

**mod. E10MB** | **cod. 15060000**

Display touch 7"

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

+ 270 °C



170 Kg

**STANDARD**

10 brytfann 1/1 GN - Bojler - Moduł Wi-Fi - Wyciągany natrysk - Automatyeczna mycia komory pieca

**OPTIONAL**

8 form do pieczenia 60x40 cm

Piec połączony z bojlerem dla 10 brytfann 1/1 GN lub 8 form do pieczenia 60 x 40 cm.

Panel kontrolny z display TOUCH o dużej rozdzielczości, 7", kolorowy, wielojęzyczny.

System dystrybucji powietrza: wentylator z automatyczną inwersją rotacji oraz 10 różnych prędkości.

Piec, oprócz automatycznego parownika, który doprowadza parę bezpośrednio do komory, zapewnia również doskonałą jednolitość gotowanych potraw, a to dzięki sterowanej cyrkulacji gorącego powietrza, oraz dzięki możliwości gotowania w środowisku nasycenym aktywną parą zapewnioną przez generator pary (bojler) umieszczony na zewnątrz komory gotowania, lecz wewnątrz struktury pieca. Podgrzewanie wstępne wyższe o 13% od ustawionej temperatury gotowania (T max 304 °C).

Tryb gotowania: automatyczny (8 kategorii potraw i 72 ustawionych wstępnie wariantów); programy (istnieje możliwość zapisania i zorganizowania do 48 programów gotowania); ręczny (cykl pary, konwekcja i mieszany); cykle specjalne (menu à la carte, odgrzewanie, zaczyny, chłodzenie i mycie).

Funkcje specjalne: "menu à la carte" dla jednoczesnego gotowania z użyciem wielu brytfann.

Wejście USB dla pobierania danych HACCP, programów i ustawień. Dostępne połączenie Wi-Fi.

Sonda z 4 czujnikami dla pomiaru temperatury w środku.

Zintegrowany system mycia z ręcznym odkamienianiem bojlera.

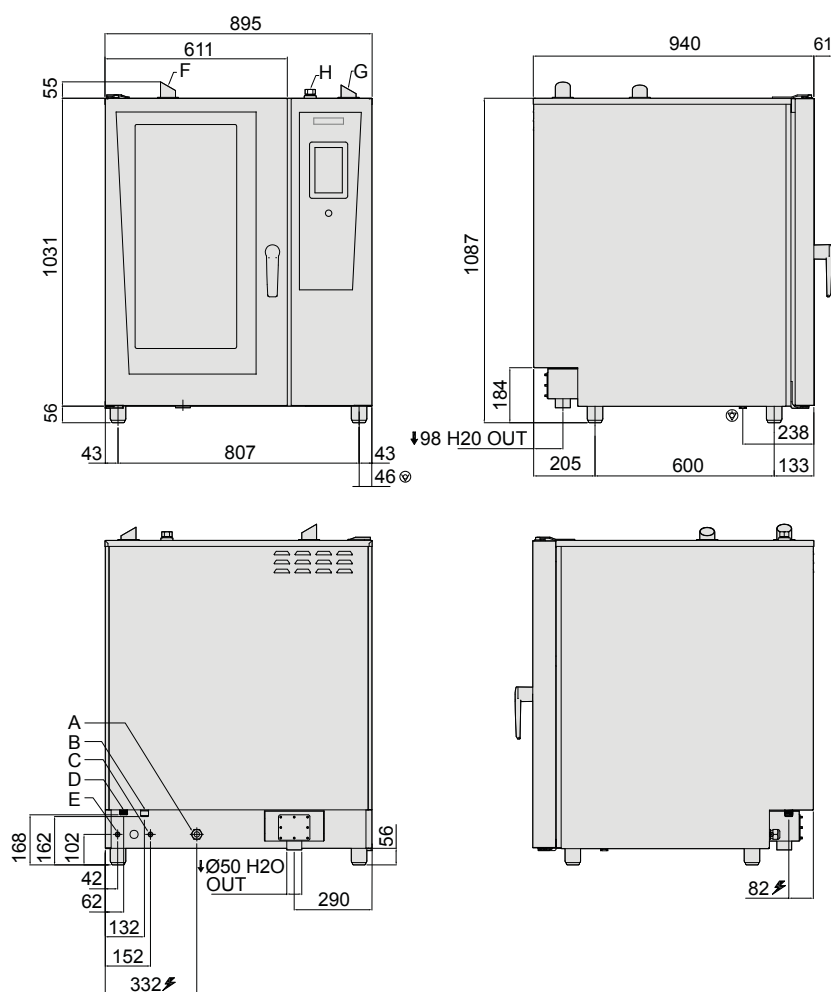
Trzy odmienne programy automatycznego mycia komory (delikatny, średni, mocny), oraz system płukania „impulsowego” umożliwiające zredukowane zużycie energii i wody, oraz zmniejszone używanie chemicznych detergentów.

**PL CHARAKTERYSTYKI KONSTRUKCYJNE**

- Drzwi z podwójnym żaroodpornym szkłem, oświetlenie komory przy pomocy dwóch lamp Led. Wewnętrzne szyby otwierane
- Wewnętrzna komora bez połączeń, zaokrąglone kąty dla maksymalnej higieny i łatwego czyszczenia
- Struktura komory pieca wykonana całkowicie ze stali nierdzewnej inox AISI 304, grubość 10/10
- Przedni dostęp do karty kontroli w celu łatwiejszej konserwacji
- Zintegrowany natrysk z automatycznym systemem wycofywania się, dla szybkiego płukania
- Stopień protekcji przed wodą IPX4
- Piec jest dostarczany razem ze strukturą nośną dla brytfann GN 1/1 wykonaną z okrągłych rur INOX, odstęp 70 mm

## PL CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

- Interfejs touch screen 7 cali z dużą rozdzielczością (przetłumaczony na 13 języków)
- Wbudowany bojler dla precyzyjnej kontroli wilgotności i temperatury w oparciu o wybrane ustawienia
- Gotowanie konwekcyjne (50 °C - 270 °C): idealne dla gotowania potraw z niskim stopniem wilgotności
- Gotowanie w cyklu mieszanym (40 °C - 270 °C): połączenie ciepła konwekcji i pary umożliwia stworzenie środowiska gotowania z kontrolowaną wilgotnością, przyspieszając proces gotowania i redukując utratę wagi
- Gotowanie na parze (30 °C - 130 °C): idealne dla gotowania próżniowego, odgrzewania, gotowania delikatnego, owoców morza i warzyw
- Tryb automatyczny zawiera 8 kategorii potraw (dania pierwsze, mięso, drób, ryby, warzywa, ciasta, zacczyny, jajka) z zainstalowanymi wstępnie 72 wariantami. Wizualizacja w czasie rzeczywistym parametrów gotowania. Możliwość personalizacji i zapisania w pamięci pieca 48 receptur, w celu używania tego samego przepisu
- Gotowanie z Delta T: gotowanie z użyciem sondy dla potraw i utrzymaniem ustawionej wstępnie różnicy temperatur pomiędzy środkiem potrawy i komorą gotowania
- Cykle specjalne: Menu à la carte - Odgrzewanie w brytfannie, lub na talerzu - Odczynny - Chłodzenie - Mycie
- Funkcja à la carte dla zarządzania różnymi cyklami gotowania w tym samym czasie, zwiększona wszechstronność i gwarancja doskonałych rezultatów
- Wentylator z 10 poziomami prędkości od 300 do 1400 obrotów/min i ze wsteczną rotacją dla optymalnej jednorodności. W przypadku otwarcia drzwi, wentylator zatrzyma się w mniej niż 5 sekund
- Sonda szpilkowa z 4 czujnikami dla maksymalnej precyzji i kontroli gotowania
- Automatyczna funkcja szybkiego chłodzenia i podgrzewania wstępnego
- Funkcja mycia z użyciem detergentu i płynów nabyliczających, które są pobierane automatycznie przy pomocy odpowiednich pomp
- Wejście USB dla pobierania danych HACCP, programów i ustawień
- Pojemność: 10 GN 1/1 Lub 8 Euronorm 60 x 40 cm. Maksymalny ładunek: 30 kg
- Przystosowane dla połączenia w czasie rzeczywistym z podłączonymi zdalnie urządzeniami, oraz do monitorowania danych



## INSTALACJA

### Wolna przestrzeń:

5 centymetrów z tyłu i z lewej strony

### Przestrzeń zalecana dla dostępu w celu konserwacji:

50 centymetrów z prawej strony

## ELEKTRYCZNE

### Napięcie zasilania:

380-415 V3N~50/60 Hz

220-240 V3~50/60 Hz

Zainstalowana fabrycznie moc:  
18,5 kW

## WODA

Złącze wody: 3/4"

Ciśnienie, bar min/max:

1.5 - 3 bar

Rozładunek Ø: 50mm

Berto's zalecana używanie systemów uzdatniania wody w oparciu o specyficzne testy odnośnie stanu wody. Odnośnie szczegółowych informacji o jakości wód odsyłamy do instrukcji instalacji.

**mod. E6MB** | **cod. 15040000**

Display touch 7"

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

+ 270 °C



132 Kg

**STANDARD**

6 brytfann 1/1 GN - Bojler - Moduł Wi-Fi - Wyciągany natrysk - Automatyczna mycia komory pieca

**OPTIONAL**

5 form do pieczenia 60x40 cm

Piec połączony z bojlerem dla 6 brytfann 1/1 GN lub 5 form do pieczenia 60 x 40 cm.

Panel kontrolny z display TOUCH o dużej rozdzielczości, 7", kolorowy, wielojęzyczny.

System dystrybucji powietrza: wentylator z automatyczną inwersją rotacji oraz 10 różnych prędkości.

Piec, oprócz automatycznego parownika, który doprowadza parę bezpośrednio do komory, zapewnia również doskonałą jednolitość gotowanych potraw, a to dzięki sterowanej cyrkulacji gorącego powietrza, oraz dzięki możliwości gotowania w środowisku nasycenym aktywną parą zapewnioną przez generator pary (bojler) umieszczony na zewnątrz komory gotowania, lecz wewnątrz struktury pieca. Podgrzewanie wstępne wyższe o 13% od ustawionej temperatury gotowania (T max 304 °C).

Tryb gotowania: automatyczny (8 kategorii potraw i 72 ustawionych wstępnie wariantów); programy (istnieje możliwość zapisania i zorganizowania do 48 programów gotowania); ręczny (cykl pary, konwekcja i mieszany); cykle specjalne (menu à la carte, odgrzewanie, zaczyny, chłodzenie i mycie).

Funkcje specjalne: "menu à la carte" dla jednoczesnego gotowania z użyciem wielu brytfann.

Wejście USB dla pobierania danych HACCP, programów i ustawień. Dostępne połączenie Wi-Fi.

Sonda z 4 czujnikami dla pomiaru temperatury w środku.

Zintegrowany system mycia z ręcznym odkamienianiem bojlera.

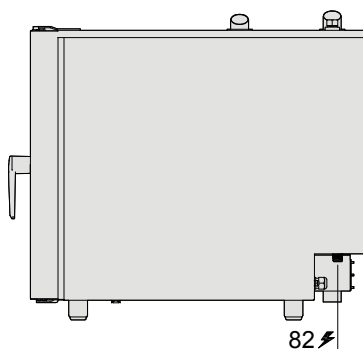
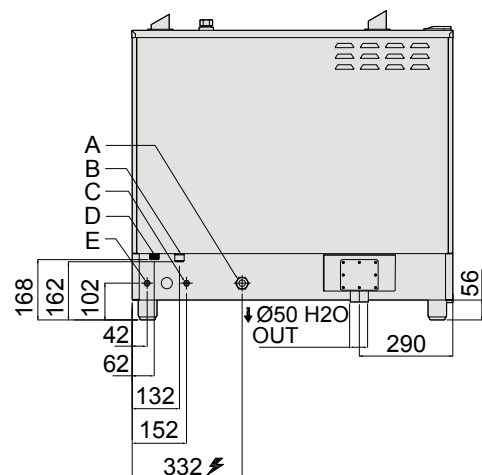
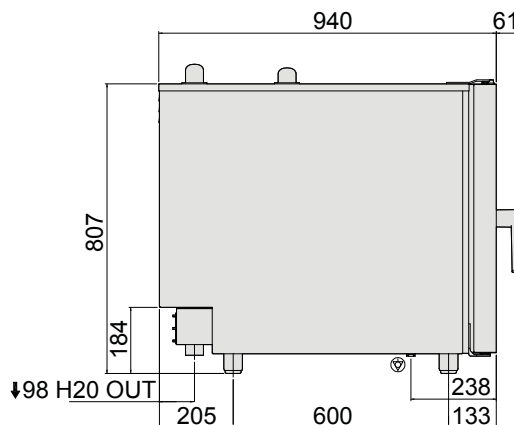
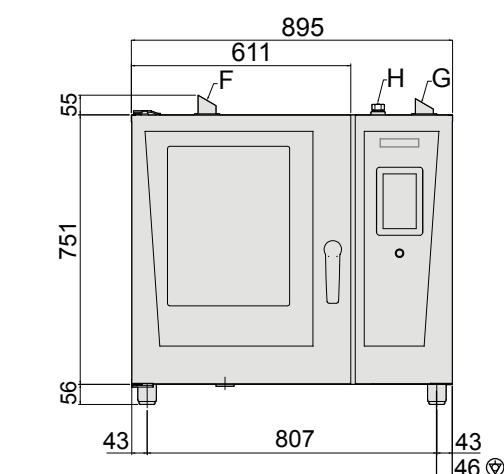
Trzy odmienne programy automatycznego mycia komory (delikatny, średni, mocny), oraz system płukania „impulsowego” umożliwiające zredukowane zużycie energii i wody, oraz zmniejszone używanie chemicznych detergentów.

**PL CHARAKTERYSTYKI KONSTRUKCYJNE**

- Drzwi z podwójnym żaroodpornym szkłem, oświetlenie komory przy pomocy dwóch lamp Led. Wewnętrzne szyby otwierane
- Wewnętrzna komora bez połączeń, zaokrąglone kąty dla maksymalnej higieny i łatwego czyszczenia
- Struktura komory pieca wykonana całkowicie ze stali nierdzewnej inox AISI 304, grubość 10/10
- Przedni dostęp do karty kontroli w celu łatwiejszej konserwacji
- Zintegrowany natrysk z automatycznym systemem wycofywania się, dla szybkiego płukania
- Stopień protekcji przed wodą IPX4
- Piec jest dostarczany razem ze strukturą nośną dla brytfann GN 1/1 wykonaną z okrągłych rur INOX, odstęp 70 mm

## PL CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

- Interfejs touch screen 7 cali z dużą rozdzielczością (przetłumaczony na 13 języków)
- Wbudowany bojler dla precyzyjnej kontroli wilgotności i temperatury w oparciu o wybrane ustawienia
- Gotowanie konwekcyjne (50 °C - 270 °C): idealne dla gotowania potraw z niskim stopniem wilgotności
- Gotowanie w cyklu mieszanym (40 °C - 270 °C): połączenie ciepła konwekcji i pary umożliwia stworzenie środowiska gotowania z kontrolowaną wilgotnością, przyspieszając proces gotowania i redukując utratę wagi
- Gotowanie na parze (30 °C - 130 °C): idealne dla gotowania próżniowego, odgrzewania, gotowania delikatnego, owoców morza i warzyw
- Tryb automatyczny zawiera 8 kategorii potraw (dania pierwsze, mięso, drób, ryby, warzywa, ciasta, zacczyn, jajka) z zainstalowanymi wstępnie 72 wariantami. Wizualizacja w czasie rzeczywistym parametrów gotowania. Możliwość personalizacji i zapisania w pamięci pieca 48 receptur, w celu używania tego samego przepisu
- Gotowanie z Delta T: gotowanie z użyciem sondy dla potraw i utrzymaniem ustawionej wstępnie różnicy temperatur pomiędzy środkiem potrawy i komorą gotowania
- Cykle specjalne: Menu à la carte - Odgrzewanie w brytfannie, lub na talerzu - Odczyny - Chłodzenie - Mycie
- Funkcja à la carte dla zarządzania różnymi cyklami gotowania w tym samym czasie, zwiększona wszechstronność i gwarancja doskonałych rezultatów
- Wentylator z 10 poziomami prędkości od 600 do 2800 obrotów/min i ze wsteczną rotacją dla optymalnej jednorodności. W przypadku otwarcia drzwi, wentylator zatrzyma się w mniej niż 5 sekund
- Sonda szpilkowa z 4 czujnikami dla maksymalnej precyzji i kontroli gotowania
- Automatyczna funkcja szybkiego chłodzenia i podgrzewania wstępnego
- Funkcja mycia z użyciem detergentu i płynów nabyliczających, które są pobierane automatycznie przy pomocy odpowiednich pomp
- Wejście USB dla pobierania danych HACCP, programów i ustawień
- Pojemność: 6 GN 1/1 Lub 5 Euronorm 60 x 40 cm. Maksymalny ładunek: 18 kg
- Przystosowane dla połączenia w czasie rzeczywistym z podłączonymi zdalnie urządzeniami, oraz do monitorowania danych



### INSTALACJA

#### Wolna przestrzeń:

5 centymetrów z tyłu i z lewej strony

#### Przestrzeń zalecana dla dostępu w celu konserwacji:

50 centymetrów z prawej strony

### ELEKTRYCZNE

#### Napięcie zasilania:

380-415 V3N~50/60 Hz

220-240 V3~50/60 Hz

#### Zainstalowana fabrycznie

moc: 10 kW

### WODA

#### Złącze wody: 3/4"

#### Ciśnienie, bar min/max:

1.5 - 3 bar

#### Rozładunek Ø: 50mm

Berto's zalecana używanie systemów uzdatniania wody w oparciu o specyficzne testy odnośnie stanu wody. Odnośnie szczegółowych informacji o jakości wód odsyłamy do instrukcji instalacji.

**mod. G10MB** | cod. 15050000

Display touch 7"



1 kW | 220-240 V~50/60 Hz



22 kW - Bojler 13 kW



+ 270 °C



189 Kg

**STANDARD**

10 brytfann 1/1 GN - Bojler - Moduł Wi-Fi - Wyciągany natrysk - Automatyka mycia komory pieca

**OPTIONAL**

8 form do pieczenia 60x40 cm

Piec połączony z bojlerem dla 10 brytfann 1/1 GN lub 8 form do pieczenia 60 x 40 cm.

Panel kontrolny z display TOUCH o dużej rozdzielczości, 7", kolorowy, wielojęzyczny.

System dystrybucji powietrza: wentylator z automatyczną inwersją rotacji oraz 10 różnych prędkości.

Piec, oprócz automatycznego parownika, który doprowadza parę bezpośrednio do komory, zapewnia również doskonałą jednolitość gotowanych potraw, a to dzięki sterowanej cyrkulacji gorącego powietrza, oraz dzięki możliwości gotowania w środowisku nasycenym aktywną parą zapewnioną przez generator pary (bojler) umieszczony na zewnątrz komory gotowania, lecz wewnątrz struktury pieca. Podgrzewanie wstępne wyższe o 13% od ustawionej temperatury gotowania (T max 304 °C).

Tryb gotowania: automatyczny (8 kategorii potraw i 72 ustawionych wstępnie wariantów); programy (istnieje możliwość zapisania i zorganizowania do 48 programów gotowania); ręczny (cykl pary, konwekcja i mieszany); cykle specjalne (menu à la carte, odgrzewanie, zaczyny, chłodzenie i mycie).

Funkcje specjalne: "menu à la carte" dla jednoczesnego gotowania z użyciem wielu brytfann.

Wejście USB dla pobierania danych HACCP, programów i ustawień. Dostępne połączenie Wi-Fi.

Sonda z 4 czujnikami dla pomiaru temperatury w środku.

Zintegrowany system mycia z ręcznym odkamienianiem bojlera.

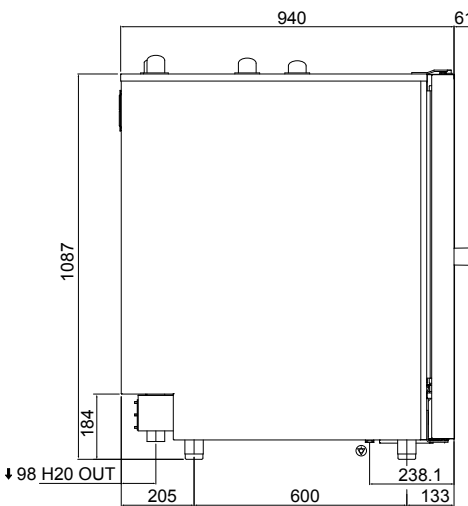
Trzy odmienne programy automatycznego mycia komory (delikatny, średni, mocny), oraz system płukania „impulsowego” umożliwiają zredukowane zużycie energii i wody, oraz zmniejszone używanie chemicznych detergentów.

## PL CHARAKTERYSTYKI KONSTRUKCYJNE

- Drzwi z podwójnym żaroodpornym szkłem, oświetlenie komory przy pomocy dwóch lamp Led. Wewnętrzne szyby otwierane
- Wewnętrzna komora bez połączeń, zaokrąglone kąty dla maksymalnej higieny i łatwego czyszczenia
- Struktura komory pieca wykonana całkowicie ze stali nierdzewnej inox AISI 304, grubość 10/10
- Przedni dostęp do karty kontroli w celu łatwiejszej konserwacji
- Zintegrowany natrysk z automatycznym systemem wycofywania się, dla szybkiego płukania
- Stopień protekcji przed wodą IPX4
- Piec jest dostarczany razem ze strukturą nośną dla brytfann GN 1/1 wykonaną z okrągłych rur INOX, odstęp 70 mm

## PL CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

- Interfejs touch screen 7 cali z dużą rozdzielczością (przetłumaczony na 13 języków)
- Wbudowany bojler dla precyzyjnej kontroli wilgotności i temperatury w oparciu o wybrane ustawienia
- Gotowanie konwekcyjne (50 °C - 270 °C): idealne dla gotowania potraw z niskim stopniem wilgotności
- Gotowanie w cyklu mieszanym (40 °C - 270 °C): połączenie ciepła konwekcji i pary umożliwia stworzenie środowiska gotowania z kontrolowaną wilgotnością, przyspieszając proces gotowania i redukując utratę wagi
- Gotowanie na parze (30 °C - 130 °C): idealne dla gotowania próżniowego, odgrzewania, gotowania delikatnego, owoców morza i warzyw
- Tryb automatyczny zawiera 8 kategorii potraw (dania pierwsze, mięso, drób, ryby, warzywa, ciasta, zacczyny, jajka) z zainstalowanymi wstępnie 72 wariantami. Wizualizacja w czasie rzeczywistym parametrów gotowania. Możliwość personalizacji i zapisania w pamięci pieca 48 receptur, w celu używania tego samego przepisu
- Gotowanie z Delta T: gotowanie z użyciem sondy dla potraw i utrzymaniem ustawionej wstępnie różnicy temperatur pomiędzy środkiem potrawy i komorą gotowania
- Cykle specjalne: Menu à la carte - Odgrzewanie w brytfannie, lub na talerzu - Odczyny - Chłodzenie - Mycie
- Funkcja à la carte dla zarządzania różnymi cyklami gotowania w tym samym czasie, zwiększona wszechstronność i gwarancja doskonałych rezultatów
- Wentylator z 10 poziomami prędkości od 300 do 1400 obrotów/min i ze wsteczną rotacją dla optymalnej jednorodności. W przypadku otworzenia drzwi, wentylator zatrzyma się w mniej niż 5 sekund
- Sonda szpilkowa z 4 czujnikami dla maksymalnej precyzji i kontroli gotowania
- Automatyczna funkcja szybkiego chłodzenia i podgrzewania wstępnego
- Funkcja mycia z użyciem detergentu i płynów nabłyszczających, które są pobierane automatycznie przy pomocy odpowiednich pomp
- Wejście USB dla pobierania danych HACCP, programów i ustawień
- Pojemność: 10 GN 1/1 Lub 8 Euronorm 60 x 40 cm. Maksymalny ładunek: 30 kg
- Przystosowane dla połączenia w czasie rzeczywistym z podłączonymi zdalnie urządzeniami, oraz do monitorowania danych



**Wolna przestrzeń:** 5 centymetrów z tyłu i z lewej strony  
**Przestrzeń zalecana dla dostępu w celu konserwacji:**  
 50 centymetrów z prawej strony

Napięcie zasilania: 220-240 V~ 50/60 Hz  
Zainstalowana fabrycznie moc: 1 kW

Zainstalowana fabrycznie moc: 35 kW

Złącze wody: 3/4"  
Ciśnienie, bar min/max: 1.5 - 3 bar  
Rozładunek Ø: 50mm

- A:** Zasilanie 220-240 V~50/60 Hz
- B:** Wlot R3/4 dla wody odwapnianej (para w komorze)
- C:** Wlot detergentu
- D:** Wlot R3/4 dla wody nieodwapnionej (mycie)
- E:** Wlot nabyśzczacza
- F:** Wylot oparów z komory piekarnika (wylot oparów)
- G:** Zasysanie powietrza do komory (wlot powietrza)
- H:** Wsad do płukania kotła
- I:** Wylot spalin z kotła
- L:** Wylot oparów z komory spalania
- M:** Wlot gazu R3/4

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

6 brytfann 1/1 GN - Bojler - Moduł Wi-Fi - Wyciągany natrysk - Automatyczna mycia komory pieca

**OPTIONAL**

5 form do pieczenia 60x40 cm

Piec połączony z bojlerem dla 6 brytfann 1/1 GN lub 5 form do pieczenia 60 x 40 cm.

Panel kontrolny z display TOUCH o dużej rozdzielczości, 7", kolorowy, wielojęzyczny.

System dystrybucji powietrza: wentylator z automatyczną inwersją rotacji oraz 10 różnych prędkości.

Piec, oprócz automatycznego parownika, który doprowadza parę bezpośrednio do komory, zapewnia również doskonałą jednolitość gotowanych potraw, a to dzięki sterowanej cyrkulacji gorącego powietrza, oraz dzięki możliwości gotowania w środowisku nasyconym aktywną parą zapewnioną przez generator pary (bojler) umieszczony na zewnątrz komory gotowania, lecz wewnątrz struktury pieca. Podgrzewanie wstępne wyższe o 13% od ustawionej temperatury gotowania (T max 304 °C).

Tryb gotowania: automatyczny (8 kategorii potraw i 72 ustawionych wstępnie wariantów); programy (istnieje możliwość zapisania i zorganizowania do 48 programów gotowania); ręczny (cykl pary, konwekcja i mieszany); cykle specjalne (menu à la carte, odgrzewanie, zaczyny, chłodzenie i mycie).

Funkcje specjalne: "menu à la carte" dla jednoczesnego gotowania z użyciem wielu brytfann.

Wejście USB dla pobierania danych HACCP, programów i ustawień. Dostępne połączenie Wi-Fi.

Sonda z 4 czujnikami dla pomiaru temperatury w środku.

Zintegrowany system mycia z ręcznym odkamienianiem bojlera.

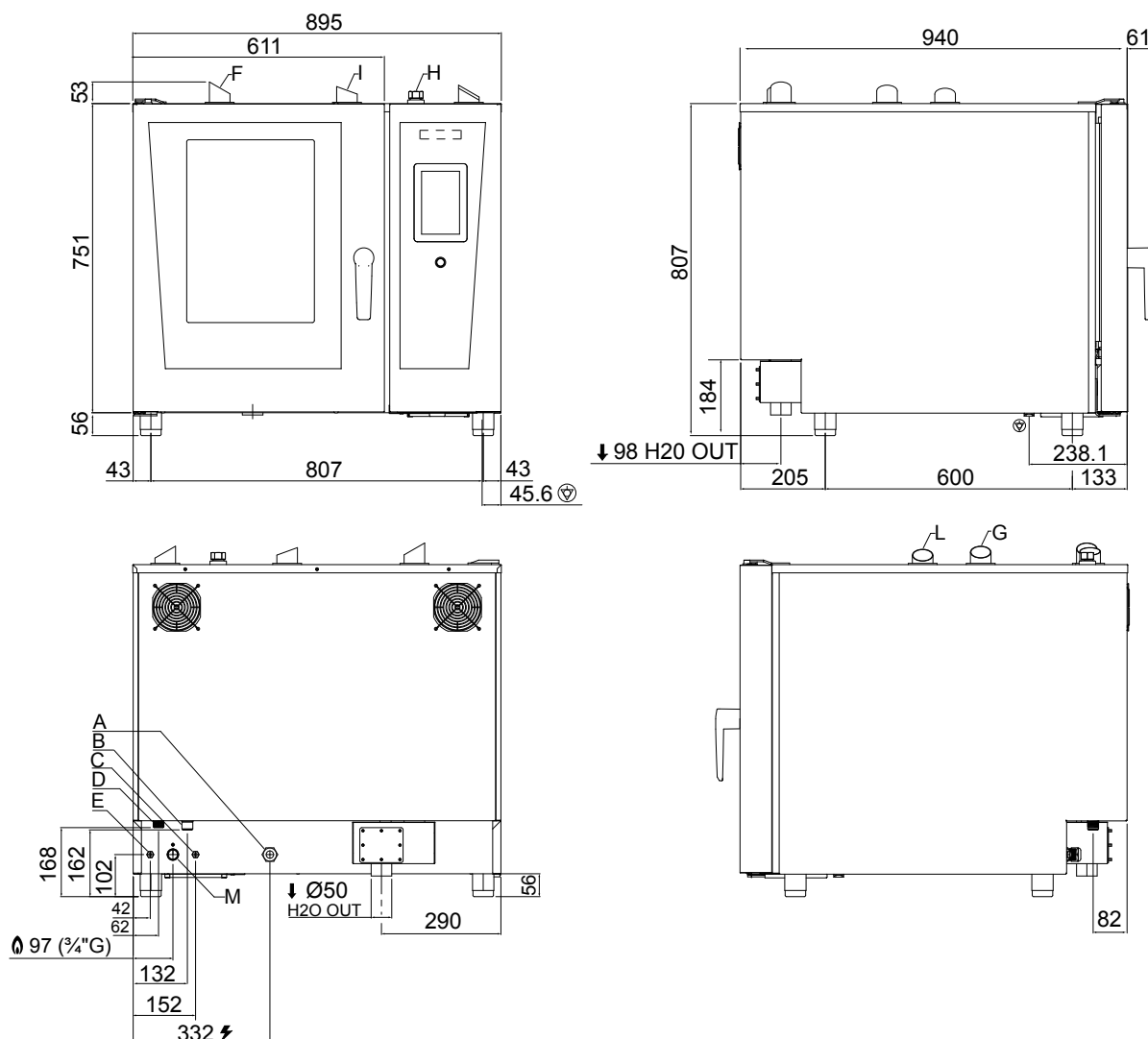
Trzy odmienne programy automatycznego mycia komory (delikatny, średni, mocny), oraz system płukania „impulsowego” umożliwiają zredukowane zużycie energii i wody, oraz zmniejszone używanie chemicznych detergentów.

**PL CHARAKTERYSTYKI KONSTRUKCYJNE**

- Drzwi z podwójnym żaroodpornym szkłem, oświetlenie komory przy pomocy dwóch lamp Led. Wewnętrzne szyby otwierane
- Wewnętrzna komora bez połączeń, zaokrąglone kąty dla maksymalnej higieny i łatwego czyszczenia
- Struktura komory pieca wykonana całkowicie ze stali nierdzewnej inox AISI 304, grubość 10/10
- Przedni dostęp do karty kontroli w celu łatwiejszej konserwacji
- Zintegrowany natrysk z automatycznym systemem wycofywania się, dla szybkiego płukania
- Stopień protekcji przed wodą IPX4
- Piec jest dostarczany razem ze strukturą nośną dla brytfann GN 1/1 wykonaną z okrągłych rur INOX, odstęp 70 mm

**PL CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE**

- Interfejs touch screen 7 cali z dużą rozdzielczością (przetłumaczony na 13 języków)
- Wbudowany bojler dla precyzyjnej kontroli wilgotności i temperatury w oparciu o wybrane ustawienia
- Gotowanie konwekcyjne (50 °C - 270 °C): idealne dla gotowania potraw z niskim stopniem wilgotności
- Gotowanie w cyklu mieszanym (40 °C - 270 °C): połączenie ciepła konwekcji i pary umożliwia stworzenie środowiska gotowania z kontrolowaną wilgotnością, przyspieszając proces gotowania i redukując utratę wagi
- Gotowanie na parze (30 °C - 130 °C): idealne dla gotowania próżniowego, odgrzewania, gotowania delikatnego, owoców morza i warzyw
- Tryb automatyczny zawiera 8 kategorii potraw (dania pierwsze, mięso, drób, ryby, warzywa, ciasta, zaccyny, jajka) z zainstalowanymi wstępnie 72 wariantami. Wizualizacja w czasie rzeczywistym parametrów gotowania. Możliwość personalizacji i zapisania w pamięci pieca 48 receptur, w celu używania tego samego przepisu
- Gotowanie z Delta T: gotowanie z użyciem sondy dla potraw i utrzymaniem ustawionej wstępnie różnicy temperatur pomiędzy środkiem potrawy i komorą gotowania
- Cykle specjalne: Menu à la carte - Odgrzewanie w brytfannie, lub na talerzu - Odczyny - Chłodzenie - Mycie
- Funkcja à la carte dla zarządzania różnymi cyklami gotowania w tym samym czasie, zwiększona wszechstronność i gwarancja doskonałych rezultatów
- Wentylator z 10 poziomami prędkości od 600 do 2800 obrotów/min i ze wsteczną rotacją dla optymalnej jednorodności. W przypadku otwarcia drzwi, wentylator zatrzyma się w mniej niż 5 sekund
- Sonda szpilkowa z 4 czujnikami dla maksymalnej precyzji i kontroli gotowania
- Automatyczna funkcja szybkiego chłodzenia i podgrzewania wstępnego
- Funkcja mycia z użyciem detergentu i płynów nabłyszczających, które są pobierane automatycznie przy pomocy odpowiednich pomp
- Wejście USB dla pobierania danych HACCP, programów i ustawień
- Pojemność: 6 GN 1/1 Lub 5 Euronorm 60 x 40 cm. Maksymalny ładunek: 18 kg
- Przystosowane dla połączenia w czasie rzeczywistym z podłączonymi zdalnie urządzeniami, oraz do monitorowania danych



## INSTALACJA

**Wolna przestrzeń:** 5 centymetrów z tyłu i z lewej strony

**Przestrzeń zalecana dla dostępu w celu konserwacji:**

50 centymetrów z prawej strony

## ELEKTRYCZNE

**Napięcie zasilania:** 220-240 V~ 50/60 Hz

**Zainstalowana fabrycznie moc:** 0.6 kW

## GAZ

**Zainstalowana fabrycznie moc:** 26 kW

## WODA

**Złącze wody:** 3/4"

**Ciśnienie, bar min/max:** 1.5 - 3 bar

**Rozładunek Ø:** 50mm

Berto's zalecana używanie systemów uzdatniania wody w oparciu o specyficzne testy odnośnie stanu wody.

Odnośnie szczegółowych informacji o jakości wód odsyłamy do instrukcji instalacji.

**A:** Zasilanie 220-240 V~50/60 Hz

**B:** Wlot R3/4 dla wody odwapnionej (para w komorze)

**C:** Wlot detergentu

**D:** Wlot R3/4 dla wody nieodwapnionej (mycie)

**E:** Wlot nablyszczacza

**F:** Wylot oparów z komory piekarnika (wylot oparów)

**G:** Zasysanie powietrza do komory (wlot powietrza)

**H:** Wsad do płukania kotła

**I:** Wylot spalin z kotła

**L:** Wylot oparów z komory spalania

**M:** Wlot gazu 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 brytfann 1/1 GN - Automatyczna mycia komory pieca

**OPTIONAL**

8 form do pieczenia 60x40 cm - Moduł Wi-Fi - Wyciągany natrysk - Display touch 7"

Piec połączony dla 10 brytfann 1/1 GN lub 8 form do pieczenia 60 x 40 cm.

Panel kontrolny z display TOUCH o dużej rozdzielczości, 5", kolorowy, wielojęzyczny.

System dystrybucji powietrza: wentylator z automatyczną inwersją rotacji oraz 10 różnych prędkości.

Piec wyposażony jest w automatyczny parownik, który doprowadza parę bezpośrednio do komory: specjalne iniektory przyskają cząsteczki wody bezpośrednio na elementy grzewcze; wentylator rozpyla wodę rozprawiając równomiernie parę w komorze gotowania.

Podgrzewanie wstępne wyższe o 13% od ustawionej temperatury gotowania (T max 304 °C).

Tryb gotowania: automatyczny (8 kategorii potraw i 72 ustawionych wstępnie wariantów); programy (istnieje możliwość zapisania i zorganizowania do 48 programów gotowania); ręczny (cykl pary, konwekcja i mieszany); cykle specjalne (menu à la carte, odgrzewanie, zaczyny, chłodzenie i mycie).

Funkcje specjalne: "menu à la carte" dla jednoczesnego gotowania z użyciem wielu brytfann.

Wejście USB dla pobierania danych HACCP, programów i ustawień. Dostępne połączenie Wi-Fi.

Sonda z 4 czujnikami dla pomiaru temperatury w środku.

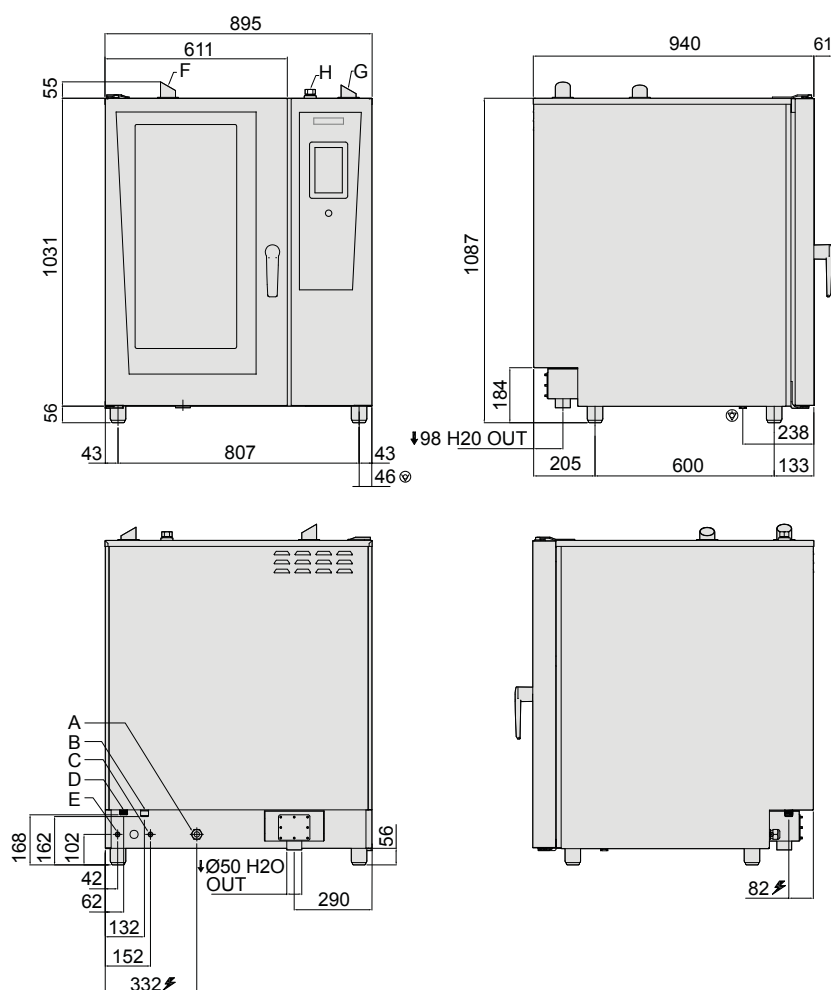
Trzy odmienne programy automatycznego mycia komory (delikatny, średni, mocny), oraz system płukania „impulsowego” umożliwiające zredukowane zużycie energii i wody, oraz zmniejszone używanie chemicznych detergentów.

**PL CHARAKTERYSTYKI KONSTRUKCYJNE**

- Drzwi z podwójnym żaroodpornym szkłem, oświetlenie komory przy pomocy dwóch lamp Led. Wewnętrzne szyby otwierane
- Wewnętrzna komora bez połączeń, zaokrąglone kąty dla maksymalnej higieny i łatwego czyszczenia
- Struktura komory pieca wykonana całkowicie ze stali nierdzewnej inox AISI 304, grubość 10/10
- Przedni dostęp do karty kontroli w celu łatwiejszej konserwacji
- Stopień protekcji przed wodą IPX4
- Piec jest dostarczany razem ze strukturą nośną dla brytfann GN 1/1 wykonaną z okrągłych rur INOX, odstęp 70 mm

## PL CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

- Interfejs touch screen 5 cali z dużą rozdzielczością (przetłumaczony na 13 języków)
- Gotowanie konwekcyjne (50 °C - 270 °C): idealne dla gotowania potraw z niskim stopniem wilgotności
- Gotowanie w cyklu mieszanym (40 °C - 270 °C): połączenie ciepła konwekcji i pary umożliwia stworzenie środowiska gotowania z kontrolowaną wilgotnością, przyspieszając proces gotowania i redukując utratę wagi
- Gotowanie na parze (30 °C - 130 °C): idealne dla gotowania próżniowego, odgrzewania, gotowania delikatnego, owoców morza i warzyw
- Tryb automatyczny zawiera 8 kategorii potraw (dania pierwsze, mięso, drób, ryby, warzywa, ciasta, zacczyn, jajka) z zainstalowanymi wstępnie 72 wariantami. Wizualizacja w czasie rzeczywistym parametrów gotowania. Możliwość personalizacji i zapisania w pamięci pieca 48 receptur, w celu używania tego samego przepisu
- Gotowanie z Deltą T: gotowanie z użyciem sondy dla potraw i utrzymaniem ustawionej wstępnie różnicy temperatur pomiędzy środkiem potrawy i komorą gotowania
- Cykle specjalne: Menu à la carte - Odgrzewanie w brytfannie, lub na talerzu - Odczynny - Chłodzenie - Mycie
- Funkcja à la carte dla zarządzania różnymi cyklami gotowania w tym samym czasie, zwiększona wszechstronność i gwarancja doskonałych rezultatów
- Wentylator z 10 poziomami prędkości od 300 do 1400 obrotów/min i ze wsteczną rotacją dla optymalnej jednorodności. W przypadku otworzenia drzwi, wentylator zatrzyma się w mniej niż 5 sekund
- Sonda szpilkowa z 4 czujnikami dla maksymalnej precyzji i kontroli gotowania
- Automatyczna funkcja szybkiego chłodzenia i podgrzewania wstępnego
- Funkcja mycia z użyciem detergentu i płynów nabłyszczających, które są pobierane automatycznie przy pomocy odpowiednich pomp
- Wejście USB dla pobierania danych HACCP, programów i ustawień
- Pojemność: 10 GN 1/1 Lub 8 Euronorm 60 x 40 cm. Maksymalny ładunek: 30 kg
- Przystosowane dla połączenia w czasie rzeczywistym z podłączonymi zdalnie urządzeniami, oraz do monitorowania danych



### INSTALACJA

#### Wolna przestrzeń:

5 centymetrów z tyłu i z lewej strony

#### Przestrzeń zalecana dla dostępu w celu konserwacji:

50 centymetrów z prawej strony

### ELEKTRYCZNE

#### Napięcie zasilania:

380-415 V3N~50/60 Hz

220-240 V3~50/60 Hz

#### Zainstalowana fabrycznie moc:

18,5 kW

### WODA

#### Złącze wody: 3/4"

Ciśnienie, bar min/max: 1.5 - 3 bar

Rozładunek Ø: 50mm

Berto's zalecana używanie systemów uzdatniania wody w oparciu o specyficzne testy odnośnie stanu wody.

Odnośnie szczegółowych informacji o jakości wód odsyłamy do instrukcji instalacji.

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 brytfann 1/1 GN - Automatyczna mycia komory pieca

**OPTIONAL**

5 form do pieczenia 60x40 cm - Moduł Wi-Fi - Wyciągany natrysk - Display touch 7"

Piec połączony dla 6 brytfann 1/1 GN lub 5 form do pieczenia 60 x 40 cm.

Panel kontrolny z display TOUCH o dużej rozdzielczości, 5", kolorowy, wielojęzyczny.

System dystrybucji powietrza: wentylator z automatyczną inwersją rotacji oraz 10 różnych prędkości.

Piec wyposażony jest w automatyczny parownik, który doprowadza parę bezpośrednio do komory: specjalne iniektory przyskają cząsteczki wody bezpośrednio na elementy grzewcze; wentylator rozpyla wodę rozprowadzając równomiernie parę w komorze gotowania.

Podgrzewanie wstępne wyższe o 13% od ustawionej temperatury gotowania (T max 304 °C).

Tryb gotowania: automatyczny (8 kategorii potraw i 72 ustawionych wstępnie wariantów); programy (istnieje możliwość zapisania i zorganizowania do 48 programów gotowania); ręczny (cykl pary, konwekcja i mieszany); cykle specjalne (menu à la carte, odgrzewanie, zaczyny, chłodzenie i mycie).

Funkcje specjalne: "menu à la carte" dla jednoczesnego gotowania z użyciem wielu brytfann.

Wejście USB dla pobierania danych HACCP, programów i ustawień. Dostępne połączenie Wi-Fi.

Sonda z 4 czujnikami dla pomiaru temperatury w środku.

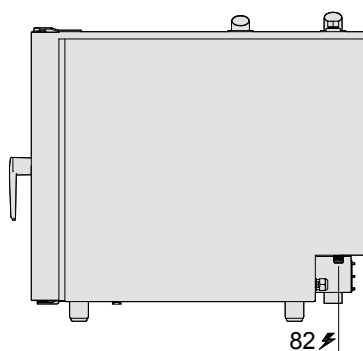
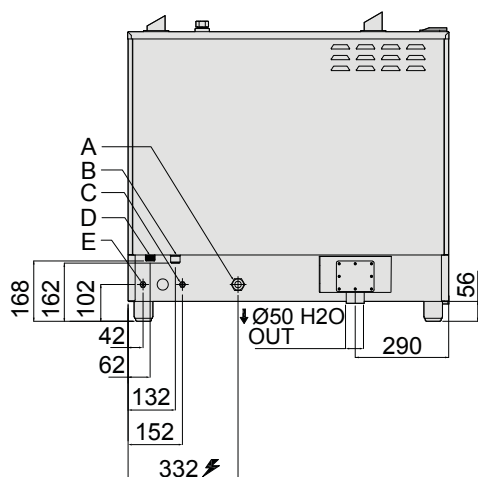
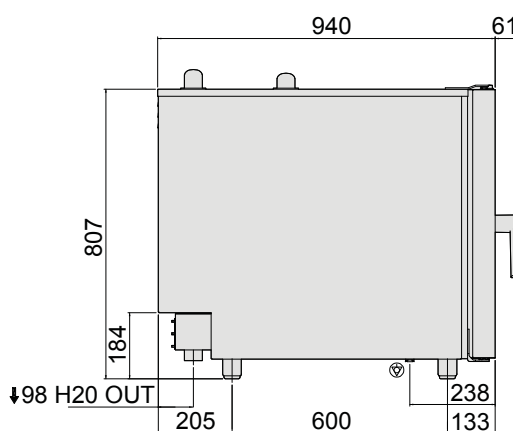
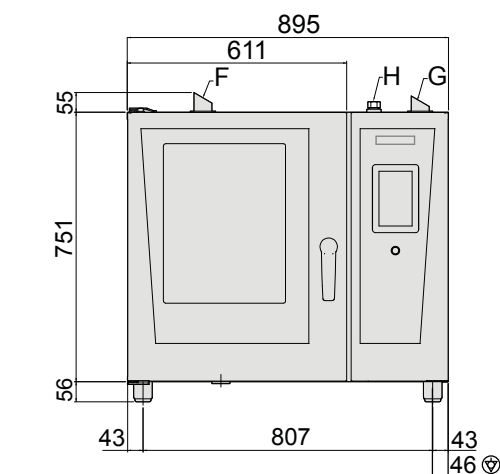
Trzy odmienne programy automatycznego mycia komory (delikatny, średni, mocny), oraz system płukania „impulsowego” umożliwiają zredukowane zużycie energii i wody, oraz zmniejszone używanie chemicznych detergentów.

**PL CHARAKTERYSTYKI KONSTRUKCYJNE**

- Drzwi z podwójnym żaroodpornym szkłem, oświetlenie komory przy pomocy dwóch lamp Led. Wewnętrzne szyby otwierane
- Wewnętrzna komora bez połączeń, zaokrąglone kąty dla maksymalnej higieny i łatwego czyszczenia
- Struktura komory pieca wykonana całkowicie ze stali nierdzewnej inox AISI 304, grubość 10/10
- Przedni dostęp do karty kontroli w celu łatwiejszej konserwacji
- Stopień protekcji przed wodą IPX4
- Piec jest dostarczany razem ze strukturą nośną dla brytfann GN 1/1 wykonaną z okrągłych rur INOX, odstęp 70 mm

## PL CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

- Interfejs touch screen 5 cali z dużą rozdzielczością (przetłumaczony na 13 języków)
- Gotowanie konwekcyjne (50 °C - 270 °C): idealne dla gotowania potraw z niskim stopniem wilgotności
- Gotowanie w cyklu mieszanym (40 °C - 270 °C): połączenie ciepła konwekcji i pary umożliwia stworzenie środowiska gotowania z kontrolowaną wilgotnością, przyspieszając proces gotowania i redukując utratę wagi
- Gotowanie na parze (30 °C - 130 °C): idealne dla gotowania próżniowego, odgrzewania, gotowania delikatnego, owoców morza i warzyw
- Tryb automatyczny zawiera 8 kategorii potraw (dania pierwsze, mięso, drób, ryby, warzywa, ciasta, zacczyn, jajka) z zainstalowanymi wstępnie 72 wariantami. Wizualizacja w czasie rzeczywistym parametrów gotowania. Możliwość personalizacji i zapisania w pamięci pieca 48 receptur, w celu używania tego samego przepisu
- Gotowanie z Deltą T: gotowanie z użyciem sondy dla potraw i utrzymaniem ustawionej wstępnie różnicy temperatur pomiędzy środkiem potrawy i komorą gotowania
- Cykle specjalne: Menu à la carte - Odgrzewanie w brytfannie, lub na talerzu - Odczyny - Chłodzenie - Mycie
- Funkcja à la carte dla zarządzania różnymi cyklami gotowania w tym samym czasie, zwiększona wszechstronność i gwarancja doskonałych rezultatów
- Wentylator z 10 poziomami prędkości od 600 do 2800 obrotów/min i ze wsteczną rotacją dla optymalnej jednorodności. W przypadku otwarcia drzwi, wentylator zatrzyma się w mniej niż 5 sekund
- Sonda szpilkowa z 4 czujnikami dla maksymalnej precyzji i kontroli gotowania
- Automatyczna funkcja szybkiego chłodzenia i podgrzewania wstępnego
- Funkcja mycia z użyciem detergentu i płynów nabyliczających, które są pobierane automatycznie przy pomocy odpowiednich pomp
- Wejście USB dla pobierania danych HACCP, programów i ustawień
- Pojemność: 6 GN 1/1 Lub 5 Euronorm 60 x 40 cm. Maksymalny ładunek: 18 kg
- Przystosowane dla połączenia w czasie rzeczywistym z podłączonymi zdalnie urządzeniami, oraz do monitorowania danych



### INSTALACJA

#### Wolna przestrzeń:

5 centymetrów z tyłu i z lewej strony

#### Przestrzeń zalecana dla dostępu w celu konserwacji:

50 centymetrów z prawej strony

### ELEKTRYCZNE

#### Napięcie zasilania:

380-415 V3N~50/60 Hz

220-240 V3~50/60 Hz

#### Zainstalowana fabrycznie

moc: 10 kW

### WODA

#### Złącze wody: 3/4"

#### Ciśnienie, bar min/max:

1.5 - 3 bar

#### Rozładunek Ø: 50mm

Berto's zalecana używanie systemów uzdatniania wody w oparciu o specyficzne testy odnośnie stanu wody. Odnośnie szczegółowych informacji o jakości wód odsyłamy do instrukcji instalacji.

mod. **G10ST** | cod. 15090000

Display touch 5"



1 kW | 220-240 V~50/60 Hz



22 kW



+ 270 °C



180 Kg

**STANDARD**

10 brytfann 1/1 GN - Automatyczna mycia komory pieca

**OPTIONAL**

8 form do pieczenia 60x40 cm - Moduł Wi-Fi - Wyciągany natrysk - Display touch 7"

Piec połączony dla 10 brytfann 1/1 GN lub 8 form do pieczenia 60 x 40 cm.

Panel kontrolny z display TOUCH o dużej rozdzielczości, 5", kolorowy, wielojęzyczny.

System dystrybucji powietrza: wentylator z automatyczną inwersją rotacji oraz 10 różnych prędkości.

Piec wyposażony jest w automatyczny parownik, który doprowadza parę bezpośrednio do komory: specjalne iniektory przyskają cząsteczki wody bezpośrednio na elementy grzewcze; wentylator rozpyla wodę rozprowadzając równomiernie parę w komorze gotowania.

Podgrzewanie wstępne wyższe o 13% od ustawionej temperatury gotowania (T max 304 °C).

Tryb gotowania: automatyczny (8 kategorii potraw i 72 ustawionych wstępnie wariantów); programy (istnieje możliwość zapisania i zorganizowania do 48 programów gotowania); ręczny (cykl pary, konwekcja i mieszany); cykle specjalne (menu à la carte, odgrzewanie, zaczyny, chłodzenie i mycie).

Funkcje specjalne: "menu à la carte" dla jednoczesnego gotowania z użyciem wielu brytfann.

Wejście USB dla pobierania danych HACCP, programów i ustawień. Dostępne połączenie Wi-Fi.

Sonda z 4 czujnikami dla pomiaru temperatury w środku.

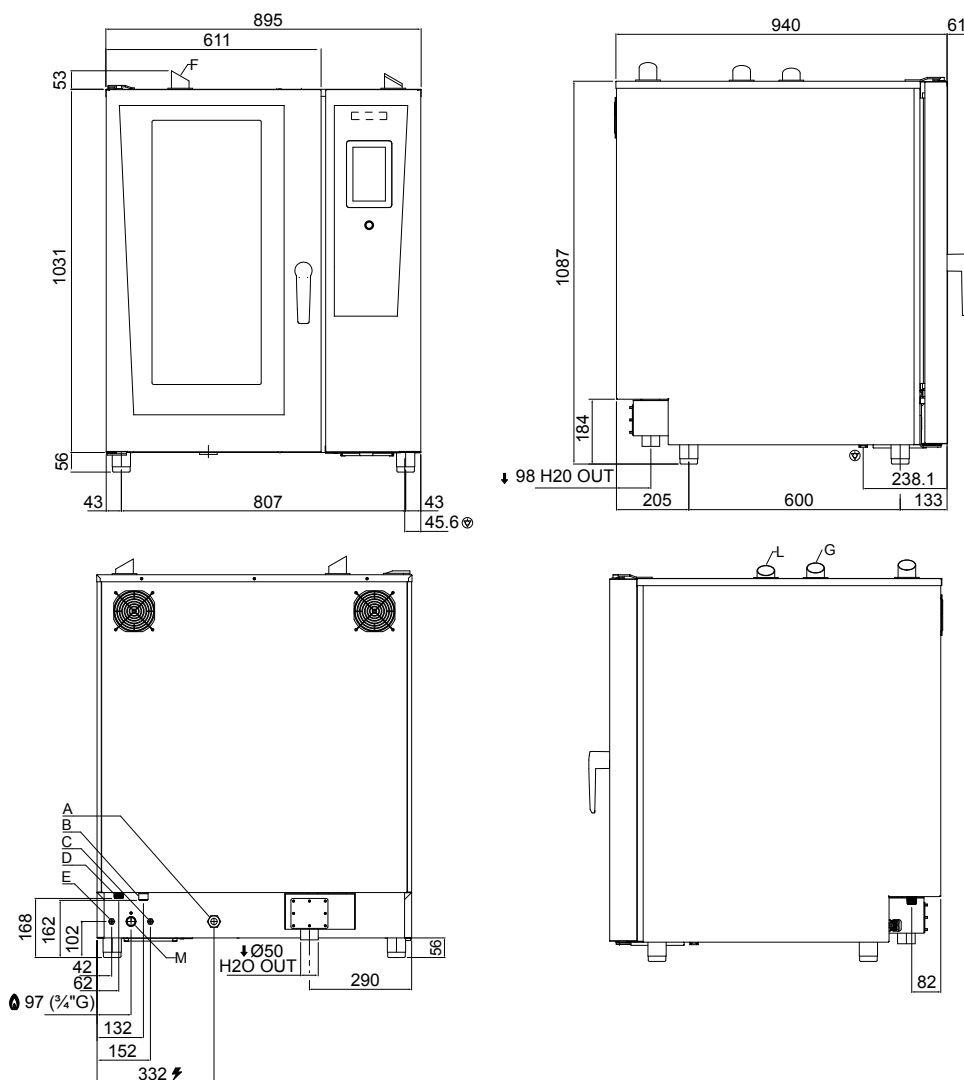
Trzy odmienne programy automatycznego mycia komory (delikatny, średni, mocny), oraz system płukania „impulsowego” umożliwiają zredukowane zużycie energii i wody, oraz zmniejszone używanie chemicznych detergentów.

**PL CHARAKTERYSTYKI KONSTRUKCYJNE**

- Drzwi z podwójnym żaroodpornym szkłem, oświetlenie komory przy pomocy dwóch lamp Led. Wewnętrzne szyby otwierane
- Wewnętrzna komora bez połączeń, zaokrąglone kąty dla maksymalnej higieny i łatwego czyszczenia
- Struktura komory pieca wykonana całkowicie ze stali nierdzewnej inox AISI 304, grubość 10/10
- Przedni dostęp do karty kontroli w celu łatwiejszej konserwacji
- Stopień protekcji przed wodą IPX4
- Piec jest dostarczany razem ze strukturą nośną dla brytfann GN 1/1 wykonaną z okrągłych rur INOX, odstęp 70 mm

**PL CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE**

- Interfejs touch screen 5 cali z dużą rozdzielczością (przetłumaczony na 13 języków)
- Gotowanie konwekcyjne (50 °C - 270 °C): idealne dla gotowania potraw z niskim stopniem wilgotności
- Gotowanie w cyklu mieszanym (40 °C - 270 °C): połączenie ciepła konwekcji i pary umożliwia stworzenie środowiska gotowania z kontrolowaną wilgotnością, przyspieszając proces gotowania i redukując utratę wagi
- Gotowanie na parze (30 °C - 130 °C): idealne dla gotowania próżniowego, odgrzewania, gotowania delikatnego, owoców morza i warzyw
- Tryb automatyczny zawiera 8 kategorii potraw (dania pierwsze, mięso, drób, ryby, warzywa, ciasta, zacczyny, jajka) z zainstalowanymi wstępnie 72 wariantami. Wizualizacja w czasie rzeczywistym parametrów gotowania. Możliwość personalizacji i zapisania w pamięci pieca 48 receptur, w celu używania tego samego przepisu
- Gotowanie z Delta T: gotowanie z użyciem sondy dla potraw i utrzymaniem ustawionej wstępnie różnicy temperatur pomiędzy środkiem potrawy i komorą gotowania
- Cykle specjalne: Menu à la carte - Odgrzewanie w brytfannie, lub na talerzu - Odczyny - Chłodzenie - Mycie
- Funkcja à la carte dla zarządzania różnymi cyklami gotowania w tym samym czasie, zwiększona wszechstronność i gwarancja doskonałych rezultatów
- Wentylator z 10 poziomami prędkości od 300 do 1400 obrotów/min i ze wsteczną rotacją dla optymalnej jednorodności. W przypadku otwarcia drzwi, wentylator zatrzyma się w mniej niż 5 sekund
- Sonda szpilkowa z 4 czujnikami dla maksymalnej precyzji i kontroli gotowania
- Automatyczna funkcja szybkiego chłodzenia i podgrzewania wstępnego
- Funkcja mycia z użyciem detergentu i płynów nabłyszczających, które są pobierane automatycznie przy pomocy odpowiednich pomp
- Wejście USB dla pobierania danych HACCP, programów i ustawień
- Pojemność: 10 GN 1/1 Lub 8 Euronorm 60 x 40 cm. Maksymalny ładunek: 30 kg
- Przystosowane dla połączenia w czasie rzeczywistym z podłączonymi zdalnie urządzeniami, oraz do monitorowania danych



## INSTALACJA

**Wolna przestrzeń:** 5 centymetrów z tyłu i z lewej strony

**Przestrzeń zalecana dla dostępu w celu konserwacji:**

50 centymetrów z prawej strony

## ELEKTRYCZNE

**Napięcie zasilania:** 220-240 V~ 50/60 Hz

**Zainstalowana fabrycznie moc:** 1 kW

## GAZ

**Zainstalowana fabrycznie moc:** 22 kW

## WODA

**Złącze wody:** 3/4"

**Ciśnienie, bar min/max:** 1.5 - 3 bar

**Rozładunek Ø:** 50mm

Berto's zalecana używanie systemów uzdatniania wody w oparciu o specyficzne testy odnośnie stanu wody.

Odnośnie szczegółowych informacji o jakości wód odsyłamy do instrukcji instalacji.

**A:** Zasilanie 220-240 V~50/60 Hz

**B:** Wlot R3/4 dla wody odwapnionej (para w komorze)

**C:** Wlot detergentu

**D:** Wlot R3/4 dla wody nieodwapnionej (mycie)

**E:** Wlot nablyszczacza

**F:** Wylot oparów z komory piekarnika (wylot oparów)

**G:** Zasysanie powietrza do komory (wlot powietrza)

**L:** Wylot oparów z komory spalania

**M:** Wlot gazu 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 brytfann 1/1 GN - Automatyczna mycia komory pieca

**OPTIONAL**

5 form do pieczenia 60x40 cm - Moduł Wi-Fi - Wyciągany natrysk - Display touch 7"

Piec połączony dla 6 brytfann 1/1 GN lub 5 form do pieczenia 60 x 40 cm.

Panel kontrolny z display TOUCH o dużej rozdzielczości, 5", kolorowy, wielojęzyczny.

System dystrybucji powietrza: wentylator z automatyczną inwersją rotacji oraz 10 różnych prędkości.

Piec wyposażony jest w automatyczny parownik, który doprowadza parę bezpośrednio do komory: specjalne iniektory przyskają cząsteczki wody bezpośrednio na elementy grzewcze; wentylator rozpyla wodę rozprowadzając równomiernie parę w komorze gotowania.

Podgrzewanie wstępne wyższe o 13% od ustawionej temperatury gotowania (T max 304 °C).

Tryb gotowania: automatyczny (8 kategorii potraw i 72 ustawionych wstępnie wariantów); programy (istnieje możliwość zapisania i zorganizowania do 48 programów gotowania); ręczny (cykl pary, konwekcja i mieszany); cykle specjalne (menu à la carte, odgrzewanie, zaczyny, chłodzenie i mycie).

Funkcje specjalne: "menu à la carte" dla jednoczesnego gotowania z użyciem wielu brytfann.

Wejście USB dla pobierania danych HACCP, programów i ustawień. Dostępne połączenie Wi-Fi.

Sonda z 4 czujnikami dla pomiaru temperatury w środku.

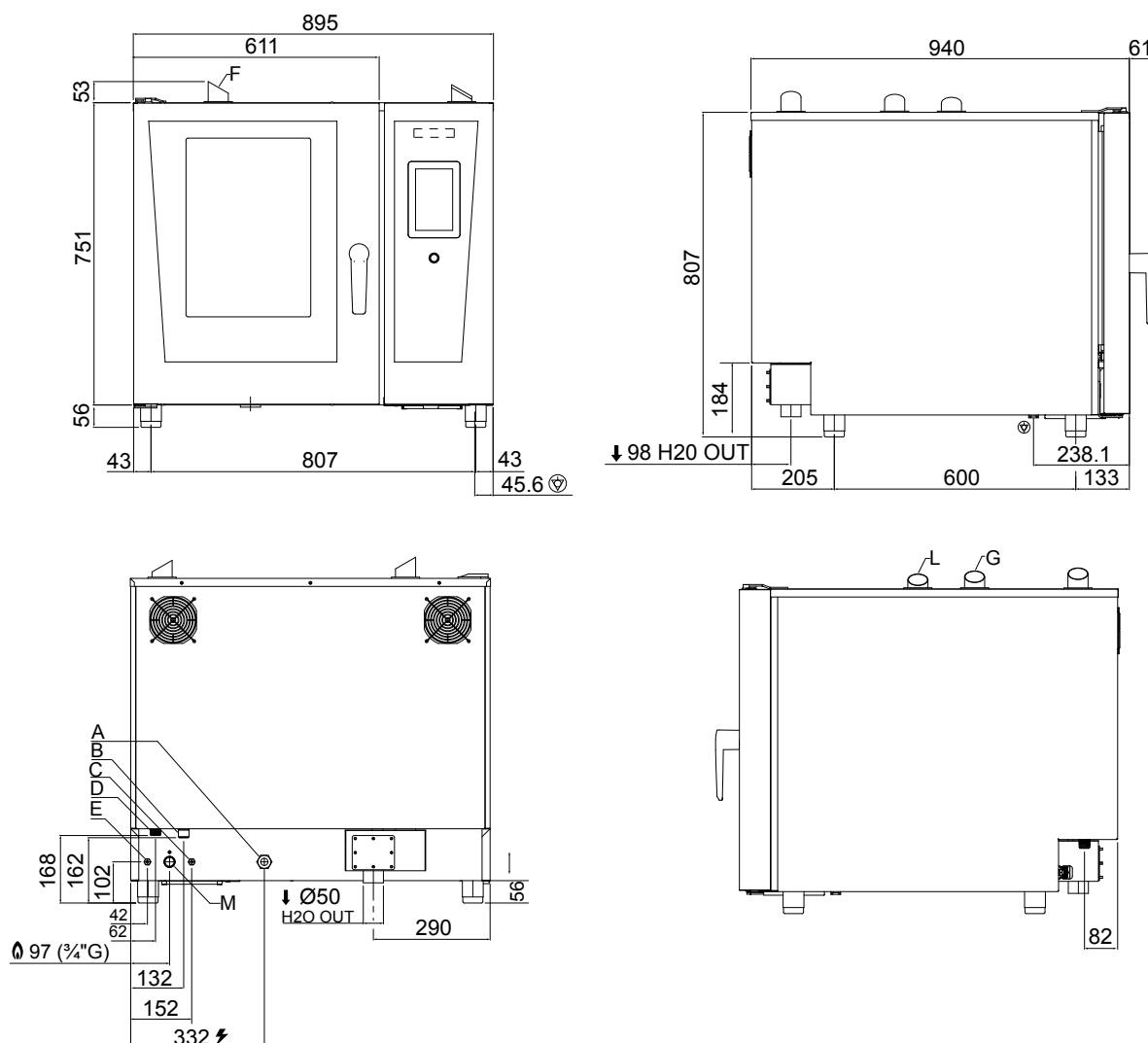
Trzy odmienne programy automatycznego mycia komory (delikatny, średni, mocny), oraz system płukania „impulsowego” umożliwiają zredukowane zużycie energii i wody, oraz zmniejszone używanie chemicznych detergentów.

**PL CHARAKTERYSTYKI KONSTRUKCYJNE**

- Drzwi z podwójnym żaroodpornym szkłem, oświetlenie komory przy pomocy dwóch lamp Led. Wewnętrzne szyby otwierane
- Wewnętrzna komora bez połączeń, zaokrąglone kąty dla maksymalnej higieny i łatwego czyszczenia
- Struktura komory pieca wykonana całkowicie ze stali nierdzewnej inox AISI 304, grubość 10/10
- Przedni dostęp do karty kontroli w celu łatwiejszej konserwacji
- Stopień protekcji przed wodą IPX4
- Piec jest dostarczany razem ze strukturą nośną dla brytfann GN 1/1 wykonaną z okrągłych rur INOX, odstęp 70 mm

**PL CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE**

- Interfejs touch screen 5 cali z dużą rozdzielczością (przetłumaczony na 13 języków)
- Gotowanie konwekcyjne (50 °C - 270 °C): idealne dla gotowania potraw z niskim stopniem wilgotności
- Gotowanie w cyklu mieszanym (40 °C - 270 °C): połączenie ciepła konwekcji i pary umożliwia stworzenie środowiska gotowania z kontrolowaną wilgotnością, przyspieszając proces gotowania i redukując utratę wagi
- Gotowanie na parze (30 °C - 130 °C): idealne dla gotowania próżniowego, odgrzewania, gotowania delikatnego, owoców morza i warzyw
- Tryb automatyczny zawiera 8 kategorii potraw (dania pierwsze, mięso, drób, ryby, warzywa, ciasta, zacczyny, jajka) z zainstalowanymi wstępnie 72 wariantami. Wizualizacja w czasie rzeczywistym parametrów gotowania. Możliwość personalizacji i zapisania w pamięci pieca 48 receptur, w celu używania tego samego przepisu
- Gotowanie z Delta T: gotowanie z użyciem sondy dla potraw i utrzymaniem ustawionej wstępnie różnicy temperatur pomiędzy środkiem potrawy i komorą gotowania
- Cykle specjalne: Menu à la carte - Odgrzewanie w brytfannie, lub na talerzu - Odczyny - Chłodzenie - Mycie
- Funkcja à la carte dla zarządzania różnymi cyklami gotowania w tym samym czasie, zwiększona wszechstronność i gwarancja doskonałych rezultatów
- Wentylator z 10 poziomami prędkości od 600 do 2800 obrotów/min i ze wsteczną rotacją dla optymalnej jednorodności. W przypadku otwarcia drzwi, wentylator zatrzyma się w mniej niż 5 sekund
- Sonda szpilkowa z 4 czujnikami dla maksymalnej precyzji i kontroli gotowania
- Automatyczna funkcja szybkiego chłodzenia i podgrzewania wstępnego
- Funkcja mycia z użyciem detergentu i płynów nabłyszczających, które są pobierane automatycznie przy pomocy odpowiednich pomp
- Wejście USB dla pobierania danych HACCP, programów i ustawień
- Pojemność: 6 GN 1/1 Lub 5 Euronorm 60 x 40 cm. Maksymalny ładunek: 18 kg
- Przystosowane dla połączenia w czasie rzeczywistym z podłączonymi zdalnie urządzeniami, oraz do monitorowania danych



## INSTALACJA

Wolna przestrzeń: 5 centymetrów z tyłu i z lewej strony

Przestrzeń zalecana dla dostępu w celu konserwacji:

50 centymetrów z prawej strony

## ELEKTRYCZNE

Napięcie zasilania: 220-240 V~ 50/60 Hz

Zainstalowana fabrycznie moc: 0.6 kW

## GAZ

Zainstalowana fabrycznie moc: 13 kW

## WODA

Złącze wody: 3/4"

Ciśnienie, bar min/max: 1.5 - 3 bar

Rozładunek Ø: 50mm

Berto's zalecana używanie systemów uzdatniania wody w oparciu o specyficzne testy odnośnie stanu wody.

Odnośnie szczegółowych informacji o jakości wód odsyłamy do instrukcji instalacji.

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

B: Wlot R3/4 dla wody odwapnionej (para w komorze)

C: Wlot detergentu

D: Wlot R3/4 dla wody nieodwapnionej (mycie)

E: Wlot nablyszczacza

F: Wylot oparów z komory piekarnika (wylot oparów)

G: Zasysanie powietrza do komory (wlot powietrza)

L: Wylot oparów z komory spalania

M: Wlot gazu R3/4