

mod. **E10MB** | cod. 15060000 Touch-Display 7" 18,5 kW - Boiler 9 kW | 380-415 V3N~50/60Hz  
220-240 V3~50/60Hz + 270 °C 170 Kg**STANDARD**

10 Bleche GN 1/1 - Boiler - Wi-Fi Modul - Herausziehbare Handbrause - Automatisches Reinigen des Garraums

**OPTIONAL**

8 Bleche für Konditoreiprodukte 60x40 cm

Kombidämpfer mit Boiler für 10 x 1/1 GN-Bleche oder 8 Bleche für Konditoreiprodukte mit der Größe 60x40 cm.

Bedienfeld mit mehrsprachigem 7"- Touch-Farbdisplay mit hoher Auflösung.

Luftverteilungssystem: Gebläse mit automatischer Rotationsumkehr und 10 verschiedenen Geschwindigkeiten.

Der Ofen ist nicht nur mit einem automatischen Dampferzeuger ausgestattet, der den Dampf direkt in den Garraum abgibt, sondern bietet auch eine außergewöhnliche Gleichmäßigkeit beim Garen durch eine geführte Heißluftzirkulation und die Möglichkeit, in einer mit Aktivdampf gesättigten Umgebung zu garen, dank eines Dampferzeugers (Boiler), der sich außerhalb des Garraums, aber innerhalb der Ofenstruktur befindet.

Vorheizen bis zu 13% über die eingestellte Gartemperatur (T max 304 °C).

Garmodi: Automatik (8 Lebensmittelkategorien mit mehr als 72 voreingestellten Variationen); Programme (bis zu 48 Garprogramme können gespeichert und organisiert werden); manuell (Dampfzyklus, Konvektionszyklus, gemischte Zyklen); Spezialzyklen (Menü à la carte, Regenerieren, Aufgehen, Kühlen und Reinigen).

Sonderfunktionen: "Menü à la carte" zum gleichzeitigen Garen mehrerer Bleche.

USB-Anschluss zum Herunterladen von HACCP-Daten, Programmen und Einstellungen. Wi-Fi-Konnektivität verfügbar.

4-Sensor-Stiftsonde zur Messung der Kerntemperatur.

Integriertes Reinigungssystem mit manueller Entkalkung des Boilers.

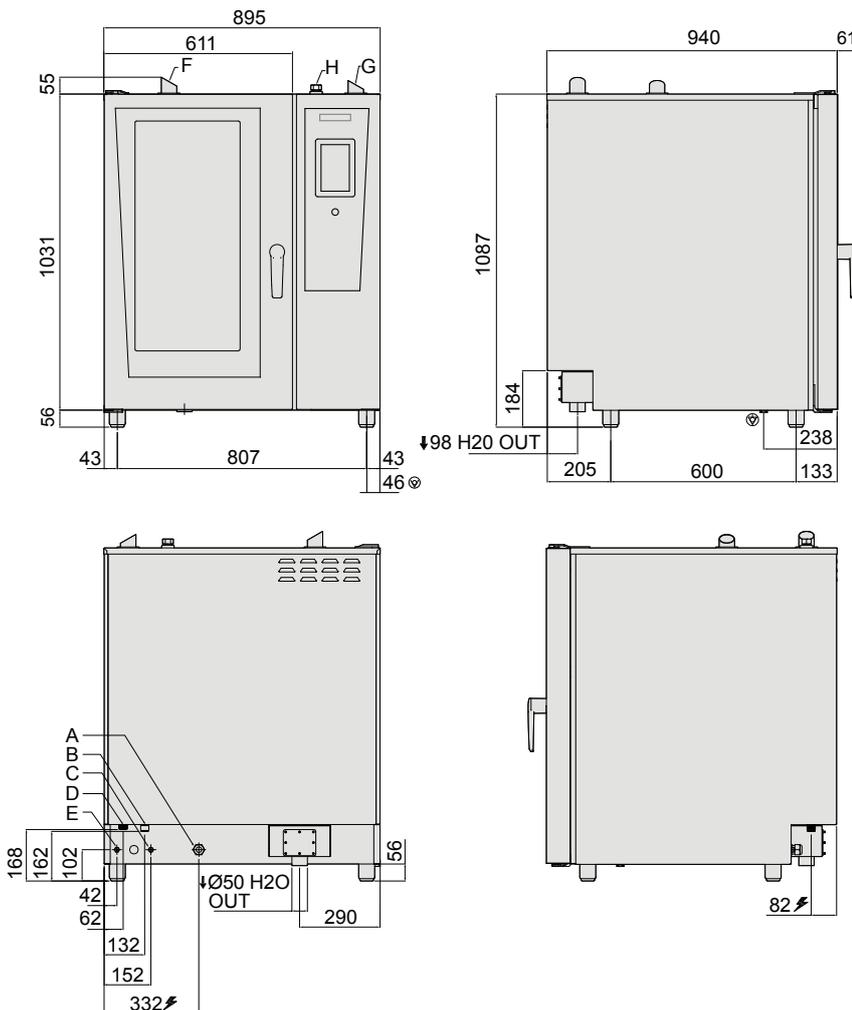
Drei verschiedene automatische Reinigungsprogramme des Garraums (sanft, mittel, stark) und ein "gepulstes" Spülsystem sorgen für einen geringeren Energie- und Wasserverbrauch und einen begrenzten Einsatz von chemischen Reinigungsmitteln.

**DE BAUEIGENSCHAFTEN**

- Thermoresistente, doppelt verglaste Tür, Beleuchtung im Garraum mit zwei LED-Lampen. Zu öffnende Innenglasscheiben
- Fugenloser Innengarraum, abgerundete Ecken für maximale Hygiene und leichte Reinigung
- Geformte Struktur und Garraum komplett aus Edelstahl AISI 304, Stärke 10/10
- Vorderseitiger Zugang zur Schalttafel für einfache Wartung
- Integrierte Dusche mit automatischem Rückzugssystem für schnelles Abspülen
- Wasserschutzklasse IPX4
- Der Ofen wird mit Struktur mit Blecheinschüben GN 1/1 aus Rundrohr, Abstand 70 mm geliefert

**DE TECHNISCHE UND FUNKTIONALE MERKMALE**

- Touchscreen-Schnittstelle, 7 Zoll, mit hoher Auflösung (in 13 Sprachen übersetzt)
- Eingebauter Boiler zur präzisen Steuerung von Luftfeuchtigkeit und Temperatur entsprechend den gewählten Einstellungen
- Konvektionsgaren (50 °C - 270 °C): ideal für das Garen bei niedriger Luftfeuchtigkeit
- Garen mit gemischtem Zyklus (40 °C - 270 °C): Die Kombination von Konvektionswärme und Dampf sorgt für eine Garumgebung mit kontrollierter Luftfeuchtigkeit, die den Garprozess beschleunigt und den Gewichtsverlust verringert
- Dampfgaren (30 °C - 130 °C): ideal zum Vakuumieren, Regenerieren, sanftem Garen, ideal für Meeresfrüchte und Gemüse
- Automatikmodus mit 8 Lebensmittelkategorien (erste Gänge, Fleisch, Geflügel, Fisch, Gemüse, Gebäck, Hefeprodukte, Eier) mit 72 vorinstallierten Varianten. Anzeige der Garparameter in Echtzeit. Möglichkeit der individuellen Anpassung und Speicherung von bis zu 48 Rezepten im Speicher des Ofens, um jedes Mal genau das gleiche Rezept zuzubereiten
- Delta-T-Garen: Garen mit dem Gargutfühler unter Beibehaltung des voreingestellten Temperaturunterschieds zwischen dem Kern des Garguts und dem Garraum
- Spezialzyklen: Menü à la carte - Regenerieren auf dem Blech oder auf dem Teller - Gehzeit - Abkühlung - Reinigung
- Die Funktion "à la carte" für die gleichzeitige Durchführung mehrerer Garvorgänge, um die Flexibilität zu erhöhen und hervorragende Ergebnisse zu gewährleisten
- Gebläse mit 10 Geschwindigkeitsstufen von 300 bis 1400 U/Min und Rotationsumkehr für eine optimale Gleichmäßigkeit. Das Gebläse stoppt in weniger als 5 Sekunden, wenn die Tür geöffnet wird
- 4-Sensor-Stiftsonde für höchste Präzision und Kontrolle beim Garen
- Automatische Schnellabkühlung und Vorwärmfunktion
- Spülfunktion mit Flüssigwaschmittel und Klarspüler, die automatisch über spezielle Pumpen abgesaugt werden
- USB-Anschluss zum Herunterladen von HACCP-Daten, Teilen von Garprogrammen und Konfigurationen
- Fassungsvermögen: 10 GN 1/1 oder 8 Euronorm 60x40 cm. Maximale Ladekapazität: 30 kg
- Vorbereitung für die Konnektivität für den Echtzeit-Zugang zu ferngesteuerten Geräten und Datenüberwachung



**INSTALLATION**

Freiraum: 5 Zentimeter hinten und auf der linken Seite  
**Empfohlener Abstand für den Wartungszugang:** 50 Zentimeter auf der rechten Seite

**ELEKTRISCH**

**Versorgungsspannung:**  
 380-415 V3N~50/60 Hz  
 220-240 V3~50/60 Hz  
**Installierte Leistung, Default:**  
 18,5 kW

**WASSER**

**Wasseranschluss:** 3/4"  
**Druck, bar min/max:**  
 1.5 - 3 bar  
**Abfluss Ø:** 50mm

Berto's empfiehlt die Verwendung von Wasseraufbereitungssystemen auf der Grundlage spezifischer Wasserqualitätstests. Ausführliche Informationen zur Wasserqualität finden Sie im Installationshandbuch.

mod. **E6MB** | cod. 15040000 Touch-Display 7" 10 kW - Boiler 9 kW | 380-415 V3N~50/60Hz  
220-240 V3~50/60Hz + 270 °C 132 Kg**STANDARD**

6 Bleche GN 1/1 - Boiler - Wi-Fi Modul - Herausziehbare Handbrause - Automatisches Reinigungs des Garraums

**OPTIONAL**

5 Bleche für Konditoreiprodukte 60x40 cm

Kombidämpfer mit Boiler für 6 x 1/1 GN-Bleche oder 5 Bleche für Konditoreiprodukte mit der Größe 60x40 cm.

Bedienfeld mit mehrsprachigem 7"- Touch-Farbdisplay mit hoher Auflösung.

Luftverteilungssystem: Gebläse mit automatischer Rotationsumkehr und 10 verschiedenen Geschwindigkeiten.

Der Ofen ist nicht nur mit einem automatischen Dampferzeuger ausgestattet, der den Dampf direkt in den Garraum abgibt, sondern bietet auch eine außergewöhnliche Gleichmäßigkeit beim Garen durch eine geführte Heißluftzirkulation und die Möglichkeit, in einer mit Aktivdampf gesättigten Umgebung zu garen, dank eines Dampferzeugers (Boiler), der sich außerhalb des Garraums, aber innerhalb der Ofenstruktur befindet.

Vorheizen bis zu 13% über die eingestellte Gartemperatur (T max 304 °C).

Garmodi: Automatik (8 Lebensmittelkategorien mit mehr als 72 voreingestellten Variationen); Programme (bis zu 48 Garprogramme können gespeichert und organisiert werden); manuell (Dampfzyklus, Konvektionszyklus, gemischte Zyklen); Spezialzyklen (Menü à la carte, Regenerieren, Aufgehen, Kühlen und Reinigen).

Sonderfunktionen: "Menü à la carte" zum gleichzeitigen Garen mehrerer Bleche.

USB-Anschluss zum Herunterladen von HACCP-Daten, Programmen und Einstellungen. Wi-Fi-Konnektivität verfügbar.

4-Sensor-Stiftsonde zur Messung der Kerntemperatur.

Integriertes Reinigungssystem mit manueller Entkalkung des Boilers.

Drei verschiedene automatische Reinigungsprogramme des Garraums (sanft, mittel, stark) und ein "gepulstes" Spülsystem sorgen für einen geringeren Energie- und Wasserverbrauch und einen begrenzten Einsatz von chemischen Reinigungsmitteln.

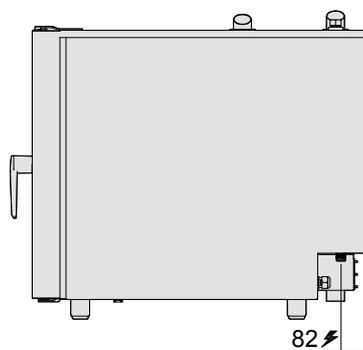
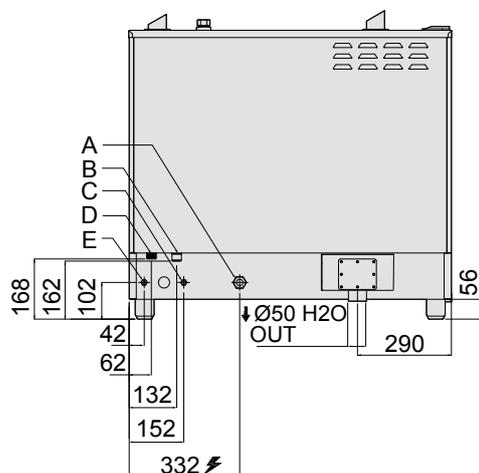
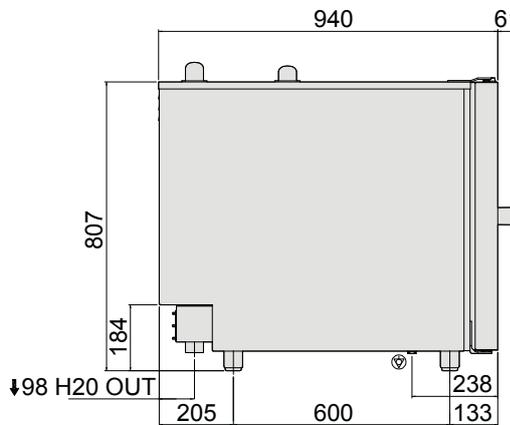
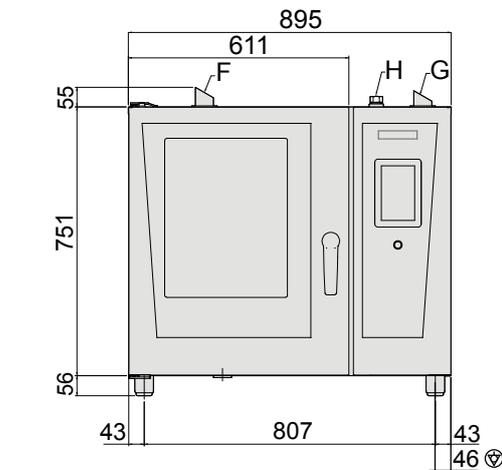
**DE BAUEIGENSCHAFTEN**

- Thermoresistente, doppelt verglaste Tür, Beleuchtung im Garraum mit zwei LED-Lampen. Zu öffnende Innenglasscheiben
- Fugenloser Innengarraum, abgerundete Ecken für maximale Hygiene und leichte Reinigung
- Geformte Struktur und Garraum komplett aus Edelstahl AISI 304, Stärke 10/10
- Vorderseitiger Zugang zur Schalttafel für einfache Wartung
- Integrierte Dusche mit automatischem Rückzugssystem für schnelles Abspülen
- Wasserschutzklasse IPX4

Der Ofen wird mit Struktur mit Blecheinschüben GN 1/1 aus Rundrohr, Abstand 70 mm geliefert

**DE TECHNISCHE UND FUNKTIONALE MERKMALE**

- Touchscreen-Schnittstelle, 7 Zoll, mit hoher Auflösung (in 13 Sprachen übersetzt)
- Eingebauter Boiler zur präzisen Steuerung von Luftfeuchtigkeit und Temperatur entsprechend den gewählten Einstellungen
- Konvektionsgaren (50 °C - 270 °C): ideal für das Garen bei niedriger Luftfeuchtigkeit
- Garen mit gemischtem Zyklus (40 °C - 270 °C): Die Kombination von Konvektionswärme und Dampf sorgt für eine Garumgebung mit kontrollierter Luftfeuchtigkeit, die den Garprozess beschleunigt und den Gewichtsverlust verringert
- Dampfgaren (30 °C - 130 °C): ideal zum Vakuumieren, Regenerieren, sanftem Garen, ideal für Meeresfrüchte und Gemüse
- Automatikmodus mit 8 Lebensmittelkategorien (erste Gänge, Fleisch, Geflügel, Fisch, Gemüse, Gebäck, Hefeprodukte, Eier) mit 72 vorinstallierten Varianten. Anzeige der Garparameter in Echtzeit. Möglichkeit der individuellen Anpassung und Speicherung von bis zu 48 Rezepten im Speicher des Ofens, um jedes Mal genau das gleiche Rezept zuzubereiten
- Delta-T-Garen: Garen mit dem Gargutfühler unter Beibehaltung des voreingestellten Temperaturunterschieds zwischen dem Kern des Garguts und dem Garraum
- Spezialzyklen: Menü à la carte - Regenerieren auf dem Blech oder auf dem Teller - Gehzeit - Abkühlung - Reinigung
- Die Funktion "à la carte" für die gleichzeitige Durchführung mehrerer Garvorgänge, um die Flexibilität zu erhöhen und hervorragende Ergebnisse zu gewährleisten
- Gebläse mit 10 Geschwindigkeitsstufen von 600 bis 2800 U/Min und Rotationsumkehr für eine optimale Gleichmäßigkeit. Das Gebläse stoppt in weniger als 5 Sekunden, wenn die Tür geöffnet wird
- 4-Sensor-Stiftsonde für höchste Präzision und Kontrolle beim Garen
- Automatische Schnellabkühlung und Vorwärmfunktion
- Spülfunktion mit Flüssigwaschmittel und Klarspüler, die automatisch über spezielle Pumpen abgesaugt werden
- USB-Anschluss zum Herunterladen von HACCP-Daten, Teilen von Garprogrammen und Konfigurationen
- Fassungsvermögen: 6 GN 1/1 oder 5 Euronorm 60x40 cm. Maximale Ladekapazität: 18 kg
- Vorbereitung für die Konnektivität für den Echtzeit-Zugang zu ferngesteuerten Geräten und Datenüberwachung



**INSTALLATION**

Freiraum: 5 Zentimeter hinten und auf der linken Seite  
Empfohlener Abstand für den Wartungszugang: 50 Zentimeter auf der rechten Seite

**ELEKTRISCH**

Versorgungsspannung:  
380-415 V3N~50/60 Hz  
220-240 V3~50/60 Hz  
Installierte Leistung, Default: 10 kW

**WASSER**

Wasseranschluss: 3/4"  
Druck, bar min/max: 1.5 - 3 bar  
Abfluss Ø: 50mm

Berto's empfiehlt die Verwendung von Wasseraufbereitungssystemen auf der Grundlage spezifischer Wasserqualitätstests. Ausführliche Informationen zur Wasserqualität finden Sie im Installationshandbuch.

mod. **G10MB** | cod. 15050000 Touch-Display 7" 1 kW | 220-240 V~50/60 Hz 22 kW - Boiler 13 kW + 270 °C 189 Kg**STANDARD**

10 Bleche GN 1/1 - Boiler - Wi-Fi Modul - Herausziehbare Handbrause - Automatisches Reinigen des Garraums

**OPTIONAL**

8 Bleche für Konditoreiprodukte 60x40 cm

Kombidämpfer mit Boiler für 10 x 1/1 GN-Bleche oder 8 Bleche für Konditoreiprodukte mit der Größe 60x40 cm.

Bedienfeld mit mehrsprachigem 7"- Touch-Farbdisplay mit hoher Auflösung.

Luftverteilungssystem: Gebläse mit automatischer Rotationsumkehr und 10 verschiedenen Geschwindigkeiten.

Der Ofen ist nicht nur mit einem automatischen Dampferzeuger ausgestattet, der den Dampf direkt in den Garraum abgibt, sondern bietet auch eine außergewöhnliche Gleichmäßigkeit beim Garen durch eine geführte Heißluftzirkulation und die Möglichkeit, in einer mit Aktivdampf gesättigten Umgebung zu garen, dank eines Dampferzeugers (Boiler), der sich außerhalb des Garraums, aber innerhalb der Ofenstruktur befindet.

Vorheizen bis zu 13% über die eingestellte Gartemperatur (T max 304 °C).

Garmodi: Automatik (8 Lebensmittelkategorien mit mehr als 72 voreingestellten Variationen); Programme (bis zu 48 Garprogramme können gespeichert und organisiert werden); manuell (Dampfzyklus, Konvektionszyklus, gemischte Zyklen); Spezialzyklen (Menü à la carte, Regenerieren, Aufgehen, Kühlen und Reinigen).

Sonderfunktionen: "Menü à la carte" zum gleichzeitigen Garen mehrerer Bleche.

USB-Anschluss zum Herunterladen von HACCP-Daten, Programmen und Einstellungen. Wi-Fi-Konnektivität verfügbar.

4-Sensor-Stiftsonde zur Messung der Kerntemperatur.

Integriertes Reinigungssystem mit manueller Entkalkung des Boilers.

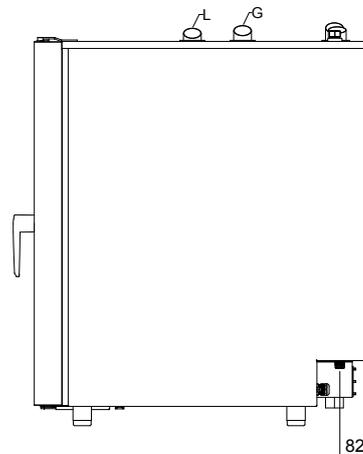
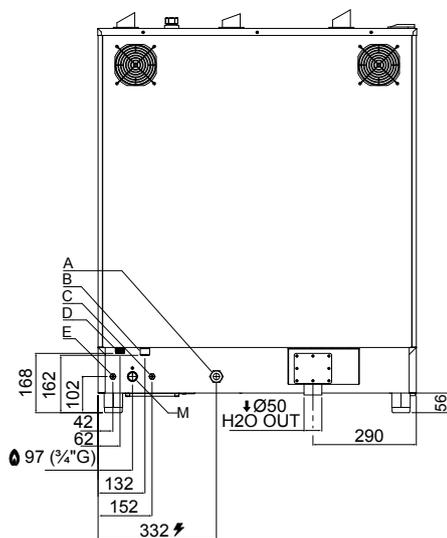
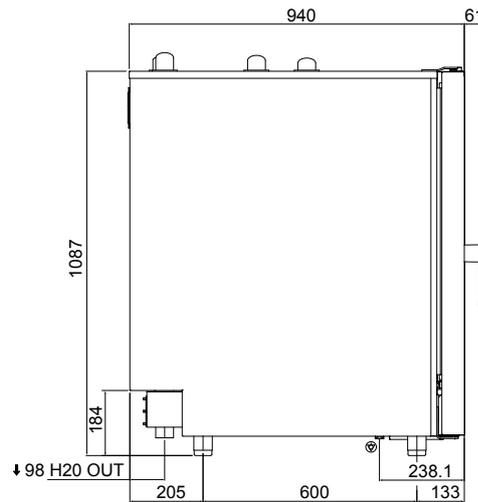
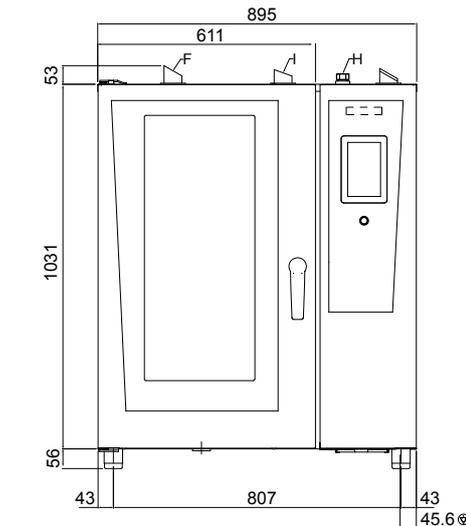
Drei verschiedene automatische Reinigungsprogramme des Garraums (sanft, mittel, stark) und ein "gepulstes" Spülsystem sorgen für einen geringeren Energie- und Wasserverbrauch und einen begrenzten Einsatz von chemischen Reinigungsmitteln.

**DE BAUEIGENSCHAFTEN**

- Thermoresistente, doppelt verglaste Tür, Beleuchtung im Garraum mit zwei LED-Lampen. Zu öffnende Innenglasscheiben
- Fugenloser Innengarraum, abgerundete Ecken für maximale Hygiene und leichte Reinigung
- Geformte Struktur und Garraum komplett aus Edelstahl AISI 304, Stärke 10/10
- Vorderseitiger Zugang zur Schalttafel für einfache Wartung
- Integrierte Dusche mit automatischem Rückzugssystem für schnelles Abspülen
- Wasserschutzklasse IPX4
- Der Ofen wird mit Struktur mit Blecheinschüben GN 1/1 aus Rundrohr, Abstand 70 mm geliefert

**DE TECHNISCHE UND FUNKTIONALE MERKMALE**

- Touchscreen-Schnittstelle, 7 Zoll, mit hoher Auflösung (in 13 Sprachen übersetzt)
- Eingebauter Boiler zur präzisen Steuerung von Luftfeuchtigkeit und Temperatur entsprechend den gewählten Einstellungen
- Konvektionsgaren (50 °C - 270 °C): ideal für das Garen bei niedriger Luftfeuchtigkeit
- Garen mit gemischtem Zyklus (40 °C - 270 °C): Die Kombination von Konvektionswärme und Dampf sorgt für eine Garumgebung mit kontrollierter Luftfeuchtigkeit, die den Garprozess beschleunigt und den Gewichtsverlust verringert
- Dampfgaren (30 °C - 130 °C): ideal zum Vakuumieren, Regenerieren, sanftem Garen, ideal für Meeresfrüchte und Gemüse
- Automatikmodus mit 8 Lebensmittelkategorien (erste Gänge, Fleisch, Geflügel, Fisch, Gemüse, Gebäck, Hefeprodukte, Eier) mit 72 vorinstallierten Varianten. Anzeige der Garparameter in Echtzeit. Möglichkeit der individuellen Anpassung und Speicherung von bis zu 48 Rezepten im Speicher des Ofens, um jedes Mal genau das gleiche Rezept zuzubereiten
- Delta-T-Garen: Garen mit dem Gargutfühler unter Beibehaltung des voreingestellten Temperaturunterschieds zwischen dem Kern des Garguts und dem Garraum
- Spezialzyklen: Menü à la carte - Regenerieren auf dem Blech oder auf dem Teller - Gehzeit - Abkühlung - Reinigung
- Die Funktion "à la carte" für die gleichzeitige Durchführung mehrerer Garvorgänge, um die Flexibilität zu erhöhen und hervorragende Ergebnisse zu gewährleisten
- Gebläse mit 10 Geschwindigkeitsstufen von 300 bis 1400 U/Min und Rotationsumkehr für eine optimale Gleichmäßigkeit. Das Gebläse stoppt in weniger als 5 Sekunden, wenn die Tür geöffnet wird
- 4-Sensor-Stiftsonde für höchste Präzision und Kontrolle beim Garen
- Automatische Schnellabkühlung und Vorwärmfunktion
- Spülfunktion mit Flüssigwaschmittel und Klarspüler, die automatisch über spezielle Pumpen abgesaugt werden
- USB-Anschluss zum Herunterladen von HACCP-Daten, Teilen von Garprogrammen und Konfigurationen
- Fassungsvermögen: 10 GN 1/1 oder 8 Euronorm 60x40 cm. Maximale Ladekapazität: 30 kg
- Vorbereitung für die Konnektivität für den Echtzeit-Zugang zu ferngesteuerten Geräten und Datenüberwachung



## INSTALLATION

Freiraum: 5 Zentimeter hinten und auf der linken Seite  
Empfohlener Abstand für den Wartungszugang:  
50 Zentimeter auf der rechten Seite

## ELEKTRISCH

Versorgungsspannung: 220-240 V~ 50/60 Hz  
Installierte Leistung, Default: 1 kW

## GAS

Installierte Leistung, Default: 35 kW

## WASSER

Wasseranschluss: 3/4"  
Druck, bar min/max: 1.5 - 3 bar  
Abfluss ø: 50mm

Berto's empfiehlt die Verwendung von Wasseraufbereitungssystemen auf der Grundlage spezifischer Wasserqualitätstests.  
Ausführliche Informationen zur Wasserqualität finden Sie im Installationshandbuch.

- A: Stromversorgung 220-240 V~50/60 Hz
- B: Anschluss R3/4 für entkalktes Wasser (Dampf im Garraum)
- C: Anschluss Reinigungsmittel
- D: Anschluss R3/4 für NICHT entkalktes Wasser (Waschen)
- E: Anschluss Klarspüler
- F: Ableitung Dampf Garraum (Ableitung Dampf)
- G: Ansaugung Luft Garraum (Zuleitung Luft)
- H: Füllen Waschen Boiler
- I: Ableitung Verbrennungsabgase Boiler
- L: Ableitung Verbrennungsabgase Garraum
- M: Anschluss GAS R3/4

mod. **G6MB** | cod. 15030000 Touch-Display 7" 0.6 kW | 220-240 V~50/60 Hz 13 kW - Boiler 13 kW + 270 °C 149 Kg**STANDARD**

6 Bleche GN 1/1 - Boiler - Wi-Fi Modul - Herausziehbare Handbrause - Automatisches Reinigen des Garraums

**OPTIONAL**

5 Bleche für Konditoreiprodukte 60x40 cm

Kombidämpfer mit Boiler für 6 x 1/1 GN-Bleche oder 5 Bleche für Konditoreiprodukte mit der Größe 60x40 cm.

Bedienfeld mit mehrsprachigem 7"- Touch-Farbdisplay mit hoher Auflösung.

Luftverteilungssystem: Gebläse mit automatischer Rotationsumkehr und 10 verschiedenen Geschwindigkeiten.

Der Ofen ist nicht nur mit einem automatischen Dampferzeuger ausgestattet, der den Dampf direkt in den Garraum abgibt, sondern bietet auch eine außergewöhnliche Gleichmäßigkeit beim Garen durch eine geführte Heißluftzirkulation und die Möglichkeit, in einer mit Aktivdampf gesättigten Umgebung zu garen, dank eines Dampferzeugers (Boiler), der sich außerhalb des Garraums, aber innerhalb der Ofenstruktur befindet.

Vorheizen bis zu 13% über die eingestellte Gartemperatur (T max 304 °C).

Garmodi: Automatik (8 Lebensmittelkategorien mit mehr als 72 voreingestellten Variationen); Programme (bis zu 48 Garprogramme können gespeichert und organisiert werden); manuell (Dampfzyklus, Konvektionszyklus, gemischte Zyklen); Spezialzyklen (Menü à la carte, Regenerieren, Aufgehen, Kühlen und Reinigen).

Sonderfunktionen: "Menü à la carte" zum gleichzeitigen Garen mehrerer Bleche.

USB-Anschluss zum Herunterladen von HACCP-Daten, Programmen und Einstellungen. Wi-Fi-Konnektivität verfügbar.

4-Sensor-Stiftsonde zur Messung der Kerntemperatur.

Integriertes Reinigungssystem mit manueller Entkalkung des Boilers.

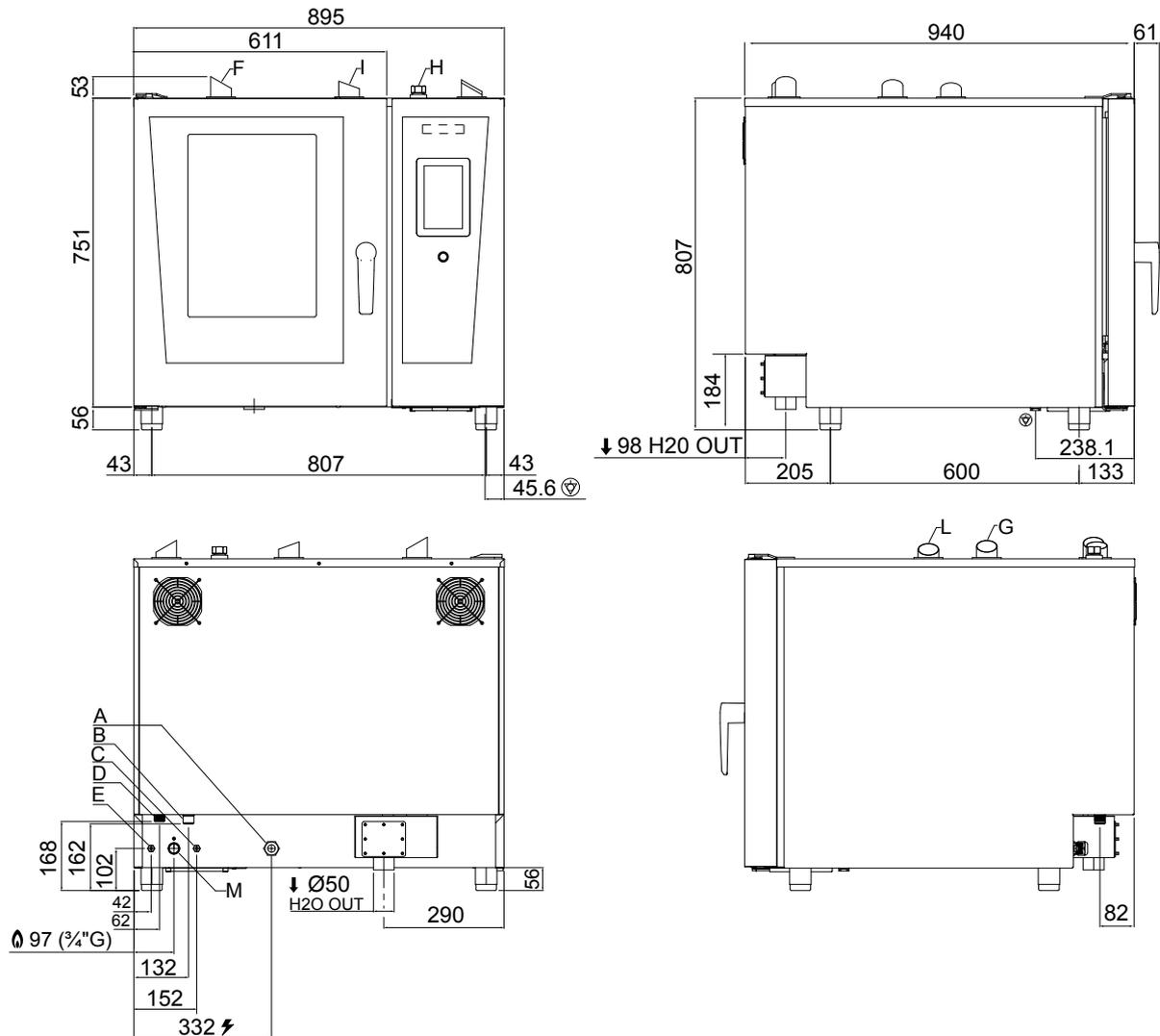
Drei verschiedene automatische Reinigungsprogramme des Garraums (sanft, mittel, stark) und ein "gepulstes" Spülsystem sorgen für einen geringeren Energie- und Wasserverbrauch und einen begrenzten Einsatz von chemischen Reinigungsmitteln.

**DE BAUEIGENSCHAFTEN**

- Thermoresistente, doppelt verglaste Tür, Beleuchtung im Garraum mit zwei LED-Lampen. Zu öffnende Innenglasscheiben
- Fugenloser Innengarraum, abgerundete Ecken für maximale Hygiene und leichte Reinigung
- Geformte Struktur und Garraum komplett aus Edelstahl AISI 304, Stärke 10/10
- Vorderseitiger Zugang zur Schalttafel für einfache Wartung
- Integrierte Dusche mit automatischem Rückzugssystem für schnelles Abspülen
- Wasserschutzklasse IPX4
- Der Ofen wird mit Struktur mit Blecheinschüben GN 1/1 aus Rundrohr, Abstand 70 mm geliefert

**DE TECHNISCHE UND FUNKTIONALE MERKMALE**

- Touchscreen-Schnittstelle, 7 Zoll, mit hoher Auflösung (in 13 Sprachen übersetzt)
- Eingebauter Boiler zur präzisen Steuerung von Luftfeuchtigkeit und Temperatur entsprechend den gewählten Einstellungen
- Konvektionsgaren (50 °C - 270 °C): ideal für das Garen bei niedriger Luftfeuchtigkeit
- Garen mit gemischtem Zyklus (40 °C - 270 °C): Die Kombination von Konvektionswärme und Dampf sorgt für eine Garumgebung mit kontrollierter Luftfeuchtigkeit, die den Garprozess beschleunigt und den Gewichtsverlust verringert
- Dampfgaren (30 °C - 130 °C): ideal zum Vakuumieren, Regenerieren, sanftem Garen, ideal für Meeresfrüchte und Gemüse
- Automatikmodus mit 8 Lebensmittelkategorien (erste Gänge, Fleisch, Geflügel, Fisch, Gemüse, Gebäck, Hefeprodukte, Eier) mit 72 vorinstallierten Varianten. Anzeige der Garparameter in Echtzeit. Möglichkeit der individuellen Anpassung und Speicherung von bis zu 48 Rezepten im Speicher des Ofens, um jedes Mal genau das gleiche Rezept zuzubereiten
- Delta-T-Garen: Garen mit dem Gargutfühler unter Beibehaltung des voreingestellten Temperaturunterschieds zwischen dem Kern des Garguts und dem Garraum
- Spezialzyklen: Menü à la carte - Regenerieren auf dem Blech oder auf dem Teller - Gehzeit - Abkühlung - Reinigung
- Die Funktion "à la carte" für die gleichzeitige Durchführung mehrerer Garvorgänge, um die Flexibilität zu erhöhen und hervorragende Ergebnisse zu gewährleisten
- Gebläse mit 10 Geschwindigkeitsstufen von 600 bis 2800 U/Min und Rotationsumkehr für eine optimale Gleichmäßigkeit. Das Gebläse stoppt in weniger als 5 Sekunden, wenn die Tür geöffnet wird
- 4-Sensor-Stiftsonde für höchste Präzision und Kontrolle beim Garen
- Automatische Schnellabkühlung und Vorwärmfunktion
- Spülfunktion mit Flüssigwaschmittel und Klarspüler, die automatisch über spezielle Pumpen abgesaugt werden
- USB-Anschluss zum Herunterladen von HACCP-Daten, Teilen von Garprogrammen und Konfigurationen
- Fassungsvermögen: 6 GN 1/1 oder 5 Euronorm 60x40 cm. Maximale Ladekapazität: 18 kg
- Vorbereitung für die Konnektivität für den Echtzeit-Zugang zu ferngesteuerten Geräten und Datenüberwachung



**INSTALLATION**

Freiraum: 5 Zentimeter hinten und auf der linken Seite  
Empfohlener Abstand für den Wartungszugang:  
50 Zentimeter auf der rechten Seite

**ELEKTRISCH**

Versorgungsspannung: 220-240 V~ 50/60 Hz  
Installierte Leistung, Default: 0.6 kW

**GAS**

Installierte Leistung, Default: 26 kW

**WASSER**

Wasseranschluss: 3/4"  
Druck, bar min/max: 1.5 - 3 bar  
Abfluss ø: 50mm

Berto's empfiehlt die Verwendung von Wasseraufbereitungssystemen auf der Grundlage spezifischer Wasserqualitätstests.  
Ausführliche Informationen zur Wasserqualität finden Sie im Installationshandbuch.

- A: Stromversorgung 220-240 V~50/60 Hz
- B: Anschluss R3/4 für entkalktes Wasser (Dampf im Garraum)
- C: Anschluss Reinigungsmittel
- D: Anschluss R3/4 für NICHT entkalktes Wasser (Waschen)
- E: Anschluss Klarspüler
- F: Ableitung Dampf Garraum (Ableitung Dampf)
- G: Ansaugung Luft Garraum (Zuleitung Luft)
- H: Füllen Waschen Boiler
- I: Ableitung Verbrennungsabgase Boiler
- L: Ableitung Verbrennungsabgase Garraum
- M: Anschluss GAS R3/4

mod. **E10ST** | cod. 15100000 Touch-Display 5" 18,5 kW | 380-415 V3N~50/60 Hz  
220-240 V3~50/60 Hz + 270 °C 161 Kg**STANDARD**

10 Bleche GN 1/1 - Automatisches Reinigen des Garraums

**OPTIONAL**

8 Bleche für Konditoreiprodukte 60x40 cm - Wi-Fi Modul - Herausziehbare Handbrause - Touch-Display 7"

Kombidämpfer mit 10 x 1/1 GN-Blechen oder 8 Blechen für Konditoreiprodukte mit der Größe 60x40 cm.

Bedienfeld mit mehrsprachigem 5"-Touch-Farbdisplay mit hoher Auflösung.

Luftverteilungssystem: Gebläse mit automatischer Rotationsumkehr und 10 verschiedenen Geschwindigkeiten.

Der Kombidämpfer ist mit einem automatischen Dampferzeuger ausgestattet, der den Dampf direkt in den Garraum abgibt: Spezielle Injektoren sprühen Wasserpartikel direkt in die Heizelemente; das Gebläse zerstäubt das Wasser und verteilt den Dampf gleichmäßig im Garraum.

Vorheizen bis zu 13% über die eingestellte Gartemperatur (T max 304 °C).

Garmodi: Automatik (8 Lebensmittelkategorien mit mehr als 72 voreingestellten Variationen); Programme (bis zu 48 Garprogramme können gespeichert und organisiert werden); manuell (Dampfzyklus, Konvektionszyklus und gemischte Zyklen); Spezialzyklen (Menü à la carte, Regenerieren, Aufgehen, Kühlen und Reinigen).

Sonderfunktionen: "à la carte Menü" zum gleichzeitigen Backen mehrerer Bleche.

USB-Anschluss zum Herunterladen von HACCP-Daten, Programmen und Einstellungen. Wi-Fi-Konnektivität verfügbar.

4-Sensor-Stiftsonde zur Messung der Kerntemperatur.

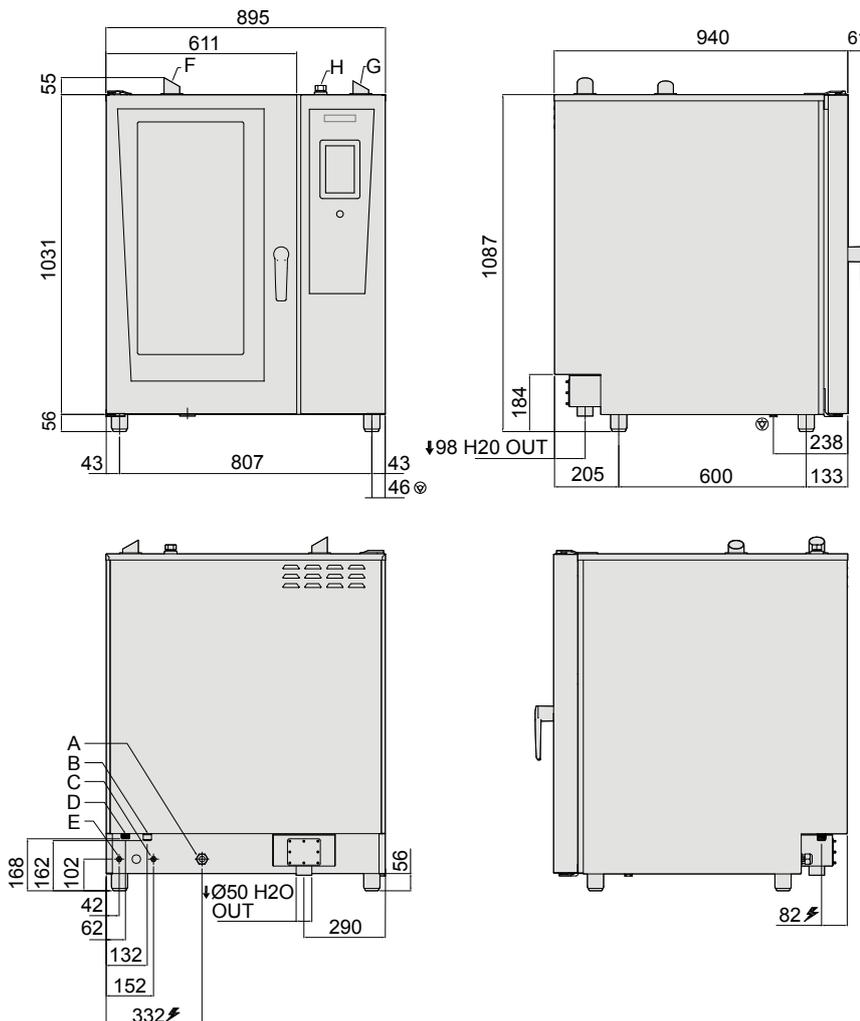
Drei verschiedene automatische Programme zur Reinigung des Garraums (sanft, mittel, stark) und das "gepulste" Spülsystem sorgen für einen reduzierten Energie- und Wasserverbrauch und einen begrenzten Einsatz von chemischen Reinigungsmitteln.

**DE BAUEIGENSCHAFTEN**

- Thermoresistente, doppelt verglaste Tür, Beleuchtung im Garraum mit zwei LED-Lampen. Zu öffnende Innenglasscheiben
- Fugenloser Innengarraum, abgerundete Ecken für maximale Hygiene und leichte Reinigung
- Geformte Struktur und Garraum komplett aus Edelstahl AISI 304, Stärke 10/10
- Vorderseitiger Zugang zur Schalttafel für einfache Wartung
- Wasserschutzklasse IPX4
- Der Ofen wird mit Struktur mit Blecheinschüben GN 1/1 aus Rundrohr, Abstand 70 mm geliefert

**DE TECHNISCHE UND FUNKTIONALE MERKMALE**

- Schnittstelle 5-Zoll-Touchscreen mit hoher Auflösung (übersetzt in 13 Sprachen)
- Konvektionsgaren (50 °C - 270 °C): ideal für das Garen bei niedriger Luftfeuchtigkeit
- Garen mit gemischtem Zyklus (40 °C - 270 °C): Die Kombination von Konvektionswärme und Dampf sorgt für eine Garumgebung mit kontrollierter Luftfeuchtigkeit, die den Garprozess beschleunigt und den Gewichtsverlust verringert
- Dampfzaren (30 °C - 130 °C): ideal zum Vakuumieren, Regenerieren, sanftem Garen, ideal für Meeresfrüchte und Gemüse
- Automatikmodus mit 8 Lebensmittelkategorien (erste Gänge, Fleisch, Geflügel, Fisch, Gemüse, Gebäck, Hefeprodukte, Eier) mit 72 vorinstallierten Varianten. Anzeige der Garparameter in Echtzeit. Möglichkeit der individuellen Anpassung und Speicherung von bis zu 48 Rezepten im Speicher des Ofens, um jedes Mal genau das gleiche Rezept zuzubereiten
- Delta-T-Garen: Garen mit dem Gargutfühler unter Beibehaltung des voreingestellten Temperaturunterschieds zwischen dem Kern des Garguts und dem Garraum
- Spezialzyklen: Menü à la carte - Regenerieren auf dem Blech oder auf dem Teller - Gehzeit - Abkühlung - Reinigung
- Die Funktion "à la carte" für die gleichzeitige Durchführung mehrerer Garvorgänge, um die Flexibilität zu erhöhen und hervorragende Ergebnisse zu gewährleisten
- Gebläse mit 10 Geschwindigkeitsstufen von 300 bis 1400 U/Min und Rotationsumkehr für eine optimale Gleichmäßigkeit. Das Gebläse stoppt in weniger als 5 Sekunden, wenn die Tür geöffnet wird
- 4-Sensor-Stiftsonde für höchste Präzision und Kontrolle beim Garen
- Automatische Schnellabkühlung und Vorwärmfunktion
- Spülfunktion mit Flüssigwaschmittel und Klarspüler, die automatisch über spezielle Pumpen abgesaugt werden
- USB-Anschluss zum Herunterladen von HACCP-Daten, Teilen von Garprogrammen und Konfigurationen
- Fassungsvermögen: 10 GN 1/1 oder 8 Euronorm 60x40 cm. Maximale Ladekapazität: 30 kg
- Vorbereitung für die Konnektivität für den Echtzeit-Zugang zu ferngesteuerten Geräten und Datenüberwachung



**INSTALLATION**

Freiraum: 5 Zentimeter hinten und auf der linken Seite  
**Empfohlener Abstand für den Wartungszugang:** 50 Zentimeter auf der rechten Seite

**ELEKTRISCH**

**Versorgungsspannung:**  
 380-415 V3N~50/60 Hz  
 220-240 V3~50/60 Hz  
**Installierte Leistung, Default:**  
 18,5 kW

**WASSER**

**Wasseranschluss:** 3/4"  
**Druck, bar min/max:** 1.5 - 3 bar  
**Abfluss Ø:** 50mm

Berto's empfiehlt die Verwendung von Wasseraufbereitungssystemen auf der Grundlage spezifischer Wasserqualitätstests. Ausführliche Informationen zur Wasserqualität finden Sie im Installationshandbuch.

mod. **E6ST** | cod. 15080000 Touch-Display 5" 10 kW | 380-415 V3N~50/60Hz  
220-240 V3~50/60Hz + 270 °C 123 Kg**STANDARD**

6 Bleche GN 1/1 - Automatisches Reinigungs des Garraums

**OPTIONAL**

5 Bleche für Konditoreiprodukte 60x40 cm - Wi-Fi Modul - Herausziehbare Handbrause - Touch-Display 7"

Kombidämpfer mit 6 x 1/1 GN-Blechen oder 5 Blechen für Konditoreiprodukte mit der Größe 60x40 cm.

Bedienfeld mit mehrsprachigem 5"-Touch-Farbdisplay mit hoher Auflösung.

Luftverteilungssystem: Gebläse mit automatischer Rotationsumkehr und 10 verschiedenen Geschwindigkeiten.

Der Kombidämpfer ist mit einem automatischen Dampferzeuger ausgestattet, der den Dampf direkt in den Garraum abgibt: Spezielle Injektoren sprühen Wasserpartikel direkt in die Heizelemente; das Gebläse zerstäubt das Wasser und verteilt den Dampf gleichmäßig im Garraum.

Vorheizen bis zu 13% über die eingestellte Gartemperatur (T max 304 °C).

Garmodi: Automatik (8 Lebensmittelkategorien mit mehr als 72 voreingestellten Variationen); Programme (bis zu 48 Garprogramme können gespeichert und organisiert werden); manuell (Dampfzyklus, Konvektionszyklus und gemischte Zyklen); Spezialzyklen (Menü à la carte, Regenerieren, Aufgehen, Kühlen und Reinigen).

Sonderfunktionen: "à la carte Menü" zum gleichzeitigen Backen mehrerer Bleche.

USB-Anschluss zum Herunterladen von HACCP-Daten, Programmen und Einstellungen. Wi-Fi-Konnektivität verfügbar.

4-Sensor-Stiftsonde zur Messung der Kerntemperatur.

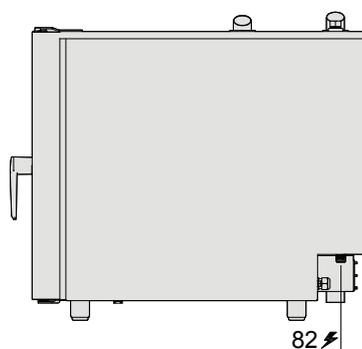
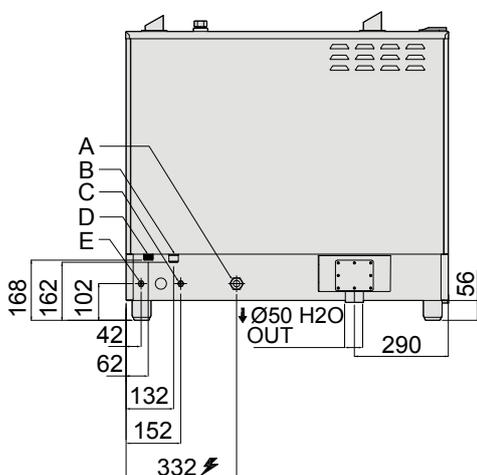
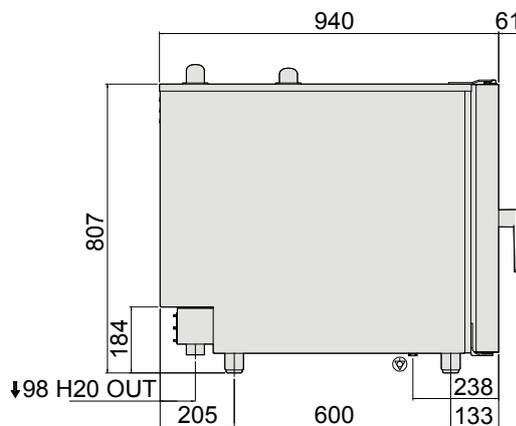
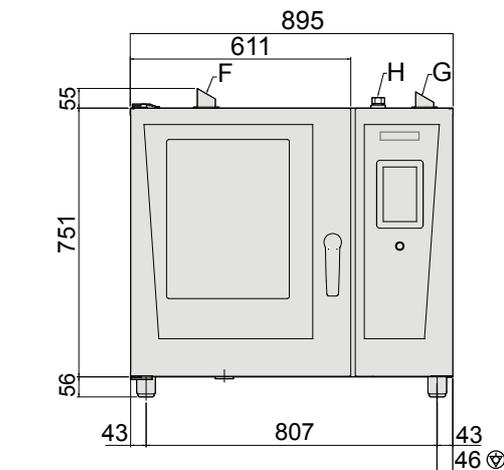
Drei verschiedene automatische Programme zur Reinigung des Garraums (sanft, mittel, stark) und das "gepulste" Spülsystem sorgen für einen reduzierten Energie- und Wasserverbrauch und einen begrenzten Einsatz von chemischen Reinigungsmitteln.

**DE BAUEIGENSCHAFTEN**

- Thermoresistente, doppelt verglaste Tür, Beleuchtung im Garraum mit zwei LED-Lampen. Zu öffnende Innenglasscheiben
- Fugenloser Innengarraum, abgerundete Ecken für maximale Hygiene und leichte Reinigung
- Geformte Struktur und Garraum komplett aus Edelstahl AISI 304, Stärke 10/10
- Vorderseitiger Zugang zur Schalttafel für einfache Wartung
- Wasserschutzklasse IPX4
- Der Ofen wird mit Struktur mit Blecheinschüben GN 1/1 aus Rundrohr, Abstand 70 mm geliefert

**DE TECHNISCHE UND FUNKTIONALE MERKMALE**

- Schnittstelle 5-Zoll-Touchscreen mit hoher Auflösung (übersetzt in 13 Sprachen)
- Konvektionsgaren (50 °C - 270 °C): ideal für das Garen bei niedriger Luftfeuchtigkeit
- Garen mit gemischtem Zyklus (40 °C - 270 °C): Die Kombination von Konvektionswärme und Dampf sorgt für eine Garumgebung mit kontrollierter Luftfeuchtigkeit, die den Garprozess beschleunigt und den Gewichtsverlust verringert
- Dampfgaren (30 °C - 130 °C): ideal zum Vakuumieren, Regenerieren, sanftem Garen, ideal für Meeresfrüchte und Gemüse
- Automatikmodus mit 8 Lebensmittelkategorien (erste Gänge, Fleisch, Geflügel, Fisch, Gemüse, Gebäck, Hefeprodukte, Eier) mit 72 vorinstallierten Varianten. Anzeige der Garparameter in Echtzeit. Möglichkeit der individuellen Anpassung und Speicherung von bis zu 48 Rezepten im Speicher des Ofens, um jedes Mal genau das gleiche Rezept zuzubereiten
- Delta-T-Garen: Garen mit dem Gargutfühler unter Beibehaltung des voreingestellten Temperaturunterschieds zwischen dem Kern des Garguts und dem Garraum
- Spezialzyklen: Menü à la carte - Regenerieren auf dem Blech oder auf dem Teller - Gezeit - Abkühlung - Reinigung
- Die Funktion "à la carte" für die gleichzeitige Durchführung mehrerer Garvorgänge, um die Flexibilität zu erhöhen und hervorragende Ergebnisse zu gewährleisten
- Gebläse mit 10 Geschwindigkeitsstufen von 600 bis 2800 U/Min und Rotationsumkehr für eine optimale Gleichmäßigkeit. Das Gebläse stoppt in weniger als 5 Sekunden, wenn die Tür geöffnet wird
- 4-Sensor-Stiftsonde für höchste Präzision und Kontrolle beim Garen
- Automatische Schnellabkühlung und Vorwärmfunktion
- Spülfunktion mit Flüssigwaschmittel und Klarspüler, die automatisch über spezielle Pumpen abgesaugt werden
- USB-Anschluss zum Herunterladen von HACCP-Daten, Teilen von Garprogrammen und Konfigurationen
- Fassungsvermögen: 6 GN 1/1 oder 5 Euronorm 60x40 cm. Maximale Ladekapazität: 18 kg
- Vorbereitung für die Konnektivität für den Echtzeit-Zugang zu ferngesteuerten Geräten und Datenüberwachung



**INSTALLATION**

Freiraum: 5 Zentimeter hinten und auf der linken Seite  
Empfohlener Abstand für den Wartungszugang: 50 Zentimeter auf der rechten Seite

**ELEKTRISCH**

Versorgungsspannung:  
380-415 V3N~50/60 Hz  
220-240 V3~50/60 Hz  
Installierte Leistung, Default: 10 kW

**WASSER**

Wasseranschluss: 3/4"  
Druck, bar min/max:  
1.5 - 3 bar  
Abfluss Ø: 50mm

Berto's empfiehlt die Verwendung von Wasseraufbereitungssystemen auf der Grundlage spezifischer Wasserqualitätstests. Ausführliche Informationen zur Wasserqualität finden Sie im Installationshandbuch.

mod. **G10ST** | cod. 15090000 Touch-Display 5" 1 kW | 220-240 V ~ 50/60 Hz 22 kW + 270 °C 180 Kg**STANDARD**

10 Bleche GN 1/1 - Automatisches Reinigen des Garraums

**OPTIONAL**

8 Bleche für Konditoreiprodukte 60x40 cm - Wi-Fi Modul - Herausziehbare Handbrause - Touch-Display 7"

Kombidämpfer mit 10 x 1/1 GN-Blechen oder 8 Blechen für Konditoreiprodukte mit der Größe 60x40 cm.

Bedienfeld mit mehrsprachigem 5"-Touch-Farbdisplay mit hoher Auflösung.

Luftverteilungssystem: Gebläse mit automatischer Rotationsumkehr und 10 verschiedenen Geschwindigkeiten.

Der Kombidämpfer ist mit einem automatischen Dampferzeuger ausgestattet, der den Dampf direkt in den Garraum abgibt; Spezielle Injektoren sprühen Wasserpartikel direkt in die Heizelemente; das Gebläse zerstäubt das Wasser und verteilt den Dampf gleichmäßig im Garraum.

Vorheizen bis zu 13% über die eingestellte Gartemperatur (T max 304 °C).

Garmodi: Automatik (8 Lebensmittelkategorien mit mehr als 72 voreingestellten Variationen); Programme (bis zu 48 Garprogramme können gespeichert und organisiert werden); manuell (Dampfzyklus, Konvektionszyklus und gemischte Zyklen); Spezialzyklen (Menü à la carte, Regenerieren, Aufgehen, Kühlen und Reinigen).

Sonderfunktionen: "à la carte Menü" zum gleichzeitigen Backen mehrerer Bleche.

USB-Anschluss zum Herunterladen von HACCP-Daten, Programmen und Einstellungen. Wi-Fi-Konnektivität verfügbar.

4-Sensor-Stiftsonde zur Messung der Kerntemperatur.

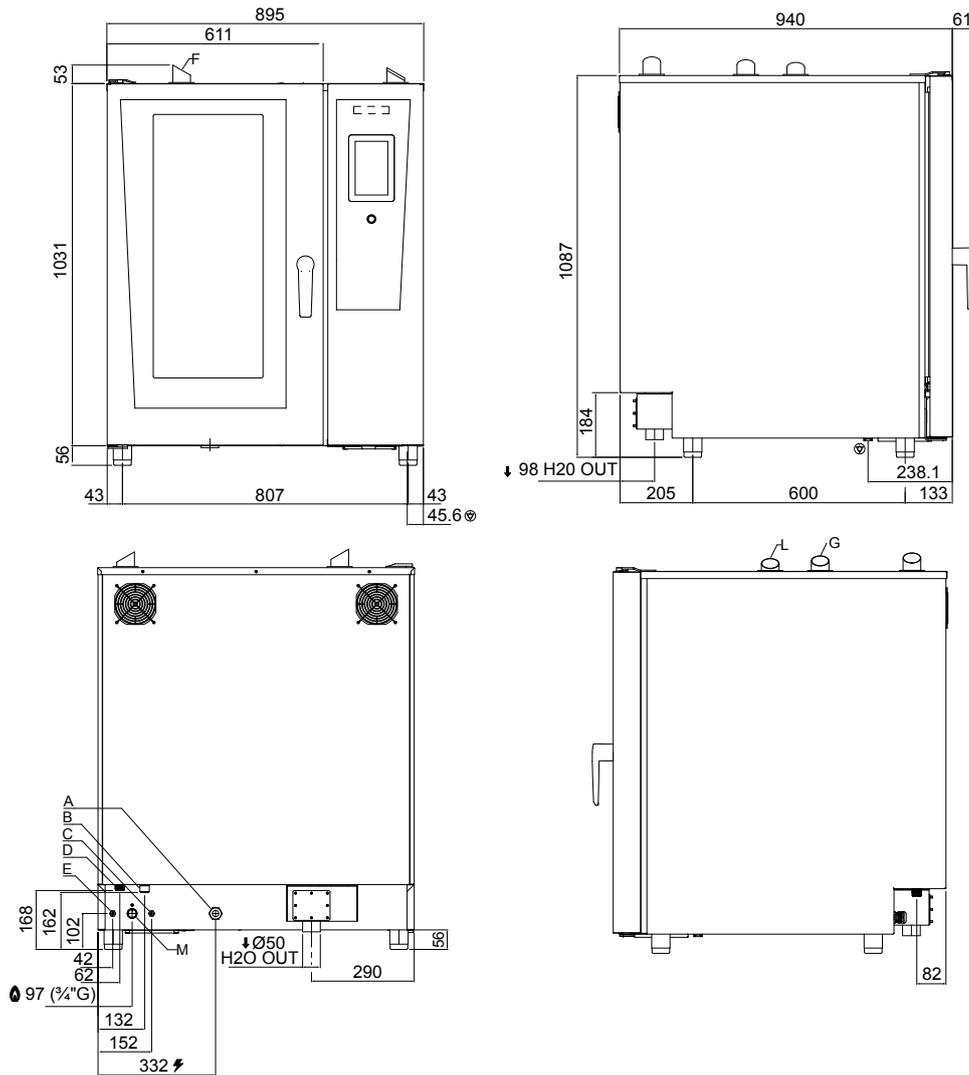
Drei verschiedene automatische Programme zur Reinigung des Garraums (sanft, mittel, stark) und das "gepulste" Spülsystem sorgen für einen reduzierten Energie- und Wasserverbrauch und einen begrenzten Einsatz von chemischen Reinigungsmitteln.

**DE BAUEIGENSCHAFTEN**

- Thermoresistente, doppelt verglaste Tür, Beleuchtung im Garraum mit zwei LED-Lampen. Zu öffnende Innenglasscheiben
- Fugenloser Innengarraum, abgerundete Ecken für maximale Hygiene und leichte Reinigung
- Geformte Struktur und Garraum komplett aus Edelstahl AISI 304, Stärke 10/10
- Vorderseitiger Zugang zur Schalttafel für einfache Wartung
- Wasserschutzklasse IPX4
- Der Ofen wird mit Struktur mit Blecheinschüben GN 1/1 aus Rundrohr, Abstand 70 mm geliefert

**DE TECHNISCHE UND FUNKTIONALE MERKMALE**

- Touchscreen-Schnittstelle, 5 Zoll, mit hoher Auflösung (in 13 Sprachen übersetzt)
- Konvektionsgaren (50 °C - 270 °C): ideal für das Garen bei niedriger Luftfeuchtigkeit
- Garen mit gemischtem Zyklus (40 °C - 270 °C): Die Kombination von Konvektionswärme und Dampf sorgt für eine Garumgebung mit kontrollierter Luftfeuchtigkeit, die den Garprozess beschleunigt und den Gewichtsverlust verringert
- Dampfgaren (30 °C - 130 °C): ideal zum Vakuumieren, Regenerieren, sanftem Garen, ideal für Meeresfrüchte und Gemüse
- Automatikmodus mit 8 Lebensmittelkategorien (erste Gänge, Fleisch, Geflügel, Fisch, Gemüse, Gebäck, Hefeprodukte, Eier) mit 72 vorinstallierten Varianten. Anzeige der Garparameter in Echtzeit. Möglichkeit der individuellen Anpassung und Speicherung von bis zu 48 Rezepten im Speicher des Ofens, um jedes Mal genau das gleiche Rezept zuzubereiten
- Delta-T-Garen: Garen mit dem Gargutfühler unter Beibehaltung des voreingestellten Temperaturunterschieds zwischen dem Kern des Garguts und dem Garraum
- Spezialzyklen: Menü à la carte - Regenerieren auf dem Blech oder auf dem Teller - Gehzeit - Abkühlung - Reinigung
- Die Funktion "à la carte" für die gleichzeitige Durchführung mehrerer Garvorgänge, um die Flexibilität zu erhöhen und hervorragende Ergebnisse zu gewährleisten
- Gebläse mit 10 Geschwindigkeitsstufen von 300 bis 1400 U/Min und Rotationsumkehr für eine optimale Gleichmäßigkeit. Das Gebläse stoppt in weniger als 5 Sekunden, wenn die Tür geöffnet wird
- 4-Sensor-Stiftsonde für höchste Präzision und Kontrolle beim Garen
- Automatische Schnellabkühlung und Vorwärmfunktion
- Spülfunktion mit Flüssigwaschmittel und Klarspüler, die automatisch über spezielle Pumpen abgesaugt werden
- USB-Anschluss zum Herunterladen von HACCP-Daten, Teilen von Garprogrammen und Konfigurationen
- Fassungsvermögen: 10 GN 1/1 oder 8 Euronorm 60x40 cm. Maximale Ladekapazität: 30 kg
- Vorbereitung für die Konnektivität für den Echtzeit-Zugang zu ferngesteuerten Geräten und Datenüberwachung



## INSTALLATION

Freiraum: 5 Zentimeter hinten und auf der linken Seite  
Empfohlener Abstand für den Wartungszugang:  
50 Zentimeter auf der rechten Seite

## ELEKTRISCH

Versorgungsspannung: 220-240 V ~ 50/60 Hz  
Installierte Leistung, Default: 1 kW

## GAS

Installierte Leistung, Default: 22 kW

## WASSER

Wasseranschluss: 3/4"  
Druck, bar min/max: 1.5 - 3 bar  
Abfluss  $\varnothing$ : 50mm

Berto's empfiehlt die Verwendung von Wasseraufbereitungssystemen auf der Grundlage spezifischer Wasserqualitätstests. Ausführliche Informationen zur Wasserqualität finden Sie im Installationshandbuch.

- A: Stromversorgung 220-240 V~50/60 Hz
- B: Anschluss R3/4 für entkalktes Wasser (Dampf im Garraum)
- C: Anschluss Reinigungsmittel
- D: Anschluss R3/4 für NICHT entkalktes Wasser (Waschen)
- E: Anschluss Klarspüler
- F: Ableitung Dampf Garraum (Ableitung Dampf)
- G: Ansaugung Luft Garraum (Zuleitung Luft)
- L: Ableitung Verbrennungsabgase Garraum
- M: Anschluss GAS R3/4

mod. **G6ST** | cod. 15070000 Touch-Display 5" 0.6 kW | 220-240 V ~ 50/60 Hz 13 kW + 270 °C 139 Kg**STANDARD**

6 Bleche GN 1/1 - Automatisches Reinigungs des Garraums

**OPTIONAL**

5 Bleche für Konditoreiprodukte 60x40 cm - Wi-Fi Modul - Herausziehbare Handbrause - Touch-Display 7"

Kombidämpfer mit 6 x 1/1 GN-Blechen oder 5 Blechen für Konditoreiprodukte mit der Größe 60x40 cm.

Bedienfeld mit mehrsprachigem 5"-Touch-Farbdisplay mit hoher Auflösung.

Luftverteilungssystem: Gebläse mit automatischer Rotationsumkehr und 10 verschiedenen Geschwindigkeiten.

Der Kombidämpfer ist mit einem automatischen Dampferzeuger ausgestattet, der den Dampf direkt in den Garraum abgibt: Spezielle Injektoren sprühen Wasserpartikel direkt in die Heizelemente; das Gebläse zerstäubt das Wasser und verteilt den Dampf gleichmäßig im Garraum.

Vorheizen bis zu 13% über die eingestellte Gartemperatur (T max 304 °C).

Garmodi: Automatik (8 Lebensmittelkategorien mit mehr als 72 voreingestellten Variationen); Programme (bis zu 48 Garprogramme können gespeichert und organisiert werden); manuell (Dampfzyklus, Konvektionszyklus und gemischte Zyklen); Spezialzyklen (Menü à la carte, Regenerieren, Aufgehen, Kühlen und Reinigen).

Sonderfunktionen: "à la carte Menü" zum gleichzeitigen Backen mehrerer Bleche.

USB-Anschluss zum Herunterladen von HACCP-Daten, Programmen und Einstellungen. Wi-Fi-Konnektivität verfügbar.

4-Sensor-Stiftsonde zur Messung der Kerntemperatur.

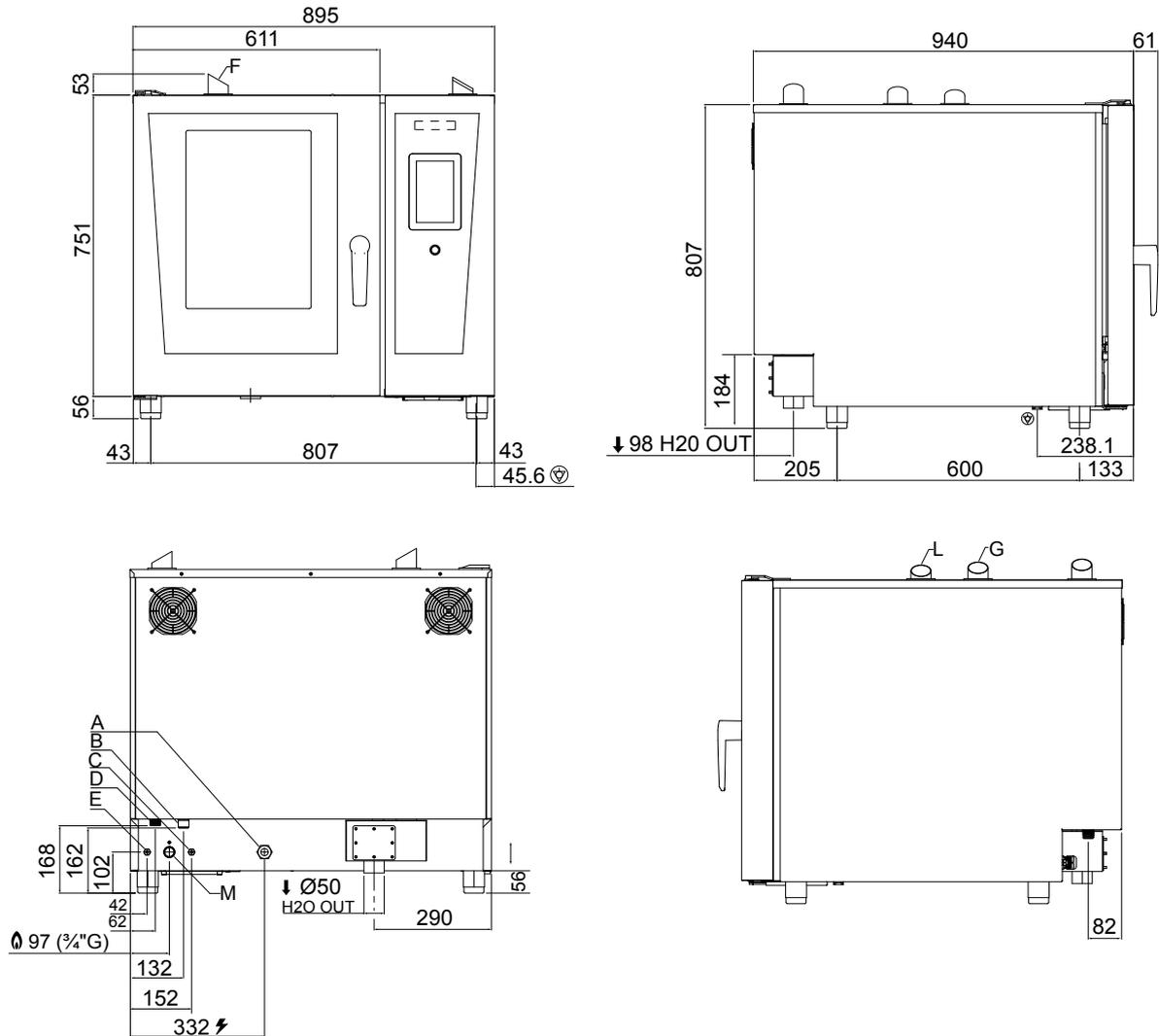
Drei verschiedene automatische Programme zur Reinigung des Garraums (sanft, mittel, stark) und das "gepulste" Spülsystem sorgen für einen reduzierten Energie- und Wasserverbrauch und einen begrenzten Einsatz von chemischen Reinigungsmitteln.

**DE BAUEIGENSCHAFTEN**

- Thermoresistente, doppelt verglaste Tür, Beleuchtung im Garraum mit zwei LED-Lampen. Zu öffnende Innenglasscheiben
- Fugenloser Innengarraum, abgerundete Ecken für maximale Hygiene und leichte Reinigung
- Geformte Struktur und Garraum komplett aus Edelstahl AISI 304, Stärke 10/10
- Vorderseitiger Zugang zur Schalttafel für einfache Wartung
- Wasserschutzklasse IPX4
- Der Ofen wird mit Struktur mit Blecheinschüben GN 1/1 aus Rundrohr, Abstand 70 mm geliefert

**DE TECHNISCHE UND FUNKTIONALE MERKMALE**

- Touchscreen-Schnittstelle, 5 Zoll, mit hoher Auflösung (in 13 Sprachen übersetzt)
- Konvektionsgaren (50 °C - 270 °C): ideal für das Garen bei niedriger Luftfeuchtigkeit
- Garen mit gemischtem Zyklus (40 °C - 270 °C): Die Kombination von Konvektionswärme und Dampf sorgt für eine Garumgebung mit kontrollierter Luftfeuchtigkeit, die den Garprozess beschleunigt und den Gewichtsverlust verringert
- Dampfgaren (30 °C - 130 °C): ideal zum Vakuumieren, Regenerieren, sanftem Garen, ideal für Meeresfrüchte und Gemüse
- Automatikmodus mit 8 Lebensmittelkategorien (erste Gänge, Fleisch, Geflügel, Fisch, Gemüse, Gebäck, Hefeprodukte, Eier) mit 72 vorinstallierten Varianten. Anzeige der Garparameter in Echtzeit. Möglichkeit der individuellen Anpassung und Speicherung von bis zu 48 Rezepten im Speicher des Ofens, um jedes Mal genau das gleiche Rezept zuzubereiten
- Delta-T-Garen: Garen mit dem Gargutfühler unter Beibehaltung des voreingestellten Temperaturunterschieds zwischen dem Kern des Garguts und dem Garraum
- Spezialzyklen: Menü à la carte - Regenerieren auf dem Blech oder auf dem Teller - Gehzeit - Abkühlung - Reinigung
- Die Funktion "à la carte" für die gleichzeitige Durchführung mehrerer Garvorgänge, um die Flexibilität zu erhöhen und hervorragende Ergebnisse zu gewährleisten
- Gebläse mit 10 Geschwindigkeitsstufen von 600 bis 2800 U/Min und Rotationsumkehr für eine optimale Gleichmäßigkeit. Das Gebläse stoppt in weniger als 5 Sekunden, wenn die Tür geöffnet wird
- 4-Sensor-Stiftsonde für höchste Präzision und Kontrolle beim Garen
- Automatische Schnellabkühlung und Vorwärmfunktion
- Spülfunktion mit Flüssigwaschmittel und Klarspüler, die automatisch über spezielle Pumpen abgesaugt werden
- USB-Anschluss zum Herunterladen von HACCP-Daten, Teilen von Garprogrammen und Konfigurationen
- Fassungsvermögen: 6 GN 1/1 oder 5 Euronorm 60x40 cm. Maximale Ladekapazität: 18 kg
- Vorbereitung für die Konnektivität für den Echtzeit-Zugang zu ferngesteuerten Geräten und Datenüberwachung



## INSTALLATION

Freiraum: 5 Zentimeter hinten und auf der linken Seite  
Empfohlener Abstand für den Wartungszugang:  
50 Zentimeter auf der rechten Seite

## ELEKTRISCH

Versorgungsspannung: 220-240 V ~ 50/60 Hz  
Installierte Leistung, Default: 0.6 kW

## GAS

Installierte Leistung, Default: 13 kW

## WASSER

Wasseranschluss: 3/4"  
Druck, bar min/max: 1.5 - 3 bar  
Abfluss ø: 50mm

Berto's empfiehlt die Verwendung von Wasseraufbereitungssystemen auf der Grundlage spezifischer Wasserqualitätstests.  
Ausführliche Informationen zur Wasserqualität finden Sie im Installationshandbuch.

- A: Stromversorgung 220-240 V~50/60 Hz
- B: Anschluss R3/4 für entkalktes Wasser (Dampf im Garraum)
- C: Anschluss Reinigungsmittel
- D: Anschluss R3/4 für NICHT entkalktes Wasser (Waschen)
- E: Anschluss Klarspüler
- F: Ableitung Dampf Garraum (Ableitung Dampf)
- G: Ansaugung Luft Garraum (Zuleitung Luft)
- L: Ableitung Verbrennungsabgase Garraum
- M: Anschluss GAS R3/4