


mod. **E10MB** | cod. 15060000 сенсорным дисплеем 7" 18,5 кВт - бойлера 9 кВт | 380-415 V3N~50/60Гц
220-240 V3~50/60Гц + 270 °C 170 кг**STANDARD**

10 противней 1/1 GN - бойлера - Модуль Wi-Fi - Съемная душевая - Автоматическая мойки камеры печи

OPTIONAL

8 противней для выпечки кондитерских изделий 60x40 см

Пароконвектомат с бойлером на 10 противней 1/1 GN или 8 противней для выпечки кондитерских изделий 60x40 см. Панель управления с 7-дюймовым цветным многоязычным СЕНСОРНЫМ дисплеем высокого разрешения.

Система распределения воздуха: вентилятор с автоматическим изменением направления вращения и 10 различными скоростями.

Печь, помимо оснащения автоматическим парогенератором, выпускающим пар прямо в камеру, отличается исключительной равномерностью приготовления благодаря управляемой циркуляции горячего воздуха и возможности приготовления в среде, насыщенной активным паром, с помощью парогенератора (бойлера), расположенного вне камеры приготовления, но внутри конструкции печи.

Предварительный нагрев до 13% выше установленной температуры приготовления (макс. Т 304 °C).

Режимы приготовления: Автоматический (8 категорий блюд с более чем 72 предустановленными вариантами); Программы (можно сохранить и организовать до 48 программ приготовления); Ручной (паровой, конвекционный и смешанный циклы); Специальные циклы (меню à la carte, регенерация, расстойка, охлаждение и промывка). Специальные функции: «меню à la carte» для одновременного использования нескольких противней.

USB-порт для загрузки данных, программ и настроек НАССР. Наличие подключения к Wi-Fi.

4-сенсорный термощуп для измерения внутренней температуры. Встроенная система промывки с ручной очисткой бойлера от накипи.

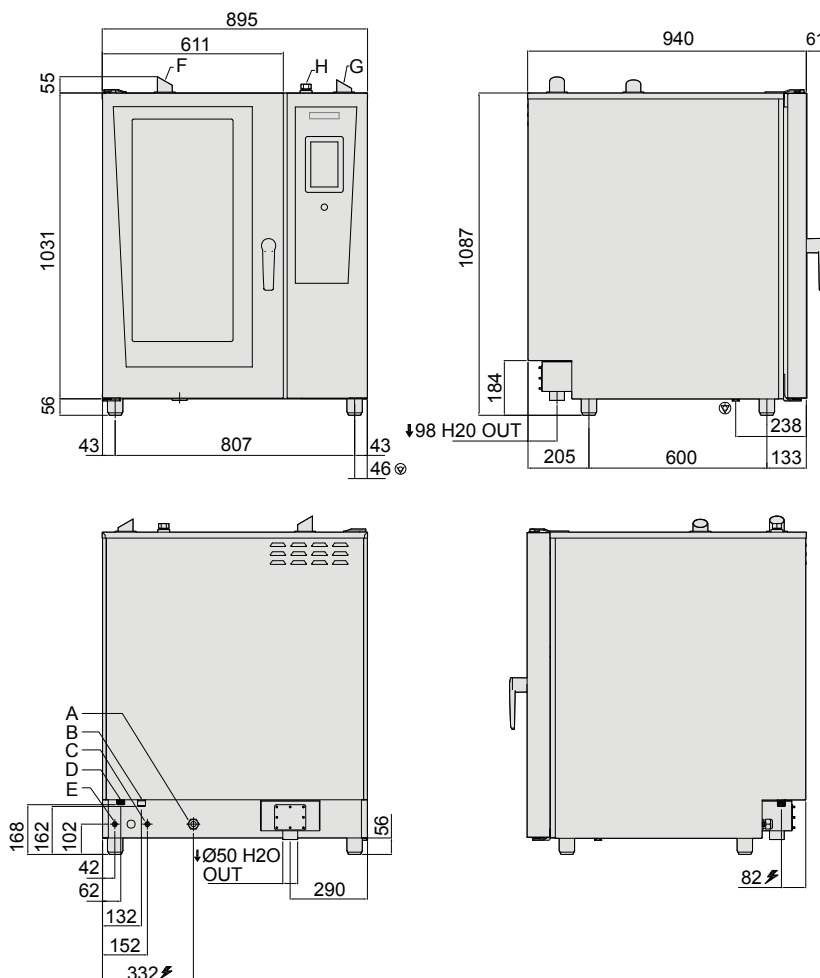
Три различные автоматические программы мойки камеры (щадящая, средняя, сильная) и система «импульсного» ополаскивания способствуют снижению потребления энергии и воды, а также ограниченному использованию химических моющих средств.

RU КОНСТРУКТИВНЫЕ ОСОБЕННОСТИ

- Термостойкая дверь с двойным остеклением, освещение камеры двумя светодиодными лампами. Открывающиеся внутренние стекла
- Бесшовная внутренняя камера, закругленные углы для максимальной гигиены и легкой очистки
- Конструкция и камера печи полностью штампованы из нержавеющей стали AISI 304 толщиной 10/10
- Передний доступ к панели управления для удобства обслуживания
- Встроенный душ с системой автоматического втягивания для быстрого ополаскивания
- Степень защиты от воды IPX4
- Печь поставляется с рамой для держателей противней GN 1/1 из нержавеющей стали, шаг 70 мм

RU ТЕХНИЧЕСКИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ОСОБЕННОСТИ

- 7-дюймовый сенсорный экран с высоким разрешением (переведен на 13 языков)
- Встроенный бойлер для точного контроля влажности и температуры в соответствии с выбранными настройками
- Конвекционное приготовление (50 °C - 270 °C): идеально подходит для приготовления пищи при низкой влажности
- Приготовление в смешанном цикле (40 °C - 270 °C): сочетание конвекционного тепла и пара позволяет получить среду для приготовления пищи с регулируемой влажностью, ускоряя процесс приготовления и уменьшая потерю веса
- Приготовление на пару (30 °C - 130 °C): идеально подходит для вакуумной упаковки, регенерации, деликатного приготовления, морепродуктов и овощей
- Автоматический режим включает 8 категорий блюд (первые блюда, мясо, птица, рыба, овощи, выпечка, расстойка, яйца) с 72 предустановленными вариантами. Отображение параметров приготовления в режиме реального времени. Возможность настройки и сохранения до 48 рецептов в памяти печи, чтобы каждый раз воссоздавать точно такой же рецепт
- Приготовление по методу «Delta T»: приготовление с использованием термошупа, поддерживающего заданную разницу температур внутри продукта и рабочей камеры
- Специальные циклы: Меню à la carte - Регенерация на противне или тарелке - Охлаждение - Мойка
- Функция "меню а-ля карт" для одновременного управления несколькими циклами приготовления, повышается универсальность и гарантируется превосходные результаты
- Вентилятор с 10 уровнями скорости от 300 до 1400 об/мин и обратным вращением для оптимальной равномерности. Вентилятор останавливается менее чем через 5 секунд после открывания дверцы
- 4-сенсорный термошуп для максимальной точности и контроля приготовления
- Автоматическая функция быстрого охлаждения и предварительного нагрева
- Функция стирки с использованием жидкого моющего средства и ополаскивателя, которые автоматически подаются специальными насосами
- USB-порт для загрузки данных HACCP, обмена программами приготовления и конфигурациями
- Вместимость: 10 GN 1/1 или 8 Euroform (евростандарт) 60x40 см. Максимальная грузоподъемность: 30 кг
- Возможность подсоединения для доступа в режиме реального времени к удаленному подключенному оборудованию и мониторингу данных



УСТАНОВКА

Свободное пространство:
5 см с задней стороны и с левой стороны
Рекомендуемое пространство для доступа к обслуживанию:
50 сантиметров с правой стороны

ЭЛЕКТРИЧЕСТВО

Напряжение питания:
380-415 V3N~50/60 Гц
220-240 V3~50/60 Гц
Установленная мощность по умолчанию: 18,5 кВт

ВОДА


подключение воды: 3/4"
Давление, мин/макс бар:
1.5 - 3 бар
Слив Ø: 50мм

Компания Berto's рекомендует использовать системы очистки воды, основанные на специальных тестах состояния воды. Подробную информацию о качестве воды см. в руководстве по установке.

mod. E6MB | cod. 15040000

 сенсорным дисплеем 7"

 10 кВт - бойлера 9 кВт | 380-415 V3N~50/60Гц
220-240 V3~50/60Гц

 + 270 °C

 132 кг

STANDARD

6 противней 1/1 GN - бойлера - Модуль Wi-Fi - Съёмная душевая - Автоматическая мойки камеры печи

OPTIONAL

5 противней для выпечки кондитерских изделий 60x40 см

Пароконвектомат с бойлером на 6 противней 1/1 GN или 5 противней для выпечки кондитерских изделий 60x40 см. Панель управления с 7-дюймовым цветным многоязычным СЕНСОРНЫМ дисплеем высокого разрешения.

Система распределения воздуха: вентилятор с автоматическим изменением направления вращения и 10 различными скоростями.

Печь, помимо оснащения автоматическим парогенератором, выпускающим пар прямо в камеру, отличается исключительной равномерностью приготовления благодаря управляемой циркуляции горячего воздуха и возможности приготовления в среде, насыщенной активным паром, с помощью парогенератора (бойлера), расположенного вне камеры приготовления, но внутри конструкции печи.

Предварительный нагрев до 13% выше установленной температуры приготовления (макс. T 304 °C).

Режимы приготовления: Автоматический (8 категорий блюд с более чем 72 предустановленными вариантами); Программы (можно сохранить и организовать до 48 программ приготовления); Ручной (паровой, конвекционный и смешанный циклы); Специальные циклы (меню à la carte, регенерация, расстойка, охлаждение и промывка). Специальные функции: «меню à la carte» для одновременного использования нескольких противней.

USB-порт для загрузки данных, программ и настроек НАССР. Наличие подключения к Wi-Fi.

4-сенсорный термощуп для измерения внутренней температуры. Встроенная система промывки с ручной очисткой бойлера от накипи.

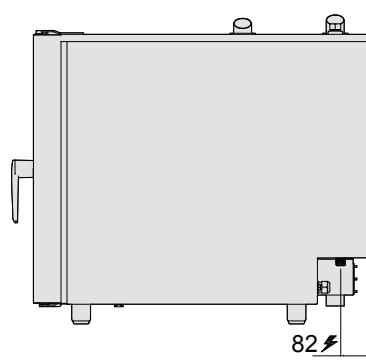
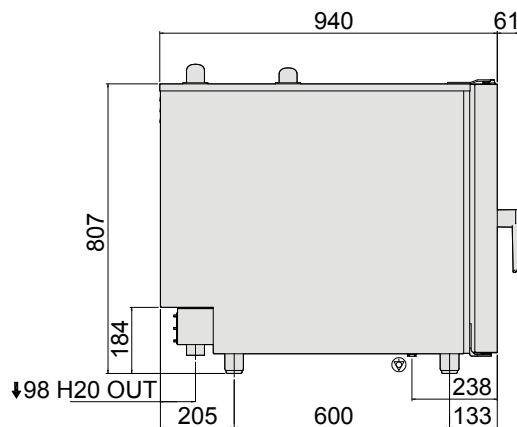
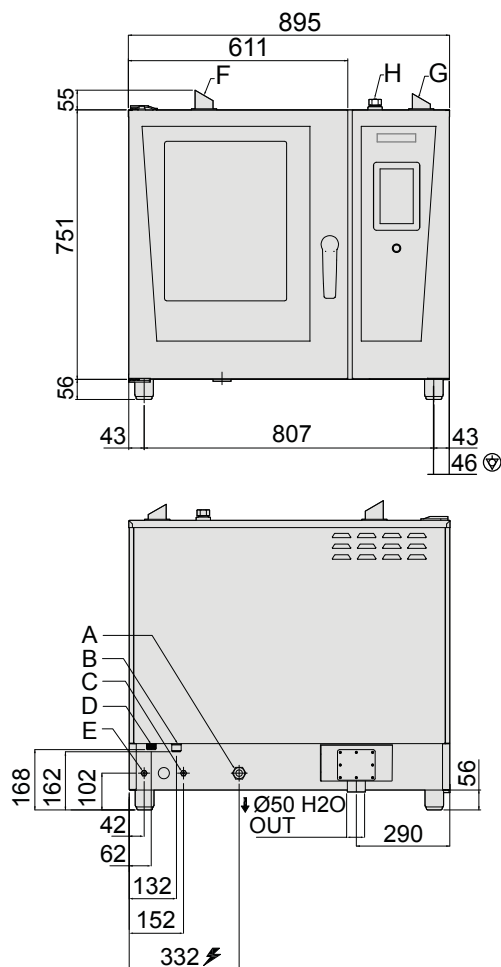
Три различные автоматические программы мойки камеры (щадящая, средняя, сильная) и система «импульсного» ополаскивания способствуют снижению потребления энергии и воды, а также ограниченному использованию химических моющих средств.

RU КОНСТРУКТИВНЫЕ ОСОБЕННОСТИ

- Термостойкая дверь с двойным остеклением, освещение камеры двумя светодиодными лампами. Открывающиеся внутренние стекла
- Бесшовная внутренняя камера, закругленные углы для максимальной гигиены и легкой очистки
- Конструкция и камера печи полностью штампованы из нержавеющей стали AISI 304 толщиной 10/10
- Передний доступ к панели управления для удобства обслуживания
- Встроенный душ с системой автоматического втягивания для быстрого ополаскивания
- Степень защиты от воды IPX4
- Печь поставляется с рамой для держателей противней GN 1/1 из нержавеющей стали, шаг 70 мм

RU ТЕХНИЧЕСКИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ОСОБЕННОСТИ

- 7-дюймовый сенсорный экран с высоким разрешением (переведен на 13 языков)
- Встроенный бойлер для точного контроля влажности и температуры в соответствии с выбранными настройками
- Конвекционное приготовление (50 °C - 270 °C): идеально подходит для приготовления пищи при низкой влажности
- Приготовление в смешанном цикле (40 °C - 270 °C): сочетание конвекционного тепла и пара позволяет получить среду для приготовления пищи с регулируемой влажностью, ускоряя процесс приготовления и уменьшая потерю веса
- Приготовление на пару (30 °C - 130 °C): идеально подходит для вакуумной упаковки, регенерации, деликатного приготовления, морепродуктов и овощей
- Автоматический режим включает 8 категорий блюд (первые блюда, мясо, птица, рыба, овощи, выпечка, расстойка, яйца) с 72 предустановленными вариантами. Отображение параметров приготовления в режиме реального времени. Возможность настройки и сохранения до 48 рецептов в памяти печи, чтобы каждый раз воссоздавать точно такой же рецепт
- Приготовление по методу «Delta T»: приготовление с использованием термошюпа, поддерживающего заданную разницу температур внутри продукта и рабочей камеры
- Специальные циклы: Меню à la carte - Регенерация на противне или тарелке - Охлаждение - Мойка
- Функция "меню а-ля карт" для одновременного управления несколькими циклами приготовления, повышается универсальность и гарантируется превосходные результаты
- Вентилятор с 10 уровнями скорости от 600 до 2800 об/мин и обратным вращением для оптимальной равномерности. Вентилятор останавливается менее чем через 5 секунд после открывания дверцы
- 4-сенсорный термошюп для максимальной точности и контроля приготовления
- Автоматическая функция быстрого охлаждения и предварительного нагрева
- Функция стирки с использованием жидкого моющего средства и ополаскивателя, которые автоматически подаются специальными насосами
- USB-порт для загрузки данных HACCP, обмена программами приготовления и конфигурациями
- Вместимость: 6 GN 1/1 или 5 Europort (евростандарт) 60x40 см. Максимальная грузоподъемность: 18 кг
- Возможность подсоединения для доступа в режиме реального времени к удаленному подключенному оборудованию и мониторингу данных



УСТАНОВКА

Свободное пространство:
5 см с задней стороны
и с левой стороны
Рекомендуемое
пространство для доступа к
обслуживанию:
50 сантиметров с правой
стороны

ЭЛЕКТРИЧЕСТВО

Напряжение питания:
380-415 V3N~50/60 Гц
220-240 V3~50/60 Гц
Установленная мощность
по умолчанию: 10 кВт


ВОДА


подключение воды: 3/4"
Давление, мин/макс бар:
1.5 - 3 бар
Слив Ø: 50мм


Компания Berto's
рекомендует использовать
системы очистки воды,
основанные на специальных
тестах состояния воды.
Подробную информацию
о качестве воды см. в
руководстве по установке.

mod. G10MB | cod. 15050000

 сенсорным дисплеем 7"

 1 кВт | 220-240 V~50/60 Гц

 22 кВт - бойлера 13 кВт

 + 270 °C

 189 кг

STANDARD

10 противней 1/1 GN - бойлера - Модуль Wi-Fi - Съемная душевая - Автоматическая мойки камеры печи

OPTIONAL

8 противней для выпечки кондитерских изделий 60x40 см

Пароконвектомат с бойлером на 10 противней 1/1 GN или 8 противней для выпечки кондитерских изделий 60x40 см.

Панель управления с 7-дюймовым цветным многоязычным СЕНСОРНЫМ дисплеем высокого разрешения. Система распределения воздуха: вентилятор с автоматическим изменением направления вращения и 10 различными скоростями.

Печь, помимо оснащения автоматическим парогенератором, выпускающим пар прямо в камеру, отличается исключительной равномерностью приготовления благодаря управляемой циркуляции горячего воздуха и возможности приготовления в среде, насыщенной активным паром, с помощью парогенератора (бойлера), расположенного вне камеры приготовления, но внутри конструкции печи.

Предварительный нагрев до 13% выше установленной температуры приготовления (макс. Т 304 °C).

Режимы приготовления: Автоматический (8 категорий блюд с более чем 72 предустановленными вариантами); Программы (можно сохранить и организовать до 48 программ приготовления); Ручной (паровой, конвекционный и смешанный циклы); Специальные циклы (меню à la carte, регенерация, расстойка, охлаждение и промывка). Специальные функции: «меню à la carte» для одновременного использования нескольких противней.

USB-порт для загрузки данных, программ и настроек HACCP. Наличие подключения к Wi-Fi.

4-сенсорный термощуп для измерения внутренней температуры. Встроенная система промывки с ручной очисткой бойлера от накипи.

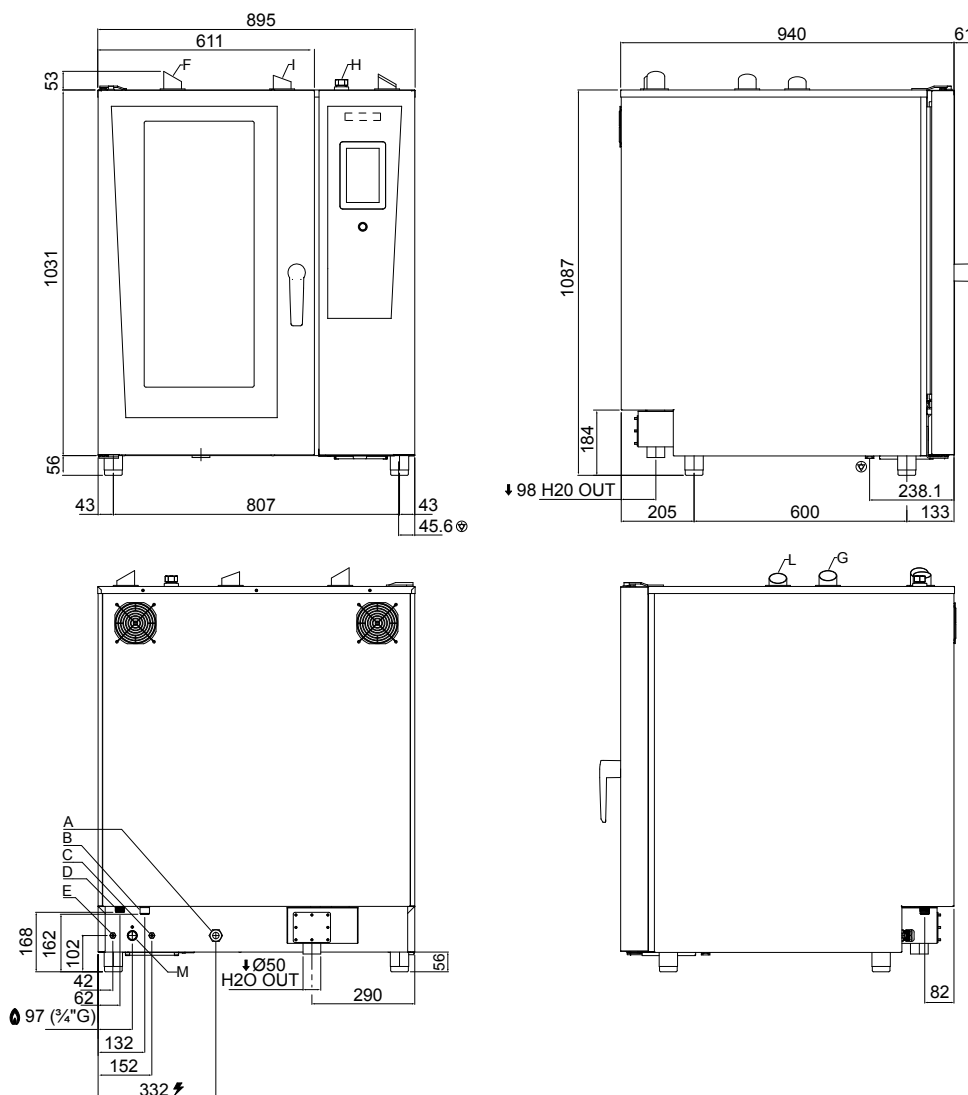
Три различные автоматические программы мойки камеры (щадящая, средняя, сильная) и система «импульсного» ополаскивания способствуют снижению потребления энергии и воды, а также ограниченному использованию химических моющих средств.

RU КОНСТРУКТИВНЫЕ ОСОБЕННОСТИ

- Термостойкая дверь с двойным остеклением, освещение камеры двумя светодиодными лампами. Открывающиеся внутренние стекла
- Бесшовная внутренняя камера, закругленные углы для максимальной гигиены и легкой очистки
- Конструкция и камера печи полностью штампованы из нержавеющей стали AISI 304 толщиной 10/10
- Передний доступ к панели управления для удобства обслуживания
- Встроенный душ с системой автоматического втягивания для быстрого ополаскивания
- Степень защиты от воды IPX4
- Печь поставляется с рамой для держателей противней GN 1/1 из нержавеющей стали, шаг 70 мм

RU ТЕХНИЧЕСКИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ОСОБЕННОСТИ

- 7-дюймовый сенсорный экран с высоким разрешением (переведен на 13 языков)
- Встроенный бойлер для точного контроля влажности и температуры в соответствии с выбранными настройками
- Конвекционное приготовление (50 °C - 270 °C): идеально подходит для приготовления пищи при низкой влажности
- Приготовление в смешанном цикле (40 °C - 270 °C): сочетание конвекционного тепла и пара позволяет получить среду для приготовления пищи с регулируемой влажностью, ускоряя процесс приготовления и уменьшая потерю веса
- Приготовление на пару (30 °C - 130 °C): идеально подходит для вакуумной упаковки, регенерации, деликатного приготовления, морепродуктов и овощей
- Автоматический режим включает 8 категорий блюд (первые блюда, мясо, птица, рыба, овощи, выпечка, расстойка, яйца) с 72 предустановленными вариантами. Отображение параметров приготовления в режиме реального времени. Возможность настройки и сохранения до 48 рецептов в памяти печи, чтобы каждый раз воссоздавать точно такой же рецепт
- Приготовление по методу «Delta T»: приготовление с использованием термошупа, поддерживающего заданную разницу температур внутри продукта и рабочей камеры
- Специальные циклы: Меню à la carte - Регенерация на противне или тарелке - Охлаждение - Мойка
- Функция "меню а-ля карт" для одновременного управления несколькими циклами приготовления, повышается универсальность и гарантируются превосходные результаты
- Вентилятор с 10 уровнями скорости от 300 до 1400 об/мин и обратным вращением для оптимальной равномерности. Вентилятор останавливается менее чем через 5 секунд после открывания дверцы
- 4-сенсорный термошуп для максимальной точности и контроля приготовления
- Автоматическая функция быстрого охлаждения и предварительного нагрева
- Функция стирки с использованием жидкого моющего средства и ополаскивателя, которые автоматически подаются специальными насосами
- USB-порт для загрузки данных HACCP, обмена программами приготовления и конфигурациями
- Вместимость: 10 GN 1/1 или 8 Europan (евростандарт) 60x40 см. Максимальная грузоподъемность: 30 кг
- Возможность подсоединения для доступа в режиме реального времени к удаленному подключенному оборудованию и мониторингу данных



УСТАНОВКА

Свободное пространство: 5 см с задней стороны и с левой стороны
 Рекомендуемое пространство для доступа к обслуживанию: 50 сантиметров с правой стороны

ЭЛЕКТРИЧЕСТВО

Напряжение питания: 220-240 V~ 50/60 Гц
 Установленная мощность по умолчанию: 1 кВт

ГАЗ

Установленная мощность по умолчанию: 35 кВт

ВОДА

подключение воды: 3/4"
 Давление, мин/макс бар: 1.5 - 3 бар
 Слив Ø: 50mm

Компания Berto's рекомендует использовать системы очистки воды, основанные на специальных тестах состояния воды.
 Подробную информацию о качестве воды см. в руководстве по установке.


- A:** Электропитание 220-240 В~50/60 Гц
- B:** Подача декальцинированной воды R3/4 (пар в камере)
- C:** Подача моющего средства
- D:** Подача НЕдекальцинированной воды R3/4 (промывка)
- E:** Подача ополаскивателя
- F:** Выход паров из камеры печи (выходящие пары)
- G:** Забор воздуха из камеры (входящий воздух)
- H:** Загрузка для промывки котла
- I:** Выхлопные газы сгорания котла
- L:** Выхлопные газы камеры сгорания
- M:** Подача ГАЗА R3/4


mod. **G6MB** | cod. 15030000



 сенсорным дисплеем 7"

 0.6 кВт | 220-240 V~50/60 Гц

 13 кВт - бойлера 13 кВт

 + 270 °C

 149 кг

STANDARD

6 противней 1/1 GN - бойлера - Модуль Wi-Fi - Съемная душевая - Автоматическая мойки камеры печи

OPTIONAL

5 противней для выпечки кондитерских изделий 60x40 см

Пароконвектомат с бойлером на 6 противней 1/1 GN или 5 противней для выпечки кондитерских изделий 60x40 см. Панель управления с 7-дюймовым цветным многоязычным СЕНСОРНЫМ дисплеем высокого разрешения. Система распределения воздуха: вентилятор с автоматическим изменением направления вращения и 10 различными скоростями.

Печь, помимо оснащения автоматическим парогенератором, выпускающим пар прямо в камеру, отличается исключительной равномерностью приготовления благодаря управляемой циркуляции горячего воздуха и возможности приготовления в среде, насыщенной активным паром, с помощью парогенератора (бойлера), расположенного вне камеры приготовления, но внутри конструкции печи.

Предварительный нагрев до 13% выше установленной температуры приготовления (макс. T 304 °C).

Режимы приготовления: Автоматический (8 категорий блюд с более чем 72 предустановленными вариантами); Программы (можно сохранить и организовать до 48 программ приготовления); Ручной (паровой, конвекционный и смешанный циклы); Специальные циклы (меню à la carte, регенерация, расстойка, охлаждение и промывка). Специальные функции: «меню à la carte» для одновременного использования нескольких противней.

USB-порт для загрузки данных, программ и настроек НАССР. Наличие подключения к Wi-Fi.

4-сенсорный термощуп для измерения внутренней температуры. Встроенная система промывки с ручной очисткой бойлера от накипи.

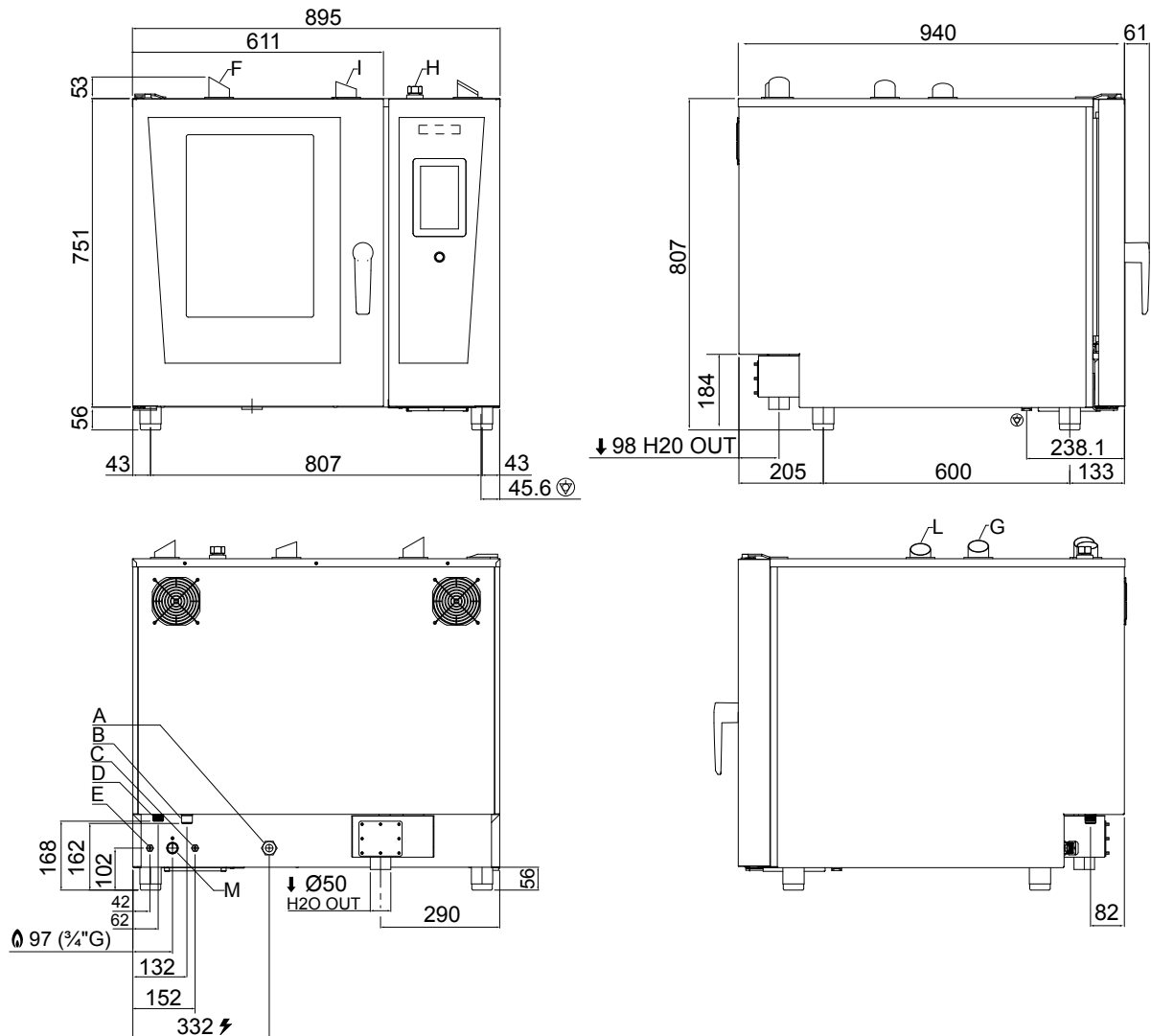
Три различные автоматические программы мойки камеры (щадящая, средняя, сильная) и система «импульсного» ополаскивания способствуют снижению потребления энергии и воды, а также ограниченному использованию химических моющих средств.

RU КОНСТРУКТИВНЫЕ ОСОБЕННОСТИ

- Термостойкая дверь с двойным остеклением, освещение камеры двумя светодиодными лампами. Открывающиеся внутренние стекла
- Бесшовная внутренняя камера, закругленные углы для максимальной гигиены и легкой очистки
- Конструкция и камера печи полностью штампованы из нержавеющей стали AISI 304 толщиной 10/10
- Передний доступ к панели управления для удобства обслуживания
- Встроенный душ с системой автоматического втягивания для быстрого ополаскивания
- Степень защиты от воды IPX4
- Печь поставляется с рамой для держателей противней GN 1/1 из нержавеющей стали, шаг 70 мм

RU ТЕХНИЧЕСКИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ОСОБЕННОСТИ

- 7-дюймовый сенсорный экран с высоким разрешением (переведен на 13 языков)
- Встроенный бойлер для точного контроля влажности и температуры в соответствии с выбранными настройками
- Конвекционное приготовление (50 °C - 270 °C): идеально подходит для приготовления пищи при низкой влажности
- Приготовление в смешанном цикле (40 °C - 270 °C): сочетание конвекционного тепла и пара позволяет получить среду для приготовления пищи с регулируемой влажностью, ускоряя процесс приготовления и уменьшая потерю веса
- Приготовление на пару (30 °C - 130 °C): идеально подходит для вакуумной упаковки, регенерации, деликатного приготовления, морепродуктов и овощей
- Автоматический режим включает 8 категорий блюд (первые блюда, мясо, птица, рыба, овощи, выпечка, расстойка, яйца) с 72 предустановленными вариантами. Отображение параметров приготовления в режиме реального времени. Возможность настройки и сохранения до 48 рецептов в памяти печи, чтобы каждый раз воссоздавать точно такой же рецепт
- Приготовление по методу «Delta T»: приготовление с использованием термошупа, поддерживающего заданную разницу температур внутри продукта и рабочей камеры
- Специальные циклы: Меню à la carte - Регенерация на противне или тарелке - Охлаждение - Мойка
- Функция "меню а-ля карт" для одновременного управления несколькими циклами приготовления, повышается универсальность и гарантируются превосходные результаты
- Вентилятор с 10 уровнями скорости от 600 до 2800 об/мин и обратным вращением для оптимальной равномерности. Вентилятор останавливается менее чем через 5 секунд после открывания дверцы
- 4-сенсорный термошуп для максимальной точности и контроля приготовления
- Автоматическая функция быстрого охлаждения и предварительного нагрева
- Функция стирки с использованием жидкого моющего средства и ополаскивателя, которые автоматически подаются специальными насосами
- USB-порт для загрузки данных HACCP, обмена программами приготовления и конфигурациями
- Вместимость: 6 GN 1/1 или 5 Euronorm (евростандарт) 60x40 см. Максимальная грузоподъемность: 18 кг
- Возможность подсоединения для доступа в режиме реального времени к удаленному подключенному оборудованию и мониторингу данных



УСТАНОВКА

Свободное пространство: 5 см с задней стороны и с левой стороны
 Рекомендуемое пространство для доступа к обслуживанию: 50 сантиметров с правой стороны

ЭЛЕКТРИЧЕСТВО

Напряжение питания: 220-240 V~ 50/60 Гц
 Установленная мощность по умолчанию: 0.6 кВт

ГАЗ



Установленная мощность по умолчанию: 26 кВт

ВОДА

подключение воды: 3/4"
 Давление, мин/макс бар: 1.5 - 3 бар
 Слив Ø: 50mm

Компания Berto's рекомендует использовать системы очистки воды, основанные на специальных тестах состояния воды.
 Подробную информацию о качестве воды см. в руководстве по установке.

- A:** Электропитание 220-240 В~50/60 Гц
- B:** Подача декарльцинированной воды R3/4 (пар в камере)
- C:** Подача моющего средства
- D:** Подача НЕдекарльцинированной воды R3/4 (промывка)
- E:** Подача ополаскивателя
- F:** Выход паров из камеры печи (выходящие пары)
- G:** Забор воздуха из камеры (входящий воздух)
- H:** Загрузка для промывки котла
- I:** Выхлопные газы сгорания котла
- L:** Выхлопные газы камеры сгорания
- M:** Подача ГАЗА R3/4

mod. **E10ST** | cod. 15100000 сенсорным дисплеем 5" 18,5 кВт | 380-415 V3N~50/60 Гц
220-240 V3~50/60 Гц + 270 °C 161 кг**STANDARD**

10 противней 1/1 GN - Автоматическая мойки камеры печи

OPTIONAL

8 противней для выпечки кондитерских изделий 60x40 см - Модуль Wi-Fi - Съемная душевая - сенсорным дисплеем 7"

Пароконвектомат на 10 противней 1/1 GN или 8 противней для выпечки кондитерских изделий 60x40 см. Панель управления с 5-дюймовым многоязычным цветным СЕНСОРНЫМ дисплеем высокого разрешения. Система распределения воздуха: вентилятор с автоматическим обратным вращением и 10 различными скоростями. Печь оснащена автоматическим испарителем, который выпускает пар непосредственно в камеру: специальные форсунки распыляют частицы воды прямо на нагревательные элементы; вентилятор распыляет воду, равномерно распределяя пар в рабочей камере.

Предварительный нагрев до 13% выше установленной температуры приготовления (макс.Т 304 °C).

Режимы приготовления: автоматический (8 категорий продуктов с более чем 72 предустановленными вариантами); Программы (возможность сохранения и организации до 48 программ приготовления); Ручной (паровой, конвекционный и смешанный циклы); Специальные циклы (меню à la carte, регенерация, расстойка, охлаждение и мойка).

Специальные функции: «меню à la carte» для одновременного использования нескольких противней.

USB-порт для загрузки данных, программ и настроек HACCP. Возможность подключения Wi-Fi.

4-сенсорный термощуп для измерения температуры внутри продукта.

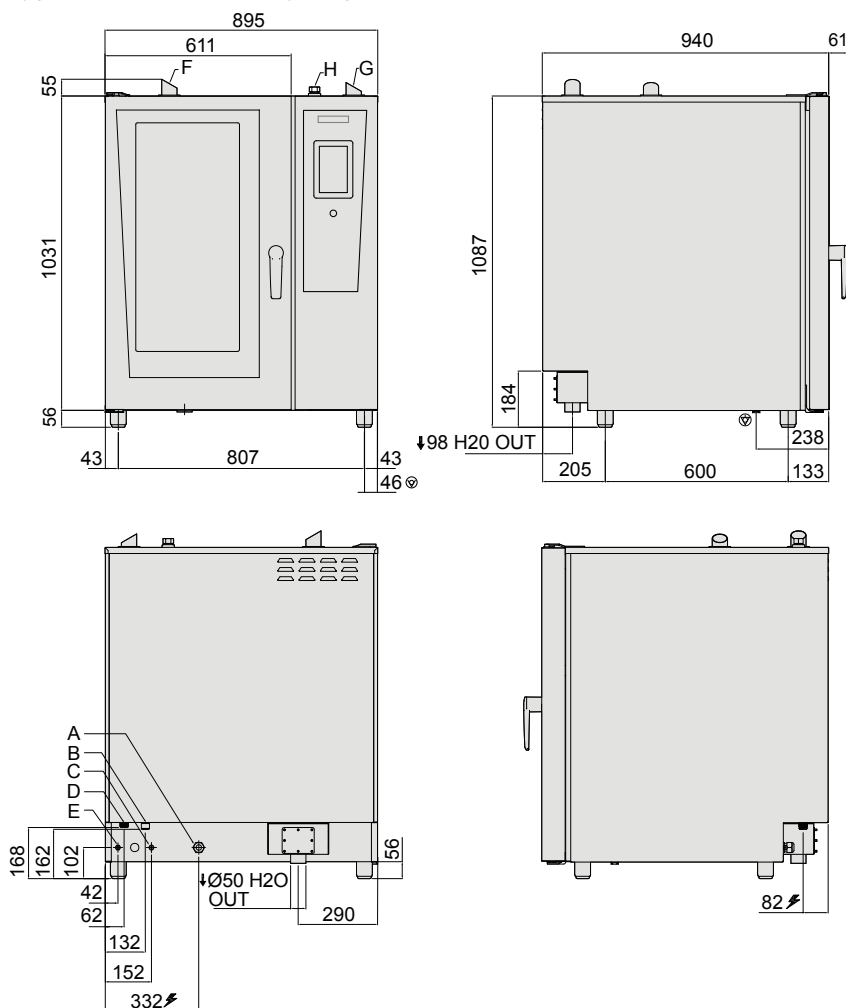
Три различные автоматические программы мойки камеры (щадящая, средняя, сильная) и система "импульсного" ополаскивания способствуют снижению потребления энергии и воды, а также ограничению использования химических моющих средств.

RU КОНСТРУКТИВНЫЕ ОСОБЕННОСТИ

- Термостойкая дверь с двойным остеклением, освещение камеры двумя светодиодными лампами. Открывающиеся внутренние стекла
- Бесшовная внутренняя камера, закругленные углы для максимальной гигиены и легкой очистки
- Конструкция и камера печи полностью штампованы из нержавеющей стали AISI 304 толщиной 10/10
- Передний доступ к панели управления для удобства обслуживания
- Степень защиты от воды IPX4
- Печь поставляется с рамой для держателей противней GN 1/1 из нержавеющей стали, шаг 70 мм

RU ТЕХНИЧЕСКИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ОСОБЕННОСТИ

- 5-дюймовый сенсорный экран с высоким разрешением (переведен на 13 языков)
- Конвекционное приготовление (50 °C - 270 °C): идеально подходит для приготовления пищи при низкой влажности
- Приготовление в смешанном цикле (40 °C - 270 °C): сочетание конвекционного тепла и пара позволяет получить среду для приготовления пищи с регулируемой влажностью, ускоряя процесс приготовления и уменьшая потерю веса
- Приготовление на пару (30 °C - 130 °C): идеально подходит для вакуумной упаковки, регенерации, деликатного приготовления, морепродуктов и овощей
- Автоматический режим включает 8 категорий блюд (первые блюда, мясо, птица, рыба, овощи, выпечка, расстойка, яйца) с 72 предустановленными вариантами. Отображение параметров приготовления в режиме реального времени. Возможность настройки и сохранения до 48 рецептов в памяти печи, чтобы каждый раз воссоздавать точно такой же рецепт
- Приготовление по методу «Delta T»: приготовление с использованием термошупа, поддерживающего заданную разницу температур внутри продукта и рабочей камеры
- Специальные циклы: Меню à la carte - Регенерация на противне или тарелке - Охлаждение - Мойка
- Функция "меню а-ля карт" для одновременного управления несколькими циклами приготовления, повышается универсальность и гарантируется превосходные результаты
- Вентилятор с 10 уровнями скорости от 300 до 1400 об/мин и обратным вращением для оптимальной равномерности. Вентилятор останавливается менее чем через 5 секунд после открывания дверцы
- 4-сенсорный термошуп для максимальной точности и контроля приготовления
- Автоматическая функция быстрого охлаждения и предварительного нагрева
- Функция стирки с использованием жидкого моющего средства и ополаскивателя, которые автоматически подаются специальными насосами
- USB-порт для загрузки данных HACCP, обмена программами приготовления и конфигурациями
- Вместимость: 10 GN 1/1 или 8 Euronorm (евростандарт) 60x40 см. Максимальная грузоподъемность: 30 кг
- Возможность подсоединения для доступа в режиме реального времени к удаленному подключенному оборудованию и мониторингу данных


УСТАНОВКА

Свободное пространство:
 5 см с задней стороны и с левой стороны
Рекомендуемое пространство для доступа к обслуживанию: 50 сантиметров с правой стороны

ЭЛЕКТРИЧЕСТВО

Напряжение питания:
 380-415 V3N~50/60 Гц
 220-240 V3~50/60 Гц
Установленная мощность по умолчанию: 18,5 кВт

ВОДА


подключение воды: 3/4"
Давление, мин/макс бар:
 1.5 - 3 бар
Слив Ø: 50мм


Компания Berto's рекомендует использовать системы очистки воды, основанные на специальных тестах состояния воды.
 Подробную информацию о качестве воды см. в руководстве по установке.

mod. **E6ST** | cod. 15080000



 сенсорным дисплеем 5"

 10 кВт | 380-415 V3N~50/60Гц
220-240 V3~50/60Гц

 + 270 °C

 123 кг

STANDARD

6 противней 1/1 GN - Автоматическая мойки камеры печи

OPTIONAL

5 противней для выпечки кондитерских изделий 60x40 см - Модуль Wi-Fi - Съемная душевая - сенсорным дисплеем 7"

Пароконвектомат на 6 противней 1/1 GN или 5 противней для выпечки кондитерских изделий 60x40 см. Панель управления с 5-дюймовым многоязычным цветным СЕНСОРНЫМ дисплеем высокого разрешения. Система распределения воздуха: вентилятор с автоматическим обратным вращением и 10 различными скоростями. Печь оснащена автоматическим испарителем, который выпускает пар непосредственно в камеру: специальные форсунки распыляют частицы воды прямо на нагревательные элементы; вентилятор распыляет воду, равномерно распределяя пар в рабочей камере.

Предварительный нагрев до 13% выше установленной температуры приготовления (макс.Т 304 °C).

Режимы приготовления: автоматический (8 категорий продуктов с более чем 72 предустановленными вариантами); Программы (возможность сохранения и организации до 48 программ приготовления); Ручной (паровой, конвекционный и смешанный циклы); Специальные циклы (меню à la carte, регенерация, расстойка, охлаждение и мойка).

Специальные функции: «меню à la carte» для одновременного использования нескольких противней.

USB-порт для загрузки данных, программ и настроек HACCP. Возможность подключения Wi-Fi.

4-сенсорный термощуп для измерения температуры внутри продукта.

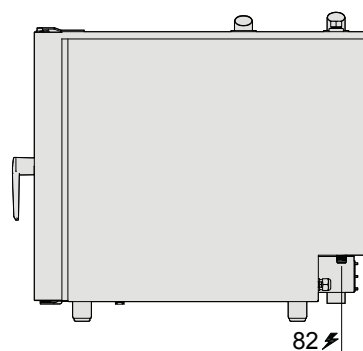
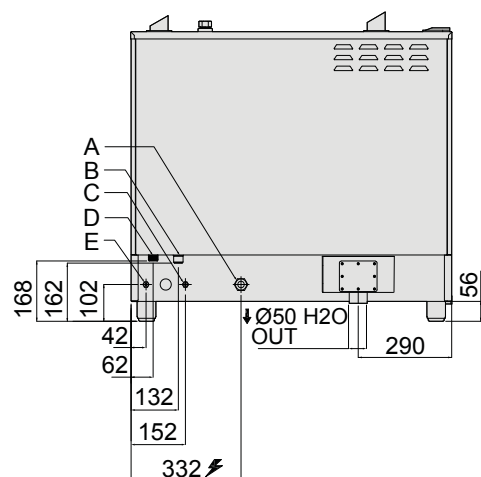
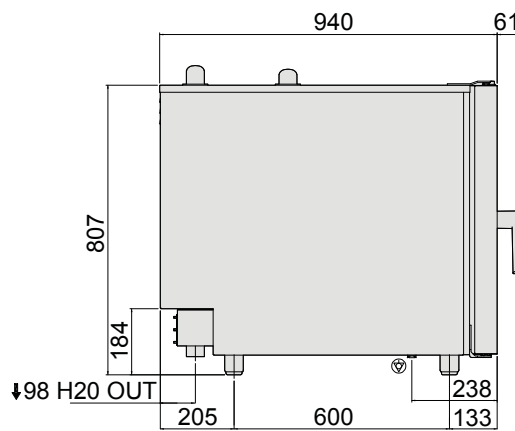
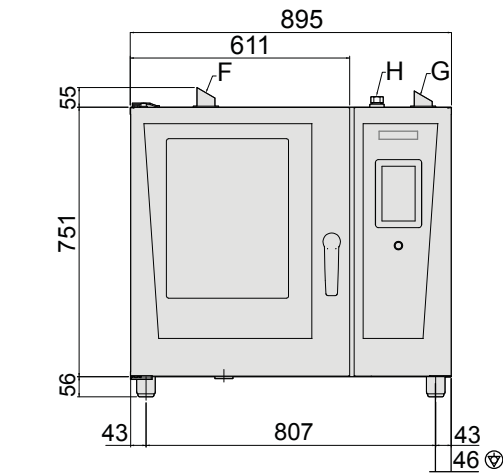
Три различные автоматические программы мойки камеры (щадящая, средняя, сильная) и система "импульсного" ополаскивания способствуют снижению потребления энергии и воды, а также ограничению использования химических моющих средств.

RU КОНСТРУКТИВНЫЕ ОСОБЕННОСТИ

- Термостойкая дверь с двойным остеклением, освещение камеры двумя галогенными лампами. Открывающиеся внутренние стекла
- Бесшовная внутренняя камера, закругленные углы для максимальной гигиены и легкой очистки
- Конструкция и камера печи полностью штампованы из нержавеющей стали AISI 304 толщиной 10/10
- Передний доступ к панели управления для удобства обслуживания
- Степень защиты от воды IPX4
- Печь поставляется с рамой для держателей противней GN 1/1 из нержавеющей стали, шаг 70 мм

RU ТЕХНИЧЕСКИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ОСОБЕННОСТИ

- 5-дюймовый сенсорный экран с высоким разрешением (переведен на 13 языков)
- Конвекционное приготовление (50 °C - 270 °C): идеально подходит для приготовления пищи при низкой влажности
- Приготовление в смешанном цикле (40 °C - 270 °C): сочетание конвекционного тепла и пара позволяет получить среду для приготовления пищи с регулируемой влажностью, ускоряя процесс приготовления и уменьшая потерю веса
- Приготовление на пару (30 °C - 130 °C): идеально подходит для вакуумной упаковки, регенерации, деликатного приготовления, морепродуктов и овощей
- Автоматический режим включает 8 категорий блюд (первые блюда, мясо, птица, рыба, овощи, выпечка, расстойка, яйца) с 72 предустановленными вариантами. Отображение параметров приготовления в режиме реального времени. Возможность настройки и сохранения до 48 рецептов в памяти печи, чтобы каждый раз воссоздавать точно такой же рецепт
- Приготовление по методу «Delta T»: приготовление с использованием термошупа, поддерживающего заданную разницу температур внутри продукта и рабочей камеры
- Специальные циклы: Меню à la carte - Регенерация на противне или тарелке - Охлаждение - Мойка
- Функция "меню а-ля карт" для одновременного управления несколькими циклами приготовления, повышается универсальность и гарантируется превосходные результаты
- Вентилятор с 10 уровнями скорости от 600 до 2800 об/мин и обратным вращением для оптимальной равномерности. Вентилятор останавливается менее чем через 5 секунд после открывания дверцы
- 4-сенсорный термошуп для максимальной точности и контроля приготовления
- Автоматическая функция быстрого охлаждения и предварительного нагрева
- Функция стирки с использованием жидкого моющего средства и ополаскивателя, которые автоматически подаются специальными насосами
- USB-порт для загрузки данных HACCP, обмена программами приготовления и конфигурациями
- Вместимость: 6 GN 1/1 или 5 Europort (евростандарт) 60x40 см. Максимальная грузоподъемность: 18 кг
- Возможность подсоединения для доступа в режиме реального времени к удаленному подключенному оборудованию и мониторингу данных



УСТАНОВКА

Свободное пространство:
5 см с задней стороны и с
левой стороны
Рекомендуемое
пространство для доступа к
обслуживанию:
50 сантиметров с правой
стороны



ЭЛЕКТРИЧЕСТВО

Напряжение питания:
380-415 V3N~50/60 Гц
220-240 V3~50/60 Гц
Установленная мощность
по умолчанию: 10 кВт

ВОДА

подключение воды: 3/4"
Давление, мин/макс бар:
1.5 - 3 бар
Слив Ø: 50мм

Компания Berto's
рекомендует использовать
системы очистки воды,
основанные на специальных
тестах состояния воды.
Подробную информацию
о качестве воды см. в
руководстве по установке.

mod. **G10ST** | cod. 15090000 сенсорным дисплеем 5" 1 кВт | 220-240 V~50/60 Гц 22 кВт + 270 °C 180 кг**STANDARD**

10 противней 1/1 GN - Автоматическая мойка камеры печи

OPTIONAL

8 противней для выпечки кондитерских изделий 60x40 см - Модуль Wi-Fi - Съемная душевая - сенсорным дисплеем 7"

Пароконвектомат на 10 противней 1/1 GN или 8 противней для выпечки кондитерских изделий 60x40 см. Панель управления с 5-дюймовым многоязычным цветным СЕНСОРНЫМ дисплеем высокого разрешения. Система распределения воздуха: вентилятор с автоматическим обратным вращением и 10 различными скоростями.

Печь оснащена автоматическим испарителем, который выпускает пар непосредственно в камеру: специальные форсунки распыляют частицы воды прямо на нагревательные элементы; вентилятор распыляет воду, равномерно распределяя пар в рабочей камере.

Предварительный нагрев до 13% выше установленной температуры приготовления (макс.Т 304 °C).

Режимы приготовления: автоматический (8 категорий продуктов с более чем 72 предустановленными вариантами); Программы (возможность сохранения и организации до 48 программ приготовления); Ручной (паровой, конвекционный и смешанный циклы); Специальные циклы (меню à la carte, регенерация, расстойка, охлаждение и мойка).

Специальные функции: «меню à la carte» для одновременного использования нескольких противней.

USB-порт для загрузки данных, программ и настроек HACCP. Возможность подключения Wi-Fi.

4-сенсорный термощуп для измерения температуры внутри продукта.

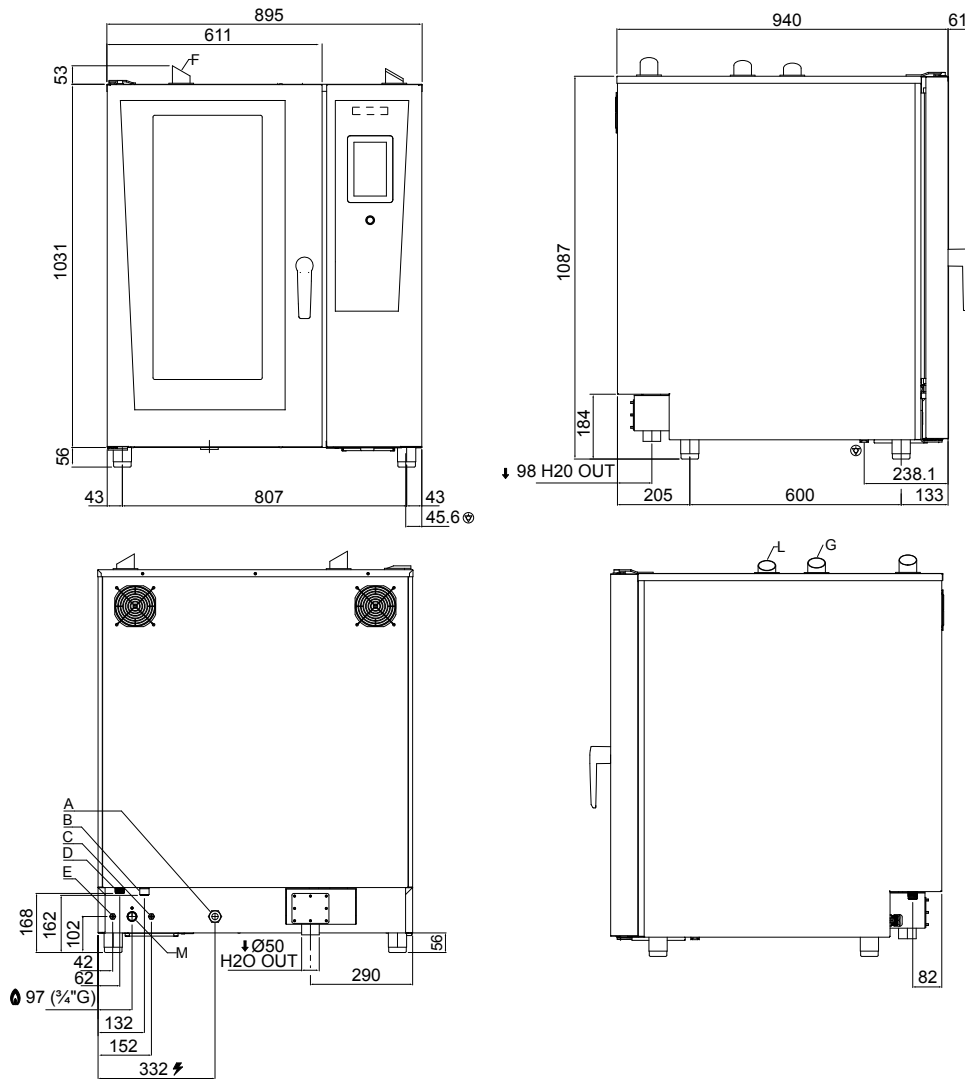
Три различные автоматические программы мойки камеры (щадящая, средняя, сильная) и система "импульсного" ополаскивания способствуют снижению потребления энергии и воды, а также ограничению использования химических моющих средств.

RU КОНСТРУКТИВНЫЕ ОСОБЕННОСТИ

- Термостойкая дверь с двойным остеклением, освещение камеры двумя светодиодными лампами. Открывающиеся внутреннее стекла
- Бесшовная внутренняя камера, закругленные углы для максимальной гигиены и легкой очистки
- Конструкция и камера печи полностью штампованы из нержавеющей стали AISI 304 толщиной 10/10
- Передний доступ к панели управления для удобства обслуживания
- Степень защиты от воды IPX4
- Печь поставляется с рамой для держателей противней GN 1/1 из нержавеющей стали, шаг 70 мм

RU ТЕХНИЧЕСКИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ОСОБЕННОСТИ

- 5-дюймовый сенсорный экран с высоким разрешением (переведен на 13 языков)
- Конвекционное приготовление (50 °C - 270 °C): идеально подходит для приготовления пищи при низкой влажности
- Приготовление в смешанном цикле (40 °C - 270 °C): сочетание конвекционного тепла и пара позволяет получить среду для приготовления пищи с регулируемой влажностью, ускоряя процесс приготовления и уменьшая потерю веса
- Приготовление на пару (30 °C - 130 °C): идеально подходит для вакуумной упаковки, регенерации, деликатного приготовления, морепродуктов и овощей
- Автоматический режим включает 8 категорий блюд (первые блюда, мясо, птица, рыба, овощи, выпечка, расстойка, яйца) с 72 предустановленными вариантами. Отображение параметров приготовления в режиме реального времени. Возможность настройки и сохранения до 48 рецептов в памяти печи, чтобы каждый раз воссоздавать точно такой же рецепт
- Приготовление по методу «Delta T»: приготовление с использованием термощупа, поддерживающего заданную разницу температур внутри продукта и рабочей камеры
- Специальные циклы: Меню à la carte - Регенерация на противне или тарелке - Охлаждение - Мойка
- Функция "меню а-ля карт" для одновременного управления несколькими циклами приготовления, повышается универсальность и гарантируются превосходные результаты
- Вентилятор с 10 уровнями скорости от 300 до 1400 об/мин и обратным вращением для оптимальной равномерности. Вентилятор останавливается менее чем через 5 секунд после открывания дверцы
- 4-сенсорный термощуп для максимальной точности и контроля приготовления
- Автоматическая функция быстрого охлаждения и предварительного нагрева
- Функция стирки с использованием жидкого моющего средства и ополаскивателя, которые автоматически подаются специальными насосами
- USB-порт для загрузки данных HACCP, обмена программами приготовления и конфигурациями
- Вместимость: 10 GN 1/1 или 8 Europan (евростандарт) 60x40 см. Максимальная грузоподъемность: 30 кг
- Возможность подсоединения для доступа в режиме реального времени к удаленному подключенному оборудованию и мониторингу данных



УСТАНОВКА

Свободное пространство: 5 см с задней стороны и с левой стороны
Рекомендуемое пространство для доступа к обслуживанию: 50 сантиметров с правой стороны

ЭЛЕКТРИЧЕСТВО

Напряжение питания: 220-240 V~ 50/60 Гц
Установленная мощность по умолчанию: 1 кВт

ГАЗ

Установленная мощность по умолчанию: 22 кВт

ВОДА

подключение воды: 3/4"
Давление, мин/макс бар: 1.5 - 3 бар
Слив Ø: 50mm

Компания Berto's рекомендует использовать системы очистки воды, основанные на специальных тестах состояния воды.

Подробную информацию о качестве воды см. в руководстве по установке.

A: Электропитание 220-240 В~50/60 Гц

B: Подача декальцинированной воды R3/4 (пар в камере)

C: Подача моющего средства

D: Подача НЕдекальцинированной воды R3/4 (промывка)

E: Подача ополаскивателя

F: Выход паров из камеры печи (выходящие пары)

G: Забор воздуха из камеры (входящий воздух)

L: Выхлопные газы камеры сгорания

M: Подача ГАЗА R3/4

mod. **G6ST** | cod. 15070000 сенсорным дисплеем 5" 0.6 кВт | 220-240 V~50/60 Гц 13 кВт + 270 °C 149 кг**STANDARD**

6 противней 1/1 GN - Автоматическая мойки камеры печи

OPTIONAL

5 противней для выпечки кондитерских изделий 60x40 см - Модуль Wi-Fi - Съемная душевая - сенсорным дисплеем 7"

Пароконвектомат на 6 противней 1/1 GN или 5 противней для выпечки кондитерских изделий 60x40 см. Панель управления с 5-дюймовым многоязычным цветным СЕНСОРНЫМ дисплеем высокого разрешения. Система распределения воздуха: вентилятор с автоматическим обратным вращением и 10 различными скоростями. Печь оснащена автоматическим испарителем, который выпускает пар непосредственно в камеру: специальные форсунки распыляют частицы воды прямо на нагревательные элементы; вентилятор распыляет воду, равномерно распределяя пар в рабочей камере.

Предварительный нагрев до 13% выше установленной температуры приготовления (макс.Т 304 °C).

Режимы приготовления: автоматический (8 категорий продуктов с более чем 72 предустановленными вариантами); Программы (возможность сохранения и организации до 48 программ приготовления); Ручной (паровой, конвекционный и смешанный циклы); Специальные циклы (меню à la carte, регенерация, расстойка, охлаждение и мойка).

Специальные функции: «меню à la carte» для одновременного использования нескольких противней.

USB-порт для загрузки данных, программ и настроек HACCP. Возможность подключения Wi-Fi.

4-сенсорный термощуп для измерения температуры внутри продукта.

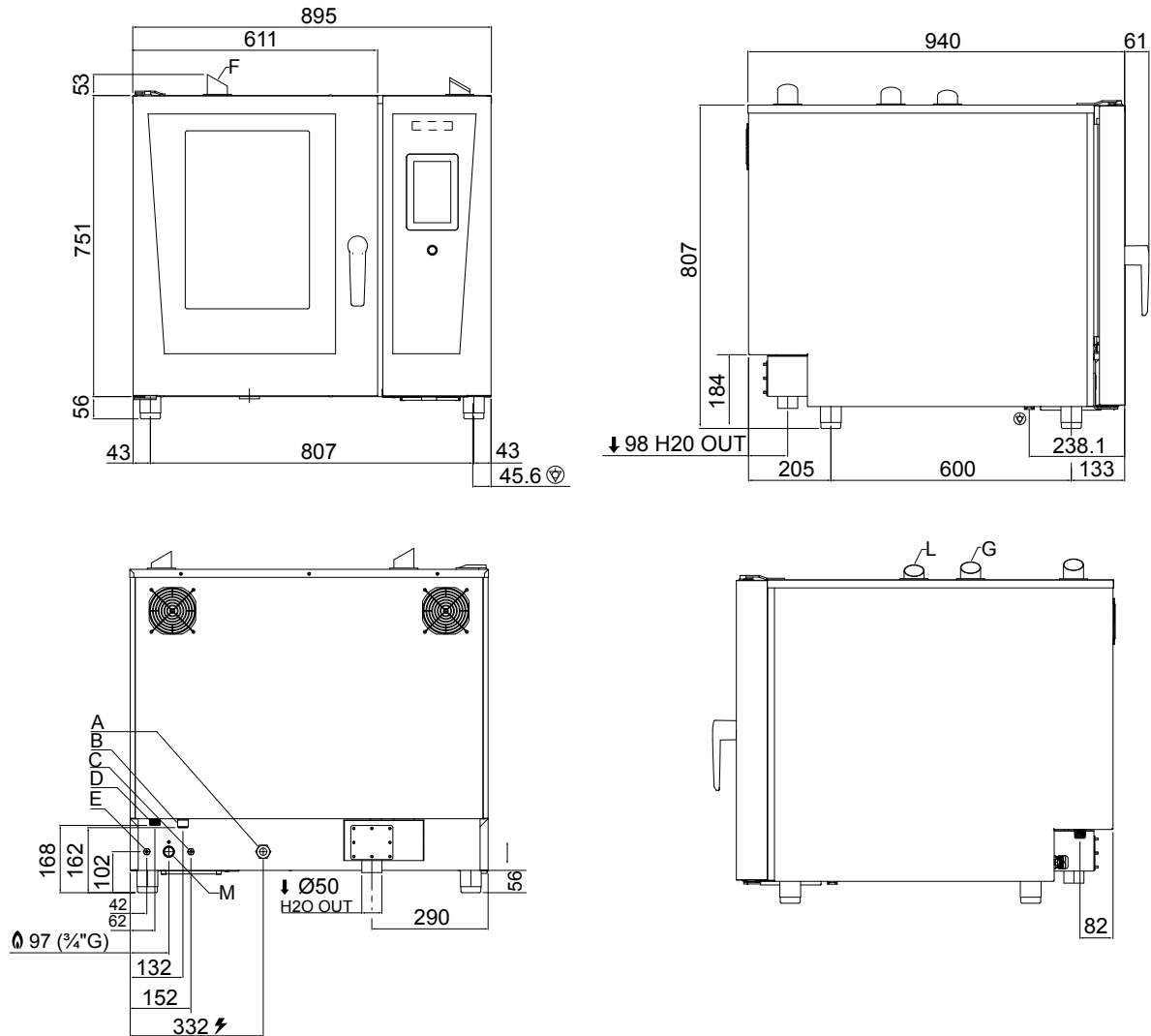
Три различные автоматические программы мойки камеры (щадящая, средняя, сильная) и система "импульсного" ополаскивания способствуют снижению потребления энергии и воды, а также ограничению использования химических моющих средств.

RU КОНСТРУКТИВНЫЕ ОСОБЕННОСТИ

- Термостойкая дверь с двойным остеклением, освещение камеры двумя светодиодными лампами. Открывающиеся внутренние стекла
- Бесшовная внутренняя камера, закругленные углы для максимальной гигиены и легкой очистки
- Конструкция и камера печи полностью штампованы из нержавеющей стали AISI 304 толщиной 10/10
- Передний доступ к панели управления для удобства обслуживания
- Степень защиты от воды IPX4
- Печь поставляется с рамой для держателей противней GN 1/1 из нержавеющей стали, шаг 70 мм

RU ТЕХНИЧЕСКИЕ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ОСОБЕННОСТИ

- 5-дюймовый сенсорный экран с высоким разрешением (переведен на 13 языков)
- Конвекционное приготовление (50 °C - 270 °C): идеально подходит для приготовления пищи при низкой влажности
- Приготовление в смешанном цикле (40 °C - 270 °C): сочетание конвекционного тепла и пара позволяет получить среду для приготовления пищи с регулируемой влажностью, ускоряя процесс приготовления и уменьшая потерю веса
- Приготовление на пару (30 °C - 130 °C): идеально подходит для вакуумной упаковки, регенерации, деликатного приготовления, морепродуктов и овощей
- Автоматический режим включает 8 категорий блюд (первые блюда, мясо, птица, рыба, овощи, выпечка, расстойка, яйца) с 72 предустановленными вариантами. Отображение параметров приготовления в режиме реального времени. Возможность настройки и сохранения до 48 рецептов в памяти печи, чтобы каждый раз воссоздавать точно такой же рецепт
- Приготовление по методу «Delta T»: приготовление с использованием термощупа, поддерживающего заданную разницу температур внутри продукта и рабочей камеры
- Специальные циклы: Меню à la carte - Регенерация на противне или тарелке - Охлаждение - Мойка
- Функция "меню а-ля карт" для одновременного управления несколькими циклами приготовления, повышается универсальность и гарантируются превосходные результаты
- Вентилятор с 10 уровнями скорости от 600 до 2800 об/мин и обратным вращением для оптимальной равномерности. Вентилятор останавливается менее чем через 5 секунд после открывания дверцы
- 4-сенсорный термощуп для максимальной точности и контроля приготовления
- Автоматическая функция быстрого охлаждения и предварительного нагрева
- Функция стирки с использованием жидкого моющего средства и ополаскивателя, которые автоматически подаются специальными насосами
- USB-порт для загрузки данных HACCP, обмена программами приготовления и конфигурациями
- Вместимость: 6 GN 1/1 или 5 Euronorm (евростандарт) 60x40 см. Максимальная грузоподъемность: 18 кг
- Возможность подсоединения для доступа в режиме реального времени к удаленному подключенному оборудованию и мониторингу данных



УСТАНОВКА

Свободное пространство: 5 см с задней стороны и с левой стороны Рекомендуемое пространство для доступа к обслуживанию: 50 сантиметров с правой стороны

ЭЛЕКТРИЧЕСТВО

Напряжение питания: 220-240 V~ 50/60 Гц
Установленная мощность по умолчанию: 0.6 кВт

ГАЗ

Установленная мощность по умолчанию: 13 кВт

ВОДА

подключение воды: 3/4"
Давление, мин/макс бар: 1.5 - 3 бар
Слив Ø: 50mm

Компания Berto's рекомендует использовать системы очистки воды, основанные на специальных тестах состояния воды. Подробную информацию о качестве воды см. в руководстве по установке.

- A:** Электропитание 220-240 В~50/60 Гц
- B:** Подача декарльцинированной воды R3/4 (пар в камере)
- C:** Подача моющего средства
- D:** Подача НЕдекарльцинированной воды R3/4 (промывка)
- E:** Подача ополаскивателя
- F:** Выход паров из камеры печи (выходящие пары)
- G:** Забор воздуха из камеры (входящий воздух)
- L:** Выхлопные газы камеры сгорания
- M:** Подача ГАЗА R3/4