Nueva gama S700

5 year guarantee

BERTO'S
the best catering equipment

S700 BERTO'S

Cocinas con fondo de agua
FryTops Compound (AISI 316)
Estructura "Puente"
Soporte para estructura puente...

BERTO'S®
the best catering equipment

Cocinas a gas
con fondo de agua

Mod. SG7F4+FE/SC

Detalle Fondo de Agua
(Fácil limpieza)

Cocinas a Gas

- Construcción en acero AISI 304.
- Sobre y frontal de apoyo en acero inox de 2 mm. de espesor.
- Cuba estampada de gran profundidad, de acero inox de 2mm.
- Mandos en fibra de vidrio resistentes al calor, con protección antigrasa.
- Parrilla de fundición. Acero Inox. opcional.
- Quemadores de 5 Kw. Accionados por grifo valvulado y fijados a la cuba, estancos para fondo de agua. Diseñados para añadir agua y facilitar la limpieza.
- Fuegos abiertos con llama piloto, válvula de seguridad y termopares bimetalitos.
- Piezo-electrico en horno con cierre estanco en silicona.
- Patas de acero inox con altura regulable en 50 mm.
- Hornos a gas (GN1/1 y 2/1) regulados termostáticamente de 160 a 300º C, interior en acero inox y guías extraibles porta bandejas. Horno eléctrico GN 2/1 y GN 1/1 convección.
- ACCESORIOS: Soportes, Puertas, Planchas, Reductor fuegos, Parrillas horno, etc.

5 Kw
5 Kw

SG7F2B/SC

Cocina Sobre-mesa 2 fuegos a gas

- Potencia: 10 Kw
- Con fondo de agua y tapón rebosadero
- Parrillas de fundición

5 Kw | 5 Kw
5 Kw | 5 Kw

SG7F4B/SC

Cocina Sobre-mesa 4 fuegos a gas

- Potencia: 20 Kw
- Con fondo de agua y tapón rebosadero
- Parrillas de fundición

5 Kw | 5 Kw
5 Kw | 5 Kw

FG — 7,8 Kw — **GN 2/1** mm 530 x 650 x 4 pos.

SG7F4 + FG/SC

Cocina 4 fuegos a gas
+ Horno a gas GN 2/1 (7,8 Kw)

- Potencia: 27,8 Kw
- Con fondo de agua y tapón rebosadero
- Parrillas de fundición

5 Kw | 5 Kw
5 Kw | 5 Kw

FE2 — 4,68 Kw — **GN 1/1 CONVECCTION**

SG7F4 + FE2/SC

Cocina 4 fuegos a gas
+ Horno convección GN 1/1

- Potencia: 20 Kw + 6 Kw (3 x 400 v + N)
- Con fondo de agua y tapón rebosadero
- Parrillas de fundición

5 Kw | 5 Kw
5 Kw | 5 Kw

FE — 7,5 Kw — **GN 2/1** mm 530 x 650 x 4 pos.

SG7F4 + FE/SC

Cocina 4 fuegos a gas
+ Horno eléctrico GN 2/1 (7,5 Kw)

- Potencia: 20 Kw + 7,5 Kw (3 x 400 v + N)
- Con fondo de agua y tapón rebosadero
- Parrillas de fundición

Cocinas eléctricas
de Vitrocerámica e Inducción

Mod. SE7P4/VTR+FE

Cocinas de Vitrocerámica

- Plano de trabajo vitrocerámico de gran espesor.
- Mandos en fibra de vidrio resistentes al calor, con protección antigrasa.
- Precisión en la regulación de la temperatura.
- Alcanza en pocos segundos una temperatura de hasta 500ºC.
- Lámpara testigo que avisa del calor residual hasta 60ºC.
- Circuito de calentamiento circular de 25 cm. de diámetro. Potencia 2,5 Kw.
- Las zonas de trabajo están serigrafiadas para un correcto posicionamiento de los recipientes.
- Versión de 2 y 4 zonas de calentamiento.
- Posibilidad de suministrar con horno eléctrico convección GN 1/1 y GN 2/1 estático.
- Patas de acero inox con altura regulable en 50 mm.
- ACCESSORIOS: Puertas, etc

Horno eléctrico

Cocinas de Inducción

- Construcción en acero AISI 304.
- Sobre y frontal de apoyo en acero inox de 2 mm. de espesor.
- Mandos en fibra de vidrio resistentes al calor, con protección antigrasa.
- Rapidez de calentamiento
- Mayor aprovechamiento calorífico
- Máxima precisión en la regulación de la temperatura.
- Ahorro energético del 30%.
- Limpieza muy simple, basta pasar un paño.
- Interrupción automática del consumo en el momento que se retira el recipiente.
- La zona de calentamiento se autoregula en base al diámetro de la cazuela.
- Modelos de 2 o 4 zonas de calentamiento de 3,5 Kw. cada una.

Cocinas Vitrocerámica

3,2 Kw
3,2 Kw

230 x 230 mm

SE7P2B/VTR
Cocina Vitrocerámica 2 fuegos
- Potencia: 6,4 Kw
- 3 x 400 v + N

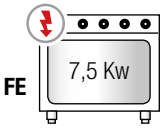
3,2 Kw | 3,2 Kw
3,2 Kw | 3,2 Kw

230 x 230 mm

SE7P4B/VTR
Cocina Vitrocerámica 4 fuegos
- Potencia: 12,8 Kw
- 3 x 400 v + N

3,2 Kw | 3,2 Kw
3,2 Kw | 3,2 Kw

230 x 230 mm



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

SE7P4/VTR + FE
Cocina Vitrocerámica 4 fuegos
+ Horno eléctrico GN 2/1 (7,5 Kw)
- Potencia: 12,8 Kw + 7,5 Kw
- 3 x 400 v + N

Cocinas Inducción

3,5 Kw
3,5 Kw

230 x 230 mm

SE7P2M/IND
Cocina Inducción 2 fuegos con mueble
- Potencia: 7 Kw
- 3 x 400 v + N

SE7P2B/IND
Versión Sobre-mesa

3,5 Kw | 3,5 Kw
3,5 Kw | 3,5 Kw

230 x 230 mm

SE7P4M/IND
Cocina Inducción 4 fuegos con mueble
- Potencia: 14 Kw
- 3 x 400 v + N

SE7P4B/IND
Versión Sobre-mesa

Fry-Top Compound
Eléctricos y a Gas

Mod. SG7FL8B - 2 CPD

Superficie COMPOUND

Plancha superior bicomponente de acero inox AISI 316, ofrece resistencia, perfecta higiene y mínima irradiación. La parte inferior de acero garantiza la máxima difusión del calor.

Bordes redondeados con canal perimetral para la recogida de los residuos de cocción.

- Construcción en acero inox.
- Sobre y frontal de apoyo en acero inox de 2 mm. de espesor.
- Mandos de fibra de vidrio resitentes al calor, con protección antigrasa.
- Ámplia gama de superficies de cocción en acero Compound. Lisa, acanalada, 1/3 acanalada y 2/3 lisas.
- Superficie de cocción dotada de canaleta recoge-jugos y gran orificio de evacuación.

Fry-Top a gas

- Quemadores en acero inox con llama autoestabilizada.
- Cada módulo de 400 mm. es comandado por un grifo con válvula independiente.
- Encendido piezoeléctrico, regulación de temperatura hasta 300ºC.
- Con llama piloto, válvula termostática y termopar de seguridad.

Fry-Top eléctrico

- Resistencias blindadas en acero inox incoloy.
- Los modelos de 800 mm. las dos zonas de cocción son independientes con termostato, garantizado la máxima versatilidad de utilización.
- Regulación de la temperatura de 50 a 300º C, con pilotos de control de tensión y temperatura.
- ACCESORIOS: Puertas, Espátulas, Tapón de teflón, peto, etc...

Fry-Top Compound a gas

6,9 Kw

SG7FL4B/CPD
Fry-Top a gas - 400
Plancha Lisa Compound
- Acero Inox 316
- Potencia: 6,9 Kw

6,9 Kw

SG7FR4B/CPD
Fry-Top a gas - 400
Plancha Acanalada Compound
- Acero Inox 316
- Potencia: 6,9 Kw

13,8 Kw

SG7FL8B-2/CPD
Fry-Top a gas - 800
Plancha Lisa Compound
- Acero Inox 316
- Potencia: 13,8 Kw

13,8 Kw

SG7FM8B-2/CPD
Fry-Top a gas - 800
Plancha Lisa 2/3 - Acanalada 1/3 Compound
- Acero Inox 316
- Potencia: 13,8 Kw

13,8 Kw

SG7FR8B-2/CPD
Fry-Top a gas - 800
Plancha Acanalada Compound
- Acero Inox 316
- Potencia: 13,8 Kw

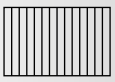
Fry-Top Compound eléctricos

4,8 Kw

SE7FL4B/CPD
Fry-Top eléctrico - 400
Plancha Lisa Compound
- Acero Inox 316
- Potencia: 4,8 Kw
- 3 x 400 v + N

4,8 Kw

SE7FR4B/CPD
Fry-Top eléctrico - 400
Plancha Acanalada Compound
- Acero Inox 316
- Potencia: 4,8 Kw
- 3 x 400 v + N



9,6 Kw

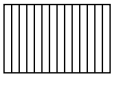
SE7FL8B-2/CPD
Fry-Top eléctrico - 800
Plancha Lisa Compound
- Acero Inox 316
- Potencia: 9,6 Kw
- 3 x 400 v + N

9,6 Kw

SE7FM8B-2/CPD
Fry-Top eléctrico - 800
Plancha Lisa 2/3 - Acanalada 1/3 Compound
- Acero Inox 316
- Potencia: 9,6 Kw
- 3 x 400 v + N

9,6 Kw

SE7FR8B-2/CPD
Fry-Top eléctrico - 800
Plancha Acanalada Compound
- Acero Inox 316
- Potencia: 9,6 Kw
- 3 x 400 v + N

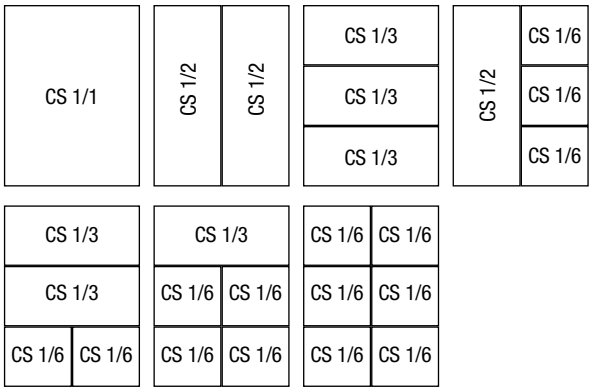


Cuece Pastas
a Gas y Eléctrico

- Ideal para cocer pasta, arroz, verduras y huevos, gracias a la rapidez de ebullición del agua.
- Entrada de agua en la parte delantera del plano, facilita la regulación del flujo de agua y garantiza la limpieza de la cuba agilizando la eliminación del almidón y los residuos.
- Cuba estampada en acero inox AISI 316 de 30 litros de capacidad con amplios bordes redondeados.
- Falso fondo para apoyar cestas.
- El escurridor delantero garantiza un plano de apoyo grande y cómodo.

Mod. SG7CP40M

Combinaciones de cestas (no incluidas)



Modelo	Tipo	Capacidad	Medidas	PVP
7CS 1/1	Cesta 1/1	2,5 Kg	290 x 330 x 200	217 €
7CS 1/2	Cesta 1/2	1,2 Kg	140 x 330 x 200	112 €
7CS 1/3	Cesta 1/3	0,8 Kg	290 x 105 x 200	107 €
7CS 1/6	Cesta 1/6	0,4 Kg	140 x 105 x 200	77 €

SE7CP40M
Cuece pastas Eléctrico
- Cuba Inox AISI 316
- Capacidad: 30 litros
- GN 1/1 (Cestas no incluidas)
- Potencia: 8 Kw (3 x 400 v + N)

SG7CP40M
Cuece pastas a Gas
- Cuba Inox AISI 316
- Capacidad: 30 litros
- GN 1/1 (Cestas no incluidas)
- Potencia: 10 Kw
- Encendido eléctrico 6 w

Parrillas eléctricas y a gas
con fondo de agua

Mod. SG7WG80M

- Las parrillas con Fondo de Agua eléctricas o a gas, permiten asar a la parrilla de forma natural y sana, exaltando las mejores características organolépticas de los alimentos, favoreciendo la dispersión de las grasas.
- El agua de la cuba, debajo del plano de cocción, permite mantener la comida tierna, y así mismo eliminar humos y recoger las grasas.
- Parrillas de asar, de hierro fundido, de gran espesor. Son reversibles para conseguir acabados diferentes.

Detalle Parrilla Reversible

Parrillas, modelos a gas

SG7WG40M
Parrilla a gas - 400 con fondo de agua
- Potencia: 9 Kw
- Parrilla reversible de hierro fundido

SG7PL40B
Versión Sobre-mesa
- 7 Kw, piedra volcánica

SG7WG80M
Parrilla a gas - 800 con fondo de agua
- Potencia: 18 Kw
- Parrilla reversible de hierro fundido

SG7PL80B
Versión Sobre-mesa
- 14 Kw

Parrillas, modelos eléctricos

SE7CG40B
Parrilla eléctrica - 400 sobre-mesa
- Potencia: 4,08 Kw
- 3 x 400 v + N

SE7CG80B
Parrilla eléctrica - 800 sobre-mesa
- Potencia: 8,16 Kw
- 3 x 400 v + N

Freidoras Eléctricas y a Gas

- Foto 1 -
Resistencia Pivotante

- Foto 2 -
Cuba freidora indirecta

Mod. SE7F10-4M

- Construcción en acero inox.
- Sobre y frontal de apoyo en acero inox de 2 mm de espesor. Cuba estampada.
- Mandos en fibra de vidrio resistentes al calor, con protección antigrasa
- Patas de acero inox con altura regulable en 50 mm.

Freidoras a gas INDIRECTAS

- Quemadores con combustión optimizada con válvula de seguridad con termoelemento y termostato de seguridad, llama piloto protegida.
- Regulación de temperatura con siete posiciones de 110 a 190 ºC. Modelos analógicos
- Quemadores fuera de la cuba. Limpieza muy fácil.(foto 2)

Freidoras eléctricas

- Los modelos eléctricos están dotados de potentes resitencias pivotantes. (foto 1)
- Control automático de la temperatura mediante termostato regulable hasta 190 ºC. Termostato de seguridad con rearme.
- Cuba redondeada sin soldaduras
- Limpieza cuba muy fácil gracias al sistema de resistencias móviles.

Freidoras Eléctricas

SE7F10-4B
Freidora eléctrica sobre-mesa
- Capacidad: 10 litros
- Potencia: 9 Kw
- 3 x 400 V + N
- Mandos analógicos

SE7F10-4M
Freidora eléctrica de mueble
- Capacidad: 10 litros
- Potencia: 9 Kw
- 3 x 400 V + N
- Mandos analógicos

SE7F7+7-4M
2 Cubas separadas
- Capacidad: 7+7 litros
- Potencia: 8+8 Kw

Freidoras a Gas

SGL18MI
Freidora a gas indirecta
- Capacidad: 18 litros
- Potencia: 14 Kw
- Encendido eléctrico (10 w)
- Mandos analógicos
- Opcional: 2 medias cestas

Baño María
Eléctrico

- Ideal para mantener caliente cualquier tipo de comida en cubetas Gastronorm específicas, de hasta una altura de 150 mm.
- Cuba estampada, con amplios bordes redondeados, garantiza la facilidad de limpieza y la máxima higiene.
- Sobre y frontal de apoyo de 2 mm. de espesor.
- Regulación mediante termostato de 30 a 90º C.

SE7BM4B
Baño María Eléctrico de sobre mesa
- 1,2 Kw (1 x 230v)
- 1 GN 1/1

SE7BM4M
Baño María Eléctrico con mueble
- 1,2 Kw (1 x 230v)
- 1 GN 1/1

Mod. SE7BM4M

Opcional

VAS 1/1	1/1 GN 150 h
VAS 2/3	2/3 GN 150 h
VAS 1/2	1/2 GN 150 h
VAS 1/3	1/3 GN 150 h
VAS 1/4	1/4 GN 150 h
VAS 1/6	1/6 GN 150 h
SEP 1	Separador 325
SEP 2	Separador 530

Elementos neutros

· Los elementos neutros complementan cualquier composición, se les puede añadir columna de agua o soporte salamandra

· Sobre y Frontal de apoyo de 2 mm.

Mod. SN7T8B
Con soporte y puertas

SN7T2B
MUEBLE NEUTRO
de Sobre Mesa de 200 mm.

OPCIÓN
Altura 900 mm.

SN7T4B
MUEBLE NEUTRO
de Sobre Mesa de 400 mm.

SN7T8B
MUEBLE NEUTRO
de Sobre Mesa de 800 mm.

SN7T2B+S
MUEBLE NEUTRO
de Sobre Mesa de 800 mm.
Con soporte para Salamandra

Soportes

S7SG40
Soporte inox abierto 400
con laterales cerrados
- Patas regulables

Opción
Cantos interiores redondeados

S7SG80
Soporte inox abierto 800
con laterales cerrados
- Patas regulables

Opción
Cantos interiores redondeados

S7SG120
Soporte inox abierto 1200
con laterales cerrados
- Patas regulables

Opción
Cantos interiores redondeados

S7SP40
Soporte inox 400, con puerta
con laterales cerrados
- Patas regulables

Opción
Cantos interiores redondeados

S7SP80
Soporte inox 800, con puertas
con laterales cerrados
- Patas regulables

Opción
Cantos interiores redondeados

S7SP120
Soporte inox 1200, con puertas
con laterales cerrados
- Patas regulables

Opción
Cantos interiores redondeados

Kit ESTRUCTURA PUENTE

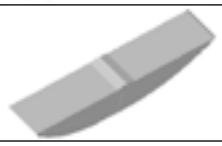
Kit estructura puente

KSP80	Longitud: 800 mm.
KSP120	Longitud: 1200 mm.
KSP160	Longitud: 1600 mm.

Opcional

BOC7/1	Embellecedor de cierre		
BOC7/2	Embellecedor de cierre doble		
ZCT	Zócalo inox a medida, precio por metro		
S7PC 1 DX	Panel de cierre en acero inox 2 mm.	DERECHO	
S7PC 1 SX		IZQUIERDO	
S7PCM 1 DX	Panel de cierre en acero inox 2 mm. Para estructura con alerones.	DERECHO	
S7PCM 1 SX		IZQUIERDO	
S7PC 2	Panel de cierre en acero inox 2 mm. Para estructura central.		
S7PCM2	Panel de cierre en acero inox 2 mm. Para estructura central con alerones.		
	Personalización logo cliente con grabado láser.		

Kit estructura puente · Opcional

S7CG	Cobre juntas para instalación central a medida, precio por metro	
PMI	Plano alerón isla en inox de 2 mm.	
PMS DX	Plano alerón derecho en inox de 2 mm.	
PMS SX	Plano alerín izquierdo en inox de 2 mm.	
CRUN	Panel de mandos enuna pieza (Hasta 4 metros) Suplemento por color Rojo (RAL 3020), Azul (RAL 5005) Negro (RAL 9005), Gris (RAL 1015)	
1P DX S700	1 Puerta derecha 400 mm.	
1P SX S700	1 Puerta izquierda 400 mm.	
2P 400 S700	2 Puertas 800mm.	

Accesorios

FyrTop

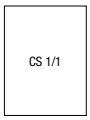
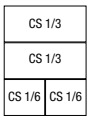
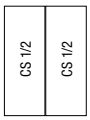
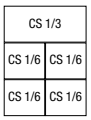
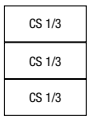
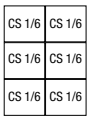
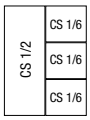
PSFT40	Peto antisalpicaduras	mm. 384 x 320 x 85 h	
PSFT80	Peto antisalpicaduras	mm. 784 x 320 x 85 h	
SPL	Espátula lisa		
SPR	Espátula acanalada		
TPTO	Tapón Teflon Oval		

Accesorios

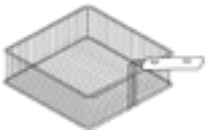
Cuece Pastas

CS 1/1	Cesta 1/1	mm. 290 x 330 x 200 h	
CS 1/2	Cesta 1/2	mm. 140 x 330 x 200 h	
CS 1/3	Cesta 1/3	mm. 290 x 105 x 200 h	
CS 1/6	Cesta 1/6	mm. 140 x 105 x 200 h	

Posibles Combinaciones de Cestas

C1	Cesta 1/1		**C4A**	2 Cestas 1/3 + 2 Cestas 1/6	
C2	2 Cestas 1/2		**C5**	1 Cesta 1/3 + 6 Cestas 1/6	
C3	3 Cestas 1/3		**C6**	6 Cestas 1/6	
C4	1 Cesta 1/2 + 3 Cestas 1/6				

Cestas Freidoras · Cambio Dotación Cestas

GL18	OPCIONAL: 2 Medias Cestas	mm. 285 x 130 x 135 h		
	1 Cesta	mm. 285 x 275 x 135 h		
E7F10	OPCIONAL: 2 Medias Cestas	mm. 275 x 95 x 110 h		
	1 Cesta	mm. 275 x 200 x 110 h	**Dotación**	

Opcional

CA/1	Columna de agua con grifo orientable		**CA/2**	Columna de agua orientable "KWC" con Drip Stop	