

Nueva gama S700



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



S700 BERTO'S



BERTO'S[®]
CHEF SOLUTIONS



S7000 BERTO'S



BERTO'S[®]
CHEF SOLUTIONS

Cocinas a gas



Detalle Fondo de Agua
(Fácil limpieza)

Mod. SG7F4+FE

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.
- Quemadores de 6 Kw. Accionados por grifo valvulado y fijados a la cuba, estancos para fondo de agua. Diseñados para añadir agua y facilitar la limpieza.
- Modelos fondo de agua: Pensados para añadir agua y facilitar su limpieza al evitar que los restos de comida se peguen al fondo. Tapón rebosadero para vaciado de agua.
- Fuegos abiertos con llama piloto, válvula de seguridad y termopares bimetálicos.
- Piezo-eléctrico 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 300° C, interior en acero inox y guías extraíbles porta bandejas. Horno eléctrico GN 2/1 y GN 1/1 convección.
- ACCESORIOS: Soportes, Puertas, Planchas, Reductor fuegos, Parrillas horno, etc.



6 Kw
6 Kw

SG7F2B

Cocina Sobremesa 2 fuegos a gas

- Potencia: 12 Kw

SG7F2B/SC

- Con fondo de agua y tapón rebosadero



6 Kw	6 Kw
6 Kw	6 Kw

SG7F4B

Cocina Sobremesa 4 fuegos a gas

- Potencia: 24 Kw

SG7F4B/SC

- Con fondo de agua y tapón rebosadero



6 Kw	6 Kw
6 Kw	6 Kw

SG7F4 + FG

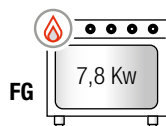
Cocina 4 fuegos a gas

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

- Potencia: 31,8 Kw

SG7F4 + FG/SC

- Con fondo de agua y tapón rebosadero



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



6 Kw	6 Kw
6 Kw	6 Kw

SG7F4 + FE2

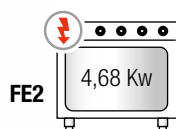
Cocina 4 fuegos a gas

+ Horno convección GN 1/1

- Potencia: 24 Kw + 6 Kw (3 x 400 v + N)

SG7F4 + FE2/SC

- Con fondo de agua y tapón rebosadero



GN 1/1
CONVECTION



6 Kw	6 Kw
6 Kw	6 Kw

SG7F4 + FE

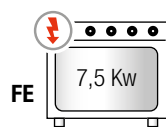
Cocina 4 fuegos a gas

+ Horno eléctrico GN 2/1 (7,5 Kw)

- Potencia: 24 Kw + 7,5 Kw (3 x 400 v + N)

SG7F4 + FE/SC

- Con fondo de agua y tapón rebosadero



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

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 500°C.
- Lámpara testigo que avisa del calor residual hasta 60°C.
- 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.
- Patas de acero inox con altura regulable en 50 mm.
- ACCESORIOS: 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



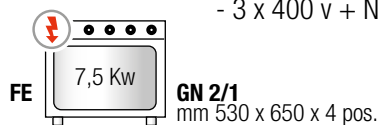
3,2 Kw	3,2 Kw
3,2 Kw	3,2 Kw

230 x 230 mm

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



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 Sobremesa



Ø 300 mm

SE7WO-B/IND

Wok Inducción

- Potencia: 5 Kw
- 3 x 400 v + N

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 resistentes 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 300°C.
- 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, garantizando la máxima versatilidad de utilización.
- Regulación de la temperatura de 50 a 300° 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

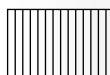


SG7FR4B/CPD

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

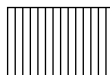


SG7FR8B-2/CPD

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



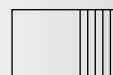
9,6
Kw



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



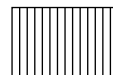
9,6
Kw



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.

Combinaciones de cestas (no incluidas)

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

CS 1/3		CS 1/3		CS 1/6	CS 1/6
CS 1/3		CS 1/6	CS 1/6	CS 1/6	CS 1/6
CS 1/6	CS 1/6	CS 1/6	CS 1/6	CS 1/6	CS 1/6

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



Mod. SG7CP40M

S700 BERTO'S



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)



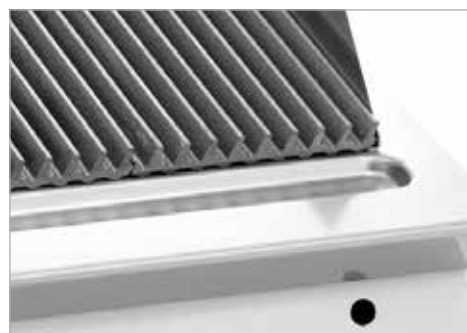
SG7CP40M Cuece pastas a Gas

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

Parrilla a gas y eléctricas



Mod. SG7WG80M



Detalle Parrilla
Reversible modelos Gas

Parrilla con fondo de agua

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.

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.

Barbacoa con piedra volcánica

- Quemadores tubulares dobles de acero inox.
- Regulación de la potencia mediante grifo de funcionamiento continuo.
- Llama piloto protegida, encendido piezoeléctrico con cierre estanco en silicona.
- Parrillas de fundición reversibles.
- El modelo de 800 mm. con dos zonas con mandos separados para una regulación independiente y óptima de la temperatura.

Parrillas a gas



SG7WG40M

Parrilla a gas - 400 con fondo de agua

- Potencia: 9 Kw
- Parrilla reversible de hierro fundido



SG7PL40B

Piedra volcánica - 400 sobremesa

- 7 Kw, piedra volcánica



SG7WG80M

Parrilla a gas - 800 con fondo de agua

- Potencia: 18 Kw
- Parrilla reversible de hierro fundido



SG7PL80B

Piedra volcánica - 800 sobremesa

- 14 Kw

Parrilla eléctrica



SE7CG40B

Parrilla eléctrica - 400 sobremesa

- Potencia: 4,08 Kw
- 3 x 400 v + N



SE7CG80B

Parrilla eléctrica - 800 sobremesa

- 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 °C. Modelos analógicos
- Quemadores fuera de la cuba. Limpieza muy fácil.(foto 2)

Freidoras eléctricas

- Los modelos eléctricos están dotados de potentes resistencias pivotantes. (foto 1)
- 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.

Freidoras a Gas



SGL18MI

Freidora a gas indirecta

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

Freidoras Eléctricas



SE7F10-4B

Freidora eléctrica sobremesa

- 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



SE7F18-4MS

Freidora eléctrica de mueble

- Capacidad: 18 litros
- Potencia: 18 Kw
- 3 x 400 V + N
- Mandos analógicos

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 90° C.



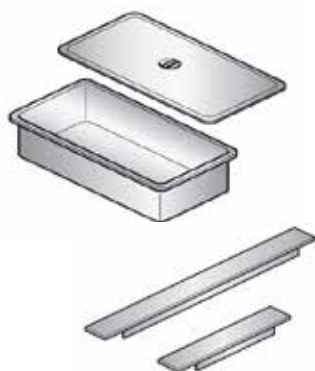
SE7BM4B
**Baño María Eléctrico
de sobre mesa**
- 1,2 Kw (1 x 230v)
- 1 GN 1/1

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



Mod. SE7BM4M

Opcional



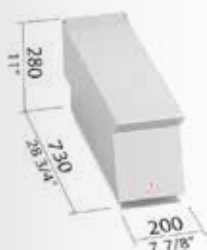
VAS 1/1	1/1 GN 150 h
VAS 2/3	2/3 GN 150 h
VAS 1/2	1/2 GN 150 h
VAS 1/3	1/3 GN 150 h
VAS 1/4	1/4 GN 150 h
VAS 1/6	1/6 GN 150 h
SEP 1	Separador 325
SEP 2	Separador 530

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.

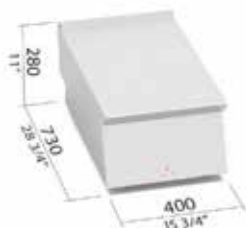


Mod. SN7T8B
Con soporte y puertas

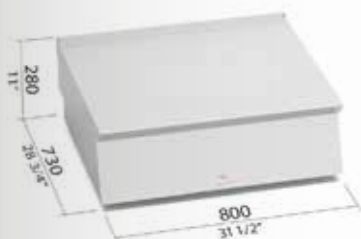


SN7T2B
MUEBLE NEUTRO
de Sobre Mesa de 200 mm.

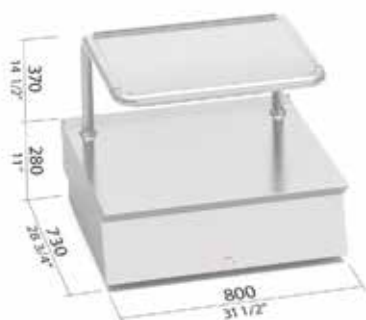
OPCIÓN
SN7T2M
Altura 900 mm.



SN7T4B
MUEBLE NEUTRO
de Sobre Mesa de 400 mm.



SN7T8B
MUEBLE NEUTRO
de Sobre Mesa de 800 mm.



SN78B+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.

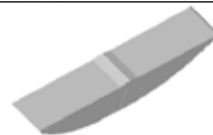


Kit estructura puente · Opcional

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 alerón izquierdo en inox de 2 mm.



CRUN Panel de mandos en una 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



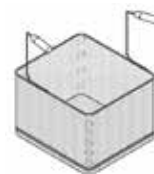
Accesorios

Cuece Pastas

CS 1/1

Cesta 1/1

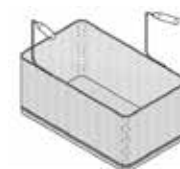
mm. 290 x 330 x 200 h



CS 1/2

Cesta 1/2

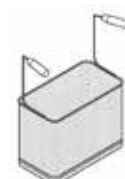
mm. 140 x 330 x 200 h



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



Cestas Freidoras · Cambio Dotación Cestas

GL18

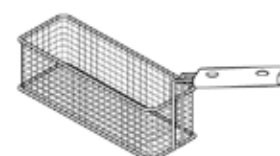
OPCIONAL: 2 Medias Cestas

mm. 285 x 130 x 135 h

1 Cesta

mm. 285 x 275 x 135 h

Dotación



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

