




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

10 teglie GN 1/1 - Boiler - Modulo Wi-Fi - Doccia estraibile - Lavaggio automatico camera del forno

OPTIONAL

8 teglie pasticceria 60x40 cm

Forno combinato con boiler da 10 teglie 1/1 GN oppure 8 teglie da pasticceria 60x40 cm.

Pannello di controllo con display TOUCH ad alta risoluzione da 7" a colori, multilingue.

Sistema per la distribuzione dell'aria: ventola con inversione di rotazione automatica e 10 differenti velocità.

Il forno, oltre ad essere dotato di vaporizzatore automatico che sprigiona vapore direttamente in camera, vanta una straordinaria uniformità di cottura dovuta ad una circolazione guidata di aria calda ed alla possibilità di cuocere in ambiente saturo di vapore attivo mediante un generatore di vapore (boiler) collocato al di fuori della camera di cottura ma all'interno della struttura del forno.

Preriscaldamento fino al 13% in più della temperatura di cottura impostata (T max 304 °C).

Modalità di cottura: Automatica (8 categorie di cibo con più di 72 varianti preimpostate); Programmi (possono essere salvati e organizzati fino a 48 programmi di cottura); Manuale (ciclo a vapore, a convezione e misto); Cicli Speciali (menu à la carte, rigenerazione, lievitazione, raffreddamento e lavaggio).

Funzioni Speciali: "menu à la carte" per la cottura di più teglie in contemporanea.

Porta USB per scaricare i dati HACCP, programmi e impostazioni. Connettività Wi-Fi disponibile.

Sonda a 4 sensori per la misurazione della temperatura al cuore.

Sistema integrato di lavaggio con decalcificazione manuale del Boiler.

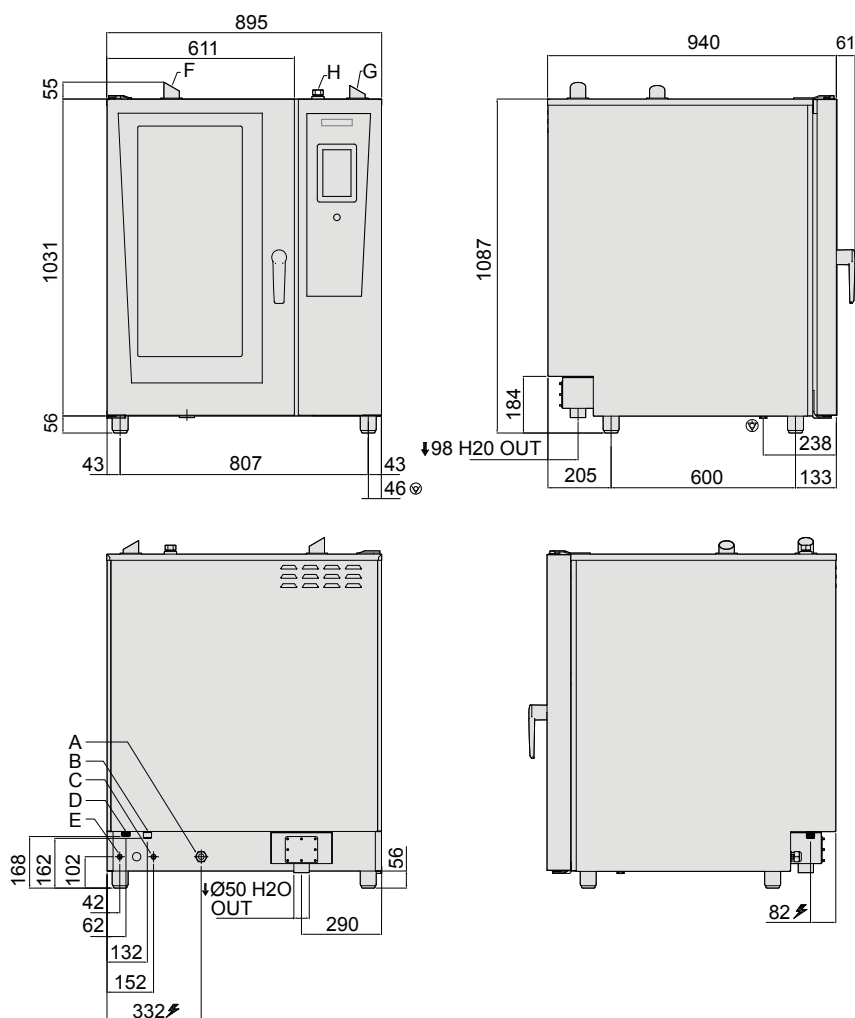
Tre differenti programmi di lavaggio automatico della camera (delicato, medio, forte) e il sistema di risciacquo "pulsato" favoriscono un ridotto consumo di energia e di acqua, e un limitato utilizzo di detersivi chimici.

IT CARATTERISTICHE COSTRUTTIVE

- Porta doppio vetro termoresistente, illuminazione in camera con due lampade a led. Vetri interni apribili
- Camera interna senza giunture, angoli arrotondati per una massima igiene e una facile pulizia
- Struttura e camera forno stampata interamente in acciaio inox AISI 304, spessore 10/10
- Accesso frontale alla scheda di controllo per facilitare la manutenzione
- Doccia integrata con sistema di ritiro automatico per un rapido risciacquo
- Grado di protezione dall'acqua IPX4
- Il forno viene fornito con struttura portateglie GN 1/1 in tondino INOX, passo 70 mm

IT CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

- Interfaccia touch screen 7 pollici ad alta risoluzione (tradotta in 13 lingue)
- Boiler incorporato per un controllo preciso di umidità e temperatura in base alle impostazioni scelte
- Cottura a convezione (50 °C - 270 °C): ideale per cotture a bassa umidità
- Cottura a ciclo misto (40 °C - 270 °C): la combinazione di calore a convezione e vapore permette di ottenere un ambiente di cottura con umidità controllata, accelerando il processo di cottura e riducendo le perdite di peso
- Cottura a vapore (30 °C - 130 °C): ideale per sottovuoto, rigenerazione, cotture delicate, frutti di mare e verdure
- La modalità automatica include 8 categorie di alimenti (primi, carne, pollame, pesce, verdure, pasticceria, lievitati, uova) con 72 varianti preinstallate. Visualizzazione in tempo reale dei parametri di cottura. Possibilità di personalizzare e salvare fino a 48 ricette nella memoria del forno, per ricreare la stessa identica ricetta ogni volta
- Cottura a Delta T: cottura con sonda per alimenti mantenendo la differenza di temperatura preimpostata tra il cuore del cibo e la camera di cottura
- Cicli Speciali: Menu à la carte - Rigenerazione su teglia o su piatto - Lievitazione - Raffreddamento - Lavaggio
- Funzione à la carte per gestire diversi cicli di cottura allo stesso tempo, migliorando la flessibilità e garantendo risultati eccellenti
- Ventola con 10 livelli di velocità da 300 a 1400 giri/min e rotazione inversa per una uniformità ottimale. La ventola si ferma in meno di 5 secondi quando si apre la porta
- Sonda spillone a 4 sensori per una massima precisione e controllo di cottura
- Funzione automatica di raffreddamento rapido e preriscaldamento
- Funzione lavaggio tramite detergente e brillantante liquidi che vengono prelevati automaticamente tramite apposite pompe
- Porta USB per scaricare i dati HACCP, condividere i programmi di cottura e le configurazioni
- Capacità: 10 GN 1/1 oppure 8 Euronorm 60x40 cm. Carico massimo: 30 kg
- Predisposizione per la connettività per l'accesso in tempo reale alle apparecchiature collegate da remoto e monitoraggio dei dati



INSTALLAZIONE

Spazio libero: 5 centimetri lato posteriore e lato sinistro

Spazio consigliato per l'accesso alla manutenzione: 50 centimetri sul lato destro

ELETTRICO

Tensione di alimentazione:

380-415 V3N~50/60 Hz

220-240 V3~50/60 Hz

Potenza installata, default:

18,5 kW

ACQUA

Attacco acqua: 3/4"



Pressione, bar min/max:

1.5 - 3 bar

Scarico Ø: 50mm

Berto's raccomanda l'uso di sistemi per il trattamento dell'acqua, basati su test specifici sulle condizioni dell'acqua.

Si prega di fare riferimento al manuale d'installazione per informazioni dettagliate sulla qualità delle acque.

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

6 teglie GN 1/1 - Boiler - Modulo Wi-Fi - Doccia estraibile - Lavaggio automatico della camera

OPTIONAL

5 teglie pasticceria 60x40 cm

Forno combinato con boiler da 6 teglie 1/1 GN oppure 5 teglie da pasticceria 60x40 cm.

Pannello di controllo con display TOUCH ad alta risoluzione da 7" a colori, multilingue.

Sistema per la distribuzione dell'aria: ventola con inversione di rotazione automatica e 10 differenti velocità.

Il forno, oltre ad essere dotato di vaporizzatore automatico che sprigiona vapore direttamente in camera, vanta una straordinaria uniformità di cottura dovuta ad una circolazione guidata di aria calda ed alla possibilità di cuocere in ambiente saturo di vapore attivo mediante un generatore di vapore (boiler) collocato al di fuori della camera di cottura ma all'interno della struttura del forno.

Preriscaldamento fino al 13% in più della temperatura di cottura impostata (T max 304 °C).

Modalità di cottura: Automatica (8 categorie di cibo con più di 72 varianti preimpostate); Programmi (possono essere salvati e organizzati fino a 48 programmi di cottura); Manuale (ciclo a vapore, a convezione e misto); Cicli Speciali (menu à la carte, rigenerazione, lievitazione, raffreddamento e lavaggio).

Funzioni Speciali: "menu à la carte" per la cottura di più teglie in contemporanea.

Porta USB per scaricare i dati HACCP, programmi e impostazioni. Connettività Wi-Fi disponibile.

Sonda a 4 sensori per la misurazione della temperatura al cuore.

Sistema integrato di lavaggio con decalcificazione manuale del Boiler.

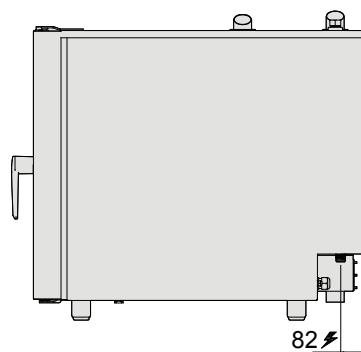
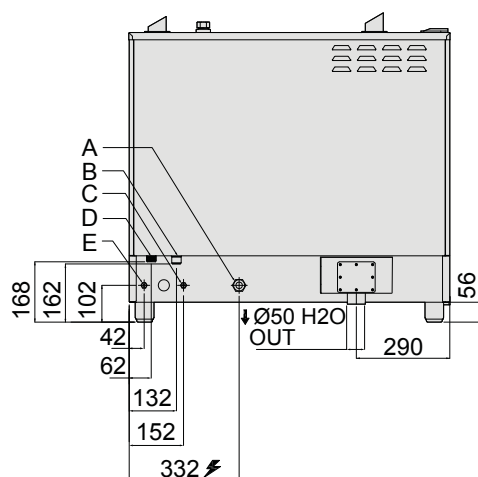
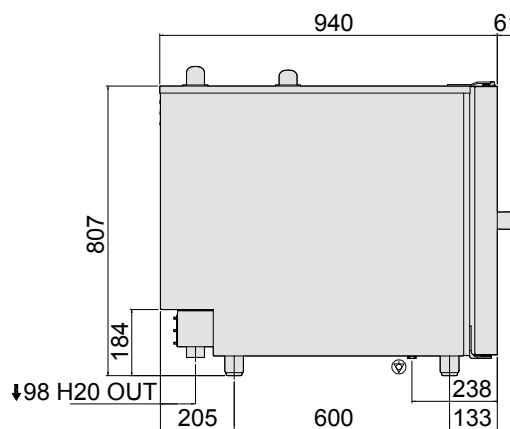
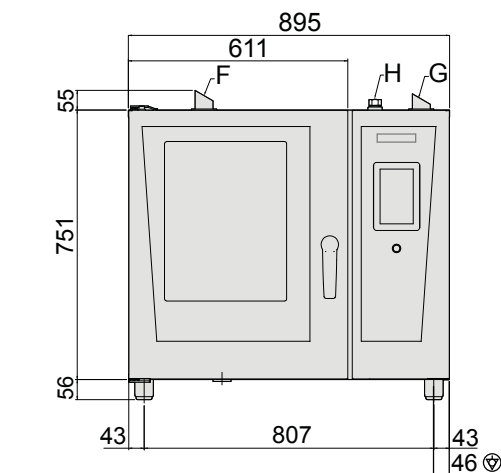
Tre differenti programmi di lavaggio automatico della camera (delicato, medio, forte) e il sistema di risciacquo "pulsato" favoriscono un ridotto consumo di energia e di acqua, e un limitato utilizzo di detergenti chimici.

IT CARATTERISTICHE COSTRUTTIVE

- Porta doppio vetro termoresistente, illuminazione in camera con due lampade a led. Vetri interni apribili
- Camera interna senza giunture, angoli arrotondati per una massima igiene e una facile pulizia
- Struttura e camera forno stampata interamente in acciaio inox AISI 304, spessore 10/10
- Accesso frontale alla scheda di controllo per facilitare la manutenzione
- Doccia integrata con sistema di ritiro automatico per un rapido risciacquo
- Grado di protezione dall'acqua IPX4
- Il forno viene fornito con struttura portateglie GN 1/1 in tondino INOX, passo 70 mm

IT CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

- Interfaccia touch screen 7 pollici ad alta risoluzione (tradotta in 13 lingue)
- Boiler incorporato per un controllo preciso di umidità e temperatura in base alle impostazioni scelte
- Cottura a convezione (50 °C - 270 °C): ideale per cotture a bassa umidità
- Cottura a ciclo misto (40 °C - 270 °C): la combinazione di calore a convezione e vapore permette di ottenere un ambiente di cottura con umidità controllata, accelerando il processo di cottura e riducendo le perdite di peso
- Cottura a vapore (30 °C - 130 °C): ideale per sottovuoto, rigenerazione, cotture delicate, frutti di mare e verdure
- La modalità automatica include 8 categorie di alimenti (primi, carne, pollame, pesce, verdure, pasticceria, lievitati, uova) con 72 varianti preinstallate. Visualizzazione in tempo reale dei parametri di cottura. Possibilità di personalizzare e salvare fino a 48 ricette nella memoria del forno, per ricreare la stessa identica ricetta ogni volta
- Cottura a Delta T: cottura con sonda per alimenti mantenendo la differenza di temperatura preimpostata tra il cuore del cibo e la camera di cottura
- Cicli Speciali: Menu à la carte - Rigenerazione su teglia o su piatto - Lievitazione - Raffreddamento - Lavaggio
- Funzione à la carte per gestire diversi cicli di cottura allo stesso tempo, migliorando la flessibilità e garantendo risultati eccellenti
- Ventola con 10 livelli di velocità da 600 a 2800 giri/min e rotazione inversa per una uniformità ottimale. La ventola si ferma in meno di 5 secondi quando si apre la porta
- Sonda spillone a 4 sensori per una massima precisione e controllo di cottura
- Funzione automatica di raffreddamento rapido e preriscaldamento
- Funzione lavaggio tramite detergente e brillantante liquidi che vengono prelevati automaticamente tramite apposite pompe
- Porta USB per scaricare i dati HACCP, condividere i programmi di cottura e le configurazioni
- Capacità: 6 GN 1/1 oppure 5 Euronorm 60x40 cm. Carico massimo: 18 kg
- Predisposizione per la connettività per l'accesso in tempo reale alle apparecchiature collegate da remoto e monitoraggio dei dati



INSTALLAZIONE

Spazio libero: 5 centimetri lato posteriore e lato sinistro
Spazio consigliato per l'accesso alla manutenzione: 50 centimetri sul lato destro


ELETTRICO

Tensione di alimentazione:
380-415 V3N~50/60 Hz
220-240 V3~50/60 Hz
Potenza installata, default:
10 kW

ACQUA

Attacco acqua: 3/4"
Pressione, bar min/max:
1.5 - 3 bar
Scarico Ø: 50mm

Berto's raccomanda l'uso di sistemi per il trattamento dell'acqua, basati su test specifici sulle condizioni dell'acqua. Si prega di fare riferimento al manuale d'installazione per informazioni dettagliate sulla qualità delle acque.

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

10 teglie GN 1/1 - Boiler - Modulo Wi-Fi - Doccia estraibile - Lavaggio automatico camera del forno

OPTIONAL

8 teglie pasticceria 60x40 cm

Forno combinato con boiler da 10 teglie 1/1 GN oppure 8 teglie da pasticceria 60x40 cm.

Pannello di controllo con display TOUCH ad alta risoluzione da 7" a colori, multilingue.

Sistema per la distribuzione dell'aria: ventola con inversione di rotazione automatica e 10 differenti velocità.

Il forno, oltre ad essere dotato di vaporizzatore automatico che sprigiona vapore direttamente in camera, vanta una straordinaria uniformità di cottura dovuta ad una circolazione guidata di aria calda ed alla possibilità di cuocere in ambiente saturo di vapore attivo mediante un generatore di vapore (boiler) collocato al di fuori della camera di cottura ma all'interno della struttura del forno.

Preriscaldamento fino al 13% in più della temperatura di cottura impostata (T max 304 °C).

Modalità di cottura: Automatica (8 categorie di cibo con più di 72 varianti preimpostate); Programmi (possono essere salvati e organizzati fino a 48 programmi di cottura); Manuale (ciclo a vapore, a convezione e misto); Cicli Speciali (menu à la carte, rigenerazione, lievitazione, raffreddamento e lavaggio).

Funzioni Speciali: "menu à la carte" per la cottura di più teglie in contemporanea.

Porta USB per scaricare i dati HACCP, programmi e impostazioni. Connettività Wi-Fi disponibile.

Sonda a 4 sensori per la misurazione della temperatura al cuore.

Sistema integrato di lavaggio con decalcificazione manuale del Boiler.

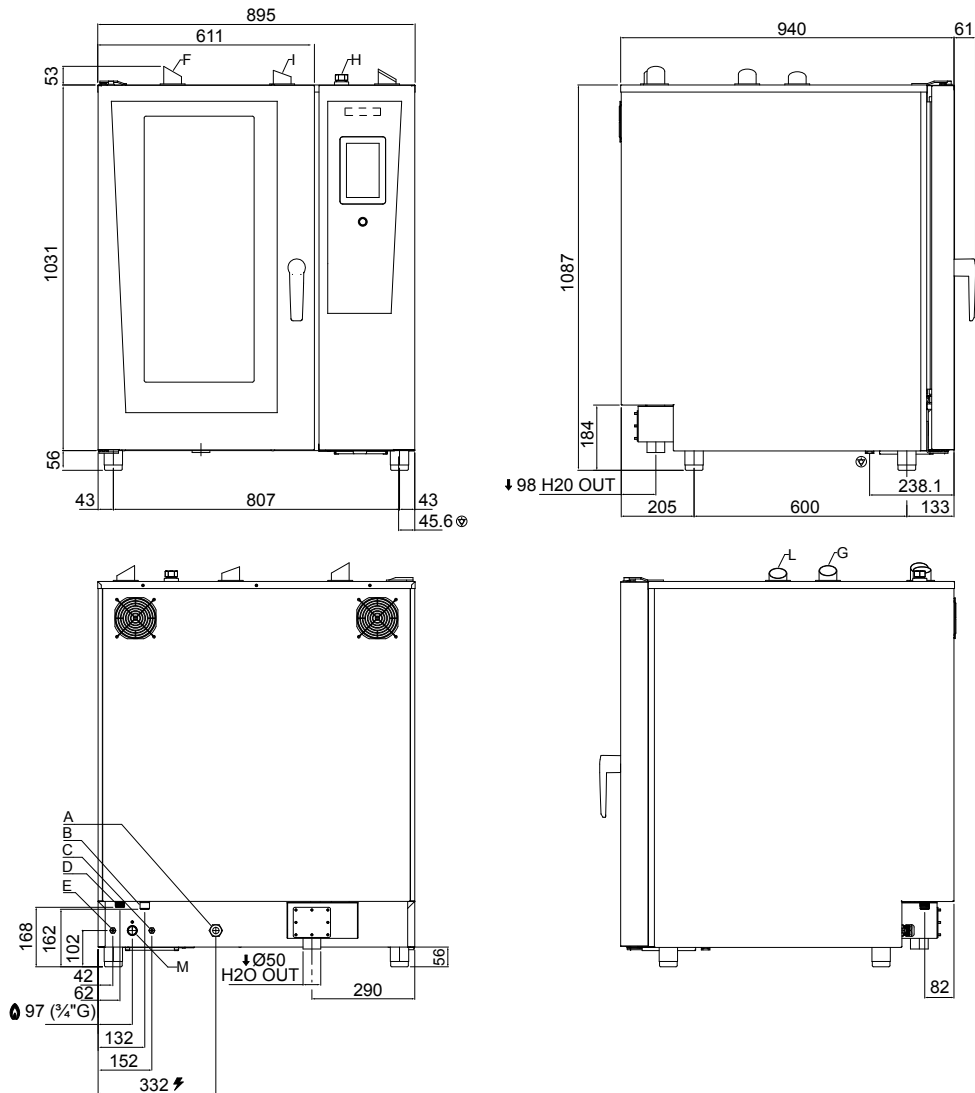
Tre differenti programmi di lavaggio automatico della camera (delicato, medio, forte) e il sistema di risciacquo "pulsato" favoriscono un ridotto consumo di energia e di acqua, e un limitato utilizzo di detergenti chimici.

IT CARATTERISTICHE COSTRUTTIVE

- Porta doppio vetro termoresistente, illuminazione in camera con due lampade a led. Vetri interni apribili
- Camera interna senza giunture, angoli arrotondati per una massima igiene e una facile pulizia
- Struttura e camera forno stampata interamente in acciaio inox AISI 304, spessore 10/10
- Accesso frontale alla scheda di controllo per facilitare la manutenzione
- Doccia integrata con sistema di ritiro automatico per un rapido risciacquo
- Grado di protezione dall'acqua IPX4
- Il forno viene fornito con struttura portateglie GN 1/1 in tondino INOX, passo 70 mm

IT CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

- Interfaccia touch screen 7 pollici ad alta risoluzione (tradotta in 13 lingue)
- Boiler incorporato per un controllo preciso di umidità e temperatura in base alle impostazioni scelte
- Cottura a convezione (50 °C - 270 °C): ideale per cotture a bassa umidità
- Cottura a ciclo misto (40 °C - 270 °C): la combinazione di calore a convezione e vapore permette di ottenere un ambiente di cottura con umidità controllata, accelerando il processo di cottura e riducendo le perdite di peso
- Cottura a vapore (30 °C - 130 °C): ideale per sottovuoto, rigenerazione, cotture delicate, frutti di mare e verdure
- La modalità automatica include 8 categorie di alimenti (primi, carne, pollame, pesce, verdure, pasticceria, lievitati, uova) con 72 varianti preinstallate. Visualizzazione in tempo reale dei parametri di cottura. Possibilità di personalizzare e salvare fino a 48 ricette nella memoria del forno, per ricreare la stessa identica ricetta ogni volta
- Cottura a Delta T: cottura con sonda per alimenti mantenendo la differenza di temperatura preimpostata tra il cuore del cibo e la camera di cottura
- Cicli Speciali: Menu à la carte - Rigenerazione su teglia o su piatto - Lievitazione - Raffreddamento - Lavaggio
- Funzione à la carte per gestire diversi cicli di cottura allo stesso tempo, migliorando la flessibilità e garantendo risultati eccellenti
- Ventola con 10 livelli di velocità da 300 a 1400 giri/min e rotazione inversa per una uniformità ottimale. La ventola si ferma in meno di 5 secondi quando si apre la porta
- Sonda spillone a 4 sensori per una massima precisione e controllo di cottura
- Funzione automatica di raffreddamento rapido e preriscaldamento
- Funzione lavaggio tramite detergente e brillantante liquidi che vengono prelevati automaticamente tramite apposite pompe
- Porta USB per scaricare i dati HACCP, condividere i programmi di cottura e le configurazioni
- Capacità: 10 GN 1/1 oppure 8 Euronorm 60x40 cm. Carico massimo: 30 kg
- Predisposizione per la connettività per l'accesso in tempo reale alle apparecchiature collegate da remoto e monitoraggio dei dati



INSTALLAZIONE

Spazio libero: 5 centimetri lato posteriore e lato sinistro

Spazio consigliato per l'accesso alla manutenzione:

50 centimetri sul lato destro

ELETTRICO

Tensione di alimentazione: 220-240 V~ 50/60 Hz

Potenza installata, default: 1 kW

GAS

Potenza installata, default: 35 kW

ACQUA

Attacco acqua: 3/4"

Pressione, bar min/max: 1.5 - 3 bar

Scarico Ø: 50mm

Berto's raccomanda l'uso di sistemi per il trattamento dell'acqua, basati su test specifici sulle condizioni dell'acqua.

Si prega di fare riferimento al manuale d'installazione per informazioni dettagliate sulla qualità delle acque.

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

B: Ingresso R3/4 acqua decalcificata (vapore in camera)

C: Ingresso detergente

D: Ingresso R3/4 acqua NON decalcificata (lavaggi)

E: Ingresso brillantante

F: Scarico vapori camera forno (vapori in uscita)



G: Aspirazione aria camera (aria in entrata)

H: Carico lavaggio boiler

I: Scarico fumi combustione boiler

L: Scarico fumi combustione camera

M: Ingresso GAS R3/4

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

6 teglie GN 1/1 - Boiler - Modulo Wi-Fi - Doccia estraibile - Lavaggio automatico della camera

OPTIONAL

5 teglie pasticceria 60x40 cm

Forno combinato con boiler da 6 teglie 1/1 GN oppure 5 teglie da pasticceria 60x40 cm.

Pannello di controllo con display TOUCH ad alta risoluzione da 7" a colori, multilingue.

Sistema per la distribuzione dell'aria: ventola con inversione di rotazione automatica e 10 differenti velocità.

Il forno, oltre ad essere dotato di vaporizzatore automatico che sprigiona vapore direttamente in camera, vanta una straordinaria uniformità di cottura dovuta ad una circolazione guidata di aria calda ed alla possibilità di cuocere in ambiente saturo di vapore attivo mediante un generatore di vapore (boiler) collocato al di fuori della camera di cottura ma all'interno della struttura del forno.

Preriscaldamento fino al 13% in più della temperatura di cottura impostata (T max 304 °C).

Modalità di cottura: Automatica (8 categorie di cibo con più di 72 varianti preimpostate); Programmi (possono essere salvati e organizzati fino a 48 programmi di cottura); Manuale (ciclo a vapore, a convezione e misto); Cicli Speciali (menu à la carte, rigenerazione, lievitazione, raffreddamento e lavaggio).

Funzioni Speciali: "menu à la carte" per la cottura di più teglie in contemporanea.

Porta USB per scaricare i dati HACCP, programmi e impostazioni. Connettività Wi-Fi disponibile.

Sonda a 4 sensori per la misurazione della temperatura al cuore.

Sistema integrato di lavaggio con decalcificazione manuale del Boiler.

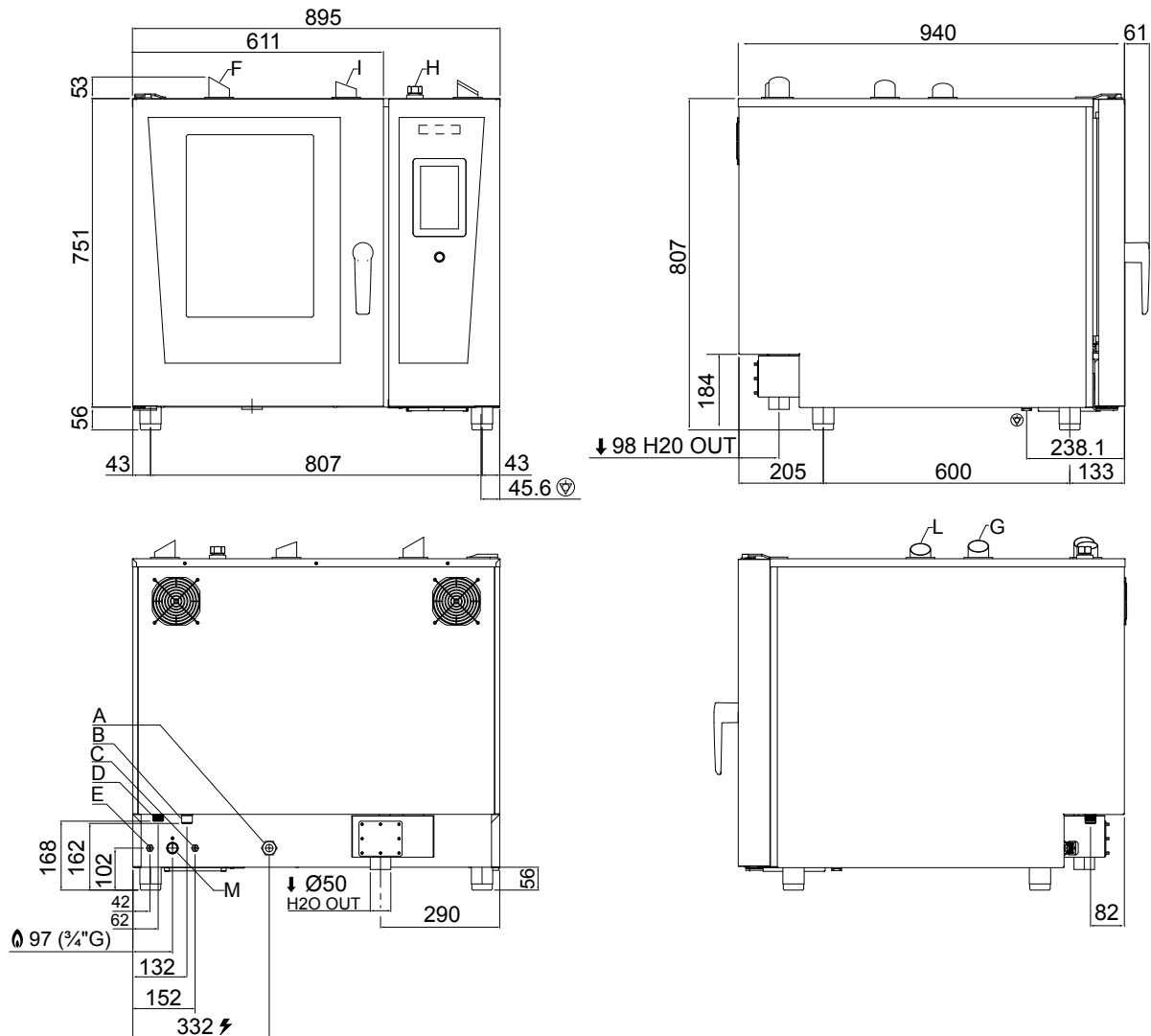
Tre differenti programmi di lavaggio automatico della camera (delicato, medio, forte) e il sistema di risciacquo "pulsato" favoriscono un ridotto consumo di energia e di acqua, e un limitato utilizzo di detergenti chimici.

IT CARATTERISTICHE COSTRUTTIVE

- Porta doppio vetro termoresistente, illuminazione in camera con due lampade a led. Vetri interni apribili
- Camera interna senza giunture, angoli arrotondati per una massima igiene e una facile pulizia
- Struttura e camera forno stampata interamente in acciaio inox AISI 304, spessore 10/10
- Accesso frontale alla scheda di controllo per facilitare la manutenzione
- Doccia integrata con sistema di ritiro automatico per un rapido risciacquo
- Grado di protezione dall'acqua IPX4
- Il forno viene fornito con struttura portateglie GN 1/1 in tondino INOX, passo 70 mm

IT CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

- Interfaccia touch screen 7 pollici ad alta risoluzione (tradotta in 13 lingue)
- Boiler incorporato per un controllo preciso di umidità e temperatura in base alle impostazioni scelte
- Cottura a convezione (50 °C - 270 °C): ideale per cotture a bassa umidità
- Cottura a ciclo misto (40 °C - 270 °C): la combinazione di calore a convezione e vapore permette di ottenere un ambiente di cottura con umidità controllata, accelerando il processo di cottura e riducendo le perdite di peso
- Cottura a vapore (30 °C - 130 °C): ideale per sottovuoto, rigenerazione, cotture delicate, frutti di mare e verdure
- La modalità automatica include 8 categorie di alimenti (primi, carne, pollame, pesce, verdure, pasticceria, lievitati, uova) con 72 varianti preinstallate. Visualizzazione in tempo reale dei parametri di cottura. Possibilità di personalizzare e salvare fino a 48 ricette nella memoria del forno, per ricreare la stessa identica ricetta ogni volta
- Cottura a Delta T: cottura con sonda per alimenti mantenendo la differenza di temperatura preimpostata tra il cuore del cibo e la camera di cottura
- Cicli Speciali: Menu à la carte - Rigenerazione su teglia o su piatto - Lievitazione - Raffreddamento - Lavaggio
- Funzione à la carte per gestire diversi cicli di cottura allo stesso tempo, migliorando la flessibilità e garantendo risultati eccellenti
- Ventola con 10 livelli di velocità da 600 a 2800 giri/min e rotazione inversa per una uniformità ottimale. La ventola si ferma in meno di 5 secondi quando si apre la porta
- Sonda spillone a 4 sensori per una massima precisione e controllo di cottura
- Funzione automatica di raffreddamento rapido e preriscaldamento
- Funzione lavaggio tramite detergente e brillantante liquidi che vengono prelevati automaticamente tramite apposite pompe
- Porta USB per scaricare i dati HACCP, condividere i programmi di cottura e le configurazioni
- Capacità: 6 GN 1/1 oppure 5 Euronorm 60x40 cm. Carico massimo: 18 kg
- Predisposizione per la connettività per l'accesso in tempo reale alle apparecchiature collegate da remoto e monitoraggio dei dati



INSTALLAZIONE

Spazio libero: 5 centimetri lato posteriore e lato sinistro

Spazio consigliato per l'accesso alla manutenzione:

50 centimetri sul lato destro

ELETTRICO

Tensione di alimentazione: 220-240 V~ 50/60 Hz

Potenza installata, default: 0.6 kW

GAS

Potenza installata, default: 26 kW

ACQUA

Attacco acqua: 3/4"

Pressione, bar min/max: 1.5 - 3 bar

Scarico Ø: 50mm

Berto's raccomanda l'uso di sistemi per il trattamento dell'acqua, basati su test specifici sulle condizioni dell'acqua.

Si prega di fare riferimento al manuale d'installazione per informazioni dettagliate sulla qualità delle acque.

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

B: Ingresso R3/4 acqua decalcificata (vapore in camera)

C: Ingresso detergente

D: Ingresso R3/4 acqua NON decalcificata (lavaggi)

E: Ingresso brillantante

F: Scarico vapori camera forno (vapori in uscita)


G: Aspirazione aria camera (aria in entrata)

H: Carico lavaggio boiler

I: Scarico fumi combustione boiler

L: Scarico fumi combustione camera

M: Ingresso GAS R3/4

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

10 teglie GN 1/1 - Lavaggio automatico camera del forno

OPTIONAL

8 teglie pasticceria 60x40 cm - Modulo Wi-Fi - Doccia estraibile - Display touch 7"

Forno combinato da 10 teglie 1/1 GN oppure 8 teglie da pasticceria 60x40 cm.

Pannello di controllo con display TOUCH ad alta risoluzione da 5" a colori, multilingue.

Sistema per la distribuzione dell'aria: ventola con inversione di rotazione automatica e 10 differenti velocità.

Il forno è dotato di vaporizzatore automatico che sprigiona vapore direttamente in camera: speciali iniettori spruzzano particelle di acqua direttamente negli elementi riscaldanti; la ventola nebulizza l'acqua distribuendo uniformemente il vapore nella camera di cottura. Preriscaldamento fino al 13% in più della temperatura di cottura impostata (T max 304 °C).

Modalità di cottura: Automatica (8 categorie di cibo con più di 72 varianti preimpostate); Programmi (possono essere salvati e organizzati fino a 48 programmi di cottura); Manuale (ciclo a vapore, a convezione e misto); Cicli Speciali (menu à la carte, rigenerazione, lievitazione, raffreddamento e lavaggio).

Funzioni Speciali: "menu à la carte" per la cottura di più teglie in contemporanea.

Porta USB per scaricare i dati HACCP, programmi e impostazioni. Connettività Wi-Fi disponibile.

Sonda a 4 sensori per la misurazione della temperatura al cuore.

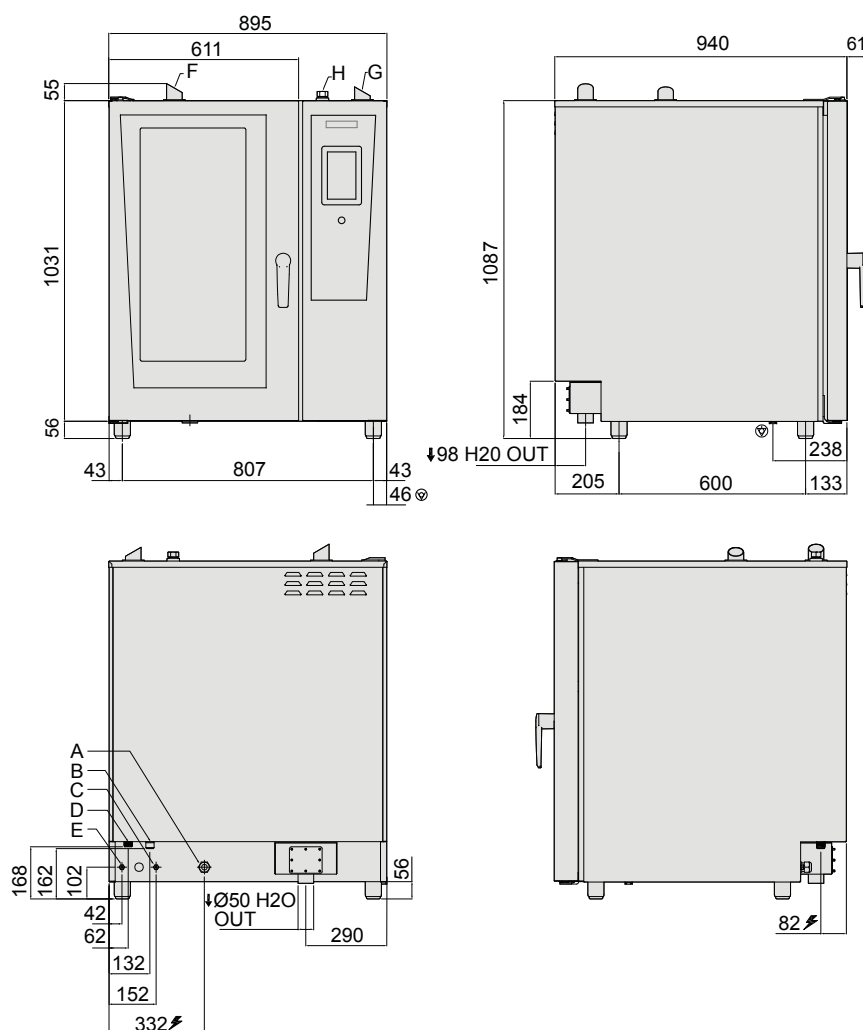
Tre differenti programmi di lavaggio automatico della camera (delicato, medio, forte) e il sistema di risciacquo "pulsato" favoriscono un ridotto consumo di energia e di acqua, e un limitato utilizzo di detergenti chimici.

IT CARATTERISTICHE COSTRUTTIVE

- Porta doppio vetro termoresistente, illuminazione in camera con due lampade a led. Vetri interni apribili
- Camera interna senza giunture, angoli arrotondati per una massima igiene e una facile pulizia
- Struttura e camera forno stampata interamente in acciaio inox AISI 304, spessore 10/10
- Accesso frontale alla scheda di controllo per facilitare la manutenzione
- Grado di protezione dall'acqua IPX4
- Il forno viene fornito con struttura portateglie GN 1/1 in tondino INOX, passo 70 mm

IT CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

- Interfaccia touch screen 5 pollici ad alta risoluzione (tradotta in 13 lingue)
- Cottura a convezione (50 °C - 270 °C): ideale per cotture a bassa umidità
- Cottura a ciclo misto (40 °C - 270 °C): la combinazione di calore a convezione e vapore permette di ottenere un ambiente di cottura con umidità controllata, accelerando il processo di cottura e riducendo le perdite di peso
- Cottura a vapore (30 °C - 130 °C): ideale per sottovuoto, rigenerazione, cotture delicate, frutti di mare e verdure
- La modalità automatica include 8 categorie di alimenti (primi, carne, pollame, pesce, verdure, pasticceria, lievitati, uova) con 72 varianti preinstallate. Visualizzazione in tempo reale dei parametri di cottura. Possibilità di personalizzare e salvare fino a 48 ricette nella memoria del forno, per ricreare la stessa identica ricetta ogni volta
- Cottura a Delta T: cottura con sonda per alimenti mantenendo la differenza di temperatura preimpostata tra il cuore del cibo e la camera di cottura
- Cicli Speciali: Menu à la carte - Rigenerazione su teglia o su piatto - Lievitazione - Raffreddamento - Lavaggio
- Funzione à la carte per gestire diversi cicli di cottura allo stesso tempo, migliorando la flessibilità e garantendo risultati eccellenti
- Ventola con 10 livelli di velocità da 300 a 1400 giri/min e rotazione inversa per una uniformità ottimale. La ventola si ferma in meno di 5 secondi quando si apre la porta
- Sonda spillone a 4 sensori per una massima precisione e controllo di cottura
- Funzione automatica di raffreddamento rapido e preriscaldamento
- Funzione lavaggio tramite detergente e brillantante liquidi che vengono prelevati automaticamente tramite apposite pompe
- Porta USB per scaricare i dati HACCP, condividere i programmi di cottura e le configurazioni
- Capacità: 10 GN 1/1 oppure 8 Euronorm 60x40 cm. Carico massimo: 30 kg
- Predisposizione per la connettività per l'accesso in tempo reale alle apparecchiature collegate da remoto e monitoraggio dei dati



INSTALLAZIONE

Spazio libero: 5 centimetri lato posteriore e lato sinistro
 Spazio consigliato per l'accesso alla manutenzione:
 50 centimetri sul lato destro




ELETTRICO

Tensione di alimentazione:
 380-415 V3N~50/60 Hz
 220-240 V3~50/60 Hz
 Potenza installata, default:
 18,5 kW

ACQUA

Attacco acqua: 3/4"
 Pressione, bar min/max: 1.5 - 3 bar
 Scarico Ø: 50mm

Berto's raccomanda l'uso di sistemi per il trattamento dell'acqua, basati su test specifici sulle condizioni dell'acqua.
 Si prega di fare riferimento al manuale d'installazione per informazioni dettagliate sulla qualità delle acque.

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

6 teglie GN 1/1 - Lavaggio automatico camera del forno

OPTIONAL

5 teglie pasticceria 60x40 cm - Modulo Wi-Fi - Doccia estraibile - Display touch 7"

Forno combinato da 6 teglie 1/1 GN oppure 5 teglie da pasticceria 60x40 cm.

Pannello di controllo con display TOUCH ad alta risoluzione da 5" a colori, multilingue.

Sistema per la distribuzione dell'aria: ventola con inversione di rotazione automatica e 10 differenti velocità.

Il forno è dotato di vaporizzatore automatico che sprigiona vapore direttamente in camera: speciali iniettori spruzzano particelle di acqua direttamente negli elementi riscaldanti; la ventola nebulizza l'acqua distribuendo uniformemente il vapore nella camera di cottura.

Preriscaldamento fino al 13% in più della temperatura di cottura impostata (T max 304 °C).

Modalità di cottura: Automatica (8 categorie di cibo con più di 72 varianti preimpostate); Programmi (possono essere salvati e organizzati fino a 48 programmi di cottura); Manuale (ciclo a vapore, a convezione e misto); Cicli Speciali (menu à la carte, rigenerazione, lievitazione, raffreddamento e lavaggio).

Funzioni Speciali: "menu à la carte" per la cottura di più teglie in contemporanea.

Porta USB per scaricare i dati HACCP, programmi e impostazioni. Connettività Wi-Fi disponibile.

Sonda a 4 sensori per la misurazione della temperatura al cuore.

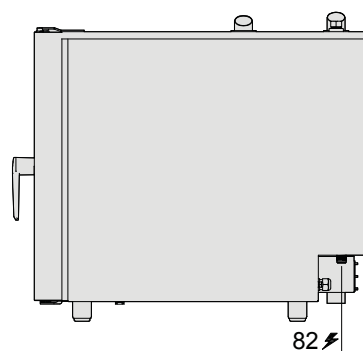
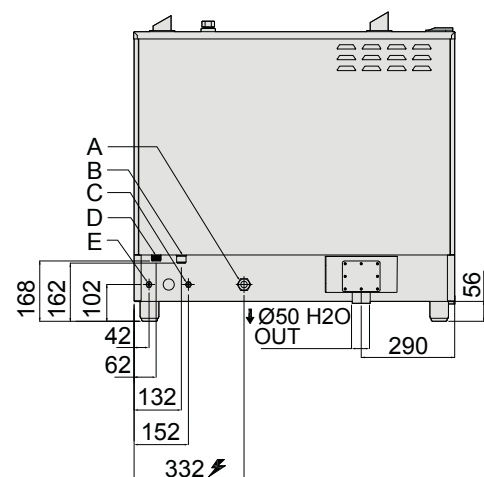
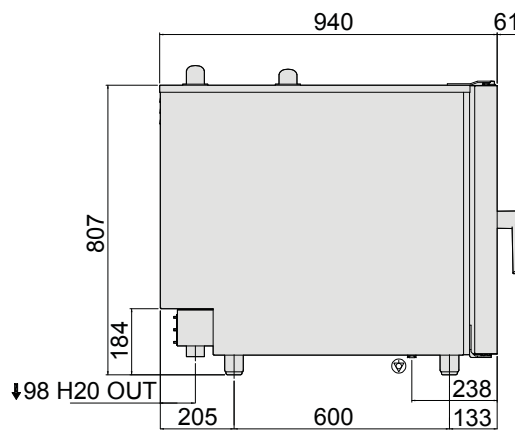
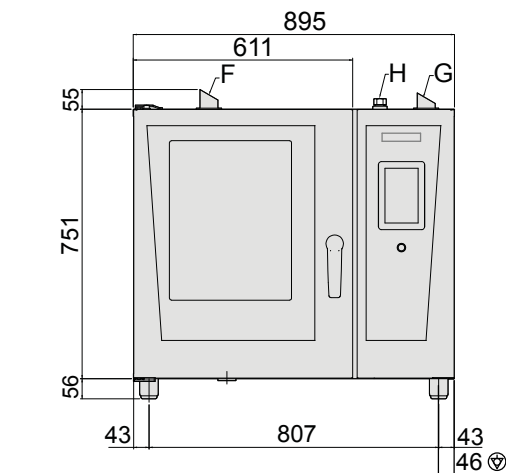
Tre differenti programmi di lavaggio automatico della camera (delicato, medio, forte) e il sistema di risciacquo "pulsato" favoriscono un ridotto consumo di energia e di acqua, e un limitato utilizzo di detergenti chimici.

IT CARATTERISTICHE COSTRUTTIVE

- Porta doppio vetro termoresistente, illuminazione in camera con due lampade a led. Vetri interni apribili
- Camera interna senza giunture, angoli arrotondati per una massima igiene e una facile pulizia
- Struttura e camera forno stampata interamente in acciaio inox AISI 304, spessore 10/10
- Accesso frontale alla scheda di controllo per facilitare la manutenzione
- Grado di protezione dall'acqua IPX4
- Il forno viene fornito con struttura portateglie GN 1/1 in tondino INOX, passo 70 mm

IT CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

- Interfaccia touch screen 5 pollici ad alta risoluzione (tradotta in 13 lingue)
- Cottura a convezione (50 °C - 270 °C): ideale per cotture a bassa umidità
- Cottura a ciclo misto (40 °C - 270 °C): la combinazione di calore a convezione e vapore permette di ottenere un ambiente di cottura con umidità controllata, accelerando il processo di cottura e riducendo le perdite di peso
- Cottura a vapore (30 °C - 130 °C): ideale per sottovuoto, rigenerazione, cotture delicate, frutti di mare e verdure
- La modalità automatica include 8 categorie di alimenti (primi, carne, pollame, pesce, verdure, pasticceria, lievitati, uova) con 72 varianti preinstallate. Visualizzazione in tempo reale dei parametri di cottura. Possibilità di personalizzare e salvare fino a 48 ricette nella memoria del forno, per ricreare la stessa identica ricetta ogni volta
- Cottura a Delta T: cottura con sonda per alimenti mantenendo la differenza di temperatura preimpostata tra il cuore del cibo e la camera di cottura
- Cicli Speciali: Menu à la carte - Rigenerazione su teglia o su piatto - Lievitazione - Raffreddamento - Lavaggio
- Funzione à la carte per gestire diversi cicli di cottura allo stesso tempo, migliorando la flessibilità e garantendo risultati eccellenti
- Ventola con 10 livelli di velocità da 600 a 2800 giri/min e rotazione inversa per una uniformità ottimale. La ventola si ferma in meno di 5 secondi quando si apre la porta
- Sonda spillone a 4 sensori per una massima precisione e controllo di cottura
- Funzione automatica di raffreddamento rapido e preriscaldamento
- Funzione lavaggio tramite detergente e brillantante liquidi che vengono prelevati automaticamente tramite apposite pompe
- Porta USB per scaricare i dati HACCP, condividere i programmi di cottura e le configurazioni
- Capacità: 6 GN 1/1 oppure 5 Euronorm 60x40 cm. Carico massimo: 18 kg
- Predisposizione per la connettività per l'accesso in tempo reale alle apparecchiature collegate da remoto e monitoraggio dei dati



INSTALLAZIONE

Spazio libero: 5 centimetri lato posteriore e lato sinistro
Spazio consigliato per l'accesso alla manutenzione: 50 centimetri sul lato destro



ELETTRICO

Tensione di alimentazione:
380-415 V3N~50/60 Hz
220-240 V3~50/60 Hz
Potenza installata, default:
10 kW

ACQUA

Attacco acqua: 3/4"
Pressione, bar min/max:
1.5 - 3 bar
Scarico Ø: 50mm

Berto's raccomanda l'uso di sistemi per il trattamento dell'acqua, basati su test specifici sulle condizioni dell'acqua. Si prega di fare riferimento al manuale d'installazione per informazioni dettagliate sulla qualità delle acque.

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

10 teglie GN 1/1 - Lavaggio automatico camera del forno

OPTIONAL

8 teglie pasticceria 60x40 cm- Modulo Wi-Fi - Doccia estraibile - Display touch 7"

Forno combinato da 10 teglie 1/1 GN oppure 8 teglie da pasticceria 60x40 cm.

Pannello di controllo con display TOUCH ad alta risoluzione da 5" a colori, multilingue.

Sistema per la distribuzione dell'aria: ventola con inversione di rotazione automatica e 10 differenti velocità.

Il forno è dotato di vaporizzatore automatico che sprigiona vapore direttamente in camera: speciali iniettori spruzzano particelle di acqua direttamente negli elementi riscaldanti; la ventola nebulizza l'acqua distribuendo uniformemente il vapore nella camera di cottura. Preriscaldamento fino al 13% in più della temperatura di cottura impostata (T max 304 °C).

Modalità di cottura: Automatica (8 categorie di cibo con più di 72 varianti preimpostate); Programmi (possono essere salvati e organizzati fino a 48 programmi di cottura); Manuale (ciclo a vapore, a convezione e misto); Cicli Speciali (menu à la carte, rigenerazione, lievitazione, raffreddamento e lavaggio).

Funzioni Speciali: "menu à la carte" per la cottura di più teglie in contemporanea.

Porta USB per scaricare i dati HACCP, programmi e impostazioni. Connettività Wi-Fi disponibile.

Sonda a 4 sensori per la misurazione della temperatura al cuore.

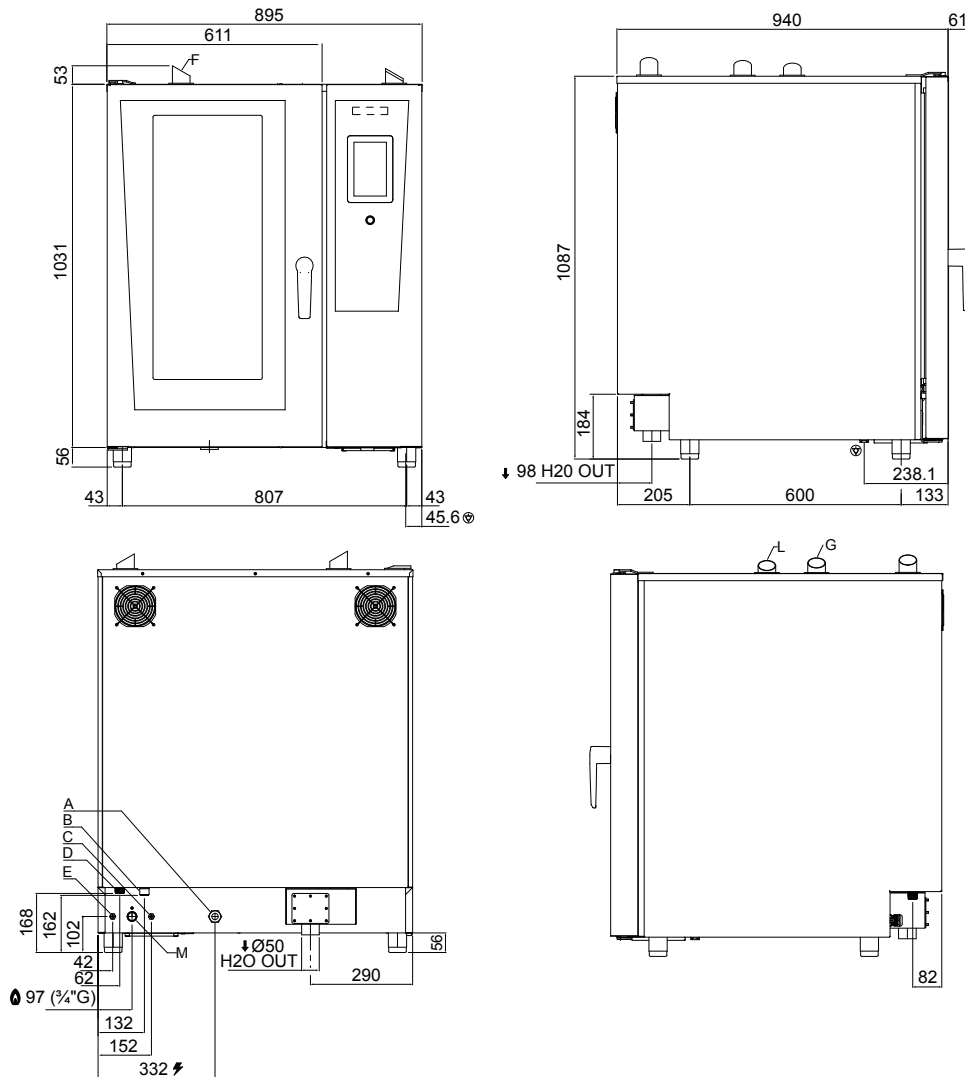
Tre differenti programmi di lavaggio automatico della camera (delicato, medio, forte) e il sistema di risciacquo "pulsato" favoriscono un ridotto consumo di energia e di acqua, e un limitato utilizzo di detergenti chimici.

IT CARATTERISTICHE COSTRUTTIVE

- Porta doppio vetro termoresistente, illuminazione in camera con due lampade a led. Vetri interni apribili
- Camera interna senza giunture, angoli arrotondati per una massima igiene e una facile pulizia
- Struttura e camera forno stampata interamente in acciaio inox AISI 304, spessore 10/10
- Accesso frontale alla scheda di controllo per facilitare la manutenzione
- Grado di protezione dall'acqua IPX4
- Il forno viene fornito con struttura portateglie GN 1/1 in tondino INOX, passo 70 mm

IT CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

- Interfaccia touch screen 5 pollici ad alta risoluzione (tradotta in 13 lingue)
- Cottura a convezione (50 °C - 270 °C): ideale per cotture a bassa umidità
- Cottura a ciclo misto (40 °C - 270 °C): la combinazione di calore a convezione e vapore permette di ottenere un ambiente di cottura con umidità controllata, accelerando il processo di cottura e riducendo le perdite di peso
- Cottura a vapore (30 °C - 130 °C): ideale per sottovuoto, rigenerazione, cotture delicate, frutti di mare e verdure
- La modalità automatica include 8 categorie di alimenti (primi, carne, pollame, pesce, verdure, pasticceria, lievitati, uova) con 72 varianti preinstallate. Visualizzazione in tempo reale dei parametri di cottura. Possibilità di personalizzare e salvare fino a 48 ricette nella memoria del forno, per ricreare la stessa identica ricetta ogni volta
- Cottura a Delta T: cottura con sonda per alimenti mantenendo la differenza di temperatura preimpostata tra il cuore del cibo e la camera di cottura
- Cicli Speciali: Menu à la carte - Rigenerazione su teglia o su piatto - Lievitazione - Raffreddamento - Lavaggio
- Funzione à la carte per gestire diversi cicli di cottura allo stesso tempo, migliorando la flessibilità e garantendo risultati eccellenti
- Ventola con 10 livelli di velocità da 300 a 1400 giri/min e rotazione inversa per una uniformità ottimale. La ventola si ferma in meno di 5 secondi quando si apre la porta
- Sonda spillone a 4 sensori per una massima precisione e controllo di cottura
- Funzione automatica di raffreddamento rapido e preriscaldamento
- Funzione lavaggio tramite detergente e brillantante liquidi che vengono prelevati automaticamente tramite apposite pompe
- Porta USB per scaricare i dati HACCP, condividere i programmi di cottura e le configurazioni
- Capacità: 10 GN 1/1 oppure 8 Euronorm 60x40 cm. Carico massimo: 30 kg
- Predisposizione per la connettività per l'accesso in tempo reale alle apparecchiature collegate da remoto e monitoraggio dei dati



INSTALLAZIONE

Spazio libero: 5 centimetri lato posteriore e lato sinistro

Spazio consigliato per l'accesso alla manutenzione:

50 centimetri sul lato destro

ELETTRICO

Tensione di alimentazione: 220-240 V~ 50/60 Hz

Potenza installata, default: 1 kW

GAS

Potenza installata, default: 22 kW

ACQUA

Attacco acqua: 3/4"

Pressione, bar min/max: 1.5 - 3 bar

Scarico ø: 50mm

Berto's raccomanda l'uso di sistemi per il trattamento dell'acqua, basati su test specifici sulle condizioni dell'acqua.

Si prega di fare riferimento al manuale d'installazione per informazioni dettagliate sulla qualità delle acque.

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

B: Ingresso R3/4 acqua decalcificata (vapore in camera)

C: Ingresso detergente

D: Ingresso R3/4 acqua NON decalcificata (lavaggi)


E: Ingresso brillantante

F: Scarico vapori camera forno (vapori in uscita)

G: Aspirazione aria camera (aria in entrata)

L: Scarico fumi combustione camera

M: Ingresso GAS R3/4

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

6 teglie GN 1/1 - Lavaggio automatico della camera

OPTIONAL

5 teglie pasticceria 60x40 cm - Modulo Wi-Fi - Doccia estraibile - Display touch 7"

Forno combinato da 6 teglie 1/1 GN oppure 5 teglie da pasticceria 60x40 cm.

Pannello di controllo con display TOUCH ad alta risoluzione da 5" a colori, multilingue.

Sistema per la distribuzione dell'aria: ventola con inversione di rotazione automatica e 10 differenti velocità.

Il forno è dotato di vaporizzatore automatico che sprigiona vapore direttamente in camera: speciali iniettori spruzzano particelle di acqua direttamente negli elementi riscaldanti; la ventola nebulizza l'acqua distribuendo uniformemente il vapore nella camera di cottura.

Preriscaldamento fino al 13% in più della temperatura di cottura impostata (T max 304 °C).

Modalità di cottura: Automatica (8 categorie di cibo con più di 72 varianti preimpostate); Programmi (possono essere salvati e organizzati fino a 48 programmi di cottura); Manuale (ciclo a vapore, a convezione e misto); Cicli Speciali (menu à la carte, rigenerazione, lievitazione, raffreddamento e lavaggio).

Funzioni Speciali: "menu à la carte" per la cottura di più teglie in contemporanea.

Porta USB per scaricare i dati HACCP, programmi e impostazioni. Connettività Wi-Fi disponibile.

Sonda a 4 sensori per la misurazione della temperatura al cuore.

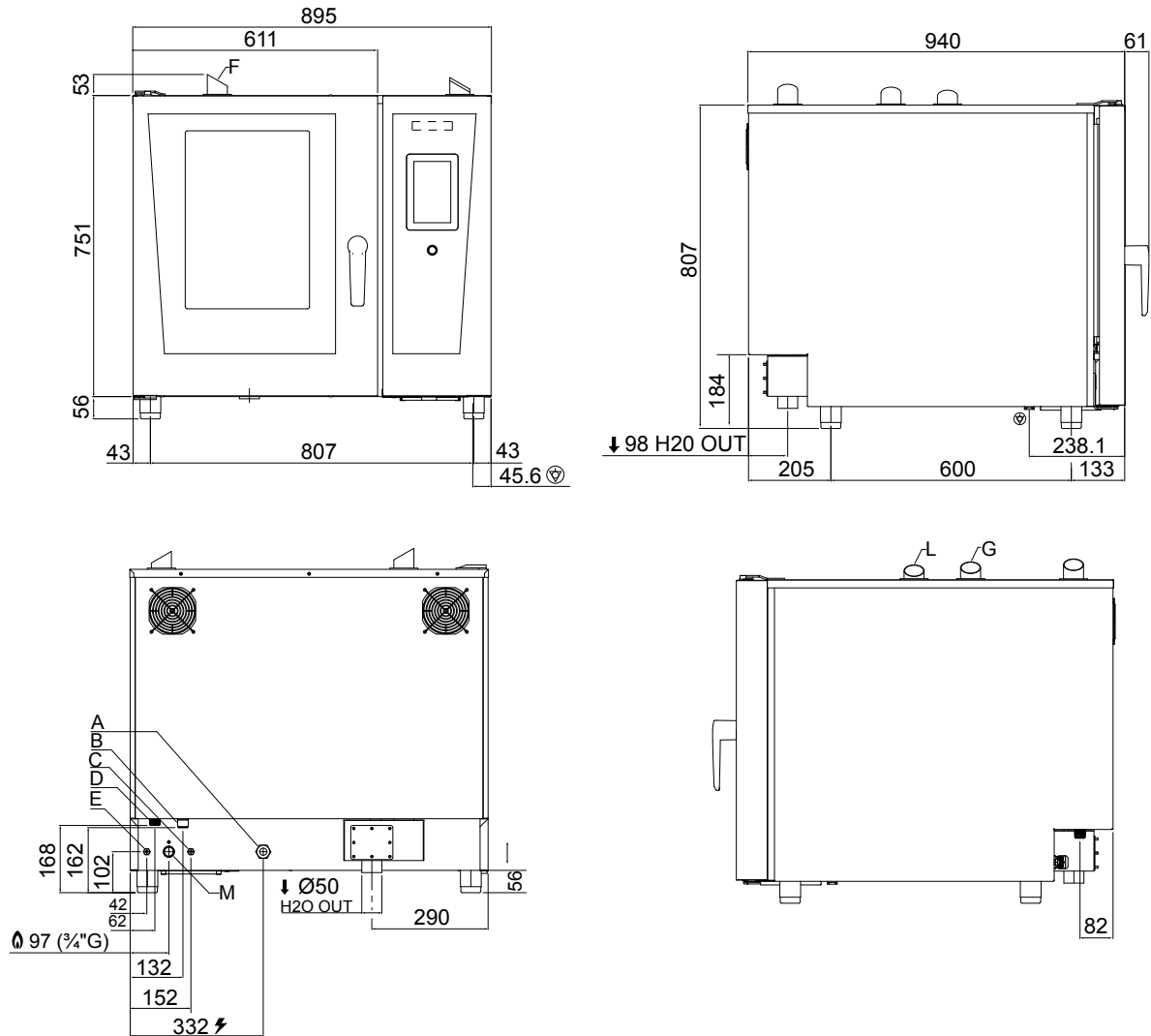
Tre differenti programmi di lavaggio automatico della camera (delicato, medio, forte) e il sistema di risciacquo "pulsato" favoriscono un ridotto consumo di energia e di acqua, e un limitato utilizzo di detergenti chimici.

IT CARATTERISTICHE COSTRUTTIVE

- Porta doppio vetro termoresistente, illuminazione in camera con due lampade a led. Vetri interni apribili
- Camera interna senza giunture, angoli arrotondati per una massima igiene e una facile pulizia
- Struttura e camera forno stampata interamente in acciaio inox AISI 304, spessore 10/10
- Accesso frontale alla scheda di controllo per facilitare la manutenzione
- Grado di protezione dall'acqua IPX4
- Il forno viene fornito con struttura portateglio GN 1/1 in tondino INOX, passo 70 mm

IT CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

- Interfaccia touch screen 5 pollici ad alta risoluzione (tradotta in 13 lingue)
- Cottura a convezione (50 °C - 270 °C): ideale per cotture a bassa umidità
- Cottura a ciclo misto (40 °C - 270 °C): la combinazione di calore a convezione e vapore permette di ottenere un ambiente di cottura con umidità controllata, accelerando il processo di cottura e riducendo le perdite di peso
- Cottura a vapore (30 °C - 130 °C): ideale per sottovuoto, rigenerazione, cotture delicate, frutti di mare e verdure
- La modalità automatica include 8 categorie di alimenti (primi, carne, pollame, pesce, verdure, pasticceria, lievitati, uova) con 72 varianti preinstallate. Visualizzazione in tempo reale dei parametri di cottura. Possibilità di personalizzare e salvare fino a 48 ricette nella memoria del forno, per ricreare la stessa identica ricetta ogni volta
- Cottura a Delta T: cottura con sonda per alimenti mantenendo la differenza di temperatura preimpostata tra il cuore del cibo e la camera di cottura
- Cicli Speciali: Menu à la carte - Rigenerazione su teglia o su piatto - Lievitazione - Raffreddamento - Lavaggio
- Funzione à la carte per gestire diversi cicli di cottura allo stesso tempo, migliorando la flessibilità e garantendo risultati eccellenti
- Ventola con 10 livelli di velocità da 600 a 2800 giri/min e rotazione inversa per una uniformità ottimale. La ventola si ferma in meno di 5 secondi quando si apre la porta
- Sonda spillone a 4 sensori per una massima precisione e controllo di cottura
- Funzione automatica di raffreddamento rapido e preriscaldamento
- Funzione lavaggio tramite detergente e brillantante liquidi che vengono prelevati automaticamente tramite apposite pompe
- Porta USB per scaricare i dati HACCP, condividere i programmi di cottura e le configurazioni
- Capacità: 6 GN 1/1 oppure 5 Euronorm 60x40 cm. Carico massimo: 18 kg
- Predisposizione per la connettività per l'accesso in tempo reale alle apparecchiature collegate da remoto e monitoraggio dei dati



INSTALLAZIONE

Spazio libero: 5 centimetri lato posteriore e lato sinistro

Spazio consigliato per l'accesso alla manutenzione:

50 centimetri sul lato destro

ELETTRICO

Tensione di alimentazione: 220-240 V~ 50/60 Hz

Potenza installata, default: 0.6 kW

GAS

Potenza installata, default: 13 kW

ACQUA

Attacco acqua: 3/4"

Pressione, bar min/max: 1.5 - 3 bar

Scarico Ø: 50mm

Berto's raccomanda l'uso di sistemi per il trattamento dell'acqua, basati su test specifici sulle condizioni dell'acqua.

Si prega di fare riferimento al manuale d'installazione per informazioni dettagliate sulla qualità delle acque.

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

B: Ingresso R3/4 acqua decalcificata (vapore in camera)

C: Ingresso detergente

D: Ingresso R3/4 acqua NON decalcificata (lavaggi)

E: Ingresso brillantante

F: Scarico vapori camera forno (vapori in uscita)

G: Aspirazione aria camera (aria in entrata)

L: Scarico fumi combustione camera

M: Ingresso GAS R3/4