

MAXIMA 900

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

La carrocería externa es toda en acero inox AISI 304 de 1,5 mm de espesor. Cada detalle ha sido proyectado para responder a las más exigentes condiciones de trabajo, primando la estética y la sencillez de manejo.

inox AISI 304



BERTO'S®
CHEF SOLUTIONS

MAXIMA 900 BERTO'S

La gama más completa del mercado, compuesta por 121 modelos a gas y eléctricos, donde funcionalidad, calidad y estética se unen para asegurar un rendimiento óptimo e inalterable en el tiempo.



MAXIMA 900 BERTO'S

Cocinas a gas

HIGH POWER



Mod. G9F6+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, 3'5 –7 y 12 Kw.
- Fuegos abiertos con llama piloto, válvula de seguridad y termopares bimetalitos.
- Patas de acero inox con altura regulable en 50 mm.
- Hornos a gas de 2 tamaños (GN 2/1 y 3/1) regulados termostáticamente de 160 a 300 ° C, interior en acero inox y guías extraíbles porta bandejas.
- Piezo-electrico con cierre estanco en silicona y mandos con protección anti-grasa.
- Hornos con puertas estampadas con doble reborde
- **ACCESORIOS:** Puertas, Planchas, Parrillas horno, Reductor de fuegos, etc.

HIGH POWER



12 Kw
7 Kw

G9F2M

Cocina 2 fuegos a gas

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



12 Kw	12 Kw
7 Kw	3,5 Kw

G9F4M

Cocina 4 fuegos a gas

- Kw: 34,5
- Kcal/h: 29.670
- Btu/h: 117.714



12 Kw	12 Kw	12 Kw
7 Kw	3,5 Kw	7 Kw

G9F6M

Cocina 6 fuegos a gas

- Kw: 53,5
- Kcal/h: 46.010
- Btu/h: 182.542

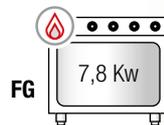


12 Kw	12 Kw
7 Kw	3,5 Kw

G9F4+FG

Cocina 4 fuegos a gas + horno

- Kw: 42,3
- Kcal/h: 36.378
- Btu/h: 144.328



FG

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

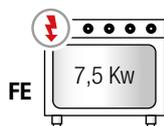


12 Kw	12 Kw
7 Kw	3,5 Kw

G9F4+FE

Cocina 4 fuegos a gas + horno eléctrico

- Kw: 42
- Kcal/h: 36.300
- Btu/h: 144.270
- V 400 - 3N~



FE

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



3 Kw

4,5 Kw

MULTIFUNCIÓN

HIGH POWER

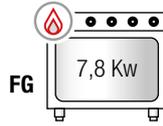


12 Kw	12 Kw	12 Kw
7 Kw	3,5 Kw	7 Kw

G9F6+FG

Cocina 6 fuegos a gas + horno

- Kw: 61,3
- Kcal/h: 52.718
- Btu/h: 209.156



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



12 Kw	12 Kw	12 Kw
7 Kw	3,5 Kw	7 Kw

G9F6+T

Cocina 6 fuegos a gas + horno Maxi

- Kw: 65,5
- Kcal/h: 56.330
- Btu/h: 223.486

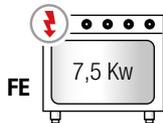


12 Kw	12 Kw	12 Kw
7 Kw	3,5 Kw	7 Kw

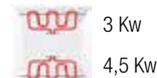
G9F6+FE

Cocina 6 fuegos a gas + horno eléctrico

- Kw: 53,5
- Kcal/h: 46.010
- Btu/h: 182.542



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



MULTIFUNCIÓN



12 Kw	12 Kw	12 Kw	12 Kw
3,5 Kw	7 Kw	3,5 Kw	7 Kw

G9F8+2FG

Cocina 8 fuegos a gas + 2 hornos

- Kw: 84,6
- Kcal/h: 72.742
- Btu/h: 268.667



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



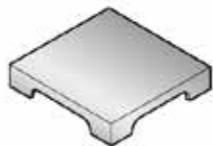
27,2 Kw

G9P31M

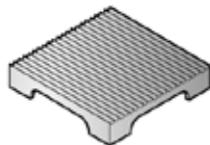
Paellero

- Kw: 27,2

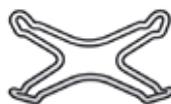
ACCESORIOS COCINAS



Placa lisa



Placa acanalada



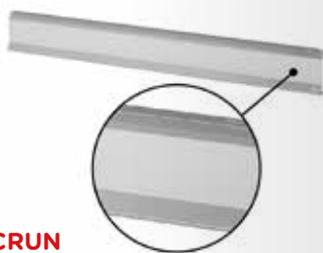
Reductor fuego



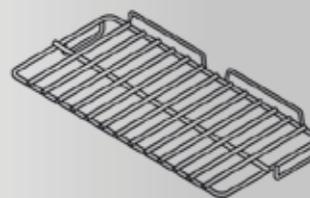
Parrilla fuego inox



KRF
Ruedas con freno



CRUN
Panel único



Parrilla GN 3/1



Puerta 400



Puerta 600



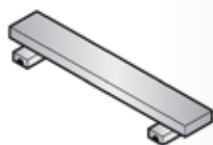
2 Puertas 400



2 Puertas 600



Kit calentamiento módulo neutro



Pasamanos
800 x 140
1200 x 140
1600 x 140
2000 x 140



Zócalo Inox



Columna orientable



Prolongación camino 400



Prolongación camino 800



Prolongación camino 1200

UNIFICAR ALTURA CHIMENEAS

Para compensar las diferentes potencias, las alturas de las chimeneas pueden variar según modelos

Cocinas eléctricas



Mod. E9PQ4+FE

Cocinas eléctricas

- Construcción en acero inox AISI 304
- Mandos en fibra de vidrio resistentes al calor, con protección antigrasa
- Sobre y frontal de apoyo en acero inox de 1'5 mm de espesor
- Placas cuadradas 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 3'5 kw.(Opcional resistencias 4 Kw).
- Mando con 7 posiciones, con termostato de trabajo y de seguridad.
- Lámparas testigo de control y funcionamiento.
- Modelos con hornos eléctricos 2/1, posibilidad convección y multifunción.
- Patas de acero inox con altura regulable en 50 mm.
- **ACCESORIOS:** Puertas, etc.

HIGH POWER



Cocina 2 Fuegos Eléctrica



220 x 220

MODELO	POTENCIA	VOLTAJE
E9PQ2M	7 Kw	V 400 3 N



Cocina 4 Fuegos Eléctrica



220 x 220

MODELO	POTENCIA	VOLTAJE
E9PQ4M	14 Kw	V 400 3 N



Cocina 6 Fuegos Eléctrica



220 x 220

MODELO	POTENCIA	VOLTAJE
E9PQ6M	21 Kw	V 400 3 N

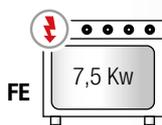


Cocina 4 Fuegos Eléctrica + Horno



220 x 220

MODELO	POTENCIA	VOLTAJE
E9PQ4+FE	21,5 Kw	V 400 3 N



FE

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



3 Kw

4,5 Kw

MULTIFUNCIÓN

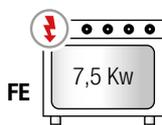


Cocina 6 Fuegos Eléctrica + Horno



220 x 220

MODELO	POTENCIA	VOLTAJE
E9PQ6+FE	28,5 Kw	V 400 3 N



FE

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

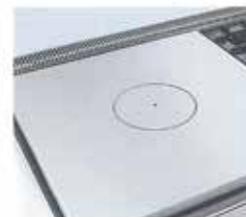


3 Kw

4,5 Kw

MULTIFUNCIÓN

Placa radiante "COUP DE FEU"

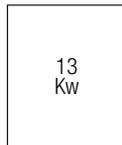


Mod. G9TP+FG

Cocinas a gas con placa radiante "Coup de feu"

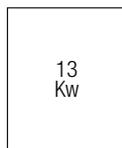
- Construcción en acero inox AISI 304 -revestimientos laterales-
- Sobre y frontal de apoyo en acero inox de 1'5 mm de espesor
- Mandos en fibra de vidrio resistentes al calor, con protección antigrasa
- Placa radiante de acero al carbono de gran superficie (5.200 cm²) con 15 mm. de grosor con elevada resistencia y distribución homogénea de las altas temperaturas. El potente quemador de hierro fundido de 13 kw. permite alcanzar en poco tiempo la temperatura de 500 °C en el disco central.
- Piezo-eléctrico con cierre estanco en silicona y mandos con protección anti-grasa.
- Con llama piloto, válvula de seguridad y termopares bimetálicos.
- Patas de acero inox con altura regulable en 50 mm.
- Hornos de tamaños (GN 2/1 y Maxi) regulados termostáticamente de 160 a 300° C, interior en acero inox y guías extraíbles porta bandejas.
- Hornos a gas, puertas estampadas con doble reborde.
- **ACCESORIOS:** Puertas, Parrillas horno, etc.

HIGH POWER



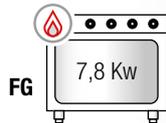
G9TPM
Placa Radiante + Mueble

- Kw: 6,5 + 6,5 (13)
- Kcal/h: 11.180
- Btu/h: 44.356



G9TP+FG
Placa Radiante + Horno

- Kw: 20,08
- Kcal/h: 17.888
- Btu/h: 70.970

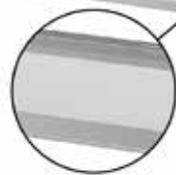


GN 2/1 mm 530 x 650 x 4 pos.

ACCESORIOS COCINAS



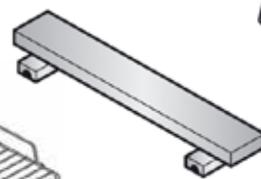
KRF
Ruedas con freno



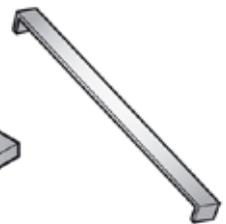
CRUN
Panel único



Parrilla fuego inox



Pasamanos
800 x 140
1200 x 140
1600 x 140
2000 x 140



Zócalo Inox



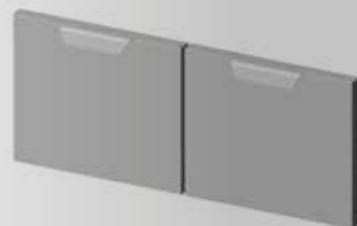
Puerta 400



Puerta 600



2 Puertas 400



2 Puertas 600

Fry-Top



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.

Mod. G9FM8M-2

- 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 compound, acanaladas, ½ acanaladas y ½ lisas).
- Superficie de cocción dotada de canaleta recoge-jugos y gran orificio de evacuación.
- Chimenea alzada y protecciones laterales anti salpicadura.
- Patas de acero inox con altura regulable en 50 mm.

Fry Top a gas

- Quemadores en acero inox con llama autoestabilizada.
- Cada modulo de 400 mm. es comandado por un grifo con válvula independiente.
- Encendido piezoelectrico, regulación de temperatura de 160 a 300 °C. en modelos de compound y hasta 300°C 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 800 mm. con dos zonas de cocción 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.

MULTIPAN ACERO RECTIFICADO



FRY TOP Acero Rectificado 400



MODELO	PLACA	POTENCIA
G9FL4M	Lisa	10 Kw
G9FR4M	Acanalada	10 Kw
E9FL4M	Lisa	5,7 Kw
E9FR4M	Acanalada	5,7 Kw



FRY TOP Acero Rectificado 800



MODELO	PLACA	POTENCIA
G9FL8M-2	Lisa	20 Kw
G9FR8M-2	Acanalada	20 Kw
G9FM8M-2	Lisa/Acanalada	20 Kw
E9FL8M-2	Lisa	11,4 Kw
E9FR8M-2	Acanalada	11,4 Kw
E9FM8M-2	Lisa/Acanalada	11,4 Kw

COMPOUND



FRY TOP COMPOUND 400



MODELO	PLACA	POTENCIA
G9FL4M/CPD	Lisa	10 Kw
E9FL4M/CPD	Lisa	5,7 Kw



FRY TOP COMPOUND 800



MODELO	PLACA	POTENCIA
G9FL8M-2/CPD	Lisa	20 Kw
E9FL8M-2/CDP	Lisa	11,4 Kw

ACCESORIOS FRY TOP



Puerta 400
2 Puertas 400



Espátula para
Plancha Lisa



Espátula para
Plancha Acanalada



Tapón en teflón
ovalado

Freidoras Eléctricas y a Gas


Mod. 9GL18+18MI

Tubos calentadores
 (Foto 1)

Resistencias rotativas
 (Foto 2)

Cuba freidora indirecta
 (Foto 3)

- 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)
- Patas de acero inox con altura regulable en 50 mm.
- Voltaje especial (bajo pedido)

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 3 potentes quemadores tubulares de acero inox con una potencia total de 20 Kw. por cuba.(Foto 1)
- 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 piezoeléctrico.
- Regulación de temperatura con siete posiciones de 110 a 190 °C.

Freidoras a gas INDIRECTAS

- Quemadores fuera de la cuba (limpieza más fácil) (Foto 3)

Freidoras eléctricas

- Los modelos eléctricos están dotados de potentes resistencias de acero inox incoloy de 18 Kw. por cuba. Control automático de la temperatura mediante termostato regulable hasta 190 °C. Termostato de seguridad con rearme. Limpieza cuba muy fácil gracias al sistema de resistencias rotativas.(Foto 1)

TURBO



Freidora Eléctrica 18 litros

MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	Dim. CESTA
E9F18-4M	18 Kw	3 x 400 V+N	265 x 345 x 150

Opción 2 medias cestas 130 x 345 x 150 mm



Freidoras 20-22 litros

MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	Dim. CESTA
9GL20M	17,5 Kw	- - -	255 x 335 x 125
E9F22-4M	18 Kw	380 - 415 V3 N	260 x 400 x 150

Opción Mod Gas 2 medias cestas 125 x 335 x 125 mm

Opción Mod Eléctrico 2 medias cestas 130 x 400 x 150 mm



Freidoras Dobles 7 litros

MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	Dim. CESTA
E9F7+7-4M	16 Kw	380 - 415 V3 N	115 x 280 x 135



Freidoras Dobles 20-22 litros

MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	Dim. CESTA
9GL20+20M	35 Kw	- - -	255 x 335 x 125
E9F22-8M	36 Kw	3 x 400 V+N	260 x 400 x 150

Opción Mod Gas 2 medias cestas 125 x 335 x 125 mm

Opción Mod Eléctrico 2 medias cestas 130 x 400 x 150 mm

Freidoras a Gas INDIRECTAS



Freidora a Gas INDIRECTA 18 litros

MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	Dim. CESTA
9GL18MI	14 Kw	- - -	275 x 285 x 135

Preveer conexión de 10 w para encendido

Opción 2 medias cestas 130 x 285 x 135 mm



Freidora a Gas INDIRECTA 18 litros

MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	Dim. CESTA
9GL18+18MI	28 Kw	- - -	275 x 285 x 135

Preveer conexión de 10 w para encendido

Opción 2 medias cestas 130 x 285 x 135 mm

Cuece Pastas Eléctricos y a Gas



Mod. G9CP80

Cuece pastas a gas y electricos

- 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 en acero inox AISI 316 de 40 litros con sistema de rebosadero para eliminar los residuos del almidón de la pasta.
- Cuba estampada redondeada que facilita la limpieza e higiene.
- Grifo llenado y vaciado de agua. Doble fondo apoyo cestas.

Cuece pastas a gas

- Modelos a gas con quemadores inox de alto rendimiento con combustión optimizada, colocados bajo la cuba, dotados de válvula de seguridad con termoelemento, encendido piezoelectrico y llama piloto, regulador independiente para cada cuba.

Cuece pastas eléctrico

- Modelo eléctrico con resistencia acero inox incoloy. Control de temperatura con termostato regulable hasta 100 °C. con pilotos indicadores.
- Ocho combinaciones posibles con la utilización de las cestas de 5 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



G9CP40

Cuece Pastas a Gas 40 Litros

- Kw 12
- Kcal/h 11.180
- Btu/h 44.356
- Capacidad: 40 litros, GN 1/1
- Cuba Inox. AISI 316
- No incluye cestas



G9CP80

Cuece Pastas a Gas 80 Litros

- Kw 24
- Kcal/h 22.360
- Btu/h 88.712
- Capacidad: 40+40 litros, GN 1/1
- Cuba Inox. AISI 316
- No incluye cestas



E9CP40

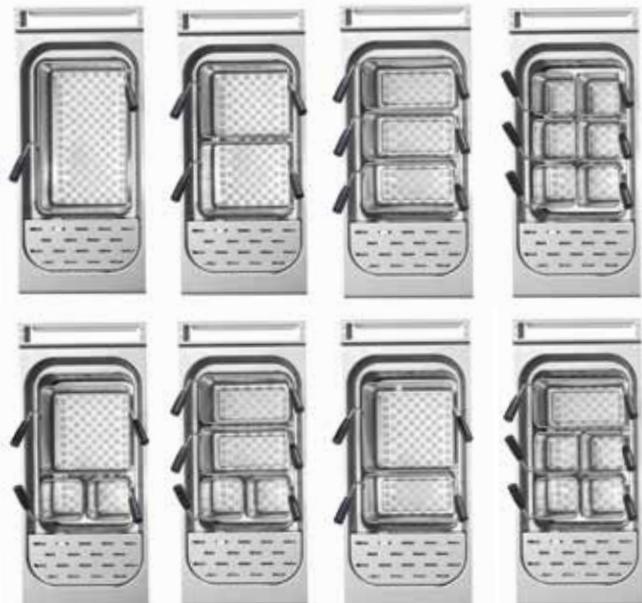
Cuece Pastas Eléctrico 40 Litros

- Kw 10
- V 400 - 415 3N~
- Capacidad: 40 litros, GN 1/1
- Cuba Inox. AISI 316
- No incluye cestas

ACCESORIOS CUECE PASTAS

9 CS 1/1	9 CS 1/2	9 CS 1/3	9 CS 1/6	9 CS 1/6
	9 CS 1/2	9 CS 1/3	9 CS 1/6	9 CS 1/6
		9 CS 1/3	9 CS 1/6	9 CS 1/6
9 CS 2/3	9 CS 1/3	9 CS 2/3	9 CS 1/3	
	9 CS 1/3		9 CS 1/6	9 CS 1/6
9 CS 1/6	9 CS 1/6	9 CS 1/3	9 CS 1/6	9 CS 1/6

9 CS 1/1	Cesta 1/1	490 x 290 x 200 mm.
9 CS 1/2	Cesta 1/2	240 x 290 x 200 mm.
9 CS 1/3	Cesta 1/3	160 x 290 x 200 mm.
9 CS 1/6	Cesta 1/6	145 x 145 x 200 mm.
9 CS 2/3	Cesta 2/3	290 x 290 x 200 mm.



Parrilla Barbacoa Piedra Volcánica



Mod. G9PL80M

Barbacoa a Gas con piedra Volcánica

- Construcción en acero inox.
- Sobre y frontal de apoyo en acero inox de 2 mm de espesor
- Mandos en fibra de vidrio resistentes al calor, con protección antigrasa.
- Quemadores tubulares doble de alta potencia en acero inox.
- Llama piloto protegida, encendido piezo electrico con cierre estanco de silicona y termopar de seguridad.
- Una cúpula especial en acero inox protege los quemadores optimizando su rendimiento, a la vez que disminuye las emisiones de humo: Rejillas en acero inox.
- Todos los componente son fácilmente desmontables para facilitar las operaciones de mantenimiento y limpieza.
- Cajón estanco en acero inox de gran capacidad para la recogida de grasas.

Detalles
Barbacoa
(Piedra volcánica)



COMFORT POWER



9
Kw

G9PL40M/G

Barbacoa a Gas 400, con piedra volcánica

2500 cm²

- Kw: 9
- Kcal/h: 7.740
- Btu/h: 30.708
- Parrilla de fundición reversible



18
Kw

G9PL80M/G

Barbacoa a Gas 800, con piedra volcánica

5000 cm²

- Kw: 18
- Kcal/h: 15.480
- Btu/h: 61.416
- Parrilla de fundición reversible



Water Grill Parrilla a gas con fondo de agua

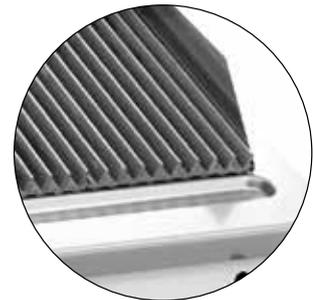


Mod. G9WG80M

Permiten cocinar a la parrilla de forma natural y sana exaltando las mejores características organolépticas de los alimentos y favoreciendo la dispersión de las grasas.

Modelos a Gas

- Quemadores accesibles a través de un amplio cajón en acero inox extraíble y con agua.
- Dicha agua permite a la comida mantenerse tierna y permite reducir humos y recoger grasas.



Detalle Parrilla Reversible modelos Gas

PARRILLA CON FONDO DE AGUA



12 Kw

G9WG40M

Parrilla a Gas con fondo de agua

- Parrilla de fundición reversible
- Kw: 12



24 Kw

G9WG80M

Parrilla a Gas con fondo de agua

- Parrilla de fundición reversible
- Kw: 24



Electric grill **Parrilla eléctrica**



Mod. E9CG80M

Permiten cocinar a la parrilla de forma natural y sana exaltando las mejores características organolépticas de los alimentos y favoreciendo la dispersión de las grasas.

Modelos Eléctricos

- Regulación de la potencia con regulador de energía, temperatura máxima 400°C.
- Fabricadas con resistencias acorazadas de alta potencia construidas en acero específico que permiten cocinar los alimentos por contacto directo.



MAXIMA 900 BERTO'S

ELECTRIC GRILL



5,4
Kw

E9CG40M
Parrilla eléctrica

- Kw: 5,4



10,8
Kw

E9CG80M
Parrilla eléctrica

- Kw: 10,8



Baño María Eléctrico



Mod. E9BM8M

Características

- 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 maría asegura elevadas prestaciones, fiabilidad en el tiempo, consumos energéticos optimizados y rigurosos estándares de seguridad.
- Versión con cuba de 400 mm y 800 mm. enteramente en acero inox, altura 150 mm.
- 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).
- Patas de acero inox con altura regulable en 50 mm.
- ACCESORIOS: Cubeta y separadores. Ver pág. XXXX



CONSTANT



- E9BM4M**
Baño María Eléctrico 400
 - Kw: 1,5
 - V 230 - 240 ~
 - 1 X GN 1/1 + 1/3



- E9BM8M**
Baño María Eléctrico 800
 - Kw: 3
 - V 230 - 240 ~
 - 2 X GN 1/1 + 1/3

Sartén Basculante

Eléctrica y a Gas



Mod. E9BR8-I

Sartén basculante a gas y eléctrica

- 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
- Capacidad de 80 litros, permiten preparar hasta 220 porciones.
- Capacidad de 120 litros, permiten preparar hasta 330 porciones.
- Cuba totalmente en acero inox 304, fondo de elevado espesor con tratamiento especial antiadherente, permiten una cocción homogénea.
- Cuba de cocción basculante manualmente con ángulo de rotación máx. 90 °.
- Angulos redondeados para facilitar el vaciado y la limpieza.
- Grifo de llenado de agua.
- Tapa en acero inox contrabalaceada con muelles.
- Patas de acero inox con altura regulable en 50 mm.

Sartén basculante a gas

- Modelos a gas con quemadores tubulares en acero inox, válvula de seguridad y termopar, encendido eléctrico (ascensión eléctrica) con llama piloto, válvula termostática de gas.
- Regulación de temperatura entre 100 y 290 ° C.

Sartén basculante eléctrica

- Modelos eléctricos con calentamiento mediante resistencias en contacto con el fondo de la cuba.
- Regulación de la temperatura entre 45 y 295 ° C. mediante termostato de trabajo.
- Termostato de seguridad e indicadores luminosos de tensión y funcionamiento.

MAXI-80



E9BR8/I

Sartén basculante eléctrica 80 litros

- Kw: 9,6
- V 400 - 415 3N ~



G9BR8/I

Sartén basculante a Gas 80 litros

- Kw: 20
- Kcal/h: 17.200
- Btu/h: 68.240

Preveer conexión de 6 w para encendido eléctrico

MAXI-120

Para
capacidades
superiores
consultar
Pág. 210



E9BR12/I + RM

Sartén basculante eléctrica 120 litros

- Con elevación motorizada
- Kw: 14,4
- V 400 - 415 3N ~



G9BR12/I + RM

Sartén basculante a Gas 120 litros

- Con elevación motorizada
- Kw: 30
- Kcal/h: 25.800
- Btu/h: 102.360

Preveer conexión de 40 w para encendido eléctrico

Marmitas a Gas o Eléctrica



Mod. E9P20IA



Para
capacidades
superiores
consultar
Pág. 194

Marmitas a gas y eléctricas

- La mas amplia gama: calentamiento directo, indirecto y con dispositivo autoclave.
- Capacidad de 100-150 y 200 litros. Modelos basculantes (gran producción)
- La estructura de la marmita es de acero inox 304 y el recipiente es de acero inox AISI 316 con lo que garantizan la absoluta resistencia a la corrosión y al desgaste cotidiano.
- 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
- Quemadores especiales en acero inox Aisi 304 con válvula de seguridad o resistencia en acero inox incoloy con termostato de trabajo y de seguridad.
- Versión indirecta equipada con elementos que calientan el agua entre la cámara y la cuba para una difusión de temperatura más homogénea.
- Versión indirecta con carga automática de la camisa.
- El grifo de llenado de agua y la practica tapa, equilibrada con muelles y mandos de control ergonómicos, garantizan la máxima seguridad.
- Las tareas de mantenimiento y limpieza resultan sencillas gracias a su forma redondeada y al práctico grifo de vaciado, cromado y desmontable.
- Los modelos Autoclave van dotados de tapa con junta de silicona alimentaria, válvula de vaciado de presión de seguridad (tarada a 0'05 bar) y cierre hermético garantizado por una fijación con mordaza.
- Voltaje electrico: 400-3N. Para voltaje 230 trifasico CONSULTAR.
- Patas de acero inox con altura regulable en 50 mm.
- **Modelos Gas: Preveer conexión de 6 W para ascensión eléctrica de serie**

HIGH-TECH



Marmitas calentamiento directo

MODELO	CAPACIDAD	POTENCIA	VOLTAJE
G9P10D	100 Lts.	20,9 Kw	---
G9P15D	150 Lts.	20,9 Kw	---
G9P20D	200 Lts.	32 Kw	---

Modelo G9P20D altura 905

Prever conexión de 6 w para encendido eléctrico



Marmitas calentamiento indirecto

MODELO	CAPACIDAD	POTENCIA	VOLTAJE
E9P10I	100 Lts.	16 Kw	400 - 3N
G9P10I	100 Lts.	20,9 Kw	---
E9P15I	150 Lts.	18 Kw	400 - 3N
G9P15I	150 Lts.	20,9 Kw	---

Prever conexión de 6 w para encendido eléctrico



Marmitas funcionamiento autoclave

MODELO	CAPACIDAD	POTENCIA	CALENT.
E9P10IA	100 Lts.	16 Kw	Indirecto
G9P10DA	100 Lts.	20,9 Kw	Directo
E9P15IA	150 Lts.	18 Kw	Indirecto
G9P10IA	100 Lts.	20,9 Kw	Indirecto
G9P15DA	150 Lts.	20,9 Kw	Directo
G9P15IA	150 Lts.	20,9 Kw	Indirecto
G9P20DA	200 Lts.	32 Kw	Directo

Prever conexión de 6 w para encendido eléctrico

HIGH-TECH



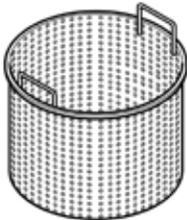
Marmitas dimensiones especiales

MODELO	CAPACIDAD	POTENCIA	CALENT.	AUTOCL.
⬇️ E9P20I	200 Lts.	32 Kw	Indirecto	No
⬇️ E9P20IA	200 Lts.	32 Kw	Indirecto	Si
🔥 G9P20D1	200 Lts.	34,5 Kw	Directo	No
🔥 G9P20D1A	200 Lts.	34,5 Kw	Directo	Si
🔥 G9P20I1	200 Lts.	34,5 Kw	Indirecto	No
🔥 G9P20I1A	200 Lts.	34,5 Kw	Indirecto	Si

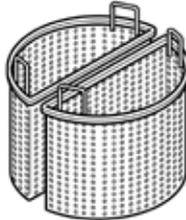
Preveer conexión de 6 w para encendido eléctrico

Para
capacidades
superiores
consultar
Pág. 194

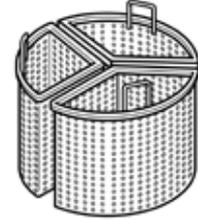
ACCESORIOS MARMITAS



9CP10/1 100 Litros
9CP15/1 150 Litros



9CP10/2 100 Litros
9CP15/2 150 Litros
9CP20/2 200 Litros



9CP10/3 100 Litros
9CP15/3 150 Litros
9CP20/3 200 Litros

9CP10/1 Cod. 35615200	Cesto perforado 100 Litros	ø mm 560 x 350 h AISI 304
9CP15/1 Cod. 35615300	Cesto perforado 150 Litros	ø mm 560 x 440 h AISI 304
9CP10/2 Cod. 35615400	2 Medias cestas perforadas 100 Litros	ø mm 560 x 350 h AISI 304
9CP15/2 Cod. 35615500	2 Medias cestas perforadas 150 Litros	ø mm 560 x 440 h AISI 304
9CP20/2 Cod. 35615600	2 Medias cestas perforadas 200 Litros	ø mm 710 x 450 h AISI 304
9CP10/3 Cod. 35615700	3 Cestas perforadas 1/3 100 Litros	ø mm 560 x 350 h AISI 304
9CP15/3 Cod. 35615800	3 Cestas perforadas 1/3 150 Litros	ø mm 560 x 440 h AISI 304
9CP20/3 Cod. 35615900	3 Cestas perforadas 1/3 200 Litros	ø mm 710 x 450 h AISI 304

Tapa doble pared (excepto autoclave)

Voltaje 230 - 240 3 (modelos eléctricos)

Cocinas Vitrocerámica e Inducción



Mod. E9P4P+VTR+FE



Mod. E9P4M/IND

Cocinas de Vitrocerámica

- Plano de trabajo vitrocerámico de gran espesor
- Precisión en la regulación de la temperatura.
- Alcanza en pocos segundos una temperatura de hasta 500 °C.
- Lámpara testigo que avisa del calor residual hasta 60 °C.
- Circuito de calentamiento circular de 30 cms de diámetro. Potencia 4 kw.
- Las zonas de trabajo están serigrafiadas para un correcto posicionamiento de los recipientes.
- Versión de 2 y 4 zonas de calentamiento.
- Modelo de 4 zonas de calentamiento posibilidad de suministrar con horno eléctrico de 3'5 ó 7'5 kw.
- Patas de acero inox con altura regulable en 50 mm.



Cocinas de Inducción

- Construcción en acero inox AISI 304
- Sobre y frontal de apoyo en acero inox de 1'5 mm de espesor.
- 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 inmediata en el momento que se retira el recipiente.
- La zona de calentamiento se autorregula en base al diámetro de la cazuela.
- Modelos de 2 ó 4 zonas de calentamiento de 5 kw. cada una.
- Modelo WOK de 5 kw.
- Patas de acero inox con altura regulable en 50 mm.



VITROCERÁMICA INFRARED

MAXIMA 900 BERTO'S



4 Kw
4 Kw

E9P2M/VTR

Cocina Vitrocerámica 2 fuegos + Mueble

- 8 Kw
- V 400 - 415 3N ~

270 x 270 mm



4 Kw	4 Kw
4 Kw	4 Kw

E9P4MP/VTR

Cocina Vitrocerámica 4 fuegos + Mueble

- 16 Kw
- V 400 - 415 3N ~

270 x 270 mm



4 Kw	4 Kw
4 Kw	4 Kw

E9P4P/VTR+FE

Cocina Vitrocerámica 4 fuegos +

Horno GN 2/1

- 23,5 Kw
- V 400 - 415 3N ~

270 x 270 mm



FE

7,5 Kw

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



3 Kw

4,5 Kw

MULTIFUNCIÓN

INDUCCIÓN POWER INDUCTION



5 Kw
5 Kw

E9P2M/IND

Cocina Inducción 2 Fuegos

- Kw: 10
- V 400 - 415 3 N ~

270 x 270 mm



5 Kw	5 Kw
5 Kw	5 Kw

E9P4M/IND

Cocina Inducción 4 Fuegos

- Kw: 20
- V 400 - 415 3 N ~

270 x 270 mm



∅ 300 mm
5 Kw

E9WOK/IND

Wok Inducción

- Kw: 5
- V 400 - 415 3 N ~

ACCESORIOS VITROCERÁMICA E INDUCCIÓN



Puerta 400



2 Puertas 400

Mueble neutro



Elementos neutros

- 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 900.
- Patas de acero inox con altura regulable en 50 mm.
- **ACCESORIOS:** Puertas

Mod. N9-8M

PRACTIC



(N) N9T2M
MUEBLE NEUTRO 200 DE PIE



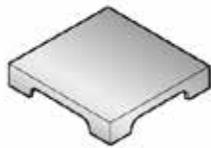
(N) N9T4M
MUEBLE NEUTRO 400 DE PIE

PRACTIC-C N9T4MC
MUEBLE NEUTRO CON CAJÓN EXTRAIBLE

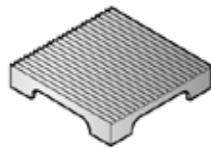


(N) N9-8M
MUEBLE NEUTRO 800 DE PIE

Accesorios cocinas



Placa lisa



Placa acanalada



Reductor fuego



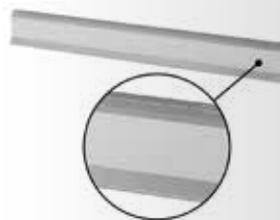
Parrilla fuego inox



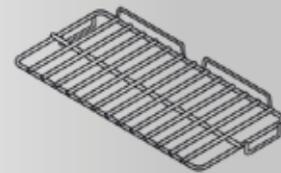
KRF
Ruedas con freno



Plancha lisa
fuego cuadrado



CRUN
Panel único



Parrilla GN 3/1



Puerta 400



Puerta 600



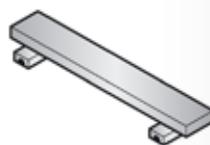
2 Puertas 400



2 Puertas 600



Kit calentamiento módulo
neutro



Pasamanos
800 x 140
1200 x 140
1600 x 140
2000 x 140



Zócalo Inox



Columna orientable



Prolongación camino 400



Prolongación camino 800



Prolongación camino 1200

**UNIFICAR ALTURA
CHIMENEAS**

Para compensar las diferentes potencias, las alturas de las chimeneas pueden variar según modelos