Fritermia

BERTO'S®
the best catering equipment

BERTO´S

Cocinas profesionales de máxima calidad

ÍNDICE

- INTRODUCCIÓN 37
- B-FLEX 38
- ESQUEMA ORIENTATIVO 39
- LA CUCINA 40 - 41

PREMIUM

- LX 900 TOP 42 - 43
- S900 44 - 45
- S700 46 - 47

PLUS

- MAXIMA 900 48 - 49
- MACROS 50 - 51

MINI

- MINI 52

45 AÑOS DE EXPERIENCIA HACEN IMBATIBLES

Desde hace más de 45 años Berto's se ocupa de ofrecer lo mejor a los chefs.45 años de escucha, pasión y atención a la hora de anticipar y satisfacer las exigencias de quien vive la cocina a altos niveles.

Cocinas realizadas y testadas para resistir con el paso del tiempo, solo el mejor acero y la maestría de los técnicos son los ingredientes que nos permiten ver el tiempo como un aliado.

DE ALTO RENDIMIENTO Y SOSTENIBLES
El aislamiento perfecto y el preciso suministro de energía permiten el ahorro de energía y un reducido impacto medioambiental.

TECNOLÓGICOS
Conlaboratorio de investigación que tiene como único objetivo el desarrollo de modernas tecnologías para garantizar fiabilidad, seguridad, higiene y consumos reducidos.

CERTIFICADOS
Garantizamos la plena conformidad con las normas, por eso satisfacemos los estrictos criterios de las certificaciones de calidad, medio ambiente y seguridad.

SISTEMA B-FLEX

LA INNOVACIÓN ES LA CLAVE DE HACER EMPRESA

Innovar para nosotros significa confrontarse con las tendencias del sector, aprovechar las potencialidades de las nuevas tecnologías y sobre todo empatizar con los profesionales de la gastronomía para conocer de cerca y satisfacer sus exigencias.

NUEVO SISTEMA B-FLEX

Un ejemplo concreto de innovación es nuestro nuevo sistema B-flex, un control electrónico a medida que permite una selección de los parámetros aún más precisa.

ESQUEMA DE GAMAS

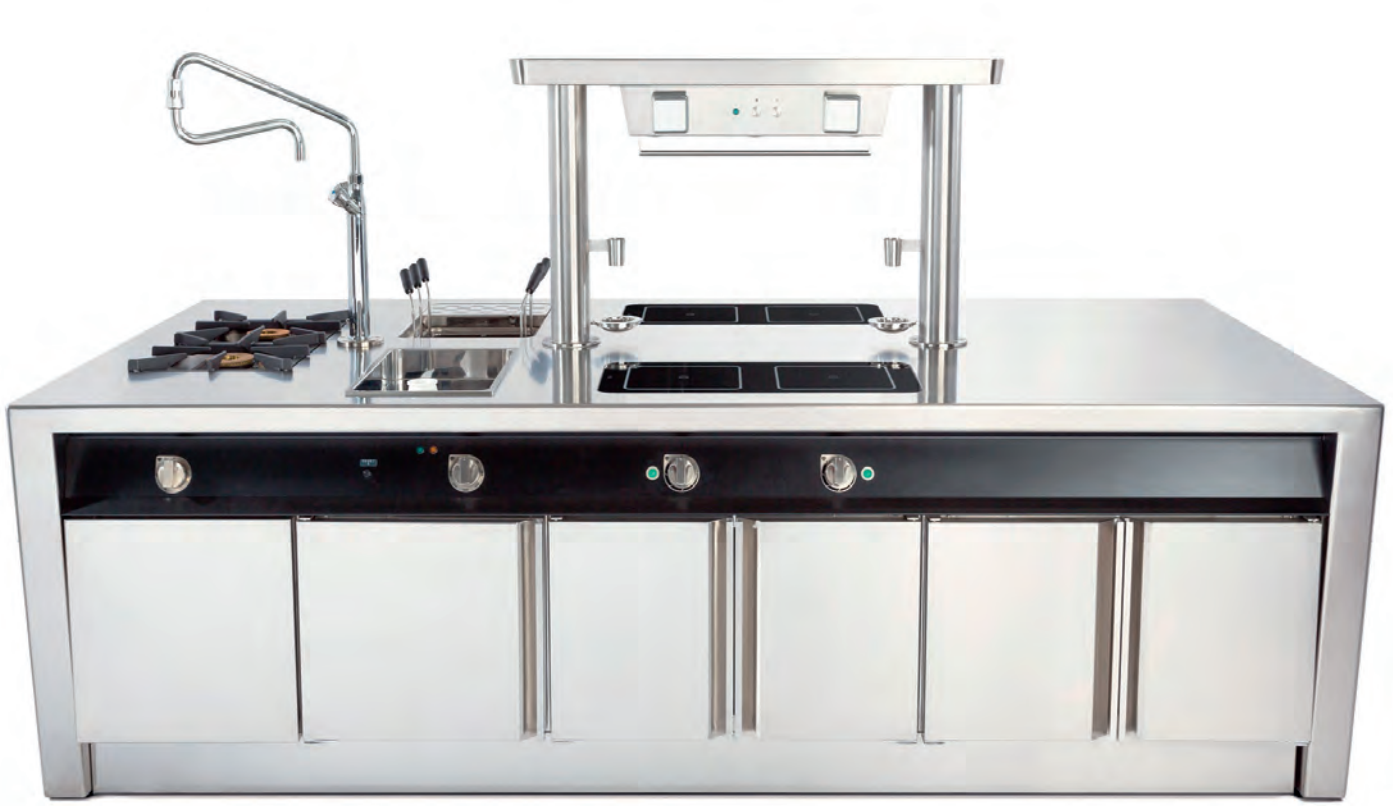
Fritermia

	LA CUCINA	PREMIUM			PLUS			MINI
		LX 900 TOP	S900	S700	MÁXIMA 900	MACROS 700	PLUS 600	
COCINA A GAS	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	-
PLACAS RADIANTES A GAS	✓	✓	✓	✓	✓	✓	-	-
PLACAS RADIANTES ELÉCTRICAS	✓	✓	✓	✓	✓	✓	-	-
COCINA INFRARROJOS E INDUCCIÓN	✓	✓	✓	✓	-	✓	✓	-
MARMITAS	-	✓	✓	-	✓	✓	-	-
PARRILLA MULTIFUNCIÓN	✓	✓	✓	✓	-	-	-	-
SARTENES	✓	✓	✓	-	✓	✓	-	-
FRYTOPS	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	-
PARRILLAS	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	-
CUECEPASTAS	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	-
FREIDORAS A GAS	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
FREIDORAS ELÉCTRICAS	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
BAÑO MARÍA	-	✓	✓	✓	✓	✓	✓	-
ELEMENTOS NEUTRO	-	✓	✓	✓	✓	✓	✓	-
BASES REFRIGERADORAS Y CONGELADORAS	-	-	✓	✓	-	✓	-	-
CONSERVADOR DE PATATAS	-	-	-	-	-	-	✓	-
WOK INDUCCIÓN	✓	-	-	-	-	-	-	-
SALAMANDRAS	✓	-	-	-	-	-	-	✓

LA CUCINA

LA DIVISIÓN A MEDIDA

- La Cucina es cocinas profesionales a medida.
- Una personalización extrema capaz de responder a cualquier exigencia de personalización, tanto si es de espacio como constructiva o de diseño.
- Ofrece una belleza objetiva, bajo cualquier punto de vista. Porque la mirada también puede saborear el placer de la exclusividad.
- Longitud flexible.
- Módulos variables.
- Amplia serie de accesorios.
- 5 años de garantía.



Fritermia

LO QUE DESEAS ES LO QUE TENDRÁS

Nuestros productos lo afrontan sin ningún temor, con un sólido plano de acero inoxidable de 3 mm de espesor.
La Cucina es un producto único, de una sola pieza, con cortes de láser de alta precisión y soldados internos.
Los accesorios, los aislamientos y los cableados son parte de un bloque homogéneo, perfecto y sólido.

DURABILIDAD

Una resistencia y una compacidad fuera de lo común que nos permiten ver el tiempo como un aliado.
Porque quien está seguro de sus cualidades sabe que el futuro le dará constantemente ocasiones de demostrar lo que vale. Con más de un millón y medio de cocinas profesionales realizadas.

PREMIUM LX 900 TOP

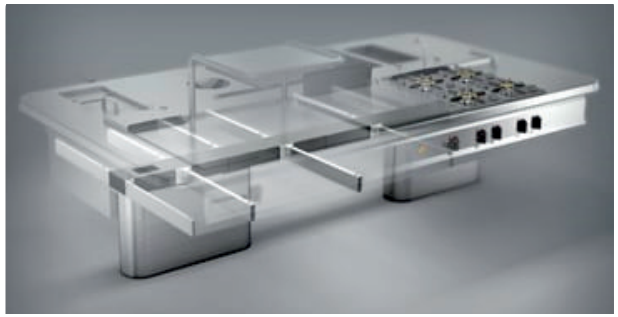
LA PERFECCIÓN EXISTE

- Innovadora concepción modular para crear instalaciones en voladizo, de isla o individuales para la máxima libertad en la cocina
- Un único bastidor de acero inoxidable AISI 304
- Sistema modular formado por 49 modelos con módulos de 40 y 80 cm.
- Materiales de primera calidad: acero inoxidable AISI 304, superficies de 20/10 de grosor, acabados Scotch Brite.
- Bajo impacto ambiental: consumos reducidos y alta eficiencia.
- Calidad y seguridad garantizadas: certificaciones IMQ e IMQ-GS.
- Máxima duración con garantía de 5 años.

Fritermia

Su total flexibilidad de instalación le permitirá crear una cocina de la medida exacta que Vd. precise, según sus necesidades.

La instalación puede ser tipo isla y colocarse en el centro de la cocina o en una pared.

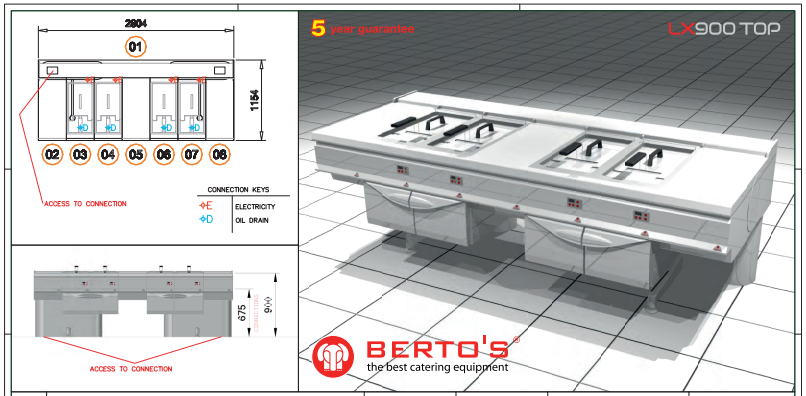


PREMIUM S900

- Equipos profesionales para la gran colectividad con 90 cm de profundidad, gran personalización y posibilidad de accesorios
- Sistema modular formado por 109 modelos con módulos de 40, 80 y 120 cm.
- Materiales de primera calidad: acero inoxidable AISI 304, superficies de 20/10 de grosor, acabados Scotch Brite.
- Bajo impacto ambiental: consumos reducidos y alta eficiencia
- Calidad y seguridad garantizadas: certificaciones IMQ e IMQ-GS
- Máxima duración con garantía de 5 años
- Todas las piezas, internas y externas, son de acero inoxidable AISI 304 con superficies de trabajo, paneles laterales y manijas de 20/10 de grosor
- Todas las cubas están moldeadas y son completamente redondeadas

Fritermia

Cocinar directamente sobre la llama, para mezclar o saltar, sigue siendo para todos los cocineros la base de la tradición culinaria. Gracias a su diseño pleno y redondeado, las parrillas disponibles de hierro fundido o acero inoxidable crean una superficie única de trabajo donde es posible mover las ollas fácilmente.
El alto grosor garantiza una larga duración y resistencia, además de una fácil limpieza.



POS	DESCRIZIONE	MODELLO	CODICE	DIMENSIONE MM			POTENZA	
							GAS (KW)	ELE (KW)
01	SUPPORTING SINGLE STRUCTURE, L=2800 mm	STMC28	13012800	2800x	1150x	900		
01.01	AISI 304 ADJUSTABLE FIXING LEG	PIED	38082000	0x	0x	0		
02	NEUTRAL UNIT	LXN9T4	13903100	400x	900x	290		
03	ELECTRIC FRYER MADE OF STAINLESS STEEL AISI 304 ELECTRONIC CONTROLS 22 LL MODEL WITH 2 TWIN BASKETS	LXE9F22-4EL	13505100	400x	900x	580		18
04	ELECTRIC FRYER MADE OF STAINLESS STEEL AISI 304 ELECTRONIC CONTROLS 22 LL MODEL WITH 2 TWIN BASKETS	LXE9F22-4EL	13505100	400x	900x	580		18
05	NEUTRAL UNIT	LXN9T4	13903100	400x	900x	290		
06	ELECTRIC FRYER MADE OF STAINLESS STEEL AISI 304 ELECTRONIC CONTROLS 22 LL MODEL WITH 2 TWIN BASKETS	LXE9F22-4EL	13505100	400x	900x	580		18
07	ELECTRIC FRYER MADE OF STAINLESS STEEL AISI 304 ELECTRONIC CONTROLS 22 LL MODEL WITH 2 TWIN BASKETS	LXE9F22-4EL	13505100	400x	900x	580		18
08	NEUTRAL UNIT	LXN9T4	13903100	400x	900x	290		

PREMIUM S700

- Cocinas modulares de altísima calidad con 70 cm de profundidad dotadas de un diseño apreciado por los mejores chef.
- Sistema modular formado por 53 modelos con módulos de 40 y 80 cm
- Materiales de primera calidad: acero inox AISI 304, superficies de 20/10 de grosor, acabados Scotch Brite
- Bajo impacto ambiental: consumos reducidos y alta eficiencia
- Calidad y seguridad garantizadas: certificaciones IMQ e IMQ-GS
- Máxima duración con garantía de 5 años
- Completamente personalizable, la nueva gama S700 se adapta perfectamente a cualquier ambiente de trabajo.
- Tecnologías constructivas innovadoras .
- Alto nivel de protección de los chorros de agua con IPX5 Waterproof

Fritermia

El diseño marca el camino hacia la funcionalidad

Completamente personalizable, la nueva gama S700 se adapta perfectamente a cualquier ambiente de trabajo.

Tecnologías constructivas innovadoras nos permiten satisfacer cualquier exigencia en una síntesis perfecta entre calidad y creatividad.

PLUS MÁXIMA 900

- Cocinas modulares con 90 cm de profundidad para la gran colectividad.
- Sistema modular formado por 122 modelos con módulos de 40, 80, 120 y 160 cm
- Bajo impacto ambiental: consumos reducidos y alta eficiencia
- Calidad y seguridad garantizadas: certificaciones IMQ e IMQ-GS
- Máxima duración con garantía de 3 años

MÁXIMA 900

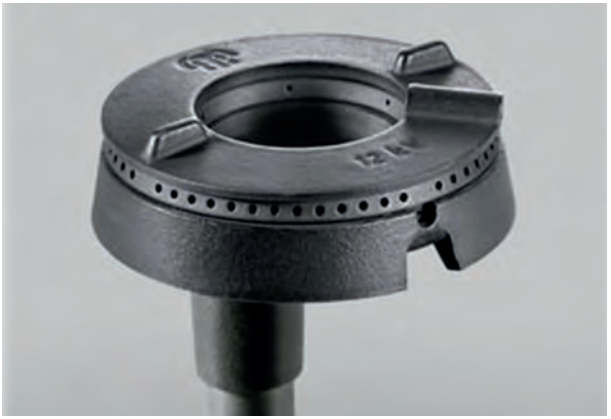
Fritermia

POTENCIA Y CONTROL: LA COMBINACIÓN PERFECTA

El nivel de potencia es el máximo disponible en el mercado, una demostración de la primacía tecnológica de Berto's. La extracción total de la superficie de cocción, con los bordes totalmente redondeados, garantiza la máxima higiene, limpieza y un fácil mantenimiento.

COCINAS HIGH POWER

Se caracterizan por quemadores totalmente de hierro fundido de alto grosor, elevada potencia y gran productividad. Ideales para utilizar ollas incluso de gran tamaño. La alta eficiencia energética permite un ahorro de gas del 30% al año como mínimo respecto a los quemadores tradicionales.



PLUS MACROS 700

- La gama más amplia de cocinas compactas con 70 cm de profundidad
- Sistema modular formado por 178 modelos con módulos de 40, 80 y 120 cm
- Bajo impacto ambiental: consumos reducidos y alta eficiencia
- Calidad y seguridad garantizadas: certificaciones IMQ e IMQ-GS
- Máxima duración con garantía de 3 años

MACROS 700

Fritermia

PARRILLAS ELÉCTRICAS:

Con una nueva resistencia acorazada especial con un tipo de acero específico para el contacto con los alimentos.
Una vez terminado el servicio de cocción solo hay que activar el programa de limpieza con tecnología pirolítica que en unos minutos pulveriza los residuos de cocción, la resistencia gira para extraer la cubeta de recogida y el equipo está listo enseguida para otro servicio.

ELEGANCIA Y ROBUSTEZ:

Cada detalle lo han diseñado nuestros diseñadores para conseguir la máxima rapidez para ejecutar los mandos y una extrema claridad de los ajustes privilegiando el aspecto estético.

Eco power (3,5 kw // 6 kw): 15 modelos

High power (3,5kw // 7 kw): 20 modelos.

Max power (7kw): 11 modelos.

MINI

MUNDO MINI LA LÍNEA DE COCCIÓN PRÁCTICA Y RÁPIDA

- Ideal para los usuarios que buscan equipos de bar pequeños pero eficaces.
- Estos productos ofrecen notables ventajas prácticas, económicas y duraderas.
- La tecnología y el valor de las freidoras y salamandras BERTO'S actualmente se reconocen y aprecian en todo el mundo, por una calidad sin límites.
- Hasta 2 años de garantía.

FREIDORAS

Alto rendimiento, amplias cubas moldeadas y redondeadas, calidad y seguridad

SALAMANDRAS

Fabricadas totalmente con acero inoxidable 18/10.
Parrillas extraíbles, operaciones de limpieza simplificadas.