

# Plus 600

Diseñada para instalar en espacios reducidos, la serie **600 Plus New Style** es una línea profesional de cocción de altas prestaciones capaz de garantizar una gran productividad y un rápido servicio.

Una amplia gama de modelos eléctricos y a gas nos garantiza poder cubrir cualquier necesidad.



**BERTO'S**<sup>®</sup>  
the best catering equipment



**New Style**

**PLUS 600 BERTO'S**

# Cocinas a gas

## HIGH POWER



Mod. G6F3H12+T

### Cocinas a Gas

- Construcción en acero inox AISI 304
- Sobre y frontal de apoyo en acero inox de 1'5 mm de espesor
- Mandos en fibra de vidrio resistentes al calor, con protección antigrasa.
- Parrillas de fundición.
- Cubeta recoge-liquidos en acero inox.
- Quemadores de hierro fundido garantizados de por vida, muy potentes, de hasta 12 Kw.
- Fuegos abiertos con llama piloto, válvula de seguridad y termopares bimetálicos.
- Horno con cierre estanco en silicona
- Patas de acero inox con altura regulable en 50 mm.
- Hornos a gas GN 1/1 ó Maxi, regulados termostáticamente de 160 a 300 ° C, y guías extraíbles porta bandejas.
- **ACCESORIOS:** Puertas, Planchas, Reductor fuegos, Parrillas hornos, etc.

# HIGH POWER



3,5 Kw	7 Kw
-----------	---------

## G6F2BH6

### Cocina 2 fuegos a gas

- Kw: 10,5
- Kcal/h: 9.030
- Btu/h: 35.826

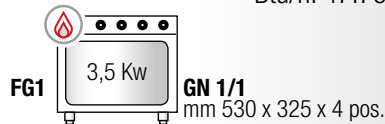


3,5 Kw	7 Kw
-----------	---------

## G6F2H6+FG1

### Cocina 2 fuegos a gas + horno

- Kw: 14
- Kcal/h: 12.040
- Btu/h: 47.768



12 Kw	7 Kw	12 Kw
----------	---------	----------

## G6F3BH12

### Cocina 3 fuegos a gas

- Kw: 31
- Kcal/h: 26.660
- Btu/h: 105.772

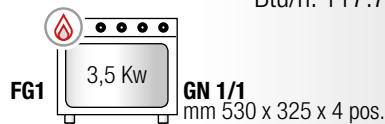


12 Kw	7 Kw	12 Kw
----------	---------	----------

## G6F3H12+FG1

### Cocina 3 fuegos a gas + horno GN 1/1

- Kw: 34,5
- Kcal/h: 29.664
- Btu/h: 117.719

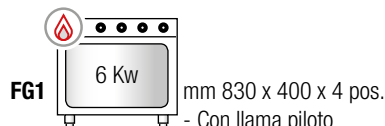


12 Kw	7 Kw	12 Kw
----------	---------	----------

## G6F3H12+T

### Cocina 3 fuegos a gas + horno maxi

- Kw: 37
- Kcal/h: 31.814
- Btu/h: 126.249



# Cocinas a gas

## ECO POWER



Mod. G6F4PW+FG1

### Cocinas a Gas

- Construcción en acero inox AISI 304
- Sobre y frontal de apoyo en acero inox de 1'5 mm de espesor
- Mandos en fibra de vidrio resistentes al calor, con protección antigrasa.
- Parrillas de fundición.
- Quemadores de hierro fundido, muy potentes, 3'5 y 6 Kw.
- Fuegos abiertos con llama piloto, válvula de seguridad y termopares bimetalitos.
- Horno con cierre estanco en silicona
- Patas de acero inox con altura regulable en 50 mm.
- Hornos a gas GN 1/1 ó Maxi, regulados termostáticamente de 160 a 300 ° C, y guías extraíbles porta bandejas.
- **ACCESORIOS:** Soportes, Puertas, Planchas, Reductor fuegos, Parrillas hornos, etc.

# ECO POWER



6 Kw
3,5 Kw

## G6F2BPW

### Cocina 2 fuegos a gas sobremesa

- Kw: 9,5
- Kcal/h: 8.170
- Btu/h: 32.414



6 Kw	3,5 Kw
3,5 Kw	6 Kw

## G6F4BPW

### Cocina 4 fuegos a gas sobremesa

- Kw: 19
- Kcal/h: 16.340
- Btu/h: 64.828



6 Kw	3,5 Kw	6 Kw
3,5 Kw	6 Kw	3,5 Kw

## G6F6BPW

### Cocina 6 fuegos a gas sobremesa

- Kw: 28,5
- Kcal/h: 24.510
- Btu/h: 97.242

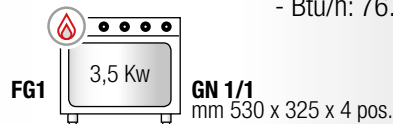


6 Kw	3,5 Kw
3,5 Kw	6 Kw

## G6F4PW+FG1

### Cocina 4 fuegos a gas + horno

- Kw: 22,5
- Kcal/h: 19.350
- Btu/h: 76.770

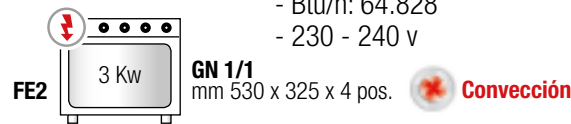


6 Kw	3,5 Kw
3,5 Kw	6 Kw

## G6F4PW+FE1

### Cocina 4 fuegos a gas + horno eléctrico

- Kw: 19
- Kcal/h: 16.340
- Btu/h: 64.828
- 230 - 240 v

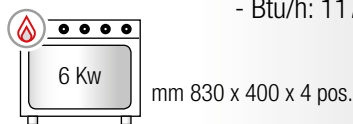


6 Kw	3,5 Kw	6 Kw
3,5 Kw	6 Kw	3,5 Kw

## G6F6PW+T

### Cocina 6 fuegos a gas + horno

- Kw: 34,5
- Kcal/h: 29.664
- Btu/h: 117.719





# Cocina eléctrica



Mod. G6P4+FE1

## Cocinas Eléctricas

- Construcción en acero inox AISI 304
- Sobre y frontal de apoyo en acero inox de 1'5 mm de espesor
- Mandos en fibra de vidrio resistentes al calor, con protección antigrasa
- Placas redondas de 300 mm. en fundición de alto rendimiento térmico, herméticamente fijados a la base monobloc en una sola pieza.
- Resistencias blindadas en acero inox incoloy de 2'6 kw.
- Mando con 7 posiciones, con termostato de trabajo y de seguridad.
- Lámparas testigo de control y funcionamiento.
- Modelo con horno eléctrico GN 1/1
- Patas de acero inox con altura regulable en 50 mm.
- **ACCESORIOS:** Soportes, Puertas, Voltaje especial, etc.

# CLASSIC



2 Kw

2 Kw

Ø 180 mm

## E6P2B

### Cocina 2 fuegos eléctrica

- Kw: 4
- V 400 - 415 3N ~



2 Kw

2 Kw

2 Kw

2 Kw

Ø 180 mm

## E6P4B

### Cocina 4 fuegos eléctrica

- Kw: 8
- V 400 - 415 3N ~



2 Kw

2 Kw

2 Kw

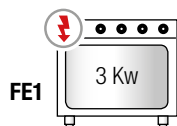
2 Kw

Ø 180 mm

## E6P4+FE1

### Cocina 4 fuegos eléctrica + horno

- Kw: 11



FE1

GN 1/1  
mm 530 x 325 x 4 pos.



Convección

## OPCIONAL

Voltaje 230 - 240 3

Voltaje 230 - 240 1



# Freidoras a Gas y Eléctricas



Mod. GL8+8B



- Construcción en acero inox.
- Sobre y frontal de apoyo en acero inox de 1'5 mm de espesor. Cuba estampada.
- Mandos en fibra de vidrio resistentes al calor, con protección antigrasa
- Equipadas con una cesta grande (opcional 2 medias cestas).

## Freidoras a gas

- Las freidoras a gas se caracterizan por la disposición de los tubos calentadores colocados en el interior e la cuba, lo que permite reducir los tiempos de trabajo. Cada cuba está dotada con 2 potentes quemadores tubulares de acero inox.
- Un sistema de turbulencia permite ralentizar el flujo de la llama y aumentar el rendimiento un 50 %.
- Quemadores con combustión optimizada con válvula de seguridad con termoelemento y termostato de seguridad, llama piloto protegida y encendido piezoelectrico.
- Regulación de temperatura con siete posiciones de 110 a 190 °C.

## Freidoras eléctricas

- Los modelos eléctricos están dotados de potentes resistencias.
- Control automático de la temperatura mediante termostato regulable hasta 190 °C.
- Termostato de seguridad con rearme.
- Cuba redondeada sin soldaduras
- Limpieza cuba muy fácil gracias al sistema de resistencias móviles.
- Patas de acero inox con altura regulable en 50 mm.

# TURBO



## Freidora a Gas 8 Litros

MODELO	CAPACIDAD	POTENCIA	VOLTAJE	PVP
🔥 <b>GL8B</b>	8 Litros	6,6 Kw	--	

Dimensiones Cesta 200 x 255 x 100 mm.



## Freidora a Gas 8 + 8 Litros

MODELO	CAPACIDAD	POTENCIA	VOLTAJE	PVP
🔥 <b>GL8+8B</b>	8 + 8 Litros	2 x 6,6 Kw	--	

Dimensiones Cesta 200 x 255 x 100 mm.



## Freidora Eléctrica 10 Litros

MODELO	CAPACIDAD	POTENCIA	VOLTAJE	PVP
⚡ <b>E6F10-3B</b>	10 Litros	6 Kw	V 400 x 3 N	
⚡ <b>E6F10-3BS</b>	10 Litros	9 Kw	V 400 x 3 N	

Dimensiones Cesta 200 x 275 x 110 mm.  
Voltaje 230 - 240 3



## Freidora Eléctrica 10 + 10 Litros

MODELO	CAPACIDAD	POTENCIA	VOLTAJE	PVP
⚡ <b>E6F10-6B</b>	10 + 10 Litros	2 x 6 Kw	V 400 x 3 N	
⚡ <b>E6F10-6BS</b>	10 + 10 Litros	2 x 9 Kw	V 400 x 3 N	

Dimensiones Cesta 200 x 275 x 110 mm.  
Voltaje 230 - 240 3

# FryTop



Mod. G6FL6B



- Construcción en acero inox.
- Sobre y frontal de apoyo en acero inox de 1'5 mm de espesor.
- Mandos en fibra de vidrio resistentes al calor, con protección antigrasa.
- Amplia gama de superficies de cocción (lisa en acero rectificado satinado o de cromo duro, acanaladas, ½ acanaladas y ½ lisas).
- Superficie de cocción dotada de canaleta recoge-jugos y gran orificio de evacuación.

## Fry Top a gas

- Chimena alzada y protecciones laterales anti salpicadura.
- Quemadores en acero inox con llama autoestabilizada.
- Encendido piezoeléctrico, regulación de temperatura de 160 a 290 °C. en modelos de cromo duro y hasta 300°C mediante grifo en modelos de acero.
- Con llama piloto, válvula termostática y termopar de seguridad.

## Fry Top eléctrico

- Resistencia blindadas en acero inox incoloy.
- Los modelos de 600 mm. las dos zonas de cocción son independientes con termostato, garantizando la máxima versatilidad de utilización.
- Regulación de la temperatura de 50 a 300 ° C., con pilotos de control de tensión y temperatura.
- **ACCESORIOS:** Soportes, Puertas, Espatulas, Tapón de teflón, etc.

# MULTIPAN



## FRY TOP 300 Acero rectificado

4 Kw  
1300 cm<sup>2</sup>

MODELO	PLACA	POTENCIA
<b>G6FL3B</b>	Lisa	4 Kw
<b>G6FR3B</b>	Acanalada	4 Kw
<b>E6FL3BP</b>	Lisa	4 Kw
<b>E6FR3BP</b>	Acanalada	4 Kw



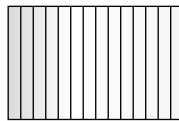
## FRY TOP 600 Acero rectificado

8 Kw  
2600 cm<sup>2</sup>

MODELO	PLACA	POTENCIA
<b>G6FL6B</b>	Lisa	8 Kw
<b>G6FR6B</b>	Acanalada	8 Kw
<b>G6FM6B</b>	Lisa / Acanalada	8 Kw
<b>E6FL6BP-2</b>	Lisa	8 Kw
<b>E6FR6BP-2</b>	Acanalada	8 Kw
<b>E6FM6BP-2</b>	Lisa / Acanalada	8 Kw



Placa Lisa



Placa Acanalada



Placa Lisa / Acanalada

# HARD CHROME



## FRY TOP 300 Cromo Duro

4 Kw  
1300 cm<sup>2</sup>

MODELO	PLACA	POTENCIA
<b>G6FL3B/CR</b>	Lisa	4 Kw
<b>E6FL3BP/CR</b>	Lisa	4 Kw



## FRY TOP 600 Cromo Duro

8 Kw  
2600 cm<sup>2</sup>

MODELO	PLACA	POTENCIA
<b>G6FL6B/CR</b>	Lisa	8 Kw
<b>E6FL6BP-2/CR</b>	Lisa	8 Kw



Mod. G6PL60B

## Barbacoa

- Construcción en acero inox.
- Mandos en fibra de vidrio resistentes al calor, con protección antigrasa.

### Barbacoa a gas con piedra volcánica

- Quemadores tubulares dobles de acero inox.
- Regulación de la potencia mediante grifo de funcionamiento continuo.
- Llama piloto protegida, encendido piezoelectrico con cierre estanco en silicona.
- Todos los componentes son fácilmente desmontables para su limpieza y mantenimiento.
- Cajón estanco en acero inox de gran capacidad para la recogida de ceniza y grasas.
- Patas de acero inox con altura regulable en 50 mm.



Mod. E6SP6B

## Mantenedor de Fritos

- El equipo ideal para mantener calientes y secos los productos fritos (especialmente las patatas fritas, croquetas, salchichas, etc.) Sin que se pierdan su fragancia y consistencia.
- Una resistencia con parábola reflectante de cerámica irradia calor desde arriba mientras que el falso fondo extraíble, perforado y moldeado, facilita el escurrido y la recogida del producto.



Mod. SA/E 60E

## Gratinador

- Cuerpo calentador regulable en altura de 11 a 28 cm.
- 2 reguladores de potencia.
- Dimensiones útiles 595 x 425 x 275 mm.

## COMFORT POWER



8  
Kw

2176 cm<sup>2</sup>



### G6PL60B

#### Barbacoa piedra volcánica

- Kw: 8
- Kcal/h: 6.880
- Btu/h: 27.296
- Parrilla en acero con canal en V

### ACCESORIOS

CPL Saco piedra volcánica

## CONSTANT



### E6SP6B

#### Mantenedor de Fritos

- 1,1 Kw
- V 230 - 240 3N ~

## SALAMANDRE - HIGH POWER



4,7  
Kw



### SA/E 60-E

#### Salamandra movil

- 4,7 Kw
- V 400 - 415 3N ~
- Dimensiones internas: mm. 595 x 425 x 275 h



# Cuece Pastas Eléctrico



Mod. G6FL6B



Mod. E6CP3B



Mod. E6CP6B

## Cuece pastas eléctrico

- Construcción en acero inox.
- Sobre y frontal de apoyo en acero inox de 1'5 mm de espesor
- Mandos en fibra de vidrio resistentes al calor, con protección antigrasa.
- Cuba estampada redondeada construida en acero Inox 316 que facilita la limpieza e higiene.
- Grifo llenado y vaciado de agua. Doble fondo apoyo cestas.
- Resistencias en acero inox incoloy. Control de temperatura con termostato regulable hasta 100 °C. con pilotos indicadores.
- Seis combinaciones posibles con la utilización de las cestas de 4 medidas diferentes (opcional) permiten fraccionar la producción y realizar a la vez diferentes tipos de pasta.
- Patas de acero inox con altura regulable en 50 mm.

# PASTA ITALY



## E6CP3B

### Cuece pastas 300

11 Litros

- Kw: 3,5
- V 230 - 240
- No incluye cestas
- Cuba Inox AISI 316
- Dimensiones cuba 225 x 340 mm

#### ACCESORIOS

- Cesta 210 x 292 x 158 mm
- Kit 2 medias cestas 100 x 292 x 158 mm



## E6CP6B

### Cuece pastas 600

25 Litros

- Kw: 8,25
- V 400 - 415 3N~
- **STANDARD** Con 3 cestas de 145 x 280 x 160 mm
- Cuba Inox AISI 316

#### OPCIONAL

- **V3/A** Volts 230 - 240 3~



## E6CP6M

### Cuece pastas Eléctrico

25 Litros

- Kw: 8,25
- V 400 - 415 3N~
- **STANDARD** Con 3 cestas de 145 x 280 x 160 mm
- Cuba Inox AISI 316

#### OPCIONAL

- **V3/A** Volts 230 - 240 3~

# Baño María

## Eléctrico



Mod. E6BM6B



Mod. E6BM3B

- Construcción en acero inox.
- Sobre y frontal de apoyo en acero inox de 1'5 mm de espesor. Cuba estampada.
- Mandos en fibra de vidrio resistentes al calor, con protección antigrasa.
- Regulación mediante termostato de 30 a 90°C.
- El baño maria asegura elevadas prestaciones, fiabilidad en el tiempo, consumos energéticos optimizados y rigurosos standards de seguridad.
- Ángulos y bordes redondeados para facilitar la limpieza.
- Resistencias acorazadas de acero inox incoloy.
- Vaciado de la cuba con grifo frontal con seguridad, contra eventuales aperturas accidentales.
- Numerosas combinaciones posibles gracias a la posibilidad de utilizar cubetas GN de diferentes medidas (cubetas no incluidas).



# CONSTANT



GN 3/4

## E6BM3B

### Baño María 300

- Kw: 0,7
- V 230 - 240 ~
- GN 3/4



GN 1 + 1/2

## E6BM6B

### Baño María 600

- Kw: 1,2
- V 230 - 240 ~
- GN 1 + 1/2

## ACCESORIOS BAÑO MARÍA



**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

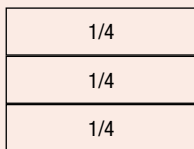
**VAS 1/4** 1/4 GN 150 h



**VAS 1/6** 1/6 GN 150 h

**SEP 1**

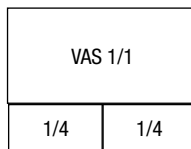
**SEP 2**



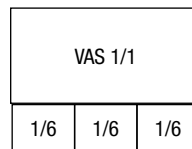
**A1 GN 3/4**



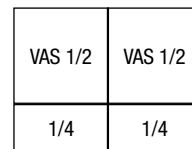
**A2 GN 3/4**



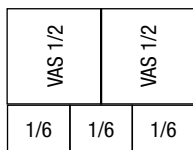
**B1 GN 1+1/2**



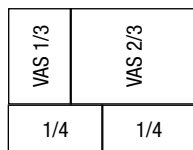
**B2 GN 1+1/2**



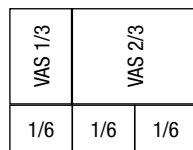
**B3 GN 1+1/2**



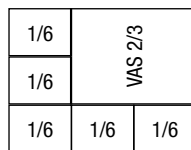
**B4 GN 1+1/2**



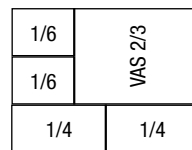
**B5 GN 1+1/2**



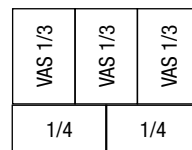
**B6 GN 1+1/2**



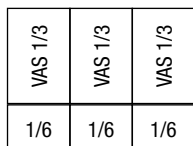
**B7 GN 1+1/2**



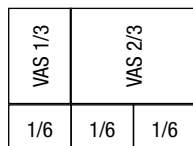
**B8 GN 1+1/2**



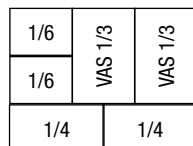
**B9 GN 1+1/2**



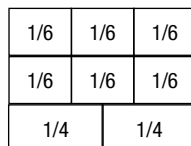
**B10 GN 1+1/2**



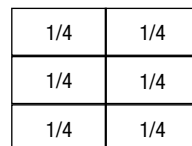
**B11 GN 1+1/2**



**B12 GN 1+1/2**



**B13 GN 1+1/2**



**B14 GN 1+1/2**



**B15 GN 1+1/2**

# Mueble neutro y Soportes



Mod. N6-6B  
+ Soporte



Mod. N6-3B  
+ Soporte

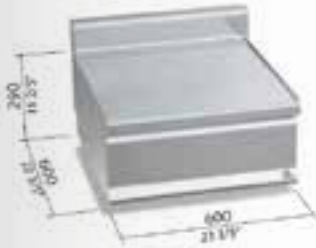


- Construcción en acero inox.
- Sobre y frontal de apoyo en acero inox de 1'5 mm de espesor.
- Especialmente diseñados para ser perfectamente integrados con otros elementos de la serie 600.
- Soportes con patas de acero inox con altura regulable en 50 mm.

# PRACTIC



**(N) N6-3B**  
**Módulo Neutro 300**  
 - 1620 cm<sup>2</sup>



**(N) N6-6B**  
**Módulo Neutro 600**  
 - 3240 cm<sup>2</sup>

## SOPORTE PARA GAMA 600



**(N) Soporte Inox 300** **SG30**



**(N) Soporte Inox 600** **SG60**



**(N) Soporte Inox 900** **SG90**



**(N) Soporte Inox 1200** **SG120**

## ACCESORIOS COCINAS



Puerta 300



Puerta 600



2 Puertas 450



2 Puertas 450



Parrilla 530x325



Unión



Unión Frytop