



mod. **EC6T11** | cod. 15310000 Touch-Display 5" 7 kW | 380-415 V3N~50/60Hz  
220-240 V3~50/60Hz + 270 °C 75 Kg**STANDARD**

6 Bleche GN 1/1 - Automatisches Reinigungs des Garraums

**OPTIONAL**

Wi-Fi Modul

Kompaktofen mit 6 x 1/1 GN-Blechen.

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.

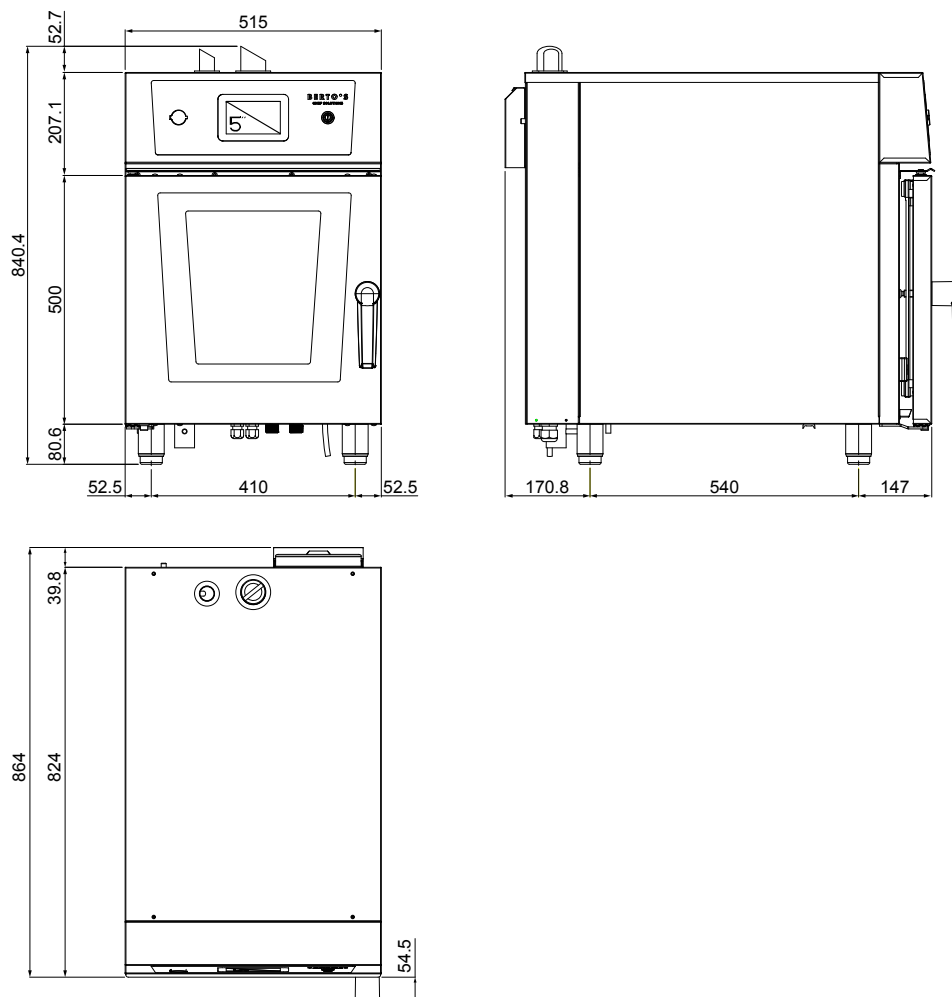
Drei verschiedene automatische Programme zur Reinigung des Garraums (sanft, mittel, stark) und das "gepulste" Spülsystem sorgen für einen reduzierten Energie- und Wasserverbrauch und einen begrenzten Einsatz von chemischen Reinigungsmitteln.

**DE BAUEIGENSCHAFTEN**

- Thermoresistente, doppelt verglaste Tür, Beleuchtung im Garraum mit einer LED-Lampe. 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
- Wasserschutzklasse IPX4
- Der Ofen wird mit Struktur mit Blecheinschüben GN 1/1 aus Edelstahl Blech

## 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 - 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 Bleche GN 1/1. 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:  
7 kW

### WASSER

Wasseranschluss: 3/4"  
Druck, bar min/max:  
1.5 - 3 bar  
Abfluss ø: 40mm

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

mod. **EC6T23** | cod. 15300000 Touch-Display 5" 5.4 kW | 380-415 V3N~50/60Hz  
220-240 V3~50/60Hz + 270 °C 68 Kg**STANDARD**

6 Bleche GN 2/3 - Automatisches Reinigungs des Garraums

**OPTIONAL**

Wi-Fi Modul

Kompaktofen mit 6 x 2/3 GN-Blechen.

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.

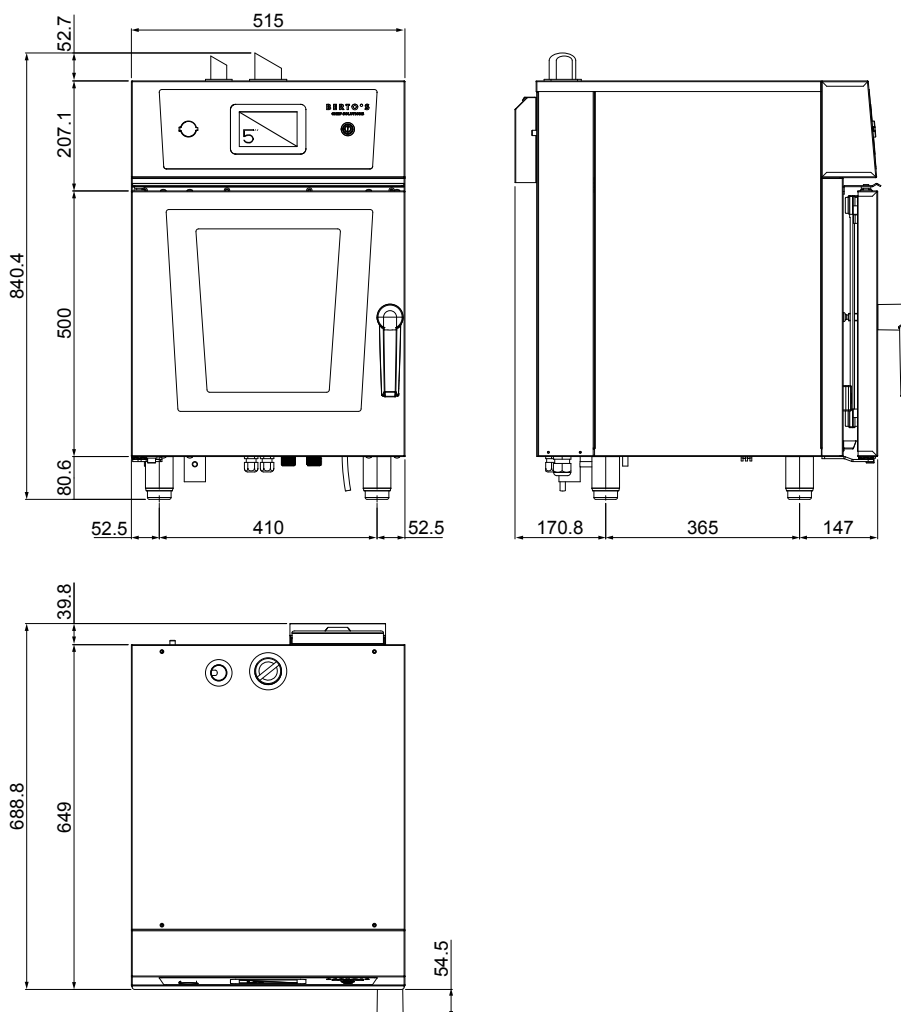
Drei verschiedene automatische Programme zur Reinigung des Garraums (sanft, mittel, stark) und das "gepulste" Spülsystem sorgen für einen reduzierten Energie- und Wasserverbrauch und einen begrenzten Einsatz von chemischen Reinigungsmitteln.

**DE BAUEIGENSCHAFTEN**

- Thermoresistente, doppelt verglaste Tür, Beleuchtung im Garraum mit einer LED-Lampe. 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
- Wasserschutzklasse IPX4
- Der Ofen wird mit Struktur mit Blecheinschüben GN 2/3 aus Edelstahl Blech

## 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 - 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 Bleche GN 2/3. Maximale Ladekapazität: 12 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:  
5.4 kW

### WASSER

Wasseranschluss: 3/4"  
Druck, bar min/max:  
1.5 - 3 bar  
Abfluss ø: 40mm

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

mod. **EC6T23M** | cod. 15301000 Touch-Display 5" 3.4 kW | 220-240 V~50/60 Hz + 270 °C 68 Kg**STANDARD**

6 Bleche GN 2/3 - Automatisches Reinigungs des Garraums

**OPTIONAL**

Wi-Fi Modul

Kompaktofen mit 6 x 2/3 GN-Blechen.

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.

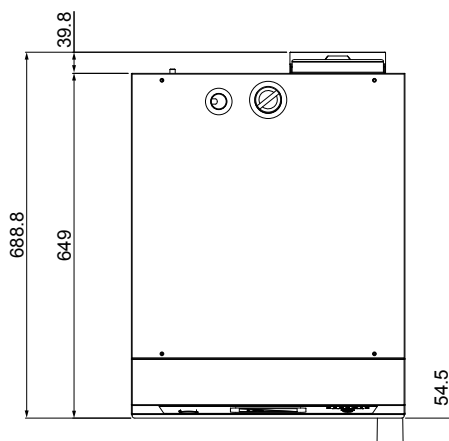
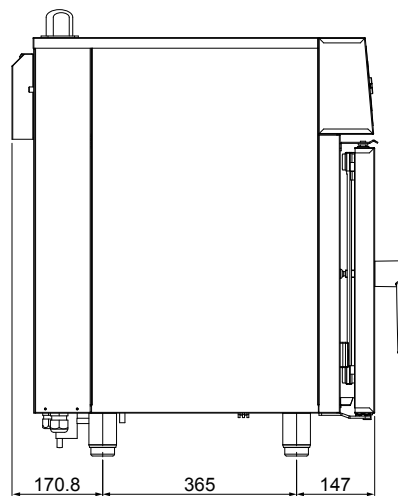
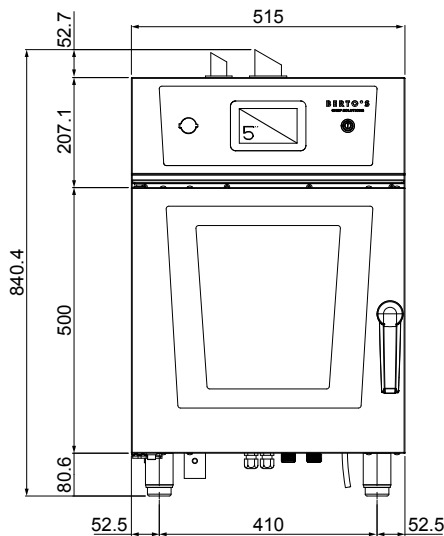
Drei verschiedene automatische Programme zur Reinigung des Garraums (sanft, mittel, stark) und das "gepulste" Spülsystem sorgen für einen reduzierten Energie- und Wasserverbrauch und einen begrenzten Einsatz von chemischen Reinigungsmitteln.

**DE BAUEIGENSCHAFTEN**

- Thermoresistente, doppelt verglaste Tür, Beleuchtung im Garraum mit einer LED-Lampe. 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
- Wasserschutzklasse IPX4
- Der Ofen wird mit Struktur mit Blecheinschüben GN 2/3 aus Edelstahl Blech

## 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 - 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 Bleche GN 2/3. Maximale Ladekapazität: 12 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 V3~50/60 Hz  
Installierte Leistung, Default: 3.4 kW

### WASSER

Wasseranschluss: 3/4"  
Druck, bar min/max: 1.5 - 3 bar  
Abfluss Ø: 40mm

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