TERME, DES PRODUITS QUI AFFRONTENT LE TEMPS SANS CRAINTE, LE MEILLEUR ACIER ET L'EXPERTISE DE NOS TECHNICIENS SONT LES INGRÉDIENTS QUI NOUS PERMETTENT DE CONSIDÉRER LE TEMPS COMME UN ALLIÉ.

STARK

KÜCHEN, DIE GEBAUT UND GETESTET WURDEN, UM AUF LANGE SICHT BESTAND ZU HABEN. UNSERE PRODUKTE STELLEN SICH BEDENKENLOS DIESER HERAUSFORDERUNG. NUR DER BESTE STAHL UND DIE HERAUSRAGENDEN FÄHIGKEITEN UNSERER EXPERTEN SIND DIE ZUTATEN, DIE ES UNS ERLAUBEN, DIE ZEIT ALS UNSEREN VERBÜNDETEN ZU SEHEN.

CERTIFICATI

GARANTIAMO LA PIENA CONFORMITÀ ALLE REGOLE, PER QUESTO SODDISFIAMO I SEVERI CRITERI DELLE CERTIFICAZIONI DI QUALITÀ, AMBIENTE E SICUREZZA.

CERTIFICATIONS

GUARANTEE FULL COMPLIANCE WITH REGULATIONS, AND SATISFY THE STRICTEST REQUIREMENTS OF QUALITY, ENVIRONMENTAL AND SAFETY CERTIFICATIONS.

CERTIFIÉS

NOUS GARANTISSONS LA PLEINE CONFORMITÉ AUX RÈGLES ; C'EST POURQUOI NOUS RÉPONDONS AUX CRITÈRES SÉVÈRES DES CERTIFICATIONS DE QUALITÉ, ENVIRONNEMENT ET SÉCURITÉ.

ZERTIFIZIERT

WIR GARANTIEREN FÜR DIE ÜBEREINSTIMMUNG MIT DEN BESTIMMUNGEN UND ERFÜLLEN DIE STRENGSTEN ANFORDERUNGEN FÜR DIE ZERTIFIZIERUNGEN VON QUALITÄT, UMWELT UND SICHERHEIT.



INNOVATIVI

IL MEGLIO SI PUÒ SEMPRE MIGLIORARE. L'INNOVAZIONE È L'ANIMA DI BERTO'S SIAMO DA SEMPRE IMPEGNATI CON PASSIONE PER OTTENERE LE SOLUZIONI DEL DOMANI.

INNOVATIVE

THE BEST CAN ALWAYS BE IMPROVED ON. INNOVATION IS THE SOUL OF BERTO'S, AND WE ARE CONSTANTLY WORKING WITH PASSION TO CREATE THE BEST SOLUTIONS OF THE FUTURE.

INNOVANTS

LE MEILLEUR PEUT TOUJOURS ÊTRE AMÉLIORÉ. L'INNOVATION EST L'ÂME DE BERTO'S ; NOUS TRAVAILLONS DEPUIS TOUJOURS AVEC PASSION POUR OBTENIR LES SOLUTIONS DE DEMAIN.

INNOVATIV

AUCH DAS BESTE KANN NOCH BESSER WERDEN. DIE INNOVATION IST DIE SEELE BERTO'S UND WIR SETZEN UNS MIT LEIDENSCHAFT DAFÜR EIN, DIE LÖSUNGEN FÜR MORGEN ZU FINDEN.

TECNOLOGICI

IL BERTO'S LAB È IL CUORE PULSANTE DELLA NOSTRA AZIENDA. UN LABORATORIO DI RICERCA CHE HA COME UNICA MISSIONE LO SVILUPPO DI MODERNE TECNOLOGIE PER GARANTIRE AFFIDABILITÀ, SICUREZZA, IGIENICITÀ E CONSUMI RIDOTTI.

TECHNOLOGICAL

THE BERTO'S LAB IS THE BEATING HEART OF OUR COMPANY. A RESEARCH LABORATORY WITH THE SOLE MISSION BEING TO DEVELOP MODERN TECHNOLOGY TO GUARANTEE RELIABILITY, SAFETY, HYGIENE AND REDUCED CONSUMPTION.

TECHNOLOGIQUES

LE BERTO'S LAB EST LE CŒUR BATTANT DE NOTRE ENTREPRISE. UN LABORATOIRE DE RECHERCHE QUI A POUR SEULE MISSION LE DÉVELOPPEMENT DE TECHNOLOGIES MODERNES POUR GARANTIR FIABILITÉ, SÉCURITÉ, HYGIÈNE ET CONSOMMATIONS RÉDUITES.

TECHNOLOGISCH

BERTO'S LAB IST DAS PULSIERENDE HERZ UNSERES UNTERNEHMENS. EIN FORSCHUNGSLABOR, DESSEN EINZIGE AUFGABE DIE ENTWICKLUNG MODERNER TECHNOLOGIE IST, DIE FÜR ZUVERLÄSSIGKEIT, SICHERHEIT, HYGIENE UND GERINGEN VERBRAUCH GARANTIERT.



S900

FUNCTIONALITY+CONTROL: BEAUTY & POWER COMBINED



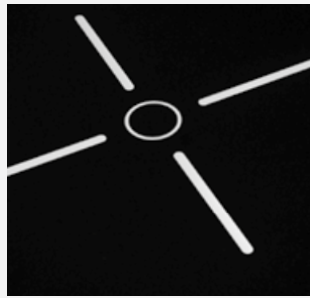
In ogni prodotto Berto's la funzione incontra la forma sotto il segno delle performance più elevate.

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

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

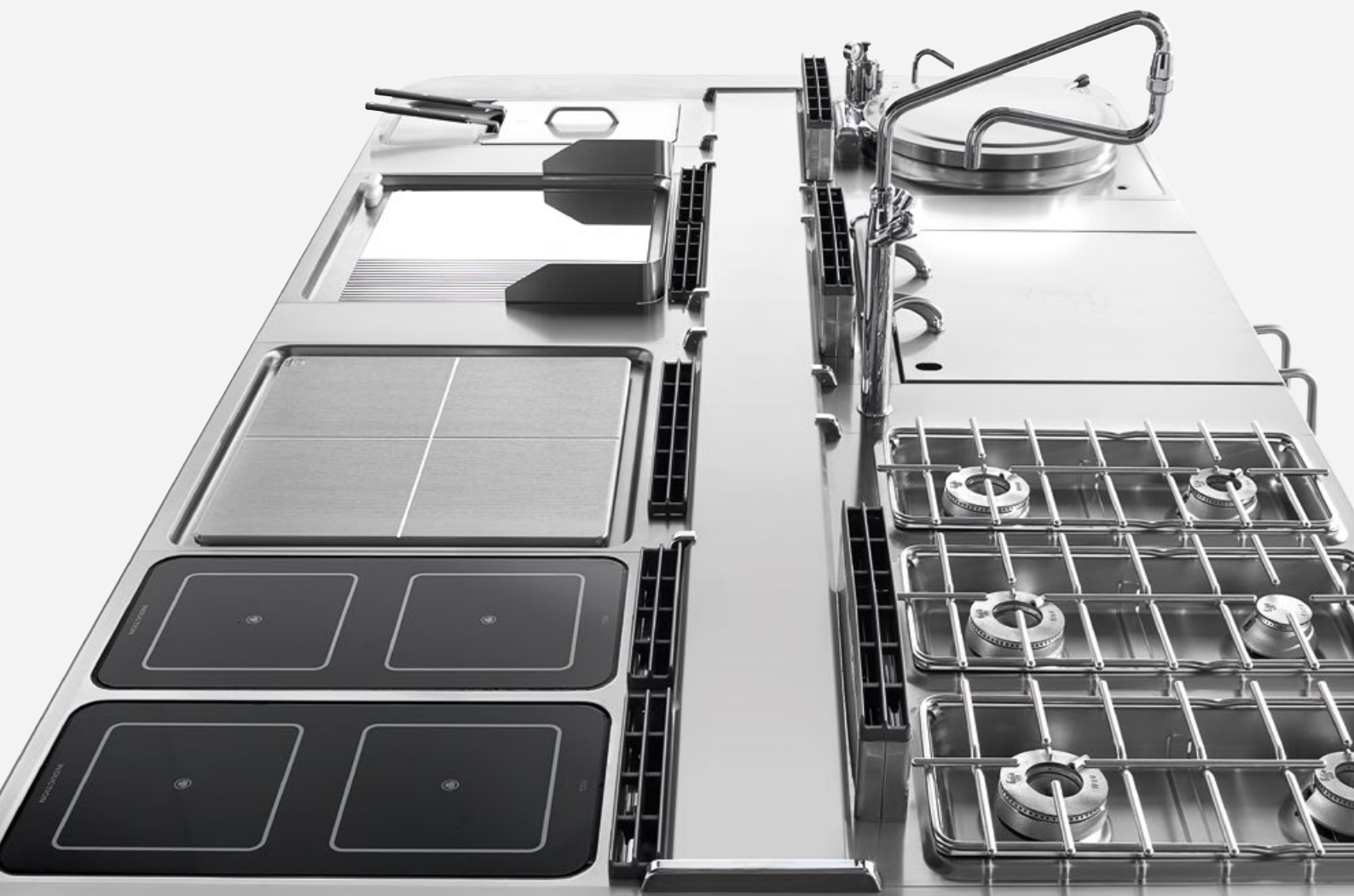
—
Form und Funktion begegnen sich bei jedem Produkt von Berto's im Zeichen höchster Leistungsmerkmale.





S900

**MINIMAL FORMS
MAXIMUM COMFORT**



2014



BERTO'S®
the best catering equipment

S900

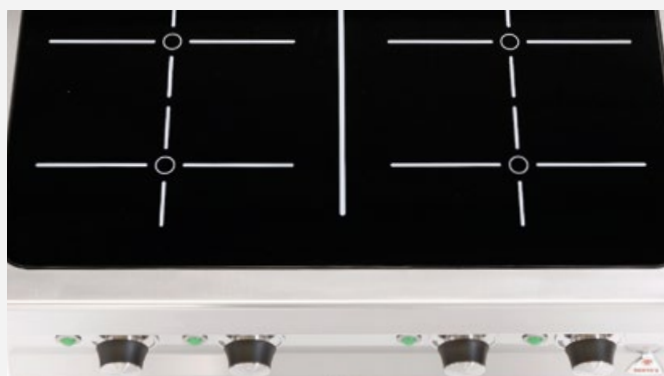


Forme pulite, studiate per offrire massimo comfort all'operatore. Linee eleganti e arrotondate che caratterizzano tutta la gamma **S900**. I piani di lavoro, le vasche, le griglie, i pannelli frontali e laterali sono realizzati in acciaio inox AISI 304, le resistenze sono in acciaio inox incoloy, i piani hanno spessore 20/10 e i bruciatori, a singola e doppia corona, garantiscono massima potenza. Le cucine a induzione, inoltre, sono a bassissimo irraggiamento grazie alle zone di cottura ad area quadrata: ciò consente di erogare il calore direttamente sul fondo delle pentole senza che questo si disperda.

Minimal forms designed to offer the maximum comfort for the operator. Elegant and rounded lines characterize the whole **S900** range. The working tops, the tanks, the grids, the front and side panels are all made of AISI 304 stainless steel, the resistances are made of Incoloy stainless steel, the tops are 20/10 thick and the single and double ring burners guarantee the highest power. Moreover, the induction stoves have a very low irradiation thanks to the square cooking zones, which irradiate the heat directly on the bottom of the pans without losing heat.

Des formes épurées, conçues pour offrir le confort maximal à l'opérateur. Des lignes élégantes et arrondies qui caractérisent toute la gamme **S900**. Les plans de travail, les cuves, les grilles, les panneaux frontaux et latéraux sont réalisés en acier inoxydable AISI 304, les résistances sont en acier inoxydable incoloy, les plans ont une épaisseur de 20/10 et les brûleurs, à couronne simple ou double, garantissent une puissance maximale. Les cuisinières à induction sont à rayonnement très bas grâce aux zones de cuisson de forme carrée, qui permettent de distribuer la chaleur directement sur le fond des casseroles sans aucune dispersion.

Reine Formen, die zur Gewährleistung des höchstmöglichen Benutzerkomforts entwickelt wurden. Die eleganten, abgerundeten Linien charakterisieren die gesamte Modellserie **S900**. Die Arbeitsflächen, Wannen, Grillroste, Vorder- und Seitenwände sind aus rostfreiem Stahl AISI 304 gefertigt, die Heizwiderstände aus rostfreiem Incoloy-Stahl, die Platten besitzen eine Stärke von 20/10 und die Brenner mit Einzel- oder Doppelring garantieren maximale Leistung. Die Induktionsherde zeichnen sich darüber hinaus dank der quadratischen Kochzonen, die eine direkte, verlustfreie Abgabe der Wärme an den Topfboden ermöglichen, durch eine besonders niedrige Wärmeabstrahlung aus.



S900

Bflex SMART CONTROL FOR OPTIMAL PERFORMANCE

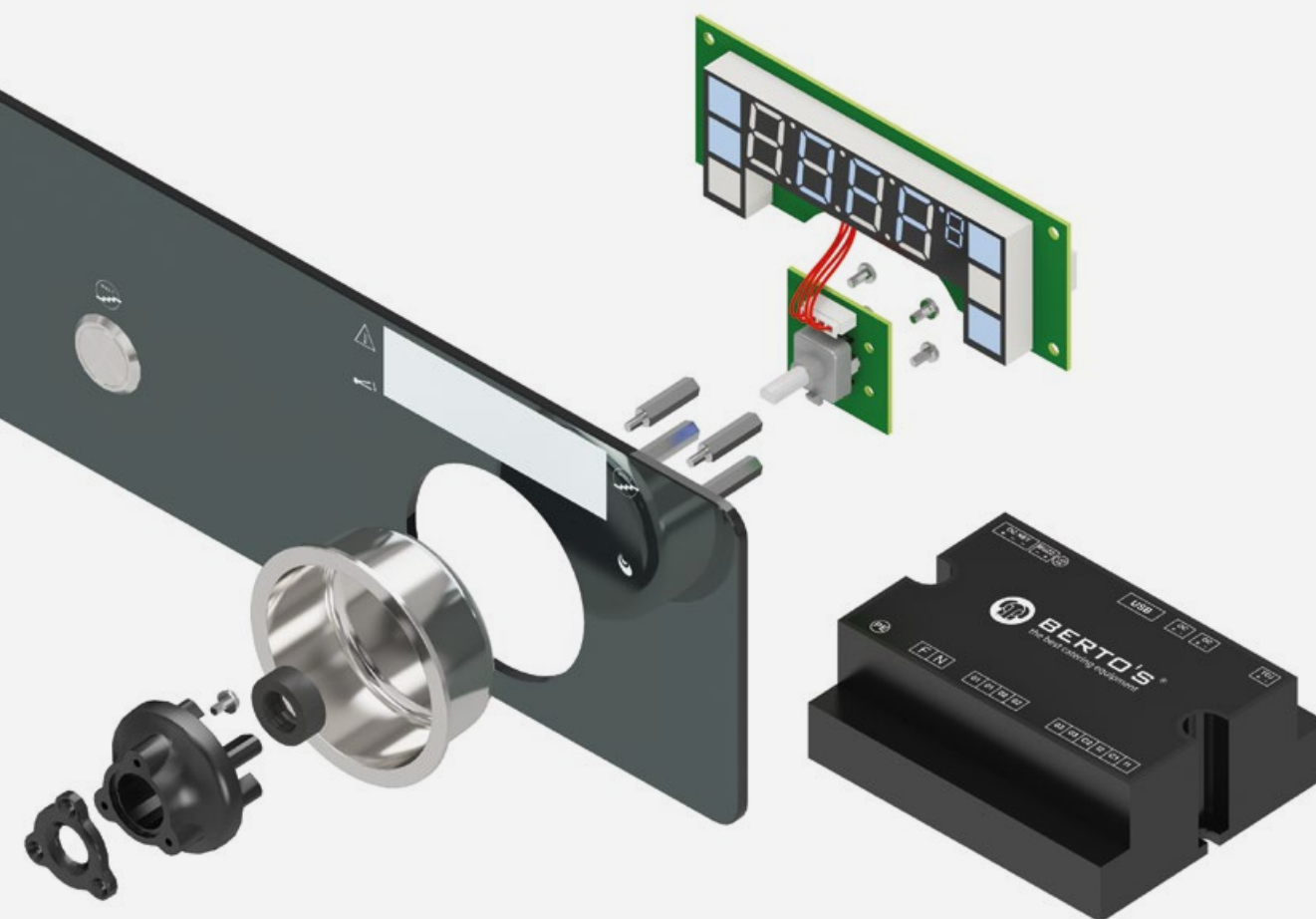
Bflex è il nuovo sistema elettronico che permette un controllo dei parametri più preciso. Il design ergonomico della manopola in materiale isolante e morbido al tatto unito da un dispositivo che assorbe gli urti, sono stati brevettati così da fornire al cliente un prodotto unico, con livello di protezione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

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

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

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





INTUITIVE OPERATION

IL NUOVO COMANDO BFLEX È DOTATO DI UN SOFTWARE SEMPLICE DA UTILIZZARE E PUÒ ESSERE INSTALLATO SU DIVERSE FAMIGLIE DI PRODOTTO BERTO'S. È UN MULTICONTROLLO CHE PERMETTE DIVERSE FUNZIONALITÀ PERSONALIZZABILI IN DIFFERENTI CUCINE.

INNOVARE PER NOI SIGNIFICA ASCOLTARE.

INTERAMENTE STUDIATO E SVILUPPATO DAI PROGETTISTI BERTO'S, BFLEX È UN SISTEMA INNOVATIVO E FACILE DA USARE CHE GARANTISCE LA MASSIMA PRECISIONE E UNA ROBUSTEZZA UNICA. È IL FRUTTO DI UN CONFRONTO DIRETTO CON GLI CHEF CHE OPERANO QUOTIDIANAMENTE IN UN AMBIENTE ESTREMO, CONDIZIONATO DA ALTE TEMPERATURE, RITMI SERRATI E UN USO INTENSO DELLE ATTREZZATURE.

THE NEW BFLEX CONTROL IS EQUIPPED WITH USER-FRIENDLY SOFTWARE THAT CAN BE INSTALLED ON SEVERAL FAMILIES OF BERTO'S PRODUCTS. IT IS A MULTI-CONTROL THAT ALLOWS SEVERAL FUNCTIONS CUSTOMIZABLE IN DIFFERENT UNITS.

TO US, INNOVATING MEANS LISTENING.

COMPLETELY STUDIED AND DEVELOPED BY BERTO'S DESIGNERS, BFLEX IS AN INNOVATIVE AND USER-FRIENDLY SYSTEM THAT GUARANTEES THE MAXIMUM PRECISION AND STURDINESS. IT IS THE RESULT OF OUR CONSULTATIONS WITH CHEFS WHO WORK DAILY UNDER HARD CONDITIONS, WITH HIGH TEMPERATURES, FAST PACED ROUTINES AND HEAVY USE OF THE EQUIPMENT.

LA NOUVELLE COMMANDE BFLEX EST DOTÉE D'UN LOGICIEL SIMPLE À UTILISER ET ELLE PEUT ÊTRE INSTALLÉE SUR PLUSIEURS FAMILLES DE PRODUITS BERTO'S. C'EST UNE MULTI-COMMANDE PERSONNALISABLE SUR DIFFÉRENTES CUISINIÈRES.

POUR NOUS, INNOVER EST SYNONYME D'ÉCOUTE.

ENTIÈREMENT CONÇU ET DÉVELOPPÉ PAR LES DESIGNERS BERTO'S, BFLEX EST UN SYSTÈME INNOVANT ET FACILE À UTILISER QUI GARANTIT UNE PRÉCISION MAXIMALE ET UNE SOLIDITÉ UNIQUE. IL EST LE FRUIT D'UNE COLLABORATION DIRECTE AVEC LES CUISINIERS QUI TRAVAILLENT QUOTIDIENNEMENT DANS UN ENVIRONNEMENT EXTRÊME, CONDITIONNÉ PAR LES TEMPÉRATURES ÉLEVÉES, LES RYTHMES SOUTENUS ET L'UTILISATION INTENSIVE DES ÉQUIPEMENTS.

DIE NEUE STEUERUNG BFLEX BESITZT EIN EINFACH ANZUWENDENDEN SOFTWARE UND KANN IN VERSCHIEDENE PRODUKTFAMILIEN VON BERTO'S EINGEBAUT WERDEN. SIE IST EIN MULTI-KONTROLLER, DER VERSCHIEDENE, PERSONALISIERBARE FUNKTIONSFÄHIGKEITEN IN UNTERSCHIEDLICHEN KÜCHEN ERMÖGLICHT.

INNOVATION BEDEUTET "ZUHÖREN" FÜR UNS.

BFLEX IST EIN INNOVATIVES UND EINFACH ZU BEDIENENDES SYSTEM, DAS VON DEN ENTWICKLERN BERTO'S KOMPLETT GEPLANT UND ENTWICKELT WURDE. HÖCHSTE PRÄZISION UND EINZIGARTIGE ROBUSTHEIT WERDEN GARANTIERT. ES IST DAS ERGEBNIS EINER DIREKTEN KONFRONTATION MIT KÖCHEN, DIE TÄGLICH IN EINER EXTREMEN UMGEBUNG ARBEITEN UND MIT HOHEN TEMPERATUREN, ENGEM ZEITPLÄNEN UND EINER INTENSIVEN NUTZUNG DER KÜCHENGERÄTE KONFRONTIERT WERDEN.





LOW CONSUMPTION HIGH EFFICIENCY

Ai nostri clienti offriamo prodotti che abbiano i massimi vantaggi in termini di efficienza economica ed ecologica. Dedichiamo particolare attenzione all'eco-compatibilità dei prodotti cercando di limitare al massimo il consumo di energia e di materie prime. Nelle cucine a gas, ad esempio, i bruciatori ad alto spessore e ad elevata potenza permettono un risparmio di combustibile di almeno il 30% l'anno.

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

—
We supply our customers with products that ensure the maximum advantages as concerns economical efficiency and environmental protection. We dedicate a special attention to the eco-compatibility of our products as we contain, as much as possible, the consumption of energy and raw materials. For example, in the gas stoves, the high thickness and high power burners allow an energy savings of 30% per year.

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

Nous offrons à nos clients des produits ayant des avantages maximaux en termes d'efficacité économique et écologique. Nous accordons une attention particulière à l'éco-compatibilité des produits en cherchant à limiter au maximum la consommation d'énergie et de matières premières. Dans les cuisinières à gaz, par exemple, les brûleurs à haute épaisseur et à puissance élevée permettent d'économiser au moins 30% de combustible par an.

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

—
Unseren Kunden bieten wir Produkte, die sich durch eine höchstmögliche Kosten- und Umwelteffizienz auszeichnen. Der Umweltkompatibilität der Produkte widmen wir besondere Aufmerksamkeit, indem wir versuchen, den Energie- und Rohstoffverbrauch so weit wie möglich einzuschränken. So ermöglichen zum Beispiel bei den Gasherden die durch ihre große Materialstärke charakterisierten Hochleistungsbrenner eine Brennstoffeinsparung von mindesten 30 % jährlich.

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



REDUCE ENVIROMENTAL IMPACT

Attenti alla tua sicurezza - Le certificazioni IMQ e IMQ-GS attestano che le attrezzature Berto's rispondono alle direttive europee in materia di qualità e sicurezza. Il basso impatto ambientale è garantito dal marchio Berto's Ecofriendly, che certifica consumi ridotti a fronte di un'alta efficienza energetica, una riciclabilità dei prodotti superiore al 90% e la conformità alle specifiche Rohs, che vietano l'utilizzo di sostanze nocive.

—
Attentive to your safety - IMQ and IMQ-GS certifications testify that Berto's equipment satisfies European directives governing quality and safety. Low environmental impact is guaranteed by the Berto's Ecofriendly brand, which certifies reduced consumption and high power efficiency as well as the recyclability of products of more than 90% and the conformity with the Rohs specification, which forbids the use of harmful substances.

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

L'impact environnemental réduit est garanti par la marque Berto's Ecofriendly, qui certifie les consommations réduites en maintenant une haute efficacité énergétique, le recyclage des produits de plus de 90% et la conformité aux spécifications Rohs, qui interdisent l'utilisation de substances dangereuses.

—
Wir achten auf Ihre Sicherheit - Die IMQ- und IMQ-GS-Zertifizierung sind eine Gewähr dafür, dass die Geräte von Berto's den europäischen Qualitäts- und Sicherheitsrichtlinien entsprechen. Die reduzierte Umweltbelastung wird mit dem Markenzeichen Berto's Ecofriendly garantiert, das einen reduzierten Verbrauch bei gleichzeitig hoher Energieeffizienz, eine Recyclingfähigkeit der Produkte von über 90 % sowie die Übereinstimmung mit der RoHS-Richtlinie zertifiziert, die den Einsatz von schädlichen Substanzen ausschließt.



S900 TOP

A KITCHEN AS UNIQUE AS YOU

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

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

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

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





S900 TOP

PRACTICALITY AND BEAUTY IN A SINGLE BLOCK

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

Tutte le parti, interne ed esterne, sono in acciaio inox AISi 304 con piani di lavoro, pannelli laterali e maniglie in spessore 20/10. Tutte le vasche sono stampate e completamente arrotondate. La linea elegante coniuga igiene e comodità d'uso ad un'immagine moderna e pulita.

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

The self-supporting structure - frame technology - consists of a unique frame completely made from high resistant AISi 304 stainless steel. All the internal and external sides are made from AISi 304 stainless steel with working tops, side panels and handles of 20/10 thickness. All tanks are pressed and completely rounded. The elegant design combines hygiene and comfort with a modern and clean image. The high precision laser cuts and the closing side panels make the cooker a single block.

La structure autoportante - frame technology - consiste en un châssis unique complètement en acier inox AISi 304 à haute résistance. Toutes les parties, internes et externes, sont en acier inox AISi 304 avec plans de travail, panneaux latéraux et poignées d'une épaisseur 20/10. Toutes les cuves sont moulées et complètement arrondies.

La ligne élégante unit l'hygiène et la facilité d'utilisation à une image moderne et propre. Les coupes laser haute précision et les étagères de fermeture latérale rendent la cuisine finie en un bloc unique.



Die selbsttragende, mit Hilfe der Frame Technology realisierte Struktur besteht aus einem einzigen Rahmen aus besonders widerstandsfähigem rostfreiem edelstahl AiSi 304. Alle Elemente, sowohl intern als auch extern, bestehen aus rostfreiem edelstahl AiSi 304 mit Arbeitsfeldern, Seitenwänden und Griffen in der Stärke 20/10. Alle Wannen gestanzt und vollständig abgerundet. Die elegante Linie vereint Hygiene und Benutzerfreundlichkeit mit einem modernen, sauberen Look. Dank des hochpräzisen Laserschneidens und der seitlichen Abschlusskonsolen bildet die fertige Küche einen geschlossenen Block.







S900



P. 34

PENTOLE
—
BOILING PANS
—
MARMITES
—
KOCHKESSEL

P. 61

PIANI NEUTRI
—
NEUTRAL UNITS
—
PLANS NEUTRAL
—
NEUTRAL ARBEITSTISCH

P. 22

CUCINE A GAS

—

GAS STOVES

—

FOURNEAUX À GAZ

—

GASHERDE

P. 26

TUTTAPIASTRA A GAS

—

GAS SOLID TOP

—

PLAQUE DE MIJOTAGE À GAZ

—

GAS GLÜHPLATTENHERDE

P. 28

TUTTAPIASTRA ELETTRICI

—

ELECTRIC SOLID TOP

—

PLAQUE DE MIJOTAGE ELECTRIQUES

—

ELEKTRISCHE GLÜHPLATTENHERDE

P. 30

CUCINE AD INFRAROSSO E INDUZIONE

—

INFRARED AND INDUCTION STOVES

—

FOURNEAUX INFRAROUGE ET INDUCTION

—

INFRAROT- UND INDUKTIONSHERDE

P. 38

BRASIERE

—

BRATT PANS

—

SAUTEUSES

—

BRATPFANNEN

P. 42

FRY TOP

—

GRIDDLES

—

GRILLADES

—

BRATPLATTEN

P. 46

GRIGLIE ELETTRICHE

—

ELECTRIC GRILLS

—

GRILLES ÉLECTRIQUES

—

ELEKTRO GRILLS

P. 48

GRIGLIE A GAS CON ACQUA

—

GAS WATER GRILLS

—

GRILLES À GAZ AVEC D'EAU

—

GAS WASSERGRILLS

P. 50

GRIGLIE PIETRALAVICA A GAS

—

GAS LAVA STONE GRILLS

—

GRILLES DE PIERRE DE LAVE À GAZ

—

GAS LAVASTEIN-GRILLS

P. 52

CUOCIPASTA

—

PASTA COOKERS

—

CUISEUR À PÂTES

—

NUDELKOCHER

P. 56

FRIGGITRICI A GAS ED ELETTRICHE

—

GAS AND ELECTRIC FRYERS

—

FRITEUSES À GAZ ET ÉLECTRIQUES

—

GAS- UND ELEKTRO FRITTEUSEN

P. 60

BAGNOMARIA

—

BAIN-MARIE

—

BAIN-MARIE

—

WASSERBAD

P. 62

BASI REFRIGERATE E CONGELATORE

—

REFRIGERATED AND FREEZER BASES

—

BASES RÉFRIGÉRÉES ET BASES

CONGÉLATEUR

—

GEKÜHLTE UNTERSCHRÄNKE UND

UNTERSCHRÄNKE MIT FROST

P. 64

OPTIONAL

—

OPTIONAL

—

OPTIONNEL

—

WAHLWEISE





CUCINE A GAS · GAS STOVES

Cucinare direttamente sulla fiamma, per spadellare o saltare, rimane per tutti i cuochi un punto fermo della tradizione culinaria.

Grazie al loro disegno pieno ed arrotondato, le griglie disponibili in ghisa o acciaio inox creano un piano unico di lavoro dove è possibile spostare le pentole facilmente. Lo spessore elevato garantisce una lunga durata e resistenza, oltre ad una facile pulizia. I bruciatori ad alto spessore e ad elevata potenza da 6 kW a 10 kW sono garantiti a vita.

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

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

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

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

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

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



IL VIDEO È DISPONIBILE SU
WWW.BERTOS.COM

—
VIDEO IS AVAILABLE ON
WWW.BERTOS.COM

—
LA VIDÉO EST DISPONIBLE SUR
WWW.BERTOS.COM

—
VIDEO IST VERFÜGBAR AUF
WWW.BERTOS.COM





CONSUMPTION REDUCED BY 30%



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

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

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

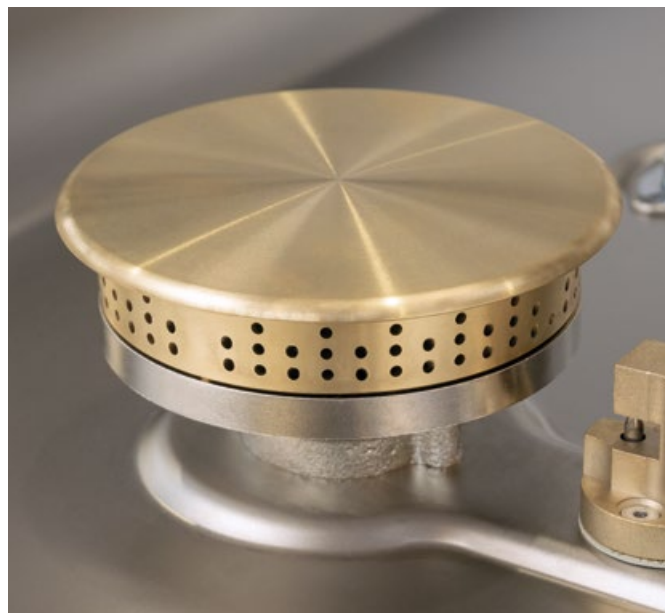
High energy efficiency is guaranteed by triple drilling and the small diameters of the flame spreaders allow gas savings of at least 30% per year compared to traditional burners.

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

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

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

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



PERFECT CONTROL FOR OPTIMAL PERFORMANCE

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

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

Il **forno elettrico FE**, con resistenze in acciaio inox incoloy dal diametro maggiorato, ha il grill con funzione salamandra nella parte superiore.

Il **forno elettrico a convezione FE2**, con ventola a inversione di rotazione, garantisce una cottura del cibo più uniforme, anche con grandi quantità. La camera è interamente in acciaio inox AISI 430 con supporti a 4 livelli per griglie e teglie 2/1 GN (forno FE) e con supporti a 3 livelli per griglie e teglie 1/1 GN (forno FE2).

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

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

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

The **FE electric oven**, with larger diameter incoloy stainless steel heating elements, has a grill with a salamander function in the upper part.

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

The chamber is entirely in AISI 430 stainless steel with 4-level supports for 2/1 GN pans (FE oven) and with 3-level supports for grids and 1/1 GN pans (FE2 oven).

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

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

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

Le **four électrique FE**, avec des résistances en acier inox incoloy à diamètre majoré, possède un grill avec une fonction salamandre dans le haut.

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

La chambre est entièrement en acier inox AISI 430 avec des supports à 4 niveaux pour des grilles et des plaques 2/1 GN (four FE) et avec des supports à 3 niveaux pour des grilles et des plaques 1/1 GN (four FE2).

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

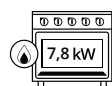
Der **Gasbackofen FG**, mit Brenner mit selbsthaltender Flamme, ist mit einem Thermostat ausgestattet, das von 160° bis 280°C reguliert werden kann. Der Backraum besteht aus AISI 430, mit Halterungen auf 4 Ebenen für Roste und Bleche 2/1 GN und der interne Kamin ist aus Edelstahl AISI 304. Die Tür und Gegentür aus Edelstahl AISI 304 sind gestanzt und gerippt.

Die **Elektrobacköfen** haben ein Thermostat, das eine akkurate Regulierung der Temperatur von 50° bis 270°C ermöglicht. Sie sind mit einer Netz-Kontrollleuchte und einer Temperaturkontrollleuchte ausgestattet.

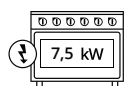
Der **Elektrobackofen FE**, mit Widerständen aus Edelstahl Incoloy mit höherem Durchmesser, hat einen Grill mit Salamander-Funktion im oberen Teil.

Der Umluft-**Elektrobackofen FE2**, mit Gebläse mit Drehinversion, garantiert ein gleichmäßiges Backen der Speisen, auch bei großen Mengen. Der Backraum ist komplett aus Edelstahl AISI 430 mit Halterungen auf 4 Ebenen für Roste und Bleche 2/1 GN (Backofen FE) und mit Halterungen auf 3 Ebenen für Roste und Bleche 1/1 GN (Backofen FE2).

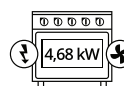
Die Tür und Gegentür aus Edelstahl AISI 304 sind gerippt und gestanzt.



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



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



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





TUTTAPIASTRA A GAS

GAS SOLID TOP

Ideale per ricreare sapori e sistemi di cottura tradizionali. La distribuzione omogenea del calore consente infatti di realizzare al meglio salse e cotture lente che richiedono una temperatura costante. L'ampia superficie perfettamente liscia consente una grande libertà di utilizzo sia con pentole di forme non convenzionali, anche molto grandi, sia come piano di mantenimento accanto ai fuochi. Il rivestimento interno, costituito da materiale refrattario ad alto isolamento, permette la concentrazione massima del calore nella parte centrale della piastra e garantisce grande comfort allo Chef.

It's ideal for recreating tastes and traditional ways of cooking. The indirect distribution of heat facilitates the creation of sauces and food that needs to be cooked slowly and at a constant temperature. The large, completely smooth surface make using any kind of pan easier, even a very large one; moreover, it can be used as a board that keeps food warm. The internal coating is made from high insulating refractory material that concentrates heat in the plate's central area and is greatly comfortable and safe for the Chef.

Idéale pour recréer les saveurs et les systèmes de cuisson traditionnels. La distribution indirecte de la chaleur permet en effet de réaliser au mieux les sauces et les cuissons lentes qui exigent une température constante. La large surface parfaitement lisse permet une grande liberté d'utilisation avec des casseroles ayant des formes non conventionnelles, même très grandes, et comme plan de maintien de la température près des feux. Le revêtement interne, en matériau réfractaire à haute isolation, permet la concentration maximum de la chaleur dans la partie centrale de la plaque et garantit un grand confort et sécurité au Chef.

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



**RILEVAMENTO DELLA TEMPERATURA
MASSIMA OLTRE I 500 °C NEI
TUTTAPIASTRA A GAS**

**MAXIMUM TEMPERATURE ABOVE 500 °C
IN THE GAS SOLID TOP**

**DÉTECTION DE LA TEMPÉRATURE
MAXIMUM AU-DELÀ DE 500 °C POUR LES
PLAQUES COUP DE FEU À GAZ**

**ERFASSUNG DER HÖCHSTTEMPERATUR
ÜBER 500 °C BEI GAS-GROSSKOCHFELD**





TUTTAPIASTRA ELETTRICI ELECTRIC SOLID TOP

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

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

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

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



IL VIDEO È DISPONIBILE SU
WWW.BERTOS.COM

—
VIDEO IS AVAILABLE ON
WWW.BERTOS.COM

—
LA VIDÉO EST DISPONIBLE SUR
WWW.BERTOS.COM

—
VIDEO IST VERFÜGBAR AUF
WWW.BERTOS.COM



**RILEVAMENTO DELLA TEMPERATURA
MASSIMA OLTRE I 450 °C NEI
TUTTAPIASTRA ELETTRICI**

—
**MAXIMUM TEMPERATURE ABOVE 450 °C
IN THE ELECTRIC SOLID TOP**

**DÉTECTION DE LA TEMPÉRATURE
MAXIMUM AU-DELÀ DE 450 °C POUR LES
PLAQUES MIJOTAGE ÉLECTRIQUES**

—
**ERFASSUNG DER HÖCHSTTEMPERATUR
ÜBER 450 °C BEI ELEKTRO-GROSSKOCHEFELD**





CUCINE AD INFRAROSSO E INDUZIONE • INFRARED AND INDUCTION STOVES

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

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

Les plaques infrarouge et à induction ont une surface parfaitement lisse, elles garantissent un nettoyage rapide, sans produits nettoyants agressifs. Les plaques infrarouge atteignent en quelques secondes 500 °C et elles sont équipées d'un voyant, positionné sur le plan et signalant la présence de la chaleur résiduelle jusqu'à 60 °C. Dans les plaques à induction, l'économie énergétique est assurée par la possibilité d'atteindre immédiatement la température maximale à l'intérieur des casseroles tout en maintenant le plan complètement froid. La haute efficacité énergétique est garantie par l'absence de dispersion thermique.

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

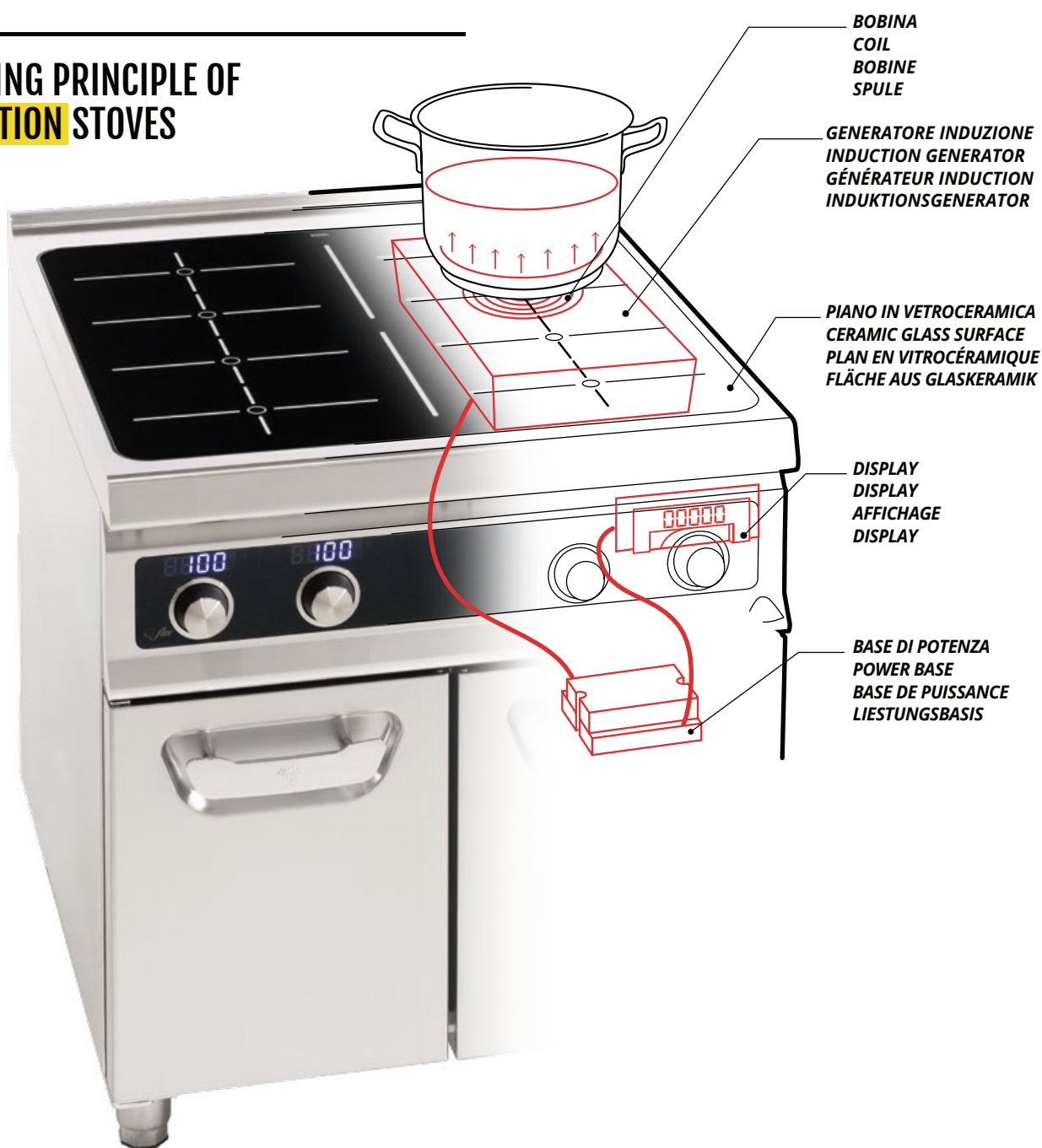




S900

CUCINE AD INFRAROSSO ED INDUZIONE • INFRARED AND INDUCTION STOVES

WORKING PRINCIPLE OF INDUCTION STOVES



INDUCTION VS INFRARED AND GAS

La tecnologia a induzione, grazie alla massima efficienza energetica, garantisce una minore dispersione di calore e una notevole riduzione dei tempi di cottura

Thanks to maximum energy efficiency, induction technology, guarantees less heat loss and a considerable reduction in overall cooking times

La technologie à induction, grâce à son efficacité énergétique maximum, garantit une moindre dispersion de la chaleur et une réduction considérable des temps de cuisson

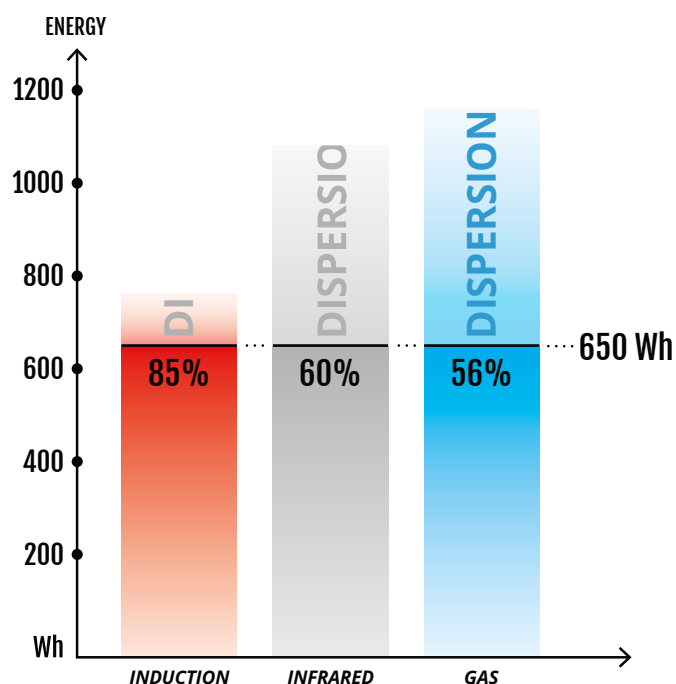
Die Induktionstechnologie garantiert dank der maximalen Energieeffizienz eine geringere Wärmedispersion und eine beachtliche Reduzierung der Kochdauer

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

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

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

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

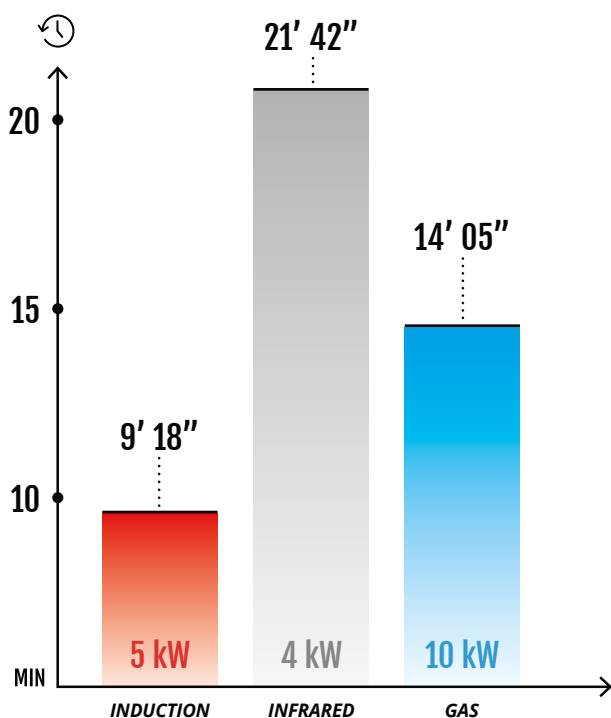


TEMPO NECESSARIO PER RAGGIUNGERE
LA TEMPERATURA DI EBOLLIZIONE DI
7 LITRI D'ACQUA, PARTENDO DA UNA
TEMPERATURA DI 20 °C

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

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

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





PENTOLE • BOILING PANS

Disponibili in versione a gas o elettrica, a riscaldamento indiretto indicato per le pietanze dense, come creme e sughi. La vasca (capacità da 100 a 150 litri) in acciaio AISI 316, altamente resistente alla corrosione di sale e salse, può essere utilizzata anche attraverso l'inserimento di cesti che permettono la cottura di grandi quantità di verdure. Le operazioni di pulizia e manutenzione sono agevolate dai bordi arrotondati e dal rubinetto di scarico facilmente smontabile.

—
Available in the gas or electric versions with indirect heating for cooking thicker foods, such as creams and sauces. The AISI 316 steel tank (from 100 up to 150 liters of capacity) is highly resistant to salt and sauce corrosion and can be even used by inserting baskets for cooking large amounts of vegetables. Cleaning and maintenance are easy, thanks to the rounded edges and the draining tap that can be removed easily.

Disponibles en version à gaz ou électrique, à chauffage indirect pour la préparation de plats plus denses, tels que les crèmes et les sauces. La cuve (capacité de 100 à 150 litres) en acier AISI 316, hautement résistante à la corrosion du sel et des sauces, peut également être utilisée pour insérer des paniers permettant la cuisson de grandes quantités de légumes. Les opérations de nettoyage et d'entretien sont favorisées par les bords arrondis et par le robinet d'évacuation facilement démontable.

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





PENTOLE • BOILING PANS

STURDINESS AND FUNCTIONALITY IN EVERY DETAIL

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

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

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

*FORMGESTANZTE, ABGERUNDETE
WANNE MIT SPEZIELLEN, DREHBAREN
HEIZKÖRPERN AUS LANGLEBIGEM,
ROSTFREIEM INCOLOY-STAHL. SIE
ERREICHEN DIE BETRIEBSTEMPERATUR
IN KÜRZESTER ZEIT UND ERMÖGLICHEN
EINE REDUZIERUNG DES ÖLVERBRAUCHS
UM 60%.*





S900

BRASIERE

BRATT PANS

Caratterizzate da una vasca completamente in acciaio inox AISI 304 spessore 20/10 con capacità da 11.5, 24, 80 o 120 Litri, le brasiere permettono diversi tipi di cotture: si può brasare, soffriggere, grigliare e cuocere direttamente sul fondo della vasca.

Grazie all'elevato spessore di quest'ultimo, la temperatura viene diffusa in modo uniforme su tutta la superficie, garantendo cotture omogenee e risparmio energetico. Il carico acqua posto nella parte posteriore del piano e la conformazione arrotondata della vasca assicurano facilità di pulizia.

Made completely of an AISI 304 steel tank, thickness 20/10, with an 11.5, 24, 80 or 120 L capacity, the tilting pans allow different types of cooking: it is possible to braise, brown, grill and cook directly on the bottom of the tank.

Its high thickness distributes heat evenly over the entire surface to guarantee uniform cooking and energy savings.

The water load tap on the back side of the top and the rounded shape of the tank make it easy to be cleaned.

Caractérisées par une cuve entièrement en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 20/10 ayant une capacité de 11.5, 24, 80 ou 120 L, les sauteuses permettent différents types de cuisson: on peut braiser, rissoler, griller et cuire directement sur le fond de la cuve.

Grâce à l'épaisseur élevée de la cuve, la température est diffusée de façon homogène sur toute la surface, garantissant des cuissons uniformes et une économie énergétique.

Le robinet de remplissage de l'eau positionné sur la partie arrière du plan et la conformation arrondie de la cuve assurent un nettoyage facile.

Die Bratpfannen sind mit einem komplett aus rostfreiem Stahl AISI 304 gefertigten Tiegel ausgestattet, Stärke 20/10, Fassungsvermögen 11.5, 24, 80 oder 120 Liter, und können für die unterschiedlichsten Garvorgänge eingesetzt werden: mit ihnen kann man direkt auf dem Tiegelboden schmoren, anbraten, rösten und kochen.

Dank der hohen Materialstärke des Tiegelbodens wird die Temperatur gleichmäßig auf die gesamte Oberfläche verteilt, und garantiert auf diese Weise ein homogenes Garen bei gleichzeitig reduziertem Energieverbrauch.

Der Wasserzulauf an der hinteren Blende und die abgerundete Form des Tiegels gewährleisten eine problemlose Reinigung.



IL VIDEO È DISPONIBILE SU
WWW.BERTOS.COM

VIDEO IS AVAILABLE ON
WWW.BERTOS.COM

LA VIDÉO EST DISPONIBLE SUR
WWW.BERTOS.COM

VIDEO IST VERFÜGBAR AUF
WWW.BERTOS.COM





S900

BRASIERE MULTIFUNZIONE MULTIFUNCTION BRATT PANS

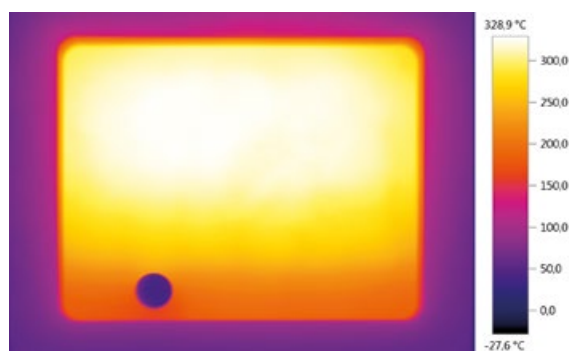


LA COTTURA UNIFORME DI QUALSIASI TIPO DI CIBO È GARANTITA DAL PIANO IN ACCIAIO COMPOUND: LA PARTE SUPERIORE, IN ACCIAIO INOX AISI 316, OFFRE RESISTENZA E PERFETTA IGIENICITÀ; LA PARTE INFERIORE IN ACCIAIO ASSICURA LA MASSIMA DIFFUSIONE DEL CALORE OTTIMIZZANDO IL RISPARMIO ENERGETICO.

—
ANY TYPE OF FOOD IS EVENLY COOKED THANKS TO THE COMPOUND STEEL BOTTOM: THE UPPER LAYER IS AISI 316 STAINLESS STEEL, WHICH IS EXTREMELY STRONG AND HYGIENIC, WHILE THE LOWER STEEL LAYER GIVES EXCELLENT HEAT DISTRIBUTION AND HELPS SAVE ENERGY.

LA CUISSON UNIFORME DE TOUS LES TYPES D'ALIMENTS EST GARANTIE PAR LE PLAN EN ACIER COMPOUND : LA PARTIE SUPÉRIEURE, EN ACIER INOX AISI 316, ASSURE RÉSISTANCE ET HYGIÈNE PARFAITE ; LA PARTIE INFÉRIEURE EN ACIER ASSURE UNE DIFFUSION MAXIMUM DE LA CHALEUR, TOUT EN OPTIMISANT L'ÉCONOMIE D'ÉNERGIE.

DIE COMPOUND-STAHPLATTE GARANTIERT EIN GLEICHMÄSSIGES GAREN ALLER ARTEN VON SPEISEN: DIE OBERSEITE AUS ROSTFREIEM EDELSTAHL AISI 316 IST ROBUST UND ABSOLUT HYGIENISCH, WÄHREND DIE UNTERSEITE AUS STAHL EINE BESTMÖGLICHE WÄRMEVERTEILUNG BEI GLEICHZEITIGER OPTIMIERUNG DER ENERGIEEINSPARUNG SICHERSTELLT.



RILEVAMENTO DELLA TEMPERATURA MASSIMA OLTRE I 300 °C NELLE BRASIERE MULTIFUNZIONE

—
MAXIMUM TEMPERATURE ABOVE 300 °C IN THE MULTIFUNCTION BRATT PANS

DÉTECTION DE LA TEMPÉRATURE MAXIMUM AU-DELÀ DE 300 °C POUR LES SAUTEUSES MULTIFONCTION

—
ERFASSUNG DER HÖCHSTTEMPERATUR ÜBER 300 °C BEI DEN MULTIFUNKTIONS-BRÄTERN







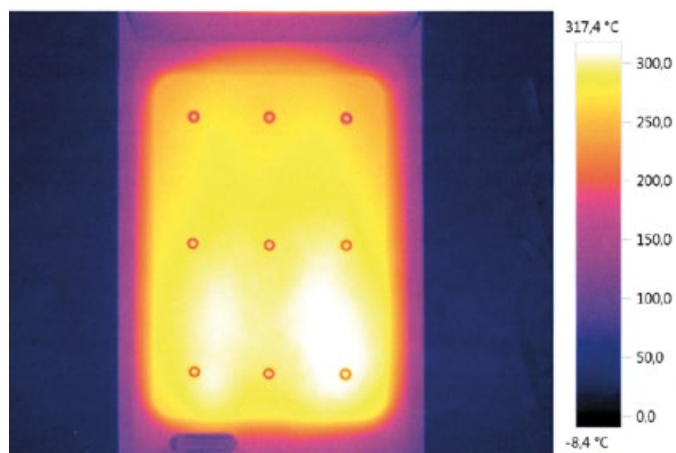
FRY TOP • GRIDDLES

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

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

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

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



**RILEVAMENTO DELLA TEMPERATURA
MASSIMA OLTRE I 300 °C NEI FRYTOP
A GAS**

—
**MAXIMUM TEMPERATURE ABOVE 300°C
IN THE GAS GRIDDLES**

**DÉTECTION DE LA TEMPÉRATURE
MAXIMUM AU-DELÀ DE 300 °C POUR LES
FRITEUSES À GAZ**

—
**ERFASSUNG DER HÖCHSTTEMPERATUR
ÜBER 300 °C BEI DEN GAS-FRYTOPS**



DETAILS DESIGNED TO MAKE THE DIFFERENCE

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

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

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

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



IL VIDEO È DISPONIBILE SU
WWW.BERTOS.COM

—
VIDEO IS AVAILABLE ON
WWW.BERTOS.COM

—
LA VIDÉO EST DISPONIBLE SUR
WWW.BERTOS.COM

—
VIDEO IST VERFÜGBAR AUF
WWW.BERTOS.COM



I FRYTOP SONO DOTATI DI PARASPRUZZI E SPATOLA LISCIA CHE GARANTISCONO MASSIMA PRATICITÀ. COERENTEMENTE CON IL DESIGN CHE CARATTERIZZA QUESTA LINEA, IL PIANO, IL CASSETTO E IL FORO HANNO I BORDI ARROTONDATI.

—
THE GRIDDLES HAVE SPLASH PROTECTIONS AND SMOOTH SPATULA FOR TOTALLY PRACTICAL USE. LIKE ALL OTHER MODELS IN THIS LINE, THE TOPS, TRAY AND HOLE ALL HAVE ROUNDED EDGES CLEANING.

LES GRILLADES SONT DOTÉES D'UN ÉCRAN ANTI-ÉCLABOUSSURES ET D'UNE SPATULE LISSE QUI GARANTISSENT UNE PRATICITÉ MAXIMALE. CONFORMÉMENT AU DESIGN QUI CARACTÉRISE CETTE LIGNE, LE PLAN, LE TIROIR ET LE TROU ONT DES BORDS ARRONDIS.

DIE BRATPLATTEN SIND MIT SPRITZSCHUTZ UND GLATTEM SPACHTEL AUSGESTATTET, DIE EINE BESONDERS PRAKTISCHE HANDHABUNG GARANTIEREN. IN ANLEHNUNG AN DAS TYPISCHE DESIGN DIESER LINIE SIND AUCH DIE PLATTE, DIE WANNE UND DIE ABLAUFÖFFNUNG MIT ABGERUNDETEN KANTEN AUSGESTATTET.





GRIGLIE ELETTRICHE ELECTRIC GRILLS

Le nuove griglie elettriche sono costruite con una speciale resistenza corazzata con una tipologia di acciaio specifico per il contatto con gli alimenti. Una volta terminato il servizio di cottura è sufficiente attivare il programma di pulizia con tecnologia pirolitica che in pochi minuti polverizza i residui di cottura, la resistenza ruota per estrarre la bacinella di raccolta e subito l'attrezzatura è pronta per un altro servizio.

The new electric grills are built with a special heavy-duty plate made of a type of steel intended for contact with food. Once you have finished cooking, just activate the pyrolytic cleaning program, which pulverizes any cooking residues in just a few minutes; the steel plate turns to extract the grease tray and the grill is ready to be used again.

Les nouveaux grilles électriques sont fabriqués avec une résistance blindée spéciale constituée d'un type d'acier spécifique pour le contact avec les aliments. Une fois le service de cuisson terminé, il suffit d'actionner le programme de nettoyage avec une technologie pyrolytique qui pulvérise en quelques minutes les résidus de cuisson, la résistance tourne pour extraire la cuve de récolte et l'équipement est tout de suite prêt pour un autre service.

Die neuen Elektrogrills sind mit einem besonderen Rohrheizkörper mit einem Spezial-Stahltyp für den Kontakt mit Lebensmitteln konstruiert. Nach Beendigung des Kochvorgangs muss nur das Reinigungsprogramm mit pyrolytischer Technologie aktiviert werden, das in wenigen Minuten die Kochrückstände pulverisiert. Der Rohrheizkörper wird gedreht, um die Auffangschale herauszunehmen und sofort ist das Gerät wieder betriebsbereit.





S900

GRIGLIE A GAS CON ACQUA GAS WATER GRILLS

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

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

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

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



IL VIDEO È DISPONIBILE SU
WWW.BERTOS.COM

—
VIDEO IS AVAILABLE ON
WWW.BERTOS.COM

—
LA VIDÉO EST DISPONIBLE SUR
WWW.BERTOS.COM

—
VIDEO IST VERFÜGBAR AUF
WWW.BERTOS.COM





GRIGLIE PIETRALAVICA A GAS

GAS LAVA STONE GRILLS

La pietra lavica, con le sue qualità, permette di ricreare la tradizionale cottura alla brace con un controllo più preciso della temperatura, più facile pulizia e maggiore sicurezza per l'operatore. Grazie all'inclinazione, i grassi in eccesso defluiscono in un cassetto di grandi dimensioni.

Thanks to its qualities, lava stones recreate traditional grilling with a more precise control of temperatures, easier cleaning and more safety for the operator. The incline makes fat flow away naturally to a large collection drawer.

La pierre lavique, grâce à ses qualités, permet de recréer la cuisson traditionnelle au feu de bois avec un contrôle plus précis de la température, un nettoyage plus facile et une plus grande sécurité pour l'opérateur. Grâce à l'inclinaison, la graisse en excès s'écoule dans un tiroir de grandes dimensions.

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

A LEVEL OF QUALITY THAT RESISTS TIME AND WEAR



LA GRIGLIA, COSTRUITA INTERAMENTE IN GHISA, HA UNA FORMA CHE CONSENTE DI OPERARE SU UN'AMPIA SUPERFICIE ADATTA A DIVERSI TIPI DI ALIMENTI (CARNE, PESCE, VERDURE).

THE GRILL IS ENTIRELY MADE IN CAST IRON, WITH A SHAPE THAT CREATES A LARGE SURFACE IDEAL FOR ANY TYPE OF FOOD (MEAT, FISH OR VEGETABLES).

LA GRILLE CONSTRUITE COMPLÈTEMENT EN FONTE, A UNE FORME PERMETTANT DE TRAVAILLER SUR UNE GRANDE SURFACE ADAPTÉE AUX DIFFÉRENTS TYPES D'ALIMENTS (VIANDE, POISSON, LÉGUMES).

DER ROST BESTEHT AUS GUSSEISEN UND SEINE GERÄUMIGE FLÄCHE GESTATTET DAS GRILLEN UNTERSCHIEDLICHSTER GERICHTE (FLEISCH, FISCH, GEMÜSE).







CUOCIPASTA • PASTA COOKERS

Attrezzatura ideale per cucinare pasta, riso, verdure e uova grazie alla rapidità di ebollizione dell'acqua sia nella versione a gas sia in quella elettrica. Il carico acqua, posizionato nella parte anteriore del piano, facilita la regolazione del flusso d'acqua e garantisce la pulizia in vasca, agevolando lo smaltimento di amido e residui. La vasca stampata in acciaio AISI 316 da 40 litri, caratterizzata da ampi bordi arrotondati, è dotata di falsofondo per l'appoggio dei capienti cestelli. Lo sgocciolatoio assicura un grande e comodo piano di appoggio.

Ideal tool to cook pasta, rice, vegetables and eggs, thanks to the speed with which the water boils in both the gas and electric versions. The water inlet is in the front of the top, making it easier to regulate the water flow and clean the pan, eliminating the starch and residues. The moulded AISI 316 stainless steel 40 liters tank has wide rounded edges with a false bottom to support the large baskets. The drip tray guarantees a large and practical supporting surface.

Équipement idéal pour cuire les pâtes, le riz, les légumes et les œufs grâce à la rapidité d'ébullition de l'eau dans la version à gaz et dans la version électrique. Le robinet de remplissage de l'eau, positionné dans la partie arrière du plan, facilite le réglage du débit de l'eau et garantit le nettoyage en cuve, favorisant l'évacuation de l'amidon et des résidus. La cuve emboutie en acier AISI 316 de 40 litres, caractérisée par de larges bords arrondis, dispose d'un faux fond pour poser les larges paniers. L'égouttoir est un plan d'appui large et confortable.

Dieses Gerät bringt sowohl in der Gas- als auch in der Elektroausführung das Wasser in kürzester Zeit zum Kochen und ist daher ideal für die Zubereitung von Nudeln, Reis, Gemüse und Eiern geeignet. Der im vorderen Bereich der Fläche positionierte Wasserzulaufhahn erleichtert das Einstellen des Wasserflusses und garantiert die Reinhaltung der Wanne, da er die Abscheidung der Stärke- und Kochrückstände erleichtert. Die formgestanzte 40 Liter-Wanne aus Stahl AISI 316 ist durch breite, abgerundete Kanten charakterisiert, und verfügt über einen perforierten Doppelboden zum Abstellen der großen Körbe. Große, praktische Ablage mit Abtropffunktion.





DIFFERENT COMBINATIONS ARE AVAILABLE



8 DIFFERENTI COMBINAZIONI DI CESTI PER OGNI EVENIENZA:

CESTI INTERI	MM 490 X 290 X 200 H
CESTI 1/2	MM 240 X 290 X 200 H
CESTI 1/3	MM 160 X 290 X 200 H
CESTI 1/6	MM 140 X 140 X 200 H
CESTI 2/3	MM 290 X 290 X 200 H

8 DIFFERENT COMBINATIONS OF BASKETS FOR ANY NEED:

ONE BASKET	MM 490 X 290 X 200 H
1/2 BASKETS	MM 240 X 290 X 200 H
1/3 BASKETS	MM 160 X 290 X 200 H
1/6 BASKETS	MM 140 X 140 X 200 H
2/3 BASKETS	MM 290 X 290 X 200 H

8 DIFFÉRENTES COMBINAISONS DE PANIERI POUR TOUTES LES NÉCESSITÉS :

PANIERI ENTIERI	MM 490 X 290 X 200 H
PANIERI 1/2	MM 240 X 290 X 200 H
PANIERI 1/3	MM 160 X 290 X 200 H
PANIERI 1/6	MM 140 X 140 X 200 H
PANIERI 2/3	MM 290 X 290 X 200 H

8 VERSCHIEDENE KORBKOMBINATIONEN FÜR ALLE GELEGENHEITEN:

GANZE KÖRBE	MM 490 X 290 X 200 H
1/2 KÖRBE	MM 240 X 290 X 200 H
1/3 KÖRBE	MM 160 X 290 X 200 H
1/6 KÖRBE	MM 140 X 140 X 200 H
2/3 KÖRBE	MM 290 X 290 X 200 H







FRIGGITRICI A GAS ED ELETTRICHE GAS AND ELECTRIC FRYERS

Tutte le versioni, sia quella elettrica sia quella a gas, sono dotate di comandi meccanici o elettronici per una precisa regolazione della temperatura (fino a 190 gradi). La tecnologia di riscaldamento diretto ad alta efficienza garantisce tempi di recupero molto rapidi e la distribuzione del calore su un'ampia superficie preserva l'olio dai danni dovuti a temperature eccessive. I bordi perfettamente arrotondati della vasca stampata (capacità 18, 20 o 22 litri) e l'ampio scivolo permettono all'operatore di mantenere la massima igiene e di lavorare in totale sicurezza e comfort. Le resistenze in inox incoloy, posizionate direttamente all'interno della vasca, sono ribaltabili in posizione verticale per facilitare la pulizia.

All the models, both electric and gas, have mechanical or electronic controls for precise temperature settings (up to 190 degrees). High-efficiency direct heating technology guarantees very fast recovery times and heat distribution over a larger surface protects the oil from damage caused by overheating. The perfectly rounded edges on the moulded tank (18, 20 or 22 liters capacity) and wide slide, ensure the operator is able to maintain maximum cleanliness and work in total safety and comfort. The Incoloy stainless steel heating elements inside the tank can be tilted to a vertical position for easier cleaning.

Toutes les versions, électrique et gaz, sont disponibles avec des commandes mécaniques ou électroniques pour un réglage plus précis de la température (jusqu'à 190 degrés). La technologie du chauffage direct à haute efficacité garantit des délais de récupération très rapides et la distribution de la chaleur sur une large surface préserve l'huile des dommages provoqués par les températures élevées. Les bords parfaitement arrondis de la cuve emboutie (capacité 18, 20 ou 22 litres) et la large glissière permettent à l'opérateur de maintenir une hygiène maximum et de travailler en toute sécurité et confort. Les résistances en inox incoloy positionnées directement à l'intérieur de la cuve sont renversables en position verticale pour faciliter le nettoyage.

Alle Fritteusen, sowohl in der Elektro- als auch in der Gasausführung, sind mit mechanischen oder elektronischen Bedienelementen ausgestattet, die eine präzise Temperatureinstellung erlauben (bis 190 Grad). Die hocheffiziente direkte Beheizung stellt sehr kurze Aufheizzeiten sicher, und die gleichmäßige Temperaturverteilung auf einer großen Fläche schützt das Öl vor Schäden, die durch zu hohe Temperaturen verursacht werden. Die komplett abgerundeten Kanten der formgestanzten Wanne (Fassungsvermögen 18, 20 oder 22 Liter) und die große Abtropffläche erlauben dem Bediener einen sicheren und komfortablen Betrieb unter Gewährleistung optimaler Hygienebedingungen. Die direkt im Inneren der Wanne positionierten Heizwiderstände aus rostfreiem Incoloy-Stahl sind zur Erleichterung der Reinigungsarbeiten vertikal hochklappbar.



IL VIDEO È DISPONIBILE SU
WWW.BERTOS.COM

VIDEO IS AVAILABLE ON
WWW.BERTOS.COM

LA VIDÉO EST DISPONIBLE SUR
WWW.BERTOS.COM

VIDEO IST VERFÜGBAR AUF
WWW.BERTOS.COM







FRIGGITRICI A GAS ED ELETTRICHE GAS AND ELECTRIC FRYERS

COMBINATION OF DETAILS DESIGNED FOR **SAVING TIME**

*VASCA STAMPATA E ARROTONDATA
DOTATA DI SPECIALI RESISTENZE ROTANTI
IN ACCIAIO INOX INCOLOY AD ELEVATA
DURATA, POSSONO RAGGIUNGERE IN
BREVISSIMO TEMPO LA TEMPERATURA DI
LAVORO, CONSENTENDO UN RISPARMIO
D'OLIO DEL 60%.*

*PRESSED AND ROUNDED BASIN EQUIPPED
WITH LONG LASTING SPECIAL ROTATING
HEATING ELEMENTS MADE IN INCOLOY
STAINLESS STEEL; THEY CAN REACH
OPERATIONAL TEMPERATURES IN A VERY
SHORT TIME, INCREASING OIL SAVINGS
UP TO 60%.*



*CUVE MOULÉE ET ARRONDIE DOTÉE DE
RÉSISTANCES ROTATIVES SPÉCIALES
EN ACIER INOXYDABLE INCOLOY À
DURÉE ÉLEVÉE POUVANT ATTEINDRE
TRÈS RAPIDEMENT LA TEMPÉRATURE DE
FONCTIONNEMENT, GARANTISSANT UNE
ÉCONOMIE D'HUILE DE 60%.*

*FORMGESTANZTE, ABGERUNDETE
WANNE MIT SPEZIELLEN, DREHBAREN
HEIZKÖRPERN AUS LANGLEBIGEM,
ROSTFREIEM INCOLOY-STAHL. SIE
ERREICHEN DIE BETRIEBSTEMPERATUR
IN KÜRZESTER ZEIT UND ERMÖGLICHEN
EINE REDUZIERUNG DES ÖLVERBRAUCHS
UM 60%.*







BAGNOMARIA • BAIN-MARIE

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

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

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

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



PIANI NEUTRI • NEUTRAL UNITS

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

—
Berto's offers a vast range of single or double elements that can be matched and incorporated, to create the ideal professional kitchen that fits the space and flair of each chef. The neutral worktops that the water column or salamander support can be added to, are comfortable to use and essential and complete any composition. The rounded edges make cleaning easier to guarantee maximum hygiene. AISI 304 stainless steel worktops, 20/10 thick. AISI 304 stainless steel front and side panels with Scotch Brite finish.

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

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

—
Berto's bietet eine große Auswahl an kombinierbaren und integrierbaren Elementen in Einzel- oder Doppelausführung zur Gestaltung einer professionellen Küche, die sich perfekt an alle räumlichen Gegebenheiten und an jeden Küchenchef anpasst. Die Neutralelemente, die mit einer Wassersäule oder einer Salamandergrill-Halterung ausgestattet werden können, sind praktisch und schlicht, und ergänzen alle Kompositionen optimal. Die abgerundeten Kanten erleichtern die Reinigungsarbeiten und garantieren ausgezeichnete Hygienebedingungen. Arbeitsfläche aus rostfreiem Stahl AISI 304, Stärke 20/10, Vorder- und Seitenwände aus rostfreiem Stahl AISI 304, Ausführung Scotch Brite.





BASI REFRIGERATE E CONGELATORE

REFRIGERATED AND FREEZER BASES

Disponibili nelle versioni a temperatura normale con porte e cassetti e nella versione freezer con porte e cassettoni, le basi refrigerate, con dimensioni interne 1/1 GN, sono adatte per sostenere elementi di cottura da banco.

La costruzione inox ha isolamento spessore mm 50 ottenuto mediante iniezione di resine poliuretatiche, esenti HCFC. Lo sbrinatorio è automatico mediante resistenze elettriche e sono dotate di dispositivo per lo smaltimento dell'acqua di condensa.

Available in normal temperature versions with doors and drawers, and in the freezer version with doors and large drawers. The refrigerated bases have inside measurements of 1/1 GN, and are ideal for supporting bench cooking appliances.

The stainless steel construction has 50 mm thick insulation, obtained by injecting HCFC free polyurethane resin. Automatic defrosting is given by the electric heating elements, with a special device to dispose of the condensation water.

Disponibles dans les versions à température normale avec des portes et des tiroirs et dans la version freezer avec des portes et des tiroirs, les bases réfrigérées, ayant des dimensions internes de 1/1 GN, permettent de soutenir des éléments de cuisson posés.

Leur fabrication inox possède une isolation d'une épaisseur de 50 mm obtenue par injection de résines polyuréthanes, sans HCFC. Le dégivrage est automatique à l'aide de résistances électriques, et elles sont dotées d'un dispositif d'élimination de l'eau de condensation.

Die Kühlunterbauten sind in den Versionen mit normaler Temperatur mit Türen und Schubladen und in der Freezer-Version mit Türen und großen Schubfächern mit den Innenabmessungen 1/1 GN verfügbar und sie sind geeignet, um Kochelemente zur Auflage zu tragen.

Die Konstruktion aus Edelstahl hat eine Isolationsdicke von 50 mm, die durch Injektion von Polyurethanharzen, ohne HCFC erreicht wird. Das Abtauen erfolgt automatisch durch elektrische Widerstände; sie sind auch mit einer Vorrichtung zur Entsorgung des Kondenswassers ausgestattet.





S900 OPTIONAL

TOP QUALITY ACCESSORIES FOR BETTER RESULTS

PER GARANTIRE PRESTAZIONI PROFESSIONALI FINO ALL'ULTIMO DETTAGLIO, BERTO'S PROPONE UNA VASTA SERIE DI ACCESSORI, FORNITI COME OPTIONAL, CHE VANNO A COMPLETARE LE DIVERSE ATTREZZATURE.

*—
TO GUARANTEE BETTER PROFESSIONAL RESULTS RIGHT DOWN TO THE LAST DETAIL, BERTO'S OFFERS A VAST CHOICE OF OPTIONAL ACCESSORIES TO COMPLETE THE VARIOUS APPLIANCES.*

POUR GARANTIR DES PRESTATIONS PROFESSIONNELLES RECHERCHÉES DANS LES MOINDRES DÉTAILS, BERTO'S PROPOSE UNE VASTE GAMME D'ACCESSOIRES, FOURNIS EN OPTION, QUI COMPLÈTENT LES DIFFÉRENTS ÉQUIPEMENTS.

UM BIS INS LETZTE DETAIL PROFESSIONELLE LEISTUNGSMERKMALE SICHERZUSTELLEN, BIETET BERTO'S EINE GROSSE AUSWAHL AN ZUBEHÖRTEILEN, DIE ALS OPTIONAL ERHÄLTICH SIND UND DIE VERSCHIEDENEN GERÄTE ERGÄNZEN.



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

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



- PRESA ELETTRICA
- ELECTRIC SOCKET
- PRISE ÉLECTRIQUE
- STECKDOSE



- PARASPRUZZI
- SPLASHGUARD
- ECRAN ANTI-ECLABOUSSURES
- SPRITZSCHUTZ

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



- ALZACESTI PER CUOCIPASTA
- BASKET LIFTER FOR PASTA COOKER
- LÈVE-PANIER POUR CUISEUR À PÂTE
- KORBANHEBUNG FÜR NUDELKOCKER



S900

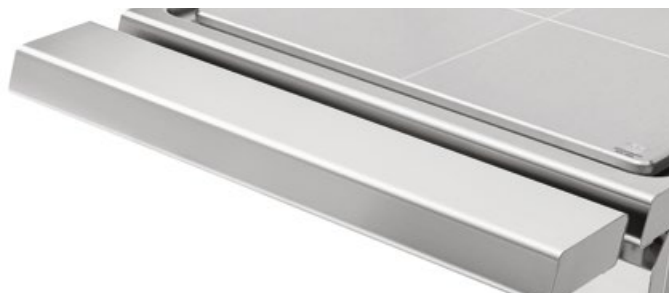
OPTIONAL

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



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

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





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

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



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



J900 FEEL FREE TO CHOOSE YOUR COLOUR





S900

NEXT GENERATION DESIGN: A NEW ERA FOR COOKING



LE SCHEDE TECNICHE AGGIORNATE
DI OGNI PRODOTTO SONO DISPONIBILI
SUL NOSTRO SITO WWW.BERTOS.COM

—
THE UPDATED TECHNICAL CHARTS
OF EACH PRODUCT ARE AVAILABLE
AT OUR WEBSITE WWW.BERTOS.COM

—
LES FICHES TECHNIQUES MISES À JOUR
DE TOUS LES PRODUITS SONT
DISPONIBLES SUR NOTRE SITE INTERNET
WWW.BERTOS.COM

—
DIE AKTUALISIERTEN TECHNISCHEN
DATENBLÄTTER DER EINZELNEN
PRODUKTE SIND AUF UNSERER WEBSITE
WWW.BERTOS.COM



CUCINE A GAS • GAS STOVES FOURNEAUX À GAZ • GASHERDE

LXG9F2PS

Cod. 13717200

10 kW	▷ ø 120 mm
6 kW	▷ ø 90 mm



LXG9F2PSP

Cod. 13717100

MAX POWER

10 kW	▷ ø 120 mm
10 kW	

OPTIONAL

- CIRCOLAZIONE ACQUA NELL'INVASO CON TROPPO PIENO / WATER CIRCULATION INSIDE THE DEPRESSION WITH OVERFLOW / CIRCULATION DE L'EAU DANS LE CONTOUR DU LOGEMENT AVEC TROP-PLEIN / WASSERZIRKULATION INNERHALB DER GASMULDE MIT ÜBERLAUFSTOPFEN

SG9F2MPSP

Cod. 13717600

10 kW	▷ ø 120 mm
6 kW	▷ ø 90 mm



SG9F2MPSP

Cod. 13717500

MAX POWER

10 kW	▷ ø 120 mm
10 kW	

OPTIONAL

- CIRCOLAZIONE ACQUA NELL'INVASO CON TROPPO PIENO / WATER CIRCULATION INSIDE THE DEPRESSION WITH OVERFLOW / CIRCULATION DE L'EAU DANS LE CONTOUR DU LOGEMENT AVEC TROP-PLEIN / WASSERZIRKULATION INNERHALB DER GASMULDE MIT ÜBERLAUFSTOPFEN
- 1 PORTA / 1 DOOR / 1 PORTE / 1 TÜR

LXG9F4PS

Cod. 13717400

6 kW	10 kW	▷ ø 120 mm
6 kW	6 kW	▷ ø 90 mm



LXG9F4PSP

Cod. 13717300

MAX POWER

10 kW	10 kW	▷ ø 120 mm
10 kW	10 kW	

OPTIONAL

- CIRCOLAZIONE ACQUA NELL'INVASO CON TROPPO PIENO / WATER CIRCULATION INSIDE THE DEPRESSION WITH OVERFLOW / CIRCULATION DE L'EAU DANS LE CONTOUR DU LOGEMENT AVEC TROP-PLEIN / WASSERZIRKULATION INNERHALB DER GASMULDE MIT ÜBERLAUFSTOPFEN

SG9F4MPSP

Cod. 13717800

6 kW	10 kW	▷ ø 120 mm
6 kW	6 kW	▷ ø 90 mm



SG9F4MPSP

Cod. 13717700

MAX POWER

10 kW	10 kW	▷ ø 120 mm
10 kW	10 kW	

OPTIONAL

- CIRCOLAZIONE ACQUA NELL'INVASO CON TROPPO PIENO / WATER CIRCULATION INSIDE THE DEPRESSION WITH OVERFLOW / CIRCULATION DE L'EAU DANS LE CONTOUR DU LOGEMENT AVEC TROP-PLEIN / WASSERZIRKULATION INNERHALB DER GASMULDE MIT ÜBERLAUFSTOPFEN
- 2 PORTE / 2 DOORS / 2 PORTES / 2 TÜREN

SG9F6MPSP

Cod. 13718000

10 kW	6 kW	10 kW	▷ ø 120 mm
6 kW	6 kW	6 kW	▷ ø 90 mm



SG9F6MPSP

Cod. 13717900

MAX POWER

10 kW	10 kW	10 kW	▷ ø 120 mm
10 kW	10 kW	10 kW	

OPTIONAL

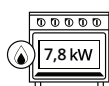
- CIRCOLAZIONE ACQUA NELL'INVASO CON TROPPO PIENO / WATER CIRCULATION INSIDE THE DEPRESSION WITH OVERFLOW / CIRCULATION DE L'EAU DANS LE CONTOUR DU LOGEMENT AVEC TROP-PLEIN / WASSERZIRKULATION INNERHALB DER GASMULDE MIT ÜBERLAUFSTOPFEN
- 2 PORTE / 2 DOORS / 2 PORTES / 2 TÜREN

SG9F4PS+FG

Cod. 13718200

6 kW	10 kW
6 kW	6 kW

▷ ø 120 mm
▷ ø 90 mm



FG

GN 2/1

530 x 650 mm x 4 pos.

**SG9F4PSP+FG**

Cod. 13718100

MAX POWER

10 kW	10 kW
10 kW	10 kW

▷ ø 120 mm

OPTIONAL

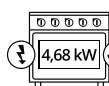
- CIRCOLAZIONE ACQUA NELL'INVASO CON TROPPO PIENO / WATER CIRCULATION INSIDE THE DEPRESSION WITH OVERFLOW / CIRCULATION DE L'EAU DANS LE CONTOUR DU LOGEMENT AVEC TROP-PLEIN / WASSERZIRKULATION INNERHALB DER GASMULDE MIT ÜBERLAUFSTOPFEN

SG9F4PS+FE2

Cod. 13718500

6 kW	10 kW
6 kW	6 kW

▷ ø 120 mm
▷ ø 90 mm



FE2

GN 1/1

530 x 325 mm x 3 pos.

CONVECTION

**SG9F4PSP+FE2**

Cod. 13718700

MAX POWER

10 kW	10 kW
10 kW	10 kW

▷ ø 120 mm

OPTIONAL

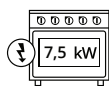
- CIRCOLAZIONE ACQUA NELL'INVASO CON TROPPO PIENO / WATER CIRCULATION INSIDE THE DEPRESSION WITH OVERFLOW / CIRCULATION DE L'EAU DANS LE CONTOUR DU LOGEMENT AVEC TROP-PLEIN / WASSERZIRKULATION INNERHALB DER GASMULDE MIT ÜBERLAUFSTOPFEN
- VOLTS 220 - 240 3~

SG9F4PS+FE

Cod. 13718400

6 kW	10 kW
6 kW	6 kW

▷ ø 120 mm
▷ ø 90 mm



FE

GN 2/1

530 x 650 mm x 4 pos.

**SG9F4PSP+FE**

Cod. 13718300

MAX POWER

10 kW	10 kW
10 kW	10 kW

▷ ø 120 mm

OPTIONAL

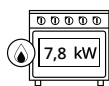
- 2 TERMOSTATI DI LAVORO / 2 WORKING THERMOSTATS / 2 THERMOSTAT DE TRAVAIL / 2 BETRIEBSTHERMOSTAT
- CIRCOLAZIONE ACQUA NELL'INVASO CON TROPPO PIENO / WATER CIRCULATION INSIDE THE DEPRESSION WITH OVERFLOW / CIRCULATION DE L'EAU DANS LE CONTOUR DU LOGEMENT AVEC TROP-PLEIN / WASSERZIRKULATION INNERHALB DER GASMULDE MIT ÜBERLAUFSTOPFEN
- VOLTS 220 - 240 3~

SG9F6PS+FG

Cod. 13718600

10 kW	6 kW	10 kW
6 kW	6 kW	6 kW

▷ ø 120 mm
▷ ø 90 mm



FG

GN 2/1

530 x 650 mm x 4 pos.

**SG9F6PSP+FG**

Cod. 13718800

MAX POWER

10 kW	10 kW	10 kW
10 kW	10 kW	10 kW

▷ ø 120 mm

OPTIONAL

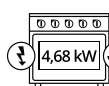
- CIRCOLAZIONE ACQUA NELL'INVASO CON TROPPO PIENO / WATER CIRCULATION INSIDE THE DEPRESSION WITH OVERFLOW / CIRCULATION DE L'EAU DANS LE CONTOUR DU LOGEMENT AVEC TROP-PLEIN / WASSERZIRKULATION INNERHALB DER GASMULDE MIT ÜBERLAUFSTOPFEN
- 1 PORTA / 1 DOOR / 1 PORTE / 1 TÜR

SG9F6PS+FE2

Cod. 13719100

10 kW	6 kW	10 kW
6 kW	6 kW	6 kW

▷ ø 120 mm
▷ ø 90 mm



FE2

GN 1/1

530 x 325 mm x 3 pos.

CONVECTION

**SG9F6PSP+FE2**

Cod. 13719200

MAX POWER

10 kW	10 kW	10 kW
10 kW	10 kW	10 kW

▷ ø 120 mm

OPTIONAL

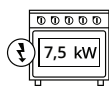
- CIRCOLAZIONE ACQUA NELL'INVASO CON TROPPO PIENO / WATER CIRCULATION INSIDE THE DEPRESSION WITH OVERFLOW / CIRCULATION DE L'EAU DANS LE CONTOUR DU LOGEMENT AVEC TROP-PLEIN / WASSERZIRKULATION INNERHALB DER GASMULDE MIT ÜBERLAUFSTOPFEN
- 1 PORTA / 1 DOOR / 1 PORTE / 1 TÜR
- VOLTS 220 - 240 3~

SG9F6PS+FE

Cod. 13719000

10 kW	6 kW	10 kW
6 kW	6 kW	6 kW

▷ ø 120 mm
▷ ø 90 mm



FE

GN 2/1

530 x 650 mm x 4 pos.



SG9F6PSP+FE

Cod. 13718900

MAX POWER

10 kW	10 kW	10 kW
10 kW	10 kW	10 kW

▷ ø 120 mm

OPTIONAL

- 2 TERMOSTATI DI LAVORO / 2 WORKING THERMOSTATS / 2 THERMOSTAT DE TRAVAIL / 2 BETRIEBSTHERMOSTAT
- CIRCOLAZIONE ACQUA NELL'INVASO CON TROPPO PIENO / WATER CIRCULATION INSIDE THE DEPRESSION WITH OVERFLOW / CIRCULATION DE L'EAU DANS LE CONTOUR DU LOGEMENT AVEC TROP-PLEIN / WASSERZIRKULATION INNERHALB DER GASMULDE MIT ÜBERLAUFSTOPFEN
- 1 PORTA / 1 DOOR / 1 PORTE / 1 TÜR
- VOLTS 220 - 240 3~

TUTTAPIASTRA A GAS • GAS SOLID TOP PLAQUE DE MIJOTAGE À GAZ • GAS GLÜHPLATTENHERDE

LXG9TP

Cod. 13862500



▷ 760x750 mm



SG9TPM

Cod. 13862000



▷ 760x750 mm



OPTIONAL

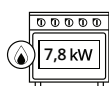
- 2 PORTE / 2 DOORS / 2 PORTES / 2 TÜREN

SG9TP+FG

Cod. 13861000



▷ 760x750 mm



FG

GN 2/1

530 x 650 mm x 4 pos.



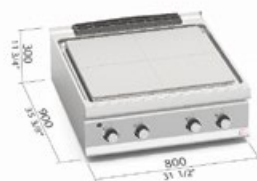
TUTTAPIASTRA ELETTRICI • ELECTRIC SOLID TOP PLAQUE DE MIJOTAGE ELECTRIQUES • ELEKTRISCHE GLÜHPLATTENHERDE

LXE9TP

Cod. 13880000

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

▷ 700 x 670 mm



SE9TPM

Cod. 13880200

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

▷ 700 x 670 mm



OPTIONAL

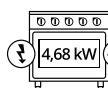
• 2 PORTE / 2 DOORS / 2 PORTES / 2 TÜREN

SE9TP+FE2

Cod. 13880300

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

▷ 700 x 670 mm



FE2
GN 1/1

530 x 325 mm x 3 pos.
CONVECTION

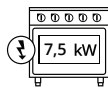


SE9TP+FE

Cod. 13880400

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

▷ 700 x 670 mm



FE
GN 2/1

530 x 650 mm x 4 pos.



OPTIONAL

• 2 TERMOSTATI DI LAVORO / 2 WORKING
THERMOSTATS / 2 THERMOSTAT DE
TRAVAIL / 2 BETRIEBSTHERMOSTAT



CUCINE A INFRAROSSO E INDUZIONE • INFRARED AND INDUCTION STOVES FOURNEAUX AT INFRAROUGE ET INDUCTION • INFRAROTHERDE, INDUKTIONSHERDE

LXE9P2P/VTR

Cod. 13731000

4 kW
4 kW
▷ 270 x 270 mm



STANDARD

- SPIA DI SEGNALE DEL CALORE
RESIDUO / RESIDUAL HEAT SIGNAL
LIGHT / VOYANT DE SIGNALISATION
CHALEUR RÉSIDUELLE / REST-HITZE
WARNLAMPE

SE9P2MP/VTR

Cod. 13731500

4 kW
4 kW
▷ 270 x 270 mm



STANDARD

- SPIA DI SEGNALE DEL CALORE
RESIDUO / RESIDUAL HEAT SIGNAL
LIGHT / VOYANT DE SIGNALISATION
CHALEUR RÉSIDUELLE / REST-HITZE
WARNLAMPE

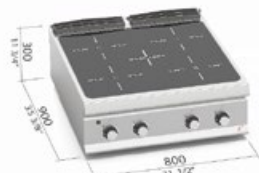
OPTIONAL

- 1 PORTA / 1 DOOR / 1 PORTE / 1 TÜR

LXE9P4P/VTR

Cod. 13734000

4 kW
4 kW
4 kW
4 kW
▷ 270 x 270 mm



STANDARD

- SPIA DI SEGNALE DEL CALORE
RESIDUO / RESIDUAL HEAT SIGNAL
LIGHT / VOYANT DE SIGNALISATION
CHALEUR RÉSIDUELLE / REST-HITZE
WARNLAMPE

SE9P4MP/VTR

Cod. 13734200

4 kW
4 kW
4 kW
4 kW
▷ 270 x 270 mm



STANDARD

- SPIA DI SEGNALE DEL CALORE
RESIDUO / RESIDUAL HEAT SIGNAL
LIGHT / VOYANT DE SIGNALISATION
CHALEUR RÉSIDUELLE / REST-HITZE
WARNLAMPE

OPTIONAL

- 2 PORTE / 2 DOORS / 2 PORTES / 2 TÜREN

SE9P4P/VTR+FE2

Cod. 13734400

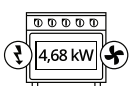
4 kW
4 kW
4 kW
4 kW
▷ 270 x 270 mm

FE2

GN 1/1

530 x 325 mm x 3 pos.

CONVECTION



STANDARD

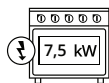
- SPIA DI SEGNALE DEL CALORE
RESIDUO / RESIDUAL HEAT SIGNAL
LIGHT / VOYANT DE SIGNALISATION
CHALEUR RÉSIDUELLE / REST-HITZE
WARNLAMPE

SE9P4P/VTR+FE

Cod. 13734600



▷ 270 x 270 mm



FE

GN 2/1

530 x 650 mm x 4 pos.



STANDARD

- SPIA DI SEGNALE DEL CALORE RESIDUO / RESIDUAL HEAT SIGNAL LIGHT / VOYANT DE SIGNALISATION CHALEUR RÉSIDUELLE / REST-HITZE WARNLAMPE

OPTIONAL

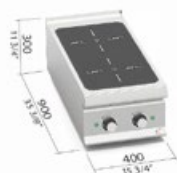
- 2 TERMOSTATI DI LAVORO / 2 WORKING THERMOSTATS / 2 THERMOSTAT DE TRAVAIL / 2 BETRIEBSTHERMOSTAT

LXE9P2/IND

Cod. 13736500



▷ 270 x 270 mm



Bflex

OPTIONAL

- BFLEX/1



SE9P2M/IND

Cod. 13736000



▷ 270 x 270 mm



Bflex

OPTIONAL

- 1 PORTA / 1 DOOR / 1 PORTE / 1 TÜR
- BFLEX/1



LXE9P4/IND

Cod. 13736700



▷ 270 x 270 mm



Bflex

OPTIONAL

- BFLEX/2



SE9P4M/IND

Cod. 13736200



▷ 270 x 270 mm



Bflex

OPTIONAL

- 2 PORTE / 2 DOORS / 2 PORTES / 2 TÜREN
- BFLEX/2

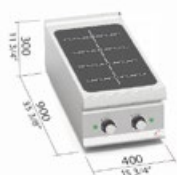


LXE9TP2/IND

Cod. 13881000

7 kW
7 kW

▷ 320 x 286 mm



Bflex



OPTIONAL

• BFLEX/1

SE9TP2M/IND

Cod. 13882000

7 kW
7 kW

▷ 320 x 286 mm



Bflex



OPTIONAL

• 1 PORTA / 1 DOOR / 1 PORTE / 1 TÜR
• BFLEX/1

LXE9TP4/IND

Cod. 13881200

7 kW 7 kW
7 kW 7 kW

▷ 320 x 286 mm



Bflex



OPTIONAL

• BFLEX/2

SE9TP4M/IND

Cod. 13882200

7 kW 7 kW
7 kW 7 kW

▷ 320 x 286 mm



Bflex



OPTIONAL

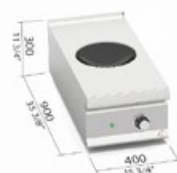
• 2 PORTE / 2 DOORS / 2 PORTES / 2 TÜREN
• BFLEX/2

LXE9WOK/IND

Cod. 13738500

5 kW

▷ Ø 300 mm



Bflex



OPTIONAL

• BFLEX/1

SE9WOK/IND

Cod. 13738000

5 kW
▷ Ø 300 mm



Bflex



OPTIONAL

- 1 PORTA / 1 DOOR / 1 PORTE / 1 TÜR
- BFLEX/1

PENTOLE • BOILING PANS MARMITES • KOCHKESSEL

SE9P10I

Cod. 13833002

L ▷ L 100
16 kW



STANDARD

- CARICO AUTOMATICO INTERCAPEDINE / AUTOMATIC WATER JACKET LING / REMPLISSAGE AUTOMATIQUE CHEMISE D'EAU / AUTOMATISCHE DOPPELWAND LADUNG
- COPERCHIO DOPPIA PARETE / DOUBLE-WALLED LID / COUVERCLE DOUBLE PAROI / DOPPELWANDIGER DECKEL

OPTIONAL

- CESTI FORATI IN ACCIAIO INOX AISI 304 DI VARIE DIMENSIONI / AISI 304 STAINLESS STEEL DRILLED BASKETS OF DIFFERENT SIZES / PANIERS TROUES EN ACIER INOXYDABLE AISI 304 DE DIFFERENTES DIMENSIONS / GELOCHTE KÖRBE AUS ROSTFREIEM EDELSTAHL AISI 304 IN VERSCHIEDENEN GRÖSSEN

SE9P10IA

Cod. 13833202

L ▷ L 100
16 kW



STANDARD

- CARICO AUTOMATICO INTERCAPEDINE / AUTOMATIC WATER JACKET LING / REMPLISSAGE AUTOMATIQUE CHEMISE D'EAU / AUTOMATISCHE DOPPELWAND LADUNG

OPTIONAL

- CESTI FORATI IN ACCIAIO INOX AISI 304 DI VARIE DIMENSIONI / AISI 304 STAINLESS STEEL DRILLED BASKETS OF DIFFERENT SIZES / PANIERS TROUES EN ACIER INOXYDABLE AISI 304 DE DIFFERENTES DIMENSIONS / GELOCHTE KÖRBE AUS ROSTFREIEM EDELSTAHL AISI 304 IN VERSCHIEDENEN GRÖSSEN

SE9P15I

Cod. 13843002

L ▷ L 150
18 kW



STANDARD

- CARICO AUTOMATICO INTERCAPEDINE / AUTOMATIC WATER JACKET LING / REMPLISSAGE AUTOMATIQUE CHEMISE D'EAU / AUTOMATISCHE DOPPELWAND LADUNG
- COPERCHIO DOPPIA PARETE / DOUBLE-WALLED LID / COUVERCLE DOUBLE PAROI / DOPPELWANDIGER DECKEL

OPTIONAL

- CESTI FORATI IN ACCIAIO INOX AISI 304 DI VARIE DIMENSIONI / AISI 304 STAINLESS STEEL DRILLED BASKETS OF DIFFERENT SIZES / PANIERS TROUES EN ACIER INOXYDABLE AISI 304 DE DIFFERENTES DIMENSIONS / GELOCHTE KÖRBE AUS ROSTFREIEM EDELSTAHL AISI 304 IN VERSCHIEDENEN GRÖSSEN

SE9P15IA

Cod. 13843202

L ▷ L 150

18
kW



STANDARD

- CARICO AUTOMATICO INTERCAPEDINE / AUTOMATIC WATER JACKET LLING / REMPLISSAGE AUTOMATIQUE CHEMISE D'EAU / AUTOMATISCHE DOPPELWAND LADUNG

OPTIONAL

- CESTI FORATI IN ACCIAIO INOX AISI 304 DI VARIE DIMENSIONI / AISI 304 STAINLESS STEEL DRILLED BASKETS OF DIFFERENT SIZES / PANIERS TROUES EN ACIER INOXYDABLE AISI 304 DE DIFFERENTES DIMENSIONS / GELOCHTE KÖRBE AUS ROSTFREIEM EDELSTAHL AISI 304 IN VERSCHIEDENEN GRÖSSEN

LXE9P15I

Cod. 13843102

L ▷ L 150

18
kW



STANDARD

- CARICO AUTOMATICO INTERCAPEDINE / AUTOMATIC WATER JACKET LLING / REMPLISSAGE AUTOMATIQUE CHEMISE D'EAU / AUTOMATISCHE DOPPELWAND LADUNG
- COPERCHIO DOPPIA PARETE / DOUBLE-WALLED LID / COUVERCLE DOUBLE PAROI / DOPPELWANDIGER DECKEL

OPTIONAL

- CESTI FORATI IN ACCIAIO INOX AISI 304 DI VARIE DIMENSIONI / AISI 304 STAINLESS STEEL DRILLED BASKETS OF DIFFERENT SIZES / PANIERS TROUES EN ACIER INOXYDABLE AISI 304 DE DIFFERENTES DIMENSIONS / GELOCHTE KÖRBE AUS ROSTFREIEM EDELSTAHL AISI 304 IN VERSCHIEDENEN GRÖSSEN

SG9P10I

Cod. 13831003

L ▷ L 100

20,9
kW



STANDARD

- CARICO AUTOMATICO INTERCAPEDINE / AUTOMATIC WATER JACKET LLING / REMPLISSAGE AUTOMATIQUE CHEMISE D'EAU / AUTOMATISCHE DOPPELWAND LADUNG
- ACCENSIONE ELETTRICA / ELECTRIC IGNITION / ALLUMAGE ÉLECTRIQUE / ELEKTROZUNDUNG
- COPERCHIO DOPPIA PARETE / DOUBLE-WALLED LID / COUVERCLE DOUBLE PAROI / DOPPELWANDIGER DECKEL

OPTIONAL

- CESTI FORATI IN ACCIAIO INOX AISI 304 DI VARIE DIMENSIONI / AISI 304 STAINLESS STEEL DRILLED BASKETS OF DIFFERENT SIZES / PANIERS TROUES EN ACIER INOXYDABLE AISI 304 DE DIFFERENTES DIMENSIONS / GELOCHTE KÖRBE AUS ROSTFREIEM EDELSTAHL AISI 304 IN VERSCHIEDENEN GRÖSSEN

SG9P10IA

Cod. 13831203

L ▷ L 100

20,9
kW



STANDARD

- CARICO AUTOMATICO INTERCAPEDINE / AUTOMATIC WATER JACKET LLING / REMPLISSAGE AUTOMATIQUE CHEMISE D'EAU / AUTOMATISCHE DOPPELWAND LADUNG
- ACCENSIONE ELETTRICA / ELECTRIC IGNITION / ALLUMAGE ÉLECTRIQUE / ELEKTROZUNDUNG

OPTIONAL

- CESTI FORATI IN ACCIAIO INOX AISI 304 DI VARIE DIMENSIONI / AISI 304 STAINLESS STEEL DRILLED BASKETS OF DIFFERENT SIZES / PANIERS TROUES EN ACIER INOXYDABLE AISI 304 DE DIFFERENTES DIMENSIONS / GELOCHTE KÖRBE AUS ROSTFREIEM EDELSTAHL AISI 304 IN VERSCHIEDENEN GRÖSSEN

SG9P15I

Cod. 13841003

L ▷ L 150

20,9
kW



STANDARD

- CARICO AUTOMATICO INTERCAPEDINE / AUTOMATIC WATER JACKET LLING / REMPLISSAGE AUTOMATIQUE CHEMISE D'EAU / AUTOMATISCHE DOPPELWAND LADUNG
- ACCENSIONE ELETTRICA / ELECTRIC IGNITION / ALLUMAGE ÉLECTRIQUE / ELEKTROZUNDUNG
- COPERCHIO DOPPIA PARETE / DOUBLE-WALLED LID / COUVERCLE DOUBLE PAROI / DOPPELWANDIGER DECKEL

OPTIONAL

- CESTI FORATI IN ACCIAIO INOX AISI 304 DI VARIE DIMENSIONI / AISI 304 STAINLESS STEEL DRILLED BASKETS OF DIFFERENT SIZES / PANIERS TROUES EN ACIER INOXYDABLE AISI 304 DE DIFFERENTES DIMENSIONS / GELOCHTE KÖRBE AUS ROSTFREIEM EDELSTAHL AISI 304 IN VERSCHIEDENEN GRÖSSEN

SG9P15IA

Cod. 13841203

L ▷ L 150

20,9
kW



STANDARD

- CARICO AUTOMATICO INTERCAPEDINE / AUTOMATIC WATER JACKET LING / REMPLISSAGE AUTOMATIQUE CHEMISE D'EAU / AUTOMATISCHE DOPPELWAND LADUNG
- ACCENSIONE ELETTRICA / ELECTRIC IGNITION / ALLUMAGE ÉLECTRIQUE / ELEKTROZUNDUNG

OPTIONAL

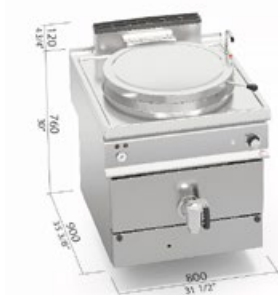
- CESTI FORATI IN ACCIAIO INOX AISI 304 DI VARIE DIMENSIONI / AISI 304 STAINLESS STEEL DRILLED BASKETS OF DIFFERENT SIZES / PANIERS TROUES EN ACIER INOXYDABLE AISI 304 DE DIFFERENTES DIMENSIONS / GELOCHTE KÖRBE AUS ROSTFREIEM EDELSTAHL AISI 304 IN VERSCHIEDENEN GRÖSSEN

LXG9P15I

Cod. 13841103

L ▷ L 150

20,9
kW



STANDARD

- CARICO AUTOMATICO INTERCAPEDINE / AUTOMATIC WATER JACKET LING / REMPLISSAGE AUTOMATIQUE CHEMISE D'EAU / AUTOMATISCHE DOPPELWAND LADUNG
- ACCENSIONE ELETTRICA / ELECTRIC IGNITION / ALLUMAGE ÉLECTRIQUE / ELEKTROZUNDUNG
- COPERCHIO DOPPIA PARETE / DOUBLE-WALLED LID / COUVERCLE DOUBLE PAROI / DOPPELWANDIGER DECKEL

OPTIONAL

- CESTI FORATI IN ACCIAIO INOX AISI 304 DI VARIE DIMENSIONI / AISI 304 STAINLESS STEEL DRILLED BASKETS OF DIFFERENT SIZES / PANIERS TROUES EN ACIER INOXYDABLE AISI 304 DE DIFFERENTES DIMENSIONS / GELOCHTE KÖRBE AUS ROSTFREIEM EDELSTAHL AISI 304 IN VERSCHIEDENEN GRÖSSEN

BRASIERE ELETTRICHE • ELECTRIC BRATT PANS • SAUTEUSES ÉLECTRIQUES ELEKTRO-BRATPFANNEN

LXE9BR4/FIX

Cod. 13823100

L ▷ L 11,5

4,8
kW



Bflex



OPTIONAL

- VOLTS 220 - 240 3~
- BFLEX/1

INSTALLABILE SOLO PER STRUTTURA A SBALZO • INSTALLABLE ONLY FOR CANTILEVER STRUCTURE

INSTALLABLE SEULEMENT POUR LA STRUCTURE À PLAN SUSPENDU • INSTALLATION MÖGLICH NUR FÜR FREIHALTEN STRUKTUR

SE9BR4/FIX

Cod. 13823300

L ▷ L 11,5

4,8
kW



Bflex



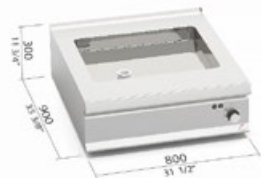
OPTIONAL

- VOLTS 220 - 240 3~
- BFLEX/1

LXE9BR8/FIX

Cod. 13823200

- L** ▷ L 24
630 x 508 x h 75 mm
- 9,6 kW**



Bflex



OPTIONAL

- VOLTS 220 - 240 3~
- BFLEX/1

INSTALLABILE SOLO PER STRUTTURA A SBALZO • INSTALLABLE ONLY FOR CANTILEVER STRUCTURE

INSTALLABLE SEULEMENT POUR LA STRUCTURE À PLAN SUSPENDU • INSTALLATION MÖGLICH NUR FÜR FREIHALTEN STRUKTUR

SE9BR8/FIX

Cod. 13823400

- L** ▷ L 24
630 x 508 x h 75 mm
- 9,6 kW**



Bflex



OPTIONAL

- VOLTS 220 - 240 3~
- BFLEX/1

SE9BR8/I+CDP

Cod. 13822504

- L** ▷ L 80
710 x 590 x h 225 mm
- 9,6 kW**



STANDARD

- VERSIONE CON COPERCHIO DOPPIA PARETE / MODEL WITH DOUBLE-WALLED LID / MODÈLE AVEC COUVERCLE DOUBLE PAROI / MODELL MIT DOPPELWANDIGER DECKEL

OPTIONAL

- VOLTS 220 - 240 3~

SE9BR8/I+RM+CDP

Cod. 13822704

- L** ▷ L 80
710 x 590 x h 225 mm
- 9,6 kW**



STANDARD

- RIBALTAMENTO MOTORIZZATO / MOTORIZED TILTING / RENVERSEMENT MOTORISÉ / MOTORGETRIEBENE KIPPUNG
- COPERCHIO DOPPIA PARETE / DOUBLE-WALLED LID / COUVERCLE DOUBLE PAROI / DOPPELWANDIGER DECKEL

OPTIONAL

- VOLTS 220 - 240 3~

LXE9BR8/I+RM+CDP

Cod. 13822804

- L** ▷ L 80
710 x 590 x h 225 mm
- 9,6 kW**



STANDARD

- RIBALTAMENTO MOTORIZZATO / MOTORIZED TILTING / RENVERSEMENT MOTORISÉ / MOTORGETRIEBENE KIPPUNG
- COPERCHIO DOPPIA PARETE / DOUBLE-WALLED LID / COUVERCLE DOUBLE PAROI / DOPPELWANDIGER DECKEL

OPTIONAL

- VOLTS 220 - 240 3~

SE9BR12/I+RM+CDP

Cod. 13823704

L ▷ L 120
1.100 x 590 x h 225 mm
14,4 kW



STANDARD

- RIBALTAMENTO MOTORIZZATO /
MOTORIZED TILTING / RENVERSEMENT
MOTORISÉ / MOTORGETRIEBENE
KIPPUNG
- COPERCHIO DOPPIA PARETE / DOUBLE-
WALLED LID / COUVERCLE DOUBLE
PAROI / DOPPELWANDIGER DECKEL

OPTIONAL

- VOLTS 220 - 240 3~

SG9BR8/I+CDP

Cod. 13821504

L ▷ L 80
710 x 590 x h 225 mm
20 kW



STANDARD

- ACCENSIONE ELETTRICA / ELECTRIC
IGNITION / ALLUMAGE ÉLECTRIQUE /
ELEKTROZUNDUNG
- COPERCHIO DOPPIA PARETE / DOUBLE-
WALLED LID / COUVERCLE DOUBLE
PAROI / DOPPELWANDIGER DECKEL

SG9BR8/I+RM+CDP

Cod. 13821704

L ▷ L 80
710 x 590 x h 225 mm
20 kW



STANDARD

- RIBALTAMENTO MOTORIZZATO /
MOTORIZED TILTING / RENVERSEMENT
MOTORISÉ / MOTORGETRIEBENE
KIPPUNG
- ACCENSIONE ELETTRICA / ELECTRIC
IGNITION / ALLUMAGE ÉLECTRIQUE /
ELEKTROZUNDUNG
- COPERCHIO DOPPIA PARETE / DOUBLE-
WALLED LID / COUVERCLE DOUBLE
PAROI / DOPPELWANDIGER DECKEL

LXG9BR8/I+RM+CDP

Cod. 13821804

L ▷ L 80
710 x 590 x h 225 mm
20 kW



STANDARD

- RIBALTAMENTO MOTORIZZATO /
MOTORIZED TILTING / RENVERSEMENT
MOTORISÉ / MOTORGETRIEBENE
KIPPUNG
- ACCENSIONE ELETTRICA / ELECTRIC
IGNITION / ALLUMAGE ÉLECTRIQUE /
ELEKTROZUNDUNG
- COPERCHIO DOPPIA PARETE / DOUBLE-
WALLED LID / COUVERCLE DOUBLE
PAROI / DOPPELWANDIGER DECKEL

SG9BR12/I+RM+CDP

Cod. 13824704

L ▷ L 120
1.100 x 560 x h 225 mm
30 kW



STANDARD

- RIBALTAMENTO MOTORIZZATO /
MOTORIZED TILTING / RENVERSEMENT
MOTORISÉ / MOTORGETRIEBENE
KIPPUNG
- ACCENSIONE ELETTRICA / ELECTRIC
IGNITION / ALLUMAGE ÉLECTRIQUE /
ELEKTROZUNDUNG
- COPERCHIO DOPPIA PARETE / DOUBLE-
WALLED LID / COUVERCLE DOUBLE
PAROI / DOPPELWANDIGER DECKEL

FRY TOP A GAS • GAS GRIDDLES GRILLADES À GAZ • GAS-BRATPLATTEN

LXG9FL4/CPD

Cod. 13301300

10
kW

▷ 310 x 635 mm

LISCIO
SMOOTH
LISSE
GLATT



OPTIONAL

- PARASPRUZZI / SPLASHGUARD / ECRAN ANTI-ECLABOUSSURES / SPRITZSCHUTZ
- TAPPO IN TEFLON / TEFLON STOPPER / BOUCHON DE TEFLON / TEFLONPFROPFEN
- SPATOLA PER FRY TOP / GRIDDLE SCRAPER / RACLETTE POUR GRILLADE / SPACHTEL FÜR BRATPLATTE

SG9FL4M/CPD

Cod. 13301800

10
kW

▷ 310 x 635 mm

LISCIO
SMOOTH
LISSE
GLATT



OPTIONAL

- PARASPRUZZI / SPLASHGUARD / ECRAN ANTI-ECLABOUSSURES / SPRITZSCHUTZ
- TAPPO IN TEFLON / TEFLON STOPPER / BOUCHON DE TEFLON / TEFLONPFROPFEN
- SPATOLA PER FRY TOP / GRIDDLE SCRAPER / RACLETTE POUR GRILLADE / SPACHTEL FÜR BRATPLATTE
- 1 PORTA / 1 DOOR / 1 PORTE / 1 TÜR

LXG9FR4/CPD

Cod. 13301400

10
kW

▷ 310 x 635 mm

RIGATO
RIBBED
NERVURÉE
GERILLT



OPTIONAL

- PARASPRUZZI / SPLASHGUARD / ECRAN ANTI-ECLABOUSSURES / SPRITZSCHUTZ
- TAPPO IN TEFLON / TEFLON STOPPER / BOUCHON DE TEFLON / TEFLONPFROPFEN
- SPATOLA PER FRY TOP / GRIDDLE SCRAPER / RACLETTE POUR GRILLADE / SPACHTEL FÜR BRATPLATTE

SG9FR4M/CPD

Cod. 13301900

10
kW

▷ 310 x 635 mm

RIGATO
RIBBED
NERVURÉE
GERILLT



OPTIONAL

- PARASPRUZZI / SPLASHGUARD / ECRAN ANTI-ECLABOUSSURES / SPRITZSCHUTZ
- TAPPO IN TEFLON / TEFLON STOPPER / BOUCHON DE TEFLON / TEFLONPFROPFEN
- SPATOLA PER FRY TOP / GRIDDLE SCRAPER / RACLETTE POUR GRILLADE / SPACHTEL FÜR BRATPLATTE
- 1 PORTA / 1 DOOR / 1 PORTE / 1 TÜR

LXG9FL8-2/CPD

Cod. 13302300

20
kW

▷ 710 x 635 mm

LISCIO
SMOOTH
LISSE
GLATT



OPTIONAL

- PARASPRUZZI / SPLASHGUARD / ECRAN ANTI-ECLABOUSSURES / SPRITZSCHUTZ
- TAPPO IN TEFLON / TEFLON STOPPER / BOUCHON DE TEFLON / TEFLONPFROPFEN
- SPATOLA PER FRY TOP / GRIDDLE SCRAPER / RACLETTE POUR GRILLADE / SPACHTEL FÜR BRATPLATTE

SG9FL8M-2/CPD

Cod. 13302800

20
kW

▷ 710 x 635 mm

LISCIO
SMOOTH
LISSE
GLATT



OPTIONAL

- PARASPRUZZI / SPLASHGUARD / ECRAN ANTI-ECLABOUSSURES / SPRITZSCHUTZ
- TAPPO IN TEFLON / TEFLON STOPPER / BOUCHON DE TEFLON / TEFLONPFROPFEN
- SPATOLA PER FRY TOP / GRIDDLE SCRAPER / RACLETTE POUR GRILLADE / SPACHTEL FÜR BRATPLATTE
- 2 PORTE / 2 DOORS / 2 PORTES / 2 TÜREN

LXG9FR8-2/CPD

Cod. 13302100

20
kW

▷ 710 x 635 mm

RIGATO
RIBBED
NERVURÉE
GERILLT



OPTIONAL

- PARASPRUZZI / SPLASHGUARD / ECRAN ANTI-ECLABOUSSURES / SPRITZSCHUTZ
- TAPPO IN TEFLON / TEFLON STOPPER / BOUCHON DE TEFLON / TEFLONPFROPFEN
- SPATOLA PER FRY TOP / GRIDDLE SCRAPER / RACLETTE POUR GRILLADE / SPACHTEL FÜR BRATPLATTE

SG9FR8M-2/CPD

Cod. 13302600

20
kW

▷ 710 x 635 mm

RIGATO
RIBBED
NERVURÉE
GERILLT



OPTIONAL

- PARASPRUZZI / SPLASHGUARD / ECRAN ANTI-ECLABOUSSURES / SPRITZSCHUTZ
- TAPPO IN TEFLON / TEFLON STOPPER / BOUCHON DE TEFLON / TEFLONPFROPFEN
- SPATOLA PER FRY TOP / GRIDDLE SCRAPER / RACLETTE POUR GRILLADE / SPACHTEL FÜR BRATPLATTE
- 2 PORTE / 2 DOORS / 2 PORTES / 2 TÜREN

LXG9FM8-2/CPD

Cod. 13302200

20
kW

▷ 710 x 635 mm

MISTO
SMOOTH/GROOVED
LISSE/RAINURÉE
GLATT/GERILLT



OPTIONAL

- PARASPRUZZI / SPLASHGUARD / ECRAN ANTI-ECLABOUSSURES / SPRITZSCHUTZ
- TAPPO IN TEFLON / TEFLON STOPPER / BOUCHON DE TEFLON / TEFLONPFROPFEN
- SPATOLA PER FRY TOP / GRIDDLE SCRAPER / RACLETTE POUR GRILLADE / SPACHTEL FÜR BRATPLATTE

SG9FM8M-2/CPD

Cod. 13302700

20
kW

▷ 710 x 635 mm

MISTO
SMOOTH/GROOVED
LISSE/RAINURÉE
GLATT/GERILLT



OPTIONAL

- PARASPRUZZI / SPLASHGUARD / ECRAN ANTI-ECLABOUSSURES / SPRITZSCHUTZ
- TAPPO IN TEFLON / TEFLON STOPPER / BOUCHON DE TEFLON / TEFLONPFROPFEN
- SPATOLA PER FRY TOP / GRIDDLE SCRAPER / RACLETTE POUR GRILLADE / SPACHTEL FÜR BRATPLATTE
- 2 PORTE / 2 DOORS / 2 PORTES / 2 TÜREN

FRY TOP ELETTRICI • ELECTRIC GRIDDLES GRILLADES ÉLECTRIQUES • ELEKTRO-BRATPLATTEN

LXE9FL4P/CPD

Cod. 13401400

6,6
kW

▷ 310 x 635 mm

LISCIO
SMOOTH
LISSE
GLATT



OPTIONAL

- PARASPRUZZI / SPLASHGUARD / ECRAN
ANTI-ECLABOUSSURES / SPRITZSCHUTZ
- TAPPO IN TEFLON / TEFLON
STOPPER / BOUCHON DE TEFLON /
TEFLONPFROPFEN
- SPATOLA PER FRY TOP / GRIDDLE
SCRAPER / RACLETTE POUR GRILLADE /
SPACHTEL FÜR BRATPLATTE

SE9FL4MP/CPD

Cod. 13401900

6,6
kW

▷ 310 x 635 mm

LISCIO
SMOOTH
LISSE
GLATT



OPTIONAL

- PARASPRUZZI / SPLASHGUARD / ECRAN
ANTI-ECLABOUSSURES / SPRITZSCHUTZ
- TAPPO IN TEFLON / TEFLON
STOPPER / BOUCHON DE TEFLON /
TEFLONPFROPFEN
- SPATOLA PER FRY TOP / GRIDDLE
SCRAPER / RACLETTE POUR GRILLADE /
SPACHTEL FÜR BRATPLATTE
- 1 PORTA / 1 DOOR / 1 PORTE / 1 TÜR

LXE9FR4P/CPD

Cod. 13401500

6,6
kW

▷ 310 x 635 mm

RIGATO
RIBBED
NERVURÉE
GERILLT



OPTIONAL

- PARASPRUZZI / SPLASHGUARD / ECRAN
ANTI-ECLABOUSSURES / SPRITZSCHUTZ
- TAPPO IN TEFLON / TEFLON
STOPPER / BOUCHON DE TEFLON /
TEFLONPFROPFEN
- SPATOLA PER FRY TOP / GRIDDLE
SCRAPER / RACLETTE POUR GRILLADE /
SPACHTEL FÜR BRATPLATTE

SE9FR4MP/CPD

Cod. 13402000

6,6
kW

▷ 310 x 635 mm

RIGATO
RIBBED
NERVURÉE
GERILLT



OPTIONAL

- PARASPRUZZI / SPLASHGUARD / ECRAN
ANTI-ECLABOUSSURES / SPRITZSCHUTZ
- TAPPO IN TEFLON / TEFLON
STOPPER / BOUCHON DE TEFLON /
TEFLONPFROPFEN
- SPATOLA PER FRY TOP / GRIDDLE
SCRAPER / RACLETTE POUR GRILLADE /
SPACHTEL FÜR BRATPLATTE
- 1 PORTA / 1 DOOR / 1 PORTE / 1 TÜR

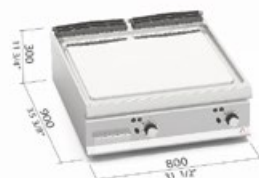
LXE9FL8P-2/CPD

Cod. 13402300

13,2
kW

▷ 710 x 635 mm

LISCIO
SMOOTH
LISSE
GLATT



OPTIONAL

- PARASPRUZZI / SPLASHGUARD / ECRAN
ANTI-ECLABOUSSURES / SPRITZSCHUTZ
- TAPPO IN TEFLON / TEFLON
STOPPER / BOUCHON DE TEFLON /
TEFLONPFROPFEN
- SPATOLA PER FRY TOP / GRIDDLE
SCRAPER / RACLETTE POUR GRILLADE /
SPACHTEL FÜR BRATPLATTE

SE9FL8MP-2/CPD

Cod. 13402900

13,2
kW

▷ 710 x 635 mm

LISCIO
SMOOTH
LISSE
GLATT



OPTIONAL

- PARASPRUZZI / SPLASHGUARD / ECRAN ANTI-ECLABOUSSURES / SPRITZSCHUTZ
- TAPPO IN TEFLON / TEFLON STOPPER / BOUCHON DE TEFLON / TEFLONPFROPFEN
- SPATOLA PER FRY TOP / GRIDDLE SCRAPER / RACLETTE POUR GRILLADE / SPACHTEL FÜR BRATPLATTE
- 2 PORTE / 2 DOORS / 2 PORTES / 2 TÜREN

LXE9FR8P-2/CPD

Cod. 13402400

13,2
kW

▷ 710 x 635 mm

RIGATO
RIBBED
NERVURÉE
GERILLT



OPTIONAL

- PARASPRUZZI / SPLASHGUARD / ECRAN ANTI-ECLABOUSSURES / SPRITZSCHUTZ
- TAPPO IN TEFLON / TEFLON STOPPER / BOUCHON DE TEFLON / TEFLONPFROPFEN
- SPATOLA PER FRY TOP / GRIDDLE SCRAPER / RACLETTE POUR GRILLADE / SPACHTEL FÜR BRATPLATTE

SE9FR8MP-2/CPD

Cod. 13401700

13,2
kW

▷ 710 x 635 mm

RIGATO
RIBBED
NERVURÉE
GERILLT



OPTIONAL

- PARASPRUZZI / SPLASHGUARD / ECRAN ANTI-ECLABOUSSURES / SPRITZSCHUTZ
- TAPPO IN TEFLON / TEFLON STOPPER / BOUCHON DE TEFLON / TEFLONPFROPFEN
- SPATOLA PER FRY TOP / GRIDDLE SCRAPER / RACLETTE POUR GRILLADE / SPACHTEL FÜR BRATPLATTE
- 2 PORTE / 2 DOORS / 2 PORTES / 2 TÜREN

LXE9FM8P-2/CPD

Cod. 13402500

13,2
kW

▷ 710 x 635 mm

MISTO
SMOOTH/GROOVED
LISSE/RAINURÉE
GLATT/GERILLT



OPTIONAL

- PARASPRUZZI / SPLASHGUARD / ECRAN ANTI-ECLABOUSSURES / SPRITZSCHUTZ
- TAPPO IN TEFLON / TEFLON STOPPER / BOUCHON DE TEFLON / TEFLONPFROPFEN
- SPATOLA PER FRY TOP / GRIDDLE SCRAPER / RACLETTE POUR GRILLADE / SPACHTEL FÜR BRATPLATTE

SE9FM8MP-2/CPD

Cod. 13401800

13,2
kW

▷ 710 x 635 mm

MISTO
SMOOTH/GROOVED
LISSE/RAINURÉE
GLATT/GERILLT



OPTIONAL

- PARASPRUZZI / SPLASHGUARD / ECRAN ANTI-ECLABOUSSURES / SPRITZSCHUTZ
- TAPPO IN TEFLON / TEFLON STOPPER / BOUCHON DE TEFLON / TEFLONPFROPFEN
- SPATOLA PER FRY TOP / GRIDDLE SCRAPER / RACLETTE POUR GRILLADE / SPACHTEL FÜR BRATPLATTE
- 2 PORTE / 2 DOORS / 2 PORTES / 2 TÜREN

LXE9FL12P-3/CPD

Cod. 13409100

19,8
kW

▷ 1070 x 635 mm

LISCIO
SMOOTH
LISSE
GLATT



OPTIONAL

- PARASPRUZZI / SPLASHGUARD / ECRAN ANTI-ECLABOUSSURES / SPRITZSCHUTZ
- TAPPO IN TEFLON / TEFLON STOPPER / BOUCHON DE TEFLON / TEFLONPFROPFEN
- SPATOLA PER FRY TOP / GRIDDLE SCRAPER / RACLETTE POUR GRILLADE / SPACHTEL FÜR BRATPLATTE

SE9FL12P-3/CPD

Cod. 13409600

19,8
kW

▷ 1070 x 635 mm

LISCIO
SMOOTH
LISSE
GLATT



OPTIONAL

- PARASPRUZZI / SPLASHGUARD / ECRAN ANTI-ECLABOUSSURES / SPRITZSCHUTZ
- TAPPO IN TEFLON / TEFLON STOPPER / BOUCHON DE TEFLON / TEFLONPFROPFEN
- SPATOLA PER FRY TOP / GRIDDLE SCRAPER / RACLETTE POUR GRILLADE / SPACHTEL FÜR BRATPLATTE
- 2 PORTE / 2 DOORS / 2 PORTES / 2 TÜREN

GRIGLIE ELETTRICHE • ELECTRIC GRILLS GRILLES ÉLECTRIQUES • ELEKTRO GRILLS

LXE9CG40

Cod. 13155000

5,4
kW

▷ 267 x 640 mm



Bflex



STANDARD

- SPATOLA RIGATA PER GRIGLIA ELETTRICA / GROOVED SCRAPER FOR ELECTRIC GRILL / RACLETTE NERVURÉE POUR GRILLE ÉLECTRIQUE / GERILLT SPACHTEL FÜR ELEKTRVO GRILL

OPTIONAL

- BFLEX/1

SE9CG40M

Cod. 13155100

5,4
kW

▷ 267 x 640 mm



Bflex



STANDARD

- SPATOLA RIGATA PER GRIGLIA ELETTRICA / GROOVED SCRAPER FOR ELECTRIC GRILL / RACLETTE NERVURÉE POUR GRILLE ÉLECTRIQUE / GERILLT SPACHTEL FÜR ELEKTRVO GRILL

OPTIONAL

- 1 PORTA / 1 DOOR / 1 PORTE / 1 TÜR
- BFLEX/1

LXE9CG80

Cod. 13155500

10,8
kW

▷ 545 x 640 mm



Bflex



STANDARD

- SPATOLA RIGATA PER GRIGLIA ELETTRICA / GROOVED SCRAPER FOR ELECTRIC GRILL / RACLETTE NERVURÉE POUR GRILLE ÉLECTRIQUE / GERILLT SPACHTEL FÜR ELEKTRVO GRILL

OPTIONAL

- BFLEX/2

SE9CG80M

Cod. 13155600

10,8
kW

▷ 545 x 640 mm



Bflex



STANDARD

- SPATOLA RIGATA PER GRIGLIA ELETTRICA / GROOVED SCRAPER FOR ELECTRIC GRILL / RACLETTE NERVURÉE POUR GRILLE ÉLECTRIQUE / GERILLT SPACHTEL FÜR ELEKTRVO GRILL

OPTIONAL

- 2 PORTE / 2 DOORS / 2 PORTES / 2 TÜREN
- BFLEX/2

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

LXG9WG40

Cod. 13070500

12
kW

▷ mm 360 x 640



STANDARD

- GRIGLIA IN GHISA / CAST IRON GRILL / GRILLE EN FONTE / GUSSEISEN ROST
- SPATOLA RIGATA PER GRIGLIA A GAS / GROOVED SCRAPER FOR GAS GRILL / RACLETTE NERVURÉE POUR GRILLE À GAZ / GERILLT SPACHTEL FÜR GAS GRILL

SG9WG40M

Cod. 13070600

12
kW

▷ mm 360 x 640



STANDARD

- GRIGLIA IN GHISA / CAST IRON GRILL / GRILLE EN FONTE / GUSSEISEN ROST
- SPATOLA RIGATA PER GRIGLIA A GAS / GROOVED SCRAPER FOR GAS GRILL / RACLETTE NERVURÉE POUR GRILLE À GAZ / GERILLT SPACHTEL FÜR GAS GRILL

OPTIONAL

- 1 PORTA / 1 DOOR / 1 PORTE / 1 TÜR

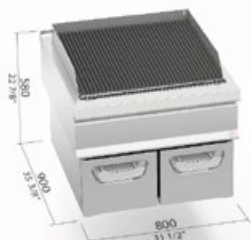


LXG9WG80

Cod. 13130500

24
kW

▷ mm 710 x 640



STANDARD

- GRIGLIA IN GHISA / CAST IRON GRILL / GRILLE EN FONTE / GUSSEISEN ROST
- SPATOLA RIGATA PER GRIGLIA A GAS / GROOVED SCRAPER FOR GAS GRILL / RACLETTE NERVURÉE POUR GRILLE À GAZ / GERILLT SPACHTEL FÜR GAS GRILL

SG9WG80M

Cod. 13130600

24
kW

▷ mm 710 x 640



STANDARD

- GRIGLIA IN GHISA / CAST IRON GRILL / GRILLE EN FONTE / GUSSEISEN ROST
- SPATOLA RIGATA PER GRIGLIA A GAS / GROOVED SCRAPER FOR GAS GRILL / RACLETTE NERVURÉE POUR GRILLE À GAZ / GERILLT SPACHTEL FÜR GAS GRILL

OPTIONAL

- 2 PORTE / 2 DOORS / 2 PORTES / 2 TÜREN

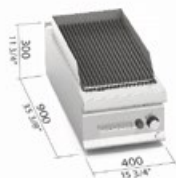
GRIGLIE PIETRALAVICA A GAS • GAS LAVA STONE GRILLS GRILLES DE PIERRE DE LAVE À GAS • GAS LAVASTEIN-GRILLS

LXG9PL40/G

Cod. 13050100

9
kW

▷ mm 360 x 700



STANDARD

- GRIGLIA IN GHISA / CAST IRON GRILL / GRILLE EN FONTE / GUSSEISEN ROST
- SPATOLA RIGATA PER GRIGLIA A GAS / GROOVED SCRAPER FOR GAS GRILL / RACLETTE NERVURÉE POUR GRILLE À GAZ / GERILLT SPACHTEL FÜR GAS GRILL

SG9PL40M/G

Cod. 13050600

9
kW

▷ mm 360 x 700



STANDARD

- GRIGLIA IN GHISA / CAST IRON GRILL / GRILLE EN FONTE / GUSSEISEN ROST
- SPATOLA RIGATA PER GRIGLIA A GAS / GROOVED SCRAPER FOR GAS GRILL / RACLETTE NERVURÉE POUR GRILLE À GAZ / GERILLT SPACHTEL FÜR GAS GRILL

OPTIONAL

- 1 PORTA / 1 DOOR / 1 PORTE / 1 TÜR

LXG9PL80/G

Cod. 13110100

18
kW

▷ mm 760 x 700



STANDARD

- GRIGLIA IN GHISA / CAST IRON GRILL / GRILLE EN FONTE / GUSSEISEN ROST
- SPATOLA RIGATA PER GRIGLIA A GAS / GROOVED SCRAPER FOR GAS GRILL / RACLETTE NERVURÉE POUR GRILLE À GAZ / GERILLT SPACHTEL FÜR GAS GRILL

SG9PL80M/G

Cod. 13110600

18
kW

▷ mm 760 x 700



STANDARD

- GRIGLIA IN GHISA / CAST IRON GRILL / GRILLE EN FONTE / GUSSEISEN ROST
- SPATOLA RIGATA PER GRIGLIA A GAS / GROOVED SCRAPER FOR GAS GRILL / RACLETTE NERVURÉE POUR GRILLE À GAZ / GERILLT SPACHTEL FÜR GAS GRILL

OPTIONAL

- 2 PORTE / 2 DOORS / 2 PORTES / 2 TÜREN



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

SG9CP40

Cod. 13190000

L ▷ L 40
12 kW
306 x 510 x h 292 mm



CESTI NON IN DOTAZIONE / WITHOUT BASKETS
SANS PANIERS / OHNE KORBE

STANDARD

- PIANO DI APPOGGIO CON FUNZIONE SGOCCIOLATOIO / DRAINING BOARD / PLAN D'APPUI AVEC FONCTION D'ÉGOUTTOIR / ABLAGE MIT ABTROP UNKTION

SG9CP80

Cod. 13220000

L ▷ L 40 + 40
24 kW
306 x 510 x h 292 mm (x2)



CESTI NON IN DOTAZIONE / WITHOUT BASKETS
SANS PANIERS / OHNE KORBE

STANDARD

- PIANO DI APPOGGIO CON FUNZIONE SGOCCIOLATOIO / DRAINING BOARD / PLAN D'APPUI AVEC FONCTION D'ÉGOUTTOIR / ABLAGE MIT ABTROP UNKTION

LXG9CP40

Cod. 13190500

L ▷ L 40
12 kW
306 x 510 x h 292 mm



CESTI NON IN DOTAZIONE / WITHOUT BASKETS
SANS PANIERS / OHNE KORBE

STANDARD

- PIANO DI APPOGGIO CON FUNZIONE SGOCCIOLATOIO / DRAINING BOARD / PLAN D'APPUI AVEC FONCTION D'ÉGOUTTOIR / ABLAGE MIT ABTROP UNKTION

SE9CP40

Cod. 13250000

L ▷ L 40
10 kW
306 x 510 x h 292 mm



CESTI NON IN DOTAZIONE / WITHOUT BASKETS
SANS PANIERS / OHNE KORBE

Bflex



STANDARD

- PIANO DI APPOGGIO CON FUNZIONE SGOCCIOLATOIO / DRAINING BOARD / PLAN D'APPUI AVEC FONCTION D'ÉGOUTTOIR / ABLAGE MIT ABTROP UNKTION

OPTIONAL

- BFLEX/1

LXE9CP40

Cod. 13250500

L ▷ L 40
10 kW
306 x 510 x h 292 mm



CESTI NON IN DOTAZIONE / WITHOUT BASKETS
SANS PANIERS / OHNE KORBE

Bflex



STANDARD

- PIANO DI APPOGGIO CON FUNZIONE SGOCCIOLATOIO / DRAINING BOARD / PLAN D'APPUI AVEC FONCTION D'ÉGOUTTOIR / ABLAGE MIT ABTROP UNKTION

OPTIONAL

- BFLEX/1

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

S9GL18MI

Cod. 13550000

L ▷ L 18
307 x 342 x h 150 mm
14 kW



Bflex



STANDARD

• CESTO UNICO / ONE BASKET / PANIER
ENTIER / GROSS KORB

OPTIONAL

• 2 MEZZI CESTI / 2 TWIN BASKETS /
2 DEMI PANIERS / 2 HALBKÖRBE
• BFLEX/1

S9GL18+18MI

Cod. 13550200

L ▷ L 18 + 18
307 x 342 x h 150 mm (x2)
28 kW



Bflex



STANDARD

• 2 CESTI UNICI / 2 BASKETS / 2 PANIERS
ENTIERS / 2 GROSSEN KÖRBE

OPTIONAL

• 2 MEZZI CESTI / 2 TWIN BASKETS /
2 DEMI PANIERS / 2 HALBKÖRBE
• 4 MEZZI CESTI / 4 TWIN BASKETS /
4 DEMI PANIERS / 4 HALBKÖRBE
• BFLEX/2

LX9GL18I

Cod. 13560700

L ▷ L 18
307 x 342 x h 150 mm
14 kW



Bflex



STANDARD

• CESTO UNICO / ONE BASKET / PANIER
ENTIER / GROSS KORB

OPTIONAL

• 2 MEZZI CESTI / 2 TWIN BASKETS /
2 DEMI PANIERS / 2 HALBKÖRBE
• BFLEX/1

S9GL20M

Cod. 13460000

L ▷ L 20
302 x 402 x h 170 mm
17,5 kW



Bflex



STANDARD

• CESTO UNICO / ONE BASKET / PANIER
ENTIER / GROSS KORB

OPTIONAL

• 2 MEZZI CESTI / 2 TWIN BASKETS /
2 DEMI PANIERS / 2 HALBKÖRBE
• BFLEX/1

S9GL20+20M

Cod. 13480000

L ▷ L 20 + 20
302 x 402 x h 170 mm (x2)
35 kW



Bflex



STANDARD

• 2 CESTI UNICI / 2 BASKETS / 2 PANIERS
ENTIERS / 2 GROSSEN KÖRBE

OPTIONAL

• 2 MEZZI CESTI / 2 TWIN BASKETS /
2 DEMI PANIERS / 2 HALBKÖRBE
• 4 MEZZI CESTI / 4 TWIN BASKETS /
4 DEMI PANIERS / 4 HALBKÖRBE
• BFLEX/2

LX9GL20

Cod. 13460300

L ▷ L 20
302 x 402 x h 170 mm
17,5 kW



Bflex



STANDARD

- CESTO UNICO / ONE BASKET / PANIER ENTIER / GROSS KORB

OPTIONAL

- 2 MEZZI CESTI / 2 TWIN BASKETS / 2 DEMI PANIERS / 2 HALBKÖRBE
- BFLEX/1

SE9F7+7-4M

Cod. 13520500

L ▷ L 7+7
140 x 342 x h 258 mm
16 kW



Bflex



OPTIONAL

- BFLEX/2
- VOLTS 220 - 240 3~

SE9F18-4M

Cod. 13505600

L ▷ L 18
302 x 402 x h 170 mm
18 kW



Bflex



STANDARD

- CESTO UNICO / FRYER'S BASKET / PANIER POUR FRITEUSE / FRITTEUSE'S KORB

OPTIONAL

- 2 MEZZI CESTI / 2 TWIN BASKETS / 2 DEMI PANIERS / 2 HALBKÖRBE
- BFLEX/1
- VOLTS 220 - 240 3~

LXE9F18-4

Cod. 13506200

L ▷ L 18
302 x 402 x h 170 mm
18 kW



Bflex



STANDARD

- CESTO UNICO / FRYER'S BASKET / PANIER POUR FRITEUSE / FRITTEUSE'S KORB

OPTIONAL

- 2 MEZZI CESTI / 2 TWIN BASKETS / 2 DEMI PANIERS / 2 HALBKÖRBE
- BFLEX/1

LXE9F22-4S

Cod. 13505400

L ▷ L 22
306 x 460 x h 170 mm
22 kW



Bflex



STANDARD

- CESTO UNICO / FRYER'S BASKET / PANIER POUR FRITEUSE / FRITTEUSE'S KORB

OPTIONAL

- 2 MEZZI CESTI / 2 TWIN BASKETS / 2 DEMI PANIERS / 2 HALBKÖRBE
- BFLEX/1

SE9F22-4MS

Cod. 13515700

L ▷ L 22
306 x 460 x h 170 mm
22
kW



Bflex



STANDARD

- CESTO UNICO / FRYER'S BASKET / PANIER POUR FRITEUSE / FRITTEUSE'S KORB

OPTIONAL

- 2 MEZZI CESTI / 2 TWIN BASKETS / 2 DEMI PANIERS / 2 HALBKÖRBE
- BFLEX/1

SE9F22-8MS

Cod. 13516700

L ▷ L 22 + 22
306 x 460 x h 170 mm (x2)
44
kW



Bflex



STANDARD

- 2 CESTI UNICI / 2 BASKETS / 2 PANIERS ENTIERES / 2 GROSSEN KÖRBE

OPTIONAL

- 2 MEZZI CESTI / 2 TWIN BASKETS / 2 DEMI PANIERS / 2 HALBKÖRBE
- 4 MEZZI CESTI / 4 TWIN BASKETS / 4 DEMI PANIERS / 4 HALBKÖRBE
- BFLEX/2

BAGNOMARIA • BAIN-MARIE BAIN-MARIE • WASSERBAD

SE9BM4M

Cod. 13801500

1,5
kW ▷ 1x 1/1 GN + 1x 1/3 GN
306 x 686 x h 163 mm



LXE9BM4

Cod. 13801000

1,5
kW ▷ 1x 1/1 GN + 1x 1/3 GN
306 x 686 x h 163 mm

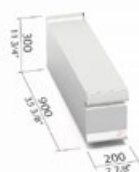


PIANI NEUTRI • NEUTRAL UNITS PLANS NEUTRES • NEUTRAL ARBEITSTISCH

LXN9-2

Cod. 13902100

▷ cm² 1760



SN9-2M

Cod. 13902000

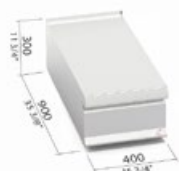
▷ cm² 1760



LXN9-4

Cod. 13903100

▷ cm² 3480



OPTIONAL

- VERSIONE CON CASSETTO ESTRAIBILE /
MODEL WITH EXTRACTABLE DRAWER /
MODÈLE AVEC TIROIR EXTRACTIBLE /
MODELL MIT SCHUBLADE

SN9-4M

Cod. 13903000

▷ cm² 3480



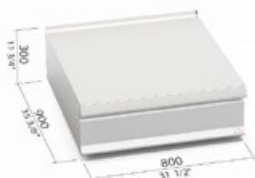
OPTIONAL

- VERSIONE CON CASSETTO ESTRAIBILE /
MODEL WITH EXTRACTABLE DRAWER /
MODÈLE AVEC TIROIR EXTRACTIBLE /
MODELL MIT SCHUBLADE
- 1 PORTA / 1 DOOR / 1 PORTE / 1 TÜR

LXN9-8

Cod. 13901100

▷ cm² 6960



OPTIONAL

- VERSIONE CON CASSETTO ESTRAIBILE /
MODEL WITH EXTRACTABLE DRAWER /
MODÈLE AVEC TIROIR EXTRACTIBLE /
MODELL MIT SCHUBLADE

SN9-8M

Cod. 13901000

▷ cm² 6960



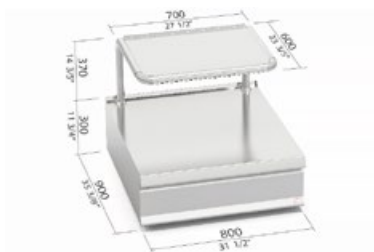
OPTIONAL

- VERSIONE CON CASSETTO ESTRAIBILE /
MODEL WITH EXTRACTABLE DRAWER /
MODÈLE AVEC TIROIR EXTRACTIBLE /
MODELL MIT SCHUBLADE
- 2 PORTE / 2 DOORS / 2 PORTES / 2 TÜREN

LXN9-8+S

Cod. 13902600

▷ cm² 6960



SN9-8M+S

Cod. 13902500

▷ cm² 6960



OPTIONAL

- 2 PORTE / 2 DOORS / 2 PORTES / 2 TÜREN

BASI REFRIGERATE E CONGELATORE • REFRIGERATED AND FREEZER BASES BASES RÉFRIGÉRÉES ET BASES CONGÉLATEUR • GEKÜHLTE UNTERSCHRÄNKE UND UNTERSCHRÄNKE MIT FROST

9SF2P120

Cod. 13385500

L ▷ L 170

280 W · Temperatura di esercizio
-2 °C ÷ +8 °C
Working temperature range
-2 °C ÷ +8 °C
Température de fonctionnement
-2 °C ÷ +8 °C
Betriebstemperatur -2 °C ÷ +8 °C



STANDARD

- 2 GRIGLIE / 2 GRID / 2 GRILLE / 2 ROST
- 2 PORTE / 2 DOORS / 2 PORTES / 2 TÜREN

OPTIONAL

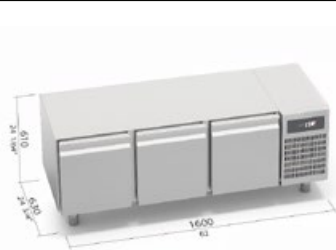
- VERSIONE CON 2 CASSETTI / MODEL WITH 2 DRAWERS / MODÈLE AVEC 2 TIROIRS / MODELL MIT 2 SCHUBLADEN
- VERSIONE CON 4 CASSETTI / MODEL WITH 4 DRAWERS / MODÈLE AVEC 4 TIROIRS / MODELL MIT 4 SCHUBLADEN

9SF3P160

Cod. 13386500

L ▷ L 265

550 W · Temperatura di esercizio
-2 °C ÷ +8 °C
Working temperature range
-2 °C ÷ +8 °C
Température de fonctionnement
-2 °C ÷ +8 °C
Betriebstemperatur -2 °C ÷ +8 °C



STANDARD

- 3 GRIGLIE / 3 GRID / 3 GRILLE / 3 ROST
- 3 PORTE / 3 DOORS / 3 PORTES / 3 TÜREN

OPTIONAL

- VERSIONE CON 3 CASSETTI / MODEL WITH 3 DRAWERS / MODÈLE AVEC 3 TIROIRS / MODELL MIT 3 SCHUBLADEN
- VERSIONE CON 6 CASSETTI / MODEL WITH 6 DRAWERS / MODÈLE AVEC 6 TIROIRS / MODELL MIT 6 SCHUBLADEN

9SC2P120

Cod. 13385700

L ▷ L 170

280 W · Temperatura di esercizio
-15 °C ÷ -18 °C
Working temperature range
-15 °C ÷ -18 °C
Température de fonctionnement
-15 °C ÷ -18 °C
Betriebstemperatur
-15 °C ÷ -18 °C



STANDARD

- 2 GRIGLIE / 2 GRID / 2 GRILLE / 2 ROST
- 2 PORTE / 2 DOORS / 2 PORTES / 2 TÜREN

OPTIONAL

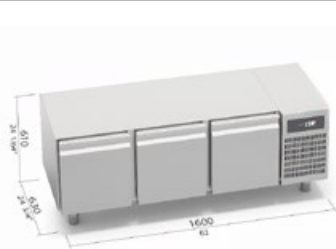
- VERSIONE CON 2 CASSETTI / MODEL WITH 2 DRAWERS / MODÈLE AVEC 2 TIROIRS / MODELL MIT 2 SCHUBLADEN

9SC3P160

Cod. 13386700

L ▷ L 265

550 W · Temperatura di esercizio
-15 °C ÷ -18 °C
Working temperature range
-15 °C ÷ -18 °C
Température de fonctionnement
-15 °C ÷ -18 °C
Betriebstemperatur
-15 °C ÷ -18 °C



STANDARD

- 3 GRIGLIE / 3 GRID / 3 GRILLE / 3 ROST
- 3 PORTE / 3 DOORS / 3 PORTES / 3 TÜREN

OPTIONAL

- VERSIONE CON 3 CASSETTI / MODEL WITH 3 DRAWERS / MODÈLE AVEC 3 TIROIRS / MODELL MIT 3 SCHUBLADEN



LA CASA COSTRUTTRICE NON SI ASSUME RESPONSABILITÀ PER EVENTUALI ERRORI O INESATTEZZE NEL CONTENUTO DI QUESTO CATALOGO E SI RISERVA IL DIRITTO DI APPORTARE AI SUOI PRODOTTI, IN QUALUNQUE MOMENTO E SENZA PREAVVISO, EVENTUALI MODIFICHE RITENUTE OPPORTUNE PER QUALSIASI ESIGENZA DI CARATTERE TECNICO O COMMERCIALE

THE MANUFACTURER DOES NOT ASSUME RESPONSIBILITY FOR ANY ERRORS OR INACCURACIES IN THIS CATALOGUE. THE MANUFACTURER RESERVES THE RIGHT TO MAKE ANY TECHNICAL OR COMMERCIAL MODIFICATIONS TO THE PRODUCTS AT ANY TIME AND WITHOUT PRIOR NOTICE

LE FABRICANT DÉCLINE TOUTE RESPONSABILITÉ EN CAS D'ERREURS OU D'INEXACTITUDES CONTENUES DANS LE PRÉSENT CATALOGUE ET IL SE RÉSERVE LE DROIT D'APPORTER À SES PRODUITS, À TOUT MOMENT ET SANS AUCUN PRÉAVIS, TOUTES LES MODIFICATIONS QU'IL JUGERA NÉCESSAIRES POUR N'IMPORTE QUELLE EXIGENCE DE CARACTÈRE TECHNIQUE OU COMMERCIAL

DIE HERSTELLERFIRMA ÜBERNIMMT FÜR EVENTUELLE FEHLER ODER UNGENAUIGKEITEN IN DIESEM KATALOG KEINERLEI VERANTWORTUNG UND BEHÄLT SICH DAS RECHT VOR, IHRE ERZEUGNISSE JEDERZEIT UND OHNE VORBESCHIED ZU ÄNDERN, WENN SIE DIES AUS TECHNISCHEN ODER LANDESBEDINGTEN GRÜNDEN FÜR NOTWENDIG HÄLT



BERTO'S[®]
the best catering equipment



BERTO'S[®]
the best catering equipment

viale spagna, 12
35020 tribano (pd) italy
t +39 049 95 88 700
f +39 049 95 88 799
bertos@bertos.com
www.bertos.com

