

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

10 bandejas 1/1 GN - Boiler - Módulo Wi-Fi - Ducha extraíble - Lavado automático de la cámara

**OPTIONAL**

8 bandejas de pastelería 60x40 cm

Horno combinado con boiler de 10 bandejas 1/1 GN o bien 8 bandejas de pastelería 60x40 cm.

Panel de control con pantalla táctil de alta resolución de 7" en color multilingüe.

Sistema para la distribución del aire: ventola con inversión de rotación automática y 10 velocidades distintas.

El horno, además de estar dotado de vaporizador automático que emite vapor directamente en la cámara, cuenta con una extraordinaria cocción uniforme debido a la circulación de aire caliente y la posibilidad de cocinar en un ambiente saturado de vapor activo mediante un generador de vapor (boiler) situado fuera de la cámara de cocción pero dentro de la estructura del horno.

Pre calentamiento hasta el 13% por encima de la temperatura de cocción ajustada (T máx 304 °C).

Modo de cocción: Automática (8 tipos de alimentos con más de 72 opciones preajustadas); Programas (se pueden guardar y organizar hasta 48 programas de cocción); Manual (ciclo de vapor, de convección y mixto); Ciclos Especiales (menú a la carta, regeneración, fermentación, refrigeración y lavado).

Funciones Especiales: "menú a la carta" para cocinar varias bandejas a la vez.

Puerto USB para descargar los datos HACCP, programas y ajustes. Conectividad wifi disponible.

Sonda con 4 sensores para medir la temperatura interior.

Sistema integrado de lavado con descalcificación manual del boiler.

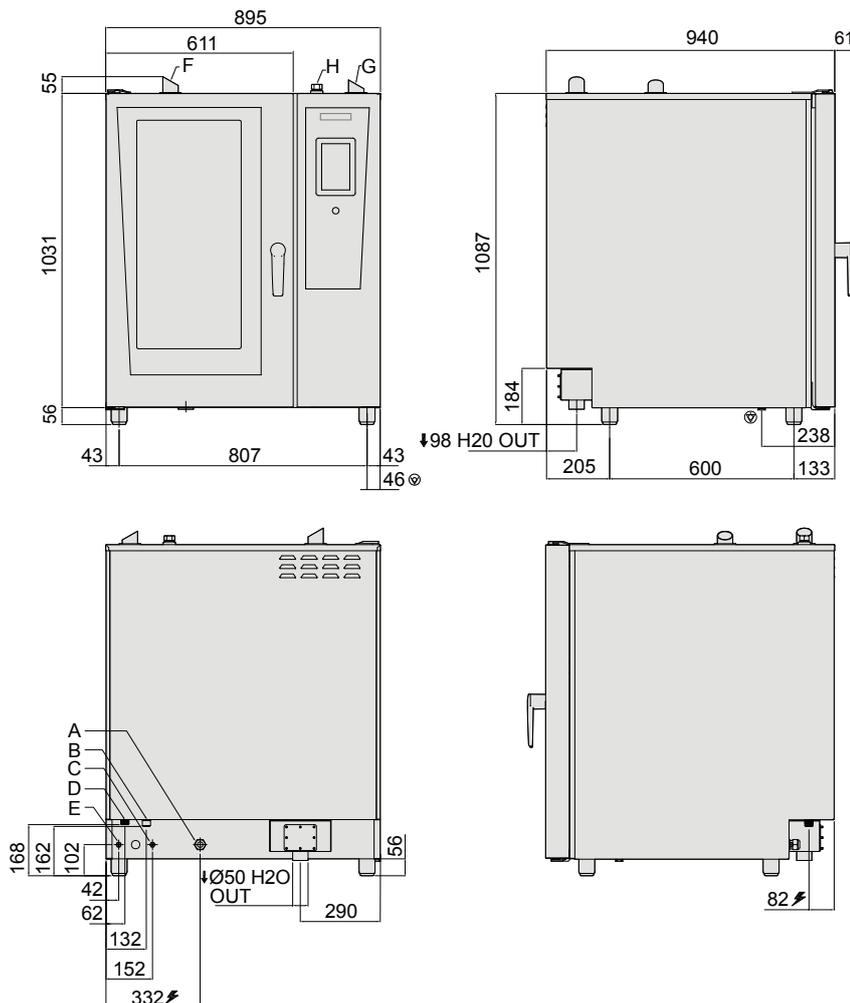
Tres programas distintos de lavado automático de la cámara (delicado, medio y fuerte) y el sistema de enjuague "por impulsos" favorecen un bajo consumo de luz y agua y un uso limitado de detergentes químicos.

**ES CARACTERÍSTICAS CONSTRUCTIVAS**

- Puerta de doble cristal termorresistente, iluminación en la cámara con dos bombillas LED. Los cristales internos se abren
- Cámara interna sin juntas, esquinas redondeadas para la máxima higiene y una limpieza fácil
- Estructura y cámara del horno moldeada totalmente de acero inoxidable AISI 304, grosor 10/10
- Acceso frontal a la tarjeta de control para facilitar el mantenimiento
- Ducha incorporada con sistema de recogida automática para un rápido enjuague
- Grado de protección del agua IPX4
- El horno se suministra con estructura portabandejas GN 1/1 de barra de acero inoxidable, paso 70 mm

## ES CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y FUNCIONALES

- Interfaz táctil, pantalla de 7 pulgadas de alta resolución (traducida en 13 idiomas)
- Boiler incorporado para un control preciso de la humedad y la temperatura en función de la configuración elegida
- Cocción por convección (50 °C - 270 °C): ideal para cocciones con baja humedad
- Cocción de ciclo mixto (40 °C - 270 °C): la combinación de calor por convección y vapor permite obtener un entorno de cocción con humedad controlada acelerando el proceso de cocción y reduciendo las pérdidas de peso
- Cocción al vapor (30 °C - 130 °C): ideal para al vacío, regeneración, cocciones delicadas, marisco y verduras
- El modo automático incluye 8 tipos de alimentos (primeros, carne, aves de corral, pescado, verdura, pastelería, fermentados y huevos) con 72 opciones preinstaladas. Visualización en tiempo real de los parámetros de cocción. Posibilidad de personalizar y guardar hasta 48 recetas en la memoria del horno para recrear siempre la misma receta
- Cocción Delta T: cocción con sonda para alimentos manteniendo la diferencia de temperatura preajustada entre el interior del alimento y la cámara de cocción
- Ciclos Especiales: Menú a la carta - Regeneración en la bandeja o el plato - Fermentación - Refrigeración - Lavado
- Función a la carta para gestionar distintos ciclos de cocción al mismo tiempo mejorando la flexibilidad y garantizando excelentes resultados
- Ventola con 10 niveles de velocidad de 300 a 1.400 rpm y rotación inversa para una excelente uniformidad. La ventola se para en menos de 5 segundos cuando se abre la puerta
- Sonda espadilla con 4 sensores para la máxima precisión y control de la cocción
- Función automática de refrigeración rápida y precalentamiento
- Función de lavado con detergente y abrillantador líquidos que se extraen automáticamente mediante las bombas específicas
- Puerto USB para descargar los datos HACCP, compartir los programas de cocción y las configuraciones
- Capacidad: 10 GN 1/1 o bien 8 Euronorm 60x40 cm. Capacidad de carga máxima: 30 kg
- Preparado para la conectividad para acceder en tiempo real a los equipos conectados a distancia y la monitorización de los datos



### INSTALACIÓN

Espacio libre: 5 centímetros parte trasera y lado izquierdo  
Espacio aconsejado para el acceso de mantenimiento: 50 centímetros en el lado derecho

### ELÉCTRICO

Tensión de alimentación:  
380-415 V3N~50/60 Hz  
220-240 V3~50/60 Hz  
Potencia instalada, por defecto:  
18,5 kW

### AGUA

Empalme agua: 3/4"  
Presión, bares mín./máx:  
1,5 - 3 bares  
Desagüe Ø: 50mm

Berto's recomienda utilizar sistemas de tratamiento de agua basados en tests específicos sobre las condiciones del agua. Se ruega consultar el manual de instalación para más información sobre la calidad del agua.

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

6 bandejas 1/1 GN - Boiler - Módulo Wi-Fi - Ducha extraíble - Lavado automático de la cámara

**OPTIONAL**

5 bandejas de pastelería 60x40 cm

Horno combinado con boiler de 6 bandejas 1/1 GN o bien 5 bandejas de pastelería 60x40 cm.

Panel de control con pantalla táctil de alta resolución de 7" en color multilingüe.

Sistema para la distribución del aire: ventola con inversión de rotación automática y 10 velocidades distintas.

El horno, además de estar dotado de vaporizador automático que emite vapor directamente en la cámara, cuenta con una extraordinaria cocción uniforme debido a la circulación de aire caliente y la posibilidad de cocinar en un ambiente saturado de vapor activo mediante un generador de vapor (boiler) situado fuera de la cámara de cocción pero dentro de la estructura del horno.

Pre calentamiento hasta el 13% por encima de la temperatura de cocción ajustada (T máx 304 °C).

Modo de cocción: Automática (8 tipos de alimentos con más de 72 opciones preajustadas); Programas (se pueden guardar y organizar hasta 48 programas de cocción); Manual (ciclo de vapor, de convección y mixto); Ciclos Especiales (menú a la carta, regeneración, fermentación, refrigeración y lavado).

Funciones Especiales: "menú a la carta" para cocinar varias bandejas a la vez.

Puerto USB para descargar los datos HACCP, programas y ajustes. Conectividad wifi disponible.

Sonda con 4 sensores para medir la temperatura interior.

Sistema integrado de lavado con descalcificación manual del boiler.

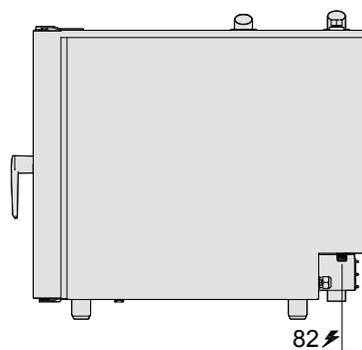
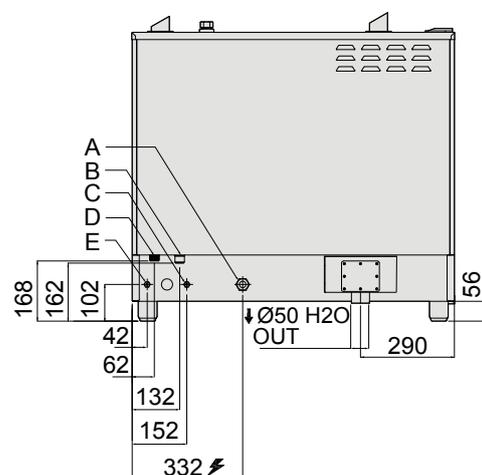
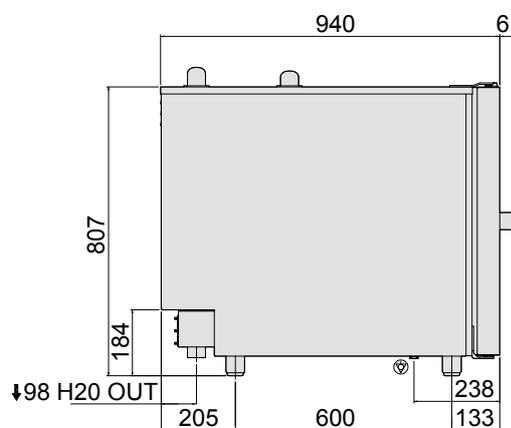
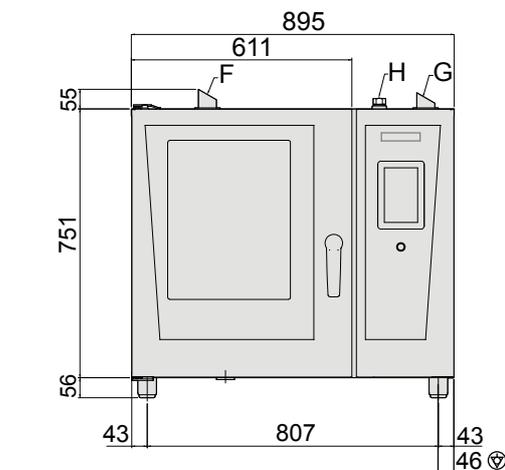
Tres programas distintos de lavado automático de la cámara (delicado, medio y fuerte) y el sistema de enjuague "por impulsos" favorecen un bajo consumo de luz y agua y un uso limitado de detergentes químicos.

**ES CARACTERÍSTICAS CONSTRUCTIVAS**

- Puerta de doble cristal termorresistente, iluminación en la cámara con dos bombillas LED. Los cristales internos se abren
- Cámara interna sin juntas, esquinas redondeadas para la máxima higiene y una limpieza fácil
- Estructura y cámara del horno moldeada totalmente de acero inoxidable AISI 304, grosor 10/10
- Acceso frontal a la tarjeta de control para facilitar el mantenimiento
- Ducha incorporada con sistema de recogida automática para un rápido enjuague
- Grado de protección del agua IPX4
- El horno se suministra con estructura portabandejas GN 1/1 de barra de acero inoxidable, paso 70 mm

## ES CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y FUNCIONALES

- Interfaz táctil, pantalla de 7 pulgadas de alta resolución (traducida en 13 idiomas)
- Boiler incorporado para un control preciso de la humedad y la temperatura en función de la configuración elegida
- Cocción por convección (50 °C - 270 °C): ideal para cocciones con baja humedad
- Cocción de ciclo mixto (40 °C - 270 °C): la combinación de calor por convección y vapor permite obtener un entorno de cocción con humedad controlada acelerando el proceso de cocción y reduciendo las pérdidas de peso
- Cocción al vapor (30 °C - 130 °C): ideal para al vacío, regeneración, cocciones delicadas, marisco y verduras
- El modo automático incluye 8 tipos de alimentos (primeros, carne, aves de corral, pescado, verdura, pastelería, fermentados y huevos) con 72 opciones preinstaladas. Visualización en tiempo real de los parámetros de cocción. Posibilidad de personalizar y guardar hasta 48 recetas en la memoria del horno para recrear siempre la misma receta
- Cocción Delta T: cocción con sonda para alimentos manteniendo la diferencia de temperatura preajustada entre el interior del alimento y la cámara de cocción
- Ciclos Especiales: Menú a la carta - Regeneración en la bandeja o el plato - Fermentación - Refrigeración - Lavado
- Función "a la carta" para gestionar distintos ciclos de cocción al mismo tiempo mejorando la flexibilidad y garantizando excelentes resultados
- Ventola con 10 niveles de velocidad de 600 a 2.800 rpm y rotación inversa para una excelente uniformidad. La ventola se para en menos de 5 segundos cuando se abre la puerta
- Sonda espadilla con 4 sensores para la máxima precisión y control de la cocción
- Función automática de refrigeración rápida y precalentamiento
- Función de lavado con detergente y abrillantador líquidos que se extraen automáticamente mediante las bombas específicas
- Puerto USB para descargar los datos HACCP, compartir los programas de cocción y las configuraciones
- Capacidad: 6 GN 1/1 o bien 5 Euronorm 60x40 cm. Capacidad de carga máxima: 18 kg
- Preparado para la conectividad para acceder en tiempo real a los equipos conectados a distancia y la monitorización de los datos



### INSTALACIÓN

**Espacio libre:** 5 centímetros parte trasera y lado izquierdo  
**Espacio aconsejado para el acceso de mantenimiento:** 50 centímetros en el lado derecho

### ELÉCTRICO

**Tensión de alimentación:**  
380-415 V3N~50/60 Hz  
220-240 V3~50/60 Hz  
**Potencia instalada, por defecto:** 10 kW

### AGUA

**Empalme agua:** 3/4"  
**Presión, bares mín./máx:**  
1,5 - 3 bares  
**Desagüe Ø:** 50mm

Berto's recomienda utilizar sistemas de tratamiento de agua basados en tests específicos sobre las condiciones del agua. Se ruega consultar el manual de instalación para más información sobre la calidad del agua.

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

10 bandejas 1/1 GN - Boiler - Módulo Wi-Fi - Ducha extraíble - Lavado automático de la cámara

**OPTIONAL**

8 bandejas de pastelería 60x40 cm

Horno combinado con boiler de 10 bandejas 1/1 GN o bien 8 bandejas de pastelería 60x40 cm.

Panel de control con pantalla táctil de alta resolución de 7" en color multilingüe.

Sistema para la distribución del aire: ventola con inversión de rotación automática y 10 velocidades distintas.

El horno, además de estar dotado de vaporizador automático que emite vapor directamente en la cámara, cuenta con una extraordinaria cocción uniforme debido a la circulación de aire caliente y la posibilidad de cocinar en un ambiente saturado de vapor activo mediante un generador de vapor (boiler) situado fuera de la cámara de cocción pero dentro de la estructura del horno.

Pre calentamiento hasta el 13% por encima de la temperatura de cocción ajustada (T máx 304 °C).

Modo de cocción: Automática (8 tipos de alimentos con más de 72 opciones preajustadas); Programas (se pueden guardar y organizar hasta 48 programas de cocción); Manual (ciclo de vapor, de convección y mixto); Ciclos Especiales (menú a la carta, regeneración, fermentación, refrigeración y lavado).

Funciones Especiales: "menú a la carta" para cocinar varias bandejas a la vez.

Puerto USB para descargar los datos HACCP, programas y ajustes. Conectividad wifi disponible.

Sonda con 4 sensores para medir la temperatura interior.

Sistema integrado de lavado con descalcificación manual del boiler.

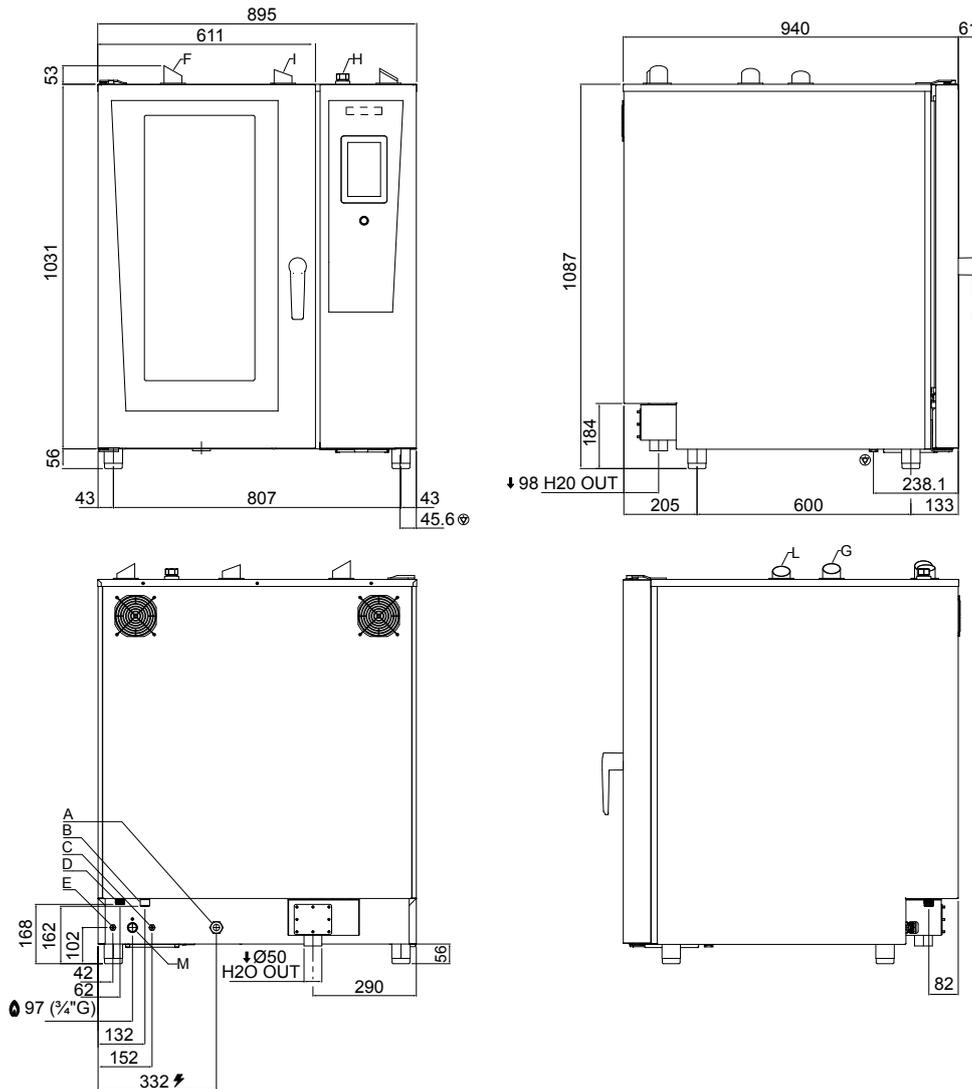
Tres programas distintos de lavado automático de la cámara (delicado, medio y fuerte) y el sistema de enjuague "por impulsos" favorecen un bajo consumo de luz y agua y un uso limitado de detergentes químicos.

## ES CARACTERÍSTICAS CONSTRUCTIVAS

- Puerta de doble cristal termorresistente, iluminación en la cámara con dos bombillas LED. Los cristales internos se abren
- Cámara interna sin juntas, esquinas redondeadas para la máxima higiene y una limpieza fácil
- Estructura y cámara del horno moldeada totalmente de acero inoxidable AISI 304, grosor 10/10
- Acceso frontal a la tarjeta de control para facilitar el mantenimiento
- Ducha incorporada con sistema de recogida automática para un rápido enjuague
- Grado de protección del agua IPX4
- El horno se suministra con estructura portabandejas GN 1/1 de barra de acero inoxidable, paso 70 mm

## ES CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y FUNCIONALES

- Interfaz táctil, pantalla de 7 pulgadas de alta resolución (traducida en 13 idiomas)
- Boiler incorporado para un control preciso de la humedad y la temperatura en función de la configuración elegida
- Cocción por convección (50 °C - 270 °C): ideal para cocciones con baja humedad
- Cocción de ciclo mixto (40 °C - 270 °C): la combinación de calor por convección y vapor permite obtener un entorno de cocción con humedad controlada acelerando el proceso de cocción y reduciendo las pérdidas de peso
- Cocción al vapor (30 °C - 130 °C): ideal para al vacío, regeneración, cocciones delicadas, marisco y verduras
- El modo automático incluye 8 tipos de alimentos (primeros, carne, aves de corral, pescado, verdura, pastelería, fermentados y huevos) con 72 opciones preinstaladas. Visualización en tiempo real de los parámetros de cocción. Posibilidad de personalizar y guardar hasta 48 recetas en la memoria del horno para recrear siempre la misma receta
- Cocción Delta T: cocción con sonda para alimentos manteniendo la diferencia de temperatura preajustada entre el interior del alimento y la cámara de cocción
- Ciclos Especiales: Menú a la carta - Regeneración en la bandeja o el plato - Fermentación - Refrigeración - Lavado
- Función "a la carta" para gestionar distintos ciclos de cocción al mismo tiempo mejorando la flexibilidad y garantizando excelentes resultados
- Ventola con 10 niveles de velocidad de 300 a 1.400 rpm y rotación inversa para una excelente uniformidad. La ventola se para en menos de 5 segundos cuando se abre la puerta
- Sonda espadilla con 4 sensores para la máxima precisión y control de la cocción
- Función automática de refrigeración rápida y precalentamiento
- Función de lavado con detergente y abrillantador líquidos que se extraen automáticamente mediante las bombas específicas
- Puerto USB para descargar los datos HACCP, compartir los programas de cocción y las configuraciones
- Capacidad: 10 GN 1/1 o bien 8 Euronorm 60x40 cm. Capacidad de carga máxima: 30 kg
- Preparado para la conectividad para acceder en tiempo real a los equipos conectados a distancia y la monitorización de los datos



## INSTALACIÓN

Espacio libre: 5 centímetros parte trasera y lado izquierdo  
Espacio aconsejado para el acceso de mantenimiento:  
50 centímetros en el lado derecho

## ELÉCTRICO

Tensión de alimentación: 220-240 V~ 50/60 Hz  
Potencia instalada, por defecto: 1 kW

## GAS

Potencia instalada, por defecto: 35 kW

## AGUA

Empalme agua: 3/4"  
Presión, bares mín./máx: 1.5 - 3 bar  
Desagüe Ø: 50mm

Berto's recomienda utilizar sistemas de tratamiento de agua basados en tests específicos sobre las condiciones del agua. Se ruega consultar el manual de instalación para más información sobre la calidad del agua.

- A: Alimentación 220-240 V~50/60 Hz
- B: Entrada R3/4 agua descalcificada (vapor en cámara)
- C: Entrada detergente
- D: Entrada R3/4 agua NO descalcificada (lavados)
- E: Entrada abrillantador
- F: Salida de vapores cámara horno (vapores de salida)
- G: Aspiración aire cámara (aire de entrada)
- H: Carga lavado boiler
- I: Evacuación humos combustión boiler
- L: Evacuación humos combustión cámara
- M: Entrada GAS R3/4

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

6 bandejas 1/1 GN - Boiler - Módulo Wi-Fi - Ducha extraíble - Lavado automático de la cámara

**OPTIONAL**

5 bandejas de pastelería 60x40 cm

Horno combinado con boiler de 6 bandejas 1/1 GN o bien 5 bandejas de pastelería 60x40 cm.

Panel de control con pantalla táctil de alta resolución de 7" en color multilingüe.

Sistema para la distribución del aire: ventola con inversión de rotación automática y 10 velocidades distintas.

El horno, además de estar dotado de vaporizador automático que emite vapor directamente en la cámara, cuenta con una extraordinaria cocción uniforme debido a la circulación de aire caliente y la posibilidad de cocinar en un ambiente saturado de vapor activo mediante un generador de vapor (boiler) situado fuera de la cámara de cocción pero dentro de la estructura del horno.

Pre calentamiento hasta el 13% por encima de la temperatura de cocción ajustada (T máx 304 °C).

Modo de cocción: Automática (8 tipos de alimentos con más de 72 opciones preajustadas); Programas (se pueden guardar y organizar hasta 48 programas de cocción); Manual (ciclo de vapor, de convección y mixto); Ciclos Especiales (menú a la carta, regeneración, fermentación, refrigeración y lavado).

Funciones Especiales: "menú a la carta" para cocinar varias bandejas a la vez.

Puerto USB para descargar los datos HACCP, programas y ajustes. Conectividad wifi disponible.

Sonda con 4 sensores para medir la temperatura interior.

Sistema integrado de lavado con descalcificación manual del boiler.

Tres programas distintos de lavado automático de la cámara (delicado, medio y fuerte) y el sistema de enjuague "por impulsos" favorecen un bajo consumo de luz y agua y un uso limitado de detergentes químicos.

## ES CARACTERÍSTICAS CONSTRUCTIVAS

- Puerta de doble cristal termorresistente, iluminación en la cámara con dos bombillas LED. Los cristales internos se abren
- Cámara interna sin juntas, esquinas redondeadas para la máxima higiene y una limpieza fácil
- Estructura y cámara del horno moldeada totalmente de acero inoxidable AISI 304, grosor 10/10
- Acceso frontal a la tarjeta de control para facilitar el mantenimiento
- Ducha incorporada con sistema de recogida automática para un rápido enjuague
- Grado de protección del agua IPX4
- El horno se suministra con estructura portabandejas GN 1/1 de barra de acero inoxidable, paso 70 mm

## ES CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y FUNCIONALES

- Interfaz táctil, pantalla de 7 pulgadas de alta resolución (traducida en 13 idiomas)
- Boiler incorporado para un control preciso de la humedad y la temperatura en función de la configuración elegida
- Cocción por convección (50 °C - 270 °C): ideal para cocciones con baja humedad
- Cocción de ciclo mixto (40 °C - 270 °C): la combinación de calor por convección y vapor permite obtener un entorno de cocción con humedad controlada acelerando el proceso de cocción y reduciendo las pérdidas de peso
- Cocción al vapor (30 °C - 130 °C): ideal para al vacío, regeneración, cocciones delicadas, marisco y verduras
- El modo automático incluye 8 tipos de alimentos (primeros, carne, aves de corral, pescado, verdura, pastelería, fermentados y huevos) con 72 opciones preinstaladas. Visualización en tiempo real de los parámetros de cocción. Posibilidad de personalizar y guardar hasta 48 recetas en la memoria del horno para recrear siempre la misma receta
- Cocción Delta T: cocción con sonda para alimentos manteniendo la diferencia de temperatura preajustada entre el interior del alimento y la cámara de cocción
- Ciclos Especiales: Menú a la carta - Regeneración en la bandeja o el plato - Fermentación - Refrigeración - Lavado
- Función "a la carta" para gestionar distintos ciclos de cocción al mismo tiempo mejorando la flexibilidad y garantizando excelentes resultados
- Ventola con 10 niveles de velocidad de 600 a 2.800 rpm y rotación inversa para una excelente uniformidad. La ventola se para en menos de 5 segundos cuando se abre la puerta
- Sonda espadilla con 4 sensores para la máxima precisión y control de la cocción
- Función automática de refrigeración rápida y precalentamiento
- Función de lavado con detergente y abrillantador líquidos que se extraen automáticamente mediante las bombas específicas
- Puerto USB para descargar los datos HACCP, compartir los programas de cocción y las configuraciones
- Capacidad: 6 GN 1/1 o bien 5 Euronorm 60x40 cm. Capacidad de carga máxima: 18 kg
- Preparado para la conectividad para acceder en tiempo real a los equipos conectados a distancia y la monitorización de los datos



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

10 bandejas 1/1 GN - Lavado automático de la cámara

**OPTIONAL**

8 bandejas de pastelería 60x40 cm - Módulo Wi-Fi - Ducha extraíble - Pantalla táctil 7"

Horno combinado de 10 bandejas 1/1 GN o bien 8 bandejas de pastelería 60x40 cm.

Panel de control con pantalla táctil de alta resolución de 5" en color multilingüe.

Sistema para la distribución del aire: ventola con inversión de rotación automática y 10 velocidades distintas.

El horno está dotado de vaporizador automático que emite vapor directamente en la cámara: unos inyectores especiales pulverizan partículas de agua directamente en los elementos de calentamiento; la ventola nebuliza el agua distribuyendo uniformemente el vapor en la cámara de cocción.

Pre calentamiento hasta el 13% por encima de la temperatura de cocción ajustada (T máx 304 °C).

Modo de cocción: Automática (8 tipos de alimentos con más de 72 opciones preajustadas); Programas (se pueden guardar y organizar hasta 48 programas de cocción); Manual (ciclo de vapor, de convección y mixto); Ciclos Especiales (menú a la carta, regeneración, fermentación, refrigeración y lavado).

Funciones Especiales: "menú a la carta" para cocinar varias bandejas a la vez.

Puerto USB para descargar los datos HACCP, programas y ajustes. Conectividad wifi disponible.

Sonda con 4 sensores para medir la temperatura interior.

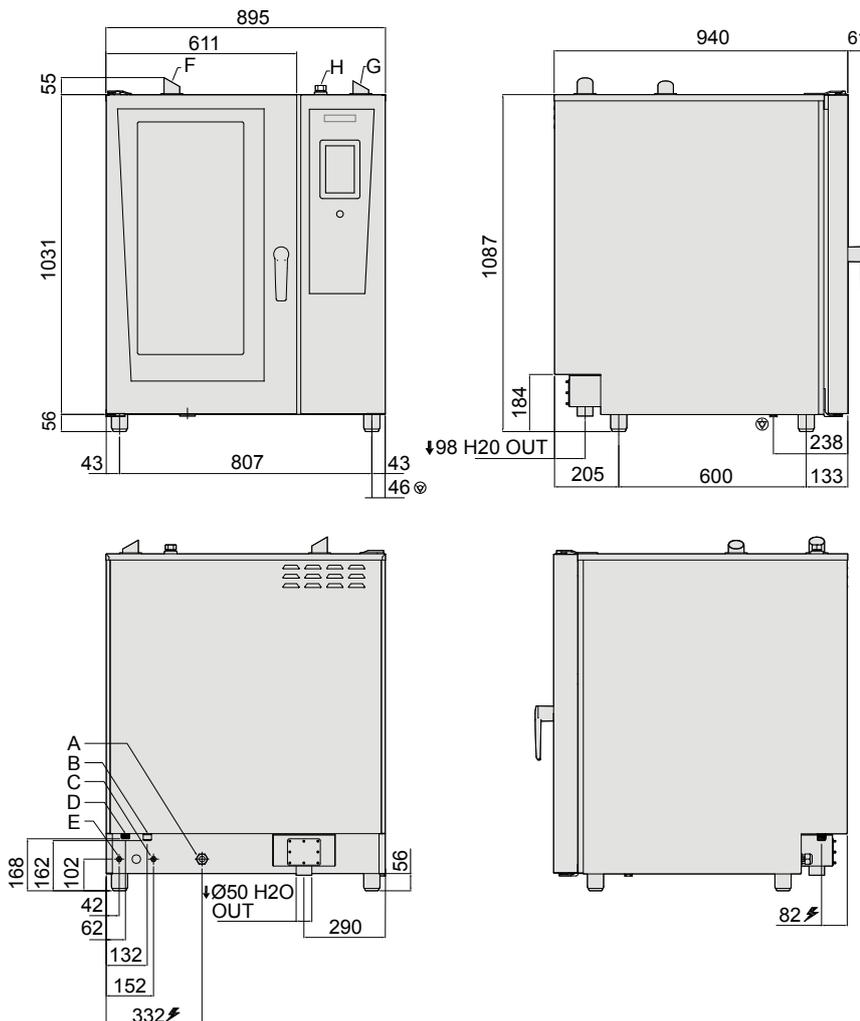
Tres programas distintos de lavado automático de la cámara (delicado, medio y fuerte) y el sistema de enjuague "por impulsos" favorecen un bajo consumo de luz y agua y un uso limitado de detergentes químicos.

**ES CARACTERÍSTICAS CONSTRUCTIVAS**

- Puerta de doble cristal termorresistente, iluminación en la cámara con dos bombillas LED. Los cristales internos se abren
- Cámara interna sin juntas, esquinas redondeadas para la máxima higiene y una limpieza fácil
- Estructura y cámara del horno moldeada totalmente de acero inoxidable AISI 304, grosor 10/10
- Acceso frontal a la tarjeta de control para facilitar el mantenimiento
- Grado de protección del agua IPX4
- El horno se suministra con estructura portabandejas GN 1/1 de barra de acero inoxidable, paso 70 mm

**ES CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y FUNCIONALES**

- Interfaz táctil, pantalla de 5 pulgadas de alta resolución (traducida en 13 idiomas)
- Cocción por convección (50 °C - 270 °C): ideal para cocciones con baja humedad
- Cocción de ciclo mixto (40 °C - 270 °C): la combinación de calor por convección y vapor permite obtener un entorno de cocción con humedad controlada acelerando el proceso de cocción y reduciendo las pérdidas de peso
- Cocción al vapor (30 °C - 130 °C): ideal para al vacío, regeneración, cocciones delicadas, marisco y verduras
- El modo automático incluye 8 tipos de alimentos (primeros, carne, aves de corral, pescado, verdura, pastelería, fermentados y huevos) con 72 opciones preinstaladas. Visualización en tiempo real de los parámetros de cocción. Posibilidad de personalizar y guardar hasta 48 recetas en la memoria del horno para recrear siempre la misma receta
- Cocción Delta T: cocción con sonda para alimentos manteniendo la diferencia de temperatura preajustada entre el interior del alimento y la cámara de cocción
- Ciclos Especiales: Menú a la carta - Regeneración en la bandeja o el plato - Fermentación - Refrigeración - Lavado
- Función a la carta para gestionar distintos ciclos de cocción al mismo tiempo mejorando la flexibilidad y garantizando excelentes resultados
- Ventola con 10 niveles de velocidad de 300 a 1.400 rpm y rotación inversa para una excelente uniformidad. La ventola se para en menos de 5 segundos cuando se abre la puerta
- Sonda espadilla con 4 sensores para la máxima precisión y control de la cocción
- Función automática de refrigeración rápida y precalentamiento
- Función de lavado con detergente y abrillantador líquidos que se extraen automáticamente mediante las bombas específicas
- Puerto USB para descargar los datos HACCP, compartir los programas de cocción y las configuraciones
- Capacidad: 10 GN 1/1 o bien 8 Euronorm 60x40 cm. Capacidad de carga máxima: 30 kg
- Preparado para la conectividad para acceder en tiempo real a los equipos conectados a distancia y la monitorización de los datos



**INSTALACIÓN**

Espacio libre: 5 centímetros parte trasera y lado izquierdo  
Espacio aconsejado para el acceso de mantenimiento: 50 centímetros en el lado derecho

**ELÉCTRICO**

Tensión de alimentación:  
380-415 V3N~50/60 Hz  
220-240 V3~50/60 Hz  
Potencia instalada, por defecto:  
18,5 kW

**AGUA**

Empalme agua: 3/4"  
Presión, bares mín./máx:  
1,5 - 3 bares  
Desagüe Ø: 50mm

Berto's recomienda utilizar sistemas de tratamiento de agua basados en tests específicos sobre las condiciones del agua. Se ruega consultar el manual de instalación para más información sobre la calidad del agua.

mod. **E6ST** | cod. 15080000

Pantalla táctil 5"

10 kW | 380-415 V3N~50/60Hz  
220-240 V3~50/60Hz

+ 270 °C



123 Kg

**STANDARD**

6 bandejas 1/1 GN - Lavado automático de la cámara

**OPTIONAL**

5 bandejas de pastelería 60x40 cm - Módulo Wi-Fi - Ducha extraíble - Pantalla táctil 7"

Horno combinado de 6 bandejas 1/1 GN o bien 5 bandejas de pastelería 60x40 cm.

Panel de control con pantalla táctil de alta resolución de 5" en color multilingüe.

Sistema para la distribución del aire: ventola con inversión de rotación automática y 10 velocidades distintas.

El horno está dotado de vaporizador automático que emite vapor directamente en la cámara: unos inyectores especiales pulverizan partículas de agua directamente en los elementos de calentamiento; la ventola nebuliza el agua distribuyendo uniformemente el vapor en la cámara de cocción.

Pre calentamiento hasta el 13% por encima de la temperatura de cocción ajustada (T máx 304 °C).

Modo de cocción: Automática (8 tipos de alimentos con más de 72 opciones preajustadas); Programas (se pueden guardar y organizar hasta 48 programas de cocción); Manual (ciclo de vapor, de convección y mixto); Ciclos Especiales (menú a la carta, regeneración, fermentación, refrigeración y lavado).

Funciones Especiales: "menú a la carta" para cocinar varias bandejas a la vez.

Puerto USB para descargar los datos HACCP, programas y ajustes. Conectividad wifi disponible.

Sonda con 4 sensores para medir la temperatura interior.

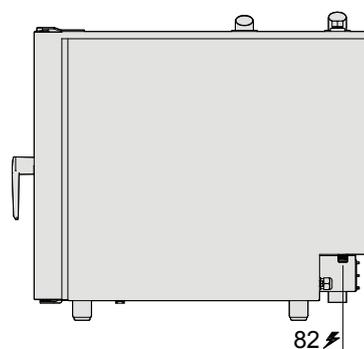
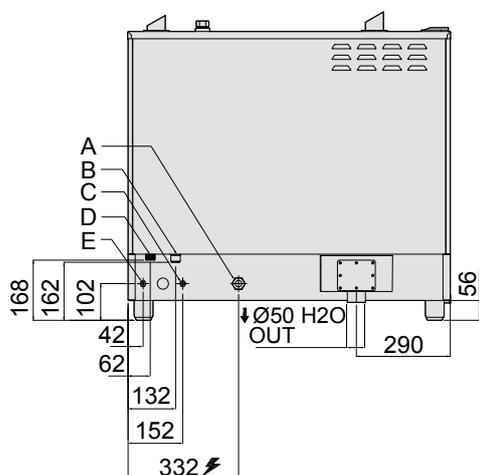
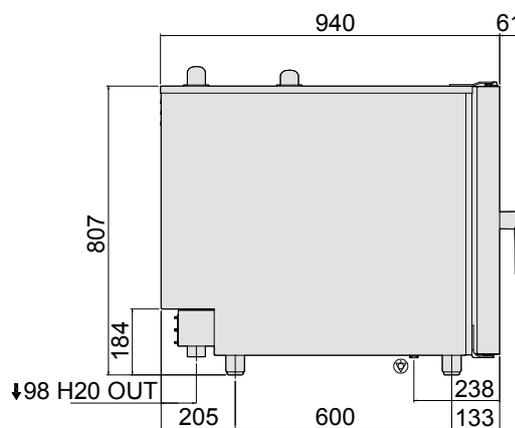
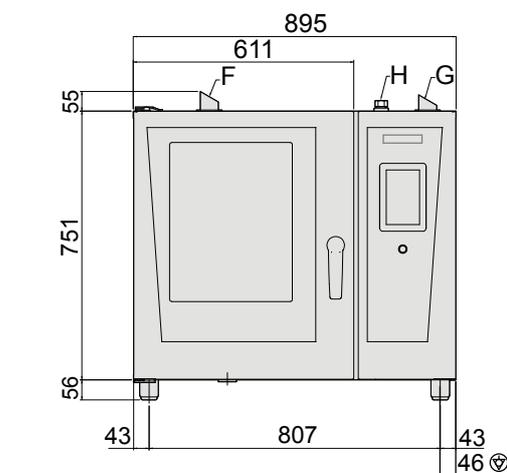
Tres programas distintos de lavado automático de la cámara (delicado, medio y fuerte) y el sistema de enjuague "por impulsos" favorecen un bajo consumo de luz y agua y un uso limitado de detergentes químicos.

**ES CARACTERÍSTICAS CONSTRUCTIVAS**

- Puerta de doble cristal termorresistente, iluminación en la cámara con dos bombillas LED. Los cristales internos se abren
- Cámara interna sin juntas, esquinas redondeadas para la máxima higiene y una limpieza fácil
- Estructura y cámara del horno moldeada totalmente de acero inoxidable AISI 304, grosor 10/10
- Acceso frontal a la tarjeta de control para facilitar el mantenimiento
- Grado de protección del agua IPX4
- El horno se suministra con estructura portabandejas GN 1/1 de barra de acero inoxidable, paso 70 mm

## ES CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y FUNCIONALES

- Interfaz táctil, pantalla de 5 pulgadas de alta resolución (traducida en 13 idiomas)
- Cocción por convección (50 °C - 270 °C): ideal para cocciones con baja humedad
- Cocción de ciclo mixto (40 °C - 270 °C): la combinación de calor por convección y vapor permite obtener un entorno de cocción con humedad controlada acelerando el proceso de cocción y reduciendo las pérdidas de peso
- Cocción al vapor (30 °C - 130 °C): ideal para al vacío, regeneración, cocciones delicadas, marisco y verduras
- El modo automático incluye 8 tipos de alimentos (primeros, carne, aves de corral, pescado, verdura, pastelería, fermentados y huevos) con 72 opciones preinstaladas. Visualización en tiempo real de los parámetros de cocción. Posibilidad de personalizar y guardar hasta 48 recetas en la memoria del horno para recrear siempre la misma receta
- Cocción Delta T: cocción con sonda para alimentos manteniendo la diferencia de temperatura preajustada entre el interior del alimento y la cámara de cocción
- Ciclos Especiales: Menú a la carta - Regeneración en la bandeja o el plato - Fermentación - Refrigeración - Lavado
- Función a la carta para gestionar distintos ciclos de cocción al mismo tiempo mejorando la flexibilidad y garantizando excelentes resultados
- Ventola con 10 niveles de velocidad de 600 a 2.800 rpm y rotación inversa para una excelente uniformidad. La ventola se para en menos de 5 segundos cuando se abre la puerta
- Sonda espadilla con 4 sensores para la máxima precisión y control de la cocción
- Función automática de refrigeración rápida y precalentamiento
- Función de lavado con detergente y abrillantador líquidos que se extraen automáticamente mediante las bombas específicas
- Puerto USB para descargar los datos HACCP, compartir los programas de cocción y las configuraciones
- Capacidad: 6 GN 1/1 o bien 5 Euronorm 60x40 cm. Capacidad de carga máxima: 18 kg
- Preparado para la conectividad para acceder en tiempo real a los equipos conectados a distancia y la monitorización de los datos



### INSTALACIÓN

**Espacio libre:** 5 centímetros parte trasera y lado izquierdo  
**Espacio aconsejado para el acceso de mantenimiento:** 50 centímetros en el lado derecho

### ELÉCTRICO

**Tensión de alimentación:**  
380-415 V3N~50/60 Hz  
220-240 V3~50/60 Hz  
**Potencia instalada, por defecto:** 10 kW

### AGUA

**Empalme agua:** 3/4"  
**Presión, bares mín./máx:**  
1,5 - 3 bares  
**Desagüe Ø:** 50mm

Berto's recomienda utilizar sistemas de tratamiento de agua basados en tests específicos sobre las condiciones del agua. Se ruega consultar el manual de instalación para más información sobre la calidad del agua.

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

10 bandejas 1/1 GN - Lavado automático de la cámara

**OPTIONAL**

8 bandejas de pastelería 60x40 cm - Módulo Wi-Fi - Ducha extraíble - Pantalla táctil 7"

Horno combinado de 10 bandejas 1/1 GN o bien 8 bandejas de pastelería 60x40 cm.

Panel de control con pantalla táctil de alta resolución de 5" en color multilingüe.

Sistema para la distribución del aire: ventola con inversión de rotación automática y 10 velocidades distintas.

El horno está dotado de vaporizador automático que emite vapor directamente en la cámara: unos inyectores especiales pulverizan partículas de agua directamente en los elementos de calentamiento; la ventola nebuliza el agua distribuyendo uniformemente el vapor en la cámara de cocción.

Pre calentamiento hasta el 13% por encima de la temperatura de cocción ajustada (T máx 304 °C).

Modo de cocción: Automática (8 tipos de alimentos con más de 72 opciones preajustadas); Programas (se pueden guardar y organizar hasta 48 programas de cocción); Manual (ciclo de vapor, de convección y mixto); Ciclos Especiales (menú a la carta, regeneración, fermentación, refrigeración y lavado).

Funciones Especiales: "menú a la carta" para cocinar varias bandejas a la vez.

Puerto USB para descargar los datos HACCP, programas y ajustes. Conectividad wifi disponible.

Sonda con 4 sensores para medir la temperatura interior.

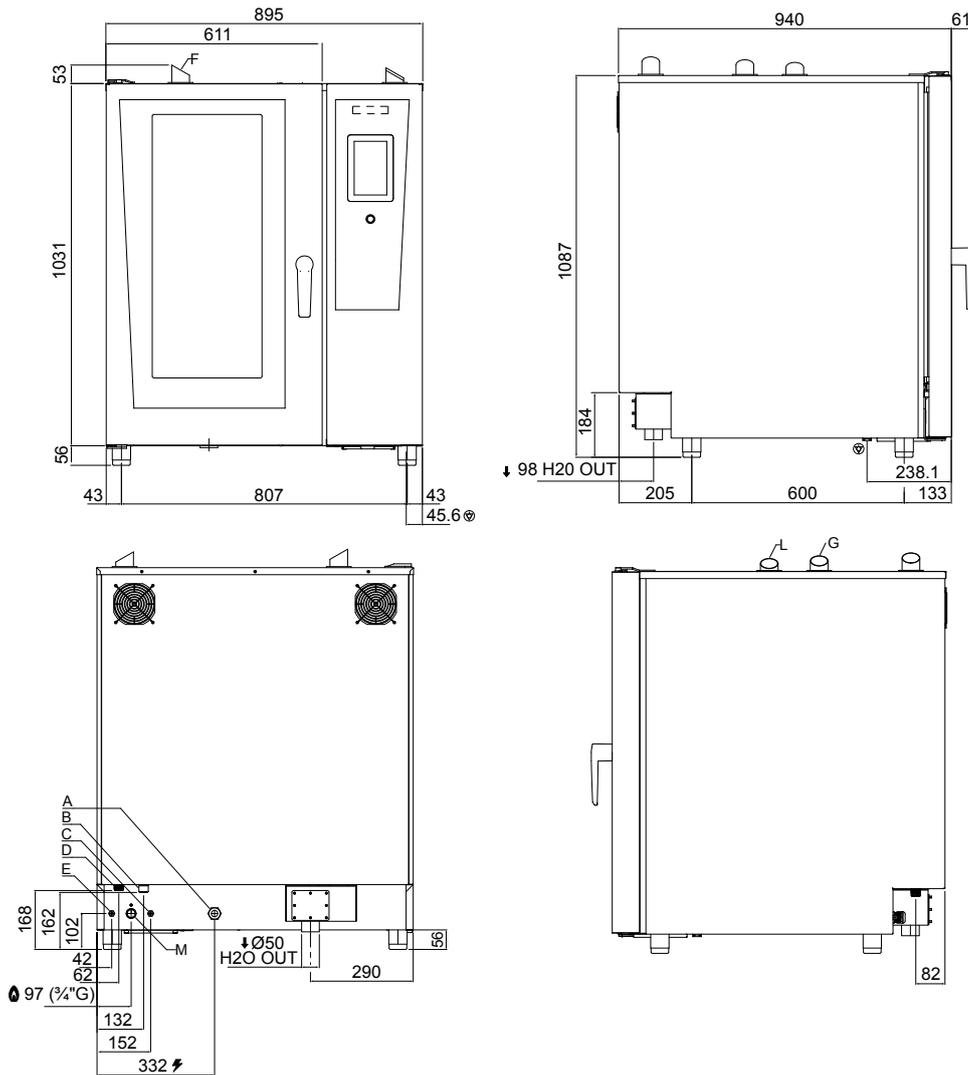
Tres programas distintos de lavado automático de la cámara (delicado, medio y fuerte) y el sistema de enjuague "por impulsos" favorecen un bajo consumo de luz y agua y un uso limitado de detergentes químicos.

## ES CARACTERÍSTICAS CONSTRUCTIVAS

- Puerta de doble cristal termorresistente, iluminación en la cámara con dos bombillas LED. Los cristales internos se abren
- Cámara interna sin juntas, esquinas redondeadas para la máxima higiene y una limpieza fácil
- Estructura y cámara del horno moldeada totalmente de acero inoxidable AISI 304, grosor 10/10
- Acceso frontal a la tarjeta de control para facilitar el mantenimiento
- Grado de protección del agua IPX4
- El horno se suministra con estructura portabandejas GN 1/1 de barra de acero inoxidable, paso 70 mm

## ES CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y FUNCIONALES

- Interfaz táctil, pantalla de 5 pulgadas de alta resolución (traducida en 13 idiomas)
- Cocción por convección (50 °C - 270 °C): ideal para cocciones con baja humedad
- Cocción de ciclo mixto (40 °C - 270 °C): la combinación de calor por convección y vapor permite obtener un entorno de cocción con humedad controlada acelerando el proceso de cocción y reduciendo las pérdidas de peso
- Cocción al vapor (30 °C - 130 °C): ideal para al vacío, regeneración, cocciones delicadas, marisco y verduras
- El modo automático incluye 8 tipos de alimentos (primeros, carne, aves de corral, pescado, verdura, pastelería, fermentados y huevos) con 72 opciones preinstaladas. Visualización en tiempo real de los parámetros de cocción. Posibilidad de personalizar y guardar hasta 48 recetas en la memoria del horno para recrear siempre la misma receta
- Cocción Delta T: cocción con sonda para alimentos manteniendo la diferencia de temperatura preajustada entre el interior del alimento y la cámara de cocción
- Ciclos Especiales: Menú a la carta - Regeneración en la bandeja o el plato - Fermentación - Refrigeración - Lavado
- Función "a la carta" para gestionar distintos ciclos de cocción al mismo tiempo mejorando la flexibilidad y garantizando excelentes resultados
- Ventola con 10 niveles de velocidad de 300 a 1.400 rpm y rotación inversa para una excelente uniformidad. La ventola se para en menos de 5 segundos cuando se abre la puerta
- Sonda espadilla con 4 sensores para la máxima precisión y control de la cocción
- Función automática de refrigeración rápida y precalentamiento
- Función de lavado con detergente y abrillantador líquidos que se extraen automáticamente mediante las bombas específicas
- Puerto USB para descargar los datos HACCP, compartir los programas de cocción y las configuraciones
- Capacidad: 10 GN 1/1 o bien 8 Euronorm 60x40 cm. Capacidad de carga máxima: 30 kg
- Preparado para la conectividad para acceder en tiempo real a los equipos conectados a distancia y la monitorización de los datos



## INSTALACIÓN

Espacio libre: 5 centímetros parte trasera y lado izquierdo  
Espacio aconsejado para el acceso de mantenimiento:  
50 centímetros en el lado derecho

## ELÉCTRICO

Tensión de alimentación: 220-240 V~ 50/60 Hz  
Potencia instalada, por defecto: 1 kW

## GAS

Potencia instalada, por defecto: 22 kW

## AGUA

Empalme agua: 3/4"  
Presión, bares mín./máx: 1.5 - 3 bar  
Desagüe Ø: 50mm

Berto's recomienda utilizar sistemas de tratamiento de agua basados en tests específicos sobre las condiciones del agua. Se ruega consultar el manual de instalación para más información sobre la calidad del agua.

- A: Alimentación 220-240 V~50/60 Hz
- B: Entrada R3/4 agua descalcificada (vapor en cámara)
- C: Entrada detergente
- D: Entrada R3/4 agua NO descalcificada (lavados)
- E: Entrada abrillantador
- F: Salida de vapores cámara horno (vapores de salida)
- G: Aspiración aire cámara (aire de entrada)
- L: Evacuación humos combustión cámara
- M: Entrada GAS R3/4

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

6 bandejas 1/1 GN - Lavado automático de la cámara

**OPTIONAL**

5 bandejas de pastelería 60x40 cm - Módulo Wi-Fi - Ducha extraíble - Pantalla táctil 7"

Horno combinado de 6 bandejas 1/1 GN o bien 5 bandejas de pastelería 60x40 cm.

Panel de control con pantalla táctil de alta resolución de 5" en color multilingüe.

Sistema para la distribución del aire: ventola con inversión de rotación automática y 10 velocidades distintas.

El horno está dotado de vaporizador automático que emite vapor directamente en la cámara: unos inyectores especiales pulverizan partículas de agua directamente en los elementos de calentamiento; la ventola nebuliza el agua distribuyendo uniformemente el vapor en la cámara de cocción.

Pre calentamiento hasta el 13% por encima de la temperatura de cocción ajustada (T máx 304 °C).

Modo de cocción: Automática (8 tipos de alimentos con más de 72 opciones preajustadas); Programas (se pueden guardar y organizar hasta 48 programas de cocción); Manual (ciclo de vapor, de convección y mixto); Ciclos Especiales (menú a la carta, regeneración, fermentación, refrigeración y lavado).

Funciones Especiales: "menú a la carta" para cocinar varias bandejas a la vez.

Puerto USB para descargar los datos HACCP, programas y ajustes. Conectividad wifi disponible.

Sonda con 4 sensores para medir la temperatura interior.

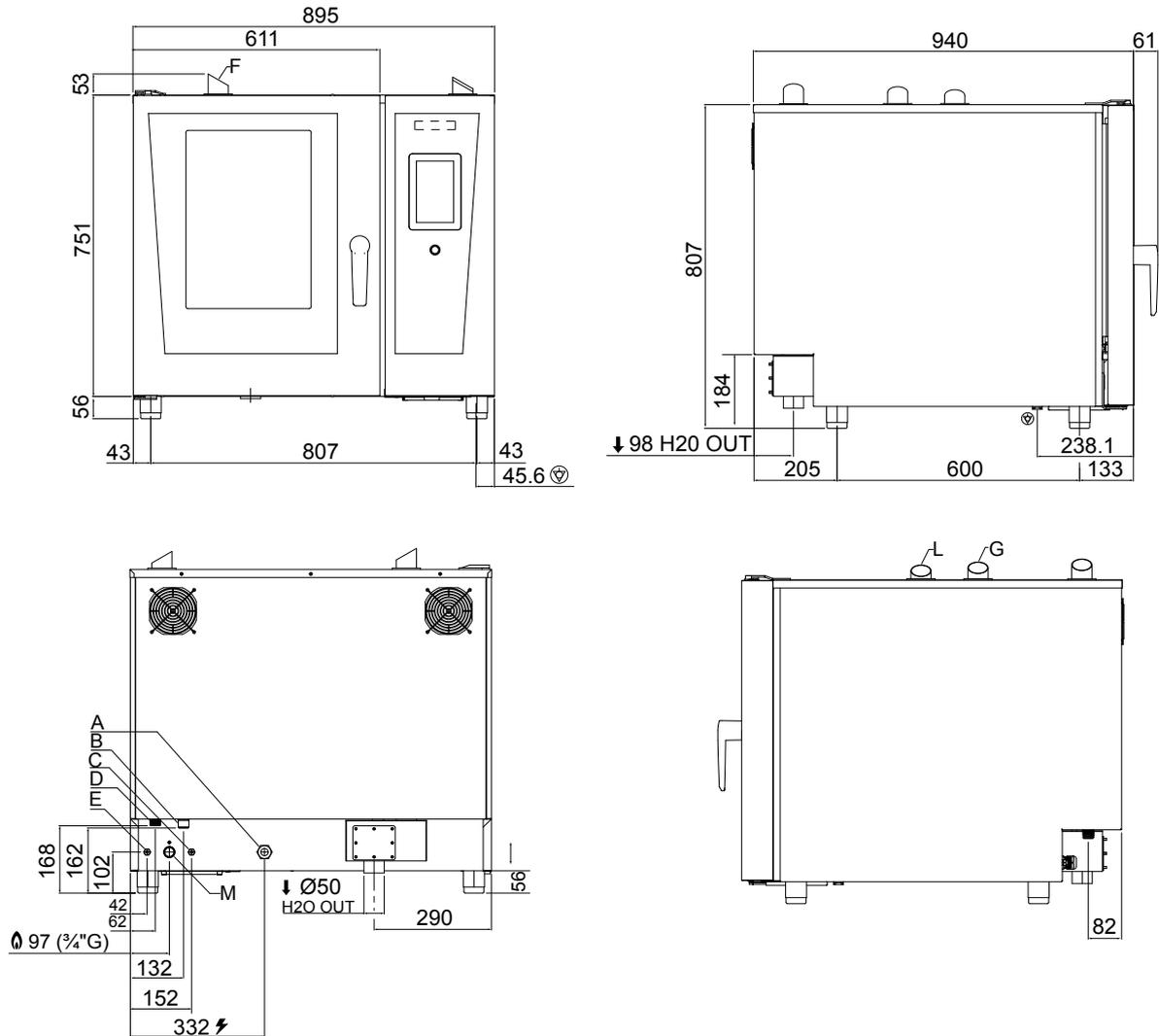
Tres programas distintos de lavado automático de la cámara (delicado, medio y fuerte) y el sistema de enjuague "por impulsos" favorecen un bajo consumo de luz y agua y un uso limitado de detergentes químicos.

## ES CARACTERÍSTICAS CONSTRUCTIVAS

- Puerta de doble cristal termorresistente, iluminación en la cámara con dos bombillas LED. Los cristales internos se abren
- Cámara interna sin juntas, esquinas redondeadas para la máxima higiene y una limpieza fácil
- Estructura y cámara del horno moldeada totalmente de acero inoxidable AISI 304, grosor 10/10
- Acceso frontal a la tarjeta de control para facilitar el mantenimiento
- Grado de protección del agua IPX4
- El horno se suministra con estructura portabandejas GN 1/1 de barra de acero inoxidable, paso 70 mm

## ES CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y FUNCIONALES

- Interfaz táctil, pantalla de 5 pulgadas de alta resolución (traducida en 13 idiomas)
- Cocción por convección (50 °C - 270 °C): ideal para cocciones con baja humedad
- Cocción de ciclo mixto (40 °C - 270 °C): la combinación de calor por convección y vapor permite obtener un entorno de cocción con humedad controlada acelerando el proceso de cocción y reduciendo las pérdidas de peso
- Cocción al vapor (30 °C - 130 °C): ideal para al vacío, regeneración, cocciones delicadas, marisco y verduras
- El modo automático incluye 8 tipos de alimentos (primeros, carne, aves de corral, pescado, verdura, pastelería, fermentados y huevos) con 72 opciones preinstaladas. Visualización en tiempo real de los parámetros de cocción. Posibilidad de personalizar y guardar hasta 48 recetas en la memoria del horno para recrear siempre la misma receta
- Cocción Delta T: cocción con sonda para alimentos manteniendo la diferencia de temperatura preajustada entre el interior del alimento y la cámara de cocción
- Ciclos Especiales: Menú a la carta - Regeneración en la bandeja o el plato - Fermentación - Refrigeración - Lavado
- Función "a la carta" para gestionar distintos ciclos de cocción al mismo tiempo mejorando la flexibilidad y garantizando excelentes resultados
- Ventola con 10 niveles de velocidad de 600 a 2.800 rpm y rotación inversa para una excelente uniformidad. La ventola se para en menos de 5 segundos cuando se abre la puerta
- Sonda espadilla con 4 sensores para la máxima precisión y control de la cocción
- Función automática de refrigeración rápida y precalentamiento
- Función de lavado con detergente y abrillantador líquidos que se extraen automáticamente mediante las bombas específicas
- Puerto USB para descargar los datos HACCP, compartir los programas de cocción y las configuraciones
- Capacidad: 6 GN 1/1 o bien 5 Euronorm 60x40 cm. Capacidad de carga máxima: 18 kg
- Preparado para la conectividad para acceder en tiempo real a los equipos conectados a distancia y la monitorización de los datos



## INSTALACIÓN

Espacio libre: 5 centímetros parte trasera y lado izquierdo  
Espacio aconsejado para el acceso de mantenimiento:  
50 centímetros en el lado derecho

## ELÉCTRICO

Tensión de alimentación: 220-240 V~ 50/60 Hz  
Potencia instalada, por defecto: 0.6 kW

## GAS

Potencia instalada, por defecto: 13 kW

## AGUA

Empalme agua: 3/4"  
Presión, bares mín./máx: 1.5 - 3 bar  
Desagüe Ø: 50mm

Berto's recomienda utilizar sistemas de tratamiento de agua basados en tests específicos sobre las condiciones del agua. Se ruega consultar el manual de instalación para más información sobre la calidad del agua.

- A: Alimentación 220-240 V~50/60 Hz
- B: Entrada R3/4 agua descalcificada (vapor en cámara)
- C: Entrada detergente
- D: Entrada R3/4 agua NO descalcificada (lavados)
- E: Entrada abrillantador
- F: Salida de vapores cámara horno (vapores de salida)
- G: Aspiración aire cámara (aire de entrada)
- L: Evacuación humos combustión cámara
- M: Entrada GAS R3/4