Made in Italy

Cooking for the next generation

power
infrared and induction

Macros 700

3 YEAR GUARANTEE

ECO FRIENDLY

BERTO'S®
the best catering equipment

power
infrared and induction

Save money, protect the environment

Il logo Berto's ECO-FRIENDLY è sinonimo di basso impatto ambientale. Garantisce che i prodotti così marchiati presentano una riciclabilità superiore al 90%, bassi consumi a fronte di un'alta efficienza energetica e la piena conformità alle specifiche Rohs che escludono l'utilizzo di sostanze nocive per l'ambiente e la persona.

Berto's ECO-FRIENDLY logo is synonymous with low environmental impact. It guarantees that the products bearing this mark can be recycled by more than 90%, have a low consumption, thanks to a high energetic efficiency, and comply completely with the RoHS specifications that prohibit the use of harmful substances for the environment and people.

Le logo Berto's ECO-FRIENDLY est synonyme de faible impact sur l'environnement. Il garantit que les produits contenant cette marque sont recyclables à plus de 90%, de faibles consommations face à une haute efficacité énergétique et l'entière conformité aux spécifications Rohs qui excluent l'utilisation de substances nuisibles pour l'environnement et les personnes.

Das Berto's Logo ECO-FRIENDLY ist Synonym für eine stark reduzierte Umweltbelastung. Es ist eine Garantie für die Recyclingfähigkeit der mit ihm gekennzeichneten Erzeugnisse von über 90%, für einen niedrigen Verbrauch bei gleichzeitiger hoher Energieeffizienz und eine hundertprozentige Übereinstimmung mit der RoHS-Richtlinie, die den Einsatz von umwelt- und gesundheitsschädigenden Substanzen ausschließt.

power
infrared and induction

A new concept in cooking

VERSATILITÀ. Diametro interno ridotto, 160 mm, con potenza regolabile tramite comando manuale per riscaldare pentole di piccole dimensioni.

VERSATILITY. Reduced internal diameter of 160 mm, with adjustable power output using the manual controls to heat small pans.

POLYVALENCE. Diamètre interne réduit, 160 mm, avec puissance réglable par le biais de la commande manuelle pour réchauffer les casseroles de petites dimensions.

VIELSEITIGKEIT. Reduzierter Innendurchmesser von 160 mm mit manuell einstellbarer Leistung zum Erwärmen von Töpfen mit kleinen Abmessungen.

MORE POWER SAVING

PIÙ POTENZA RISPARMIO

SICUREZZA. Indicatore calore residuo che segnala un livello di temperatura superiore a 60°C.

SAFETY. Residual heat gauge that shows when the temperature is above 60°C.

SÉCURITÉ. Indicateur de chaleur résiduelle qui signale un niveau de température supérieur à 60°C.

SICHERHEIT. Restwärmeanzeige, die auf Temperaturen über 60°C hinweist.

VERSATILITÀ. Possibilità di estendere su ogni zona il diametro di irraggiamento a 230 mm, con regolazione della potenza tramite comando manuale fino a 2,5 kW.

VERSATILITY. The irradiation diameter can be extended in all the zones up to 230 mm, with power adjustment using the manual controls up to 2.5 kW.

POLYVALENCE. Possibilité d'étendre sur chaque zone le diamètre de rayonnement à 230 mm, avec réglage de la puissance par commande manuelle jusqu'à 2,5 kW.

VIELSEITIGKEIT. Möglichkeit, den Durchmesser der Wärmeabstrahlung in allen Bereichen auf 230 mm zu erweitern, mit manueller Einstellung der Leistung bis 2,5 kW.Zuverlässigkeit, Beständigkeit und lange Lebensdauer.

PRATICITÀ. La serigrafia sul vetro facilita il corretto posizionamento delle pentole. Lo spessore del vetro, pari a 60/10, garantisce una lunga durata.

PRACTICALITY. The screen printed glass makes it easy to position the pans.
The glass is 60/10 thick to guarantee a long life.

PRATICITÉ. La sérigraphie sur le verre facilite le positionnement correct des casseroles. L'épaisseur du verre, égale à 60/10, garantit une longue durée.

PRAKTISCHE HANDHABUNG. Die Serigraphien auf dem Glas erleichtern die korrekte Positionierung der Töpfe. Die Stärke des Glas von 60/10 garantiert eine lange Lebensdauer.

infrared

3 YEAR GUARANTEE

inox AISI 304

FE
kW 7.5
2/1 GN

3 kW
4,5 kW

FE1
kW 3.5 convection
1/1 GN
(mm 600x400)

power
infrared and induction

VERSATILITÀ. Versione wok ideale per saltare in padella o cucinare specialità etniche, anche di fronte ai propri clienti.

VERSATILITY. Wok ideal version for tossing in the pan or cooking ethnic specialities, even in front of the customers.

POLYVALENCE. Version wok idéale pour faire sauter à la poêle ou pour préparer des spécialités ethniques, notamment devant les clients.

VIELSEITIGKEIT. Wok-Version, ideal zum Anbraten von Speisen oder für die Zubereitung ethnischer Spezialitäten geeignet, auch im Beisein der Gäste.

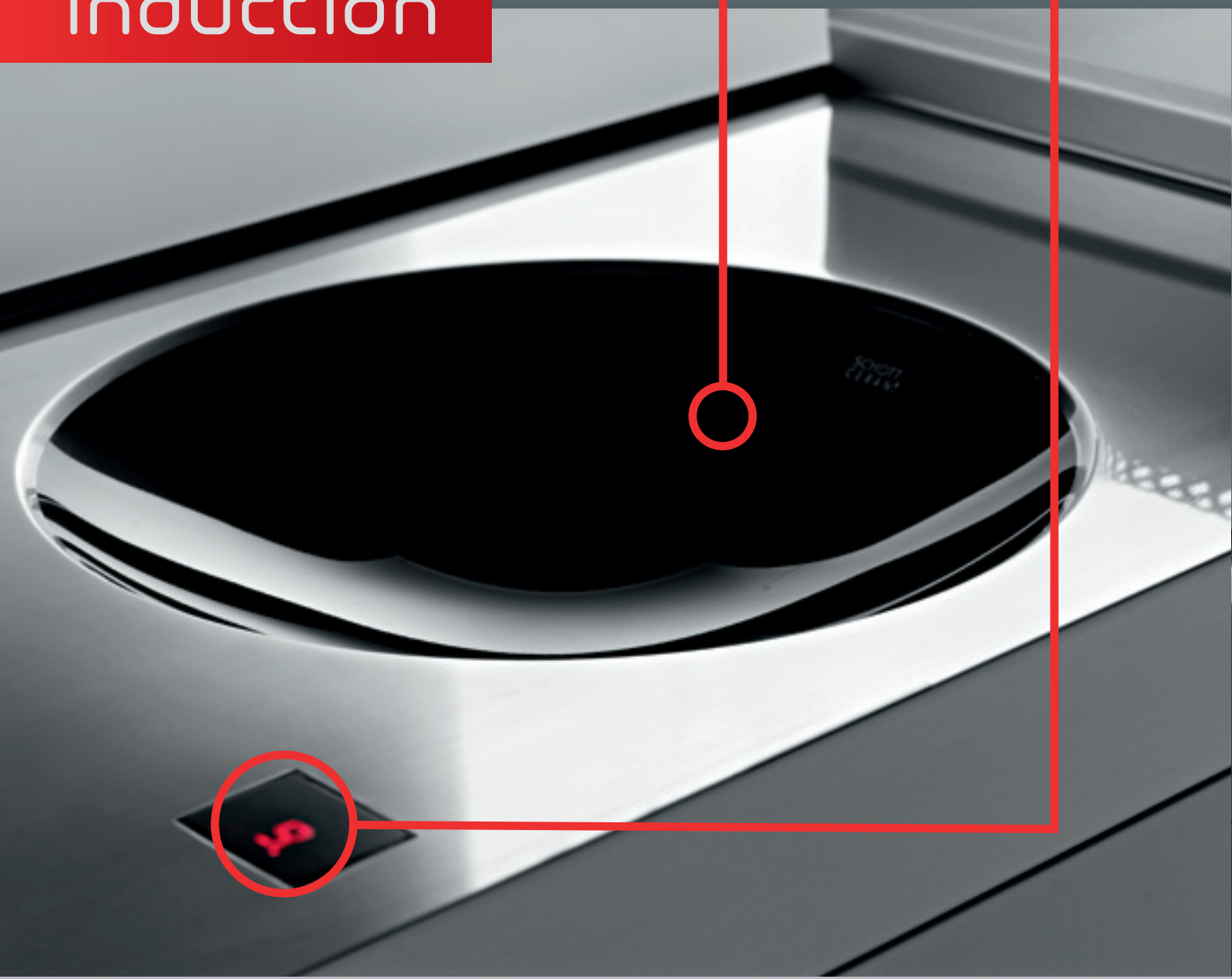
PRATICITÀ. L'indicatore digitale segnala in modo immediato il livello di potenza impostato, da 1 a 9.

PRACTICALITY. The digital gauge immediately shows the set power level between 1 and 9.

PRATICITÉ. L'indicateur numérique signale de façon immédiate le niveau de puissance réglé, de 1 à 9.

PRAKTISCHE HANDHABUNG. Die digitale Anzeige ermöglicht ein sofortiges Ablesen der eingestellten Leistungsstufe (1 bis 9).

induction



SICUREZZA. La zona si attiva solo quando è a contatto con i recipienti di cottura, per la massima sicurezza dell'operatore.

SAFETY. The zone only activates when the pans are placed on it, guaranteeing maximum safety for the user.

SÉCURITÉ. La zone ne s'active qu'au contact avec les récipients de cuisson, pour la sécurité maximum de l'opérateur.

SICHERHEIT. Zur Gewährleistung maximaler Sicherheit für den Benutzer schaltet sich der Bereich erst dann ein, wenn er mit dem Kochgeschirr in Berührung kommt.

PRECISIONE. La regolazione della temperatura avviene mediante una scheda elettronica che ne assicura la massima precisione.

PRECISION. The temperature is regulated through an electronic board to guarantee maximum precision.

PRÉCISION. Le réglage de la température est effectué par le biais d'une fiche électronique qui assure une précision maximum.

PRÄZISION.
Die Temperaturregelung erfolgt mit Hilfe einer elektronischen Karte, durch die höchstmögliche Präzision sichergestellt wird.

3 YEAR GUARANTEE

inox AISI 304

MORE POWER SAVING

PIÙ POTENZA RISPARMIO

Macros 700

induction

3 models

E7WOK/IND

E7P4M/IND

FE1
kW 3.5 convection
1/1 GN
(mm 600x400)

La superficie completamente liscia garantisce una pulizia veloce, in pochi gesti ed in pochi minuti, senza l'utilizzo di detergenti aggressivi. Lo spessore del piano, pari a 60/10, e la precisione nella regolazione della temperatura, permettono di lavorare in tutta sicurezza.
Le cucine ad infrarosso raggiungono in pochi secondi i 500°C e sono dotate di una spia, posizionata sul piano, che segnala la presenza di calore residuo.
I consumi sono ridotti fino al 20% rispetto ad un'attrezzatura tradizionale.
Nelle cucine ad induzione il risparmio energetico è assicurato dall'immediato raggiungimento della massima temperatura all'interno dei recipienti di cottura pur mantenendo il piano completamente freddo. L'alta efficienza energetica è data dall'assenza di dispersione termica e da consumi ridotti di oltre il 30%.

3 YEAR GUARANTEE

ECO FRIENDLY

power
infrared and induction

infrared

6 models

E7P2M/VTR

E7P4M/VTR+FE

inox AISI 304

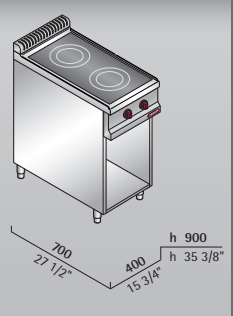
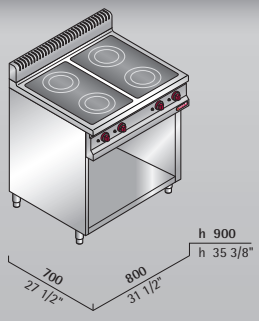
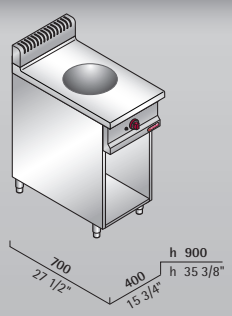
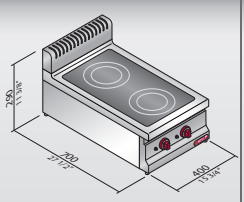
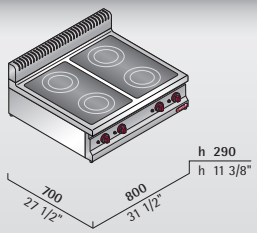
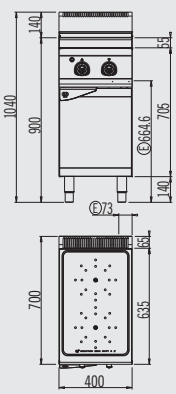
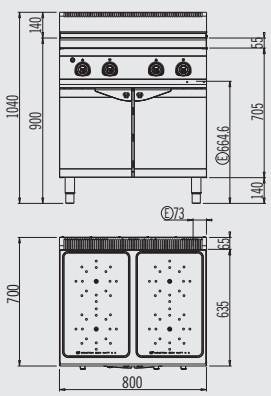
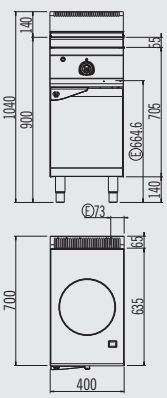
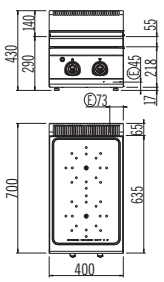
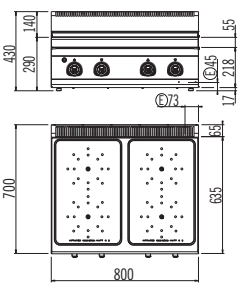
The completely smooth surface grants a fast and efficient cleaning, with no need for aggressive cleansers.
The top thickness, equal to 60/10, and the precision in adjusting temperatures allow one to work safely.
The infrared tops reach 500°C in a few seconds and are equipped with a pilot light on the top that signals the presence of residual heat. 20% Energy saving with respect to traditional appliances.
In the induction stovetops, energy saving is ensured by the immediate reaching of maximum temperatures in the cooking containers, even if the top is completely cold.
The high energy efficiency is given with the lack of thermal dispersion and consumption that is reduced by more than 30%.

La surface parfaitement lisse garantisse un nettoyage rapide, en quelques gestes et minutes, sans utiliser des détergents agressifs. L'épaisseur du plan, égale à 60/10, et la précision du réglage de la température permettent de travailler en toute sécurité.
Les plaques infrarouges atteignent en quelques secondes 500°C et elles sont équipées d'un voyant, positionné sur le plan, signalant la présence de la chaleur résiduelle. Les consommations sont réduites jusqu'à 20% par rapport aux équipements traditionnels.
Dans les plaques à induction, l'économie énergétique est assurée par la possibilité d'atteindre immédiatement la température maximale à l'intérieur des casseroles tout en maintenant le plan complètement froid.
La haute efficacité énergétique est garantie par l'absence de dispersion thermique et par des consommations réduites de plus de 30%.

Die perfekte glatte Oberfläche garantiert ein schnelle Reinigung, mit wenigen Handgriffen ohne den Einsatz von aggressiver Reinigungsmittel. Die Kochfeldes Stärke entspricht 60/10 und die Möglichkeit einer präzisen Temperaturregelung erlauben einen sehr sicheren Betrieb.
Das Infrarot Kochfeld erreicht in wenigen Sekunden eine Temperatur von 500°C und ist mit einer Kontrollleuchte ausgestattet, die eine Resttemperatur anzeigt. Der Energieverbrauch ist im Vergleich zu traditionellen Geräten um 20% reduziert.
Induktive Herde garantieren eine bedeutende Energieersparnis, da die Höchsttemperatur im Inneren des Kochgeschirrs fast sofort erreicht wird, obwohl sich das Kochfeld nicht erhitzt. Die hohe Energieleistung wird dadurch erreicht, dass kein Wärmeverlust entstehen kann; der Energieverbraucht ist um mehr als 30% reduziert.

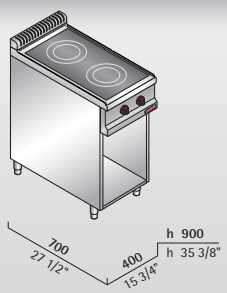
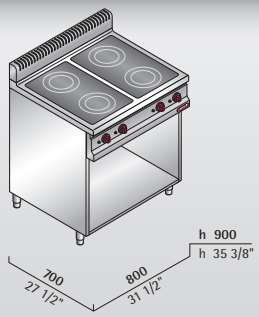
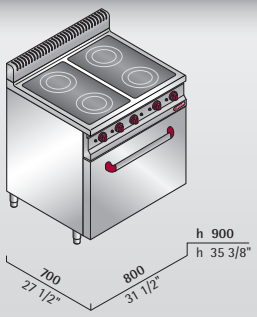
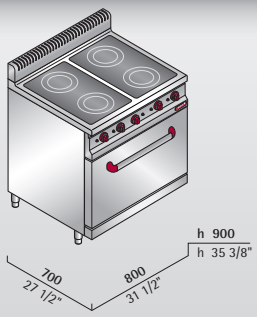
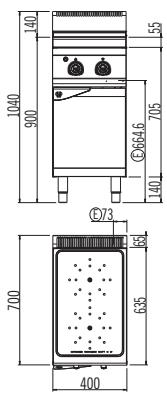
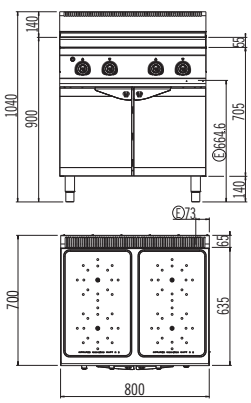
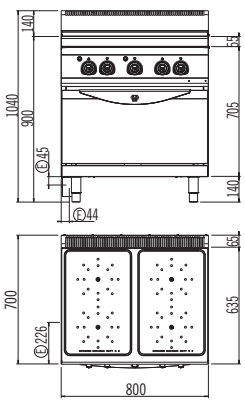
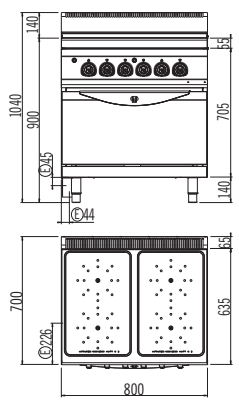
Macros 700

power

modello - model modèle - Modell	E7P2M/IND	E7P4M/IND	E7WOK/IND	E7P2B/VTR	E7P4B/VTR
					
piano vetroceramica ceramic surface surface en vitroceramique Glasskeramik-Grillplatte	kW 7	kW 14	kW 3,5	kW 5	kW 10
numero zone cooking zones nombre des zones Anzahl der Zonen	2	4	1	2	4
potenza singola per zona single power per zone puissance individuelle par zone Einzelleistung pro Zone	kW 3,5	kW 3,5	kW 3,5	kW 2,5	kW 2,5
Ø e kW delle 2 zone attivabili Ø and kW of the cooking zones Ø et kW des 2 zones activables Ø und kW der beiden einschaltbaren Zonen				ø160mm - kW 1 ø230mm - kW 2,5	ø160mm - kW 1 ø230mm - kW 2,5
presenza spia calore residuo residual heat indicator présence voyant chaleur résiduelle Restwärme-Kontrollleuchte vorhanden	no no no nein	no no no nein	no no no nein	sì yes oui ja	sì yes oui ja
forno elettrico electric oven four electrique Elektrobackofen					
potenza totale total heat input puissance totale Gesamtleistung	kW 7	kW 14	kW 3,5	kW 5	kW 10
Ø zona cottura Ø cooking zone Ø zone cuisson Ø Kochzone	mm 230	mm 230	mm 300	mm 230	mm 230
dim. camera forno cavity dimensions dim. chambre Abmessung Innernraum					
connessione elettrica electric connection branchement électrique Elektrischer Anschluss	V 400-415 3N~	V 400-415 3N~	V 400-415 3N~	V 400-415 3N~	V 400-415 3N~
dotazione griglie grids supplies fourniture de grilles Mitgelieferte Roste					
optional optional option Sonderzubehör	n.1 Porta - n.1 Door n. 1 Porte - n.1 Tür	n.2 Porte - n.2 Doors n. 2 Portes - n.2 Türen	n.1 Porta - n.1 Door n. 1 Porte - n.1 Tür	V 230-240 3N~ V 230-240 1N~	V 230-240 3N~ V 230-240 1N~
peso totale total weight poids total esamtgewicht	kg 46	kg 54	kg 40	kg 22	kg 42
cubatura cubic volume volume Volumen	m³ 0,5	m³ 0,8	m³ 0,5	m³ 0,2	m³ 0,4
					
	E7P2M/IND	E7P4M/IND	E7WOK/IND	E7P2B/VTR	E7P4B/VTR

power

Macros 700

E7P2M/VTR	E7P4M/VTR	E7P4M/VTR+FE1	E7P4M/VTR+FE	modello - model modèle - Modell
				
kW 5	kW 10	kW 10	kW 10	piano vetroceramica ceramic surface surface en vitroceramique Glasskeramik-Grillplatte
2	4	4	4	numero zone cooking zones nombre des zones Anzahl der Zonen
kW 2,5	kW 2,5	kW 2,5	kW 2,5	potenza singola per zona single power per zone puissance individuelle par zone Einzelleistung pro Zone
ø160mm - kW 1 ø230mm - kW 2,5	ø160mm - kW 1 ø230mm - kW 2,5	ø160mm - kW 1 ø230mm - kW 2,5	ø160mm - kW 1 ø230mm - kW 2,5	Ø e kW delle 2 zone attivabili Ø and kW of the cooking zones Ø et kW des 2 zones activables Ø und kW der beiden einschaltbaren Zonen
sì yes oui ja	sì yes oui ja	sì yes oui ja	sì yes oui ja	presenza spia calore residuo residual heat indicator présence voyant chaleur résiduelle Restwärme-Kontrollleuchte vorhanden
		kW 3,5	kW 7,5 (3 kW / 4,5 kW)	forno elettrico electric oven four electrique Elektrobackofen
kW 5	kW 10	kW 13,5	kW 17,5	potenza totale total heat input puissance totale Gesamtleistung
mm 230	mm 230	mm 230	mm 230	Ø zona cottura Ø cooking zone Ø zone cuisson Ø Kochzone
		mm 620x390x295h n.4 1/1 GN n.3 (600x400)	mm 685x550x295h n.4 (2/1 GN)	dim. camera forno cavity dimensions dim. chambre Abmessung Innernraum
V 400-415 3N~	V 400-415 3N~	V 400-415 3N~	V 400-415 3N~	connessione elettrica electric connection branchement électrique Elektrischer Anschluss
		n.1 (600x400)	n.1 (2/1 GN)	dotazione griglie grids supplies fourniture de grilles Mitgelieferte Roste
n.1 Porta - n.1 Door n. 1 Porte - n.1 Tür V 230-240 3N~ V 230-240 1N~	n.2 Porte - n.2 Doors n. 2 Portes - n.2 Türen V 230-240 3N~ V 230-240 1N~	V 230-240 3N~		optional optional option Sonderzubehör
kg 42	kg 65	kg 85	kg 100	peso totale total weight poids total esamtgewicht
m³ 0,5	m³ 0,8	m³ 0,8	m³ 0,8	cubatura cubic volume volume Volumen
				
E7P2M/VTR	E7P4M/VTR	E7P4M/VTR+FE1	E7P4M/VTR+FE	

power
infrared and induction

Cod. 50823600 Ed. 07/2009 Printed in Italy STUDIOVERDE

BERTO'S®
the best catering equipment

BERTO'S SPA
Viale Spagna 12
35020 Tribano (Padova) Italy
Tel. +39 049 9588700
Fax +39 049 9588799

www.bertos.com
bertos@bertos.com