COMBI OVENS

IT · EN · FR · DE

BERTO'S
CHEF SOLUTIONS

BERTO'S

CHEF SOLUTIONS

FORNI CON BOILER
OVENS WITH BOILER

INDEX 14

FORNI A INIEZIONE VAPORE DIRETTA
DIRECT INJECTION STEAM OVENS

INDEX 16

IL FORNO CHE OGNI 100% PERFORMANCE.

THE OVEN THAT EVERY

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

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

CHEF DOVREBBE AVERE.
100% BY BERTO'S.

CHEF SHOULD HAVE.

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

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

BERTO'S
CHEF SOLUTIONS

I FORNI COMBINATI BERTO'S
COMBI OVENS BY BERTO'S

I forni combinati Berto's sono dotati di un ventilatore ad alta potenza che aziona un moto dell'aria all'interno della camera di cottura. L'aria dinamicamente forzata distribuisce l'energia termica all'interno del forno favorendo una maggiore penetrazione negli alimenti.

Grazie all'utilizzo del vapore, Berto's realizza la più versatile apparecchiatura di cottura oggi disponibile: il forno combinato.

Il forno misto convezione e vapore rappresenta la soluzione più ampia per le diverse cotture da realizzare in cucina: grigliature, rosolature, arrostiture, cotture a vapore e cicli di rigenerazione e di mantenimento.
Disponibili in versione a gas o elettrica, con comandi digitali, i forni combinati sono realizzati interamente in acciaio inox AISI 304 e sono in grado di garantire la realizzazione di sistemi di cottura tra i più avanzati del settore.

Berto's propone due tipi di forno **misto** a seconda di come viene generato il **vapore**: forno a iniezione **diretta** e forno con **boiler**.

—

Berto's combi ovens are equipped with a high-powered fan that activates a motion of the air inside the cooking chamber. The dynamically forced air distributes the thermal energy inside the oven and provides for a greater penetration into the food.

Thanks to the use of steam, Berto's creates the combi oven, which is the most versatile cooking appliance available today.

The convection and steam oven is the best solution for the various cooking methods to be used in the kitchen, such as grilling, browning, roasting, steam cooking and regeneration and holding cycles.

Available in the gas or electric versions with digital controls, the combi ovens are made entirely of AISI 304 stainless steel and are able to guarantee the most advanced cooking systems.

Berto's offers two types of **combi** ovens, depending on how the **steam** is generated: **direct** injection oven or **boiler** oven.

—

Les fours mixtes Berto's sont équipés d'un ventilateur haute puissance qui active un mouvement de l'air à l'intérieur de la chambre de cuisson. L'air forcé dynamiquement distribue l'énergie thermique à l'intérieur du four, en favorisant une plus grande pénétration dans les aliments.

Grâce à l'utilisation de la vapeur, Berto's crée l'appareil de cuisson le plus polyvalent disponible aujourd'hui: le four mixte.

Le four mixte convection et vapeur représente la solution la plus vaste pour les différentes méthodes de cuisson en cuisine: grillage, brunissage, rôtissage, cuisson à la vapeur et cycles de régénération et de maintien.

Disponibles en version à gaz ou électrique, avec commandes numériques, les fours mixtes sont entièrement réalisés en acier inoxydable AISI 304 et sont en mesure de garantir la création de systèmes de cuisson parmi les plus avancés du secteur.

Berto's propose deux types de fours **mixtes** en fonction de la manière dont la **vapeur** est générée : four à injection **directe** et four avec **chaudière**.

—

Die Kombidämpfer von Berto's verfügen über leistungsstarke Lüfter, die für die Luftzirkulation im Garraum sorgen. Die dynamische Umluft verteilt die Wärmeenergie im Garraum und unterstützt das Eindringen der Wärme in die Speisen.

Mit Einsatz der Dampffunktion baut Berto's den vielseitigsten Backofen, der auf dem Markt erhältlich ist: den Kombidämpfer.

Das kombinierte Garen mit Dampf und Heißluft macht diesen Kombidämpfer zur umfassendsten Lösung für die verschiedenen Garvorgängen in der Küche, wie Grillen, Anbraten, Braten, Dampfgaren sowie Regenerations- und Warmhaltezyklen.

Die Kombidämpfer sind als Gas- und Elektromodell mit digitalem Bedienfeld erhältlich, bestehen komplett aus Edelstahl AISI 304 und garantieren für die Bereitstellung der modernsten Garsysteme der Branche.

Berto's bietet den **Kombidämpfer** in zwei Ausführungen, je nachdem, wie der **Dampf** generiert wird, und zwar als Kombidämpfer mit direkter Dampfzufuhr und als Kombidämpfer mit **Boiler**.

BERTO'S
BERTO'S
CHEF SOLUTIONS

PERCHÉ UN FORNO COMBINATO

WHY CHOOSE A COMBI OVEN

Vantaggi dell'utilizzo di un forno combinato rispetto a un sistema di cottura tradizionale:

- minore perdita delle qualità nutrizionali ed organolettiche degli alimenti
- riduzione del tempo di cottura
- maggiore versatilità in termini di gestione di cotture contemporanee di più alimenti, diversi tra loro
- maggior grado di efficienza economica nella gestione di cucina

The **advantages** of using a combi oven compared to a traditional cooking system are as follows:

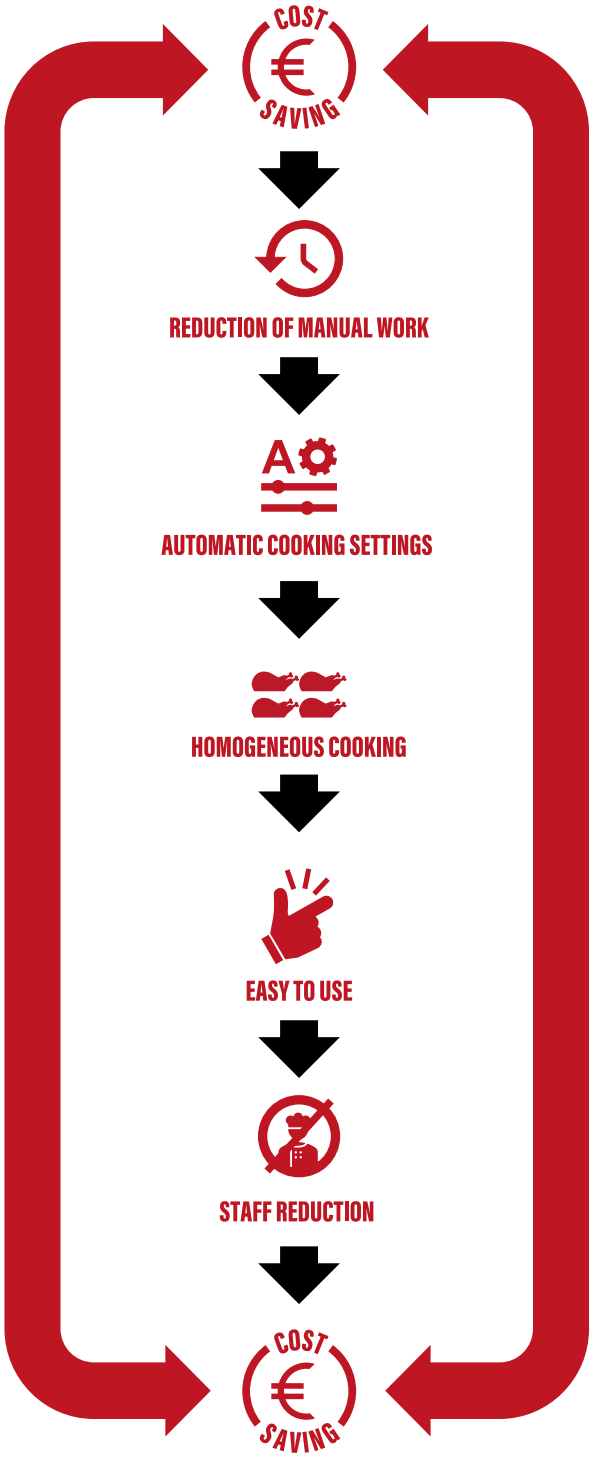
- less loss of nutritional and organoleptic qualities of foods
- reduction of cooking time
- greater versatility in managing the simultaneous cooking of different types of food
- **greater economic efficiency in kitchen management**

Avantages liés à l'utilisation d'un four mixte par rapport à un système de cuisson traditionnel:

- moins de perte des qualités nutritionnelles et organoleptiques des aliments
- réduction du temps de cuisson
- une plus grande polyvalence pour gérer la cuisson simultanée de plusieurs aliments différents
- **une plus grande efficacité la cuisine**

Die **Vorteile** eines Kombidämpfers im Vergleich zu herkömmlichen Garsystemen:

- Geringerer Verlust der Nährwerte und der organoleptischen Eigenschaften der Speisen
- Kürzere Garzeiten
- Größere Vielseitigkeit im Hinblick auf die Verwaltung von Garvorgängen für mehrere Speisen gleichzeitig
- **Höhere wirtschaftliche Effizienz in der Küchenverwaltung**



PERCHÉ UN FORNO BERTO'S

WHY CHOOSE AN OVEN BY BERTO'S

Perché scegliere un forno Berto's:

- assoluta affidabilità
- interfaccia utente multilingua estremamente semplice
- diversi programmi per differenti tecniche di cottura
- 10 differenti velocità della ventola
- porta del forno con isolamento a doppio vetro
- controllo dell'umidità per compartimenti di cottura
- sistemi di cottura sofisticata fino a 6 fasi
- preriscaldamento fino al 13% in più della temperatura di cottura impostata (T max 304 °C)
- interfaccia HACCP
- interfaccia Wi-Fi
- sistema avanzato di lavaggio interno
- protezione dall'acqua IPX4
- avviso automatico manutenzione periodica del boiler
- gestione delle diverse cotture dell'alimento con la sonda al cuore multipoint

Why choose an oven by Berto's:

- absolute reliability
- user-friendly multilingual interface
- various programs for different cooking techniques
- 10 fan speeds
- double glass insulated door
- humidity control for every cooking compartment
- 6 phases of cooking systems
- preheating up to 13% more than the set cooking temperature (T max 304 °C)
- HACCP interface
- Wi-Fi interface
- advanced internal washing system
- IPX4 water protection
- automatic notification of periodic maintenance for the boiler
- **management of various cooking methods, thanks to the multipoint core probe**

Pourquoi un four Berto's:

- fiabilité absolue
- interface utilisateur multilingue extrêmement simplifiée
- différents programmes pour différentes techniques de cuisson
- 10 vitesses différentes du ventilateur
- porte du four à double isolation en verre
- contrôle de l'humidité par compartiments de cuisson
- systèmes de cuisson sophistiqués jusqu'à 6 phases
- préchauffage jusqu'à 13% de plus que la température de cuisson réglée (T max 304 °C)
- interface HACCP
- interface Wifi
- système de lavage interne avancé
- protection contre l'eau IPX4
- notification automatique de la maintenance périodique de la chaudière
- **gestion des différents modes de cuisson des aliments avec la sonde à cœur multipoint**

Die Vorteile eines Kombidämpfers von Berto's:

- Absolute Zuverlässigkeit
- Extrem einfaches und intuitives, mehrsprachiges Bedienfeld
- Verschiedene Programme für unterschiedliche Gartechniken
- Lüfter mit 10 Geschwindigkeitsstufen
- Ofentür mit doppelter Isolierglasscheibe
- Feuchtigkeitskontrolle in den Garräumen
- Moderne Garsysteme mit bis zu 6 Phasen
- Vorwärmen bis 13% über der eingestellten Gartemperatur (T max 304 °C)
- HACCP-Schnittstelle
- WLAN-Schnittstelle
- Modernes automatisches Reinigungssystem für den Garraum
- Schutzart IPX4
- Automatische Warnung für die regelmäßige Instandhaltung des Boilers
- **Verwaltung verschiedener Garvorgänge der Speise mit Multipoint-Fleischthermometer**

BERTO'S
CHEF SOLUTIONS

PERCHÉ UN FORNO BERTO'S

WHY CHOOSE AN OVEN BY BERTO'S

Camera di cottura completamente arrotondata isolata con uno strato di 3 cm di lana di roccia.

Fully rounded cooking chamber insulated with a 3 cm layer of Rockwool.

Chambre de cuisson entièrement arrondie isolée avec une couche de laine de roche de 3 cm.

Garraum komplett abgerundet mit 3 cm dicker Dämmschicht aus Mineralwolle.

Ventola in camera di cottura ad alta efficienza aerodinamica con inversione di rotazione per una maggiore uniformità di cottura.

Fan in the cooking chamber with high aerodynamic efficiency with reverse rotation for providing cooking uniformity.

Ventilateur dans la chambre de cuisson à haute efficacité aérodynamique à rotation inverse pour une plus grande uniformité de cuisson.

Lüfter im Garraum mit hohem aerodynamischem Wirkungsgrad und Umkehrung der Drehrichtung für eine höhere Gleichmäßigkeit beim Garen.

Sonda temperatura al cuore **multipoint.**

Multipoint core temperature probe.

Sonde de température à cœur **multipoint.**

Multipoint-Fleischthermometer.

Portateglie in tondino asportabile per una facile pulizia, speciali guarnizioni al silicone.

Removable rounded pan support for facilitating cleaning, special silicone gaskets.

Râtelier amovible en rond d'acier pour un nettoyage facile, joints en silicone spéciaux.

Herausnehmbare Einschübe aus Rundprofil für eine leichtere Reinigung und Spezialdichtungen aus Silikon.

Doccia estraibile con impugnatura ergonomica per la pulizia finale.

Extractable shower head with ergonomic handle for final cleaning.

Douchette extractible avec poignée ergonomique pour le nettoyage final.

Herausziehbare Handbrause mit ergonomischem Griff für die Endreinigung.

Porta con vetro temperato da 6 mm ad intercapedine aperta e vetro interno basso emissivo da 6 mm smontabile.

—

6 mm thick tempered glass door with open cavity and 6 mm removable low-emission internal glass pane.

—

Porte en verre trempé de 6 mm à cavité ouverte et verre interne amovible de 6 mm à faible émission.

—

Tür mit doppeltem Isolierglas mit 6 mm dickem Sicherheitsglas, Zwischenraum und abnehmbarer interner, 6 mm dicker Glasscheibe mit geringem Wärmedurchgang.

Maniglione ergonomico: quando si apre la porta, ventilazione e cottura si arrestano istantaneamente garantendo una maggiore **sicurezza** all'operatore.

—

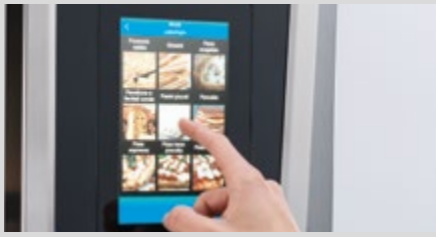
Ergonomic handle: when the door is opened, ventilation and cooking stop instantly, guaranteeing greater **safety** for the operator.

—

Poignée ergonomique : à l'ouverture de la porte, la ventilation et la cuisson s'arrêtent instantanément, garantissant ainsi une plus grande **sécurité** à l'opérateur.

—

Ergonomischer Griff: bei Öffnen der Tür werden die Lüftung und das Garen umgehend unterbrochen, sodass für mehr **Sicherheit** für den Bediener garantiert ist.



Pannello comandi con Display Touch capacitivo.

—

Control panel with capacitive Touch Screen Display.

—

Panneau de commande avec écran tactile capacitif.

—

Bedienfeld mit kapazitivem Touch-Display.

Modulo Wi-Fi per collegare il forno in rete per il controllo e la gestione delle anomalie, diagnostica, tramite apposita app.

—

Wi-Fi module to connect the oven to the network for the control and management of anomalies and diagnostics by means of the application.

—

Module Wifi pour connecter le four au réseau pour le contrôle et la gestion des anomalies, des diagnostics, au moyen d'une application spéciale.

—

Wi-Fi-Modul für das Verbinden des Kombidämpfers mit dem Internet zur Kontrolle und Verwaltung von Funktionsstörungen und zur Diagnostik mithilfe der App.

Scarico liquidi.

—

Drainage of liquids.

—

Évacuation des liquides.

—

Flüssigkeitsablauf.

UNA SOLUZIONE CONVENIENTE
A CONVENIENT SOLUTION

I forni Berto's sono stati progettati con un occhio di riguardo al risparmio energetico. Nella versione con generatore di vapore, i forni sono dotati di un sistema di parzializzazione che ridistribuisce la potenza tra gli elementi riscaldanti di camera e boiler, ottimizzando il consumo di energia elettrica.

L'alta qualità dell'isolamento della camera e l'adozione dei vetri a bassa emissività riducono al minimo la dispersione termica.

Berto's ovens have been designed with an eye to energy saving. In the version with a steam generator, the ovens are equipped with a partialization system that redistributes the power between the heating elements of the chamber and the boiler, optimizing electricity consumption.

The high-quality insulation of the chamber and the adoption of low-emissivity glass reduce heat loss to a minimum.

Les fours Berto's ont été conçus dans un souci d'économie d'énergie. Dans la version avec générateur de vapeur, les fours sont équipés d'un système de segmentation qui redistribue la puissance entre les éléments chauffants de la chambre et la chaudière, en optimisant la consommation électrique.

L'isolation haute qualité de la chambre et l'utilisation de verres à faible émission réduisent au minimum les pertes de chaleur.

Bei der Planung der Kombidämpfer von Berto's wurde Wert auf Energieersparnis gelegt. In der Version mit Dampfgenerator verfügen die Kombidämpfer über einen Regler, der die Leistung auf die verschiedenen Heizelemente des Garraums und den Boiler verteilt und dadurch den Stromverbrauch optimiert.

Die hohe Qualität der Dämmung des Garraums und die Verwendung von Glasscheiben mit geringem Wärmedurchgang reduzieren den Wärmeverlust auf ein Minimum.

THE BEST CHOICE FOR THE ENVIRONMENT AND FOR REDUCING ENERGY CONSUMPTION

L'ugello rotante **permette di elevare la forza di impatto dell'acqua sulla superficie lavata, grazie al movimento a spirale e rotatorio dello spruzzo stesso**. Unito al sistema di risciacquo "pulsato", si ha il dimezzamento di uso dell' acqua rispetto ai lavaggi tradizionali e un **abbattimento dei costi**.

The rotating nozzle **allows one to raise the impacting force of the water on the washed surface, thanks to the spiral and rotary movement of the spray**. Combined with the "pulsed" rinse system, the system provides for reducing of the water use by half compared to the traditional washing system and results in an **abatement of costs**.

La buse rotative **permet d'augmenter la force d'impact de l'eau sur la surface lavée, grâce au mouvement en spirale et rotatif du jet**. En association au système de rinçage « pulsé », on réduit la consommation d'eau de la moitié par rapport au lavage traditionnel et on **économise les coûts**.

Die drehende Düse **erhöht durch die Spiral- und Drehbewegung des Sprühstrahls die Stärke, mit der das Wasser auf die gewaschene Ober che auftrifft**. Zusammen mit dem "pulsierenden" Spülsystem können mit dieser Lösung der Wasserverbrauch im Vergleich zu herkömmlichen Reinigungssystemen halbiert und **die Kosten gesenkt** werden.

I forni grazie al ridotto consumo di energia ed acqua contribuiscono all'eco-sostenibilità, inoltre grazie al particolare sviluppo dei tre programmi di lavaggio si riduce l'utilizzo di detergenti chimici dannosi per l'ambiente.

Thanks to the reduced energy and water consumption, ovens contribute to eco-sustainability, moreover, the three special washing programs reduce the use of chemical detergents that are harmful to the environment.

Grâce à la consommation réduite d'énergie et d'eau, les fours Berto's contribuent à l'éco-durabilité ; de plus, grâce au développement particulier des trois programmes de lavage, l'utilisation de produits chimiques nocifs pour l'environnement est réduite.

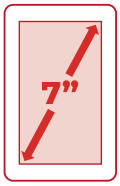
Dank des reduzierten Strom- und Wasserverbrauchs leisten die Kombidämpfer von einen Beitrag zur ökologischen Nachhaltigkeit und die speziell entwickelten drei Waschprogramme reduzieren die Verwendung umweltschädlicher chemischer Reinigungsmittel.

BERTO'S
CHEF SOLUTIONS

FORNI CON BOILER
OVENS WITH BOILER

ELECTRIC
E10MB
E6MB

GAS
G10MB
G6MB



Il pannello di controllo ad alta definizione sfrutta un Display Touch da 7” nei modelli con boiler, permettendo un controllo preciso delle operazioni.

—

The high-definition control panel uses a 7” Touch Screen that comes with models with a boiler and allows a precise control of the operations.

—

Le panneau de commande haute définition utilise un écran tactile de 7 pouces dans les modèles avec chaudière, permettant un contrôle précis des opérations.

—

Das Bedienfeld mit hoher Auflösung verfügt bei den Modellen mit Boiler über ein 7 Zoll Touch-Display, das eine präzise Kontrolle der Garvorgänge erlaubt.

I forni, oltre ad essere dotati di vaporizzatore automatico che sprigiona vapore direttamente in camera,

vantano una straordinaria uniformità di cottura dovuta ad una circolazione guidata di aria calda ed alla possibilità di cuocere in ambiente saturo di vapore attivo mediante un generatore di vapore (boiler) collocato al di fuori della camera di cottura ma all’interno della struttura del forno.

—

In addition to being equipped with an automatic steamer, which releases steam directly into the chamber, the ovens boast an incomparable cooking uniformity due to a guided circulation of hot air and the possibility of cooking in an environment saturated with active steam produced by a steam generator (boiler) positioned out of the cooking chamber but inside the oven structure.

—

Les fours, en plus d’être équipés d’un vaporisateur automatique qui libère la vapeur directement dans la chambre, offrent une uniformité de cuisson incomparable grâce à une circulation guidée de l’air chaud et à la possibilité de cuisiner dans un environnement saturé en vapeur active à l’aide d’un générateur de vapeur (chaudière) situé à l’extérieur de la chambre de cuisson mais à l’intérieur de la structure du four.

—

Die Kombidämpfer verfügen nicht nur über einen automatischen Dampfgenerator, der den Dampf direkt in den Garraum einleitet, sondern überzeugen auch durch einen unvergleichlich gleichmäßigen Garvorgang, der der zirkulierenden Heißluft und der Möglichkeit zu verdanken ist, in einer Umgebung zu garen, die mit dem vom Dampfgenerator (Boiler) erzeugten Dampf gesättigt ist, der außerhalb des Garraums im Kombidämpfer installiert ist.

FORNI A INIEZIONE VAPORE DIRETTA

DIRECT INJECTION STEAM OVENS

ELECTRIC
E10ST
E6ST

GAS
G10ST
G6ST

Il pannello di controllo ad alta definizione sfrutta un Display Touch da 5” pollici nei modelli
a iniezione vapore diretta.

—

The high-definition control panel uses a 5” Touch Screen that comes with the direct steam injection models.

—

Le panneau de commande haute définition est doté d’un écran tactile de 5 pouces dans les modèles à injection directe de vapeur.

—

Das Bedienfeld mit hoher Auflösung verfügt bei den Modellen mit direkter Dampfzufuhr über ein 5 Zoll Touch-Display.

I forni sono dotati di vaporizzatore automatico che consente la produzione di vapore in camera mediante una regolazione elettronica.

Speciali iniettori spruzzano particelle di acqua direttamente negli elementi riscaldanti in camera di cottura; la ventola nebulizza l’acqua distribuendo uniformemente il vapore nella camera di cottura.

—

The ovens are equipped with an automatic steamer, which allows the production of steam in the chamber, and is electronically regulated.

The special injectors spray particles of water directly into the heating elements in the cooking chamber; the fan nebulizes water and distributes the steam uniformly in the cooking chamber.

—

Les fours sont équipés d’un vaporisateur automatique qui permet la production de vapeur dans la chambre par régulation électronique.

Des injecteurs spéciaux pulvérisent des particules d’eau directement dans les éléments chauffants de la chambre de cuisson; le ventilateur nébulise l’eau en distribuant la vapeur uniformément dans la chambre de cuisson.

—

Die Kombidämpfer verfügen über einen automatischen Dampfgenerator, der die Dampferzeugung im Garraum mit elektronischer Regulierung erlaubt.

Spezielle Düsen sprühen das zerstäubte Wasser direkt auf die Heizelemente im Garraum, wo es verdampft. Der erzeugte Dampf wird vom Lüfter gleichmäßig im Garraum verteilt.

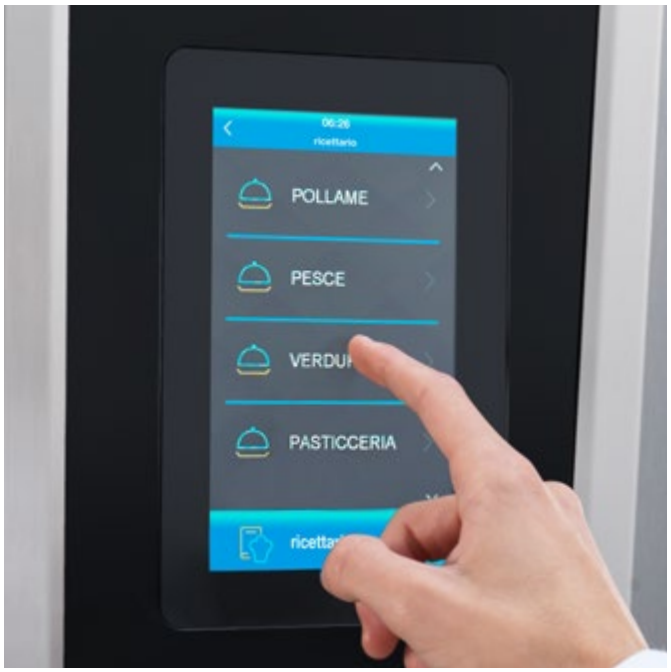
PANNELLO DI CONTROLLO
SMART TOUCH SCREEN

Cottura Manuale
La sezione manuale permette all'utilizzatore di creare una cottura, impostando i suoi parametri. Al termine delle impostazioni è consigliabile salvare la ricetta assegnandole un nome.

Manual cooking
The manual section allows users to set their own cooking parameters. After setting, we recommend that you save the recipe by giving it a name.

Cuisson manuelle
La section manuelle permet à l'utilisateur de créer une cuisson en réglant ses paramètres. A la fin des réglages, il est conseillé de sauvegarder la recette en lui attribuant un nom.

Manuelles Garen
Der Bereich für manuelles Garen erlaubt dem Benutzer, den gewünschten Garvorgang durch Einstellen der Parameter zu erstellen.
Nachdem alle Einstellungen durchgeführt worden sind, kann das Rezept unter einem Namen.



Ricettario
La sezione ricettario raccoglie tutte le ricette personali dell'utilizzatore e le ricette pronte OEM, elaborate in collaborazione con i nostri Corporate Chef. In questo modo non è necessario impostare alcun parametro ma unicamente scegliere la ricetta più adatta alla pietanza da cuocere e avviarla, tra le 72 ricette disponibili.

Recipe book
The recipe book collects all the user's personal recipes and the OEM's recipes that are developed in collaboration with our Corporate Chefs. In this way, it is not necessary to set any parameters, but to simply choose among 72 available recipes, the most suitable recipe for the food and start it.

Recettes
La section livre de recettes rassemble toutes les recettes personnelles de l'utilisateur et les recettes OEM, développées en collaboration avec nos Chefs. De cette façon, il n'est pas nécessaire de régler des paramètres mais seulement de choisir la recette la plus adaptée au plat à cuisiner et de la démarrer, parmi les 72 recettes disponibles.

Rezepte
Im Bereich Rezepte sind alle, vom Benutzer angelegten Rezepte sowie die fertigen OEM Rezepte gespeichert, die in Zusammenarbeit mit unseren Chefköchen erstellt wurden. Die bereits fertigen, gespeicherten Rezepte machen das Einstellen von Parametern überflüssig und geben dem Benutzer die Möglichkeit, das passende Rezept unter den 72 verfügbaren Rezepten auszuwählen und direkt zu starten.

Cicli Speciali

La sezione cicli speciali permette di avviare dei cicli che aiutano l'utilizzatore nel servizio in sala e nella pulizia dell'apparecchiatura:

- **menu à la carte** - cottura di pietanze diverse contemporaneamente
- **rigenerazione** - riporta alla temperatura e all'aspetto ideale i cibi precotti e conservati sottovuoto e/o in cella frigorifera
- **lievitazione** - viene utilizzata per gli impasti di pane e pasticceria attraverso la gestione della temperatura, dell'umidità, del tempo e della velocità delle ventole
- **raffreddamento** - abbassa rapidamente la temperatura nella camera del forno
- **lavaggio** - funzione automatica di lavaggio della camera

Special cycles
The special cycles section allows the start of cycles that help the user in managing the service and cleaning the appliance.

- **à la carte menu** - cooking different dishes at the same time
- **regeneration** - restores pre-cooked food stored under vacuum and/or in a cold room to the ideal temperature and appearance
- **leavening** - it is used for bread and pastry dough through the management of temperature, humidity, time and fan speed
- **cooling** - rapidly lowers the temperature in the oven chamber
- **washing** - automatic washing function of the oven chamber

Cycles spéciaux
La section des cycles spéciaux permet de lancer des cycles qui aident l'utilisateur dans le service en salle et à nettoyer l'équipement:

- **menu à la carte** - cuisiner différents plats en même temps
- **régénération** - redonne aux aliments précuits conservés sous vide et/ou en chambre froide la température et l'apparence idéales
- **levain** - il est utilisé pour les pâtes à pain et à pâtisserie grâce à la gestion de la température, de l'humidité, du temps et de la vitesse du ventilateur
- **refroidissement** - abaisse rapidement la température dans la chambre du four
- **lavage** - fonction de lavage automatique de la chambre

Sonderzyklen
Der Bereich der Sonderzyklen erlaubt das Starten von Zyklen, die den Benutzer beim Servieren im Gastraum und der Reinigung des Gargeräts unterstützen.

- **Menü à la carte** - Gleichzeitiges Garen von verschiedenen Gerichten
- **Regenerieren** - Bringt vorgegarte und im Vakuum u/o Kühlraum aufbewahrte Speisen auf die richtige Temperatur und verleiht ihnen das ideale Aussehen
- **Gären** - Für das Gären von Brot- und Kuchenteig durch Steuerung von Temperatur, Feuchtigkeit, Zeit und Geschwindigkeit der Lüfter
- **Kühlen** - Schnelles Senken der Temperatur im Garraum
- **Waschen** - Automatisches Reinigungssystem des Garraums

GRIGLIE E REGGIGRIGLIA
GRILL PANS AND GRILL PAN SUPPORTS

I forni Berto's sono particolarmente indicati per la Gastronomia, sono predisposti per l'inserimento di 6 o 10 teglie GN 1/1, ma tramite appositi supporti laterali (accessori) possono essere utilizzate le teglie da pasticceria 60x40 cm, diventando da 5 o 8 teglie.

I reggigriglia in dotazione sono a tondino: questo permette una maggiore pulizia e una migliore circolazione dell'aria, favorendo una cottura più omogenea.

Tra gli accessori sono disponibili anche i reggigriglia in lamiera.

Berto's ovens are particularly suitable for Gastronomy and they are designed for the insertion of 6 or 10 1/1 GN trays, but also 5 or 8 baking trays of 60x40 cm can be used by means of special sides supports (accessories).

The rounded grill pan supports facilitate cleaning, improve air circulation and they favor homogeneous cooking.

The accessories also include grill pan supports in sheet metal.

Les fours Berto's sont particulièrement adaptés à la gastronomie, ils sont conçus pour l'insertion de 6 ou 10 plateaux GN 1/1, mais des plateaux pâtisserie de 60x40 cm peuvent être utilisés à l'aide de supports latéraux spéciaux (accessoires) de 5 ou 8 plateaux.

Les supports de grille fournis sont en rond d'acier : cela permet un meilleur nettoyage et une meilleure circulation de l'air, favorisant une cuisson plus homogène.

Les supports de grille en tôle sont également disponibles parmi les accessoires.

Die Kombidämpfer von Berto's eignen sich insbesondere für die Gastronomie und bieten Platz für 6 oder 10 Bleche GN 1/1. Mit den als Zubehör erhältlichen Einschüben können auch 5 oder 8 Backbleche 60x40 cm verwendet werden.

Die mitgelieferten Einschübe bestehen aus Rundprofil, das sich einfacher reinigen lässt und für eine bessere Luftzirkulation und damit für ein gleichmäßigeres Garen garantiert.

Als Zubehör sind auch Einschübe aus Blech erhältlich.

BERTO'S
CHEF SOLUTIONS

DIFFERENTI SISTEMI DI COTTURA:
DIFFERENT COOKING SYSTEMS:

Cottura a convezione (50/270 °C)
Garantisce una perfetta uniformità della cottura, grazie alla ventilazione interna che diffonde in modo omogeneo il calore.
È particolarmente indicata per:

- prodotti surgelati
- cotture rapide
- rosolare
- grigliare
- pasticceria secca

Convection cooking (50/270 °C)
It guarantees perfect cooking uniformity, thanks to the internal ventilation that evenly distributes the heat.
It is particularly suitable for the following:

- frozen products
- quick cooking
- browning
- grilling
- baked pastries

Cuisson par convection (50/270 °C)
Ce système garantit une parfaite uniformité de cuisson, grâce à la ventilation interne qui répartit uniformément la chaleur.
Cette cuisson est conseillée dans les cas suivants:

- produits congélés
- cuisson rapides
- brunir
- griller
- pâtisseries sèches

Garen mit Heißluft (50/270 °C)
Garantiert mit dem internen Lüfter, der die Wärme im Garraum verteilt, für ein perfekt gleichmäßiges Garen.
Besonders geeignet für:

- Tiefkühlprodukte
- schnelles Garen
- Anbraten
- Grillen
- Gebäck

Cottura a ciclo misto (40/270 °C)
Indispensabile per quei cibi che richiedono nella cottura alte temperature in ambiente umido. In questo modo, con la combinazione dell'aria calda e del vapore, si ottiene una cottura ottimale senza eccessivi essicamenti e perdite di peso.
Sistema di cottura consigliata per:

- tutte le pietanze
- la lievitazione

Mixed cycle cooking (40/270 °C)
It's essential for food that requires high cooking temperatures in a humid environment. In this way, with the combination of hot air and steam, optimal cooking is obtained without excessive drying and loss of weight.
This cooking system is recommended for the following:

- all dishes
- leavening

Cuisson à cycle mixte (40/270 °C)
Indispensable pour les aliments qui nécessitent des températures de cuisson élevées dans un environnement humide. De cette façon, avec l'association de l'air chaud et de la vapeur, une cuisson optimale est obtenue sans séchage

excessif ni perte de poids.
Ce système de cuisson est recommandé pour :

- tous les plats
- levain

Garen mit kombiniertem Garzyklus (40/270 °C)
Unverzichtbar für alle Speisen, die einen Garvorgang mit hohen Temperaturen in feuchter Umgebung erforderlich machen. Durch die Kombination von Heißluft und Dampf lässt sich ein optimales Garen erziehen, ohne dass die Speisen zu stark austrocken und zu viel Gewicht verlieren.
Empfohlenes Garsystem für:

- alle Gerichte
- Gären

Cottura a vapore (30/130 °C)

Il vapore ha una capacità di scambio termico superiore all'acqua in ebollizione. Si hanno cotture più rapide. I cibi mantengono elevati i loro valori organolettici e nutrizionali, conservando inalterati sapore, colore e consistenza.
È particolarmente indicata per:

- pietanze delicate
- salse e creme
- pastorizzare
- rigenerare
- la lievitazione

Steam cooking (30/130 °C)
Steam has a higher heat transfer capacity than boiling water and so cooking is faster. Food keeps its organoleptic and nutritional values high and preserves its flavor as well as unaltered color and texture.
It is particularly suitable for the following:

- delicate dishes
- sauces and creams
- pasteurizing
- regenerating
- leavening

Cuisson à la vapeur (30/130 °C)
La vapeur a une plus grande capacité de transfert de chaleur que l'eau bouillante. On obtient une cuisson plus rapide. Les aliments conservent leurs valeurs organoleptiques et nutritionnelles élevées, en préservant leur saveur, leur couleur et leur texture inaltérées.
Cette cuisson est particulièrement adaptée dans les cas suivants:

- plats délicats
- sauces et crèmes
- pasteuriser
- régénérer
- levain

Dampfgaren (30/130 °C)
Dampf hat eine höhere Wärmetauschkapazität als kochendes Wassern. Der Garvorgang nimmt weniger Zeit in Anspruch. Die Speisen behalten einen hohen Anteil ihrer organoleptischen Eigenschaften und Nährwerte und Geschmack, Farbe und Konsistenz bleiben unverändert erhalten.
Besonders geeignet für:

- empfindliche Gerichte
- Saucen und Cremes
- Pasteurisieren
- Regenerieren
- Gären

FORNI CON BOILER
OVENS WITH BOILER

ELECTRIC

E10MB | cod. 15060000

7" WI-FI USB AUTOMATIC WASHING PULL-OUT SPRAYER

+270 °C

10 teglie • trays • plaques • bleche GN 1/1
8 teglie pasticceria • baking trays • plateaux pâtisserie • Backbleche 60 x 40 cm

18,5 kW - Boiler 9 kW | 380-415 V3N | 220-240 V3 ~ 50/60 Hz

cm 89,5 x 94 x h 108,7

170 kg

STANDARD
1 teglia GN 1/1 • Kit portateglie in tondino per 10 teglie GN 1/1
1 tray GN 1/1 • Rounded metal tray rack set for 10 GN 1/1 trays
1 plaque GN 1/1 • Kit porte-plaques en rond d'acier pour 10 plaques GN 1/1
1 blech GN 1/1 • Blecheinschübe-Set aus rundrohr für 10 bleche GN 1/1

E6MB | cod. 15040000

7" WI-FI USB AUTOMATIC WASHING PULL-OUT SPRAYER

+270 °C

6 teglie • trays • plaques • bleche GN 1/1
5 teglie pasticceria • baking trays • plateaux pâtisserie • Backbleche 60 x 40 cm

10 kW - Boiler 9 kW | 380-415 V3N | 220-240 V3 ~ 50/60 Hz

cm 89,5 x 94 x h 80,7

132 kg

STANDARD
1 teglia GN 1/1 • Kit portateglie in tondino per 6 teglie GN 1/1
1 tray GN 1/1 • Rounded metal tray rack set for 6 GN 1/1 trays
1 plaque GN 1/1 • Kit porte-plaques en rond d'acier pour 6 plaques GN 1/1
1 blech GN 1/1 • Blecheinschübe-Set aus rundrohr für 6 bleche GN 1/1

G10MB | cod. 15050000

7" WI-FI USB AUTOMATIC WASHING PULL-OUT SPRAYER

+270 °C

10 teglie • trays • plaques • bleche GN 1/1
8 teglie pasticceria • baking trays • plateaux pâtisserie • Backbleche 60 x 40 cm

1 kW | 220-240 V ~ 50/60 Hz

22 kW - Boiler 13 kW

cm 89,5 x 94 x h 108,7

189 kg

STANDARD
1 teglia GN 1/1 • Kit portateglie in tondino per 10 teglie GN 1/1
1 tray GN 1/1 • Rounded metal tray rack set for 10 GN 1/1 trays
1 plaque GN 1/1 • Kit porte-plaques en rond d'acier pour 10 plaques GN 1/1
1 blech GN 1/1 • Blecheinschübe-Set aus rundrohr für 10 bleche GN 1/1

G6MB | cod. 15030000

7" WI-FI USB AUTOMATIC WASHING PULL-OUT SPRAYER

+270 °C

6 teglie • trays • plaques • bleche GN 1/1
5 teglie pasticceria • baking trays • plateaux pâtisserie • Backbleche 60 x 40 cm

0.6 kW | 220-240 V ~ 50/60 Hz

13 kW - Boiler 13 kW

cm 89,5 x 94 x h 80,7

149 kg

STANDARD
1 teglia GN 1/1 • Kit portateglie in tondino per 6 teglie GN 1/1
1 tray GN 1/1 • Rounded metal tray rack set for 6 GN 1/1 trays
1 plaque GN 1/1 • Kit porte-plaques en rond d'acier pour 6 plaques GN 1/1
1 blech GN 1/1 • Blecheinschübe-Set aus rundrohr für 6 bleche GN 1/1

FORNI A INIEZIONE VAPORE DIRETTA
DIRECT INJECTION STEAM OVENS

ELECTRIC

E10ST | cod. 15100000

5" USB AUTOMATIC WASHING

+270 °C

10 teglie • trays • plaques • bleche GN 1/1
8 teglie pasticceria • baking trays • plateaux pâtisserie • Backbleche 60 x 40 cm

18,5 kW | 380-415 V3N | 220-240 V3 ~ 50/60 Hz

cm 89,5 x 94 x h 108,7

161 kg

STANDARD
1 teglia GN 1/1 • Kit portateglie in tondino per 10 teglie GN 1/1
1 tray GN 1/1 • Rounded metal tray rack set for 10 GN 1/1 trays
1 plaque GN 1/1 • Kit porte-plaques en rond d'acier pour 10 plaques GN 1/1
1 blech GN 1/1 • Blecheinschübe-Set aus rundrohr für 10 bleche GN 1/1

E6ST | cod. 15080000

5" USB AUTOMATIC WASHING

+270 °C

6 teglie • trays • plaques • bleche GN 1/1
5 teglie pasticceria • baking trays • plateaux pâtisserie • Backbleche 60 x 40 cm

10 kW | 380-415 V3N | 220-240 V3 ~ 50/60 Hz

cm 89,5 x 94 x h 80,7

123 kg

STANDARD
1 teglia GN 1/1 • Kit portateglie in tondino per 6 teglie GN 1/1
1 tray GN 1/1 • Rounded metal tray rack set for 6 GN 1/1 trays
1 plaque GN 1/1 • Kit porte-plaques en rond d'acier pour 6 plaques GN 1/1
1 blech GN 1/1 • Blecheinschübe-Set aus rundrohr für 6 bleche GN 1/1

G10ST | cod. 15090000

5" USB AUTOMATIC WASHING

+270 °C

10 teglie • trays • plaques • bleche GN 1/1
8 teglie pasticceria • baking trays • plateaux pâtisserie • Backbleche 60 x 40 cm

1 kW | 220-240 V ~ 50/60 Hz 22 kW

cm 89,5 x 94 x h 108,7

180 kg

STANDARD
1 teglia GN 1/1 • Kit portateglie in tondino per 10 teglie GN 1/1
1 tray GN 1/1 • Rounded metal tray rack set for 10 GN 1/1 trays
1 plaque GN 1/1 • Kit porte-plaques en rond d'acier pour 10 plaques GN 1/1
1 blech GN 1/1 • Blecheinschübe-Set aus rundrohr für 10 bleche GN 1/1

G6ST | cod. 15070000

5" USB AUTOMATIC WASHING

+270 °C

6 teglie • trays • plaques • bleche GN 1/1
5 teglie pasticceria • baking trays • plateaux pâtisserie • Backbleche 60 x 40 cm

0.6 kW | 220-240 V ~ 50/60 Hz 13 kW

cm 89,5 x 94 x h 80,7

140 kg

STANDARD
1 teglia GN 1/1 • Kit portateglie in tondino per 6 teglie GN 1/1
1 tray GN 1/1 • Rounded metal tray rack set for 6 GN 1/1 trays
1 plaque GN 1/1 • Kit porte-plaques en rond d'acier pour 6 plaques GN 1/1
1 blech GN 1/1 • Blecheinschübe-Set aus rundrohr für 6 bleche GN 1/1

VERSIONI CON KIT PORTATEGLIE
VERSIONS WITH TRAY RACK SET

	E10MB G10MB	E10ST G10ST	E6MB G6MB	E6ST G6ST
VPTL10T GN 1/1 cod. 42520500 Kit portateglie in **lamiera** per 10 teglie GN 1/1 **Sheet metal** tray rack set for 10 GN 1/1 trays Kit porte-plaques en **tôle** pour 10 plaques GN 1/1 Blecheinschübe-Set aus **blech** für 10 bleche GN 1/1	*	*	–	–
VPTT8T PASTRY cod. 42520700 Kit portateglie in **tondino** per 8 teglie 60 X 40 **Rounded metal** tray rack set for 8 trays 60 X 40 Kit porte-plaques en **rond d'acier** pour 8 plaques 60 X 40 Blecheinschübe-Set aus **rundrohr** für 8 bleche 60 X 40	*	*	–	–
VPTL8T cod. 42520600 Kit portateglie in **lamiera** per 8 teglie 60 X 40 **Sheet metal** tray rack set for 8 trays 60 X 40 Kit porte-plaques en **tôle** pour 8 plaques 60 X 40 Blecheinschübe-Set aus **blech** für 8 bleche 60 X 40	*	*	–	–
VPTL6T GN 1/1 cod. 42520000 Kit portateglie in **lamiera** per 6 teglie GN 1/1 **Sheet metal** tray rack set for 6 GN 1/1 trays Kit porte-plaques en **tôle** pour 6 plaques GN 1/1 Blecheinschübe-Set aus **blech** für 6 bleche GN 1/1	–	–	*	*
VPTT5T PASTRY cod. 42520200 Kit portateglie in **tondino** per 5 teglie 60 X 40 **Rounded metal** tray rack set for 5 trays 60 X 40 Kit porte-plaques en **rond d'acier** pour 5 plaques 60 X 40 Blecheinschübe-Set aus **rundrohr** für 5 bleche 60 X 40	–	–	*	*
VPTL5T cod. 42520100 Kit portateglie in **lamiera** per 5 teglie 60 X 40 **Sheet metal** tray rack set for 5 trays 60 X 40 Kit porte-plaques en **tôle** pour 5 plaques 60 X 40 Blecheinschübe-Set aus **blech** für 5 bleche 60 X 40	–	–	*	*

* Optional - Optional - Optionnel - Optional

– Non disponibile - Not available - Non disponible - Nicht verfügbar

ACCESSORI
ACCESSORIES

GRIGLIE - GRIDS

GI11P
cod. 23300000

· GRIGLIA PORTA POLLI 8 POSIZIONI IN ACCIAIO INOX GN 1/1
· 1/1 GN 8-PIECE STAINLESS STEEL CHICKEN RACK
· GRILLE PORTE-POULET 8 POSITIONS EN ACIER INOXYDABLE GN 1/1
· HÄHNCHEN-GRILLROST FÜR 8 HÄHNCHEN, GN 1/1 AUS EDELSTAHL

mm 530 x 325 x h 160

GI11
cod. 23300010

· GRIGLIA IN ACCIAIO INOX GN 1/1
· 1/1 GN STAINLESS STEEL GRID
· GRILLE EN ACIER INOXYDABLE GN 1/1
· GASTRONORM GRILLROST AUS EDELSTAHL GN 1/1

mm 530 x 325

PASTRY

GI64
cod. 23320000

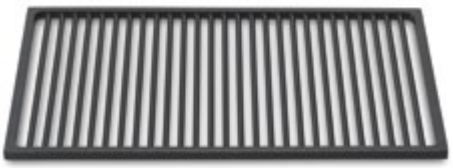
· GRIGLIA IN ACCIAIO INOX
· STAINLESS STEEL GRID
· GRILLE EN ACIER INOXYDABLE
· GASTRONORM GRILLROST AUS EDELSTAHL

mm 600 x 400

GA11A
cod. 23300020

· GRIGLIA IN LEGA DI ALLUMINIO ANTIADERENTE GN 1/1
· 1/1 GN NON-STICK ALUMINUM GRID
· GRILLE ANTI-ADHÉRENTE EN ALLIAGE D'ALUMINIUM GN 1/1
· GRILLROST GN 1/1 AUS ALUMINIUM MIT ANTIHAFTBESCHICHTUNG

mm 530 x 325



GA11LR
cod. 23300030

· TEGLIA GRIGLIA DOPPIO USO GN 1/1 IN ALLUMINIO ANTIADERENTE
· 1/1 GN NON-STICK ALUMINUM DOUBLE-USE GRILL PAN
· PLAQUE GRILLE ANTI-ADHÉRENTE À DOUBLE USAGE GN1/1 EN ALUMINIUM
· BEIDSEITIG VERWENDBARER GRILLROST GN 1/1 ALUMINIUM MIT ANTIHAFTBESCHICHTUNG

mm 530 x 325

TA11F
cod. 23301000

· TEGLIA GN 1/1 FORATA
· 1/1 GN PERFORATED TRAY
· PLAQUE GN 1/1 PERFORÉE
· GASTRONORMBLECH GN 1/1 PERFORIERT

mm 530 x 325

TA11F6
cod. 23301010

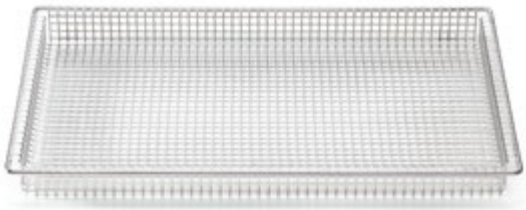
· TEGLIA GN 1/1 IN ALLUMINIO PER 6 FRITTATE
· 1/1 GN ALUMINUM TRAY FOR 6 OMELETS
· PLAQUE GN 1/1 EN ALUMINIUM 6 OMELETTES
· GASTRONORMBLECH GN 1/1 ALUMINIUM FÜR 6 OMELETTS

mm 530 x 325 ø mm 120
profondità/depth mm 18

TI11FR
cod. 23301020

· TEGLIA FORATA PER FRITTURA GN 1/1
· 1/1 GN PERFORATED TRAY FOR FRYING
· PLAQUE DE FRITURE PERFORÉE 1/1 GN
· GITTERBLECH FÜR DAS FRITTIEREN GN 1/1

mm 530 x 325 x h 40



ACCESSORI
ACCESSORIES

TS11H20
cod. 23304000

· TEGLIA SMALTATA GN 1/1 H20
· 1/1 GN ENAMELED TRAY H20
· PLAQUE ÉMAILLÉE GN 1/1 H20
· EMAILLIERTES GASTRONORM BLECH GN 1/1 H20

mm 530 x 325 x h 20

TS11H40
cod. 23304010

· TEGLIA SMALTATA GN 1/1 H40
· 1/1 GN ENAMELED TRAY H40
· PLAQUE ÉMAILLÉE GN 1/1 H40
· EMAILLIERTES GASTRONORM BLECH GN 1/1 H40

mm 530 x 325 x h 40

TS11H65
cod. 23304020

· TEGLIA SMALTATA GN 1/1 H65
· 1/1 GN ENAMELED TRAY H65
· PLAQUE ÉMAILLÉE GN 1/1 H65
· EMAILLIERTES GASTRONORM BLECH GN 1/1 H65

mm 530 x 325 x h 65

TL64H20
cod. 23322000

PASTRY

· **TEGLIA IN LAMIERA ALLUMINATA 8/10 H20**
· **8/10 ALUMINIZED STEEL TRAY H20**
· **PLAQUE EN TÔLE ALUMINISÉE 8/10 H20**
· **ALUMINIERTES STAHLBLECH 8/10 H20**

mm 600 x 400 x h 20

TL64H30
cod. 23322010

PASTRY

· **TEGLIA IN LAMIERA ALLUMINATA 8/10 H30**
· **8/10 ALUMINIZED STEEL TRAY H30**
· **PLAQUE EN TÔLE ALUMINISÉE 8/10 H30**
· **ALUMINIERTES STAHLBLECH 8/10 H30**

mm 600 x 400 x h 30

TL64H40
cod. 23322020

PASTRY

· **TEGLIA IN LAMIERA ALLUMINATA 8/10 H40**
· **8/10 ALUMINIZED STEEL TRAY H40**
· **PLAQUE EN TÔLE ALUMINISÉE 8/10 H40**
· **ALUMINIERTES STAHLBLECH 8/10 H40**

mm 600 x 400 x h 40

TL64H50
cod. 23322030

PASTRY

· **TEGLIA IN LAMIERA ALLUMINATA 8/10 H50**
· **8/10 ALUMINIZED STEEL TRAY H50**
· **PLAQUE EN TÔLE ALUMINISÉE 8/10 H50**
· **ALUMINIERTES STAHLBLECH 8/10 H50**

mm 600 x 400 x h 50

ACCESSORI
ACCESSORIES

TB64H20
cod. 23323000

PASTRY

· TEGLIA IN LAMIERA ALLUMINATA BLUITA 8/10 H20
· 8/10 ALUMINIZED STEEL TEFLON-COATED TRAY H20
· PLAQUE EN TÔLE ALUMINISÉE NOIRE 8/10 H20
· ALUMINIERTES BLECH AUS BLAUBLECH 8/10 H20

mm 600 x 400 x h 20

TB64H30
cod. 23323010

PASTRY

· TEGLIA IN LAMIERA ALLUMINATA BLUITA 8/10 H30
· 8/10 ALUMINIZED STEEL TEFLON-COATED TRAY H30
· PLAQUE EN TÔLE ALUMINISÉE NOIRE 8/10 H30
· ALUMINIERTES BLECH AUS BLAUBLECH 8/10 H30

mm 600 x 400 x h 30

TB64H40
cod. 23323020

PASTRY

· TEGLIA IN LAMIERA ALLUMINATA BLUITA 8/10 H40
· 8/10 ALUMINIZED STEEL TEFLON-COATED TRAY H40
· PLAQUE EN TÔLE ALUMINISÉE NOIRE 8/10 H40
· ALUMINIERTES BLECH AUS BLAUBLECH 8/10 H40

mm 600 x 400 x h 40

TB64H50
cod. 23323030

PASTRY

· TEGLIA IN LAMIERA ALLUMINATA BLUITA 8/10 H50
· 8/10 ALUMINIZED STEEL TEFLON-COATED TRAY H50
· PLAQUE EN TÔLE ALUMINISÉE NOIRE 8/10 H50
· ALUMINIERTES BLECH AUS BLAUBLECH 8/10 H50

mm 600 x 400 x h 50

TA64F
cod. 23324000

PASTRY

· TEGLIA IN ALLUMINIO MICROFORATA 15/10 H20
· 15/10 ALUMINUM MICROPERFORATED TRAY H20
· PLAQUE EN ALUMINIUM MICRO-PERFORÉE 15/10 H20
· ALUMINIUMBLECH MIT MIKROPERFORATION 15/10 H20

mm 600 x 400 x h 20

TA64FT
cod. 23324010

PASTRY

· TEGLIA IN ALLUMINIO MICROFORATA TEFLONATA H20
· TEFLON-COATED ALUMINUM MICRO-PERFORATED TRAY H20
· PLAQUE EN ALUMINIUM MICRO-PERFORÉE REVÊTEMENT EN TÉFLON H20
· ALUMINIUMBLECH MIT MIKROPERFORATION UND TEFLONBESCHICHTUNG H20

mm 600 x 400 x h 20

TA11B
cod. 23301030

· TEGLIA BAGUETTE FORATA A 4 CANALI GN 1/1 H38
· 4-FLUTE BAGUETTE TRAY GN 1/1 H38
· PLAQUE À BAGUETTE PERFORÉE À 4 CANAUX GN 1/1 H38
· PERFORIERTES BAGUETTE-BLECH MIT 4 VERTIEFUNGEN GN 1/1 H38

mm 530 x 325 x h 38

TA64B
cod. 23321000

PASTRY

· TEGLIA BAGUETTE FORATA A 5 CANALI H38
· 5-FLUTE BAGUETTE TRAY H38
· PLAQUE À BAGUETTE PERFORÉE À 5 CANAUX H38
· PERFORIERTES BAGUETTE-BLECH MIT 5 VERTIEFUNGEN H38

mm 600 x 400 x h 38

ACCESSORI
ACCESSORIES

BACINELLE - TRAYS

BI13H20
cod. 23301040

· **BACINELLA IN ALLUMINIO GN 1/3 H20**
· **1/3 GN ALUMINUM TRAY H20**
· **BAC EN ALUMINIUM GN 1/3 H20**
· **GASTRONORMBEHÄLTER AUS ALUMINIUM GN 1/3 H20**

mm 325 x 175 x h 20

BA11H20
cod. 23302000

· **BACINELLA IN ALLUMINIO GN 1/1 H20**
· **1/1 GN ALUMINUM TRAY H20**
· **BAC EN ALUMINIUM GN 1/1 H20**
· **GASTRONORMBEHÄLTER AUS ALUMINIUM GN 1/1 H20**

mm 530 x 325 x h 20

BA11H40
cod. 23302010

· **BACINELLA IN ALLUMINIO GN 1/1 H40**
· **1/1 GN ALUMINUM TRAY H40**
· **BAC EN ALUMINIUM GN 1/1 H40**
· **GASTRONORMBEHÄLTER AUS ALUMINIUM GN 1/1 H40**

mm 530 x 325 x h 40

BA11H65
cod. 23302020

· **BACINELLA IN ALLUMINIO GN 1/1 H65**
· **1/1 GN ALUMINUM TRAY H65**
· **BAC EN ALUMINIUM GN 1/1 H65**
· **GASTRONORMBEHÄLTE R AUS ALUMINIUM GN 1/1 H65**

mm 530 x 325 x h 65

BAA11H20
cod. 23303000

· **BACINELLA IN ALLUMINIO ANTIADERENTE GN 1/1 H20**
· **1/1 GN NON-STICK ALUMINUM TRAY H20**
· **BAC ANTI-ADHÉRENT EN ALUMINIUM GN 1/1 H20**
· **GASTRONORMBEHÄLTER AUS ALUMINIUM MIT ANTIHAFTBESCHICHTUNG GN 1/1 H20**

mm 530 x 325 x h 20

BAA11H40
cod. 23303010

· **BACINELLA IN ALLUMINIO ANTIADERENTE GN 1/1 H40**
· **1/1 GN NON-STICK ALUMINUM TRAY H40**
· **BAC ANTI-ADHÉRENT EN ALUMINIUM GN 1/1 H40**
· **GASTRONORMBEHÄLTER AUS ALUMINIUM MIT ANTIHAFTBESCHICHTUNG GN 1/1 H40**

mm 530 x 325 x h 40

BAA11H65
cod. 23303020

· **BACINELLA IN ALLUMINIO ANTIADERENTE GN 1/1 H65**
· **1/1 GN NON-STICK ALUMINUM TRAY H65**
· **BAC ANTI-ADHÉRENT EN ALUMINIUM GN 1/1 H65**
· **GASTRONORMBEHÄLTER AUS ALUMINIUM MIT ANTIHAFTBESCHICHTUNG GN 1/1 H65**

mm 530 x 325 x h 65

ACCESSORI
ACCESSORIES

BI11H20
cod. 23305000

· **BACINELLA IN ACCIAIO INOX GN 1/1 H20**
· **1/1 GN STAINLESS STEEL TRAY H20**
· **BAC EN ACIER INOXYDABLE GN 1/1 H20**
· **GASTRONORMBEHÄLTER AUS EDELSTAHL GN 1/1 H20**

mm 530 x 325 x h 20

BI11H40
cod. 23305010

· **BACINELLA IN ACCIAIO INOX GN 1/1 H40**
· **1/1 GN STAINLESS STEEL TRAY H40**
· **BAC EN ACIER INOXYDABLE GN 1/1 H40**
· **GASTRONORMBEHÄLTER AUS EDELSTAHL GN 1/1 H40**

mm 530 x 325 x h 40

BI11H65
cod. 23305020

· **BACINELLA IN ACCIAIO INOX GN 1/1 H65**
· **1/1 GN STAINLESS STEEL TRAY H65**
· **BAC EN ACIER INOXYDABLE GN 1/1 H65**
· **GASTRONORMBEHÄLTER AUS EDELSTAHL GN 1/1 H65**

mm 530 x 325 x h 65

BI11F20
cod. 23306000

· BACINELLA FORATA GN 1/1 H20
· 1/1 GN PERFORATED TRAY H20
· BAC PERFORÉ GN 1/1 H20
· PERFORIERTER GASTRONORMBEHÄLTER GN 1/1 H20

mm 530 x 325 x h 20

BI11F40
cod. 23306010

· BACINELLA FORATA GN 1/1 H40
· 1/1 GN PERFORATED TRAY H40
· BAC PERFORÉ GN 1/1 H40
· PERFORIERTER GASTRONORMBEHÄLTER GN 1/1 H40

mm 530 x 325 x h 40

BI11FL65
cod. 23306025

· BACINELLA FORATA GN 1/1 H65
· 1/1 GN PERFORATED TRAY H65
· BAC PERFORÉ GN 1/1 H65
· PERFORIERTER GASTRONORMBEHÄLTER GN 1/1 H65

mm 530 x 325 x h 65

BERTO'S

ACCESSORI
ACCESSORIES

SUPPORTI - STANDS

SBAF SUP
cod. 15700010

· **SUPPORTO BASSO APERTO**
· **SMALL STAND**
· **SUPPORT BAS POUR FOUR**
· **NIEDRIGES, OFFENES UNTERGESTELL**

mm 899 x 690 x h 621

20 kg

SBCF SUP
cod. 15700510

· **SUPPORTO BASSO CHIUSO**
· **SMALL STAND - CLOSED ON THREE SIDES**
· **SUPPORT BAS FERMÉ POUR FOUR**
· **NIEDRIGES, SEITLICH GESCHLOSSENES UNTERGESTELL**

OPTIONAL
2PSBF 2 porte • 2 doors • 2 portes • 2 Türen

mm 899 x 690 x h 621

36 kg

SAAF SUP
cod. 15701010

· **SUPPORTO ALTO APERTO**
· **LARGE STAND**
· **SUPPORT HAUT POUR FOUR**
· **HOHES, OFFENES UNTERGESTELL**

mm 899 x 690 x h 901

22 kg

SACF SUP
cod. 15701510

· **SUPPORTO ALTO CHIUSO**
· **LARGE STAND - CLOSED ON THREE SIDES**
· **SUPPORT HAUT FERMÉ POUR FOUR**
· **HOHES, SEITLICH GESCHLOSSENES UNTERGESTELL**

OPTIONAL
2PSAF 2 porte • 2 doors • 2 portes • 2 Türen

mm 899 x 690 x h 901

38 kg

ACCESSORI
ACCESSORIES

SBAF11
cod. 15700020 **GN**

SBAF64
cod. 15700030 **60 x 40**

· **SUPPORTO BASSO APERTO CON PORTATEGLIE**
· **SMALL STAND WITH TRAY RACKS**
· **SUPPORT BAS POUR FOUR AVEC PORTE-PLAQUES**
· **NIEDRIGES, OFFENES UNTERGESTELL MIT BLECHEINSCHÜBEN**

mm 899 x 690 x h 621 | GN: 26 kg, 60 x 40: 23 kg | n. 10 **GN** trays, n. 5 trays **60 x 40**

SBCF11
cod. 15700520 **GN**

SBCF64
cod. 15700530 **60 x 40**

· **SUPPORTO BASSO CHIUSO CON PORTATEGLIE**
· **SMALL STAND - CLOSED ON THREE SIDES WITH TRAY RACKS**
· **SUPPORT BAS FERMÉ POUR FOUR AVEC PORTE-PLAQUES**
· **NIEDRIGES, SEITLICH GESCHLOSSENES UNTERGESTELL MIT BLECHEINSCHÜBEN**

OPTIONAL
2PSBF 2 porte • 2 doors • 2 portes • 2 Türen

mm 899 x 690 x h 621 | GN: 30 kg, 60 x 40: 33 kg | n. 10 **GN** trays, n. 5 trays **60 x 40**

SAAF11
cod. 15701020 **GN**

SAAF64
cod. 15701030 **60 x 40**

· **SUPPORTO ALTO APERTO CON PORTATEGLIE**
· **LARGE STAND WITH TRAY RACKS**
· **SUPPORT HAUT POUR FOUR AVEC PORTE-PLAQUES**
· **HOHES, OFFENES UNTERGESTELL MIT BLECHEINSCHÜBEN**

mm 899 x 690 x h 901 | GN: 32 kg, 60 x 40: 27 kg | n. 16 **GN** trays, n. 8 trays **60 x 40**

SACF11
cod. 15701520 **GN**

SACF64
cod. 15701530 **60 x 40**

· **SUPPORTO ALTO CHIUSO CON PORTATEGLIE**
· **LARGE STAND - CLOSED ON THREE SIDES WITH TRAY RACKS**
· **SUPPORT HAUT FERMÉ POUR FOUR AVEC PORTE-PLAQUES**
· **HOHES, SEITLICH GESCHLOSSENES UNTERGESTELL MIT BLECHEINSCHÜBEN**

OPTIONAL
2PSAF 2 porte • 2 doors • 2 portes • 2 Türen

mm 899 x 690 x h 901 | GN: 48 kg, 60 x 40: 43 kg | n. 16 **GN** trays, n. 8 trays **60 x 40**

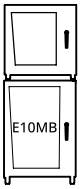
BERTO'S
BERTO'S
BERTO'S

ACCESSORI
ACCESSORIES

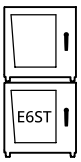
INSTALLAZIONE - INSTALLATION

· KIT SOVRAPPOSIZIONE FORNI
· OVEN STACKING KIT
· KIT DE SUPERPOSITION POUR FOURS
· SET ZUM ÜBEREINANDERSTELLEN VON KOMBIDÄMPFER

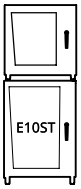
SVPZ6MB
cod. 42521005
per forno · for oven · pour four · für kombidämpfer **E6MB**



SVPZ10MB
cod. 42521017
per forno · for oven · pour four · für kombidämpfer **E10MB**



SVPZ6ST
cod. 42521004
per forno · for oven · pour four · für kombidämpfer **E6ST**



SVPZ10ST
cod. 42521016
per forno · for oven · pour four · für kombidämpfer **E10ST**

SABF
cod. 15702010

· SUPPORTO APERTO PER ABBATTITORE
· LARGE STAND FOR BLAST CHILLER
· SUPPORT HAUT POUR CELLULE DE REFROIDISSEMENT RAPIDE
· HOHES, OFFENES UNTERGESTELL FÜR SCHNELLKÜHLER

mm 900 x 940 x h 950

35 kg

ACCESSORI
ACCESSORIES

SISTEMI DI ASPIRAZIONE - EXTRACTION SYSTEMS

CMR
cod. 15710500

· CAPPA CON MOTORE
· MOTORIZED COOKER HOOD
· HOTTE AVEC MOTEUR
· ABZUGSHAUBE MIT MOTOR

400 W - 230V

mm 895 x 1066 x h 250

25 kg

CS
cod. 15710000

· CAPPA SENZA MOTORE
· COOKER HOOD
· HOTTE SANS MOTEUR
· ABZUGSHAUBE OHNE MOTOR

mm 895 x 1066 x h 250

20 kg

ACCESSORI
ACCESSORIES

PORTATEGLIE - TRAY RACK

FORNI · OVENS · FOURS · KOMBIDÄMPFER E10MB - E10ST - G10MB - G10ST

PTT10T
cod. 42521006

GN 1/1

· KIT PORTATEGLIE IN TONDINO PER 10 TEGLIE GN 1/1
· ROUNDED METAL TRAY RACK SET FOR 10 GN TRAYS
· KIT PORTE-PLAQUES EN ROND D'ACIER POUR 10 PLAQUES GN
· BLECHEINSCHÜBE-SET AUS RUNDROHR FÜR 10 BLECHE GN

teglie • trays • plaques • Bleche mm 530 x 325

PTL10T
cod. 42521008

GN 1/1

· KIT PORTATEGLIE IN LAMIERA PER 10 TEGLIE GN 1/1
· SHEET METAL TRAY RACK SET FOR 10 GN TRAYS
· KIT PORTE-PLAQUES EN TÔLE POUR 10 PLAQUES GN
· BLECHEINSCHÜBE-SET AUS BLECH FÜR 10 BLECHE GN

teglie • trays • plaques • Bleche mm 530 x 325

PTT8T
cod. 42521007

PASTRY

· KIT PORTATEGLIE IN TONDINO PER 8 TEGLIE 60 X 40
· ROUNDED METAL TRAY RACK SET FOR 8 TRAYS 60 X 40
· KIT PORTE-PLAQUES EN ROND D'ACIER POUR 8 PLAQUES 60 X 40
· BLECHEINSCHÜBE-SET AUS RUNDROHR FÜR 8 BLECHE 60 X 40

teglie • trays • plaques • Bleche mm 600 x 400

PTL8T
cod. 42521009

PASTRY

· KIT PORTATEGLIE IN LAMIERA PER 8 TEGLIE 60 x 40
· SHEET METAL TRAY RACK SET FOR 8 TRAYS 60 x 40
· KIT PORTE-PLAQUES EN TÔLE POUR 8 PLAQUES 60 x 40
· BLECHEINSCHÜBE-SET AUS BLECH FÜR 8 BLECHE 60 x 40

teglie • trays • plaques • Bleche mm 600 x 400

FORNI · OVENS · FOURS · KOMBIDÄMPFER E6MB - E6ST - G6MB - G6ST

PTT6T
cod. 42521010

GN 1/1

· KIT PORTATEGLIE IN TONDINO PER 6 TEGLIE GN 1/1
· ROUNDED METAL TRAY RACK SET FOR 6 GN TRAYS
· KIT PORTE-PLAQUES EN ROND D'ACIER POUR 6 PLAQUES GN
· BLECHEINSCHÜBE-SET AUS RUNDROHR FÜR 6 BLECHE GN

teglie • trays • plaques • Bleche mm 530 x 325

PTL6T
cod. 42521012

GN 1/1

· KIT PORTATEGLIE IN LAMIERA PER 6 TEGLIE GN 1/1
· SHEET METAL TRAY RACK SET FOR 6 GN TRAYS
· KIT PORTE-PLAQUES EN TÔLE POUR 6 PLAQUES GN
· BLECHEINSCHÜBE-SET AUS BLECH FÜR 6 BLECHE GN

teglie • trays • plaques • Bleche mm 530 x 325

PTT5T
cod. 42521011

PASTRY

· KIT PORTATEGLIE IN TONDINO PER 5 TEGLIE 60 x 40
· ROUNDED METAL TRAY RACK SET FOR 5 TRAYS 60 x 40
· KIT PORTE-PLAQUES EN ROND D'ACIER POUR 5 PLAQUES 60 x 40
· BLECHEINSCHÜBE-SET AUS RUNDROHR FÜR 5 BLECHE 60 x 40

teglie • trays • plaques • Bleche mm 600 x 400

PTL5T
cod. 42521013

PASTRY

· KIT PORTATEGLIE IN LAMIERA PER 5 TEGLIE 60 X 40
· SHEET METAL TRAY RACK SET FOR 5 TRAYS 60 X 40
· KIT PORTE-PLAQUES EN TÔLE POUR 5 PLAQUES 60 X 40
· BLECHEINSCHÜBE-SET AUS BLECH FÜR 5 BLECHE 60 X 40

teglie • trays • plaques • Bleche mm 600 x 400

ACCESSORI
ACCESSORIES

CARRELLI - TROLLEYS

CI11T18
cod. 12500000

· CARRELLO PORTATEGLIE GN
· TROLLEY WITH GN TRAY RACK
· CHARIOT PORTE-PLAQUES GN
· SERVIERWAGEN MIT BLECHEINSCHÜBEN GN

18 teglie • trays • plaques • Bleche

mm 370 x 550 x h 1735

10 kg

CI64T18
cod. 12500500

· CARRELLO PORTATEGLIE PASTICCERIA 60 X 40
· PASTRY TROLLEY WITH 60 X 40 TRAY RACK
· CHARIOT PORTE-PLAQUES 60 x 40
· SERVIERWAGEN MIT BLECHEINSCHÜBEN FÜR KONDITOREIPRODUKTE 60 x 40

18 teglie • trays • plaques • Bleche

mm 460 x 640 x h 1700

10 kg

BERTO'S
CHEF SOLUTIONS

ACCESSORI
ACCESSORIES

CURA E MANUTENZIONE - CARE AND MAINTENANCE

DP-SMART
cod. 25752000

· ADDOLCITORE ACQUA AD OSMOSI INVERSA
· REVERSE OSMOSIS WATER SOFTENER
· ADOUCISSEUR D'EAU À OSMOSE INVERSE
· WASSERENTHÄRTER MIT UMKEHROSMOSE

FC130SMART
cod. 25752100

· CARTUCCIA PER ADDOLCITORE ACQUA AD OSMOSI INVERSA
· CARTRIDGE FOR REVERSE OSMOSIS WATER SOFTENER
· CARTOUCHE POUR ADOUCISSEUR D'EAU À OSMOSE INVERSE
· PATRONE FÜR WASSERENTHÄRTER MIT UMKEHROSMOSE

330GPD
cod. 25752200

· MEMBRANA PER ADDOLCITORE ACQUA AD OSMOSI INVERSA
· MEMBRANE CARTRIDGE FOR REVERSE OSMOSIS WATER SOFTENER
· MEMBRANE POUR ADOUCISSEUR D'EAU À OSMOSE INVERSE
· MEMBRAN FÜR WASSERENTHÄRTER MIT UMKEHROSMOSE

FC3000C
cod. 25754000

· ADDOLCITORE ACQUA CON FILTRO A RESINE
· WATER SOFTENER WITH RESIN FILTER
· ADOUCISSEUR D'EAU AVEC FILTRE À RÉSINE
· WASSERENTHÄRTER MIT HARZFILTER

FR3000C
cod. 25753000

· **CARTUCCIA PER ADDOLCITORE ACQUA CON FILTRO A RESINE**
· **CARTRIDGE FOR WATER SOFTENER WITH RESIN FILTER**
· **CARTOUCHE POUR ADOUCISSEUR D'EAU AVEC FILTRE À RÉSINE**
· **PATRONE FÜR WASSERENTHÄRTER MIT HARZFILTER**

DCE6T
cod. 42521003 per forno • for oven • pour four • für kombidämpfer **E6ST - G6ST**

DCE10T
cod. 42521002 per forno • for oven • pour four • für kombidämpfer **E10ST - G10ST**

· **DOCCIA INTERNA ESTRAIBILE**
· **PULL-OUT SPRAYER**
· **DOUCHETTE EXTRACTIBLE**
· **HERAUSZIEHBARE HANDBRAUSE**

DETERGENTE
cod. 45000190

· **DETERGENTE ALCALINO CONCENTRATO**
· **CONCENTRATED ALKALINE CLEANER**
· **DÉTERGENT ALCALIN CONCENTRÉ**
· **KONZENTRIERTES ALKALISCHES REINIGUNGSMITTEL**

5 L

BRILLANTANTE
cod. 45000191

· **BRILLANTANTE ACIDO CONCENTRATO**
· **CONCENTRATED ACID RINSE AID**
· **LIQUIDE DE RINÇAGE ACIDE CONCENTRÉ**
· **KONZENTRIERTER SAURER GLANZSPÜLER**

5 L

BERTO'S
CHEF SOLUTIONS

ACCESSORI
ACCESSORIES

DISPLAY

DS7P6T
cod. 42521001
per forno • for oven • pour four • für kombidämpfer **E6ST - G6ST**

DS7P10T
cod. 42521000
per forno • for oven • pour four • für kombidämpfer **E10ST - G10ST**

· PANNELLO COMANDI CON DISPLAY TOUCH CAPACITIVO 7”
· CONTROL PANEL WITH 7” CAPACITIVE TOUCH SCREEN DISPLAY
· PANNEAU DE COMMANDE AVEC ÉCRAN TACTILE CAPACITIF 7”
· BEDIENFELD MIT KAPAZITIVEM 7” TOUCH-DISPLAY

CONNESSIONE WI-FI - CONNECTION

WIFIOV
cod. 42499400
per forni • for ovens • pour fours • für kombidämpfer **E6ST - E10ST - G6ST - G10ST**

· MODULO WI-FI
· WI-FI MODULE
· MODULE WIFI
· WI-FI MODUL

BERTO'S
CHEF SOLUTIONS

DOWNLOAD

STAY UP-TO-DATE

PDF

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**

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.

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für eventuelle Fehler oder Ungenauigkeiten in diesem Katalog und behält sich das Recht vor, jederzeit und ohne Vorankündigung Änderungen an seinen Produkten durchzuführen, die aus technischen oder kommerziellen Gründen erforderlich sein sollten.

BERTO'S
CHEF SOLUTIONS

BERTO'S

CHEF SOLUTIONS

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

IMQ CERTIFIED MANAGEMENT SYSTEM ISO 9001:2015 ISO 14001:2015 ISO 45001:2018

IQNET RECOGNIZED CERTIFICATION

CE

IT · EN · FR · DE

Rist. Ed. 2025 Printed in Italy