



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

10 tabuleiros 1/1 GN - Caldeira - Módulo Wi-Fi - Chuveiro extraível - Lavagem automática da câmara

OPTIONAL

8 tabuleiros para pastelaria 60x40 cm

Forno combinado com caldeira com 10 tabuleiros 1/1 GN ou 8 tabuleiros para pastelaria 60x40 cm.

Painel de controlo com ecrã de toque de alta resolução de 7" a cores multilíngue.

Sistema para a distribuição do ar: ventilador com inversão de rotação automática e 10 velocidades diferentes.

O forno, além de ser equipado com vaporizador automático que liberta vapor diretamente na câmara, garante uma uniformidade de cozedura inigualável graças à circulação guiada de ar quente e à possibilidade de cozer em ambiente saturado com vapor, ativo através do gerador de vapor (caldeira) colocado fora da câmara de cozedura, mas dentro da estrutura do forno.

Pré-aquecimento até 13% superior à temperatura de cozedura configurada (T máx 304 °C).

Modalidade de cozedura: Automática (8 categorias de alimentos, com mais de 72 variantes predefinidas); Programas (podem ser guardados e organizados até 48 programas de cozedura); Manual (ciclo a vapor, por convecção e misto); Ciclos Especiais (menu à la carte, regeneração, fermentação, arrefecimento e lavagem).

Funções Especiais: "menu à la carte" para a cozedura de diversos tabuleiros ao mesmo tempo.

Porta USB para descarregar os dados HACCP, programas e configurações. Conectividade Wi-Fi disponível.

Sonda de 4 sensores para a medição da temperatura no núcleo.

Sistema integrado de lavagem com descalcificação manual da caldeira.

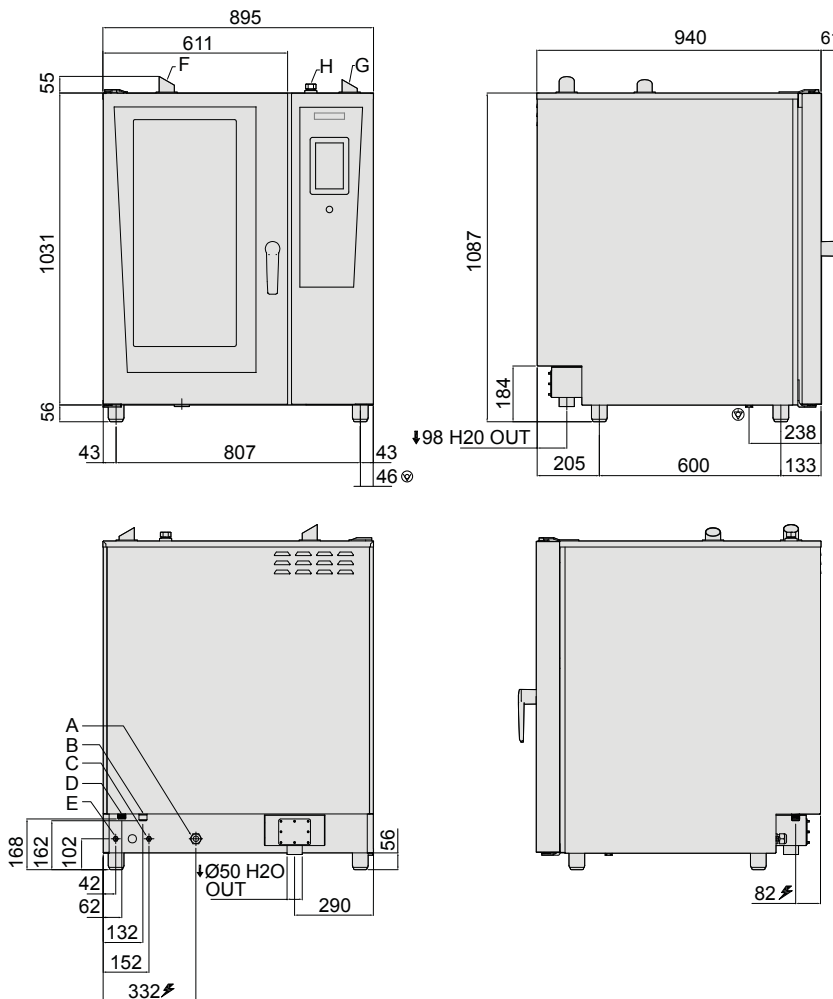
Três programas diferentes de lavagem automática da câmara (delicada, média, forte) e sistema de enxágue por "impulso", que garante um menor consumo de energia e água e o uso limitado de detergentes químicos.

PT CARACTERÍSTICAS CONSTRUTIVAS

- Porta de vidro duplo termorresistente, iluminação da câmara com duas lâmpadas Led. Vidros internos com abertura
- Câmara interna sem junções e ângulos arredondados para garantir máxima higiene e fácil limpeza
- Estrutura e câmara do forno moldadas inteiramente em aço inox AISI 304 com espessura 10/10
- Acesso frontal à placa de controlo para facilitar a manutenção
- Chuveiro integrado com sistema de tomada automática para um enxágue mais rápido
- Grau de proteção da água IPX4
- O forno é fornecido com uma estrutura de suporte dos tabuleiros GN 1/1 com haste em INOX de passo 70 mm

PT CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E FUNCIONAIS

- Interface com tela de toque de 7 polegadas de alta resolução (traduzida em 13 línguas)
- Caldeira incorporada para o controlo preciso da humidade e da temperatura de acordo com as configurações escolhidas
- Cozedura por convecção (50 °C - 270 °C): ideal para cozeduras de baixa humidade
- Cozedura por ciclo misto (40 °C - 270 °C): a combinação de calor por convecção e vapor permite obter um ambiente de cozedura com humidade controlada, acelerando o processo de cozedura e reduzindo as perdas de peso
- Cozedura a vapor (30 °C - 130 °C): ideal para produtos acondicionados a vácuo, regeneração, cozeduras delicadas, frutos do mar e verduras
- A modalidade automática inclui 8 categorias de alimentos (primeiros pratos, carne, frango, peixe, verduras, pastelaria, fermentados, ovos) com 72 variantes pré-instaladas. Visualização em tempo real dos parâmetros de cozedura. Possibilidade de personalizar e guardar até 48 receitas na memória do forno, para recriar sempre a mesma receita
- Cozedura com Delta T: cozedura com sonda para alimentos mantendo a diferença de temperatura predefinida entre o núcleo do alimento e a câmara de cozedura
- Ciclos Especiais: Menu à la carte - Regeneração no tabuleiro ou no prato - Fermentação - Arrefecimento - Lavagem
- Função à la carte para a gestão de diversos ciclos de cozedura ao mesmo tempo, aumentando a flexibilidade e garantindo resultados excelentes
- Ventilador com 10 níveis de velocidade, de 300 a 1400 rpm, e rotação inversa para garantir uma ótima uniformidade. O ventilador para em menos de 5 segundos ao abrir a porta
- Sonda de penetração com 4 sensores, para máxima precisão e controlo da cozedura
- Função automática de arrefecimento rápido e pré-aquecimento
- Função de lavagem com detergente e abrillantador líquidos, que são tomados automaticamente por bombas
- Porta USB para descarregar os dados HACCP e compartilhar programas de cozedura e configurações
- Capacidade: 10 GN 1/1 ou 8 Euronorm 60x40 cm. Capacidade máxima de carga: 30 kg
- Preparação para a conectividade para acesso em tempo real aos aparelhos remotos conectados e monitoração dos dados



INSTALAÇÃO

Espaço livre: 5 centímetros no lado traseiro e no lado esquerdo
Espaço recomendado para o acesso para manutenção: 50 centímetros no lado direito



ELÉTRICO

Tensão de alimentação:
 380-415 V3N~50/60 Hz
 220-240 V3~50/60 Hz
Potência instalada padrão:
 18,5 kW

ÁGUA

Conexão para água: 3/4"
Pressão bar mín/máx:
 1.5 - 3 bar
Descarga Ø: 50mm

A Berto's recomenda o uso de sistemas de tratamento da água baseados em testes específicos sobre as condições da água. Consulte o manual de instalação para informações pormenorizadas sobre a qualidade das águas.

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

6 tabuleiros 1/1 GN - Caldeira - Módulo Wi-Fi - Chuveiro extraível - Lavagem automática da câmara

OPTIONAL

5 tabuleiros para pastelaria 60x40 cm

Forno combinado com caldeira com 6 tabuleiros 1/1 GN ou 5 tabuleiros para pastelaria 60x40 cm.

Painel de controlo com ecrã de toque de alta resolução de 7" a cores multilíngue.

Sistema para a distribuição do ar: ventilador com inversão de rotação automática e 10 velocidades diferentes.

O forno, além de ser equipado com vaporizador automático que liberta vapor diretamente na câmara, garante uma uniformidade de cozedura inigualável graças à circulação guiada de ar quente e à possibilidade de cozer em ambiente saturado com vapor, ativo através do gerador de vapor (caldeira) colocado fora da câmara de cozedura, mas dentro da estrutura do forno.

Pré-aquecimento até 13% superior à temperatura de cozedura configurada (T máx 304 °C).

Modalidade de cozedura: Automática (8 categorias de alimentos, com mais de 72 variantes predefinidas); Programas (podem ser guardados e organizados até 48 programas de cozedura); Manual (ciclo a vapor, por convecção e misto); Ciclos Especiais (menu à la carte, regeneração, fermentação, arrefecimento e lavagem).

Funções Especiais: "menu à la carte" para a cozedura de diversos tabuleiros ao mesmo tempo.

Porta USB para descarregar os dados HACCP, programas e configurações. Conectividade Wi-Fi disponível.

Sonda de 4 sensores para a medição da temperatura no núcleo.

Sistema integrado de lavagem com descalcificação manual da caldeira.

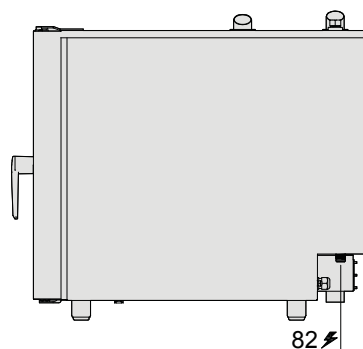
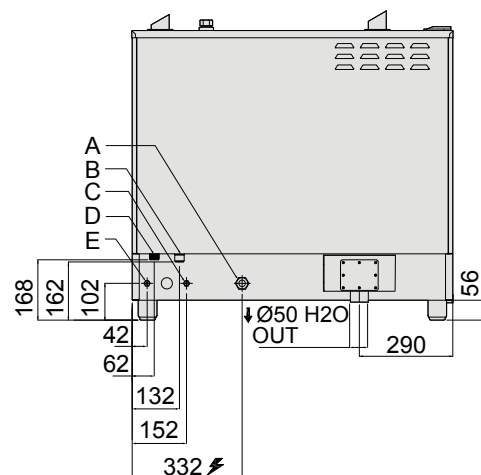
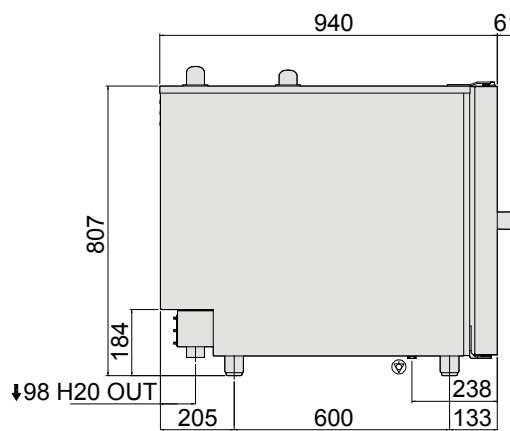
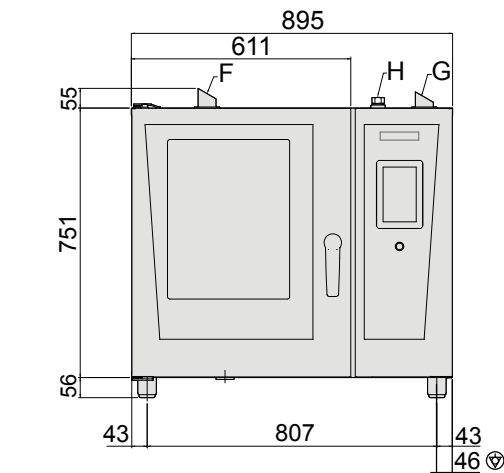
Três programas diferentes de lavagem automática da câmara (delicada, média, forte) e sistema de enxágue por "impulso", que garante um menor consumo de energia e água e o uso limitado de detergentes químicos.

PT CARACTERÍSTICAS CONSTRUTIVAS

- Porta de vidro duplo termorresistente, iluminação da câmara com duas lâmpadas Led. Vidros internos com abertura
- Câmara interna sem junções e ângulos arredondados para garantir máxima higiene e fácil limpeza
- Estrutura e câmara do forno moldadas inteiramente em aço inox AISI 304 com espessura 10/10
- Acesso frontal à placa de controlo para facilitar a manutenção
- Chuveiro integrado com sistema de tomada automática para um enxágue mais rápido
- Grau de proteção da água IPX4
- O forno é fornecido com uma estrutura de suporte dos tabuleiros GN 1/1 com haste em INOX de passo 70 mm

PT CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E FUNCIONAIS

- Interface com tela de toque de 7 polegadas de alta resolução (traduzida em 13 línguas)
- Caldeira incorporada para o controlo preciso da humidade e da temperatura de acordo com as configurações escolhidas
- Cozedura por convecção (50 °C - 270 °C): ideal para cozeduras de baixa humidade
- Cozedura por ciclo misto (40 °C - 270 °C): a combinação de calor por convecção e vapor permite obter um ambiente de cozedura com humidade controlada, acelerando o processo de cozedura e reduzindo as perdas de peso
- Cozedura a vapor (30 °C - 130 °C): ideal para produtos acondicionados a vácuo, regeneração, cozeduras delicadas, frutos do mar e verduras
- A modalidade automática inclui 8 categorias de alimentos (primeiros pratos, carne, frango, peixe, verduras, pastelaria, fermentados, ovos) com 72 variantes pré-instaladas. Visualização em tempo real dos parâmetros de cozedura. Possibilidade de personalizar e guardar até 48 receitas na memória do forno, para recriar sempre a mesma receita
- Cozedura com Delta T: cozedura com sonda para alimentos mantendo a diferença de temperatura predefinida entre o núcleo do alimento e a câmara de cozedura
- Ciclos Especiais: Menu à la carte - Regeneração no tabuleiro ou no prato - Fermentação - Arrefecimento - Lavagem
- Função à la carte para a gestão de diversos ciclos de cozedura ao mesmo tempo, aumentando a flexibilidade e garantindo resultados excelentes
- Ventilador com 10 níveis de velocidade, de 600 a 2800 rpm, e rotação inversa para garantir uma ótima uniformidade. O ventilador para em menos de 5 segundos ao abrir a porta
- Sonda de penetração com 4 sensores, para máxima precisão e controlo da cozedura
- Função automática de arrefecimento rápido e pré-aquecimento
- Função de lavagem com detergente e abrillantador líquidos, que são tomados automaticamente por bombas
- Porta USB para descarregar os dados HACCP e compartilhar programas de cozedura e configurações
- Capacidade: 6 GN 1/1 ou 5 Euronorm 60x40 cm. Capacidade máxima de carga: 18 kg
- Preparação para a conectividade para acesso em tempo real aos aparelhos remotos conectados e monitoração dos dados



INSTALAÇÃO

Espaço livre: 5 centímetros no lado traseiro e no lado esquerdo
Espaço recomendado para o acesso para manutenção: 50 centímetros no lado direito


ELÉTRICO

Tensão de alimentação:
380-415 V3N~50/60 Hz
220-240 V3~50/60 Hz
Potência instalada padrão:
10 kW

ÁGUA

Conexão para água: 3/4"
Pressão bar mín/máx:
1.5 - 3 bar
Descarga Ø: 50mm

A Berto's recomenda o uso de sistemas de tratamento da água baseados em testes específicos sobre as condições da água. Consulte o manual de instalação para informações pormenorizadas sobre a qualidade das águas.

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

10 tabuleiros 1/1 GN - Caldeira - Módulo Wi-Fi - Chuveiro extraível - Lavagem automática da câmara

OPTIONAL

8 tabuleiros para pastelaria 60x40 cm

Forno combinado com caldeira com 10 tabuleiros 1/1 GN ou 8 tabuleiros para pastelaria 60x40 cm.

Painel de controlo com ecrã de toque de alta resolução de 7" a cores multilíngue.

Sistema para a distribuição do ar: ventilador com inversão de rotação automática e 10 velocidades diferentes.

O forno, além de ser equipado com vaporizador automático que liberta vapor diretamente na câmara, garante uma uniformidade de cozedura inigualável graças à circulação guiada de ar quente e à possibilidade de cozer em ambiente saturado com vapor, ativo através do gerador de vapor (caldeira) colocado fora da câmara de cozedura, mas dentro da estrutura do forno.

Pré-aquecimento até 13% superior à temperatura de cozedura configurada (T máx 304 °C).

Modalidade de cozedura: Automática (8 categorias de alimentos, com mais de 72 variantes predefinidas); Programas (podem ser guardados e organizados até 48 programas de cozedura); Manual (ciclo a vapor, por convecção e misto); Ciclos Especiais (menu à la carte, regeneração, fermentação, arrefecimento e lavagem).

Funções Especiais: "menu à la carte" para a cozedura de diversos tabuleiros ao mesmo tempo.

Porta USB para descarregar os dados HACCP, programas e configurações. Conectividade Wi-Fi disponível.

Sonda de 4 sensores para a medição da temperatura no núcleo.

Sistema integrado de lavagem com descalcificação manual da caldeira.

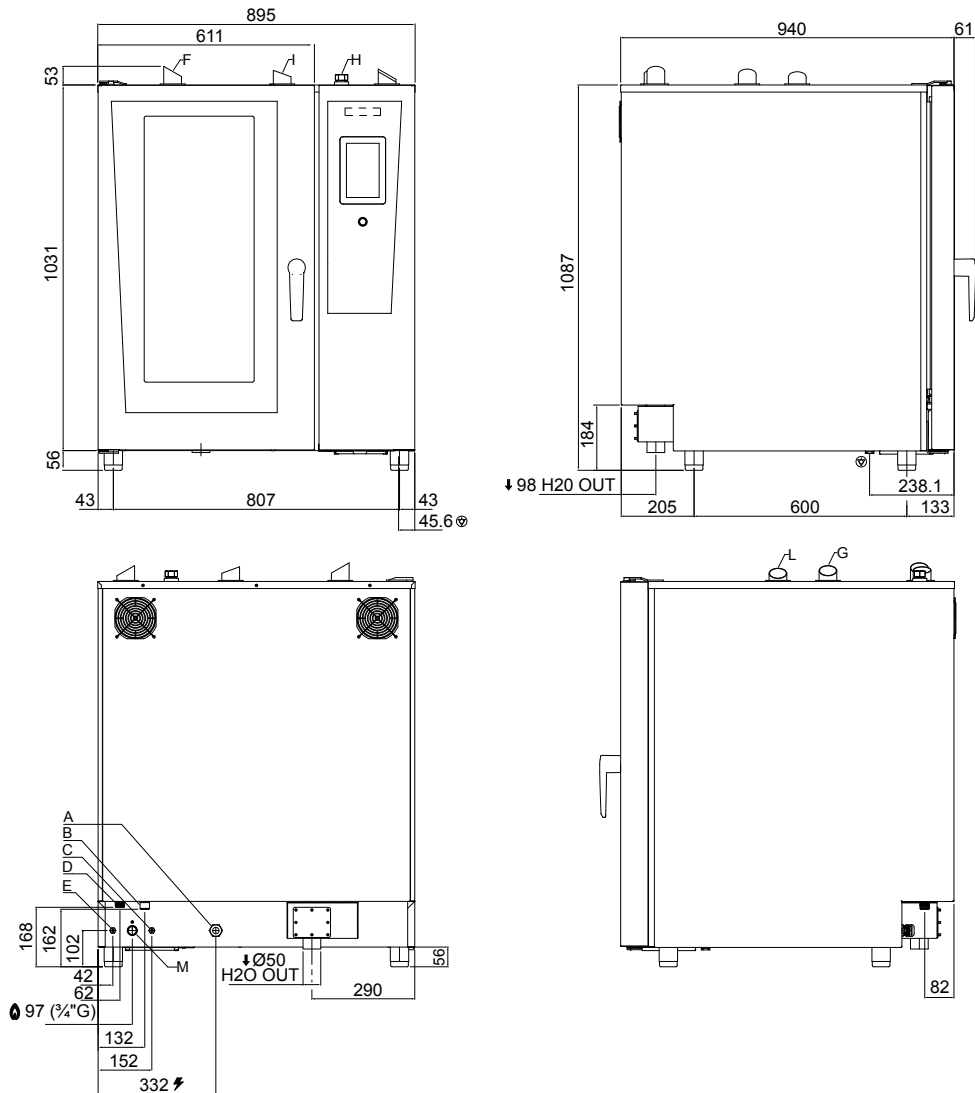
Três programas diferentes de lavagem automática da câmara (delicada, média, forte) e sistema de enxágue por "impulso", que garante um menor consumo de energia e água e o uso limitado de detergentes químicos.

PT CARACTERÍSTICAS CONSTRUTIVAS

- Porta de vidro duplo termorresistente, iluminação da câmara com duas lâmpadas Led. Vidros internos com abertura
- Câmara interna sem junções e ângulos arredondados para garantir máxima higiene e fácil limpeza
- Estrutura e câmara do forno moldadas inteiramente em aço inox AISI 304 com espessura 10/10
- Acesso frontal à placa de controlo para facilitar a manutenção
- Chuveiro integrado com sistema de tomada automática para um enxágue mais rápido
- Grau de proteção da água IPX4
- O forno é fornecido com uma estrutura de suporte dos tabuleiros GN 1/1 com haste em INOX de passo 70 mm

PT CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E FUNCIONAIS

- Interface com tela de toque de 7 polegadas de alta resolução (traduzida em 13 línguas)
- Caldeira incorporada para o controlo preciso da humidade e da temperatura de acordo com as configurações escolhidas
- Cozedura por convecção (50 °C - 270 °C): ideal para cozeduras de baixa humidade
- Cozedura por ciclo misto (40 °C - 270 °C): a combinação de calor por convecção e vapor permite obter um ambiente de cozedura com humidade controlada, acelerando o processo de cozedura e reduzindo as perdas de peso
- Cozedura a vapor (30 °C - 130 °C): ideal para produtos acondicionados a vácuo, regeneração, cozeduras delicadas, frutos do mar e verduras
- A modalidade automática inclui 8 categorias de alimentos (primeiros pratos, carne, frango, peixe, verduras, pastelaria, fermentados, ovos) com 72 variantes pré-instaladas. Visualização em tempo real dos parâmetros de cozedura. Possibilidade de personalizar e guardar até 48 receitas na memória do forno, para recriar sempre a mesma receita
- Cozedura com Delta T: cozedura com sonda para alimentos mantendo a diferença de temperatura predefinida entre o núcleo do alimento e a câmara de cozedura
- Ciclos Especiais: Menu à la carte - Regeneração no tabuleiro ou no prato - Fermentação - Arrefecimento - Lavagem
- Função à la carte para a gestão de diversos ciclos de cozedura ao mesmo tempo, aumentando a flexibilidade e garantindo resultados excelentes
- Ventilador com 10 níveis de velocidade, de 300 a 1400 rpm, e rotação inversa para garantir uma ótima uniformidade. O ventilador para em menos de 5 segundos ao abrir a porta
- Sonda de penetração com 4 sensores, para máxima precisão e controlo da cozedura
- Função automática de arrefecimento rápido e pré-aquecimento
- Função de lavagem com detergente e abrillantador líquidos, que são tomados automaticamente por bombas
- Porta USB para descarregar os dados HACCP e partilhar programas de cozedura e configurações
- Capacidade: 10 GN 1/1 ou 8 Euronorm 60x40 cm. Capacidade máxima de carga: 30 kg
- Preparação para a conectividade para acesso em tempo real aos aparelhos remotos conectados e monitoração dos dados



INSTALAÇÃO

Espaço livre: 5 centímetros no lado traseiro e no lado esquerdo
Espaço recomendado para o acesso para manutenção:
50 centímetros no lado direito

ELÉTRICO

Tensão de alimentação: 220-240 V~ 50/60 Hz
Potência instalada padrão: 1 kW

GÁS


Potência instalada padrão: 35 kW

ÁGUA

Conexão para água: 3/4"
Pressão bar mín/máx: 1.5 - 3 bar
Descarga ø: 50mm

A Berto's recomenda o uso de sistemas de tratamento da água baseados em testes específicos sobre as condições da água. Consulte o manual de instalação para informações pormenorizadas sobre a qualidade das águas.

- A: Alimentação 220-240 V~50/60 Hz
- B: Entrada R3/4 de água descalcificada (vapor na câmara)
- C: Entrada de detergente
- D: Entrada R3/4 de água NÃO descalcificada (lavagens)
- E: Entrada de abrillantador
- F: Descarga de vapor da câmara do forno (saída de vapor)
- G: Aspiração de ar da câmara (entrada de ar)
- H: Carga de lavagem de caldeira
- I: Descarga dos fumos de combustão da caldeira
- L: Exaustão dos fumos de combustão da câmara
- M: Entrada de GÁS R3/4

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

6 tabuleiros 1/1 GN - Caldeira - Módulo Wi-Fi - Chuveiro extraível - Lavagem automática da câmara

OPTIONAL

5 tabuleiros para pastelaria 60x40 cm

Forno combinado com caldeira com 6 tabuleiros 1/1 GN ou 5 tabuleiros para pastelaria 60x40 cm.

Painel de controlo com ecrã de toque de alta resolução de 7" a cores multilíngue.

Sistema para a distribuição do ar: ventilador com inversão de rotação automática e 10 velocidades diferentes.

O forno, além de ser equipado com vaporizador automático que liberta vapor diretamente na câmara, garante uma uniformidade de cozedura inigualável graças à circulação guiada de ar quente e à possibilidade de cozer em ambiente saturado com vapor, ativo através do gerador de vapor (caldeira) colocado fora da câmara de cozedura, mas dentro da estrutura do forno.

Pré-aquecimento até 13% superior à temperatura de cozedura configurada (T máx 304 °C).

Modalidade de cozedura: Automática (8 categorias de alimentos, com mais de 72 variantes predefinidas); Programas (podem ser guardados e organizados até 48 programas de cozedura); Manual (ciclo a vapor, por convecção e misto); Ciclos Especiais (menu à la carte, regeneração, fermentação, arrefecimento e lavagem).

Funções Especiais: "menu à la carte" para a cozedura de diversos tabuleiros ao mesmo tempo.

Porta USB para descarregar os dados HACCP, programas e configurações. Conectividade Wi-Fi disponível.

Sonda de 4 sensores para a medição da temperatura no núcleo.

Sistema integrado de lavagem com descalcificação manual da caldeira.

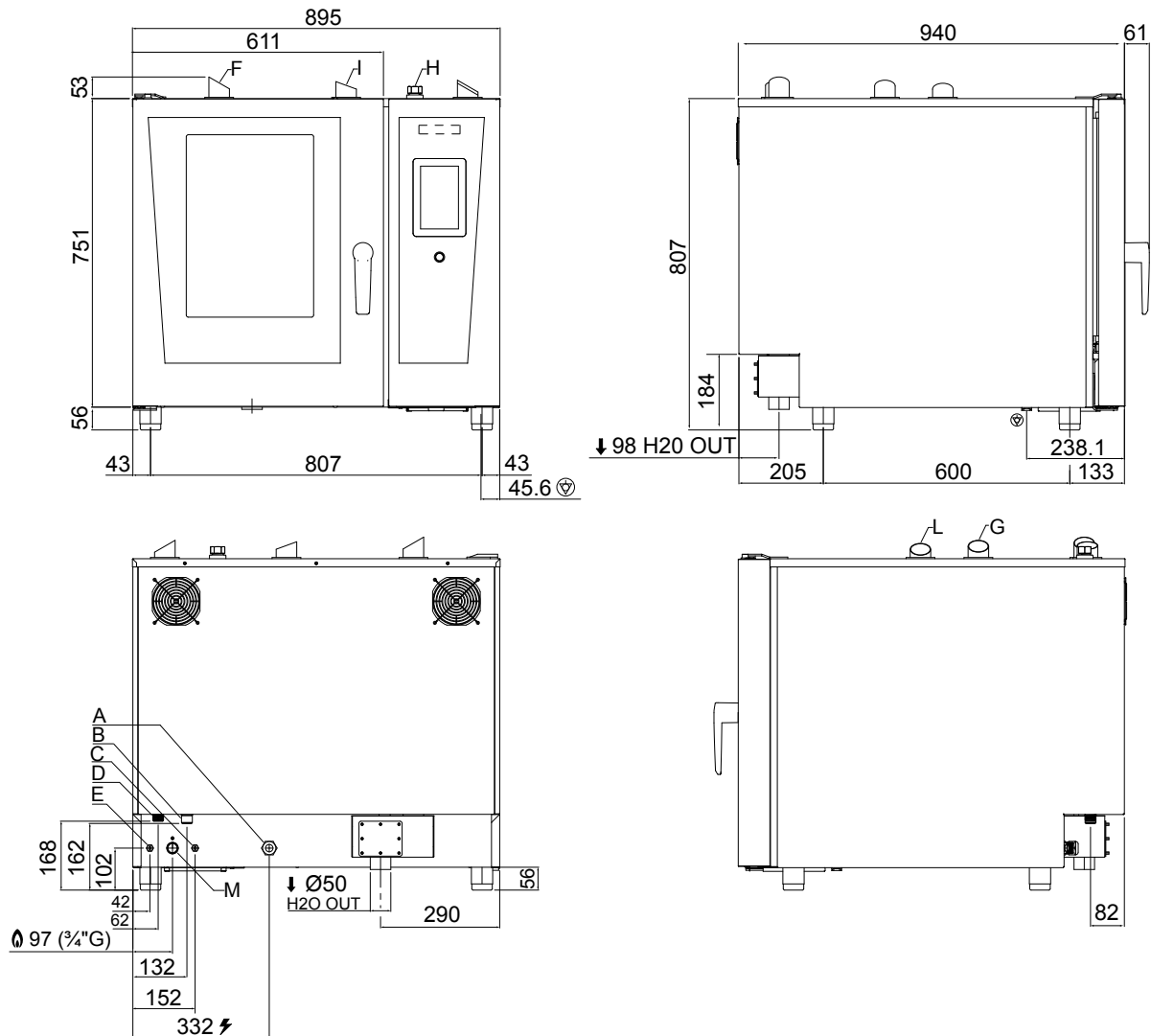
Três programas diferentes de lavagem automática da câmara (delicada, média, forte) e sistema de enxágue por "impulso", que garante um menor consumo de energia e água e o uso limitado de detergentes químicos.

PT CARACTERÍSTICAS CONSTRUTIVAS

- Porta de vidro duplo termorresistente, iluminação da câmara com duas lâmpadas Led. Vidros internos com abertura
- Câmara interna sem junções e ângulos arredondados para garantir máxima higiene e fácil limpeza
- Estrutura e câmara do forno moldadas inteiramente em aço inox AISI 304 com espessura 10/10
- Acesso frontal à placa de controlo para facilitar a manutenção
- Chuveiro integrado com sistema de tomada automática para um enxágue mais rápido
- Grau de proteção da água IPX4
- O forno é fornecido com uma estrutura de suporte dos tabuleiros GN 1/1 com haste em INOX de passo 70 mm

PT CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E FUNCIONAIS

- Interface com tela de toque de 7 polegadas de alta resolução (traduzida em 13 línguas)
- Caldeira incorporada para o controlo preciso da humidade e da temperatura de acordo com as configurações escolhidas
- Cozedura por convecção (50 °C - 270 °C): ideal para cozeduras de baixa humidade
- Cozedura por ciclo misto (40 °C - 270 °C): a combinação de calor por convecção e vapor permite obter um ambiente de cozedura com humidade controlada, acelerando o processo de cozedura e reduzindo as perdas de peso
- Cozedura a vapor (30 °C - 130 °C): ideal para produtos acondicionados a vácuo, regeneração, cozeduras delicadas, frutos do mar e verduras
- A modalidade automática inclui 8 categorias de alimentos (primeiros pratos, carne, frango, peixe, verduras, pastelaria, fermentados, ovos) com 72 variantes pré-instaladas. Visualização em tempo real dos parâmetros de cozedura. Possibilidade de personalizar e guardar até 48 receitas na memória do forno, para recriar sempre a mesma receita
- Cozedura com Delta T: cozedura com sonda para alimentos mantendo a diferença de temperatura predefinida entre o núcleo do alimento e a câmara de cozedura
- Ciclos Especiais: Menu à la carte - Regeneração no tabuleiro ou no prato - Fermentação - Arrefecimento - Lavagem
- Função à la carte para a gestão de diversos ciclos de cozedura ao mesmo tempo, aumentando a flexibilidade e garantindo resultados excelentes
- Ventilador com 10 níveis de velocidade, de 600 a 2800 rpm, e rotação inversa para garantir uma ótima uniformidade. O ventilador para em menos de 5 segundos ao abrir a porta
- Sonda de penetração com 4 sensores, para máxima precisão e controlo da cozedura
- Função automática de arrefecimento rápido e pré-aquecimento
- Função de lavagem com detergente e abrillantador líquidos, que são tomados automaticamente por bombas
- Porta USB para descarregar os dados HACCP e partilhar programas de cozedura e configurações
- Capacidade: 6 GN 1/1 ou 5 Euronorm 60x40 cm. Capacidade máxima de carga: 18 kg
- Preparação para a conectividade para acesso em tempo real aos aparelhos remotos conectados e monitoração dos dados



INSTALAÇÃO

Espaço livre: 5 centímetros no lado traseiro e no lado esquerdo
Espaço recomendado para o acesso para manutenção:
50 centímetros no lado direito

ELÉTRICO

Tensão de alimentação: 220-240 V~ 50/60 Hz
Potência instalada padrão: 0.6 kW

GÁS

Potência instalada padrão: 26 kW

ÁGUA

Conexão para água: 3/4"
Pressão bar mín/máx: 1.5 - 3 bar
Descarga ø: 50mm

A Berto's recomenda o uso de sistemas de tratamento da água baseados em testes específicos sobre as condições da água. Consulte o manual de instalação para informações pormenorizadas sobre a qualidade das águas.

A: Alimentação 220-240 V~50/60 Hz

B: Entrada R3/4 de água descalcificada (vapor na câmara)

C: Entrada de detergente

D: Entrada R3/4 de água NÃO descalcificada (lavagens)

E: Entrada de abrillantador

F: Descarga de vapor da câmara do forno (saída de vapor)


G: Aspiração de ar da câmara (entrada de ar)

H: Carga de lavagem de caldeira

I: Descarga dos fumos de combustão da caldeira

L: Exaustão dos fumos de combustão da câmara

M: Entrada de GÁS R3/4

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

10 tabuleiros 1/1 GN - Lavagem automática da câmara

OPTIONAL

8 tabuleiros para pastelaria 60x40 cm - Módulo Wi-Fi - Chuveiro extraíve - Ecrã de toque 7"

Forno combinado com 10 tabuleiros 1/1 GN ou 8 tabuleiros para pastelaria 60x40 cm.

Painel de controlo com ecrã TOUCH de alta resolução de 5" a cores, multilíngue.

Sistema para a distribuição do ar: ventilador com inversão de rotação automática e 10 velocidades diferentes.

O forno é equipado com um vaporizador automático que emite vapor diretamente na câmara: os injetores especiais borrifam partículas de água diretamente nos elementos aquecedores; o ventilador nebuliza a água, distribuindo de modo uniforme o vapor na câmara de cozedura.

Pré-aquecimento até 13% superior à temperatura de cozedura configurada (T máx 304 °C).

Modalidade de cozedura: Automática (8 categorias de alimentos, com mais de 72 variantes predefinidas); Programas (podem ser guardados e organizados até 48 programas de cozedura); Manual (ciclo a vapor, por convecção e misto); Ciclos Especiais (menu à la carte, regeneração, fermentação, arrefecimento e lavagem).

Funções Especiais: "menu à la carte" para a cozedura de diversos tabuleiros ao mesmo tempo.

Porta USB para descarregar os dados HACCP, programas e configurações. Conectividade Wi-Fi disponível.

Sonda de 4 sensores para a medição da temperatura no núcleo.

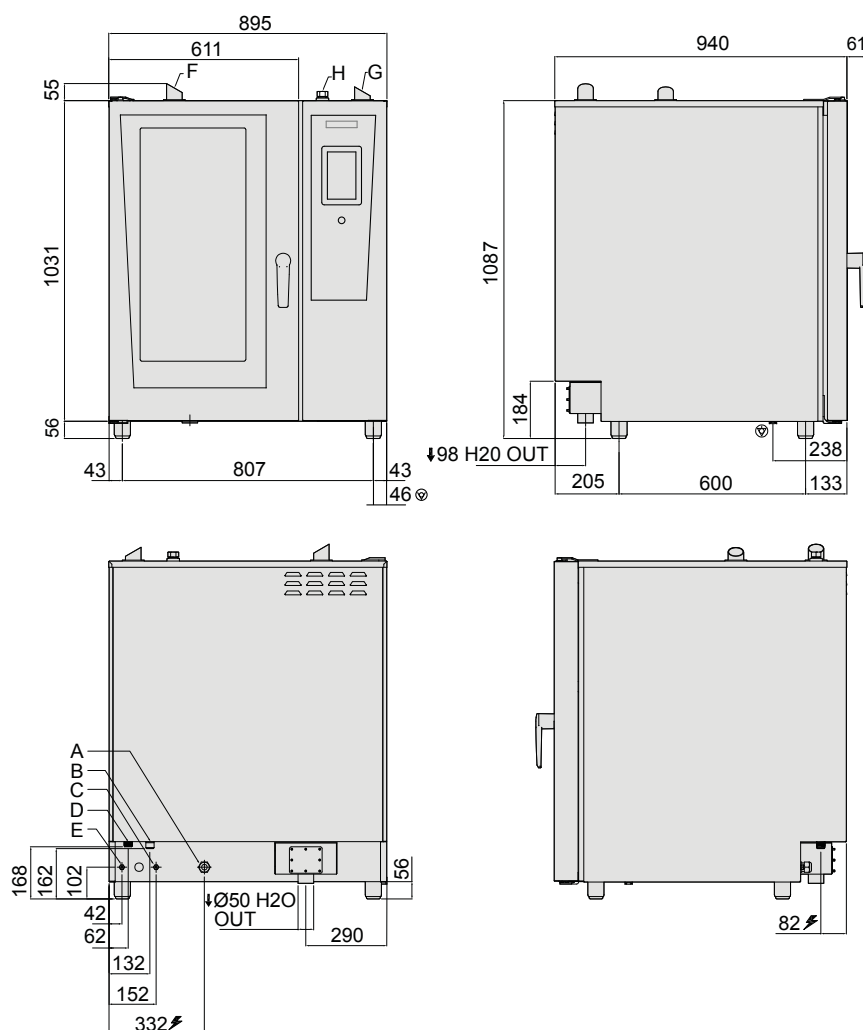
Três programas diferentes de lavagem automática da câmara (delicada, média, forte) e sistema de enxágue por "impulso" que garante um menor consumo de energia e água e o uso limitado de detergentes químicos.

PT CARACTERÍSTICAS CONSTRUTIVAS

- Porta de vidro duplo termorresistente, iluminação da câmara com duas lâmpadas Led. Vidros internos com abertura
- Câmara interna sem junções e ângulos arredondados para garantir máxima higiene e fácil limpeza
- Estrutura e câmara do forno moldadas inteiramente em aço inox AISI 304 com espessura 10/10
- Acesso frontal à placa de controlo para facilitar a manutenção
- Grau de proteção da água IPX4
- O forno é fornecido com uma estrutura de suporte dos tabuleiros GN 1/1 com haste em INOX de passo 70 mm

PT CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E FUNCIONAIS

- Interface com tela de toque de 5 polegadas de alta resolução (traduzida em 13 línguas)
- Cozedura por convecção (50 °C - 270 °C): ideal para cozeduras de baixa humidade
- Cozedura por ciclo misto (40 °C - 270 °C): a combinação de calor por convecção e vapor permite obter um ambiente de cozedura com humidade controlada, acelerando o processo de cozedura e reduzindo as perdas de peso
- Cozedura a vapor (30 °C - 130 °C): ideal para produtos acondicionados a vácuo, regeneração, cozeduras delicadas, frutos do mar e verduras
- A modalidade automática inclui 8 categorias de alimentos (primeiros pratos, carne, frango, peixe, verduras, pastelaria, fermentados, ovos) com 72 variantes pré-instaladas. Visualização em tempo real dos parâmetros de cozedura. Possibilidade de personalizar e guardar até 48 receitas na memória do forno, para recriar sempre a mesma receita
- Cozedura com Delta T: cozedura com sonda para alimentos mantendo a diferença de temperatura predefinida entre o núcleo do alimento e a câmara de cozedura
- Ciclos Especiais: Menu à la carte - Regeneração no tabuleiro ou no prato - Fermentação - Arrefecimento - Lavagem
- Função à la carte para a gestão de diversos ciclos de cozedura ao mesmo tempo, aumentando a flexibilidade e garantindo resultados excelentes
- Ventilador com 10 níveis de velocidade, de 300 a 1400 rpm, e rotação inversa para garantir uma ótima uniformidade. O ventilador para em menos de 5 segundos ao abrir a porta
- Sonda de penetração com 4 sensores, para máxima precisão e controlo da cozedura
- Função automática de arrefecimento rápido e pré-aquecimento
- Função de lavagem com detergente e abrillantador líquidos, que são tomados automaticamente por bombas
- Porta USB para descarregar os dados HACCP e compartilhar programas de cozedura e configurações
- Capacidade: 10 GN 1/1 ou 8 Euronorm 60x40 cm. Capacidade máxima de carga: 30 kg
- Preparação para a conectividade para acesso em tempo real aos aparelhos remotos conectados e monitoração dos dados



INSTALAÇÃO

Espaço livre: 5 centímetros no lado traseiro e no lado esquerdo

Espaço recomendado para o acesso para manutenção: 50 centímetros no lado direito

ELÉTRICO

Tensão de alimentação:

380-415 V3N~50/60 Hz

220-240 V3~50/60 Hz

Potência instalada padrão: 18,5 kW

ÁGUA


Conexão para água: 3/4"

Pressão bar mín/máx: 1.5 - 3 bar

Descarga Ø: 50mm

A Berto's recomenda o uso de sistemas de tratamento da água baseados em testes específicos sobre as condições da água.

Consulte o manual de instalação para informações pormenorizadas sobre a qualidade das águas.

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

6 tabuleiros 1/1 GN - Lavagem automática da câmara

OPTIONAL

5 tabuleiros para pastelaria 60x40 cm - Módulo Wi-Fi - Chuveiro extraíve - Ecrã de toque 7"

Forno combinado com 6 tabuleiros 1/1 GN ou 5 tabuleiros para pastelaria 60x40 cm.

Painel de controlo com ecrã TOUCH de alta resolução de 5" a cores, multilíngue.

Sistema para a distribuição do ar: ventilador com inversão de rotação automática e 10 velocidades diferentes.

O forno é equipado com um vaporizador automático que emite vapor diretamente na câmara: os injetores especiais borrifam partículas de água diretamente nos elementos aquecedores; o ventilador nebuliza a água, distribuindo de modo uniforme o vapor na câmara de cozedura.

Pré-aquecimento até 13% superior à temperatura de cozedura configurada (T máx 304 °C).

Modalidade de cozedura: Automática (8 categorias de alimentos, com mais de 72 variantes predefinidas); Programas (podem ser guardados e organizados até 48 programas de cozedura); Manual (ciclo a vapor, por convecção e misto); Ciclos Especiais (menu à la carte, regeneração, fermentação, arrefecimento e lavagem).

Funções Especiais: "menu à la carte" para a cozedura de diversos tabuleiros ao mesmo tempo.

Porta USB para descarregar os dados HACCP, programas e configurações. Conectividade Wi-Fi disponível.

Sonda de 4 sensores para a medição da temperatura no núcleo.

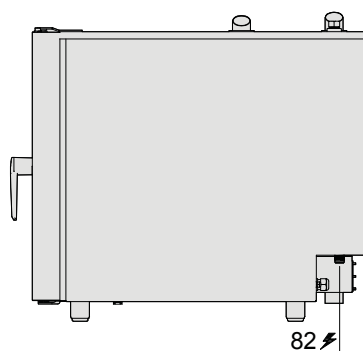
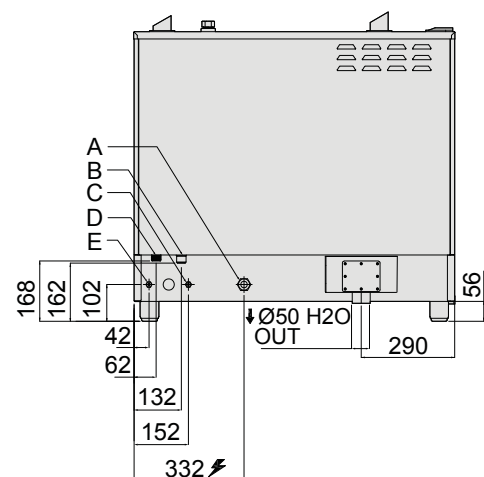
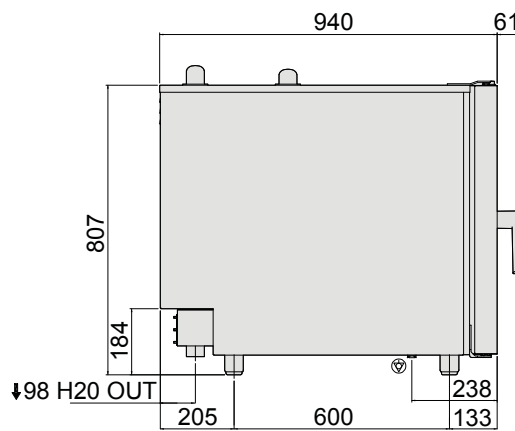
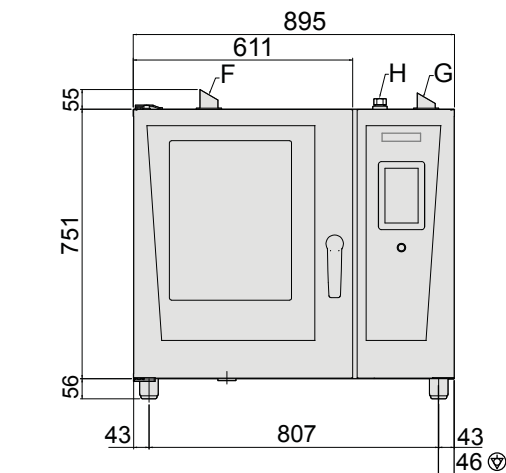
Três programas diferentes de lavagem automática da câmara (delicada, média, forte) e sistema de enxágue por "impulso" que garante um menor consumo de energia e água e o uso limitado de detergentes químicos.

PT CARACTERÍSTICAS CONSTRUTIVAS

- Porta de vidro duplo termorresistente, iluminação da câmara com duas lâmpadas Led. Vidros internos com abertura
- Câmara interna sem junções e ângulos arredondados para garantir máxima higiene e fácil limpeza
- Estrutura e câmara do forno moldadas inteiramente em aço inox AISI 304 com espessura 10/10
- Acesso frontal à placa de controlo para facilitar a manutenção
- Grau de proteção da água IPX4
- O forno é fornecido com uma estrutura de suporte dos tabuleiros GN 1/1 com haste em INOX de passo 70 mm

PT CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E FUNCIONAIS

- Interface com tela de toque de 5 polegadas de alta resolução (traduzida em 13 línguas)
- Cozedura por convecção (50 °C - 270 °C): ideal para cozeduras de baixa humidade
- Cozedura por ciclo misto (40 °C - 270 °C): a combinação de calor por convecção e vapor permite obter um ambiente de cozedura com humidade controlada, acelerando o processo de cozedura e reduzindo as perdas de peso
- Cozedura a vapor (30 °C - 130 °C): ideal para produtos acondicionados a vácuo, regeneração, cozeduras delicadas, frutos do mar e verduras
- A modalidade automática inclui 8 categorias de alimentos (primeiros pratos, carne, frango, peixe, verduras, pastelaria, fermentados, ovos) com 72 variantes pré-instaladas. Visualização em tempo real dos parâmetros de cozedura. Possibilidade de personalizar e guardar até 48 receitas na memória do forno, para recriar sempre a mesma receita
- Cozedura com Delta T: cozedura com sonda para alimentos mantendo a diferença de temperatura predefinida entre o núcleo do alimento e a câmara de cozedura
- Ciclos Especiais: Menu à la carte - Regeneração no tabuleiro ou no prato - Fermentação - Arrefecimento - Lavagem
- Função à la carte para a gestão de diversos ciclos de cozedura ao mesmo tempo, aumentando a flexibilidade e garantindo resultados excelentes
- Ventilador com 10 níveis de velocidade, de 600 a 2800 rpm, e rotação inversa para garantir uma ótima uniformidade. O ventilador para em menos de 5 segundos ao abrir a porta
- Sonda de penetração com 4 sensores, para máxima precisão e controlo da cozedura
- Função automática de arrefecimento rápido e pré-aquecimento
- Função de lavagem com detergente e abrillantador líquidos, que são tomados automaticamente por bombas
- Porta USB para descarregar os dados HACCP e compartilhar programas de cozedura e configurações
- Capacidade: 6 GN 1/1 ou 5 Euronorm 60x40 cm. Capacidade máxima de carga: 18 kg
- Preparação para a conectividade para acesso em tempo real aos aparelhos remotos conectados e monitoração dos dados



INSTALAÇÃO

Espaço livre: 5 centímetros no lado traseiro e no lado esquerdo
 Espaço recomendado para o acesso para manutenção: 50 centímetros no lado direito


ELÉTRICO

Tensão de alimentação:
 380-415 V3N~50/60 Hz
 220-240 V3~50/60 Hz
 Potência instalada padrão:
 10 kW

ÁGUA

Conexão para água: 3/4"
 Pressão bar mín/máx:
 1.5 - 3 bar
 Descarga Ø: 50mm

A Berto's recomenda o uso de sistemas de tratamento da água baseados em testes específicos sobre as condições da água. Consulte o manual de instalação para informações pormenorizadas sobre a qualidade das águas.

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

10 tabuleiros 1/1 GN - Lavagem automática da câmara

OPTIONAL

8 tabuleiros para pastelaria 60x40 cm - Módulo Wi-Fi - Chuveiro extraíve - Ecrã de toque 7"

Forno combinado com 10 tabuleiros 1/1 GN ou 8 tabuleiros para pastelaria 60x40 cm.

Painel de controlo com ecrã TOUCH de alta resolução de 5" a cores, multilíngue.

Sistema para a distribuição do ar: ventilador com inversão de rotação automática e 10 velocidades diferentes.

O forno é equipado com um vaporizador automático que emite vapor diretamente na câmara: os injetores especiais borrifam partículas de água diretamente nos elementos aquecedores; o ventilador nebuliza a água, distribuindo de modo uniforme o vapor na câmara de cozedura.

Pré-aquecimento até 13% superior à temperatura de cozedura configurada (T máx 304 °C).

Modalidade de cozedura: Automática (8 categorias de alimentos, com mais de 72 variantes predefinidas); Programas (podem ser guardados e organizados até 48 programas de cozedura); Manual (ciclo a vapor, por convecção e misto); Ciclos Especiais (menu à la carte, regeneração, fermentação, arrefecimento e lavagem).

Funções Especiais: "menu à la carte" para a cozedura de diversos tabuleiros ao mesmo tempo.

Porta USB para descarregar os dados HACCP, programas e configurações. Conectividade Wi-Fi disponível.

Sonda de 4 sensores para a medição da temperatura no núcleo.

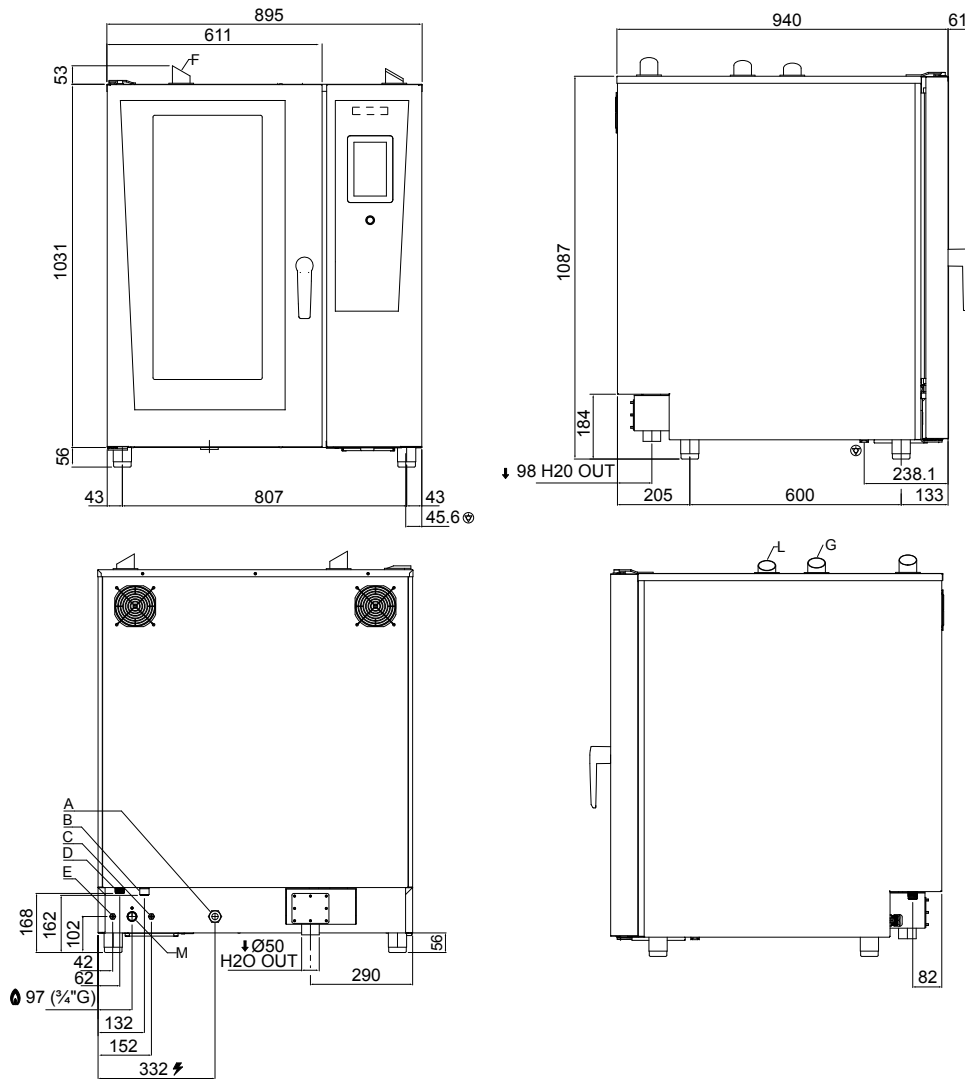
Três programas diferentes de lavagem automática da câmara (delicada, média, forte) e sistema de enxágue por "impulso" que garante um menor consumo de energia e água e o uso limitado de detergentes químicos.

PT CARACTERÍSTICAS CONSTRUTIVAS

- Porta de vidro duplo termorresistente, iluminação da câmara com duas lâmpadas Led. Vidros internos com abertura
- Câmara interna sem junções e ângulos arredondados para garantir máxima higiene e fácil limpeza
- Estrutura e câmara do forno moldadas inteiramente em aço inox AISI 304 com espessura 10/10
- Acesso frontal à placa de controlo para facilitar a manutenção
- Grau de proteção da água IPX4
- O forno é fornecido com uma estrutura de suporte dos tabuleiros GN 1/1 com haste em INOX de passo 70 mm

PT CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E FUNCIONAIS

- Interface com tela de toque de 5 polegadas de alta resolução (traduzida em 13 línguas)
- Cozedura por convecção (50 °C - 270 °C): ideal para cozeduras de baixa humidade
- Cozedura por ciclo misto (40 °C - 270 °C): a combinação de calor por convecção e vapor permite obter um ambiente de cozedura com humidade controlada, acelerando o processo de cozedura e reduzindo as perdas de peso
- Cozedura a vapor (30 °C - 130 °C): ideal para produtos acondicionados a vácuo, regeneração, cozeduras delicadas, frutos do mar e verduras
- A modalidade automática inclui 8 categorias de alimentos (primeiros pratos, carne, frango, peixe, verduras, pastelaria, fermentados, ovos) com 72 variantes pré-instaladas. Visualização em tempo real dos parâmetros de cozedura. Possibilidade de personalizar e guardar até 48 receitas na memória do forno, para recriar sempre a mesma receita
- Cozedura com Delta T: cozedura com sonda para alimentos mantendo a diferença de temperatura predefinida entre o núcleo do alimento e a câmara de cozedura
- Ciclos Especiais: Menu à la carte - Regeneração no tabuleiro ou no prato - Fermentação - Arrefecimento - Lavagem
- Função à la carte para a gestão de diversos ciclos de cozedura ao mesmo tempo, aumentando a flexibilidade e garantindo resultados excelentes
- Ventilador com 10 níveis de velocidade, de 300 a 1400 rpm, e rotação inversa para garantir uma ótima uniformidade. O ventilador para em menos de 5 segundos ao abrir a porta
- Sonda de penetração com 4 sensores, para máxima precisão e controlo da cozedura
- Função automática de arrefecimento rápido e pré-aquecimento
- Função de lavagem com detergente e abrillantador líquidos, que são tomados automaticamente por bombas
- Porta USB para descarregar os dados HACCP e partilhar programas de cozedura e configurações
- Capacidade: 10 GN 1/1 ou 8 Euronorm 60x40 cm. Capacidade máxima de carga: 30 kg
- Preparação para a conectividade para acesso em tempo real aos aparelhos remotos conectados e monitoração dos dados



INSTALAÇÃO

Espaço livre: 5 centímetros no lado traseiro e no lado esquerdo
Espaço recomendado para o acesso para manutenção:
50 centímetros no lado direito

ELÉTRICO

Tensão de alimentação: 220-240 V~ 50/60 Hz
Potência instalada padrão: 1 kW

GÁS

Potência instalada padrão: 22 kW

ÁGUA

Conexão para água: 3/4"
Pressão bar mín/máx: 1.5 - 3 bar
Descarga ø: 50mm

A Berto's recomenda o uso de sistemas de tratamento da água baseados em testes específicos sobre as condições da água. Consulte o manual de instalação para informações pormenorizadas sobre a qualidade das águas.

A: Alimentação 220-240 V~50/60 Hz

B: Entrada R3/4 de água descalcificada (vapor na câmara)

C: Entrada de detergente

D: Entrada R3/4 de água NÃO descalcificada (lavagens)


E: Entrada de abrillantador

F: Descarga de vapor da câmara do forno (saída de vapor)

G: Aspiração de ar da câmara (entrada de ar)

L: Exaustão dos fumos de combustão da câmara

M: Entrada de GÁS R3/4

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

6 tabuleiros 1/1 GN - Lavagem automática da câmara

OPTIONAL

5 tabuleiros para pastelaria 60x40 cm - Módulo Wi-Fi - Chuveiro extraíve - Ecrã de toque 7"

Forno combinado com 6 tabuleiros 1/1 GN ou 5 tabuleiros para pastelaria 60x40 cm.

Painel de controlo com ecrã TOUCH de alta resolução de 5" a cores, multilíngue.

Sistema para a distribuição do ar: ventilador com inversão de rotação automática e 10 velocidades diferentes.

O forno é equipado com um vaporizador automático que emite vapor diretamente na câmara: os injetores especiais borrifam partículas de água diretamente nos elementos aquecedores; o ventilador nebuliza a água, distribuindo de modo uniforme o vapor na câmara de cozedura.

Pré-aquecimento até 13% superior à temperatura de cozedura configurada (T máx 304 °C).

Modalidade de cozedura: Automática (8 categorias de alimentos, com mais de 72 variantes predefinidas); Programas (podem ser guardados e organizados até 48 programas de cozedura); Manual (ciclo a vapor, por convecção e misto); Ciclos Especiais (menu à la carte, regeneração, fermentação, arrefecimento e lavagem).

Funções Especiais: "menu à la carte" para a cozedura de diversos tabuleiros ao mesmo tempo.

Porta USB para descarregar os dados HACCP, programas e configurações. Conectividade Wi-Fi disponível.

Sonda de 4 sensores para a medição da temperatura no núcleo.

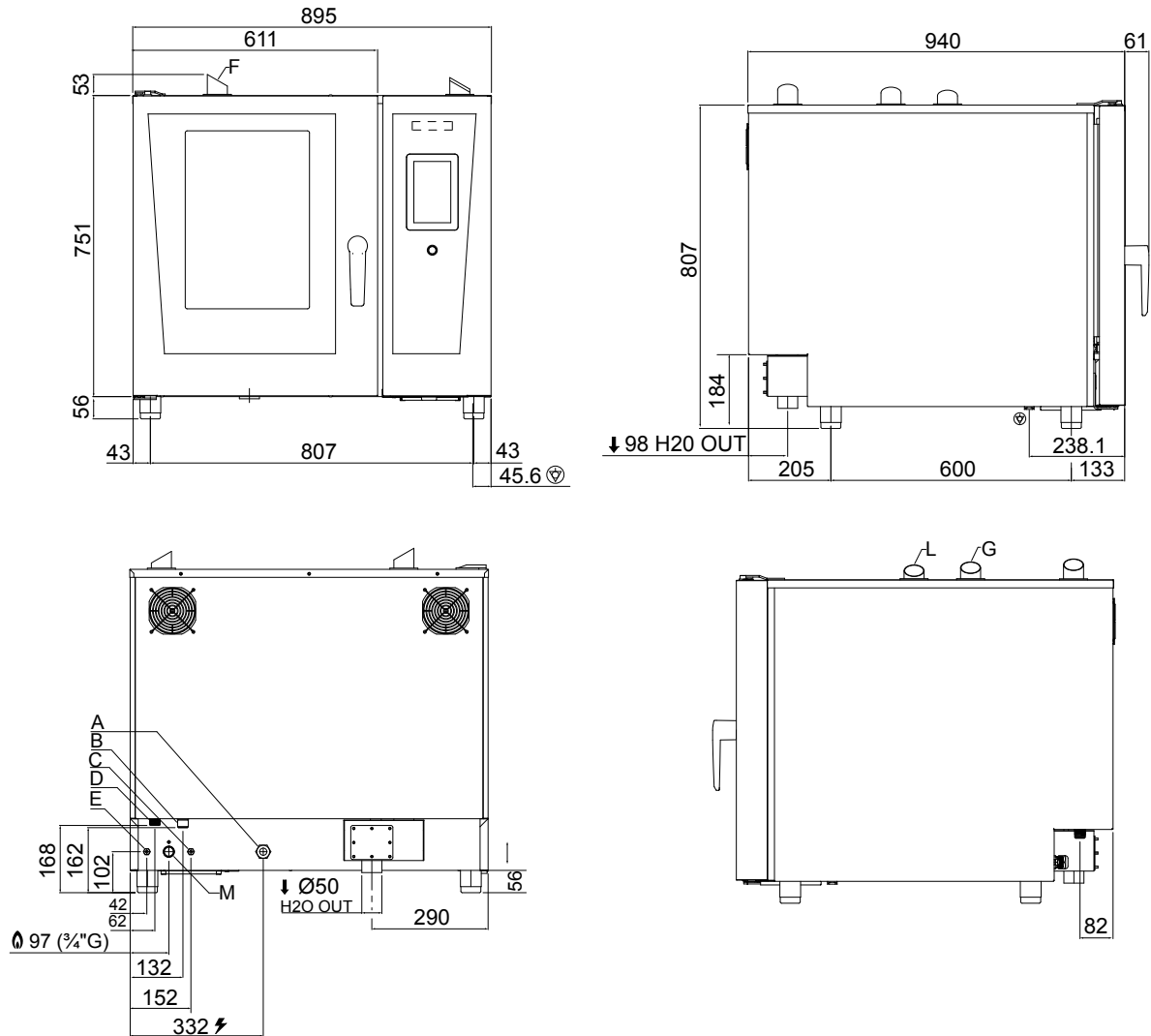
Três programas diferentes de lavagem automática da câmara (delicada, média, forte) e sistema de enxágue por "impulso" que garante um menor consumo de energia e água e o uso limitado de detergentes químicos.

PT CARACTERÍSTICAS CONSTRUTIVAS

- Porta de vidro duplo termorresistente, iluminação da câmara com duas lâmpadas Led. Vidros internos com abertura
- Câmara interna sem junções e ângulos arredondados para garantir máxima higiene e fácil limpeza
- Estrutura e câmara do forno moldadas inteiramente em aço inox AISI 304 com espessura 10/10
- Acesso frontal à placa de controlo para facilitar a manutenção
- Grau de proteção da água IPX4
- O forno é fornecido com uma estrutura de suporte dos tabuleiros GN 1/1 com haste em INOX de passo 70 mm

PT CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E FUNCIONAIS

- Interface com tela de toque de 5 polegadas de alta resolução (traduzida em 13 línguas)
- Cozedura por convecção (50 °C - 270 °C): ideal para cozeduras de baixa humidade
- Cozedura por ciclo misto (40 °C - 270 °C): a combinação de calor por convecção e vapor permite obter um ambiente de cozedura com humidade controlada, acelerando o processo de cozedura e reduzindo as perdas de peso
- Cozedura a vapor (30 °C - 130 °C): ideal para produtos acondicionados a vácuo, regeneração, cozeduras delicadas, frutos do mar e verduras
- A modalidade automática inclui 8 categorias de alimentos (primeiros pratos, carne, frango, peixe, verduras, pastelaria, fermentados, ovos) com 72 variantes pré-instaladas. Visualização em tempo real dos parâmetros de cozedura. Possibilidade de personalizar e guardar até 48 receitas na memória do forno, para recriar sempre a mesma receita
- Cozedura com Delta T: cozedura com sonda para alimentos mantendo a diferença de temperatura predefinida entre o núcleo do alimento e a câmara de cozedura
- Ciclos Especiais: Menu à la carte - Regeneração no tabuleiro ou no prato - Fermentação - Arrefecimento - Lavagem
- Função à la carte para a gestão de diversos ciclos de cozedura ao mesmo tempo, aumentando a flexibilidade e garantindo resultados excelentes
- Ventilador com 10 níveis de velocidade, de 600 a 2800 rpm, e rotação inversa para garantir uma ótima uniformidade. O ventilador para em menos de 5 segundos ao abrir a porta
- Sonda de penetração com 4 sensores, para máxima precisão e controlo da cozedura
- Função automática de arrefecimento rápido e pré-aquecimento
- Função de lavagem com detergente e abrillantador líquidos, que são tomados automaticamente por bombas
- Porta USB para descarregar os dados HACCP e compartilhar programas de cozedura e configurações
- Capacidade: 6 GN 1/1 ou 5 Euronorm 60x40 cm. Capacidade máxima de carga: 18 kg
- Preparação para a conectividade para acesso em tempo real aos aparelhos remotos conectados e monitoração dos dados



INSTALAÇÃO

Espaço livre: 5 centímetros no lado traseiro e no lado esquerdo
Espaço recomendado para o acesso para manutenção:
50 centímetros no lado direito

ELÉTRICO

Tensão de alimentação: 220-240 V~ 50/60 Hz
Potência instalada padrão: 0.6 kW

GÁS

Potência instalada padrão: 13 kW

ÁGUA

Conexão para água: 3/4"
Pressão bar mín/máx: 1.5 - 3 bar
Descarga ø: 50mm

A Berto's recomenda o uso de sistemas de tratamento da água baseados em testes específicos sobre as condições da água. Consulte o manual de instalação para informações pormenorizadas sobre a qualidade das águas.

A: Alimentação 220-240 V~50/60 Hz

B: Entrada R3/4 de água descalcificada (vapor na câmara)

C: Entrada de detergente

D: Entrada R3/4 de água NÃO descalcificada (lavagens)

E: Entrada de abrillantador

F: Descarga de vapor da câmara do forno (saída de vapor)

G: Aspiração de ar da câmara (entrada de ar)

L: Exaustão dos fumos de combustão da câmara

M: Entrada de GÁS R3/4