BERTO'S®
CHEF SOLUTIONS

Más de 40 años de experiencia fortalecen

Contamos con 48 años de presencia en el mercado internacional que nos han permitido adquirir unos sólidos conocimientos técnicos para hacer frente con determinación a nuevos y apasionantes retos, convirtiendonos en un importante punto de referencia en el sector.

Todos estos años, nos han permitido desarrollar una linea de cocción en la que hemos cuidado hasta el más mínimo detalle, serie **New Style**:

La gama más completa del mercado: Linea 600, 700, 900, S-700 S-900, Sbalzo y Unique. Funcionalidad, calidad y estética se unen para asegurar un rendimiento óptimo e inalterable en el tiempo.

www.bertos.es

POTENCIA Y CONTROL

LA COMBINACION PERFECTA

Quemadores enteramente en hierro fundido con alto espesor y elevada potencia de hasta 12 Kw, garantizados de por vida. La alta eficiencia energética permite un ahorro de gas de hasta un 30% anual respecto a los quemadores tradicionales.

INSTALACIONES

Más de 20.000 m2, con 12 lineas de producción semiautomáticas, permiten producir hasta 2.300 aparatos mensuales para satisfacer la demanda de los 80 paises a los que Berto's exporta.

LA GARANTIA DEL EXITO

La minuciosa selección de los materiales empleados, así como el uso de maquinaria de control numérico de elevada precisión, permiten la construcción de módulos de cocción profesionales, realizados para durar y satisfacer las necesidades de los profesionales más exigentes.

BERTOS LAB

La innovación nace del dialogo continuo con el usuario para conseguir productos más funcionales y duraderos. Berto's dispone de laboratorio propio que junto a la colaboración de chefs de reconocida experiencia internacional nos permite desarrollar y mejorar nuestros productos.

LOGISTICA

Los más avanzados procesos logisticos y productivos.

CALIDAD Y MEDIO AMBIENTE

Mejorar la calidad de nuestros productos ha sido el principal objetivo. Desde 1997 todos nuestros procesos cumplen la normativa ISO 9001. En su compromiso constante con el medio ambiente, Berto's ha adoptado un Sistema de Gestión Ambiental, obteniendo en 2005 la certificación INU EN ISO 14001.

ÍNDICE **BERTO'S**

PLUS 600

Cocinas 226
Freidoras 232
Fry tops..... 234
Barbacoas..... 236
Cuece pastas 238
Baño maría 240

MACROS 700

Cocinas 246
Placa Radiante "Coup de Feu" 250
Fry tops..... 256
Freidoras 261
Barbacoa..... 266
Marmitas..... 272
Cuece pastas 274
Baño maría 276
Cocinas Inducción 278

MAXIMA 900

Cocinas a gas 286
Fry tops..... 294
Freidoras 296
Cuece pastas 298
Barbacoas..... 300
Baño maría 303
Marmitas 306
Cocinas Inducción 309

S 700

S 700

Cocinas 316
Cocinas Inducción 318
Fry tops..... 320
Cuece pastas 323
Freidoras 326
Baño maría 328
Elementos neutros..... 329
Soportes 330

S 900

S 900

Cocinas 337
Cocinas Inducción 343
Marmitas..... 348
Fry tops..... 352
Cuece pastas 354
Freidoras 356
Baño maría 359
Barbacoas..... 360

LX 900 TOP

LX 900 TOP

Cocinas 366
Cocinas Inducción 368
Marmitas..... 369
Fry tops..... 370
Freidoras 371
Cuece pastas 372
Baño maría 372
Barbacoas..... 373
Cocinas Sbalzo 377

Plus 600

Diseñada para instalar en espacios reducidos, la serie 600 Plus New Style es una linea 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.

PLUS 600 BERTO'S

BERTO'S®
CHEF SOLUTIONS

PLUS 600 BERTO'S

New Style

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 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 termostaticamente de 160 a 300 º C, y guias extraíbles porta bandejas.
- **ACCESORIOS:** Puertas, Planchas, Reductor fuegos, Parrillas hornos, etc.

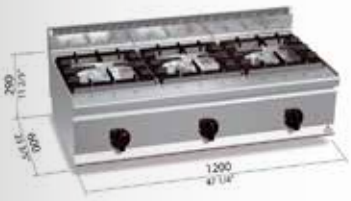
HIGH POWER

3,5 Kw	7 Kw

G6F2BH6

Cocina 2 fuegos a gas

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



12 Kw	7 Kw	12 Kw

G6F3BH12

Cocina 3 fuegos a gas

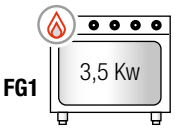
- Kw: 31
- Kcal/h: 26.660
- Btu/h: 105.772

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



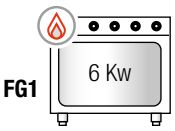
FG1 **GN 1/1**
mm 530 x 325 x 4 pos.

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



FG1
mm 830 x 400 x 4 pos.
- Con llama piloto

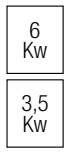
Cocinas a gas
ECO POWER

Mod. G6F4PW+FG1

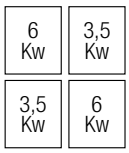
Cocinas a Gas

- 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 termostaticamente de 160 a 300 º C, y guias extraíbles porta bandejas.
- **ACCESORIOS:** Soportes, Puertas, Planchas, Reductor fuegos, Parrillas hornos, etc.

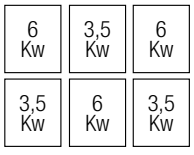
ECO POWER



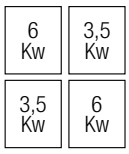
G6F2BPW
Cocina 2 fuegos a gas sobremesa
- Kw: 9,5
- Kcal/h: 8.170
- Btu/h: 32.414

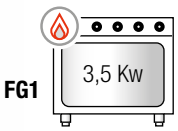


G6F4BPW
Cocina 4 fuegos a gas sobremesa
- Kw: 19
- Kcal/h: 16.340
- Btu/h: 64.828



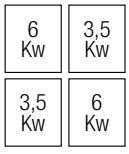
G6F6BPW
Cocina 6 fuegos a gas sobremesa
- Kw: 28,5
- Kcal/h: 24.510
- Btu/h: 97.242

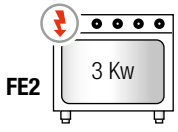




G6F4PW+FG1
Cocina 4 fuegos a gas + horno
- Kw: 22,5
- Kcal/h: 19.350
- Btu/h: 76.770

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

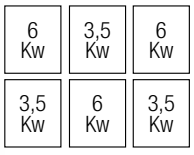


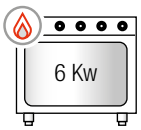


G6F4PW+FE1
Cocina 4 fuegos a gas + horno eléctrico
- Kw: 19
- Kcal/h: 16.340
- Btu/h: 64.828
- 230 - 240 v

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

Convección





G6F6PW+T
Cocina 6 fuegos a gas + horno
- Kw: 34,5
- Kcal/h: 29.664
- Btu/h: 117.719

mm 830 x 400 x 4 pos.

Cocina eléctrica

Mod. E6P4+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 ~

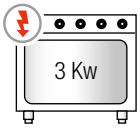
2 Kw | 2 Kw
2 Kw | 2 Kw

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 ºC.

Freidoras eléctricas

- Los modelos eléctricos están dotados de potentes resitencias.
- 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.
- Patas de acero inox con altura regulable en 50 mm.

TURBO

Freidora a Gas 8 Litros

MODELO	CAPACIDAD	POTENCIA	VOLTAJE
GL8B	8 Litros	6,6 Kw	- -

Dimensiones Cesta 200 x 255 x 100 mm.

Freidora a Gas 8 + 8 Litros

MODELO	CAPACIDAD	POTENCIA	VOLTAJE
GL8+8B	8 + 8 Litros	2 x 6,6 Kw	- -

Dimensiones Cesta 200 x 255 x 100 mm.

Freidora Eléctrica 10 Litros

MODELO	CAPACIDAD	POTENCIA	VOLTAJE
E6F10-3B	10 Litros	6 Kw	V 400 x 3 N
E6F10-3BS	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
E6F10-6B	10 + 10 Litros	2 x 6 Kw	V 400 x 3 N
E6F10-6BS	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 piezoelectrico, regulación de temperatura de 160 a 290 ºC. en modelos de cromo duro y hasta 300ºC mediante grifo en modelos de acero.
- Con llama piloto, válvula termostatica 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 º 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 cm²

MODELO	PLACA	POTENCIA
G6FL3B	Lisa	4 Kw
G6FR3B	Acanalada	4 Kw
E6FL3BP	Lisa	4 Kw
E6FR3BP	Acanalada	4 Kw

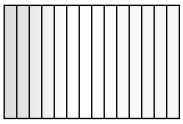
FRY TOP 600 Acero rectificado

8 Kw

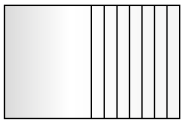
2600 cm²

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

Placa Lisa



Placa Acanalada



Placa Lisa / Acanalada

HARD CHROME

FRY TOP 300 Cromo Duro

4 Kw

1300 cm²

MODELO	PLACA	POTENCIA
G6FL3B/CR	Lisa	4 Kw
E6FL3BP/CR	Lisa	4 Kw

FRY TOP 600 Cromo Duro

8 Kw

2600 cm²

MODELO	PLACA	POTENCIA
G6FL6B/CR	Lisa	8 Kw
E6FL6BP-2/CR	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 cm²

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. E6CP6M

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 ºC. 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

11 Litros

E6CP3B
Cuece pastas 300
- 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

25 Litros

E6CP6B
Cuece pastas 600
- 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~

25 Litros

E6CP6M
Cuece pastas Eléctrico
- 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 90ºC.
- El baño maria asegura elevadas prestaciones, fiabilidad en el tiempo, consumos energéticos optimizados y rigurosos standars 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

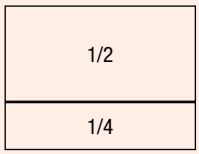
ACCESORIOS BAÑO MARÍA

N

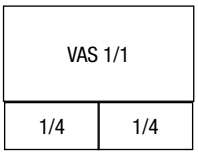
N

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	

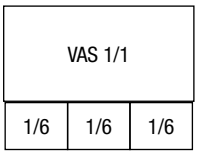
A1 GN 3/4



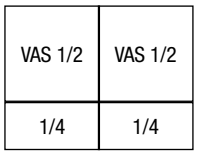
A2 GN 3/4



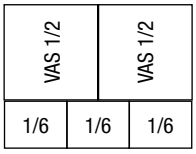
B1 GN 1 +1/2



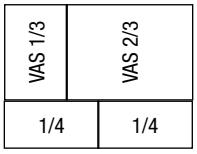
B2 GN 1 +1/2



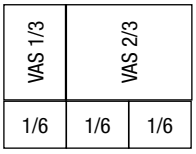
B3 GN 1 +1/2



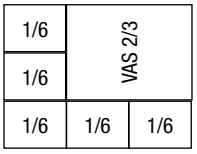
B4 GN 1 +1/2



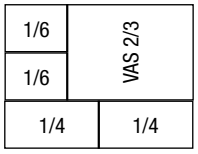
B5 GN 1 +1/2



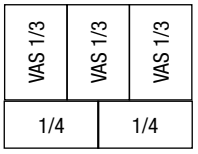
B6 GN 1 +1/2



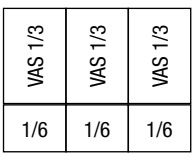
B7 GN 1 +1/2

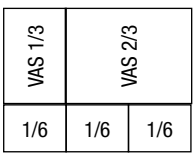


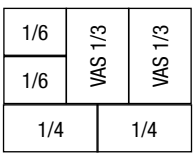
B8 GN 1 +1/2

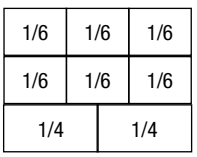


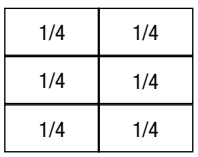
B9 GN 1 +1/2











Mueble neutro
y Soportes

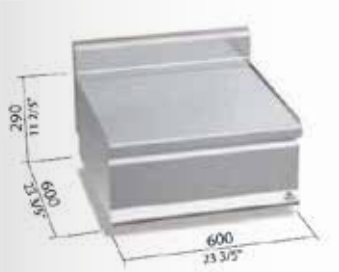
Mod. N6-6B
+ Soporte

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

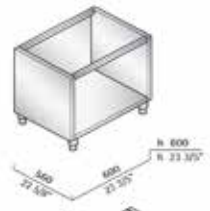
(N) **N6-3B**
Módulo Neutro 300
- 1620 cm²



(N) **N6-6B**
Módulo Neutro 600
- 3240 cm²

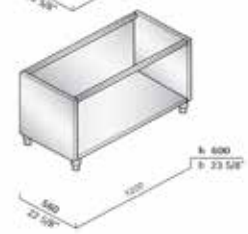
SOPORTE PARA GAMA 600

(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