

mod. **E10MB** | cod. 15060000

Écran tactile 7"

18,5 kW - Chaudière 9 kW | 380-415 V3N~50/60Hz  
220-240 V3~50/60Hz

+ 270 °C



170 Kg

**STANDARD**

10 plaques GN 1/1 - Chaudière - Module Wi-Fi - Douchette extricable - Lavage automatique de la chambre

**OPTIONAL**

8 plaques pâtisserie 60x40 cm

Four mixte avec chaudière 10 plaques GN 1/1 ou 8 plaques pâtisserie 60x40 cm.

Panneau de commande avec écran TACTILE couleur 7" haute résolution, multilingue.

Système de distribution d'air : ventilateur avec inversion de rotation automatique et 10 vitesses différentes.

Le four, en plus d'être équipé d'un vaporisateur automatique qui libère la vapeur directement dans la chambre, offre une uniformité de cuisson incomparable grâce à une circulation guidée de l'air chaud et à la possibilité de cuisiner dans un environnement saturé en vapeur active à l'aide d'un générateur de vapeur (chaudière) situé à l'extérieur de la chambre de cuisson mais à l'intérieur de la structure du four. Préchauffage jusqu'à 13% de plus que la température de cuisson réglée (T max 304 °C).

Modes de cuisson : Automatique (8 familles d'aliments avec plus de 72 variations pré-réglées); Programmes (jusqu'à 48 programmes de cuisson peuvent être enregistrés et organisés); Manuel (cycle de vapeur, de convection et cycle mixte); Cycles spéciaux (menu à la carte, régénération, levain, refroidissement et lavage).

Fonctions spéciales: "menu à la carte" pour cuire sur plusieurs plaques en même temps.

Port USB pour le téléchargement des données HACCP, des programmes et des réglages. Connectivité Wifi disponible.

Sonde à 4 capteurs pour la mesure de la température à cœur.

Système de lavage intégré avec détartrage manuel de la chaudière.

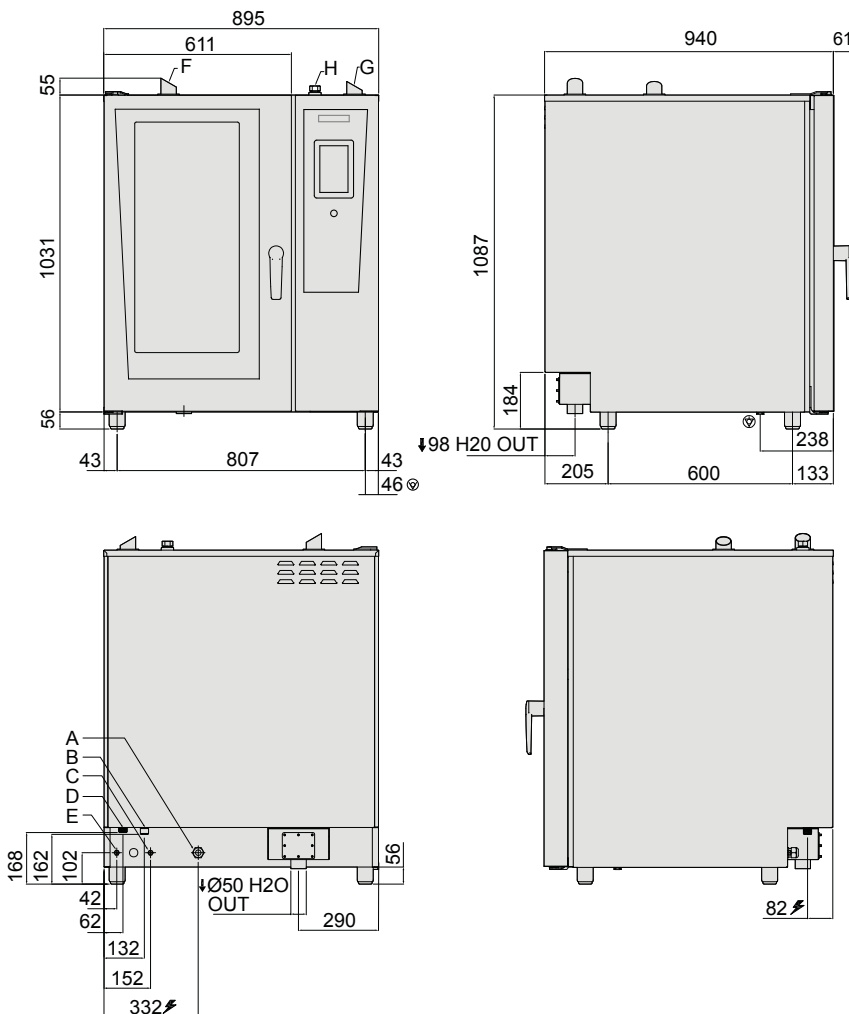
Trois programmes différents de lavage automatique de la chambre (délicat, moyen, fort) et le système de rinçage « pulsé » favorisent une consommation d'énergie et d'eau réduite et une utilisation limitée de détergents chimiques.

**FR CARACTÉRISTIQUES DE CONSTRUCTION**

- Porte double vitrage résistant à la chaleur, éclairage de la chambre avec deux lampes led. Verres internes amovibles
- Chambre interne sans joints, coins arrondis pour une hygiène maximale et un nettoyage facile
- Structure et chambre du four moulées entièrement en acier inoxydable AISI 304, épaisseur 10/10
- Accès frontal à la carte de contrôle pour faciliter la maintenance
- Douchette intégrée avec système de retrait automatique pour un rinçage rapide
- Degré de protection contre l'eau IPX4
- Le four est livré avec un support porte-plaques GN 1/1 en rond d'acier, pas 70 mm

**FR CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES**

- Interface à écran tactile haute résolution de 7 pouces (traduite en 13 langues)
- Chaudière intégrée pour un contrôle précis de l'humidité et de la température selon les réglages choisis
- Cuisson par convection (50 °C - 270 °C): idéale pour les cuissons à faible humidité
- Cuisson à cycle mixte (40 °C - 270 °C): la combinaison de la chaleur par convection et de la vapeur permet d'obtenir un environnement de cuisson à humidité contrôlée, accélérant le processus de cuisson et réduisant la perte de masse
- Cuisson vapeur (30 °C - 130 °C): idéale pour le sous-vide, la régénération, les cuissons délicates, les fruits de mer et les légumes
- Le mode automatique comprend 8 familles d'aliments (pâtes/riz, viande, volaille, poisson, légumes, pâtisseries, produits au levain, œufs) avec 72 variantes préinstallées. Aperçu en temps réel des paramètres de cuisson. Possibilité de personnaliser et de sauvegarder jusqu'à 48 recettes dans la mémoire du four, pour reproduire la même recette à l'identique chaque fois
- Cuisson Delta T: cuisson à l'aide d'une sonde alimentaire maintenant la différence de température pré-réglée entre le cœur de l'aliment et la chambre de cuisson
- Cycles spéciaux: Menu à la carte - Régénération sur plaque ou assiette - Levain - Refroidissement - Lavage
- Fonction à la carte pour gérer plusieurs cycles de cuisson en même temps, en améliorant la flexibilité et en garantissant d'excellents résultats
- Ventilateur avec 10 niveaux de vitesse de 300 à 1400 tr/min et rotation inverse pour une uniformité optimale. Le ventilateur s'arrête en moins de 5 secondes lorsque la porte est ouverte
- Sonde à 4 capteurs pour une précision maximale et le contrôle de la cuisson
- Fonction automatique de refroidissement rapide et de préchauffage
- Fonction de lavage avec détergent liquide et liquide de rinçage aspirés automatiquement par des pompes spéciales
- Port USB pour télécharger les données HACCP, partager les programmes de cuisson et les configurations
- Capacité: 10 GN 1/1 ou 8 Euronorm 60x40 cm. Capacité de charge maximale: 30 kg
- Possibilité de connectivité pour un accès en temps réel aux équipements connectés à distance et à la surveillance des données



**INSTALLATION**

**Espace libre:**  
5 cm côté arrière et côté gauche  
**Espace recommandé pour l'accès de maintenance:**  
50 cm sur le côté droit

**ÉLECTRIQUE**

**Tension d'alimentation:**  
380-415 V3N~50/60 Hz  
220-240 V3~50/60 Hz  
**Puissance installée, par défaut:**  
18,5 kW

**EAU**

**Raccord d'eau:** 3/4"  
**Pression, min/max bar:**  
1.5 - 3 bar  
**Tube d'écoulement** Ø: 50mm

Berto's recommande l'utilisation de systèmes de traitement de l'eau, basés sur des tests spécifiques sur les conditions de l'eau. Veuillez vous référer au manuel d'installation pour des informations détaillées sur la qualité de l'eau.

mod. **E6MB** | cod. 15040000

Écran tactile 7"

10 kW - Chaudière 9 kW | 380-415 V3N~50/60Hz  
220-240 V3~50/60Hz

+ 270 °C



132 Kg

**STANDARD**

6 plaques GN 1/1 - Chaudière - Module Wi-Fi - Douchette extractible - Lavage automatique de la chambre

**OPTIONAL**

5 plaques pâtisserie 60x40 cm

Four mixte avec chaudière 6 plaques GN 1/1 ou 5 plaques pâtisserie 60x40 cm.

Panneau de commande avec écran TACTILE couleur 7" haute résolution, multilingue.

Système de distribution d'air : ventilateur avec inversion de rotation automatique et 10 vitesses différentes.

Le four, en plus d'être équipé d'un vaporisateur automatique qui libère la vapeur directement dans la chambre, offre une uniformité de cuisson incomparable grâce à une circulation guidée de l'air chaud et à la possibilité de cuisiner dans un environnement saturé en vapeur active à l'aide d'un générateur de vapeur (chaudière) situé à l'extérieur de la chambre de cuisson mais à l'intérieur de la structure du four. Préchauffage jusqu'à 13% de plus que la température de cuisson réglée (T max 304 °C).

Modes de cuisson : Automatique (8 familles d'aliments avec plus de 72 variations pré-réglées); Programmes (jusqu'à 48 programmes de cuisson peuvent être enregistrés et organisés) ; Manuel (cycle de vapeur, de convection et cycle mixte) ; Cycles spéciaux (menu à la carte, régénération, levain, refroidissement et lavage).

Fonctions spéciales: "menu à la carte" pour cuire sur plusieurs plaques en même temps.

Port USB pour le téléchargement des données HACCP, des programmes et des réglages. Connectivité Wifi disponible.

Sonde à 4 capteurs pour la mesure de la température à cœur.

Système de lavage intégré avec détartrage manuel de la chaudière.

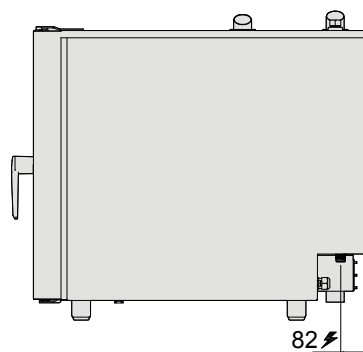
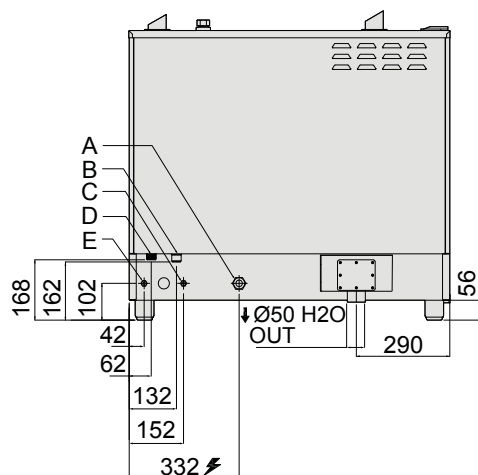
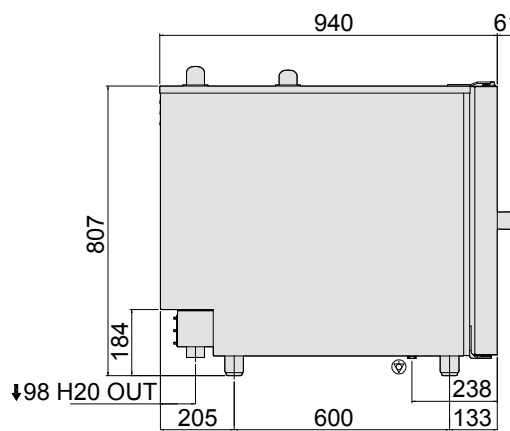
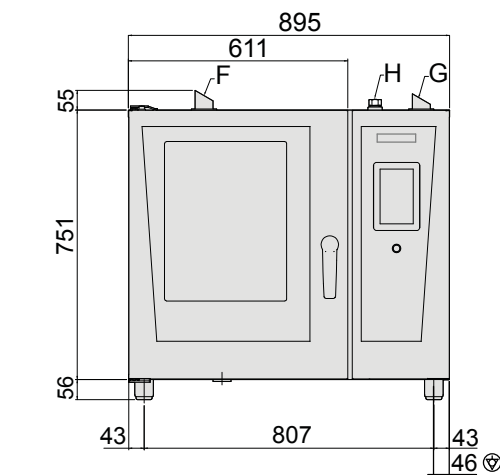
Trois programmes différents de lavage automatique de la chambre (délicat, moyen, fort) et le système de rinçage « pulsé » favorisent une consommation d'énergie et d'eau réduite et une utilisation limitée de détergents chimiques.

**FR CARACTÉRISTIQUES DE CONSTRUCTION**

- Porte double vitrage résistant à la chaleur, éclairage de la chambre avec deux lampes led. Verres internes amovibles.
- Chambre interne sans joints, coins arrondis pour une hygiène maximale et un nettoyage facile
- Structure et chambre du four moulées entièrement en acier inoxydable AISI 304, épaisseur 10/10
- Accès frontal à la carte de contrôle pour faciliter la maintenance
- Douchette intégrée avec système de retrait automatique pour un rinçage rapide
- Degré de protection contre l'eau IPX4
- Le four est livré avec un support porte-plaques GN 1/1 en rond d'acier, pas 70 mm

**FR CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES**

- Interface à écran tactile haute résolution de 7 pouces (traduite en 13 langues)
- Chaudière intégrée pour un contrôle précis de l'humidité et de la température selon les réglages choisis
- Cuisson par convection (50 °C - 270 °C): idéale pour les cuissons à faible humidité
- Cuisson à cycle mixte (40 °C - 270 °C): la combinaison de la chaleur par convection et de la vapeur permet d'obtenir un environnement de cuisson à humidité contrôlée, accélérant le processus de cuisson et réduisant la perte de masse
- Cuisson vapeur (30 °C - 130 °C): idéale pour le sous-vide, la régénération, les cuissons délicates, les fruits de mer et les légumes
- Le mode automatique comprend 8 familles d'aliments (pâtes/riz, viande, volaille, poisson, légumes, pâtisseries, produits au levain, œufs) avec 72 variantes préinstallées. Aperçu en temps réel des paramètres de cuisson. Possibilité de personnaliser et de sauvegarder jusqu'à 48 recettes dans la mémoire du four, pour reproduire la même recette à l'identique chaque fois
- Cuisson Delta T: cuisson à l'aide d'une sonde alimentaire maintenant la différence de température préréglée entre le cœur de l'aliment et la chambre de cuisson
- Cycles spéciaux: Menu à la carte - Régénération sur plaque ou assiette - Levain - Refroidissement - Lavage
- Fonction à la carte pour gérer plusieurs cycles de cuisson en même temps, en améliorant la flexibilité et en garantissant d'excellents résultats
- Ventilateur avec 10 niveaux de vitesse de 600 à 2800 tr/min et rotation inverse pour une uniformité optimale. Le ventilateur s'arrête en moins de 5 secondes lorsque la porte est ouverte
- Sonde à 4 capteurs pour une précision maximale et le contrôle de la cuisson
- Fonction automatique de refroidissement rapide et de préchauffage
- Fonction de lavage avec détergent liquide et liquide de rinçage aspirés automatiquement par des pompes spéciales
- Port USB pour télécharger les données HACCP, partager les programmes de cuisson et les configurations
- Capacité: 6 GN 1/1 ou 5 Euronorm 60x40 cm. Capacité de charge maximale: 18 kg
- Possibilité de connectivité pour un accès en temps réel aux équipements connectés à distance et à la surveillance des données



**INSTALLATION**

**Espace libre:**  
5 cm côté arrière et côté gauche  
**Espace recommandé pour l'accès de maintenance:**  
50 cm sur le côté droit

**ÉLECTRIQUE**


**Tension d'alimentation:**  
380-415 V3N~50/60 Hz  
220-240 V3~50/60 Hz  
**Puissance installée, par défaut:** 10 kW

**EAU**

**Raccord d'eau:** 3/4"  
**Pression, min/max bar:**  
1.5 - 3 bar  
**Tube d'écoulement Ø:** 50mm

Berto's recommande l'utilisation de systèmes de traitement de l'eau, basés sur des tests spécifiques sur les conditions de l'eau.

Veillez vous référer au manuel d'installation pour des informations détaillées sur la qualité de l'eau.

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

10 plaques GN 1/1 - Chaudière - Module Wi-Fi - Douchette extricable - Lavage automatique de la chambre

**OPTIONAL**

8 plaques pâtisserie 60x40 cm

Four mixte avec chaudière 10 plaques GN 1/1 ou 8 plaques pâtisserie 60x40 cm.

Panneau de commande avec écran TACTILE couleur 7" haute résolution, multilingue.

Système de distribution d'air : ventilateur avec inversion de rotation automatique et 10 vitesses différentes.

Le four, en plus d'être équipé d'un vaporisateur automatique qui libère la vapeur directement dans la chambre, offre une uniformité de cuisson incomparable grâce à une circulation guidée de l'air chaud et à la possibilité de cuisiner dans un environnement saturé en vapeur active à l'aide d'un générateur de vapeur (chaudière) situé à l'extérieur de la chambre de cuisson mais à l'intérieur de la structure du four. Préchauffage jusqu'à 13% de plus que la température de cuisson réglée (T max 304 °C).

Modes de cuisson : Automatique (8 familles d'aliments avec plus de 72 variations pré-réglées); Programmes (jusqu'à 48 programmes de cuisson peuvent être enregistrés et organisés); Manuel (cycle de vapeur, de convection et cycle mixte); Cycles spéciaux (menu à la carte, régénération, levain, refroidissement et lavage).

Fonctions spéciales: "menu à la carte" pour cuire sur plusieurs plaques en même temps.

Port USB pour le téléchargement des données HACCP, des programmes et des réglages. Connectivité Wifi disponible.

Sonde à 4 capteurs pour la mesure de la température à cœur.

Système de lavage intégré avec détartrage manuel de la chaudière.

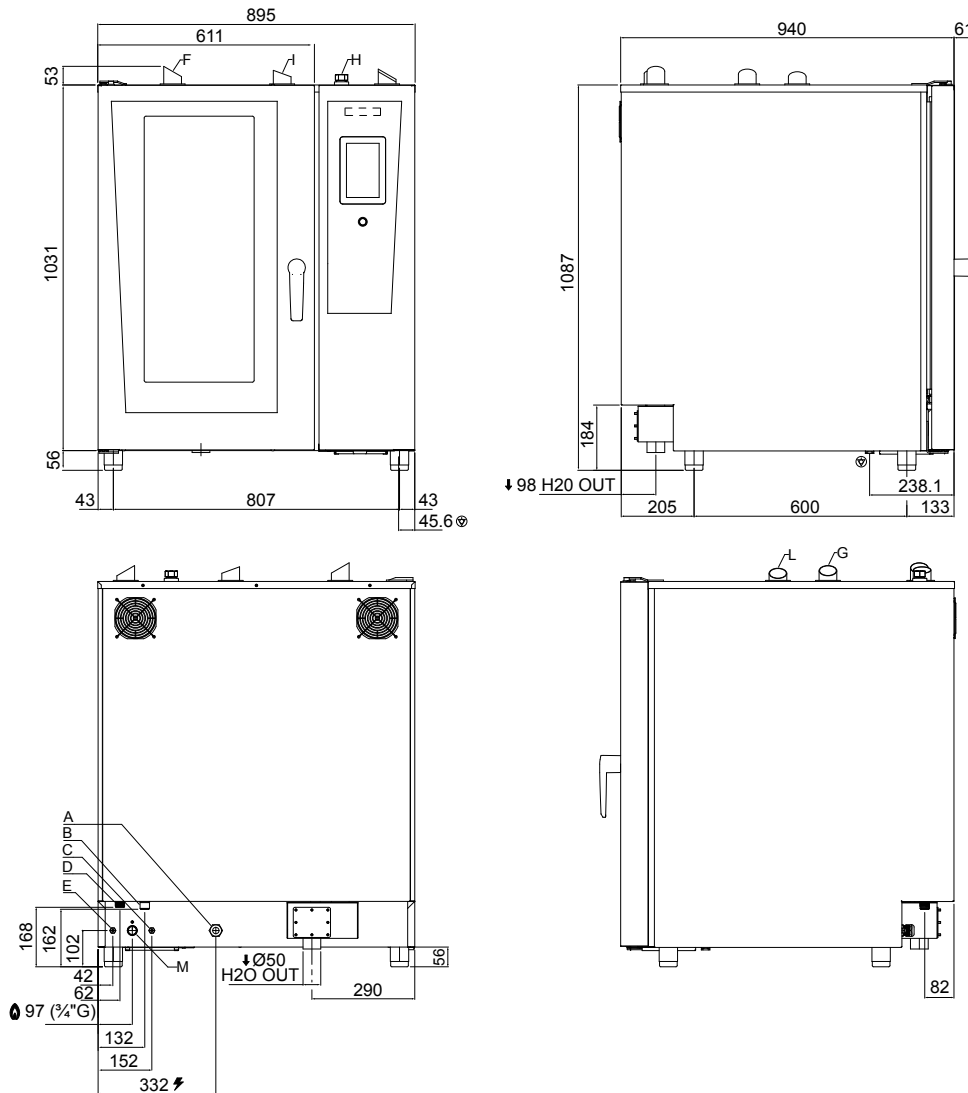
Trois programmes différents de lavage automatique de la chambre (délicat, moyen, fort) et le système de rinçage « pulsé » favorisent une consommation d'énergie et d'eau réduite et une utilisation limitée de détergents chimiques.

**FR CARACTÉRISTIQUES DE CONSTRUCTION**

- Porte double vitrage résistant à la chaleur, éclairage de la chambre avec deux lampes led. Verres internes amovibles.
- Chambre interne sans joints, coins arrondis pour une hygiène maximale et un nettoyage facile
- Structure et chambre du four moulées entièrement en acier inoxydable AISI 304, épaisseur 10/10
- Accès frontal à la carte de contrôle pour faciliter la maintenance
- Douchette intégrée avec système de retrait automatique pour un rinçage rapide
- Degré de protection contre l'eau IPX4
- Le four est livré avec un support porte-plaques GN 1/1 en rond d'acier, pas 70 mm

**FR CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES**

- Interface à écran tactile haute résolution de 7 pouces (traduite en 13 langues)
- Chaudière intégrée pour un contrôle précis de l'humidité et de la température selon les réglages choisis
- Cuisson par convection (50 °C - 270 °C): idéale pour les cuissons à faible humidité
- Cuisson à cycle mixte (40 °C - 270 °C): la combinaison de la chaleur par convection et de la vapeur permet d'obtenir un environnement de cuisson à humidité contrôlée, accélérant le processus de cuisson et réduisant la perte de masse
- Cuisson vapeur (30 °C - 130 °C): idéale pour le sous-vide, la régénération, les cuissons délicates, les fruits de mer et les légumes
- Le mode automatique comprend 8 familles d'aliments (pâtes/riz, viande, volaille, poisson, légumes, pâtisseries, produits au levain, œufs) avec 72 variantes préinstallées. Aperçu en temps réel des paramètres de cuisson. Possibilité de personnaliser et de sauvegarder jusqu'à 48 recettes dans la mémoire du four, pour reproduire la même recette à l'identique chaque fois
- Cuisson Delta T: cuisson à l'aide d'une sonde alimentaire maintenant la différence de température prééglée entre le cœur de l'aliment et la chambre de cuisson
- Cycles spéciaux: Menu à la carte - Régénération sur plaque ou assiette - Levain - Refroidissement - Lavage
- Fonction à la carte pour gérer plusieurs cycles de cuisson en même temps, en améliorant la flexibilité et en garantissant d'excellents résultats
- Ventilateur avec 10 niveaux de vitesse de 300 à 1400 tr/min et rotation inverse pour une uniformité optimale. Le ventilateur s'arrête en moins de 5 secondes lorsque la porte est ouverte
- Sonde à 4 capteurs pour une précision maximale et le contrôle de la cuisson
- Fonction automatique de refroidissement rapide et de préchauffage
- Fonction de lavage avec détergent liquide et liquide de rinçage aspirés automatiquement par des pompes spéciales
- Port USB pour télécharger les données HACCP, partager les programmes de cuisson et les configurations
- Capacité: 10 GN 1/1 ou 8 Euronorm 60x40 cm. Capacité de charge maximale: 30 kg
- Possibilité de connectivité pour un accès en temps réel aux équipements connectés à distance et à la surveillance des données



## INSTALLATION

Espace libre: 5 cm côté arrière et côté gauche

Espace recommandé pour l'accès de maintenance:

50 cm sur le côté droit

## ÉLECTRIQUE

Tension d'alimentation: 220-240 V~ 50/60 Hz

Puissance installée, par défaut: 1 kW

## GAZ

Puissance installée, par défaut: 35 kW

## EAU

Raccord d'eau: 3/4"

Pression, min/max bar: 1.5 - 3 bar

Tube d'écoulement ø: 50mm

Berto's recommande l'utilisation de systèmes de traitement de l'eau, basés sur des tests spécifiques sur les conditions de l'eau. Veuillez vous référer au manuel d'installation pour des informations détaillées sur la qualité de l'eau.

A: Alimentation 220-240 V~50/60 Hz

B: Entrée R3/4 eau décalcifiée (vapeur dans la chambre)

C: Entrée produit détergent

D: Entrée R3/4 eau NON décalcifiée (lavages)

E: Entrée liquide de rinçage

F: Evacuation vapeurs chambre four (vapeur en sortie)

G: Aspiration air chambre (air en entrée)

H: Chargement lavage chaudière

I: Evacuation fumées de combustion chaudière

L: Evacuation fumées de combustion chambre

M: Entrée GAZ R3/4

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

6 plaques GN 1/1 - Chaudière - Module Wi-Fi - Douchette extracible - Lavage automatique de la chambre

**OPTIONAL**

5 plaques pâtisserie 60x40 cm

Four mixte avec chaudière 6 plaques GN 1/1 ou 5 plaques pâtisserie 60x40 cm.

Panneau de commande avec écran TACTILE couleur 7" haute résolution, multilingue.

Système de distribution d'air : ventilateur avec inversion de rotation automatique et 10 vitesses différentes.

Le four, en plus d'être équipé d'un vaporisateur automatique qui libère la vapeur directement dans la chambre, offre une uniformité de cuisson incomparable grâce à une circulation guidée de l'air chaud et à la possibilité de cuisiner dans un environnement saturé en vapeur active à l'aide d'un générateur de vapeur (chaudière) situé à l'extérieur de la chambre de cuisson mais à l'intérieur de la structure du four. Préchauffage jusqu'à 13% de plus que la température de cuisson réglée (T max 304 °C).

Modes de cuisson : Automatique (8 familles d'aliments avec plus de 72 variations pré-réglées); Programmes (jusqu'à 48 programmes de cuisson peuvent être enregistrés et organisés); Manuel (cycle de vapeur, de convection et cycle mixte); Cycles spéciaux (menu à la carte, régénération, levain, refroidissement et lavage).

Fonctions spéciales: "menu à la carte" pour cuire sur plusieurs plaques en même temps.

Port USB pour le téléchargement des données HACCP, des programmes et des réglages. Connectivité Wifi disponible.

Sonde à 4 capteurs pour la mesure de la température à cœur.

Système de lavage intégré avec détartrage manuel de la chaudière.

Trois programmes différents de lavage automatique de la chambre (délicat, moyen, fort) et le système de rinçage « pulsé » favorisent une consommation d'énergie et d'eau réduite et une utilisation limitée de détergents chimiques.

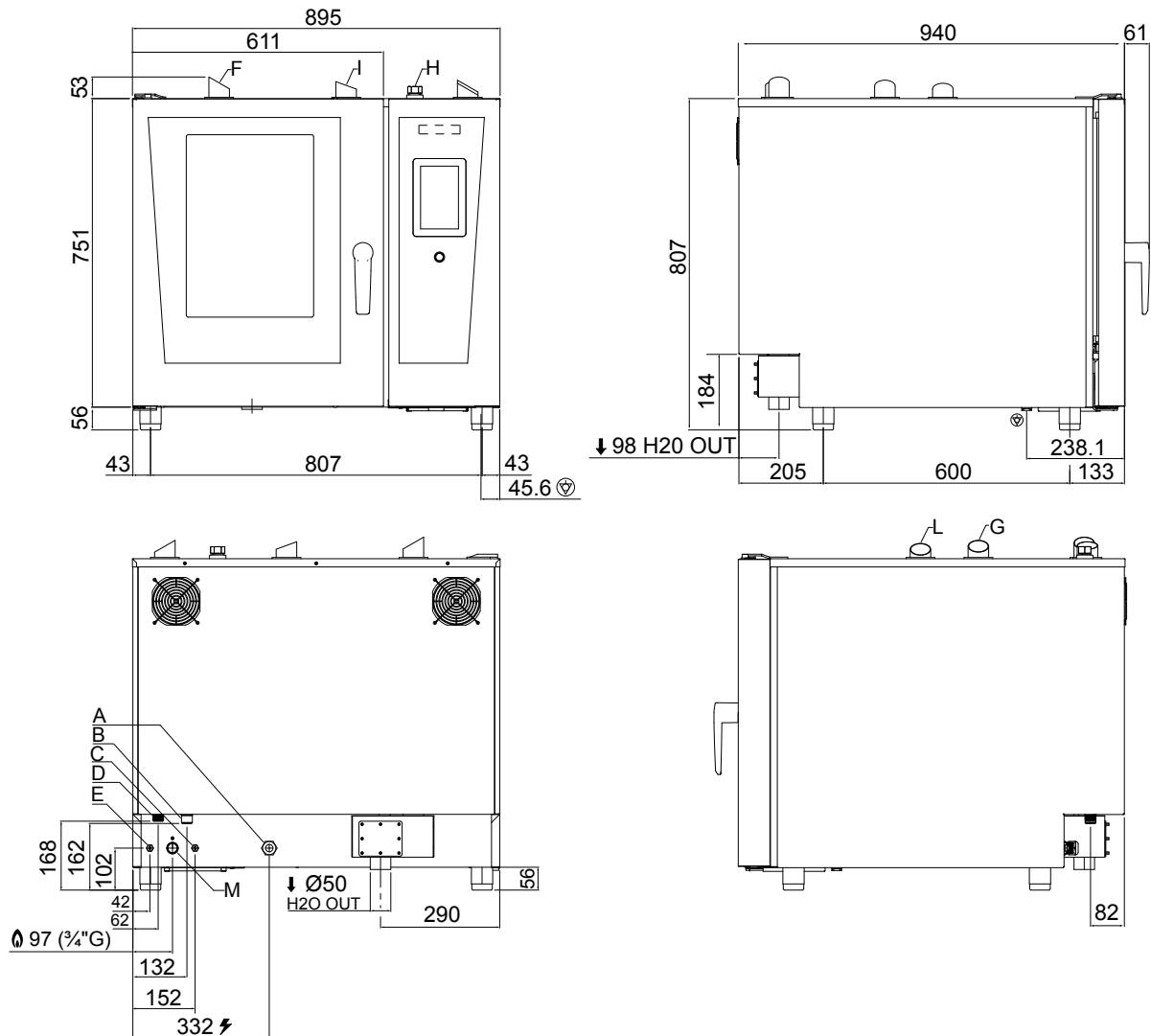


**FR CARACTÉRISTIQUES DE CONSTRUCTION**

- Porte double vitrage résistant à la chaleur, éclairage de la chambre avec deux lampes led. Verres internes amovibles.
- Chambre interne sans joints, coins arrondis pour une hygiène maximale et un nettoyage facile
- Structure et chambre du four moulées entièrement en acier inoxydable AISI 304, épaisseur 10/10
- Accès frontal à la carte de contrôle pour faciliter la maintenance
- Douchette intégrée avec système de retrait automatique pour un rinçage rapide
- Degré de protection contre l'eau IPX4
- Le four est livré avec un support porte-plaques GN 1/1 en rond d'acier, pas 70 mm

**FR CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES**

- Interface à écran tactile haute résolution de 7 pouces (traduite en 13 langues)
- Chaudière intégrée pour un contrôle précis de l'humidité et de la température selon les réglages choisis
- Cuisson par convection (50 °C - 270 °C): idéale pour les cuissons à faible humidité
- Cuisson à cycle mixte (40 °C - 270 °C): la combinaison de la chaleur par convection et de la vapeur permet d'obtenir un environnement de cuisson à humidité contrôlée, accélérant le processus de cuisson et réduisant la perte de masse
- Cuisson vapeur (30 °C - 130 °C): idéale pour le sous-vide, la régénération, les cuissons délicates, les fruits de mer et les légumes
- Le mode automatique comprend 8 familles d'aliments (pâtes/riz, viande, volaille, poisson, légumes, pâtisseries, produits au levain, œufs) avec 72 variantes préinstallées. Aperçu en temps réel des paramètres de cuisson. Possibilité de personnaliser et de sauvegarder jusqu'à 48 recettes dans la mémoire du four, pour reproduire la même recette à l'identique chaque fois
- Cuisson Delta T: cuisson à l'aide d'une sonde alimentaire maintenant la différence de température prééglée entre le cœur de l'aliment et la chambre de cuisson
- Cycles spéciaux: Menu à la carte - Régénération sur plaque ou assiette - Levain - Refroidissement - Lavage
- Fonction à la carte pour gérer plusieurs cycles de cuisson en même temps, en améliorant la flexibilité et en garantissant d'excellents résultats
- Ventilateur avec 10 niveaux de vitesse de 600 à 2800 tr/min et rotation inverse pour une uniformité optimale. Le ventilateur s'arrête en moins de 5 secondes lorsque la porte est ouverte
- Sonde à 4 capteurs pour une précision maximale et le contrôle de la cuisson
- Fonction automatique de refroidissement rapide et de préchauffage
- Fonction de lavage avec détergent liquide et liquide de rinçage aspirés automatiquement par des pompes spéciales
- Port USB pour télécharger les données HACCP, partager les programmes de cuisson et les configurations
- Capacité: 6 GN 1/1 ou 5 Euronorm 60x40 cm. Capacité de charge maximale: 18 kg
- Possibilité de connectivité pour un accès en temps réel aux équipements connectés à distance et à la surveillance des données



## INSTALLATION

Espace libre: 5 cm côté arrière et côté gauche

Espace recommandé pour l'accès de maintenance:

50 cm sur le côté droit

## ÉLECTRIQUE

Tension d'alimentation: 220-240 V~ 50/60 Hz

Puissance installée, par défaut: 0.6 kW

## GAZ

Puissance installée, par défaut: 26 kW

## EAU

Raccord d'eau: 3/4"

Pression, min/max bar: 1.5 - 3 bar

Tube d'écoulement ø: 50mm

Berto's recommande l'utilisation de systèmes de traitement de l'eau, basés sur des tests spécifiques sur les conditions de l'eau. Veuillez vous référer au manuel d'installation pour des informations détaillées sur la qualité de l'eau.

A: Alimentation 220-240 V~50/60 Hz

B: Entrée R3/4 eau décalcifiée (vapeur dans la chambre)

C: Entrée produit détergent

D: Entrée R3/4 eau NON décalcifiée (lavages)

E: Entrée liquide de rinçage

F: Evacuation vapeurs chambre four (vapeur en sortie)


G: Aspiration air chambre (air en entrée)

H: Chargement lavage chaudière

I: Evacuation fumées de combustion chaudière

L: Evacuation fumées de combustion chambre

M: Entrée GAZ R3/4

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

10 plaques GN 1/1 - Lavage automatique de la chambre

**OPTIONAL**

8 plaques pâtisserie 60x40 cm - Module Wi-Fi - Douchette extractible - Écran tactile 7"

Four mixte 10 plaques GN 1/1 ou 8 plaques pâtisserie 60x40 cm.

Panneau de commande avec écran TACTILE couleur 5" haute résolution, multilingue.

Système de distribution d'air : ventilateur avec inversion de rotation automatique et 10 vitesses différentes.

Le four est équipé d'un vaporisateur automatique qui libère la vapeur directement dans la chambre : des injecteurs spéciaux pulvérisent des particules d'eau directement dans les éléments chauffants ; le ventilateur nébulise l'eau en distribuant la vapeur uniformément dans la chambre de cuisson.

Préchauffage jusqu'à 13% de plus que la température de cuisson réglée (T max 304 °C).

Modes de cuisson: Automatique (8 familles d'aliments avec plus de 72 variations pré-réglées); Programmes (jusqu'à 48 programmes de cuisson peuvent être enregistrés et organisés); Manuel (cycle de vapeur, de convection et cycle mixte); Cycles spéciaux (menu à la carte, régénération, levain, refroidissement et lavage).

Fonctions spéciales: "menu à la carte" pour cuire sur plusieurs plaques en même temps.

Port USB pour le téléchargement des données HACCP, des programmes et des réglages. Connectivité Wifi disponible.

Sonde à 4 capteurs pour la mesure de la température à cœur. Système de lavage intégré avec détartrage manuel de la chaudière.

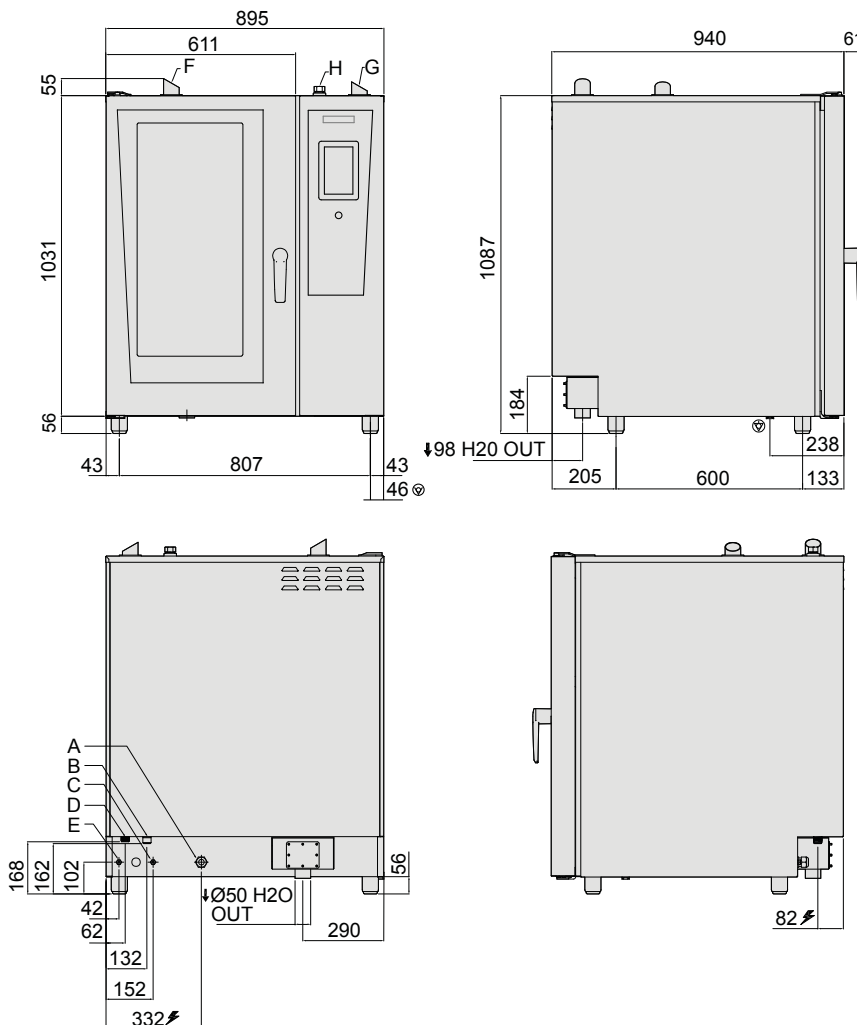
Trois programmes différents de lavage automatique de la chambre (délicat, moyen, fort) et le système de rinçage « pulsé » favorisent une consommation d'énergie et d'eau réduite et une utilisation limitée de détergents chimiques.

**FR CARACTÉRISTIQUES DE CONSTRUCTION**

- Porte double vitrage résistant à la chaleur, éclairage de la chambre avec deux lampes led. Verres internes amovibles
- Chambre interne sans joints, coins arrondis pour une hygiène maximale et un nettoyage facile
- Structure et chambre du four moulées entièrement en acier inoxydable AISI 304, épaisseur 10/10
- Accès frontal à la carte de contrôle pour faciliter la maintenance
- Degré de protection contre l'eau IPX4
- Le four est livré avec un support porte-plaques GN 1/1 en rond d'acier, pas 70 mm

**FR CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES**

- Interface à écran tactile haute résolution de 5 pouces (traduite en 13 langues)
- Cuisson par convection (50 °C - 270 °C): idéale pour les cuissons à faible humidité
- Cuisson à cycle mixte (40 °C - 270 °C): la combinaison de la chaleur par convection et de la vapeur permet d'obtenir un environnement de cuisson à humidité contrôlée, accélérant le processus de cuisson et réduisant la perte de masse
- Cuisson vapeur (30 °C - 130 °C): idéale pour le sous-vide, la régénération, les cuissons délicates, les fruits de mer et les légumes
- Le mode automatique comprend 8 familles d'aliments (pâtes/riz, viande, volaille, poisson, légumes, pâtisseries, produits au levain, œufs) avec 72 variantes préinstallées. Aperçu en temps réel des paramètres de cuisson. Possibilité de personnaliser et de sauvegarder jusqu'à 48 recettes dans la mémoire du four, pour reproduire la même recette à l'identique chaque fois
- Cuisson Delta T: cuisson à l'aide d'une sonde alimentaire maintenant la différence de température prééglée entre le cœur de l'aliment et la chambre de cuisson
- Cycles spéciaux: Menu à la carte - Régénération sur plaque ou assiette - Levain - Refroidissement - Lavage
- Fonction à la carte pour gérer plusieurs cycles de cuisson en même temps, en améliorant la flexibilité et en garantissant d'excellents résultats
- Ventilateur avec 10 niveaux de vitesse de 300 à 1400 tr/min et rotation inverse pour une uniformité optimale. Le ventilateur s'arrête en moins de 5 secondes lorsque la porte est ouverte
- Sonde à 4 capteurs pour une précision maximale et le contrôle de la cuisson
- Fonction automatique de refroidissement rapide et de préchauffage
- Fonction de lavage avec détergent liquide et liquide de rinçage aspirés automatiquement par des pompes spéciales
- Port USB pour télécharger les données HACCP, partager les programmes de cuisson et les configurations
- Capacité: 10 GN 1/1 ou 8 Euronorm 60x40 cm. Capacité de charge maximale: 30 kg
- Possibilité de connectivité pour un accès en temps réel aux équipements connectés à distance et à la surveillance des données



**INSTALLATION**

**Espace libre:**  
5 cm côté arrière et côté gauche  
**Espace recommandé pour l'accès de maintenance:**  
50 cm sur le côté droit



**ÉLECTRIQUE**

**Tension d'alimentation:**  
380-415 V3N~50/60 Hz  
220-240 V3~50/60 Hz  
**Puissance installée, par défaut:**  
18,5 kW

**EAU**

**Raccord d'eau:** 3/4"  
**Pression, min/max bar:** 1.5 - 3 bar  
**Tube d'écoulement Ø:** 50mm

Berto's recommande l'utilisation de systèmes de traitement de l'eau, basés sur des tests spécifiques sur les conditions de l'eau. Veuillez vous référer au manuel d'installation pour des informations détaillées sur la qualité de l'eau.

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

6 plaques GN 1/1 - Lavage automatique de la chambre

**OPTIONAL**

5 plaques pâtisserie 60x40 cm - Module Wi-Fi - Douchette extractible - Écran tactile 7"

Four mixte 6 plaques GN 1/1 ou 5 plaques pâtisserie 60x40 cm.

Panneau de commande avec écran TACTILE couleur 5" haute résolution, multilingue.

Système de distribution d'air : ventilateur avec inversion de rotation automatique et 10 vitesses différentes.

Le four est équipé d'un vaporisateur automatique qui libère la vapeur directement dans la chambre : des injecteurs spéciaux pulvérisent des particules d'eau directement dans les éléments chauffants ; le ventilateur nébulise l'eau en distribuant la vapeur uniformément dans la chambre de cuisson.

Préchauffage jusqu'à 13% de plus que la température de cuisson réglée (T max 304 °C).

Modes de cuisson: Automatique (8 familles d'aliments avec plus de 72 variations pré-réglées); Programmes (jusqu'à 48 programmes de cuisson peuvent être enregistrés et organisés); Manuel (cycle de vapeur, de convection et cycle mixte); Cycles spéciaux (menu à la carte, régénération, levain, refroidissement et lavage).

Fonctions spéciales: "menu à la carte" pour cuire sur plusieurs plaques en même temps.

Port USB pour le téléchargement des données HACCP, des programmes et des réglages. Connectivité Wifi disponible.

Sonde à 4 capteurs pour la mesure de la température à cœur. Système de lavage intégré avec détartrage manuel de la chaudière.

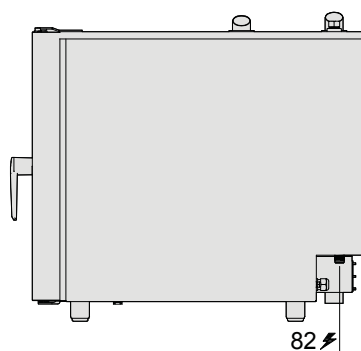
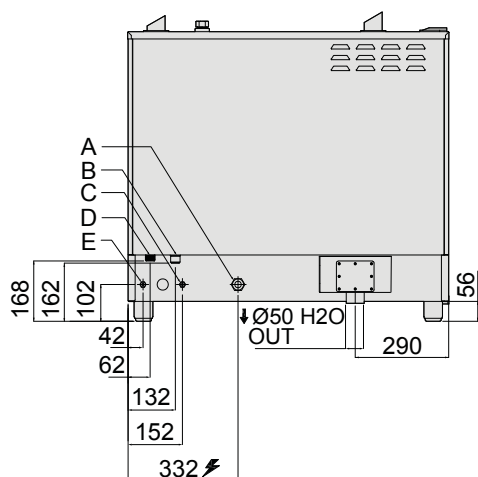
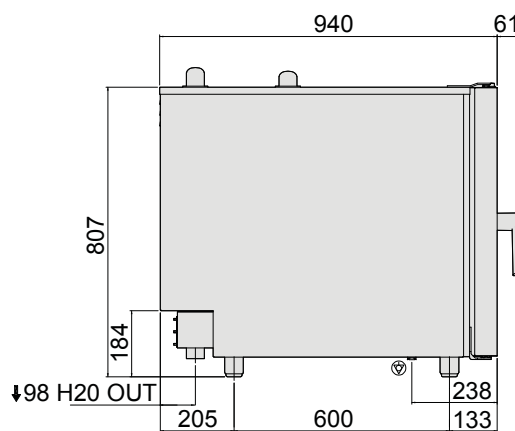
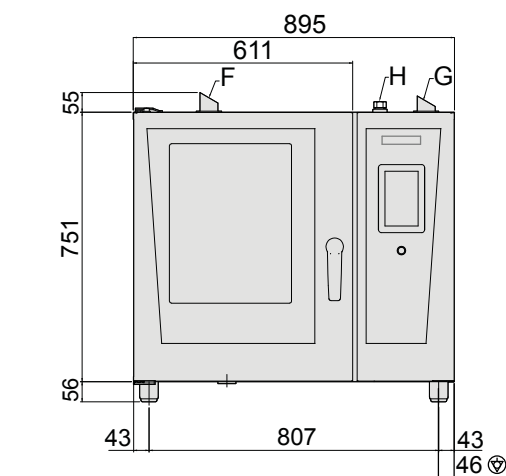
Trois programmes différents de lavage automatique de la chambre (délicat, moyen, fort) et le système de rinçage « pulsé » favorisent une consommation d'énergie et d'eau réduite et une utilisation limitée de détergents chimiques.

**FR CARACTÉRISTIQUES DE CONSTRUCTION**

- Porte double vitrage résistant à la chaleur, éclairage de la chambre avec deux lampes led. Verres internes amovibles
- Chambre interne sans joints, coins arrondis pour une hygiène maximale et un nettoyage facile
- Structure et chambre du four moulées entièrement en acier inoxydable AISI 304, épaisseur 10/10
- Accès frontal à la carte de contrôle pour faciliter la maintenance
- Degré de protection contre l'eau IPX4
- Le four est livré avec un support porte-plaques GN 1/1 en rond d'acier, pas 70 mm

**FR CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES**

- Interface à écran tactile haute résolution de 5 pouces (traduite en 13 langues)
- Cuisson par convection (50 °C - 270 °C): idéale pour les cuissons à faible humidité
- Cuisson à cycle mixte (40 °C - 270 °C): la combinaison de la chaleur par convection et de la vapeur permet d'obtenir un environnement de cuisson à humidité contrôlée, accélérant le processus de cuisson et réduisant la perte de masse
- Cuisson vapeur (30 °C - 130 °C): idéale pour le sous-vide, la régénération, les cuissons délicates, les fruits de mer et les légumes
- Le mode automatique comprend 8 familles d'aliments (pâtes/riz, viande, volaille, poisson, légumes, pâtisseries, produits au levain, œufs) avec 72 variantes préinstallées. Aperçu en temps réel des paramètres de cuisson. Possibilité de personnaliser et de sauvegarder jusqu'à 48 recettes dans la mémoire du four, pour reproduire la même recette à l'identique chaque fois
- Cuisson Delta T: cuisson à l'aide d'une sonde alimentaire maintenant la différence de température prééglée entre le cœur de l'aliment et la chambre de cuisson
- Cycles spéciaux: Menu à la carte - Régénération sur plaque ou assiette - Levain - Refroidissement - Lavage
- Fonction à la carte pour gérer plusieurs cycles de cuisson en même temps, en améliorant la flexibilité et en garantissant d'excellents résultats
- Ventilateur avec 10 niveaux de vitesse de 600 à 2800 tr/min et rotation inverse pour une uniformité optimale. Le ventilateur s'arrête en moins de 5 secondes lorsque la porte est ouverte
- Sonde à 4 capteurs pour une précision maximale et le contrôle de la cuisson
- Fonction automatique de refroidissement rapide et de préchauffage
- Fonction de lavage avec détergent liquide et liquide de rinçage aspirés automatiquement par des pompes spéciales
- Port USB pour télécharger les données HACCP, partager les programmes de cuisson et les configurations
- Capacité: 6 GN 1/1 ou 5 Euronorm 60x40 cm. Capacité de charge maximale: 18 kg
- Possibilité de connectivité pour un accès en temps réel aux équipements connectés à distance et à la surveillance des données



**INSTALLATION**

**Espace libre:**  
5 cm côté arrière et côté gauche  
**Espace recommandé pour l'accès de maintenance:**  
50 cm sur le côté droit

**ÉLECTRIQUE**


**Tension d'alimentation:**  
380-415 V3N~50/60 Hz  
220-240 V3~50/60 Hz  
**Puissance installée, par défaut:** 10 kW

**EAU**

**Raccord d'eau:** 3/4"  
**Pression, min/max bar:**  
1.5 - 3 bar  
**Tube d'écoulement Ø:** 50mm

Berto's recommande l'utilisation de systèmes de traitement de l'eau, basés sur des tests spécifiques sur les conditions de l'eau.

Veuillez vous référer au manuel d'installation pour des informations détaillées sur la qualité de l'eau.

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

10 plaques GN 1/1 - Lavage automatique de la chambre

**OPTIONAL**

8 plaques pâtisserie 60x40 cm - Module Wi-Fi - Douchette extricable - Écran tactile 7"

Four mixte 10 plaques GN 1/1 ou 8 plaques pâtisserie 60x40 cm.

Panneau de commande avec écran TACTILE couleur 5" haute résolution, multilingue.

Système de distribution d'air : ventilateur avec inversion de rotation automatique et 10 vitesses différentes.

Le four est équipé d'un vaporisateur automatique qui libère la vapeur directement dans la chambre : des injecteurs spéciaux pulvérisent des particules d'eau directement dans les éléments chauffants ; le ventilateur nébulise l'eau en distribuant la vapeur uniformément dans la chambre de cuisson.

Préchauffage jusqu'à 13% de plus que la température de cuisson réglée (T max 304 °C).

Modes de cuisson: Automatique (8 familles d'aliments avec plus de 72 variations pré-réglées); Programmes (jusqu'à 48 programmes de cuisson peuvent être enregistrés et organisés); Manuel (cycle de vapeur, de convection et cycle mixte); Cycles spéciaux (menu à la carte, régénération, levain, refroidissement et lavage).

Fonctions spéciales: "menu à la carte" pour cuire sur plusieurs plaques en même temps.

Port USB pour le téléchargement des données HACCP, des programmes et des réglages. Connectivité Wifi disponible.

Sonde à 4 capteurs pour la mesure de la température à cœur. Système de lavage intégré avec détartrage manuel de la chaudière. Trois programmes différents de lavage automatique de la chambre (délicat, moyen, fort) et le système de rinçage « pulsé » favorisent une consommation d'énergie et d'eau réduite et une utilisation limitée de détergents chimiques.

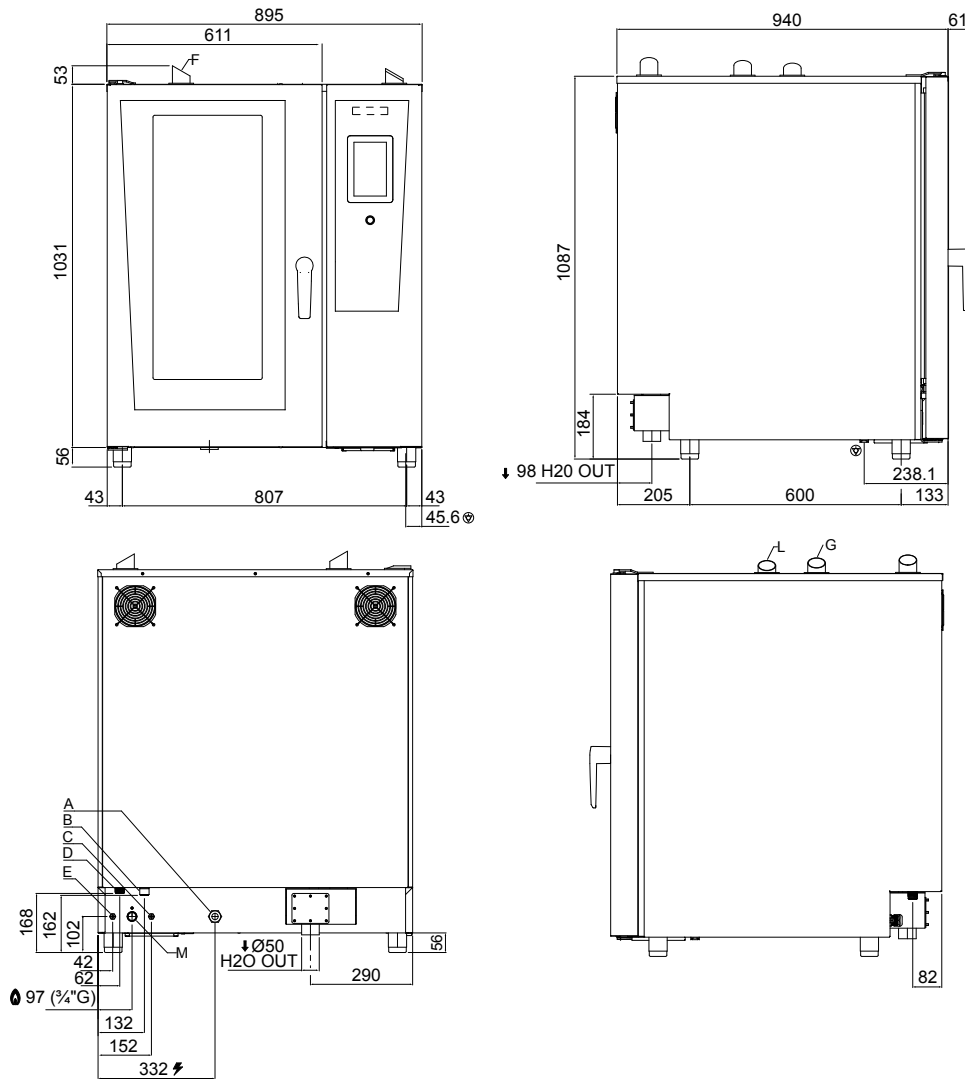
**FR CARACTÉRISTIQUES DE CONSTRUCTION**

- Porte double vitrage résistant à la chaleur, éclairage de la chambre avec deux lampes led. Verres internes amovibles.
- Chambre interne sans joints, coins arrondis pour une hygiène maximale et un nettoyage facile
- Structure et chambre du four moulées entièrement en acier inoxydable AISI 304, épaisseur 10/10
- Accès frontal à la carte de contrôle pour faciliter la maintenance
- Degré de protection contre l'eau IPX4
- Le four est livré avec un support porte-plaques GN 1/1 en rond d'acier, pas 70 mm

**FR CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES**

- Interface à écran tactile haute résolution de 5 pouces (traduite en 13 langues)
- Cuisson par convection (50 °C - 270 °C): idéale pour les cuissons à faible humidité
- Cuisson à cycle mixte (40 °C - 270 °C): la combinaison de la chaleur par convection et de la vapeur permet d'obtenir un environnement de cuisson à humidité contrôlée, accélérant le processus de cuisson et réduisant la perte de masse
- Cuisson vapeur (30 °C - 130 °C): idéale pour le sous-vide, la régénération, les cuissons délicates, les fruits de mer et les légumes
- Le mode automatique comprend 8 familles d'aliments (pâtes/riz, viande, volaille, poisson, légumes, pâtisseries, produits au levain, œufs) avec 72 variantes préinstallées. Aperçu en temps réel des paramètres de cuisson. Possibilité de personnaliser et de sauvegarder jusqu'à 48 recettes dans la mémoire du four, pour reproduire la même recette à l'identique chaque fois
- Cuisson Delta T: cuisson à l'aide d'une sonde alimentaire maintenant la différence de température prééglée entre le cœur de l'aliment et la chambre de cuisson
- Cycles spéciaux: Menu à la carte - Régénération sur plaque ou assiette - Levain - Refroidissement - Lavage
- Fonction à la carte pour gérer plusieurs cycles de cuisson en même temps, en améliorant la flexibilité et en garantissant d'excellents résultats
- Ventilateur avec 10 niveaux de vitesse de 300 à 1400 tr/min et rotation inverse pour une uniformité optimale. Le ventilateur s'arrête en moins de 5 secondes lorsque la porte est ouverte
- Sonde à 4 capteurs pour une précision maximale et le contrôle de la cuisson
- Fonction automatique de refroidissement rapide et de préchauffage
- Fonction de lavage avec détergent liquide et liquide de rinçage aspirés automatiquement par des pompes spéciales
- Port USB pour télécharger les données HACCP, partager les programmes de cuisson et les configurations
- Capacité: 10 GN 1/1 ou 8 Euronorm 60x40 cm. Capacité de charge maximale: 30 kg
- Possibilité de connectivité pour un accès en temps réel aux équipements connectés à distance et à la surveillance des données





## INSTALLATION

Espace libre: 5 cm côté arrière et côté gauche

Espace recommandé pour l'accès de maintenance:

50 cm sur le côté droit

## ÉLECTRIQUE

Tension d'alimentation: 220-240 V ~ 50/60 Hz

Puissance installée, par défaut: 1 kW

## GAZ

Puissance installée, par défaut: 22 kW

## EAU

Raccord d'eau: 3/4"

Pression, min/max bar: 1.5 - 3 bar

Tube d'écoulement ø: 50mm

Berto's recommande l'utilisation de systèmes de traitement de l'eau, basés sur des tests spécifiques sur les conditions de l'eau. Veuillez vous référer au manuel d'installation pour des informations détaillées sur la qualité de l'eau.

A: Alimentation 220-240 V ~ 50/60 Hz

B: Entrée R3/4 eau décalcifiée (vapeur dans la chambre)

C: Entrée produit détergent

D: Entrée R3/4 eau NON décalcifiée (lavages)


E: Entrée liquide de rinçage

F: Evacuation vapeurs chambre four (vapeur en sortie)

G: Aspiration air chambre (air en entrée)

L: Evacuation fumées de combustion chambre

M: Entrée GAZ R3/4

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

6 plaques GN 1/1 - Lavage automatique de la chambre

**OPTIONAL**

5 plaques pâtisserie 60x40 cm - Module Wi-Fi - Douchette extricable - Écran tactile 7"

Four mixte 6 plaques GN 1/1 ou 5 plaques pâtisserie 60x40 cm.

Panneau de commande avec écran TACTILE couleur 5" haute résolution, multilingue.

Système de distribution d'air : ventilateur avec inversion de rotation automatique et 10 vitesses différentes.

Le four est équipé d'un vaporisateur automatique qui libère la vapeur directement dans la chambre : des injecteurs spéciaux pulvérisent des particules d'eau directement dans les éléments chauffants ; le ventilateur nébulise l'eau en distribuant la vapeur uniformément dans la chambre de cuisson.

Préchauffage jusqu'à 13% de plus que la température de cuisson réglée (T max 304 °C).

Modes de cuisson: Automatique (8 familles d'aliments avec plus de 72 variations pré-réglées); Programmes (jusqu'à 48 programmes de cuisson peuvent être enregistrés et organisés); Manuel (cycle de vapeur, de convection et cycle mixte); Cycles spéciaux (menu à la carte, régénération, levain, refroidissement et lavage).

Fonctions spéciales: "menu à la carte" pour cuire sur plusieurs plaques en même temps.

Port USB pour le téléchargement des données HACCP, des programmes et des réglages. Connectivité Wifi disponible.

Sonde à 4 capteurs pour la mesure de la température à cœur.

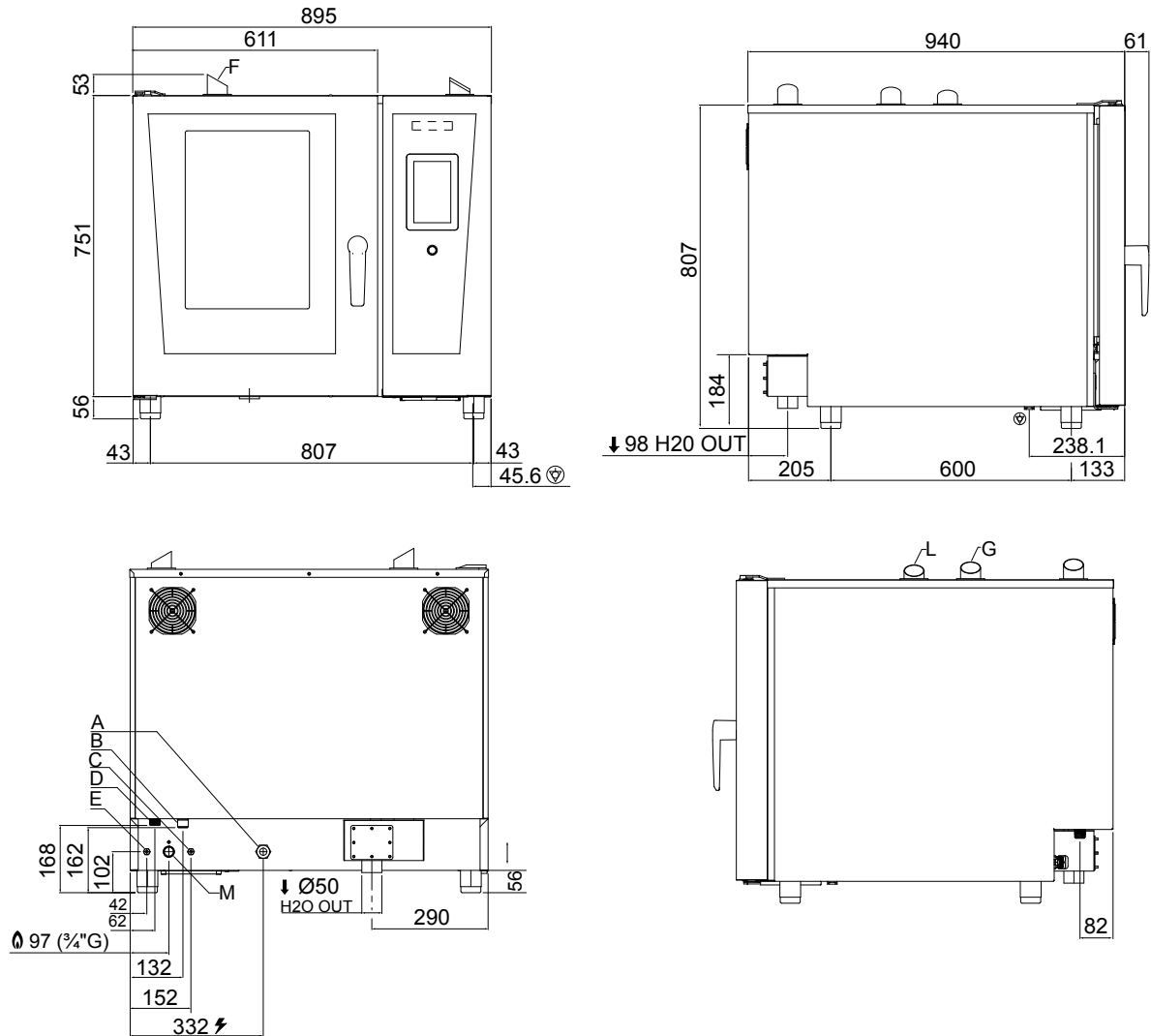
Trois programmes différents de lavage automatique de la chambre (délicat, moyen, fort) et le système de rinçage « pulsé » favorisent une consommation d'énergie et d'eau réduite et une utilisation limitée de détergents chimiques.

**FR CARACTÉRISTIQUES DE CONSTRUCTION**

- Porte double vitrage résistant à la chaleur, éclairage de la chambre avec deux lampes led. Verres internes amovibles.
- Chambre interne sans joints, coins arrondis pour une hygiène maximale et un nettoyage facile
- Structure et chambre du four moulées entièrement en acier inoxydable AISI 304, épaisseur 10/10
- Accès frontal à la carte de contrôle pour faciliter la maintenance
- Degré de protection contre l'eau IPX4
- Le four est livré avec un support porte-plaques GN 1/1 en rond d'acier, pas 70 mm

**FR CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES**

- Interface à écran tactile haute résolution de 5 pouces (traduite en 13 langues)
- Cuisson par convection (50 °C - 270 °C): idéale pour les cuissons à faible humidité
- Cuisson à cycle mixte (40 °C - 270 °C): la combinaison de la chaleur par convection et de la vapeur permet d'obtenir un environnement de cuisson à humidité contrôlée, accélérant le processus de cuisson et réduisant la perte de masse
- Cuisson vapeur (30 °C - 130 °C): idéale pour le sous-vide, la régénération, les cuissons délicates, les fruits de mer et les légumes
- Le mode automatique comprend 8 familles d'aliments (pâtes/riz, viande, volaille, poisson, légumes, pâtisseries, produits au levain, œufs) avec 72 variantes préinstallées. Aperçu en temps réel des paramètres de cuisson. Possibilité de personnaliser et de sauvegarder jusqu'à 48 recettes dans la mémoire du four, pour reproduire la même recette à l'identique chaque fois
- Cuisson Delta T: cuisson à l'aide d'une sonde alimentaire maintenant la différence de température prééglée entre le cœur de l'aliment et la chambre de cuisson
- Cycles spéciaux: Menu à la carte - Régénération sur plaque ou assiette - Levain - Refroidissement - Lavage
- Fonction à la carte pour gérer plusieurs cycles de cuisson en même temps, en améliorant la flexibilité et en garantissant d'excellents résultats
- Ventilateur avec 10 niveaux de vitesse de 600 à 2800 tr/min et rotation inverse pour une uniformité optimale. Le ventilateur s'arrête en moins de 5 secondes lorsque la porte est ouverte
- Sonde à 4 capteurs pour une précision maximale et le contrôle de la cuisson
- Fonction automatique de refroidissement rapide et de préchauffage
- Fonction de lavage avec détergent liquide et liquide de rinçage aspirés automatiquement par des pompes spéciales
- Port USB pour télécharger les données HACCP, partager les programmes de cuisson et les configurations
- Capacité: 6 GN 1/1 ou 5 Euronorm 60x40 cm. Capacité de charge maximale: 18 kg
- Possibilité de connectivité pour un accès en temps réel aux équipements connectés à distance et à la surveillance des données



## INSTALLATION

Espace libre: 5 cm côté arrière et côté gauche

Espace recommandé pour l'accès de maintenance:

50 cm sur le côté droit

## ÉLECTRIQUE

Tension d'alimentation: 220-240 V ~ 50/60 Hz

Puissance installée, par défaut: 0.6 kW

## GAZ

Puissance installée, par défaut: 13 kW

## EAU

Raccord d'eau: 3/4"

Pression, min/max bar: 1.5 - 3 bar

Tube d'écoulement ø: 50mm

Berto's recommande l'utilisation de systèmes de traitement de l'eau, basés sur des tests spécifiques sur les conditions de l'eau. Veuillez vous référer au manuel d'installation pour des informations détaillées sur la qualité de l'eau.

A: Alimentation 220-240 V~50/60 Hz

B: Entrée R3/4 eau décalcifiée (vapeur dans la chambre)

C: Entrée produit détergent

D: Entrée R3/4 eau NON décalcifiée (lavages)

E: Entrée liquide de rinçage

F: Evacuation vapeurs chambre four (vapeur en sortie)

G: Aspiration air chambre (air en entrée)

L: Evacuation fumées de combustion chambre

M: Entrée GAZ R3/4