



BERTO'S[®]
CHEF SOLUTIONS

S900 S700

PREMIUM PRICE LIST 2023



COLD SOLUTIONS
CABINETS COUNTERS BASES





BERTO'S[®]

CHEF SOLUTIONS



Abbiamo alle spalle quarantacinque anni di presenza nel mercato internazionale che ci ha permesso di costruire un know-how solido per affrontare con determinazione nuove appassionanti sfide e diventare un importante punto di riferimento nel settore.

Innovare per noi significa confrontarsi con i nuovi trend del settore, sfruttare le potenzialità delle tecnologie di nuova generazione e, soprattutto, entrare in empatia con i professionisti della gastronomia per conoscere da vicino le loro esigenze e soddisfarle efficacemente.

Una realtà affermata in tutto il mondo.

La passione è la nostra arma vincente.

Offriamo l'eccellenza ai nostri partner perché il vostro successo è il nostro successo.

We have been present on the international market for 45 years, which has allowed us to build a solid know-how for facing new and exciting challenges with determination and to become an important reference point in the industry.

To us innovation means keeping up with new trends in the industry, taking full advantage of the potential of new generations of technology and, most importantly, understanding professionals within the world of gastronomy in order to learn what their needs are and how to satisfy them.

An internationally known company. Passion is our secret.

We supply our partners with excellent products because your success is our success.

Nous avons, à notre actif, quarante-cinq ans de présence sur le marché international, qui nous a permis de construire un know how solide pour affronter avec détermination de nouveaux défis passionnants et devenir un point de référence dans le secteur.

Innovation pour nous signifie faire face aux nouvelles tendances du secteur, exploiter le potentiel des nouvelles technologies de production et, surtout, faire preuve d'empathie avec les professionnels de l'alimentation pour s'approcher au plus près de leurs besoins et y répondre efficacement.

Une société qui s'est imposée dans le monde entier.

La passion est notre atout.

Nous offrons l'excellence à nos partenaires. Votre succès est aussi le nôtre.

Wir können auf eine fünfundvierzig jährige Präsenz im internationalen Markt zurückblicken: während dieser Zeit haben wir uns ein solides Knowhow geschaffen, mit dem wir uns immer neuen, begeisternden Herausforderungen stellen können. Heute sind wir ein wichtiger Bezugspunkt für die gesamte Branche.

Innovation bedeutet für uns, dass wir uns den neuen Trends der Branche stellen, das Potential der Technologien der neuesten Generation nutzen, vor allem aber, dass wir eine Empathie mit den Experten der Gastronomiebranche aufbauen, um deren Erfordernisse besser ausmachen und effizienter zufriedenstellen zu können.

Ein weltweit konsolidiertes Unternehmen.

Unser Geheimrezept ist unsere Leidenschaft. Wir bieten unseren Partnern Vortrefflichkeit. Ihr Erfolg ist auch unser Erfolg.



Berto's Lab

Un nuovo laboratorio di ricerca e sviluppo all'avanguardia • A new forefront research and development laboratory • Un nouveau laboratoire de recherche et développement à l'avant-garde • Ein neues, hochmodernes Forschungs- und Entwicklungslabor.



Production

105 dipendenti, 18 linee semiautomatiche, 100 unità al giorno, 25.000 pezzi all'anno • 105 employees, 18 semi-automatic lines, 100 units per day, 25.000 pieces per year • 105 employés, 18 lignes semi-automatiques, 100 unités par jour, 25.000 pièces par an • 105 Mitarbeiter, 18 halbautomatische Linien, 100 Einheiten pro Tag, 25.000 Erzeugnisse pro Jahr.



Exhibitions

Espioniamo alle più importanti manifestazioni internazionali • We have stands at the leading international events • Nous sommes présents aux principales manifestations internationales • Wir sind als Aussteller auf den wichtigsten internationalen Veranstaltungen präsent.



Certifications

L'efficienza dei nostri processi produttivi è riconosciuta nelle certificazioni • Our production process efficiency has the following certifications • L'efficacité de nos processus de production est reconnue par les certifications • Die Effizienz unserer Fertigungsprozesse kommt in folgenden Zertifizierungen zum Ausdruck.



THE INTERNATIONAL CERTIFICATION NETWORK

CERTIFICATE

CISQ/IMQ has issued an IQNet recognized certificate that the organization:

BERTO'S SPA

VIALE SPAGNA 12 - 35020 TRIBANO (PD)

has implemented and maintains a

Quality Management System

for the following scope:

**Design and production of professional cooking systems.
Procedures for weighing activities for the determination of the "Verified Gross Mass of the container" (VGM) according to Method 2 as provided for in the amendments to Chapter VI Rule 2 of SOLAS 74 Convention as amended**

Further clarifications regarding the applicability of ISO 9001:2015 requirements may be obtained by consulting the organization

which fulfills the requirements of the following standard:

ISO 9001:2015

Issued on: **2021 - 11 - 28**

Expires on: **2024 - 12 - 14**

This attestation is directly linked to the IQNet Partner's original certificate and shall not be used as a stand-alone document

Registration Number: IT - 778



Alex Stoichitoiu
President of IQNET



Ing. Mario Romersi
President of CISQ

IQNet Partners*

AENOR, Spain; AFNOR, Certification France; APCER, Portugal; CCC, Cyprus; CISQ, Italy; CQC, China; CQM, China; CQS, Czech Republic; Cro Cert, Croatia; DQS Holding GmbH, Germany; EAGLE Certification Group, USA; FCAV, Brazil; FONDONORMA, Venezuela; ICONTEC, Colombia; Inspecta Serifiointi Oy, Finland; INTECO, Costa Rica; IRAM, Argentina; JQA, Japan; KFQ, Korea; MIRTEC, Greece; MSZT, Hungary; Nemko AS, Norway; NSAI, Ireland; NYCE-SKGE, Mexico; PCBC, Poland; Quality Austria, Austria; RIR, Russia; SII, Brazil; SIQ, Slovenia; SIRIM, QAS International, Malaysia; SQS, Switzerland; SRAC, Romania; TEST, St Petersburg, Russia; TSE, Turkey; YUQS, Serbia

* The list of IQNet partners is valid at the time of issue of this certificate. Updated information is available under www.iqnet-certification.com



www.imq.it

CERTIFICATO N. 9130.BER1
CERTIFICATE N.

SI CERTIFICA CHE IL SISTEMA DI GESTIONE PER LA QUALITÀ DI
WE HEREBY CERTIFY THAT THE QUALITY MANAGEMENT SYSTEM OPERATED BY

BERTO'S SPA

VIALE SPAGNA 12 - 35020 TRIBANO (PD)
UNITÀ OPERATIVE / OPERATIVE UNITS

VIALE SPAGNA 12 - 35020 TRIBANO (PD)

E' CONFORME ALLA NORMA / IS IN COMPLIANCE WITH THE STANDARD

ISO 9001:2015

PER LE SEGUENTI ATTIVITÀ / FOR THE FOLLOWING ACTIVITIES

Progettazione e produzione di attrezzature professionali per la cottura - grandi cucine.

Procedure per lo svolgimento delle attività di pesatura per la determinazione della "Massa Lorda Verificata del contenitore" (VGM) secondo il Metodo 2 previsto dagli emendamenti al Capitolo VI Regola 2 della Convenzione SOLAS 74 come emendata

Design and production of professional cooking systems.

Procedures for weighing activities for the determination of the "Verified Gross Mass of the container" (VGM) according to Method 2 as provided for in the amendments to Chapter VI Rule 2 of SOLAS 74 Convention as amended

Ulteriori informazioni riguardanti l'applicabilità dei requisiti ISO 9001:2015 possono essere ottenute consultando l'organizzazione
Further clarifications regarding the applicability of ISO 9001:2015 requirements may be obtained by consulting the organization

IL PRESENTE CERTIFICATO E' SOGGETTO AL RISPETTO DEL
REGOLAMENTO PER LA CERTIFICAZIONE DEI SISTEMI DI GESTIONE

THE USE AND THE VALIDITY OF THE CERTIFICATE SHALL SATISFY THE
REQUIREMENTS OF THE RULES FOR CERTIFICATION OF MANAGEMENT SYSTEMS

DATE:	PRIMA CERTIFICAZIONE FIRST CERTIFICATION	EMISSIONE CORRENTE CURRENT ISSUE	SCADENZA EXPIRY
	1997-09-30	2021-11-28	2024-12-14

IMQ S.p.A. - VIA QUARTUANO, 43 - 20138 MILANO ITALY
Management Systems Division - Pavia Onigo



IQNet, the association of the world's five most
certification bodies, is the largest provider of management
System Certification in the world.
IQNet is composed of more than 20 bodies and covers
over 130 subsidiaries all over the globe.



SGQ N° 005 A

Standard degli Istituti di Norme
Internazionali ISO, IEC, AENOR,
Regulatory UKAS, IAF, and ILAC
Global Recognition Agreement

IAF: 19

La validità del certificato è subordinata a verifiche periodiche e a essere operativi
The validity of the certificate is conditioned to regular audits and to maintenance
of the active management system within three years



Organismo di Certificazione Federale (OS) www.imq.it



www.cisq.org

CISQ è la Federazione Italiana di Organismi di
Certificazione dei sistemi di gestione aziendale.
CISQ is the Italian Federation of Management
System Certification Bodies.



THE INTERNATIONAL CERTIFICATION NETWORK

CERTIFICATE

CISQ/IMQ has issued an IQNet recognized certificate that the organization:

BERTO'S SPA

VIALE SPAGNA 12 - 35020 TRIBANO (PD)

*has implemented and maintains a
Environmental Management System
for the following scope:*

***Design and production of professional cooking systems through punching,
spot-welding, satining and burring processes***

which fulfills the requirements of the following standard:

ISO 14001:2015

Issued on: 2019 - 11 - 26

Expires on: 2023 - 01 - 13

*This attestation is directly linked to the IQNet Partner's original certificate
and shall not be used as a stand-alone document.*

Registration Number: IT - 43388



Alex Stoichitov
President of IQNET



Ing. Claudio Provetti
President of CISQ

IQNet Partners*:

AENOR Spain AFNOR Certification France APCER Portugal CCC Cyprus CISQ Italy
CQC China CQM China CQS Czech Republic Ciu Cert Croatia DQS Holding GmbH Germany FCAV Brazil
FONDONORMA Finsevela ICONTEC Colombia Inspecta Sertifikointi Oy Finland INTECO Costa Rica
IRAM Argentina IQA Japan KPQ Korea MIRTEC Greece MSZT Hungary Nemko AS Norway NSAI Ireland
NYCE-SIGIE Mexico PCBC Poland Quality Austria Austria RR Russia SII Serbia SIZ Slovenia
SIRIM QAS International Malaysia SQS Switzerland SRAC Romania TEST St Petersburg Russia TSE Turkey YUQS Serbia
IQNet is represented in the USA by: AFNOR Certification, CISQ, DQS Holding GmbH and NSAI Inc.

* The list of IQNet partners is valid at the time of issue of this certificate. Updated information is available under www.iqnet-certification.com



www.imq.it

CERTIFICATO N. 9191.BRTS
CERTIFICATE N.

SI CERTIFICA CHE IL SISTEMA DI GESTIONE AMBIENTALE DI
WE HEREBY CERTIFY THAT THE ENVIRONMENTAL MANAGEMENT SYSTEM OPERATED BY

BERTO'S SPA

VIALE SPAGNA 12 - 35020 TRIBANO (PD)

SITI / SITES

VIALE SPAGNA 12 - 35020 TRIBANO (PD)

E' CONFORME ALLA NORMA / IS IN COMPLIANCE WITH THE STANDARD

ISO 14001:2015

PER LE SEGUENTI ATTIVITA' / FOR THE FOLLOWING ACTIVITIES:

Progettazione, produzione di attrezzature professionali per la cottura - grandi cucine,
tramite processi di punzonatura, puntatura, salinatura e sbavatura
Design and production of professional cooking systems through punching,
spot-welding, salining and burning processes

Certificazione rilasciata in conformità al Regolamento Tecnico ACCREDIA RT-03

IL PRESENTE CERTIFICATO E' SOGGETTO AL RISPETTO DEL
REGOLAMENTO PER LA CERTIFICAZIONE DEI SISTEMI DI GESTIONE

THE USE AND THE VALIDITY OF THE CERTIFICATE SHALL SATISFY THE
REQUIREMENTS OF THE RULES FOR CERTIFICATION OF MANAGEMENT SYSTEMS:

DATE:	PRIMA CERTIFICAZIONE FIRST CERTIFICATION	EMISSIONE CORRENTE CURRENT ISSUE	SCADENZA EXPIRY
	2005-01-14	2019-11-26	2023-01-13

IMQ S.p.A. - VIA GUNTILIANO, 43 - 20138 MILANO ITALY
Management Systems Division - Flavio Orsaghi



IQNet, the association of the world's first class certification bodies, is the largest provider of management System Certifications in the world. IQNet is composed of more than 30 bodies and counts over 120 subsidiaries all over the globe.



SGA N° 006 D

Modello degli accordi di certificazione per i Sistemi di Gestione Ambientale (SGA) per ISO 14001:2015. Accordo di certificazione per ISO 14001:2015.

IAF: 19

La validità del certificato è soggetta a verifiche periodiche e a essere in linea con le norme di riferimento applicabili. The validity of the certificate is subject to periodic audits and to compliance with the applicable management system standards.



Organismo di Certificazione Federato CISQ
www.imq.it



www.cisq.com

CISQ è la Federazione Italiana di Organismi di Certificazione dei sistemi di gestione ambientali. CISQ is the Italian Federation of management system certification bodies.



THE INTERNATIONAL CERTIFICATION NETWORK

CERTIFICATE

CISQ/IMQ has issued an IQNet recognized certificate that the organization:

BERTO'S SPA

VIALE SPAGNA 12 - 35020 TRIBANO (PD)

has implemented and maintains a

Occupational Health and Safety Management System

for the following scope:

Design and production of professional cooking system through punching, spot-welding, satining and burring processes

which fulfills the requirements of the following standard:

ISO 45001:2018

Issued on: **2021 - 12 - 03**

Expires on: **2024 - 12 - 09**

This attestation is directly linked to the IQNet Partner's original certificate and shall not be used as a stand-alone document

Registration Number: IT - 84548



Alex Stoichitoiu
President of IQNET



Ing. Mario Romerzi
President of CISQ

IQNet Partners*:

AENOR Spain AFNOR Certification France APCER Portugal CCC Cyprus CISQ Italy
CQC China CQM China CQS Czech Republic Cn Cert Croatia DQS Holding GmbH Germany EAGLE Certification Group USA
FCAV Brazil FONDONORMA Fincaesla ICONTEC Colombia Inspecta Serfifoniti Oy Finland INTECO Costa Rica
IRAM Argentina IQA Japan KPC Korea MIRTEC Greece MSZT Hungary Nemko AS Norway NSAI Ireland
NYCE-SIGE Mexico PCBC Poland Quality Austria Austria RR Russia SH Israel SIQ Slovenia
SIRIM QAS International Malaysia SQS Switzerland SRAC Romania TEST St Petersburg Russia TSE Turkey YUQS Serbia

* The list of IQNet partners is valid at the time of issue of this certificate. Updated information is available under www.iqnet-certification.com



www.imq.it

CERTIFICATO N. 9192.BRT3
CERTIFICATE N.

SI CERTIFICA CHE IL SISTEMA DI GESTIONE PER LA SALUTE E SICUREZZA SUL LAVORO
WE HEREBY CERTIFY THAT THE HEALTH AND SAFETY MANAGEMENT SYSTEM OPERATED BY

BERTO'S SPA

VIALE SPAGNA 12 - 35020 TRIBANO (PD)

UNITA' OPERATIVE / OPERATIVE UNITS

VIALE SPAGNA 12 - 35020 TRIBANO (PD)

E' CONFORME ALLA NORMA / IS IN COMPLIANCE WITH THE STANDARD

ISO 45001:2018

PER LE SEGUENTI ATTIVITA' / FOR THE FOLLOWING ACTIVITIES:

Progettazione, produzione di attrezzature professionali per la cottura – grandi cucine,
tramite processi di punzonatura, puntatura, satinatura e sbavatura
Design and production of professional cooking system through punching,
spot-welding, satining and buring processes

IL PRESENTE CERTIFICATO E' SOGGETTO AL RISPETTO DEL
REGOLAMENTO PER LA CERTIFICAZIONE DEI SISTEMI DI GESTIONE
THE USE AND THE VALIDITY OF THE CERTIFICATE SHALL SATISFY THE
REQUIREMENTS OF THE RULES FOR CERTIFICATION OF MANAGEMENT SYSTEMS

DATE:	PRIMA CERTIFICAZIONE FIRST CERTIFICATION	EMISSIONE CORRENTE CURRENT ISSUE	SCADENZA EXPIRY
	2012-12-10	2021-12-03	2024-12-09

IMQ S.p.A. - VIA QUINTILIANO, 43 - 20138 MILANO ITALY
Management Systems Division - Flavia Orsaghi



SCR N° 005 F

Standard degli Accordi di Milano
Standard UNI EN ISO 9001
Standard UNI EN ISO 14001
Standard UNI EN ISO 45001
Standard Integrative agreements

IAF: 19

La validità del certificato di approvazione è subordinata alla presenza regolare
del titolare di licenza e all'osservanza delle norme.
The validity of the certificate is conditional to annual audit and a measurement
of the audit management system within three years.



Organismo di Certificazione Federeato CISQ
www.imq.it



www.cisq.com

CISQ è la Federazione Italiana di Organismi di
Certificazione dei sistemi di gestione aziendali.
CISQ is the Italian Federation of management
system Certification Bodies.

CONDIZIONI GENERALI DI VENDITA

- 1) Il contratto di compravendita dei Prodotti si intenderà concluso quando la proposta di vendita formulata dalla **BERTO'S** sarà stata accettata dal **RIVENDITORE** e l'accettazione, debitamente sottoscritta nel modulo a tal fine predisposto, sarà pervenuta alla **BERTO'S**.
- 2) Il **RIVENDITORE** è obbligato a fornire agli acquirenti utilizzatori finali dei Prodotti **BERTO'S** il servizio di installazione, le istruzioni all'uso e l'eventuale servizio di riparazione dei Prodotti, libero di addebitare agli acquirenti medesimi il costo relativo a tale servizio, ma senza poter pretendere alcun rimborso dalla **BERTO'S**. Sarà a carico del **RIVENDITORE** la fornitura all'utilizzatore finale di un servizio di garanzia, assistenza, riparazione e sostituzione in conformità alla legge vigente nello Stato in cui il Prodotto sarà installato.
- 3) I Prodotti, salvo risulti diversamente dalla proposta di vendita, vengono venduti **FRANCO BERTO'S** ed il trasporto avviene a cura e spese del **RIVENDITORE** che assume quindi ogni rischio inerente al trasporto medesimo.

Ove il **RIVENDITORE**, concluso il contratto, non ritrasse i Prodotti nei termini concordati o, trascorsi tali termini, entro otto giorni dall'avviso di merce pronta, è in facoltà della **BERTO'S**, a sua scelta, spedire i Prodotti a costo e spese del **RIVENDITORE** dandogli avviso dei termini e delle condizioni di trasporto, ovvero dichiarare risolto ipso iure il contratto con spese e danni a carico del **RIVENDITORE**.

Il **RIVENDITORE** dovrà verificare lo stato dei Prodotti all'atto del ritiro degli stessi dal vettore e avrà l'onere di denunciare eventuali difformità o vizi palesi entro 10 giorni dalla data del ritiro stesso.

Qualora il **RIVENDITORE** riceva reclami da parte dei propri clienti in relazione all'esistenza di vizi nei Prodotti **BERTO'S**, lo stesso dovrà astenersi dal fare qualsiasi ammissione od offerta ed inviare prontamente a **BERTO'S** un rapporto dettagliato e strettamente confidenziale circa la natura e l'oggetto del reclamo e gli eventuali difetti riscontrati e dovrà altresì strettamente attenersi alle istruzioni che verranno di volta in volta fornite da **BERTO'S**.

Qualsiasi violazione dell'obbligazione che precede determinerà la decadenza dalla garanzia fornita da **BERTO'S**.

- 4) I listini prezzi forniti dalla **BERTO'S** sono puramente indicativi e pertanto il prezzo convenuto per le singole forniture è quello risultante dalla proposta di vendita inviata dalla **BERTO'S** al **RIVENDITORE**. Per il ritardato pagamento delle forniture verrà applicato l'interesse di mora di cui al D. Lgs. 231/03 con decorrenza dal giorno successivo a quello della scadenza fino al saldo. In caso di mancato o ritardato pagamento o altro inadempimento del **RIVENDITORE**, **BERTO'S** - senza necessità di messa in mora - potrà sospendere la fabbricazione e la consegna anche dei Prodotti e delle attrezzature oggetto di altri ordini in corso e trattenere, come penale, le somme incassate, salvo il risarcimento del maggior danno. Il **RIVENDITORE** prende atto che i Prodotti della **BERTO'S** sono soggetti a continua evoluzione per cui il prodotto fornito potrebbe presentare qualche dettaglio diverso dalla descrizione risultante dalla documentazione commerciale (catalogo, listino prezzi).
- 5) **GARANZIA:**
 - a) **DURATA DELLA GARANZIA:** la **GARANZIA** di **BERTO'S** ha durata di **36 mesi per le serie S900, S700, armadi tavoli e basi refrigerate, 24 mesi per tutti gli altri prodotti**, termini decorrenti dalla data di consegna dei Prodotti al **RIVENDITORE**; ma la garanzia è condizionata alla denuncia da parte del **RIVENDITORE** entro 10 giorni dalla data in cui il problema sarà stato riscontrato;
 - b) **ESCLUSIONE DELLA GARANZIA:** NESSUNA **GARANZIA VIENE DATA SULLE PARTI IN VETRO, SULLE PARTI SOGGETTE AD USURA** e naturalmente la garanzia è esclusa anche ove il danno sia dovuto ad incuria, ad uso improprio o a non corretta installazione;
 - c) **CONTENUTO DELLA GARANZIA:** in caso di difetti denunciati dal **RIVENDITORE** nei termini di cui sopra durante il periodo di garanzia e riconosciuti da **BERTO'S**, quest'ultima si impegna nei confronti del **RIVENDITORE** a riparare o, a scelta di **BERTO'S**, a sostituire le parti meccaniche ed elettriche difettose franco stabilimento della **BERTO'S**, restando quindi inteso che tutte le spese di trasporto del pezzo difettoso (andata e ritorno) e le spese per la riparazione o sostituzione presso il cliente (compresa la manodopera) saranno a carico esclusivo del **RIVENDITORE**. In alternativa a quanto sopra, **BERTO'S** avrà la facoltà di emettere una nota di accredito a favore del **RIVENDITORE** per il solo valore delle parti riconosciute difettose.
 - d) LA **GARANZIA DI BERTO'S** È ESPRESSAMENTE LIMITATA AL "CONTENUTO DELLA GARANZIA" di cui al precedente punto c). LA **GARANZIA DI CUI SOPRA SOSTITUISCE OGNI GARANZIA DI LEGGE. È ESCLUSA OGNI RESPONSABILITÀ DI BERTO'S PER DANNI SIA DIRETTI CHE INDIRETTI DERIVANTI DA DIFETTI O NON CONFORMITÀ DEI PRODOTTI E DELLE ATTREZZATURE FORNITE.**
- 6) Tutti i Prodotti sono coperti da una polizza assicurativa per danni causati a terzi, entro i limiti e alle condizioni risultanti dalla polizza.
- 7) Foro esclusivamente competente per ogni controversia che dovesse insorgere tra la **BERTO'S** ed il **RIVENDITORE** in ordine all'interpretazione ed esecuzione del contratto e alle forniture conseguenti sarà quello di Padova e la normativa applicabile sarà quella del diritto italiano.
- 8) Ai sensi e per gli effetti del Decreto Legislativo 231/01, il **RIVENDITORE**, nello svolgimento del Contratto, si impegna, anche per i propri amministratori, sindaci, dipendenti e/o collaboratori, ai sensi e per gli effetti dell'art. 1381 del codice civile, ad attenersi rigorosamente alle norme contenute nel Codice Etico approvato dal consiglio di amministrazione di **BERTO'S**, quale parte integrante del modello adottato ex D.Lgs. 231/01 e consultabile sul sito web di **BERTO'S** all'indirizzo www.bertos.com, accettandone integralmente tutti i termini e le condizioni che dichiara di ben conoscere.
In caso di violazione del suddetto Codice Etico, che sia riconducibile alla responsabilità di **RIVENDITORE**, sarà facoltà di **BERTO'S** risolvere, di diritto e con effetto immediato ex art. 1456 del codice civile, il Contratto a mezzo lettera raccomandata A.R., fatto salvo in ogni caso ogni altro rimedio di legge, ivi incluso il diritto al risarcimento degli eventuali danni subiti.
Fermo restando quanto sopra, resta inteso che il **RIVENDITORE** dovrà manlevare e tenere indenne a prima richiesta e senza eccezioni **BERTO'S**, i suoi aventi causa, sindaci, amministratori, dipendenti e/o legali rappresentanti da qualsiasi pretesa, danno e/o richiesta, ivi inclusi i costi legali, che possa essere da terzi avanzata in relazione ad eventuali violazioni del predetto Codice Etico da parte del **RIVENDITORE**.

GENERAL CONDITIONS OF SALE

- 1) The Product purchase agreement shall be concluded when the sale proposal formulated by **BERTO'S** has been accepted by the **DEALER** and the acceptance form has been received and signed by **BERTO'S**.
- 2) The **DEALER** is obliged to provide the end users who purchase **BERTO'S** Products with the installation, instructions for use and any repair service required for the Products; the **DEALER** is free to charge the purchasers the cost for this service, but the **DEALER** cannot claim any refund from **BERTO'S**. The **DEALER** will be responsible for providing the end user with a warranty, assistance, repair and replacement services in accordance with the law in force in the Country where the Product will be installed.
- 3) Unless otherwise stated in the sale proposal, the Products are sold **EX WORKS BERTO'S** and the transportation is arranged and paid for by the **DEALER**, who assumes all risks related to the transportation. If the **DEALER**, having concluded the contract, does not collect the Products within the agreed terms or, after such terms, within eight days from the notice of goods ready, **BERTO'S** has the right either to ship the Products at the cost and expense of the **DEALER**, giving them notice of the terms and conditions of transportation, or to declare the contract ipso jure dissolved with expenses and damages to be borne by the **DEALER**.
The **DEALER** shall check the condition of the Products when they receive them from the carrier and the **DEALER** must report any discrepancies or defects within 10 days from the date of receiving them. If the **DEALER** receives any complaints from their customers in relation to defects found in the **BERTO'S** Products, the **DEALER** shall refrain from admitting anything or making an offer and promptly send **BERTO'S** a detailed and strictly confidential report stating the nature and object of the complaint and any detected defects, as well as strictly following the instructions that will be provided by **BERTO'S** at the time.
Any breach of the above obligation will result in the forfeiture of the warranty provided by **BERTO'S**.
- 4) The price lists provided by **BERTO'S** are purely indicative and therefore the agreed price for each item supplied is given in the sale proposal sent to the **DEALER** by **BERTO'S**.
In the event of a delayed payment for supplies, the interest on arrears referred to in Legislative Decree 231/03 will be applied starting from the day following the expiry date and until the payment is settled. In the event of non-payment or delayed payment or other non-fulfilment by the **DEALER**, **BERTO'S** - without the need for formal notice - may suspend the manufacture and delivery of the Products and equipment included in other orders in progress and withhold, as a penalty, the collected sums, without prejudice to compensation for any greater damage caused. The **DEALER** acknowledges that **BERTO'S** Products are subject to continuous evolution, therefore the supplied product may have details that differ from the description given in the commercial documentation (i.e., catalogue and price list).
- 5) **WARRANTY:**
 - a) **DURATION OF THE WARRANTY:** the **BERTO'S WARRANTY** has a duration of **36 months for the S900, S700 series, refrigerated cabinets, counters and refrigerated bases, 24 months for all other products**; the term starts from the date the Products are delivered to the **DEALER**; but the warranty is conditional on the **DEALER** sending a complaint within 10 days of the date on which a problem has been found;
 - b) **WARRANTY EXCLUSION:** NO **WARRANTY IS GIVEN ON THE GLASS PARTS, ON THE PARTS SUBJECT TO WEAR** and obviously the warranty is excluded if the damage is due to negligence, improper use or incorrect installation.
 - c) **CONTENT OF THE WARRANTY:** in the event of defects being reported during the warranty period by the **DEALER** in compliance with the above-mentioned terms and recognized by **BERTO'S**, the latter commits with the **DEALER** to repair or, if **BERTO'S** chooses to do so, to replace the faulty mechanical and electrical parts, ex works of **BERTO'S**. Consequently, it is understood that all transport costs for the defective piece (sending and returning) and the costs for repairing or replacing the piece at the customer's premises (including labour) will be borne solely by the **DEALER**. As an alternative to the above, **BERTO'S** will have the right to issue a credit note in favour of the **DEALER** for the value of the parts recognized as being defective;
 - d) **BERTO'S WARRANTY IS EXPRESSLY LIMITED TO THE "CONTENT OF THE WARRANTY" referred to in point c) above. THE ABOVE WARRANTY REPLACES ANY LEGAL WARRANTY. ANY LIABILITY OF BERTO'S FOR DAMAGES, BOTH DIRECT AND INDIRECT, ARISING FROM DEFECTS OR NON-CONFORMITY IN THE PRODUCTS AND EQUIPMENT SUPPLIED IS EXCLUDED.**
- 6) All Products are covered by an insurance policy for damage caused to third parties, within the limits and under the conditions resulting from the policy.
- 7) The exclusive jurisdiction for any dispute that may arise between **BERTO'S** and the **DEALER** regarding the interpretation and execution of the agreement and consequent supplies will be Padua Court and Italian law will be the only one applicable.
- 8) Pursuant to and for the purposes of Legislative Decree 231/01, the **DEALER**, in carrying out the Contract, undertakes to ensure that their directors, auditors, employees and/or collaborators, pursuant to and for the purposes of art. 1381 of the Italian civil code, will also strictly follow the rules contained in the Code of Ethics approved by **BERTO'S** board of directors, as the Code is an integral part of the model adopted pursuant to Legislative Decree 231/01 and available on the **BERTO'S** website at www.bertos.com, and fully accepts all the terms and conditions of the Code of Ethics, which the **DEALER** declares they are aware of.
In the event that a violation of the aforementioned Code of Ethics is attributable to the **DEALER**, **BERTO'S** has the right to terminate, by right and with immediate effect pursuant to art. 1456 of the Italian civil code, the Agreement by sending a registered letter with return receipt to the **DEALER**, without prejudice to any other legal remedy, including the right to compensation for any damage suffered. Notwithstanding the foregoing, it is understood that the **DEALER** shall indemnify and hold **BERTO'S** harmless upon first request and without exception as well as its successors in title, auditors, directors, employees and/or legal representatives from any claim, damage and/or request, including legal costs, which may be advanced by third parties in relation to any violations of the aforementioned Code of Ethics by the **DEALER**.

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

- 1) Le contrat de vente des Produits sera considéré comme conclu lorsque la proposition de vente formulée par **BERTO'S** aura été acceptée par le **REVENDEUR** et que l'acceptation, dûment signée dans le formulaire préparé à cet effet, sera reçue par **BERTO'S**.
- 2) Le **REVENDEUR** devra fournir aux acheteurs utilisateurs finaux des Produits **BERTO'S**, le service d'installation, les instructions pour l'utilisation et l'éventuel service de réparation des Produits, et il sera libre de débiter aux acheteurs le coût relatif à ce service, sans demander aucun remboursement à **BERTO'S**. Le **REVENDEUR** devra fournir à sa charge à l'utilisateur final le service de garantie, d'assistance, de réparation et de remplacement conformément à la loi en vigueur dans le Pays où le Produit sera installé.
- 3) À moins que la proposition de vente ne prévienne des conditions différentes, les Produits sont vendus **DÉPART USINE BERTO'S** et les frais de transport sont à la charge du **REVENDEUR**, qui assume donc tous les risques concernant le transport.

Si le **REVENDEUR**, une fois le contrat conclu, ne collecte pas les Produits dans les délais agréés, ou une fois ces délais expirés, après huit jours à compter de l'avis que la marchandise est prête, **BERTO'S** aura la faculté, à son choix, d'envoyer les Produits aux frais du **REVENDEUR** en lui communiquant les délais et les conditions de transport, ou à déclarer le contrat résilié de plein droit et les frais et les dommages seront à la charge du **REVENDEUR**. Le **REVENDEUR** devra vérifier l'état des Produits lors de leur enlèvement par le transporteur et il devra signaler toute anomalie ou vice apparent dans un délai de 10 jours à compter de la date de l'enlèvement.

Si le **REVENDEUR** reçoit des réclamations de ses clients sur l'existence de défauts sur les Produits **BERTO'S**, il doit s'abstenir de toute communication ou offre et envoyer rapidement à **BERTO'S** un rapport détaillé et strictement confidentiel sur la nature et l'objet de la réclamation et des défauts éventuels détectés et il doit également suivre strictement les instructions qui seront fournies de temps en temps par **BERTO'S**.

Toute violation de l'obligation ci-dessus entraînera la perte de la garantie fournie par **BERTO'S**.

- 4) Les tarifs fournis par **BERTO'S** sont purement indicatifs et donc le prix de chaque fourniture est celui qui est indiqué dans la proposition de vente envoyée par **BERTO'S** au **REVENDEUR**.
Pour le paiement en retard des fournitures, les intérêts de retard visés au décret législatif 231/03 seront appliqués à partir du jour suivant la date d'expiration jusqu'au paiement du solde. En cas de non-paiement ou de retard de paiement ou autre inexécution par le **COMMERCANT**, **BERTO'S** pourra - sans mise en demeure - suspendre la fabrication et la livraison des Produits et des équipements faisant l'objet d'autres commandes en cours et retenir, à titre de pénalité, les sommes encaissées, sans préjudice de l'indemnisation d'un dommage plus important. Le **REVENDEUR** reconnaît que les Produits **BERTO'S** sont soumis à une évolution continue, de sorte que le produit fourni peut présenter certains détails différents de ceux décrits dans la documentation commerciale (catalogue, tarifs).

5) GARANTIE :

a) **DURÉE DE LA GARANTIE** : la GARANTIE **BERTO'S** a une durée de **36 mois pour les séries S900, S700, les armoires, les tables et les bases réfrigérées, 24 mois pour tous les autres produits**, à compter de la date de livraison des Produits au **REVENDEUR** ; mais la garantie est conditionnée à la réclamation du problème de la part du **REVENDEUR** dans un délai de 10 jours à compter de la date où ce problème a été constaté ;

b) **EXCLUSION DE LA GARANTIE** : AUCUNE GARANTIE N'EST DONNÉE SUR LES PIÈCES EN VERRE, SUR LES PIÈCES SOUMISES À L'USURE et bien sûr la garantie est exclue également si les dommages sont dus à une négligence, une mauvaise utilisation ou une mauvaise installation ;

c) **CONTENU DE LA GARANTIE** : en cas de défauts signalés par le **REVENDEUR** dans les conditions indiquées ci-dessus pendant la période de garantie et reconnus par **BERTO'S**, **BERTO'S** s'engage envers le **REVENDEUR** à réparer ou, au choix de **BERTO'S**, à remplacer les pièces mécaniques et électriques défectueuses départ usine **BERTO'S**, étant entendu donc que tous les frais de transport de la pièce défectueuse (aller-retour) et les frais de réparation ou de remplacement chez le client (y compris la main d'œuvre) seront à la charge exclusive du **REVENDEUR**. En alternative à ce qui précède, **BERTO'S** aura le droit d'émettre une note de crédit au profit du **REVENDEUR** exclusivement pour la valeur des pièces reconnues défectueuses.

d) LA GARANTIE DE **BERTO'S** EST EXPRESSÉMENT LIMITÉE AU « CONTENU DE LA GARANTIE » visé au point c) ci-dessus. LA GARANTIE CI-DESSUS REMPLACE TOUTE GARANTIE LÉGALE. TOUTE RESPONSABILITÉ DE **BERTO'S** POUR TOUT DOMMAGE DIRECT OU INDIRECT DÉCOULANT DE DÉFAUTS OU DE NON-CONFORMITÉ DES PRODUITS ET DES ÉQUIPEMENTS FOURNIS EST EXCLUE.

- 6) Tous les Produits sont couverts par une police d'assurance pour les dommages provoqués à des tiers dans les limites et selon les conditions indiquées dans la police même.
- 7) Le seul tribunal compétent pour toute controverse entre **BERTO'S** et le **COMMERCANT** en ce qui concerne l'interprétation et l'exécution du contrat et les fournitures relatives est celui de Padoue et la réglementation applicable sera celle du droit italien.
- 8) Au vu du Décret Législatif 231/01, lorsqu'il exécute le contrat, le **REVENDEUR** s'engage, pour lui-même ainsi que pour ses administrateurs, syndics, employés et/ou collaborateurs, en exécution de l'art. 1381 du Code Civil, à respecter rigoureusement les normes contenues dans le Code Éthique approuvé par le Conseil d'Administration de **BERTO'S**, en tant que partie intégrante du modèle adopté au vu du Décret Législatif 231/01 et consultable sur le site internet de **BERTO'S** à l'adresse www.bertos.com, en acceptant entièrement toutes les conditions, qu'il déclare connaître.

E n cas de violation dudit Code Éthique relevant de la responsabilité du **REVENDEUR**, **BERTO'S** aura la faculté de résilier, de droit et avec effet immédiat en exécution de l'art. 1456 du Code Civil, le Contrat par lettre recommandée avec accusé de réception, sans préjudice de tout autre remède prévu par la loi, y compris le droit à l'indemnisation des éventuels dommages subis.

Cela étant, il est entendu que le **REVENDEUR** devra décharger à la première demande et sans exception **BERTO'S**, ses ayants-droit, syndics, administrateurs, employés et/ou représentants légaux de toute réclamation, de tout dommage et/ou demande, y compris les frais de justice, que des tiers pourraient faire face à d'éventuelles violations du Code Éthique par le **REVENDEUR**.

ALLGEMEINE VERKAUFSBEDINGUNGEN

- 1) Der Kaufvertrag der Produkte versteht sich dann als abgeschlossen, wenn das von **BERTO'S** erstellte Angebot vom **HÄNDLER** akzeptiert wird und die Angebotsbestätigung mit ordnungsgemäßer Unterzeichnung des entsprechenden Formulars bei **BERTO'S** eingegangen ist.
- 2) Der **HÄNDLER** ist verpflichtet, für die Käufer und Endkunden der Produkte von **BERTO'S** die Dienstleistung der Installation, die Einweisung in den Gebrauch und einen eventuellen Reparatordienst für die Produkte zu erbringen, wobei es ihm freisteht, den Käufern die entsprechenden Kosten für diese Dienstleistung in Rechnung zu stellen, ohne berechtigt zu sein, Rückerstattungen gleich welcher Art von **BERTO'S** zu fordern. Die Erbringung einer Garantieleistung sowie von Kundenservice, Reparatur und Auswechsell des Produkts nach Vorgabe der gesetzlichen Vorschriften, die im Installationsland des Produkts gelten, geht zu Lasten des **HÄNDLERS**.
- 3) Vorbehaltlich anderslautender Vereinbarungen im Angebot werden die Produkte **FRANKO BERTO'S** verkauft und der Transport erfolgt durch den **HÄNDLER** und auf dessen Kosten, wobei dieser alle Risiken im Zusammenhang mit dem Transport der Produkte übernimmt.

Wenn der **HÄNDLER** nach Abschluss des Vertrages die Produkte nicht innerhalb der vereinbarten Fristen abholt oder nach Ablauf dieser Fristen nicht innerhalb von acht Tagen ab Mitteilung, dass die Ware abholbereit ist, ist **BERTO'S** nach eigenem Ermessen berechtigt, die Produkte auf Kosten des **HÄNDLERS** zu versenden und diesen über die Liefertermine und Transportbedingungen zu informieren oder aber kraft Gesetzes den Vertrag aufzulösen, wobei die Kosten und der Schadensersatz zu Lasten des **HÄNDLERS** gehen.

Der **HÄNDLER** muss den Zustand der Produkte bei Abholung der Produkte durch den Frachtführer prüfen und ist verpflichtet, eventuelle Nichtkonformitäten oder offensichtliche Mängel innerhalb von 10 Tagen ab Abholung der Produkte anzuzeigen.

Wenn der **HÄNDLER** eine Reklamation seiner eigenen Kunden bezüglich des Vorhandenseins von Mängeln an den Produkten von **BERTO'S** erhält, ist er nicht befugt, Zugeständnisse oder Angebote gleich welcher Art zu machen, sondern muss **BERTO'S** umgehend einen detaillierten und streng vertraulichen Bericht über die Art und den Gegenstand der Reklamation und der eventuell erkannten Mängel zukommen lassen und sich strikt an die Anweisungen halten, die er von Mal zu Mal von **BERTO'S** erhält.

Jeder Verstoß gegen die oben genannte Verpflichtung führt zum Verfall der von **BERTO'S** gelieferten Garantie.

- 4) Bei den von **BERTO'S** gelieferten Preislisten handelt es sich um Preisempfehlungen, der vereinbarte Kaufpreis für die einzelnen Lieferungen ist daher der im Angebot angegebene Preis, das **BERTO'S** dem **HÄNDLER** zukommen lässt.

Für Zahlungsverzug für die Lieferungen werden ab dem Tag nach Fälligkeit bis zum Saldo Verzugszinsen nach Vorgabe des [italienischen] D.Lgs. 231/03 erhoben. Bei nicht erfolgter oder verspäteter Zahlung oder anderen Nichterfüllungen des **HÄNDLERS** ist **BERTO'S** ohne Inverzugsetzung berechtigt, die Herstellung und Lieferung auch der Produkte und Geräte auszusetzen, die Gegenstand anderer laufender Bestellungen sind, und die einkassierten Geldbeträge als Vertragsstrafe einzubehalten, vorbehaltlich Schadensersatzforderungen für größere Schäden. Der **HÄNDLER** nimmt zur Kenntnis, dass die Produkte von **BERTO'S** einer kontinuierlichen Weiterentwicklung unterliegen und das gelieferte Produkt daher einige Details aufweisen kann, die sich von der Beschreibung in den Verkaufsunterlagen (Katalog, Preisliste) unterscheiden.

5) GARANTIE:

a) **DAUER DER GARANTIE**: **BERTO'S** gibt eine GARANTIE von **36 Monaten auf die Produkte der Serien S900, S700, Schränke, Tische und gekühlte Unterschränke und von 24 Monaten auf alle anderen Produkte**, wobei der Garantiezeitraum ab Lieferung der Produkte an den **HÄNDLER** läuft. Die Garantie ist an die Verpflichtung des **HÄNDLERS** gebunden, das Problem innerhalb von 10 Tagen nach seiner Feststellung anzuzeigen.

b) **AUSSCHLUSS DER GARANTIE**: TEILE AUS GLAS UND VERSCHLEISSTEILE SIND VON DER GARANTIE AUSGENOMMEN. Ebenfalls von der Garantie ausgenommen sind Schäden, die durch Nachlässigkeit, nicht bestimmungsgemäße Verwendung oder eine nicht korrekt durchgeführte Installation bedingt sind.

c) **GARANTIEUMFANG**: Bei Mängeln, die vom **HÄNDLER** innerhalb der oben genannten Fristen in der Garantiezeit angezeigt und von **BERTO'S** anerkannt werden, verpflichtet sich **BERTO'S** gegenüber dem **HÄNDLER**, nach eigenem Ermessen die defekten mechanischen und elektrischen Teile franko Werk von **BERTO'S** zu reparieren oder zu ersetzen. Es versteht sich daher, dass alle Transportkosten für defekte Teil (Hin- und Rückversand) und die Kosten für die Reparatur oder das Auswechsell des Teils beim Kunden (einschließlich Arbeitszeit) vollständig zu Lasten des **HÄNDLERS** gehen. Alternativ zu der oben dargelegten Vorgehensweise hat **BERTO'S** das Recht, eine Gutschrift zu Gunsten des **HÄNDLERS** über den alleinigen Wert der als mangelhaft anerkannten Teile auszustellen.

d) DIE GARANTIE VON **BERTO'S** BESCHRÄNKT SICH AUSDRÜCKLICH AUF DEN im oben stehenden Punkt c) genannten GARANTIEUMFANG. DIE OBEN GENANNTEN GARANTIE ERSETZT JEDE GESETZLICHE GARANTIE. FÜR DIREKTE UND INDIREKTE SCHÄDEN, DIE DURCH MÄNGEL ODER NICHTKONFORMITÄTEN DER GELIEFERTEN PRODUKTE UND GERÄTE ENTSTEHEN, ÜBERNIMMT **BERTO'S** KEINE HAFTUNG

- 6) Alle Produkte sind von einer Versicherungspolice gegen von Dritten verursachte Schäden gedeckt, innerhalb der aus der Police resultierenden Einschränkungen und Bedingungen.
- 7) Für Streitigkeiten gleich welcher Art, die zwischen **BERTO'S** und dem **HÄNDLER** im Zusammenhang mit der Auslegung und Erfüllung des Vertrages und der daraus folgenden Lieferungen entstehen, ist ausschließlich das Gericht von Padua zuständig und die Streitigkeiten unterliegen italienischem Recht.
- 8) Kraft und gemäß des [italienischen] Decreto Legislativo 231/01 verpflichtet sich der **HÄNDLER** bei der Erfüllung des Vertrages auch für seine Geschäftsführer, Aufsichtsratsmitglieder, Beschäftigten u/o Mitarbeiter, kraft und gemäß Art. 1381 des [italienischen] Codice Civile, sich strikt an die Vorschriften zu halten, welche vom Ethikkodex vorgegeben werden, der vom Verwaltungsrat von **BERTO'S** als Ergänzung des vom [italienische] D.Lgs. 231/01 umgesetzten Modells verabschiedet wurde und auf der Webseite von **BERTO'S** www.bertos.com eingesehen werden kann, und akzeptiert vollumfänglich alle Bedingungen und Verpflichtungen, von welchen er erklärt, dass sie ihm gut bekannt sind.

Bei Verstoß gegen den oben genannten Ethikkodex, für welchen der **HÄNDLER** die Verantwortung trägt, ist **BERTO'S** kraft und gemäß Art. 1456 des [italienischen] Codice Civile berechtigt, den Vertrag mit einem Einschreiben mit Rückschein aufzulösen, vorbehaltlich jeder weiteren Rechtsmittel, einschließlich des Rechts auf Schadensersatz für eventuell erlittene Schäden.

Vorbehaltlich der oben stehenden Vertragsklauseln versteht es sich, dass der **HÄNDLER BERTO'S**, dessen Rechtsnachfolger, Aufsichtsratsmitglieder, Geschäftsführer, Beschäftigte u/o gesetzlichen Vertreter auf erste Anfrage und ausnahmslos von allen Ansprüchen, Schäden u/o Forderungen klag- und schadlos hält, einschließlich Gerichtskosten, welche von Dritten im Zusammenhang mit eventuellen Verstößen gegen den oben genannten Ethikkodex durch den **HÄNDLER** vorgebracht werden.

LA[®]
CU
CI
NA



**DEDICATA AI PROFESSIONISTI
CHE VEDONO L'UNICITÀ
COME UN VALORE DA RAPPRESENTARE
IN OGNI MINIMO
DETTAGLIO**

*It is addressed to professional chefs who consider uniqueness
as something to be demonstrated in each tiny detail*

*Dédiée aux professionnels qui considèrent l'unicité
comme une valeur à représenter dans chaque détail*

*Für alle Profiköche, die der Überzeugung sind,
dass Einzigartigkeit im Detail liegt*



BERTO'S[®]
CHEF SOLUTIONS

LA | CUCINA®

Uno strumento unico, disegnato e realizzato in esclusiva tenendo conto delle esigenze dei nostri clienti, delle loro richieste, del loro gusto e dei loro sogni. Una sfida basata su altissima qualità, tecnologia allo stato dell'arte, totale personalizzazione, totale soddisfazione dell'acquirente. La mission esplicita è il dedicare La Cucina ai professionisti che vedono l'unicità come un valore da rappresentare in ogni minimo dettaglio.

La Cucina, la tua, non esiste finché non è stata costruita negli stabilimenti Berto's sulla base delle tue esigenze, dei tuoi gusti e delle tue scelte.

A unique instrument, designed and created exclusively for the needs of our customers; for their requests, their tastes and their dreams. A challenge that is therefore based on extremely high quality, state-of-the-art technology, complete customization and complete customer satisfaction. Its exact mission is to dedicate La Cucina to professionals who consider uniqueness something that should be part of each single detail.

La Cucina, yours, does not exist until it is built at the Berto's factories, according to your needs, your tastes and your choices.

Un instrument unique, dessiné et réalisé en exclusivité en tenant compte des exigences de nos clients, de leurs demandes, de leur goût et de leurs rêves. Il s'agit donc d'un défi basé sur une qualité très élevée, une technologie dans l'état de l'art, une personnalisation totale, et une satisfaction entière du client. La mission explicite consiste en le fait de dédier La Cucina aux professionnels qui voient l'unicité comme une valeur à représenter dans les moindres détails.

La Cucina, la vôtre, n'existe pas tant qu'elle n'a pas été construite dans les établissements Berto's sur la base de vos exigences, goûts et choix.

Ein einzigartiges Instrument, das exklusiv und unter Berücksichtigung der Erfordernisse unserer Kunden, ihrer Wünsche, Vorlieben und Träume entworfen und realisiert wurde. Eine Herausforderung, die auf einer hervorragenden Qualität basiert, auf dem neuesten Stand der Technik, einer absolut individuellen Gestaltung und einer hundertprozentigen Kundenzufriedenheit. Ihre ausdrückliche Mission ist es, La Cucina allen Profis und Fachleuten zu widmen, die die Einzigartigkeit als einen Wert sehen, der selbst im kleinsten Detail zum Ausdruck kommen muss.

La Cucina, die Küche, deine Küche, gibt es nicht, solange sie nicht im Werk von Berto's unter Berücksichtigung deiner Erfordernisse, deines Geschmacks und nach deiner Wahl hergestellt wurde.



RELAIS & CHATEAUX. 2019 #1

Mirazur

MENTON - FRANCE



RELAIS & CHATEAUX.

Agli Amici

UDINE - ITALY



RELAIS & CHATEAUX. 2022 #3
Disfrutar
BARCELONA - SPAIN



Alma
LISBOA - PORTUGAL



Impronta d'acqua
GENOA - ITALY



RELAIS & CHATEAUX.
Gravetye Manor
EAST GRINTSTEAD - UK



Cannavacciuolo Bistrot
TORINO - ITALY



Cannavacciuolo Laqua Countryside
NAPOLI - ITALY



Alessandro Borghese
Il lusso della semplicità

MILANO - ITALY



Four Seasons
Hotel

MAHE - SEYCHELLES



Cesar Ritz College
Le Bouveret

PORT VALAIS - SWITZERLAND



Radici

PADOVA - ITALY



Riyadh Marriott
Hotel

RIYADH - SAUDI ARABIA



Barilla
Group

PARMA - ITALY



Ambassador
Hotel

SPALATO - CROATIA



Ristorante
Meraviglioso

POLIGNANO A MARE - ITALY



HIGH EFFICIENCY BURNERS

CONSUMPTION REDUCED BY 30%

S900

S700



10 kW



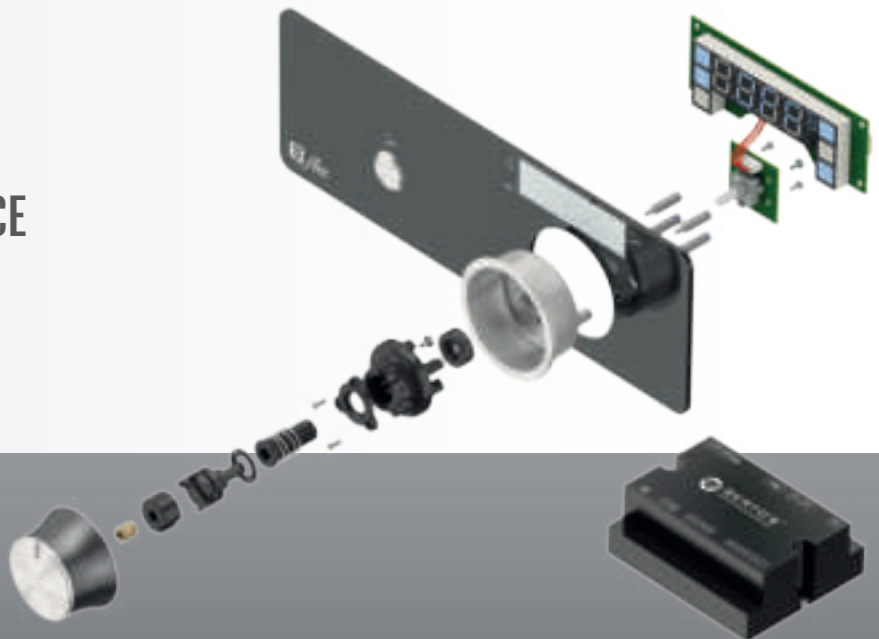
6 kW



Bflex

SMART CONTROL

FOR OPTIMAL PERFORMANCE



S9000



152
models

S900



Forme pulite, studiate per offrire massimo comfort all'operatore. Linee eleganti e arrotondate che caratterizzano tutta la gamma S900.

I piani di lavoro, le vasche, le griglie, i pannelli frontali e laterali sono realizzati in acciaio inox AISI 304, le resistenze sono in acciaio inox incoloy, i piani hanno spessore 20/10 e i nuovi bruciatori in ghisa con spartifiamma in ottone ad alto spessore, garantiscono la massima potenza.

Le cucine a induzione, inoltre, sono a bassissimo irraggiamento grazie alle zone di cottura ad area quadrata, che consente di erogare il calore direttamente sul fondo delle pentole senza che questo si disperda.

Finiture a tecnologia laser ad alta precisione - acciaio inox di prima qualità - dettagli curati - alta efficienza energetica.



Minimal forms designed to offer the maximum comfort for the operator. Elegant and rounded lines characterize the whole S900 range.

The working tops, the tanks, the grids, the front and side panels are all made of AISI 304 stainless steel, the resistances are made of Incoloy stainless steel, the tops are 20/10 thick and the new burners with the thick brass flame spreader, guarantee the highest power.

Moreover, the induction stoves have a very low irradiation thanks to the square cooking zones, which irradiate the heat directly on the bottom of the pans without losing heat.

High precision laser finishing – first quality stainless steel – painstaking details – high power efficiency.

Des formes épurées, conçues pour offrir le confort maximal à l'opérateur. Des lignes élégantes et arrondies qui caractérisent toute la gamme S900.

Les plans de travail, les cuves, les grilles, les panneaux frontaux et latéraux sont réalisés en acier inoxydable AISI 304, les résistances sont en acier inoxydable incoloy, les plans ont une épaisseur de 20/10 et les nouveaux brûleurs avec diffuseur de flammes en laiton très épais, garantissent une puissance maximale.

Les cuisinières à induction sont à rayonnement très bas grâce aux zones de cuisson de forme carrée, qui permettent de distribuer la chaleur directement sur le fond des casseroles sans aucune dispersion.

Finitions à technologie laser haute précision – acier inox de première qualité – détails soignés – haute efficacité énergétique.

Reine Formen, die zur Gewährleistung des höchstmöglichen Benutzerkomforts entwickelt wurden. Die eleganten, abgerundeten Linien charakterisieren die gesamte Modellserie S900.

Die Arbeitsflächen, Wannen, Grillroste, Vorder- und Seitenwände sind aus rostfreiem Stahl AISI 304 gefertigt, die Heizwiderstände aus rostfreiem Incoloy-Stahl, die Platten besitzen eine Stärke von 20/10 und die neuen Brenner aus Gusseisen mit Flammenverteiler aus besonders starkem Messing, garantieren maximale Leistung.

Die Induktionsherde zeichnen sich darüber hinaus dank der quadratischen Kochzonen, die eine direkte, verlustfreie Abgabe der Wärme an den Topfboden ermöglichen, durch eine besonders niedrige Wärmeabstrahlung aus.

Ausführungen mit Hochpräzisions-Lasertechnologie – Hochqualitativer rostfreier Stahl – Sorgfältige Detailausführungen – Hohe Energieeffizienz.

LXG9F2PS
Cod. 13717200



10 kW
6 kW

1.821 €

Cucina a gas - griglia in ghisa • Gas cooker - cast iron grill • Fourneau à gaz - grille en fonte • Gasherd - Gusseisen Rost

LXG9F2PS/SC - 13717210

Circolazione acqua nell'invaso con troppopieno • Water circulation inside the depression with overflow • Circulation de l'eau dans le contour du logement avec trop-plein • Wasserzirkulation innerhalb der Gasmulde mit Überlaufstopfen

1.979 €



kW kcal/h Btu/h
16 13.757 54.594



cm 48x108 x58 h
m³ 0,30 - kg 52

kg 50

LXG9F2PSP
Cod. 13717100



10 kW
10 kW

1.865 €

Cucina a gas - griglia in ghisa • Gas cooker - cast iron grill • Fourneau à gaz - grille en fonte • Gasherd - Gusseisen Rost

LXG9F2PSP/SC - 13717110

Circolazione acqua nell'invaso con troppopieno • Water circulation inside the depression with overflow • Circulation de l'eau dans le contour du logement avec trop-plein • Wasserzirkulation innerhalb der Gasmulde mit Überlaufstopfen

2.022 €



kW kcal/h Btu/h
20 17.196 68.242



cm 48x108 x58 h
m³ 0,30 - kg 52

kg 50

SG9F2MPS
Cod. 13717600



10 kW
6 kW

2.173 €

Cucina a gas - griglia in ghisa • Gas cooker - cast iron grill • Fourneau à gaz - grille en fonte • Gasherd - Gusseisen Rost

SG9F2MPS/SC - 13717610

Circolazione acqua nell'invaso con troppopieno • Water circulation inside the depression with overflow • Circulation de l'eau dans le contour du logement avec trop-plein • Wasserzirkulation innerhalb der Gasmulde mit Überlaufstopfen

2.331 €

OPTIONAL

S1P DX 1 porta • 1 door • 1 porte • 1 Tür

310 €



kW kcal/h Btu/h
16 13.757 54.594



cm 48x108 x125 h
m³ 0,65 - kg 62

kg 59

SG9F2MPSP
Cod. 13717500



10 kW
10 kW

2.215 €

Cucina a gas - griglia in ghisa • Gas cooker - cast iron grill • Fourneau à gaz - grille en fonte • Gasherd - Gusseisen Rost

SG9F2MPSP/SC - 13717510

Circolazione acqua nell'invaso con troppopieno • Water circulation inside the depression with overflow • Circulation de l'eau dans le contour du logement avec trop-plein • Wasserzirkulation innerhalb der Gasmulde mit Überlaufstopfen

2.373 €

OPTIONAL

S1P DX 1 porta • 1 door • 1 porte • 1 Tür

310 €



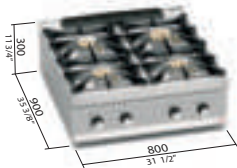
kW kcal/h Btu/h
20 17.196 68.242



cm 48x108 x125 h
m³ 0,65 - kg 62

kg 59

LXG9F4PS
Cod. 13717400



6 kW 10 kW
6 kW 6 kW

3.010 €

Cucina a gas - griglia in ghisa • Gas cooker - cast iron grill • Fourneau à gaz - grille en fonte • Gasherd - Gusseisen Rost

LXG9F4PS/SC - 13717410

Circolazione acqua nell'invaso con troppopieno • Water circulation inside the depression with overflow • Circulation de l'eau dans le contour du logement avec trop-plein • Wasserzirkulation innerhalb der Gasmulde mit Überlaufstopfen

3.325 €



kW kcal/h Btu/h
28 24.075 95.539



cm 86x108 x58 h
m³ 0,54 - kg 92

kg 90

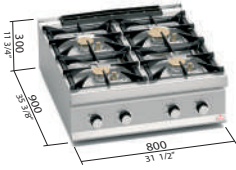
LXG9F4PSP
Cod. 13717300

10 kW	10 kW
10 kW	10 kW

3.107 €



kW	kcal/h	Btu/h
40	34.393	136.485



Cucina a gas - griglia in ghisa • Gas cooker - cast iron grill • Fourneau à gaz - grille en fonte • Gasherd - Gusseisen Rost

LXG9F4PSP/SC - 13717310

3.422 €

Circolazione acqua nell'invaso con troppopieno • Water circulation inside the depression with overflow • Circulation de l'eau dans le contour du logement avec trop-plein • Wasserzirkulation innerhalb der Gasmulde mit Überlaufstopfen



cm 86x108 x58 h	kg 90
m³ 0,54 - kg 92	

SG9F4MPS
Cod. 13717800

6 kW	10 kW
6 kW	6 kW

3.501 €



kW	kcal/h	Btu/h
28	24.075	95.539



Cucina a gas - griglia in ghisa • Gas cooker - cast iron grill • Fourneau à gaz - grille en fonte • Gasherd - Gusseisen Rost

SG9F4MPS/SC - 13717810

3.816 €

Circolazione acqua nell'invaso con troppopieno • Water circulation inside the depression with overflow • Circulation de l'eau dans le contour du logement avec trop-plein • Wasserzirkulation innerhalb der Gasmulde mit Überlaufstopfen

OPTIONAL

S2P 400 2 porte • 2 doors • 2 portes • 2 Türen

610 €



cm 86x108 x125 h	kg 104
m³ 1,16 - kg 114	

SG9F4MPSP
Cod. 13717700

10 kW	10 kW
10 kW	10 kW

3.598 €



kW	kcal/h	Btu/h
40	34.393	136.485



Cucina a gas - griglia in ghisa • Gas cooker - cast iron grill • Fourneau à gaz - grille en fonte • Gasherd - Gusseisen Rost

SG9F4MPSP/SC - 13717710

3.913 €

Circolazione acqua nell'invaso con troppopieno • Water circulation inside the depression with overflow • Circulation de l'eau dans le contour du logement avec trop-plein • Wasserzirkulation innerhalb der Gasmulde mit Überlaufstopfen

OPTIONAL

S2P 400 2 porte • 2 doors • 2 portes • 2 Türen

610 €



cm 86x108 x125 h	kg 104
m³ 1,16 - kg 114	

SG9F6MPS
Cod. 13718000

10 kW	6 kW	10 kW
6 kW	6 kW	6 kW

4.917 €



kW	kcal/h	Btu/h
44	37.832	150.134



Cucina a gas - griglia in ghisa • Gas cooker - cast iron grill • Fourneau à gaz - grille en fonte • Gasherd - Gusseisen Rost

SG9F6MPS/SC - 13718010

5.389 €

Circolazione acqua nell'invaso con troppopieno • Water circulation inside the depression with overflow • Circulation de l'eau dans le contour du logement avec trop-plein • Wasserzirkulation innerhalb der Gasmulde mit Überlaufstopfen

OPTIONAL

S2P 600 2 porte • 2 doors • 2 portes • 2 Türen

680 €



cm 129x108 x125 h	kg 140
m³ 1,74 - kg 150	

SG9F6MPSP
Cod. 13717900

10 kW	10 kW	10 kW
10 kW	10 kW	10 kW

4.974 €



kW	kcal/h	Btu/h
60	51.590	204.728



Cucina a gas - griglia in ghisa • Gas cooker - cast iron grill • Fourneau à gaz - grille en fonte • Gasherd - Gusseisen Rost

SG9F6MPSP/SC - 13717910

5.447 €

Circolazione acqua nell'invaso con troppopieno • Water circulation inside the depression with overflow • Circulation de l'eau dans le contour du logement avec trop-plein • Wasserzirkulation innerhalb der Gasmulde mit Überlaufstopfen

OPTIONAL

S2P 600 2 porte • 2 doors • 2 portes • 2 Türen

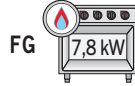
680 €



cm 129x108 x125 h	kg 140
m³ 1,74 - kg 150	

SG9F4PS+FG
Cod. 13718200

6 kW	10 kW
6 kW	6 kW



GN 2/1
530 x 650 mm x 4 pos.

con FIAMMA PILOTA
with PILOT FLAME
avec VEILLEUSE
mic ZUNDFLAMME

5.179 €



kW kcal/h Btu/h
35,8 30.782 122.154

Cucina a gas - griglia in ghisa • Gas cooker - cast iron grill • Fourneau à gaz - grille en fonte • Gasherd - Gusseisen Rost

SG9F4PS+FG/SC - 13718210

5.494 €

Circolazione acqua nell'invaso con troppopieno • Water circulation inside the depression with overflow • Circulation de l'eau dans le contour du logement avec trop-plein • Wasserzirkulation innerhalb der Gasmulde mit Überlaufstopfen



cm 86x108 x125 h
m³ 1,16 - kg 176



SG9F4PSP+FG
Cod. 13718100

10 kW	10 kW
10 kW	10 kW



GN 2/1
530 x 650 mm x 4 pos.

con FIAMMA PILOTA
with PILOT FLAME
avec VEILLEUSE
mic ZUNDFLAMME

5.282 €



kW kcal/h Btu/h
47,8 41.100 163.100

Cucina a gas - griglia in ghisa • Gas cooker - cast iron grill • Fourneau à gaz - grille en fonte • Gasherd - Gusseisen Rost

SG9F4PSP+FG/SC - 13718110

5.597 €

Circolazione acqua nell'invaso con troppopieno • Water circulation inside the depression with overflow • Circulation de l'eau dans le contour du logement avec trop-plein • Wasserzirkulation innerhalb der Gasmulde mit Überlaufstopfen

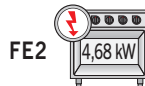


cm 86x108 x125 h
m³ 1,16 - kg 176



SG9F4PS+FE2
Cod. 13718500

6 kW	10 kW
6 kW	6 kW



GN 1/1
530 x 325 mm x 3 pos.



CONVECTION

5.551 €



kW kcal/h Btu/h
28 24.075 95.539

Cucina a gas - griglia in ghisa • Gas cooker - cast iron grill • Fourneau à gaz - grille en fonte • Gasherd - Gusseisen Rost

SG9F4PS+FE2/SC - 13718510

5.866 €

Circolazione acqua nell'invaso con troppopieno • Water circulation inside the depression with overflow • Circulation de l'eau dans le contour du logement avec trop-plein • Wasserzirkulation innerhalb der Gasmulde mit Überlaufstopfen



380-415 V3N~ kW 4,68

OPTIONAL

SV3/B Volts 220 - 240 3~

322 €

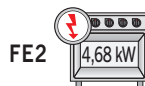


cm 86x108 x125 h
m³ 1,16 - kg 176



SG9F4PSP+FE2
Cod. 13718700

10 kW	10 kW
10 kW	10 kW



GN 1/1
530 x 325 mm x 3 pos.



CONVECTION

5.649 €



kW kcal/h Btu/h
40 34.393 136.485

Cucina a gas - griglia in ghisa • Gas cooker - cast iron grill • Fourneau à gaz - grille en fonte • Gasherd - Gusseisen Rost

SG9F4PSP+FE2/SC - 13718710

5.964 €

Circolazione acqua nell'invaso con troppopieno • Water circulation inside the depression with overflow • Circulation de l'eau dans le contour du logement avec trop-plein • Wasserzirkulation innerhalb der Gasmulde mit Überlaufstopfen



380-415 V3N~ kW 4,68

OPTIONAL

SV3/B Volts 220 - 240 3~

322 €



cm 86x108 x125 h
m³ 1,16 - kg 176



SG9F6PS+FG
Cod. 13718600

10 kW	6 kW	10 kW
6 kW	6 kW	6 kW



GN 2/1
530 x 650 mm x 4 pos.

con FIAMMA PILOTA
with PILOT FLAME
avec VEILLEUSE
mic ZUNDFLAMME

6.519 €



kW kcal/h Btu/h
51,8 44.539 176.748

Cucina a gas - griglia in ghisa • Gas cooker - cast iron grill • Fourneau à gaz - grille en fonte • Gasherd - Gusseisen Rost

SG9F6PS+FG/SC - 13718610

6.992 €

Circolazione acqua nell'invaso con troppopieno • Water circulation inside the depression with overflow • Circulation de l'eau dans le contour du logement avec trop-plein • Wasserzirkulation innerhalb der Gasmulde mit Überlaufstopfen

OPTIONAL

S1P DX 1 porta • 1 door • 1 porte • 1 Tür

310 €



cm 129x108 x125 h
m³ 1,74 - kg 210



SG9F6PSP+FG
Cod. 13718800



10 kW	10 kW	10 kW
10 kW	10 kW	10 kW



GN 2/1
530 x 650 mm x 4 pos.

con FIAMMA PILOTA
with PILOT FLAME
avec VEILLEUSE
mic ZUNDFLAMME

6.551 €

Cucina a gas - griglia in ghisa • Gas cooker - cast iron grill • Fourneau à gaz - grille en fonte • Gasherd - Gusseisen Rost

SG9F6PSP+FG/SC - 13718810

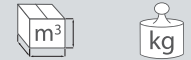
Circolazione acqua nell'invaso con troppopieno • Water circulation inside the depression with overflow • Circulation de l'eau dans le contour du logement avec trop-plein • Wasserzirkulation innerhalb der Gasmulde mit Überlaufstopfen

OPTIONAL

S1P DX 1 porta • 1 door • 1 porte • 1 Tür

7.023 €

kW	kcal/h	Btu/h
67,8	58.297	231.343

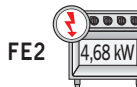


cm 129x108 x125 h
m³ 1,74 - kg 210

SG9F6PS+FE2
Cod. 13719100



10 kW	6 kW	10 kW
6 kW	6 kW	6 kW



GN 1/1
530 x 325 mm x 3 pos.



6.845 €

Cucina a gas - griglia in ghisa • Gas cooker - cast iron grill • Fourneau à gaz - grille en fonte • Gasherd - Gusseisen Rost

SG9F6PS+FE2/SC - 13719110

Circolazione acqua nell'invaso con troppopieno • Water circulation inside the depression with overflow • Circulation de l'eau dans le contour du logement avec trop-plein • Wasserzirkulation innerhalb der Gasmulde mit Überlaufstopfen

OPTIONAL

S1P DX 1 porta • 1 door • 1 porte • 1 Tür

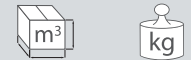
SV3/B Volts 220 - 240 3~

7.317 €

kW	kcal/h	Btu/h
44	37.832	150.134



380-415 V3N~ kW 4,68

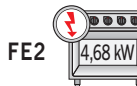


cm 129x108 x125 h
m³ 1,74 - kg 210

SG9F6PSP+FE2
Cod. 13719200



10 kW	10 kW	10 kW
10 kW	10 kW	10 kW



GN 1/1
530 x 325 mm x 3 pos.



6.886 €

Cucina a gas - griglia in ghisa • Gas cooker - cast iron grill • Fourneau à gaz - grille en fonte • Gasherd - Gusseisen Rost

SG9F6PSP+FE2/SC - 13719210

Circolazione acqua nell'invaso con troppopieno • Water circulation inside the depression with overflow • Circulation de l'eau dans le contour du logement avec trop-plein • Wasserzirkulation innerhalb der Gasmulde mit Überlaufstopfen

OPTIONAL

S1P DX 1 porta • 1 door • 1 porte • 1 Tür

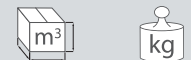
SV3/B Volts 220 - 240 3~

7.358 €

kW	kcal/h	Btu/h
60	51.590	204.728

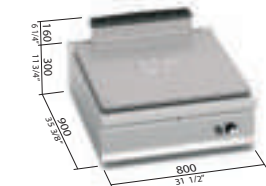


380-415 V3N~ kW 4,68



cm 129x108 x125 h
m³ 1,74 - kg 210

LXG9TP
Cod. 13862500

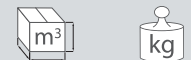


13 kW ▶ 760x750 mm

Tuttapiastro a gas
Gas solid top
Plaque coup de feu à gaz
Glühplattenherd

3.203 €

kW	kcal/h	Btu/h
13	11.177	44.357



cm 86x108 x58 h
m³ 0,54 - kg 147

SG9TPM
Cod. 13862000



13 kW ▶ 760x750 mm

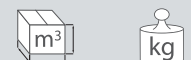
Tuttapiastro a gas
Gas solid top
Plaque coup de feu à gaz
Glühplattenherd

OPTIONAL

S2P 400 2 porte • 2 doors • 2 portes • 2 Türen

3.675 €

kW	kcal/h	Btu/h
13	11.177	44.357



cm 86x108 x125 h
m³ 1,16 - kg 165

SG9TP+FG
Cod. 13861000



13 kW ▶ 760x750 mm



GN 2/1
530 x 650 mm x 4 pos.

con FIAMMA PILOTA
with PILOT FLAME
avec VEILLEUSE
mic ZUNDFLAMME

5.303 €

Tuttapietra a gas
Gas solid top
Plaque coup de feu à gaz
Glühplattenherd

kW 20,8 kcal/h 17.884 Btu/h 70.972

cm 86x108 x125 h kg 198
m³ 1,16 - kg 214

LXE9TP
Cod. 13880000



3,5 kW 3,5 kW ▶ 700x670 mm
3,5 kW 3,5 kW

Tuttapietra elettrico - 4 zone di cottura
Electric radiant hotplate - 4 cooking zones
Plaque mijotage électrique - 4 zones de cuisson
Elektro glühplattenherd - 4 kochzonen

4.127 €

380-415 V3N~ kW 14

cm 86x108 x58 h kg 90
m³ 0,54 - kg 92

SE9TPM
Cod. 13880200



3,5 kW 3,5 kW ▶ 700x670 mm
3,5 kW 3,5 kW

Tuttapietra elettrico - 4 zone di cottura
Electric radiant hotplate - 4 cooking zones
Plaque mijotage électrique - 4 zones de cuisson
Elektro glühplattenherd - 4 kochzonen

OPTIONAL
S2P 400 2 porte • 2 doors • 2 portes • 2 Türen

4.609 €

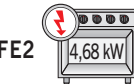
380-415 V3N~ kW 14

cm 86x108 x125 h kg 110
m³ 1,16 - kg 150

SE9TP+FE2
Cod. 13880300



3,5 kW 3,5 kW ▶ 700x670 mm
3,5 kW 3,5 kW



GN 1/1
530 x 325 mm x 3 pos.



6.786 €

Tuttapietra elettrico - 4 zone di cottura
Electric radiant hotplate - 4 cooking zones
Plaque mijotage électrique - 4 zones de cuisson
Elektro glühplattenherd - 4 kochzonen

380-415 V3N~ kW 18,68

cm 86x108 x125 h kg 150
m³ 1,16 - kg 212

LXE9P2P/VTR
Cod. 13731000



4 kW ▶ 270x270 mm
4 kW

Cucina a infrarosso • Infrared stove • Fourneau infrarouge • Infrarotherd

STANDARD
Spia segnalazione calore residuo • Residual heat signal light • Voyant signalisation chaleur résiduelle • Rest-hitze warnlampe

OPTIONAL
Bflex/1 Versione con comandi elettronici Bflex • Model with Bflex electronic controls • Modèle avec commandes électroniques Bflex • Modell mit Bflex Elektronische Steuerung

2.556 €

380-415 V3N~ kW 8

cm 48x108 x58 h kg 30
m³ 0,30 - kg 32

SE9P2MP/VTR
Cod. 13731500



4 kW ▶ 270x270 mm
4 kW

2.820 €

Cucina a infrarosso • Infrared stove • Fourneau infrarouge • Infrarotherd

STANDARD

Spia segnalazione calore residuo • Residual heat signal light • Voyant signalisation chaleur residuelle • Rest-hitze warnlampe

OPTIONAL

Bflex/1 Versione con comandi elettronici Bflex • Model with Bflex electronic controls • Modèle avec commandes électroniques Bflex • Modell mit Bflex Elektronische Steuerung

720 €

S1P DX 1 porta • 1 door • 1 porte • 1 Tür

310 €



380-415 V3N~ kW 8



cm 48x108 x125 h
m³ 0,65 - kg 40

LXE9P4P/VTR
Cod. 13734000



4 kW 4 kW ▶ 270x270 mm
4 kW 4 kW

4.148 €

Cucina a infrarosso • Infrared stove • Fourneau infrarouge • Infrarotherd

STANDARD

Spia segnalazione calore residuo • Residual heat signal light • Voyant signalisation chaleur residuelle • Rest-hitze warnlampe

OPTIONAL

Bflex/2 Versione con comandi elettronici Bflex • Model with Bflex electronic controls • Modèle avec commandes électroniques Bflex • Modell mit Bflex Elektronische Steuerung

1.200 €



380-415 V3N~ kW 16



cm 86x108 x58 h
m³ 0,54 - kg 90

SE9P4MP/VTR
Cod. 13734200



4 kW 4 kW ▶ 270x270 mm
4 kW 4 kW

4.505 €

Cucina a infrarosso • Infrared stove • Fourneau infrarouge • Infrarotherd

STANDARD

Spia segnalazione calore residuo • Residual heat signal light • Voyant signalisation chaleur residuelle • Rest-hitze warnlampe

OPTIONAL

Bflex/2 Versione con comandi elettronici Bflex • Model with Bflex electronic controls • Modèle avec commandes électroniques Bflex • Modell mit Bflex Elektronische Steuerung

1.200 €

S2P 400 2 porte • 2 doors • 2 portes • 2 Türen

610 €



380-415 V3N~ kW 16

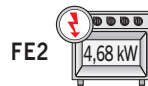


cm 86x108 x125 h
m³ 1,16 - kg 105

SE9P4P/VTR+FE2
Cod. 13734400



4 kW 4 kW ▶ 270x270 mm
4 kW 4 kW



GN 1/1
530 x 325 mm x 3 pos.



6.657 €

Cucina a infrarosso • Infrared stove • Fourneau infrarouge • Infrarotherd

STANDARD

Spia segnalazione calore residuo • Residual heat signal light • Voyant signalisation chaleur residuelle • Rest-hitze warnlampe



380-415 V3N~ kW 20,68



cm 86x108 x125 h
m³ 1,16 - kg 121

LXE9P2/IND
Cod. 13736500



5 kW ▶ 270x270 mm
5 kW

6.349 €

Cucina a induzione 2 zone cottura - area quadrata - comandi analogici

2 zones induction cooker - square area - analog controls

Fourneau à induction 2 zones - surface carrée - commandes analogiques

Induktion-herd 2 zones - quadratisch Fläche - Analog Steuerung

OPTIONAL

Bflex/1 Versione con comandi elettronici Bflex • Model with Bflex electronic controls • Modèle avec commandes électroniques Bflex • Modell mit Bflex Elektronische Steuerung

720 €



380-415 V3N~ kW 10



cm 48x108 x58 h
m³ 0,30 - kg 45

SE9P2M/IND
Cod. 13736000



5 kW ▶ 270x270 mm
5 kW

6.583 €

Cucina a induzione 2 zone cottura - area quadrata • 2 zones induction cooker - square area • Fourneau à induction 2 zones - surface carrée • Induktion-herd 2 zones - quadratisch Fläche

OPTIONAL

Bflex/1 Versione con comandi elettronici Bflex • Model with Bflex electronic controls • Modèle avec commandes électroniques Bflex • Modell mit Bflex Elektronische Steuerung **720 €**

S1P DX 1 porta • 1 door • 1 porte • 1 Tür **310 €**



380-415 V3N~ kW 10



cm 48x108 x125 h
m³ 0,65 - kg 60

LXE9P4/IND
Cod. 13736700



5 kW **5 kW** ▶ 270x270 mm
5 kW **5 kW**

11.742 €

Cucina a induzione 4 zone cottura - area quadrata - comandi analogici
4 zones induction cooker - square area - analog controls
Fourneau à induction 4 zones - surface carrée - commandes analogiques
Induktion-herd 4 zones - quadratisch Fläche - Analog Steuerung

OPTIONAL

Bflex/2 Versione con comandi elettronici Bflex • Model with Bflex electronic controls • Modèle avec commandes électroniques Bflex • Modell mit Bflex Elektronische Steuerung **1.200 €**



380-415 V3N~ kW 20



cm 86x108 x58 h
m³ 0,54 - kg 80

SE9P4M/IND
Cod. 13736200



5 kW **5 kW** ▶ 270x270 mm
5 kW **5 kW**

12.636 €

Cucina a induzione 4 zone cottura - area quadrata
4 zones induction cooker - square area
Fourneau à induction 4 zones - surface carrée
Induktion-herd 4 zones - quadratisch Fläche

OPTIONAL

Bflex/2 Versione con comandi elettronici Bflex • Model with Bflex electronic controls • Modèle avec commandes électroniques Bflex • Modell mit Bflex Elektronische Steuerung **1.200 €**

S2P 400 2 porte • 2 doors • 2 portes • 2 Türen **610 €**



380-415 V3N~ kW 20



cm 86x108 x125 h
m³ 1,16 - kg 105

LXE9TP2/IND
Cod. 13881000



7 kW ▶ 320x286 mm
7 kW

9.796 €

Tuttapietra a induzione - comandi analogici • Induction radiant hotplate - analog controls • Plaque mijotage à induction - commandes analogiques • Induktion Glühplattenherd - Analog Steuerung

OPTIONAL

Bflex/1 Versione con comandi elettronici Bflex • Model with Bflex electronic controls • Modèle avec commandes électroniques Bflex • Modell mit Bflex Elektronische Steuerung **720 €**



380-415 V3N~ kW 14



cm 48x108 x58 h
m³ 0,30 - kg 45

SE9TP2M/IND
Cod. 13882000



7 kW ▶ 320x286 mm
7 kW

9.989 €

Tuttapietra a induzione - comandi analogici • Induction radiant hotplate - analog controls • Plaque mijotage à induction - commandes analogiques • Induktion Glühplattenherd - Analog Steuerung

OPTIONAL

Bflex/1 Versione con comandi elettronici Bflex • Model with Bflex electronic controls • Modèle avec commandes électroniques Bflex • Modell mit Bflex Elektronische Steuerung **720 €**

S1P DX 1 porta • 1 door • 1 porte • 1 Tür **310 €**



380-415 V3N~ kW 14



cm 48x108 x125 h
m³ 0,65 - kg 60

LXE9TP4/IND
Cod. 13881200



7 kW 7 kW ▶ 320x286 mm
7 kW 7 kW

18.922 €

Tuttapietra a induzione - comandi analogici
Induction radiant hotplate - analog controls
Plaque mijotage à induction - commandes analogiques
Induktion Glühplattenherd - Analog Steuerung

OPTIONAL
Bflex/2 Versione con comandi elettronici Bflex • Model with Bflex electronic controls • Modèle avec commandes électroniques Bflex • Modell mit Bflex Elektronische Steuerung **1.200 €**



380-415 V3N~ kW 28



cm 86x108 x58 h
m³ 0,54 - kg 80

SE9TP4M/IND
Cod. 13882200



7 kW 7 kW ▶ 320x286 mm
7 kW 7 kW

19.202 €

Tuttapietra a induzione - comandi analogici
Induction radiant hotplate - analog controls
Plaque mijotage à induction - commandes analogiques
Induktion Glühplattenherd - Analog Steuerung

OPTIONAL
Bflex/2 Versione con comandi elettronici Bflex • Model with Bflex electronic controls • Modèle avec commandes électroniques Bflex • Modell mit Bflex Elektronische Steuerung **1.200 €**

S2P 400 2 porte • 2 doors • 2 portes • 2 Türen **610 €**



380-415 V3N~ kW 28



cm 86x108 x125 h
m³ 1,16 - kg 85

LXE9WOK/IND
Cod. 13738500



5 kW Ø 300 mm

4.529 €

Wok a induzione - comandi analogici • Induction wok - analog controls • Wok à induction - commandes analogiques • Induktion-wok - Analog Steuerung

OPTIONAL
Bflex/1 Versione con comandi elettronici Bflex • Model with Bflex electronic controls • Modèle avec commandes électroniques Bflex • Modell mit Bflex Elektronische Steuerung **720 €**

SWOK Pentola per wok • Wok pan • Marmite pour wok • Wok-pfanne **820 €**



380-415 V3N~ kW 5



cm 48x108 x58 h
m³ 0,30 - kg 40

SE9WOK/IND
Cod. 13738000



5 kW Ø 300 mm

4.787 €

Wok a induzione • Induction wok • Wok à induction • Induktion-wok

OPTIONAL
Bflex/1 Versione con comandi elettronici Bflex • Model with Bflex electronic controls • Modèle avec commandes électroniques Bflex • Modell mit Bflex Elektronische Steuerung **720 €**

S1P DX 1 porta • 1 door • 1 porte • 1 Tür **310 €**

SWOK Pentola per wok • Wok pan • Marmite pour wok • Wok-pfanne **820 €**



380-415 V3N~ kW 5



cm 48x108 x125 h
m³ 0,65 - kg 50

SE9P10I
Cod. 13833002



Pentola elettrica riscaldamento indiretto - 100 litri
Electric boiling pan indirect heating - 100 liters
Marmite électrique - chauffage indirect - 100 litres
Elektro-kochkessel indirekt beheizung - 100 Liter

7.906 €

STANDARD
Carico automatico intercapedine - coperchio doppia parete • Automatic water jacket charge - double-walled lid • Recharge matelas automatique - couvercle double paroi • Automatische Doppelwand ladung - Doppelwandiger Deckel



380-415 V3N~ kW 16



cm 86x108 x127 h
m³ 1,18 - kg 171

SE9P10IA
Cod. 13833202



Pentola elettrica - autoclave - riscaldamento indiretto - 100 litri
Electric boiling pan - autoclave - indirect heating - 100 liters
Marmite électrique - autoclave - chauffage indirect - 100 litres
Elektro-kochkessel - druckkessel - indirekt beheizung - 100 Liter

STANDARD

Carico automatico intercapedine • Automatic water jacket charge • Recharge matelas automatique • Automatische Doppelwand ladung

8.717 €



380-415 V3N~ kW 16



cm 86x108 x127 h kg 142
m³ 1,18 - kg 172

LXE9P15I
Cod. 13843102



Pentola elettrica riscaldamento indiretto - 150 litri
Electric boiling pan indirect heating - 150 liters
Marmite électrique - chauffage indirect - 150 litres
Elektro-kochkessel indirekt beheizung - 150 Liter

STANDARD

Carico automatico intercapedine - coperchio doppia parete • Automatic water jacket charge - double-walled lid • Recharge matelas automatique - couvercle double paroi • Automatische Doppelwand ladung - Doppelwandiger Deckel

8.158 €



380-415 V3N~ kW 18



cm 86x108 x127 h kg 147
m³ 1,18 - kg 145

SE9P15I
Cod. 13843002



Pentola elettrica riscaldamento indiretto - 150 litri
Electric boiling pan indirect heating - 150 liters
Marmite électrique - chauffage indirect - 150 litres
Elektro-kochkessel indirekt beheizung - 150 Liter

STANDARD

Carico automatico intercapedine - coperchio doppia parete • Automatic water jacket charge - double-walled lid • Recharge matelas automatique - couvercle double paroi • Automatische Doppelwand ladung - Doppelwandiger Deckel

8.328 €



380-415 V3N~ kW 18



cm 86x108 x127 h kg 152
m³ 1,18 - kg 171

SE9P15IA
Cod. 13843202



Pentola elettrica - autoclave - riscaldamento indiretto - 150 litri
Electric boiling pan - autoclave - indirect heating - 150 liters
Marmite électrique - autoclave - chauffage indirect - 150 litres
Elektro-kochkessel - druckkessel - indirekt beheizung - 150 Liter

STANDARD

Carico automatico intercapedine • Automatic water jacket charge • Recharge matelas automatique • Automatische Doppelwand ladung

8.760 €



380-415 V3N~ kW 18



cm 86x108 x127 h kg 152
m³ 1,18 - kg 172

SG9P10I
Cod. 13831003



Pentola a gas riscaldamento indiretto - 100 litri
Gas boiling pan indirect heating - 100 liters
Marmite à gaz - chauffage indirect - 100 litres
Gas-kochkessel indirekt beheizung - 100 Liter

STANDARD

Carico automatico intercapedine - accensione elettrica - coperchio doppia parete • Automatic water jacket charge - electric ignition - double-walled lid • Recharge matelas automatique - allumage électrique - couvercle double paroi • Automatische Doppelwand ladung - Elektrozündung - Doppelwandiger Deckel

8.218 €



kW kcal/h Btu/h
20,9 17.970 71.313



220-240 V~ W 30



cm 86x108 x125 h kg 157
m³ 1,16 - kg 167

SG9P10IA
Cod. 13831203







Pentola a gas - autoclave - riscaldamento indiretto - 100 litri
Gas boiling pan - autoclave - indirect heating - 100 liters
Marmite à gaz - autoclave - chauffage indirect - 100 litres
Gas-kochkessel - druckkessel - indirekt beheizung - 100 Liter

8.637 €

STANDARD

Carico automatico intercapedine - accensione elettrica • Automatic water jacket charge - electric ignition • Recharge matelas automatique - allumage électrique • Automatische Doppelwand ladung - Elektrozündung


kW 20,9 kcal/h 17.970 Btu/h 71.313

220-240 V~ W 30

cm 86x108 x125 h m³ 1,16 - kg 168


LXG9P15I
Cod. 13841103







Pentola a gas riscaldamento indiretto - 150 litri
Gas boiling pan indirect heating - 150 liters
Marmite à gaz - chauffage indirect - 150 litres
Gas-kochkessel indirekt beheizung - 150 Liter

8.098 €

STANDARD

Carico automatico intercapedine - coperchio doppia parete - accensione elettrica • Automatic water jacket charge - double-walled lid - electric ignition • Recharge matelas automatique - couvercle double paroi - allumage électrique • Automatische Doppelwand ladung - Doppelwandiger Deckel - Elektrozündung


kW 20,9 kcal/h 17.970 Btu/h 71.313

220-240 V~ W 30

cm 86x108 x125 h m³ 1,16 - kg 142


SG9P15I
Cod. 13841003







Pentola a gas riscaldamento indiretto - 150 litri
Gas boiling pan indirect heating - 150 liters
Marmite à gaz - chauffage indirect - 150 litres
Gas-kochkessel indirekt beheizung - 150 Liter

8.384 €

STANDARD

Carico automatico intercapedine - accensione elettrica - coperchio doppia parete • Automatic water jacket charge - electric ignition - double-walled lid • Recharge matelas automatique - allumage électrique - couvercle double paroi • Automatische Doppelwand ladung - Elektrozündung - Doppelwandiger Deckel


kW 20,9 kcal/h 17.970 Btu/h 71.313

220-240 V~ W 30

cm 86x108 x125 h m³ 1,16 - kg 144


SG9P15IA
Cod. 13841203







Pentola a gas - autoclave - riscaldamento indiretto - 150 litri
Gas boiling pan - autoclave - indirect heating - 150 liters
Marmite à gaz - autoclave - chauffage indirect - 150 litres
Gas-kochkessel - druckkessel - indirekt beheizung - 150 Liter

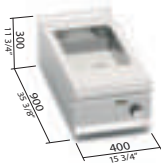
8.793 €

STANDARD

Carico automatico intercapedine - accensione elettrica • Automatic water jacket charge - electric ignition • Recharge matelas automatique - allumage électrique • Automatische Doppelwand ladung - Elektrozündung


kW 20,9 kcal/h 17.970 Btu/h 71.313

220-240 V~ W 30

cm 86x108 x125 h m³ 1,16 - kg 148


LXE9BR4/FIX
Cod. 13823100



Brasiera elettrica multifunzione - vasca e fondo inox AISI 316 - 11,5 litri
Electric bratt pan multifunction - AISI 316 stainless steel tank and bottom - 11,5 liters
Sauteuse électrique multifonction - cuve et fond inox AISI 316 - 11,5 litres
Elektro multibrater - Rostfreierstahl AISI 316 Becken und Boden - 11,5 Liter





4.667 €

OPTIONAL

Bflex/1 Versione con comandi elettronici Bflex • Model with Bflex electronic controls • Modèle avec commandes électroniques Bflex • Modell mit Bflex Elektronische Steuerung **720 €**

SV3/A Volts 220 - 240 3~ **102 €**

INSTALLABILE SOLO PER STRUTTURA A SBALZO • INSTALLABLE ONLY FOR CANTILEVER STRUCTURE • INSTALLABLE SEULEMENT POUR LA STRUCTURE À PLAN SUSPENDU • INSTALLATION MÖGLICH NUR FÜR FREIHALTEN STRUKTUR



380-415 V3N~ kW 4,8

cm 48x108 x58 h m³ 0,30 - kg 40


SE9BR4/FIX
Cod. 13823300



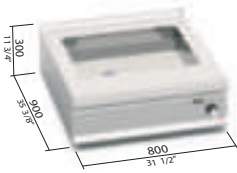
Brasiera elettrica multifunzione - vasca e fondo inox AISI 316 - 11,5 litri
Electric bratt pan multifunction - AISI 316 stainless steel tank and bottom - 11,5 liters
Sauteuse électrique multifonction - cuve et fond inox AISI 316 - 11,5 litres
Elektro multibrater - Rostfreierstahl AISI 316 Becken und Boden - 11,5 Liter

OPTIONAL
Bflex/1 Versione con comandi elettronici Bflex • Model with Bflex electronic controls • Modèle avec commandes électroniques Bflex • Modell mit Bflex Elektronische Steuerung **720 €**
SV3/B Volts 220 - 240 3~ **322 €**

380-415 V3N~ kW 4,8

cm 48x108 x125 h
m³ 0,65 - kg 72

LXE9BR8/FIX
Cod. 13823200



Brasiera elettrica multifunzione - vasca e fondo inox AISI 316 - 24 litri
Electric bratt pan multifunction - AISI 316 stainless steel tank and bottom - 24 liters
Sauteuse électrique multifonction - cuve et fond inox AISI 316 - 24 litres
Elektro multibrater - Rostfreierstahl AISI 316 Becken und Boden - 24 Liter

OPTIONAL
Bflex/1 Versione con comandi elettronici Bflex • Model with Bflex electronic controls • Modèle avec commandes électroniques Bflex • Modell mit Bflex Elektronische Steuerung **720 €**
SV3/A Volts 220 - 240 3~ **102 €**

INSTALLABILE SOLO PER STRUTTURA A SBALZO • INSTALLABLE ONLY FOR CANTILEVER STRUCTURE • INSTALLABLE SEULEMENT POUR LA STRUCTURE À PLAN SUSPENDU • INSTALLATION MÖGLICH NUR FÜR FREIHALTEN STRUKTUR

380-415 V3N~ kW 9,6

cm 86x108 x58 h
m³ 0,54 - kg 85

SE9BR8/FIX
Cod. 13823400



Brasiera elettrica multifunzione - vasca e fondo inox AISI 316 - 24 litri
Electric bratt pan multifunction - AISI 316 stainless steel tank and bottom - 24 liters
Sauteuse électrique multifonction - cuve et fond inox AISI 316 - 24 litres
Elektro multibrater - Rostfreierstahl AISI 316 Becken und Boden - 24 Liter

OPTIONAL
Bflex/1 Versione con comandi elettronici Bflex • Model with Bflex electronic controls • Modèle avec commandes électroniques Bflex • Modell mit Bflex Elektronische Steuerung **720 €**
SV3/B Volts 220 - 240 3~ **322 €**

380-415 V3N~ kW 9,6

cm 86x108 x125 h
m³ 1,16 - kg 121

SE9BR8/I+CDP
Cod. 13822504



Brasiera elettrica - ribaltabile - vasca e fondo inox AISI 304 - 80 litri
Electric tilting bratt pan AISI 304 stainless steel tank and bottom - 80 liters
Sauteuse basculante électrique - cuve et fond inox AISI 304 - 80 litres
Elektro-kippbratpfanne - Rostfreierstahl AISI 304 Becken und Boden - 80 Liter

OPTIONAL
SV3/B Volts 220 - 240 3~ **322 €**



380-415 V3N~ kW 9,6

cm 86x108 x127 h
m³ 1,18 - kg 167

LXE9BR8/I+RM+CDP
Cod. 13822804



Brasiera elettrica - ribaltabile - vasca e fondo inox AISI 304 - 80 litri
Electric tilting bratt pan AISI 304 stainless steel tank and bottom - 80 liters
Sauteuse basculante électrique - cuve et fond inox AISI 304 - 80 litres
Elektro-kippbratpfanne - Rostfreierstahl AISI 304 Becken und Boden - 80 Liter

STANDARD
Ribaltamento motorizzato • Motorized tilting • Renversement motorise • Motorgetriebene kippung
OPTIONAL
SV3/B Volts 220 - 240 3~ **322 €**



380-415 V3N~ kW 9,6

cm 86x108 x127 h
m³ 1,18 - kg 155

SE9BR8/I+RM+CDP
Cod. 13822704



Brasiera elettrica - ribaltabile - vasca e fondo inox AISI 304 - 80 litri
Electric tilting bratt pan AISI 304 stainless steel tank and bottom - 80 liters
Sauteuse basculante électrique - cuve et fond inox AISI 304 - 80 litres
Elektro-kippbratpfanne - Rostfreierstahl AISI 304 Becken und Boden - 80 Liter

STANDARD

Ribaltamento motorizzato • Motorized tilting • Renversement motorise • Motorgetriebene kippung

OPTIONAL

SV3/B Volts 220 - 240 3~

9.734 €



380-415 V3N~ kW 9,6



cm 86x108 x127 h
m³ 1,18 - kg 150



SE9BR12/I+RM+CDP
Cod. 13823704



Brasiera elettrica - ribaltabile - vasca e fondo inox AISI 304 - 120 litri
Electric tilting bratt pan AISI 304 stainless steel tank and bottom - 120 liters
Sauteuse basculante électrique - cuve et fond inox AISI 304 - 120 litres
Elektro-kippbratpfanne - Rostfreierstahl AISI 304 Becken und Boden - 120 Liter

STANDARD

Ribaltamento motorizzato • Motorized tilting • Renversement motorise • Motorgetriebene kippung

OPTIONAL

SV3/C Volts 220 - 240 3~

11.784 €



380-415 V3N~ kW 14,4



cm 129x108 x127 h
m³ 1,77 - kg 220



SG9BR8/I+CDP
Cod. 13821504



Brasiera a gas - ribaltabile - vasca e fondo inox AISI 304 - 80 litri
Gas tilting bratt pan AISI 304 stainless steel tank and bottom - 80 liters
Sauteuse basculante à gaz - cuve et fond inox AISI 304 - 80 litres
Gas kippbratpfanne - Rostfreierstahl AISI 304 Becken und Boden - 80 Liter

STANDARD

Accensione elettrica • Electric ignition • Allumage électrique • Elektrozündung

8.629 €



kW	kcal/h	Btu/h
20	17.196	68.242



220-240 V~ W 0.6



cm 86x108 x127 h
m³ 1,18 - kg 150

LXG9BR8/I+RM+CDP
Cod. 13821804



Brasiera a gas - ribaltabile - vasca e fondo inox AISI 304 - 80 litri
Gas tilting bratt pan AISI 304 stainless steel tank and bottom - 80 liters
Sauteuse basculante à gaz - cuve et fond inox AISI 304 - 80 litres
Gas kippbratpfanne - Rostfreierstahl AISI 304 Becken und Boden - 80 Liter

STANDARD

Ribaltamento motorizzato - accensione elettrica • Motorized tilting - electric ignition • Renversement motorise - allumage électrique • Motorgetriebene kippung - Elektrozündung

9.331 €



kW	kcal/h	Btu/h
20	17.196	68.242



220-240 V~ W 400



cm 86x108 x127 h
m³ 1,18 - kg 155

SG9BR8/I+RM+CDP
Cod. 13821704



Brasiera a gas - ribaltabile - vasca e fondo inox AISI 304 - 80 litri
Gas tilting bratt pan AISI 304 stainless steel tank and bottom - 80 liters
Sauteuse basculante à gaz - cuve et fond inox AISI 304 - 80 litres
Gas kippbratpfanne - Rostfreierstahl AISI 304 Becken und Boden - 80 Liter

STANDARD

Ribaltamento motorizzato - accensione elettrica • Motorized tilting - electric ignition • Renversement motorise - allumage électrique • Motorgetriebene kippung - Elektrozündung

9.411 €



kW	kcal/h	Btu/h
20	17.196	68.242



220-240 V~ W 400



cm 86x108 x127 h
m³ 1,18 - kg 173

SG9BR12/I+RM+CDP
Cod. 13824704







Brasiera a gas - ribaltabile - vasca e fondo inox AISI 304 - 120 litri
Gas tilting bratt pan AISI 304 stainless steel tank and bottom - 120 liters
Sauteuse basculante à gaz - cuve et fond inox AISI 304 - 120 litres
Gas kippbratpfanne - Rostfreierstahl AISI 304 Becken und Boden - 120 Liter

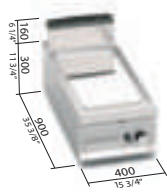
11.799 €

STANDARD

Ribaltamento motorizzato - accensione elettrica • Motorized tilting - electric ignition •
Renversement motorise - allumage électrique • Motorgetriebene kippung - Elektrozündung


kW 30 kcal/h 25.795 Btu/h 102.364

220-240 V~ W 400

cm 129x108 x127 h kg 220
m³ 1,77 - kg 236

LXG9FL4/CPD
Cod. 13301300



Fry top a gas - piastra liscia compound - acciaio inox AISI 316
Gas fry top - smooth compound plate - stainless steel AISI 316
Grillade à gaz - plaque lisse compound - acier inox AISI 316
Gas bratplatte - glatt compound - Edelstahl AISI 316




3.117 €

OPTIONAL

PSFT40 Paraspruzzi • Splashguard • Ecran anti-eclaboussures • Spritzschutz
STPTO Tappo in teflon • Teflon stopper • Bouchon de teflon • Teflonpfropfen

105 €

231 €


kW 10 kcal/h 8.598 Btu/h 34.121

cm 48x108 x58 h kg 63
m³ 0,30 - kg 65

SG9FL4M/CPD
Cod. 13301800



Fry top a gas - piastra liscia compound - acciaio inox AISI 316
Gas fry top - smooth compound plate - stainless steel AISI 316
Grillade à gaz - plaque lisse compound - acier inox AISI 316
Gas bratplatte - glatt compound - Edelstahl AISI 316

3.330 €




OPTIONAL

PSFT40 Paraspruzzi • Splashguard • Ecran anti-eclaboussures • Spritzschutz
S1P DX 1 porta • 1 door • 1 porte • 1 Tür
STPTO Tappo in teflon • Teflon stopper • Bouchon de teflon • Teflonpfropfen

105 €

310 €

231 €


kW 10 kcal/h 8.598 Btu/h 34.121

cm 48x108 x125 h kg 73
m³ 0,65 - kg 83

LXG9FR4/CPD
Cod. 13301400



Fry top a gas - piastra rigata compound - acciaio inox AISI 316
Gas fry top - grooved compound plate - stainless steel AISI 316
Grillade à gaz - plaque nervurée compound - acier inox AISI 316
Gas bratplatte - gerillt compound - Edelstahl AISI 316




3.247 €

OPTIONAL

PSFT40 Paraspruzzi • Splashguard • Ecran anti-eclaboussures • Spritzschutz
STPTO Tappo in teflon • Teflon stopper • Bouchon de teflon • Teflonpfropfen

105 €

231 €


kW 10 kcal/h 8.598 Btu/h 34.121

cm 48x108 x58 h kg 63
m³ 0,30 - kg 65

SG9FR4M/CPD
Cod. 13301900



Fry top a gas - piastra rigata compound - acciaio inox AISI 316
Gas fry top - grooved compound plate - stainless steel AISI 316
Grillade à gaz - plaque nervurée compound - acier inox AISI 316
Gas bratplatte - gerillt compound - Edelstahl AISI 316

3.459 €




OPTIONAL

PSFT40 Paraspruzzi • Splashguard • Ecran anti-eclaboussures • Spritzschutz
S1P DX 1 porta • 1 door • 1 porte • 1 Tür
STPTO Tappo in teflon • Teflon stopper • Bouchon de teflon • Teflonpfropfen

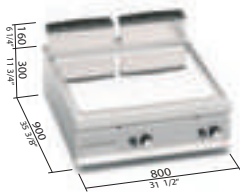
105 €

310 €

231 €


kW 10 kcal/h 8.598 Btu/h 34.121

cm 48x108 x125 h kg 73
m³ 0,65 - kg 83

LXG9FL8-2/CPD
Cod. 13302300



Fry top a gas - piastra liscia compound - acciaio inox AISI 316
Gas fry top - smooth compound plate - stainless steel AISI 316
Grillade à gaz - plaque lisse compound - acier inox AISI 316
Gas bratplatte - glatt compound - Edelstahl AISI 316

4.862 €



kW 20 kcal/h 17.196 Btu/h 68.242

OPTIONAL

PSFT80 Paraspruzzi • Splashguard • Ecran anti-eclaboussures • Spritzschutz
STPTO Tappo in teflon • Teflon stopper • Bouchon de teflon • Teflonpfropfen

132 €
231 €



cm 86x108 x58 h
m³ 0,54 - kg 110

SG9FL8M-2/CPD
Cod. 13302800



Fry top a gas - piastra liscia compound - acciaio inox AISI 316
Gas fry top - smooth compound plate - stainless steel AISI 316
Grillade à gaz - plaque lisse compound - acier inox AISI 316
Gas bratplatte - glatt compound - Edelstahl AISI 316

5.072 €



kW 20 kcal/h 17.196 Btu/h 68.242

OPTIONAL

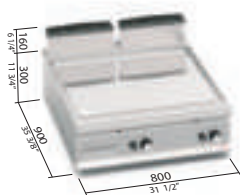
PSFT80 Paraspruzzi • Splashguard • Ecran anti-eclaboussures • Spritzschutz
S2P 400 2 porte • 2 doors • 2 portes • 2 Türen
STPTO Tappo in teflon • Teflon stopper • Bouchon de teflon • Teflonpfropfen

132 €
610 €
231 €



cm 86x108 x125 h
m³ 1,16 - kg 140

LXG9FR8-2/CPD
Cod. 13302100



Fry top a gas - piastra rigata compound - acciaio inox AISI 316
Gas fry top - grooved compound plate - stainless steel AISI 316
Grillade à gaz - plaque nervurée compound - acier inox AISI 316
Gas bratplatte - gerillt compound - Edelstahl AISI 316

4.998 €



kW 20 kcal/h 17.196 Btu/h 68.242

OPTIONAL

PSFT80 Paraspruzzi • Splashguard • Ecran anti-eclaboussures • Spritzschutz
STPTO Tappo in teflon • Teflon stopper • Bouchon de teflon • Teflonpfropfen

132 €
231 €



cm 86x108 x58 h
m³ 0,54 - kg 110

SG9FR8M-2/CPD
Cod. 13302600



Fry top a gas - piastra rigata compound - acciaio inox AISI 316
Gas fry top - grooved compound plate - stainless steel AISI 316
Grillade à gaz - plaque nervurée compound - acier inox AISI 316
Gas bratplatte - gerillt compound - Edelstahl AISI 316

5.208 €



kW 20 kcal/h 17.196 Btu/h 68.242

OPTIONAL

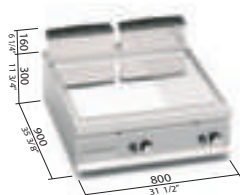
PSFT80 Paraspruzzi • Splashguard • Ecran anti-eclaboussures • Spritzschutz
S2P 400 2 porte • 2 doors • 2 portes • 2 Türen
STPTO Tappo in teflon • Teflon stopper • Bouchon de teflon • Teflonpfropfen

132 €
610 €
231 €



cm 86x108 x125 h
m³ 1,16 - kg 140

LXG9FM8-2/CPD
Cod. 13302200



Fry top a gas - piastra 2/3 liscia e 1/3 rigata compound - acciaio inox AISI 316
Gas fry top - 2/3 smooth and 1/3 grooved compound plate - stainless steel AISI 316
Grillade à gaz - plaque 2/3 lisse et 1/3 nervurée compound - acier inox AISI 316
Gas bratplatte - 2/3 glatt und 1/3 gerillt compound - Edelstahl AISI 316

4.925 €



kW 20 kcal/h 17.196 Btu/h 68.242

OPTIONAL

PSFT80 Paraspruzzi • Splashguard • Ecran anti-eclaboussures • Spritzschutz
STPTO Tappo in teflon • Teflon stopper • Bouchon de teflon • Teflonpfropfen

132 €
231 €



cm 86x108 x58 h
m³ 0,54 - kg 110

SG9FM8M-2/CPD
Cod. 13302700



Fry top a gas - piastra 2/3 liscia e 1/3 rigata compound - acciaio inox AISI 316
Gas fry top - 2/3 smooth and 1/3 grooved compound plate - stainless steel AISI 316
Grillade à gaz - plaque 2/3 lisse et 1/3 nervurée compound - acier inox AISI 316
Gas bratplatte - 2/3 glatt und 1/3 gerillt compound - Edelstahl AISI 316

5.135 €

OPTIONAL

PSFT80 Paraspruzzi • Splashguard • Ecran anti-eclaboussures • Spritzschutz
S2P 400 2 porte • 2 doors • 2 portes • 2 Türen
STPTO Tappo in teflon • Teflon stopper • Bouchon de teflon • Teflonpfropfen

132 €

610 €

231 €



kW 20 kcal/h 17.196 Btu/h 68.242



cm 86x108 x125 h
m³ 1,16 - kg 140

LXE9FL4P/CPD
Cod. 13401400



Fry top elettrico - piastra liscia compound - acciaio inox AISI 316
Electric fry top - smooth compound plate - stainless steel AISI 316
Grillade électrique - plaque lisse compound - acier inox AISI 316
Elektro bratplatte - glatt compound - Edelstahl AISI 316

2.875 €

OPTIONAL

PSFT40 Paraspruzzi • Splashguard • Ecran anti-eclaboussures • Spritzschutz
STPTO Tappo in teflon • Teflon stopper • Bouchon de teflon • Teflonpfropfen

105 €

231 €



380-415 V3N~ kW 6,6



cm 48x108 x58 h
m³ 0,30 - kg 65

SE9FL4MP/CPD
Cod. 13401900



Fry top elettrico - piastra liscia compound - acciaio inox AISI 316
Electric fry top - smooth compound plate - stainless steel AISI 316
Grillade électrique - plaque lisse compound - acier inox AISI 316
Elektro bratplatte - glatt compound - Edelstahl AISI 316

3.140 €

OPTIONAL

PSFT40 Paraspruzzi • Splashguard • Ecran anti-eclaboussures • Spritzschutz
S1P DX 1 porta • 1 door • 1 porte • 1 Tür
STPTO Tappo in teflon • Teflon stopper • Bouchon de teflon • Teflonpfropfen

105 €

310 €

231 €



380-415 V3N~ kW 6,6



cm 48x108 x125 h
m³ 0,65 - kg 76

LXE9FR4P/CPD
Cod. 13401500



Fry top elettrico - piastra rigata compound - acciaio inox AISI 316
Electric fry top - grooved compound plate - stainless steel AISI 316
Grillade électrique - plaque nervurée compound - acier inox AISI 316
Elektro bratplatte - gerillt compound - Edelstahl AISI 316

3.004 €

OPTIONAL

PSFT40 Paraspruzzi • Splashguard • Ecran anti-eclaboussures • Spritzschutz
STPTO Tappo in teflon • Teflon stopper • Bouchon de teflon • Teflonpfropfen

105 €

231 €



380-415 V3N~ kW 6,6



cm 48x108 x58 h
m³ 0,30 - kg 65

SE9FR4MP/CPD
Cod. 13402000



Fry top elettrico - piastra rigata compound - acciaio inox AISI 316
Electric fry top - grooved compound plate - stainless steel AISI 316
Grillade électrique - plaque nervurée compound - acier inox AISI 316
Elektro bratplatte - gerillt compound - Edelstahl AISI 316

3.270 €

OPTIONAL

PSFT40 Paraspruzzi • Splashguard • Ecran anti-eclaboussures • Spritzschutz
S1P DX 1 porta • 1 door • 1 porte • 1 Tür
STPTO Tappo in teflon • Teflon stopper • Bouchon de teflon • Teflonpfropfen

105 €

310 €

231 €



380-415 V3N~ kW 6,6



cm 48x108 x125 h
m³ 0,65 - kg 76

LXE9FL8P-2/CPD
Cod. 13402300



Fry top elettrico - piastra liscia compound - acciaio inox AISI 316
Electric fry top - smooth compound plate - stainless steel AISI 316
Grillade électrique - plaque lisse compound - acier inox AISI 316
Elektro bratplatte - glatt compound - Edelstahl AISI 316

4.410 €

OPTIONAL

PSFT80 Paraspruzzi • Splashguard • Ecran anti-eclaboussures • Spritzschutz
STPTO Tappo in teflon • Teflon stopper • Bouchon de teflon • Teflonpfropfen

132 €
231 €



380-415 V3N~ kW 13,2



cm 86x108 x58 h
m³ 0,54 - kg 108

SE9FL8MP-2/CPD
Cod. 13402900



Fry top elettrico - piastra liscia compound - acciaio inox AISI 316
Electric fry top - smooth compound plate - stainless steel AISI 316
Grillade électrique - plaque lisse compound - acier inox AISI 316
Elektro bratplatte - glatt compound - Edelstahl AISI 316

4.620 €

OPTIONAL

PSFT80 Paraspruzzi • Splashguard • Ecran anti-eclaboussures • Spritzschutz
S2P 400 2 porte • 2 doors • 2 portes • 2 Türen
STPTO Tappo in teflon • Teflon stopper • Bouchon de teflon • Teflonpfropfen

132 €
610 €
231 €

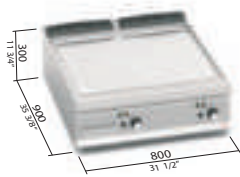


380-415 V3N~ kW 13,2



cm 86x108 x125 h
m³ 1,16 - kg 130

LXE9FR8P-2/CPD
Cod. 13402400



Fry top elettrico - piastra rigata compound - acciaio inox AISI 316
Electric fry top - grooved compound plate - stainless steel AISI 316
Grillade électrique - plaque nervurée compound - acier inox AISI 316
Elektro bratplatte - gerillt compound - Edelstahl AISI 316

4.610 €

OPTIONAL

PSFT80 Paraspruzzi • Splashguard • Ecran anti-eclaboussures • Spritzschutz
STPTO Tappo in teflon • Teflon stopper • Bouchon de teflon • Teflonpfropfen

132 €
231 €



380-415 V3N~ kW 13,2



cm 86x108 x58 h
m³ 0,54 - kg 110

SE9FR8MP-2/CPD
Cod. 13401700



Fry top elettrico - piastra rigata compound - acciaio inox AISI 316
Electric fry top - grooved compound plate - stainless steel AISI 316
Grillade électrique - plaque nervurée compound - acier inox AISI 316
Elektro bratplatte - gerillt compound - Edelstahl AISI 316

4.820 €

OPTIONAL

PSFT80 Paraspruzzi • Splashguard • Ecran anti-eclaboussures • Spritzschutz
S2P 400 2 porte • 2 doors • 2 portes • 2 Türen
STPTO Tappo in teflon • Teflon stopper • Bouchon de teflon • Teflonpfropfen

132 €
610 €
231 €



380-415 V3N~ kW 13,2



cm 86x108 x125 h
m³ 1,16 - kg 130

LXE9FM8P-2/CPD
Cod. 13402500



Fry top elettrico - piastra 2/3 liscia e 1/3 rigata compound - acciaio inox AISI 316
Electric fry top - 2/3 smooth and 1/3 grooved compound plate - stainless steel AISI 316
Grillade électrique - plaque 2/3 lisse et 1/3 nervurée compound - acier inox AISI 316
Elektro bratplatte - 2/3 glatt und 1/3 gerillt compound - Edelstahl AISI 316

4.515 €

OPTIONAL

PSFT80 Paraspruzzi • Splashguard • Ecran anti-eclaboussures • Spritzschutz
STPTO Tappo in teflon • Teflon stopper • Bouchon de teflon • Teflonpfropfen

132 €
231 €



380-415 V3N~ kW 13,2



cm 86x108 x58 h
m³ 0,54 - kg 110

SE9FM8MP-2/CPD
Cod. 13401800



Fry top elettrico - piastra 2/3 liscia e 1/3 rigata compound - acciaio inox AISI 316
Electric fry top - 2/3 smooth and 1/3 grooved compound plate - stainless steel AISI 316
Grillade électrique - plaque 2/3 lisse et 1/3 nervurée compound - acier inox AISI 316
Elektro bratplatte - 2/3 glatt und 1/3 gerillt compound - Edelstahl AISI 316

4.725 €

OPTIONAL

PSFT80 Paraspruzzi • Splashguard • Ecran anti-eclaboussures • Spritzschutz
S2P 400 2 porte • 2 doors • 2 portes • 2 Türen
STPTO Tappo in teflon • Teflon stopper • Bouchon de teflon • Teflonpfropfen

132 €
610 €
231 €

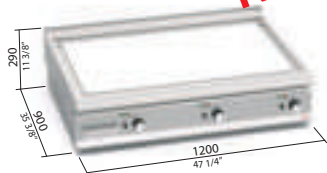


380-415 V3N~ kW 13,2



cm 86x108 x125 h
m³ 1,16 - kg 130

LXE9FL12P-3/CPD
Cod. 13409100



NEW

Fry top elettrico - piastra liscia compound - acciaio inox AISI 316
Electric fry top - smooth compound plate - stainless steel AISI 316
Grillade électrique - plaque lisse compound - acier inox AISI 316
Elektro bratplatte - glatt compound - Edelstahl AISI 316

8.138 €

OPTIONAL

PSFT120 Paraspruzzi • Splashguard • Ecran anti-eclaboussures • Spritzschutz
STPTO Tappo in teflon • Teflon stopper • Bouchon de teflon • Teflonpfropfen

164 €
231 €



380-415 V3N~ kW 19,8



cm 129x108 x58 h
m³ 0,81 - kg 165



SE9FL12P-3/CPD
Cod. 13409600



NEW

Fry top elettrico - piastra liscia compound - acciaio inox AISI 316
Electric fry top - smooth compound plate - stainless steel AISI 316
Grillade électrique - plaque lisse compound - acier inox AISI 316
Elektro bratplatte - glatt compound - Edelstahl AISI 316

8.469 €

OPTIONAL

PSFT120 Paraspruzzi • Splashguard • Ecran anti-eclaboussures • Spritzschutz
S2P 600 2 porte • 2 doors • 2 portes • 2 Türen
STPTO Tappo in teflon • Teflon stopper • Bouchon de teflon • Teflonpfropfen

164 €
680 €
231 €



380-415 V3N~ kW 19,8



cm 129x108 x125 h
m³ 1,74 - kg 202



LXE9CG40
Cod. 13155000



Griglia elettrica
Electric grill
Grille électrique
Elektro grill

4.158 €

STANDARD

Spatola rigata per griglia elettrica • Grooved scarper for electric grill • Raclette nervurée pour grille électrique • Gerillt spachtel für Elektro grill

OPTIONAL

Bflex/1 Versione con comandi elettronici Bflex • Model with Bflex electronic controls • Modèle avec commandes électroniques Bflex • Modell mit Bflex Elektronische Steuerung

720 €



380-415 V3N~ kW 5,4



cm 48x108 x127,4 h
m³ 0,66 - kg 55

SE9CG40M
Cod. 13155100



Griglia elettrica
Electric grill
Grille électrique
Elektro grill

4.528 €

STANDARD

Spatola rigata per griglia elettrica • Grooved scarper for electric grill • Raclette nervurée pour grille électrique • Gerillt spachtel für Elektro grill

OPTIONAL

S1P DX 1 porta • 1 door • 1 porte • 1 Tür
Bflex/1 Versione con comandi elettronici Bflex • Model with Bflex electronic controls • Modèle avec commandes électroniques Bflex • Modell mit Bflex Elektronische Steuerung

310 €
720 €



380-415 V3N~ kW 5,4



cm 48x108 x125 h
m³ 0,65 - kg 70

LXE9CG80
Cod. 13155500



Griglia elettrica
Electric grill
Grille électrique
Elektro grill **5.690 €**

STANDARD
Spatola rigata per griglia elettrica • Grooved scraper for electric grill • Raclette nervurée pour grille électrique • Gerillt spachtel für Elektro grill

OPTIONAL
Bflex/2 Versione con comandi elettronici Bflex • Model with Bflex electronic controls • Modèle avec commandes électroniques Bflex • Modell mit Bflex Elektronische Steuerung **1.200 €**



380-415 V3N~ kW 10,8



cm 86x108 x127,4 h
m³ 1,18 - kg 81

SE9CG80M
Cod. 13155600



Griglia elettrica
Electric grill
Grille électrique
Elektro grill **6.177 €**

STANDARD
Spatola rigata per griglia elettrica • Grooved scraper for electric grill • Raclette nervurée pour grille électrique • Gerillt spachtel für Elektro grill

OPTIONAL
S2P 400 2 porte • 2 doors • 2 portes • 2 Türen **610 €**
Bflex/2 Versione con comandi elettronici Bflex • Model with Bflex electronic controls • Modèle avec commandes électroniques Bflex • Modell mit Bflex Elektronische Steuerung **1.200 €**



380-415 V3N~ kW 10,8



cm 86x108 x125 h
m³ 1,16 - kg 115

LXG9WG40
Cod. 13070500



Griglia a gas con acqua
Gas water grill
Grille d'eau à gaz
Gas wasser grill **3.350 €**

STANDARD
Griglia in ghisa - Spatola rigata per griglia a gas • Cast iron grill - Grooved scraper for gas grill • Grille en fonte - Raclette nervurée pour grille à gaz • Gusseisen Rost - Gerillt spachtel für gas Grill

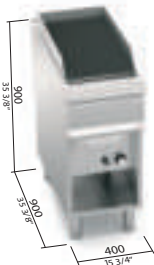


kW 12 kcal/h 10.318 Btu/h 40.945



cm 48x108 x127,4 h
m³ 0,66 - kg 55

SG9WG40M
Cod. 13070600



Griglia a gas con acqua
Gas water grill
Grille d'eau à gaz
Gas wasser grill **3.098 €**

STANDARD
Griglia in ghisa - Spatola rigata per griglia a gas • Cast iron grill - Grooved scraper for gas grill • Grille en fonte - Raclette nervurée pour grille à gaz • Gusseisen Rost - Gerillt spachtel für gas Grill

OPTIONAL
S1P DX 1 porta • 1 door • 1 porte • 1 Tür **310 €**



kW 12 kcal/h 10.318 Btu/h 40.945



cm 48x108 x125 h
m³ 0,65 - kg 70

LXG9WG80
Cod. 13130500



Griglia a gas con acqua
Gas water grill
Grille d'eau à gaz
Gas wasser grill **4.904 €**

STANDARD
Griglia in ghisa - Spatola rigata per griglia a gas • Cast iron grill - Grooved scraper for gas grill • Grille en fonte - Raclette nervurée pour grille à gaz • Gusseisen Rost - Gerillt spachtel für gas Grill



kW 24 kcal/h 20.636 Btu/h 81.891



cm 86x108 x127,4 h
m³ 1,18 - kg 97

SG9WG80M
Cod. 13130600



Griglia a gas con acqua
Gas water grill
Grille d'eau à gaz
Gas wasser grill

STANDARD

Griglia in ghisa - Spatola rigata per griglia a gas • Cast iron grill - Grooved scraper for gas grill • Grille en fonte - Raclette nervurée pour grille à gaz • Gusseisen Rost - Gerillt spachtel für gas Grill

OPTIONAL

S2P 400 2 porte • 2 doors • 2 portes • 2 Türen

4.568 €



kW 24 kcal/h 20.636 Btu/h 81.891

610 €



cm 86x108 x125 h
m³ 1,16 - kg 115

LXG9PL40/G
Cod. 13050100



Griglia pietralavica a gas
Gas lava char grill
Grille pierre de lave à gaz
Gas lavastein-grill

STANDARD

Griglia in ghisa - Spatola rigata per griglia a gas • Cast iron grill - Grooved scraper for gas grill • Grille en fonte - Raclette nervurée pour grille à gaz • Gusseisen Rost - Gerillt spachtel für gas Grill

2.475 €



kW 9 kcal/h 7.738 Btu/h 30.709



cm 48x108 x58 h
m³ 0,30 - kg 55

SG9PL40M/G
Cod. 13050600



Griglia pietralavica a gas - vano a giorno
Standing gas lava char grill
Grille pierre de lave à gaz - sur placard
Stand-gas-lavastein-grill

STANDARD

Griglia in ghisa - Spatola rigata per griglia a gas • Cast iron grill - Grooved scraper for gas grill • Grille en fonte - Raclette nervurée pour grille à gaz • Gusseisen Rost - Gerillt spachtel für gas Grill

OPTIONAL

S1P DX 1 porta • 1 door • 1 porte • 1 Tür

2.864 €

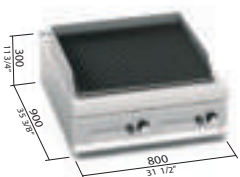


kW 9 kcal/h 7.738 Btu/h 30.709



cm 48x108 x125 h
m³ 0,65 - kg 70

LXG9PL80/G
Cod. 13110100



Griglia pietralavica a gas
Gas lava char grill
Grille pierre de lave à gaz
Gas lavastein-grill

STANDARD

Griglia in ghisa - Spatola rigata per griglia a gas • Cast iron grill - Grooved scraper for gas grill • Grille en fonte - Raclette nervurée pour grille à gaz • Gusseisen Rost - Gerillt spachtel für gas Grill

3.602 €



kW 18 kcal/h 15.477 Btu/h 61.418



cm 86x108 x58 h
m³ 0,54 - kg 95

SG9PL80M/G
Cod. 13110600



Griglia pietralavica a gas - vano a giorno
Standing gas lava char grill
Grille pierre de lave à gaz - sur placard
Stand-gas-lavastein-grill

STANDARD

Griglia in ghisa - Spatola rigata per griglia a gas • Cast iron grill - Grooved scraper for gas grill • Grille en fonte - Raclette nervurée pour grille à gaz • Gusseisen Rost - Gerillt spachtel für gas Grill

OPTIONAL

S2P 400 2 porte • 2 doors • 2 portes • 2 Türen

4.114 €



kW 18 kcal/h 15.477 Btu/h 61.418



cm 86x108 x125 h
m³ 1,16 - kg 115

LXG9CP40
Cod. 13190500



Cuocipasta a gas - vasca inox AISI 316 - 1/1 GN - 40 litri
Gas pasta cooker - stainless steel tank AISI 316 - 1/1 GN - 40 liters
Cuiser à pâte à gaz - cuve en acier inox AISI 316 - 1/1 GN - 40 litres
Gas nudelkocher - becken Edelstahl AISI 316 - 1/1 GN - 40 Liter

3.591 €

STANDARD

Piano di appoggio con funzione sgocciolatoio • Draining board • Plan d'appui avec fonction d'égouttoir • Ablage mit abtropffunktion

CESTI NON IN DOTAZIONE • WITHOUT BASKETS • SANS PANIERS • OHNE KORBE

kW	kcal/h	Btu/h
12	10.318	40.945

cm 48x108 x127,4 h	kg 50
m³ 0,66 - kg 55	

SG9CP40
Cod. 13190000



Cuocipasta a gas - vasca inox AISI 316 - 1/1 GN - 40 litri
Gas pasta cooker - stainless steel tank AISI 316 - 1/1 GN - 40 liters
Cuiser à pâte à gaz - cuve en acier inox AISI 316 - 1/1 GN - 40 litres
Gas nudelkocher - becken Edelstahl AISI 316 - 1/1 GN - 40 Liter

3.434 €

STANDARD

Piano di appoggio con funzione sgocciolatoio • Draining board • Plan d'appui avec fonction d'égouttoir • Ablage mit abtropffunktion

CESTI NON IN DOTAZIONE • WITHOUT BASKETS • SANS PANIERS • OHNE KORBE

kW	kcal/h	Btu/h
12	10.318	40.945

cm 48x108 x125 h	kg 57
m³ 0,65 - kg 66	

SG9CP80
Cod. 13220000



Cuocipasta a gas - vasca inox AISI 316 - 2/1 GN - 40+40 litri
Gas pasta cooker - stainless steel tank AISI 316 - 2/1 GN - 40+40 liters
Cuiser à pâte à gaz - cuve en acier inox AISI 316 - 2/1 GN - 40+40 litres
Gas nudelkocher - becken Edelstahl AISI 316 - 2/1 GN - 40+40 Liter

5.575 €

STANDARD

Piano di appoggio con funzione sgocciolatoio • Draining board • Plan d'appui avec fonction d'égouttoir • Ablage mit abtropffunktion

CESTI NON IN DOTAZIONE • WITHOUT BASKETS • SANS PANIERS • OHNE KORBE

kW	kcal/h	Btu/h
24	20.636	81.891

cm 86x108 x125 h	kg 94
m³ 1,16 - kg 108	

LXE9CP40
Cod. 13250500



Cuocipasta elettrico - vasca inox AISI 316 - 1/1 GN - 40 litri
Electric pasta cooker - stainless steel tank AISI 316 - 1/1 GN - 40 liters
Cuiser à pâte électrique - cuve en acier inox AISI 316 - 1/1 GN - 40 litres
Elektro nudelkocher - becken Edelstahl AISI 316 - 1/1 GN - 40 Liter

4.300 €

STANDARD

Piano di appoggio con funzione sgocciolatoio • Draining board • Plan d'appui avec fonction d'égouttoir • Ablage mit abtropffunktion

OPTIONAL

Bflex/1 Versione con comandi elettronici Bflex • Model with Bflex electronic controls • Modèle avec commandes électroniques Bflex • Modell mit Bflex Elektronische Steuerung

720 €

CESTI NON IN DOTAZIONE • WITHOUT BASKETS • SANS PANIERS • OHNE KORBE

380-415 V3N~		kW 10

cm 48x108 x127,4 h	kg 50
m³ 0,66 - kg 55	

SE9CP40
Cod. 13250000



Cuocipasta elettrico - vasca inox AISI 316 - 1/1 GN - 40 litri
Electric pasta cooker - stainless steel tank AISI 316 - 1/1 GN - 40 liters
Cuiser à pâte électrique - cuve en acier inox AISI 316 - 1/1 GN - 40 litres
Elektro nudelkocher - becken Edelstahl AISI 316 - 1/1 GN - 40 Liter

4.136 €

STANDARD

Piano di appoggio con funzione sgocciolatoio • Draining board • Plan d'appui avec fonction d'égouttoir • Ablage mit abtropffunktion

OPTIONAL

Bflex/1 Versione con comandi elettronici Bflex • Model with Bflex electronic controls • Modèle avec commandes électroniques Bflex • Modell mit Bflex Elektronische Steuerung

720 €

CESTI NON IN DOTAZIONE • WITHOUT BASKETS • SANS PANIERS • OHNE KORBE

380-415 V3N~		kW 8

cm 48x108 x125 h	kg 57
m³ 0,65 - kg 66	


SE9SC20
Cod. 13854000





NEW

Alzacesti per cuocipasta
Basket lifter for pasta cooker
Lève-panier pour cuiseur à pâte
Korbanhebung für Nudelkocker

5.688 €

 220-240 V~ kW 0,8

 
cm 24x108 x125 h
m³ 0,32 - kg 34

LX9GL18I
Cod. 13560700



Friggitrice a gas - 18 litri - riscaldamento indiretto
Gas fryer - 18 liters - indirect heating
Friteuse à gaz - 18 litres - chauffage indirect
Gas friteuse - 18 Liter - indirekt beheizung

3.959 €

STANDARD

Cesto unico • One basket • Panier entier • Groß Korb


OPTIONAL


9IC2/18 2 mezzi cesti • 2 twin baskets • 2 demi paniers • 2 halbkörben



Bflex/1 Versione con comandi elettronici Bflex • Model with Bflex electronic controls •
Modèle avec commandes électroniques Bflex • Modell mit Bflex Elektronische
Steuerung

180 €

720 €

 kW 14 kcal/h 12.037 Btu/h 47.769

 220-240 V~ W 10

 
cm 48x108 x127,4 h
m³ 0,65 - kg 54

S9GL18MI
Cod. 13550000



Friggitrice a gas - 18 litri - riscaldamento indiretto
Gas fryer - 18 liters - indirect heating
Friteuse à gaz - 18 litres - chauffage indirect
Gas friteuse - 18 Liter - indirekt beheizung

4.200 €

STANDARD

Cesto unico • One basket • Panier entier • Groß Korb


OPTIONAL


9IC2/18 2 mezzi cesti • 2 twin baskets • 2 demi paniers • 2 halbkörben



Bflex/1 Versione con comandi elettronici Bflex • Model with Bflex electronic controls •
Modèle avec commandes électroniques Bflex • Modell mit Bflex Elektronische
Steuerung

180 €

720 €

 kW 14 kcal/h 12.037 Btu/h 47.769

 220-240 V~ W 10

 
cm 48x108 x125 h
m³ 0,65 - kg 65

S9GL18+18MI
Cod. 13550200



Friggitrice a gas - 18+18 litri - riscaldamento indiretto
Gas fryer - 18+18 liters - indirect heating
Friteuse à gaz - 18+18 litres - chauffage indirect
Gas friteuse - 18+18 Liter - indirekt beheizung

6.794 €

STANDARD

2 cesti unici • 2 baskets • 2 paniers entiers • 2 Großen Körben

OPTIONAL

9IC2/18 2 mezzi cesti • 2 twin baskets • 2 demi paniers • 2 halbkörben


9IC4/18 4 mezzi cesti • 4 twin baskets • 4 demi paniers • 4 halbkörben


Bflex/2 Versione con comandi elettronici Bflex • Model with Bflex electronic controls •
Modèle avec commandes électroniques Bflex • Modell mit Bflex Elektronische
Steuerung



180 €

360 €

1.200 €

 kW 28 kcal/h 24.075 Btu/h 95.539

 220-240 V~ W 10

 
cm 86x108 x125 h
m³ 1,16 - kg 108

LX9GL20
Cod. 13460300



Friggitrice a gas - 20 litri
Gas fryer - 20 liters
Friteuse à gaz - 20 litres
Gas friteuse - 20 Liter

3.455 €

STANDARD

Cesto unico • One basket • Panier entier • Groß Korb


OPTIONAL



9C2/20 2 mezzi cesti • 2 twin baskets • 2 demi paniers • 2 halbkörben

Bflex/1 Versione con comandi elettronici Bflex • Model with Bflex electronic controls •
Modèle avec commandes électroniques Bflex • Modell mit Bflex Elektronische
Steuerung

180 €

720 €

 kW 17,5 kcal/h 15.047 Btu/h 59.712

 
cm 48x108 x127,4 h
m³ 0,65 - kg 54

S9GL20M
Cod. 13460000



Friggitrice a gas - 20 litri
Gas fryer - 20 liters
Friteuse à gaz - 20 litres
Gas friteuse - 20 Liter

STANDARD
Cesto unico • One basket • Panier entier • Groß Korb

OPTIONAL
9C2/20 2 mezzi cesti • 2 twin baskets • 2 demi paniers • 2 halbkörben

Bflex/1 Versione con comandi elettronici Bflex • Model with Bflex electronic controls • Modèle avec commandes électroniques Bflex • Modell mit Bflex Elektronische Steuerung

3.455 €



kW kcal/h Btu/h
17,5 15.047 59.712



cm 48x108 x125 h
m³ 0,65 - kg 66

kg 56

S9GL20+20M
Cod. 13480000



Friggitrice a gas - 20+20 litri
Gas fryer - 20+20 liters
Friteuse à gaz - 20+20 litres
Gas friteuse - 20+20 Liter

STANDARD
2 cesti unici • 2 baskets • 2 paniers entiers • 2 Großen Körben

OPTIONAL
9C2/20 2 mezzi cesti • 2 twin baskets • 2 demi paniers • 2 halbkörben

9C4/20 4 mezzi cesti • 4 twin baskets • 4 demi paniers • 4 halbkörben

Bflex/2 Versione con comandi elettronici Bflex • Model with Bflex electronic controls • Modèle avec commandes électroniques Bflex • Modell mit Bflex Elektronische Steuerung

5.562 €



kW kcal/h Btu/h
35 30.094 119.424



cm 86x108 x125 h
m³ 1,16 - kg 108

kg 98

S9GL20MFA
Cod. 13525000



NEW

Friggitrice a gas con comandi elettronici - filtraggio olio - sollevamento automatico dei cesti - 20 litri • Gas fryer with electronic controls - oil filtering - automatic basket lifter - 20 liters • Friteuse à gaz - commandes électroniques - filtrage huile - lève-panier automatique - 20 litres • Gas friteuse mit Elektronische Steuerung - Ölfilterung - automatische Korbanhebung - 20 Liter



STANDARD
2 mezzi cesti • 2 twin baskets • 2 demi paniers • 2 halbkörben

OPTIONAL
WI-FI Connettività Wi-Fi • Connectivity Wi-Fi • Connectivité Wi-Fi • Wi-Fi Konnektivitäts

7.580 €



kW kcal/h Btu/h
17,5 15.047 59.712



220-240 V~ W 150



cm 48x108 x125 h
m³ 0,63 - kg 74

kg 70



S9GL20MF
Cod. 13525200



NEW

Friggitrice a gas con comandi elettronici - filtraggio olio - 20 litri
Gas fryer with electronic controls - oil filtering - 20 liters
Friteuse à gaz - commandes électroniques - filtrage huile - 20 litres
Gas friteuse - Ölfilterung - 20 Liter



STANDARD
Cesto unico • One basket • Panier entier • Groß Korb

OPTIONAL
WI-FI Connettività Wi-Fi • Connectivity Wi-Fi • Connectivité Wi-Fi • Wi-Fi Konnektivitäts

5.632 €



kW kcal/h Btu/h
17,5 15.047 59.712



220-240 V~ W 150



cm 48x108 x125 h
m³ 0,63 - kg 74

kg 70



SE9F7+7-4M
Cod. 13520500



NEW

Friggitrice elettrica - 7+7 litri
Electric fryer - 7+7 liters
Friteuse électrique - 7+7 litres
Elektro friteuse - 7+7 Liter

OPTIONAL
Bflex/2 Versione con comandi elettronici Bflex • Model with Bflex electronic controls • Modèle avec commandes électroniques Bflex • Modell mit Bflex Elektronische Steuerung

SV3/A Volts 220 - 240 3~

4.676 €



380-415 V3~ kW 16



cm 48x108 x125 h
m³ 0,63 - kg 74

kg 70

LXE9F18-4
Cod. 13506200



Friggitrice elettrica - 18 litri • Electric fryer - 18 liters • Friteuse électrique - 18 litres • Elektro friteuse - 18 Liter

3.222 €

STANDARD

Cesto unico • One basket • Panier entier • Groß Korb

OPTIONAL

- 9CE2/18** 2 mezzi cesti • 2 twin baskets • 2 demi paniers • 2 halbkörben **180 €**
- Bflex/1** Versione con comandi elettronici Bflex • Model with Bflex electronic controls • Modèle avec commandes électroniques Bflex • Modell mit Bflex Elektronische Steuerung **720 €**
- SV3/A** Volts 220 - 240 3~ **102 €**



380-415 V3N~ kW 18



cm 86x108 x127,4 h
m³ 1,18 - kg 51

SE9F18-4M
Cod. 13505600



Friggitrice elettrica - 18 litri • Electric fryer - 18 liters • Friteuse électrique - 18 litres • Elektro friteuse - 18 Liter

3.624 €

STANDARD

Cesto unico • One basket • Panier entier • Groß Korb

OPTIONAL

- 9CE2/18** 2 mezzi cesti • 2 twin baskets • 2 demi paniers • 2 halbkörben **180 €**
- Bflex/1** Versione con comandi elettronici Bflex • Model with Bflex electronic controls • Modèle avec commandes électroniques Bflex • Modell mit Bflex Elektronische Steuerung **720 €**
- SV3/A** Volts 220 - 240 3~ **102 €**



380-415 V3N~ kW 18



cm 48x108 x125 h
m³ 0,65 - kg 57

LXE9F22-4S
Cod. 13505400



Friggitrice elettrica - potenziata - 22 litri • Electric fryer - powered version - 22 liters • Friteuse électrique - modèle performant - 22 litres • Elektro friteuse - verstärkte modell - 22 Liter

3.389 €

STANDARD

Cesto unico • One basket • Panier entier • Groß Korb

OPTIONAL

- 9CE2/22** 2 mezzi cesti • 2 twin baskets • 2 demi paniers • 2 halbkörben **180 €**
- Bflex/1** Versione con comandi elettronici Bflex • Model with Bflex electronic controls • Modèle avec commandes électroniques Bflex • Modell mit Bflex Elektronische Steuerung **720 €**



380-415 V3N~ kW 22



cm 48x108 x127,4 h
m³ 0,65 - kg 51

SE9F22-4MS
Cod. 13515700



Friggitrice elettrica - potenziata - 22 litri • Electric fryer - powered version - 22 liters • Friteuse électrique - modèle performant - 22 litres • Elektro friteuse - verstärkte modell - 22 Liter

3.694 €

STANDARD

Cesto unico • One basket • Panier entier • Groß Korb

OPTIONAL

- 9CE2/22** 2 mezzi cesti • 2 twin baskets • 2 demi paniers • 2 halbkörben **180 €**
- Bflex/1** Versione con comandi elettronici Bflex • Model with Bflex electronic controls • Modèle avec commandes électroniques Bflex • Modell mit Bflex Elektronische Steuerung **720 €**



380-415 V3N~ kW 22



cm 48x108 x125 h
m³ 0,65 - kg 57

SE9F22-8MS
Cod. 13516700



Friggitrice elettrica - potenziata - 22+22 litri
Electric fryer - powered version - 22+22 liters
Friteuse électrique - modèle performant - 22+22 litres
Elektro friteuse - verstärkte modell - 22+22 Liter

6.339 €

STANDARD

2 cesti unici • 2 baskets • 2 paniers entiers • 2 Großen Körben

OPTIONAL

- 9CE2/22** 2 mezzi cesti • 2 twin baskets • 2 demi paniers • 2 halbkörben **180 €**
- 9CE4/22** 4 mezzi cesti • 4 twin baskets • 4 demi paniers • 4 halbkörben **360 €**
- Bflex/2** Versione con comandi elettronici Bflex • Model with Bflex electronic controls • Modèle avec commandes électroniques Bflex • Modell mit Bflex Elektronische Steuerung **1.200 €**



380-415 V3N~ kW 22x2



cm 86x108 x125 h
m³ 1,16 - kg 102

SE9F22-4MSFA
Cod. 13521000

NEW



Friggitrice elettrica con comandi elettronici - filtraggio olio e sollevamento automatico dei cestì - 22 litri • Electric fryer with electronic controls - oil filtering - automatic basket lifter - 22 liters • Friteuse électrique avec commandes électroniques - filtrage huile - lève-panier automatique - 22 litres • Elektro friteuse mit Elektronische Steuerung - Ölfilterung - automatische Korbanhebung - 22 Liter



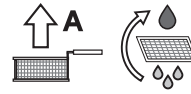
7.321 €

STANDARD

2 mezzi cestì • 2 twin baskets • 2 demi paniers • 2 halbkörben

OPTIONAL

WI-FI Connettività Wi-Fi • Connectivity Wi-Fi • Connectivité Wi-Fi • Wi-Fi Konnektivitäts



115 €



380-415 V3N~ kW 22



cm 48x108 x125 h
m³ 0,63 - kg 74

SE9F22-4MSF
Cod. 13521200

NEW



Friggitrice elettrica con comandi elettronici - filtraggio dell'olio - 22 litri • Electric fryer with electronic controls - oil filtering - 22 liters • Friteuse électrique - commandes électroniques - filtrage huile - 22 litres • Elektro friteuse mit Elektronische Steuerung - Ölfilterung - 22 Liter



5.389 €

STANDARD

2 mezzi cestì • 2 twin baskets • 2 demi paniers • 2 halbkörben

OPTIONAL

WI-FI Connettività Wi-Fi • Connectivity Wi-Fi • Connectivité Wi-Fi • Wi-Fi Konnektivitäts



115 €



380-415 V3N~ kW 22



cm 48x108 x125 h
m³ 0,63 - kg 74

LXE9SP-4
Cod. 13805000

NEW



Scaldavivande elettrico • Electric food warmer • Rechaud électrique • Elektro-Warmhalter

1.805 €



220-240 V~ kW 1,1



cm 48x108 x73 h
m³ 0,38 - kg 22

LXE9BM4
Cod. 13801000



Bagnomaria elettrico - 1x 1/1 GN + 1x 1/3 GN • Electric bain marie - 1x 1/1 GN + 1x 1/3 GN • Bain-marie électrique - 1x 1/1 GN + 1x 1/3 GN • Elektro-wasserbad - 1x 1/1 GN + 1x 1/3 GN

2.531 €



220-240 V~ kW 1,6



cm 48x108 x127,4 h
m³ 0,66 - kg 35

SE9BM4M
Cod. 13801500



Bagnomaria elettrico - 1x 1/1 GN + 1x 1/3 GN • Electric bain-marie - 1x 1/1 GN + 1x 1/3 GN • Bain-marie électrique - 1x 1/1 GN + 1x 1/3 GN • Elektro-wasserbad - 1x 1/1 GN + 1x 1/3 GN

2.661 €

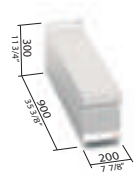


220-240 V~ kW 1,6



cm 48x108 x125 h
m³ 0,65 - kg 46

LXN9-2
Cod. 13902100



Piano neutro singolo - 200 mm
Neutral unit single - 200 mm
Element neutre single - 200 mm
Arbeitstisch einzel - 200 mm

668 €



cm 48x108 x58 h
m³ 0,15 - kg 17

kg 15

SN9-2M
Cod. 13902000



Piano neutro singolo - 200 mm
Neutral unit single - 200 mm
Element neutre single - 200 mm
Arbeitstisch einzel - 200 mm

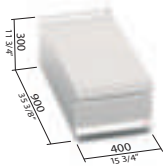
933 €



cm 48x108 x125 h
m³ 0,65 - kg 30

kg 20

LXN9-4
Cod. 13903100



Piano neutro singolo
Neutral unit single
Element neutre single
Arbeitstisch einzel

875 €

LXN9-4C - Cod. 13910000

Versione con cassetto estraibile • Model with extractable drawer •
Modèle avec tiroir extractible • Modell mit schubleade

1.305 €



cm 48x108 x58 h
m³ 0,30 - kg 30

kg 28

SN9-4M
Cod. 13903000



Piano neutro singolo - vano a giorno
Neutral unit single - open stand
Element neutre single - placard neutre
Arbeitstisch einzel - Offener Unterbau

1.092 €

SN9-4MC - Cod. 13901500

Versione con cassetto estraibile • Model with extractable drawer •
Modèle avec tiroir extractible • Modell mit schubleade

1.681 €

OPTIONAL

S1P DX 1 porta • 1 door • 1 porte • 1 Tür

310 €

S1P SX 1 porta • 1 door • 1 porte • 1 Tür

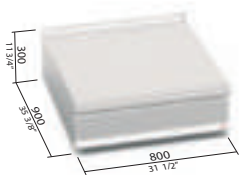
310 €



cm 48x108 x125 h
m³ 0,65 - kg 48

kg 37

LXN9-8
Cod. 13901100



Piano neutro
Neutral unit
Element neutre
Arbeitstisch

1.077 €

LXN9-8C - Cod. 13901300

Versione con cassetto estraibile • Model with extractable drawer •
Modèle avec tiroir extractible • Modell mit schubleade

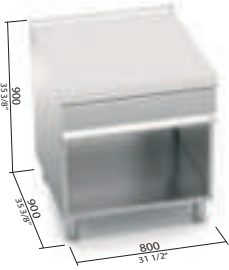
1.605 €



cm 86x108 x58 h
m³ 0,54 - kg 47

kg 45

SN9-8M
Cod. 13901000



Piano neutro - vano a giorno
Neutral unit - open stand
Element neutre - placard neutre
Arbeitstisch - Offener Unterbau

1.423 €

SN9-8MC - Cod. 13901700

Versione con cassetto estraibile • Model with extractable drawer •
Modèle avec tiroir extractible • Modell mit schubleade

1.985 €

OPTIONAL

S2P 400 2 porte • 2 doors • 2 portes • 2 Türen

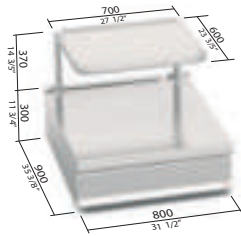
610 €



cm 86x108 x125 h
m³ 1,16 - kg 73

kg 58

LXN9-8+S
Cod. 13902600



Piano neutro con supporto
Neutral unit with support
Element neutre avec support
Arbeitstisch mit Traeger

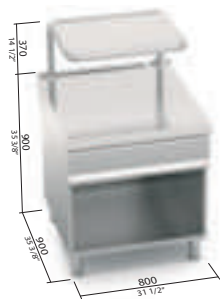
1.505 €



cm 86x108 x85 h
m³ 0,79 - kg 60

kg 58

SN9-8M+S
Cod. 13902500



Piano neutro con supporto
Neutral unit with support
Element neutre avec support
Arbeitstisch mit Traeger

1.941 €

OPTIONAL

S2P 400 2 porte • 2 doors • 2 portes • 2 Türen

610 €



cm 86x108 x125 h
m³ 1,16 - kg 82

kg 72

SN9LA-4M
Cod. 13804200



NEW

▶ mm 340 x 400 x h 300

Lavello su mobile con vasca in acciaio inox AISI 304
Sink unit in stainless steel AISI 304 on cabinet structure
Plonge inox sur meuble avec cuve en acier inox AISI 304
Spülschrank mit becken edelstahl AISI 304

1.902 €

OPTIONAL



Gruppo miscelatore • Mixer tap • Robinet melangeur • Mischbatterie

333 €



cm 48x108 x125 h
m³ 0,65 - kg 49

kg 45

SN9LA-8M
Cod. 13804700



NEW

▶ mm 600 x 450 x h 300

Lavello su mobile con vasca in acciaio inox AISI 304
Sink unit in stainless steel AISI 304 on cabinet structure
Plonge inox sur meuble avec cuve en acier inox AISI 304
Spülschrank mit becken edelstahl AISI 304

2.630 €

OPTIONAL



Gruppo miscelatore • Mixer tap • Robinet melangeur • Mischbatterie

333 €



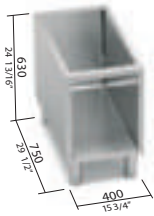
cm 86x108 x125 h
m³ 1,16 - kg 69

kg 65

9SG40H2
Cod. 04937000

Supporto in acciaio inox a giorno - Vano igienico H2
Open stainless steel support - Rounded edges H2
Support en acier inoxydable à jour - Bords arrondis H2
Struktur aus rostfreiem Stahl - Abgerundete Kanten H2

1.275 €



OPTIONAL

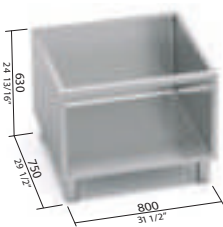
S1P DX 1 porta • 1 door • 1 porte • 1 Tür

310 €

9SG80H2
Cod. 04947000

Supporto in acciaio inox a giorno - Vano igienico H2
Open stainless steel support - Rounded edges H2
Support en acier inoxydable à jour - Bords arrondis H2
Struktur aus rostfreiem Stahl - Abgerundete Kanten H2

1.667 €



OPTIONAL

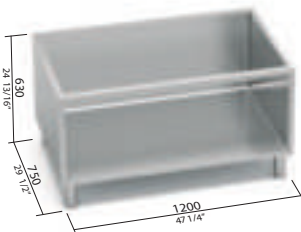
S2P 400 2 porte • 2 doors • 2 portes • 2 Türen

610 €

9SG120H2
Cod. 04967000

Supporto in acciaio inox a giorno - Vano igienico H2
Open stainless steel support - Rounded edges H2
Support en acier inoxydable à jour - Bords arrondis H2
Struktur aus rostfreiem Stahl - Abgerundete Kanten H2

2.038 €



OPTIONAL

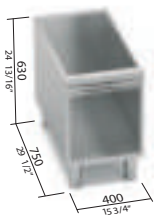
S2P 600 2 porte • 2 doors • 2 portes • 2 Türen

680 €

9SG40
Cod. 04937500

Supporto in acciaio inox a giorno
Open stainless steel support
Support en acier inoxydable à jour
Struktur aus rostfreiem Stahl

525 €



OPTIONAL

S1P DX 1 porta • 1 door • 1 porte • 1 Tür

310 €

9SGC40
Cod. 04937600

Supporto in acciaio inox con cassetti removibili
Stainless steel support with removable drawers
Support en acier inoxydable avec des tiroirs amovibles
Struktur aus rostfreiem Stahl mit entfernbar Schubläden

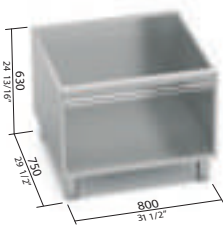
1.846 €



9SG80
Cod. 04947500

Supporto in acciaio inox a giorno
Open stainless steel support
Support en acier inoxydable à jour
Struktur aus rostfreiem Stahl

662 €



OPTIONAL
S2P 400 2 porte • 2 doors • 2 portes • 2 Türen

610 €

9SGC80
Cod. 04947600

Supporto in acciaio inox con cassetti removibili
Stainless steel support with removable drawers
Support en acier inoxydable avec des tiroirs amovibles
Struktur aus rostfreiem Stahl mit entfernbaren Schubladen

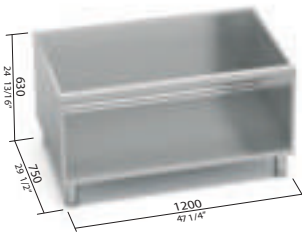
3.103 €



9SG120
Cod. 04967500

Supporto in acciaio inox a giorno
Open stainless steel support
Support en acier inoxydable à jour
Struktur aus rostfreiem Stahl

945 €

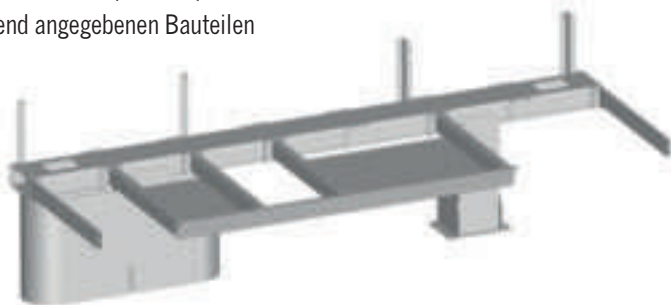


OPTIONAL
S2P 600 2 porte • 2 doors • 2 portes • 2 Türen

680 €

STRUTTURA • STRUCTUR • STRUCTURE • STRUKTUR

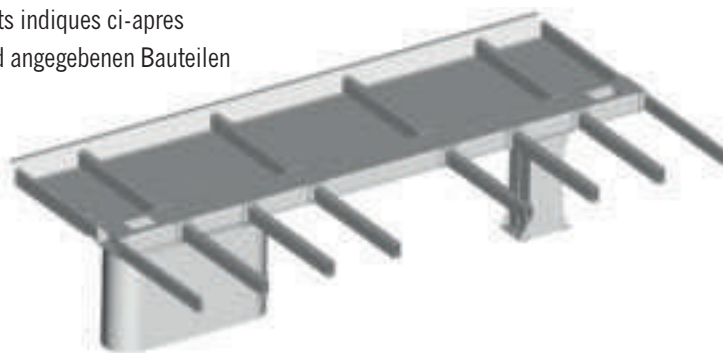
STRUTTURA PORTANTE MONOFRONTE, completa di tutte le componenti indicate di seguito
SINGLE-FRONT BEARING STRUCTURE, complete with all the following components
STRUCTURE PORTANTE A FACE UNIQUE, comprenant tous les composants indiqués ci-après
EINSEITIGE AUSFÜHRUNG STRUKTUR, komplett mit allen Nachfolgend angegebenen Bauteilen



STMC20	Cod. 13012000	Lunghezza • Lenght • Longueur • Länge	2000 mm	8.176 €
STMC24	Cod. 13012400	Lunghezza • Lenght • Longueur • Länge	2400 mm	9.010 €
STMC28	Cod. 13012800	Lunghezza • Lenght • Longueur • Länge	2800 mm	9.804 €
STMC32	Cod. 13013200	Lunghezza • Lenght • Longueur • Länge	3200 mm	10.616 €
STMC36	Cod. 13013600	Lunghezza • Lenght • Longueur • Länge	3600 mm	11.144 €
STMC40	Cod. 13014000	Lunghezza • Lenght • Longueur • Länge	4000 mm	11.822 €

Misure oltre i 4 metri disponibili su richiesta • Measurements of more than 4 meters available on request • Mesures supérieures a 4 mètres disponibles sur demande • Abmessungen über 4 Meter auf anfrage erhältlich










STRUTTURA PORTANTE AD ISOLA, completa di tutte le componenti indicate di seguito
SUPPORTING ISLAND STRUCTURE, complete with all the following components
STRUCTURE PORTEUSE A ILE, comprenant tous les composants indiqués ci-après
TRAGENDE STRUKTUR, INSEL, komplett mit allen Nachfolgend angegebenen Bauteilen















STBC20	Cod. 13002000	Lunghezza • Lenght • Longueur • Länge	2000 mm	8.851 €
STBC24	Cod. 13002400	Lunghezza • Lenght • Longueur • Länge	2400 mm	9.494 €
STBC28	Cod. 13002800	Lunghezza • Lenght • Longueur • Länge	2800 mm	9.926 €
STBC32	Cod. 13003200	Lunghezza • Lenght • Longueur • Länge	3200 mm	10.052 €
STBC36	Cod. 13003600	Lunghezza • Lenght • Longueur • Länge	3600 mm	10.600 €
STBC40	Cod. 13004000	Lunghezza • Lenght • Longueur • Länge	4000 mm	11.577 €

Misure oltre i 4 metri disponibili su richiesta • Measurements of more than 4 meters available on request • Mesures supérieures a 4 mètres disponibles sur demande • Abmessungen über 4 Meter auf anfrage erhältlich

ACCESSORI - OPTIONAL

<p>SPC 1 DX Cod. 38793800</p>	<p>Pannello di chiusura in acciaio inox AISI 304, 20/10 Closing's panel made of stainless steel AISI 304, 20/10 Panneau de fermeture en acier inoxydable AISI 304, 20/10 Schliessungsplatte aus Edelstahl AISI 304, 20/10</p>		<p>520 €</p>
<p>SPC 1 SX Cod. 38794000</p>	<p>Pannello di chiusura in acciaio inox AISI 304, 20/10 Closing's panel made of stainless steel AISI 304, 20/10 Panneau de fermeture en acier inoxydable AISI 304, 20/10 Schliessungsplatte aus Edelstahl AISI 304, 20/10</p>		<p>520 €</p>
<p>KPC Cod. 38808400</p>	<p>Kit 2 pannelli di chiusura in acciaio inox AISI 304, 20/10 e copri giunto per installazione centrale 2 closing's panels kit made of stainless steel AISI 304, 20/10 and joint cover for central installation Composants 2 panneaux de fermeture en acier inoxydable AISI 304, 20/10 et cache-joint pour installation centrale Edelstahl AISI 304, 20/10 Bestandteile 2 Schliessungsplatte und Abdeckverbindung fuer zentral anlage</p>		<p>3.090 €</p>
<p>CG 20 CG 200</p>	<p>Copri giunto per installazione centrale - Fornitura su misura - Prezzo al metro Joint cover for central installation - Made-to-measure supply - Price per meter Cache-joint pour installation centrale - Commande sur mesure - Prix par mètre Abdeckverbindung fuer zentral anlage - Nach mass Hergestellt - Meter-Preis</p>		<p>103 €/m 113 €/m</p>
	<p>Personalizzazione logo del cliente con incisione al laser Laser engraving with customer logo Gravure laser avec le logo du client Lasergravur mit Kundenlogo</p>		<p>580 €</p>
<p>PMFSM SX Cod. 38080100</p>	<p>Mensola sinistra per struttura a sbalzo monofronte Left shelf for cantilever single-front bearing structure Étagère de gauche pour structure plan suspendu à face unique Linke Regal für freitragende Einseitigestructur</p>		<p>2.920 €</p>
<p>PMFSM DX Cod. 38080200</p>	<p>Mensola destra per struttura a sbalzo monofronte Right shelf for cantilever single-front bearing structure Étagère de droite pour structure plan suspendu à face unique Rechte Regal für freitragende Einseitigestructur</p>		<p>2.920 €</p>
<p>PMFSB Cod. 38080000</p>	<p>Mensola per struttura a isola Island structure shelf Étagère pour structure à île Regal für Inselstruktur</p>		<p>2.120 €</p>
<p>ZCT</p>	<p>Zoccolatura in acciaio inox - Fornitura su misura - Prezzo al metro Stainless steel baseboard - Made-to-measure supply- Price per meter Plinthe en acier inoxydable - Commande sur mesure - Prix par mètre Edelstahlsockel - Nach mass Hergestellt - Meter-Preis</p>		<p>310 €/m</p>

<p>BOC 1 Cod. 38806500</p>	<p>Borchia di chiusura doppia Double Closing stud Cabocheon de fermeture double Doppel Endabdeckung Schrauben</p>		<p>40 €</p>
<p>BOC 2 Cod. 38806400</p>	<p>Borchia di chiusura doppia - fine linea Double Closing stud - end of line Cabocheon de fermeture double - fin ligne Einzel Endabdeckung Schrauben</p>		<p>40 €</p>
<p>BOC 3 Cod. 38806300</p>	<p>Borchia di chiusura singola Single Closing stud Cabocheon de fermeture single Einzel Endabdeckung Schrauben</p>		<p>40 €</p>
<p>BOC 4 Cod. 38806200</p>	<p>Borchia di chiusura - fine linea Single Closing stud - end of line Cabocheon de fermeture single - fin ligne Einzel Endabdeckung Schrauben</p>		<p>40 €</p>
<p>BOC 5 Cod. 38806100</p>	<p>Borchia di chiusura - fine linea Single Closing stud - end of line Cabocheon de fermeture single - fin ligne Einzel Endabdeckung Schrauben</p>		<p>40 €</p>
<p>BOC 6 Cod. 38806000</p>	<p>Borchia di chiusura doppia per struttura a isola Double closing stud for island structure Cabocheon de fermeture double pour structure à île Einzel Endabdeckung Schrauben für Insel-Ausführung</p>		<p>40 €</p>
<p>BOC 7 Cod. 38805900</p>	<p>Borchia di chiusura doppia per struttura ad isola con mensole Double closing stud for island structure with shelves Cabocheon de fermeture double pour structure à île avec étagères Einzel Endabdeckung Schrauben für Insel-Ausführung mit Konsolenplatte</p>		<p>40 €</p>
<p>CRUN</p>	<p>Cruscotto unico • Single panel • Tableau de bord unique • Einteilige Bedienblende</p>		<p>388 €/m</p>
<p>Supplemento colore • Surcharge for color • Supplément pour couleur • Aufpreis für color</p>	<p> RS RAL 3020  BL RAL 5005  NE RAL 9005  AV RAL 1015  </p>	<p>525 €/m</p>	
<p>Supplemento colore personalizzato • Surcharge for custom color • Supplément pour couleur personnalisé • Aufpreis für eigene farb</p>	<p>840 €/m</p>		

Lunghezza massima 4 metri - lunghezze maggiori in composizione • Lenght max 4 meters - greater lengths available with compositions • Longueur max 4 mètres - longueurs superieures dans les compositions • Maximale Länge 4 Meter - grössere längen als kombination

PIED
Cod. 38082000

Piedone regolabile in acciaio inox AISI 304
Stainless steel AISI 304 adjustable fixing leg
Barre de fixation réglable en acier inoxydable AISI 304
Edelstahl AISI 304 Regelbar Fuss

463 €



PRSK
Cod. 38085400

Presse elettrica 230 V monofase
Electric socket 230 V single phase
Prise électrique monophasé 230 V
Einphasige 230 V-Steckdose

244 €



Maniglione corrimano distanziatore • Handrail shackle spacer • Poignée main courante entretoise • Handlauf Griffe Abstandsstueck

SMCD 80

Cod. 38999200

800 x 155 mm

445 €

SMCD 120

Cod. 38999300

1.200 x 155 mm

544 €

SMCD 160

Cod. 38999400

1.600 x 155 mm

589 €

SMCD 200

Cod. 38999500

2.000 x 155 mm

898 €



S1P DX
Cod. 13920000

1 porta - 1 door - 1 porte - 1 Tür

400 mm

310 €



S1P SX
Cod. 13920100

1 porta - 1 door - 1 porte - 1 Tür

400 mm

310 €



S2P 400
Cod. 13920200

2 porte - 2 doors - 2 portes - 2 Türen

400 + 400 mm

610 €



S2P 600
Cod. 13920300

2 porte - 2 doors - 2 portes - 2 Türen

600 + 600 mm

680 €



SCA/1
Cod. 35201050

Colonnina orientabile a canna snodabile
Adjustable column with orizontal tap and adjustable spout
Colonne orientable avec rubinet horizontal à bec mobile
Drehbare saule mit horizontal gelenkige wasser hahn

335 €



SCA/2
Cod. 35200850

Colonnina orientabile "KWC" a canna snodabile con drip-stop
"KWC" swivel column with articulated barrel with drip-stop
Colonne orientable "KWC" articulé avec drip-stop
Schwenkbare säule "KWC" mit Beweglichem Schlauch mit Drip-stop

2.029 €



SKRF
Cod. 31870050

Kit 4 ruote girevoli con fermo
4 wheels (2 turning with brake + 2 fixed)
Set de 4 roues pivotantes avec freins
Kit 4 Drehbare Reifen mit Bremse

526 €



CUCINA • COOKERS • FOURNEAU • HERD

SGRC 2/1 GN
Cod. 31856850

Griglia per forno cucina 2/1 GN
Oven's grid 2/1 GN
Grille pour fourneau 2/1 GN
Rost fur Backofen 2/1 GN

650 x 530 mm

31 €



SKRV
Cod. 31844000

Kit riscaldamento per vani
Electric heating unit for cupboards
Kit chauffage pour les placards
Heizungeinheit vom Räumen

2 kW
220 - 240 V~
95 x 275 x h 230 mm

300 €



CUCINA A GAS • GAS COOKERS • FOURNEAU GAZ • GASHERD

SRID
Cod. 22643750

Riduttore fuochi
Flame reducer
Reducteur feux
Flammenreduzierer

28 €



CUCINA A INDUZIONE • INDUCTION COOKER • CUISINE À INDUCTION • INDUKTION-HERD

SWOK
Cod. 22645050

Pentola per wok
Wok pan
Marmite pour wok
Wok-pfanne

820 €



PENTOLA • BOILING PAN • MARMITE • KOCHKESSEL

RS-ECH

Cod. 35274940

Kit rubinetto di scarico da 2" "ECHTERMANN" in acciaio inox
Stainless steel discharge valve kit of 2" "ECHTERMANN"
Kit robinet d'évacuation 2" "ECHTERMANN" en acier inoxydable
Edelstahl Auslasshahn-Kit 2" "ECHTERMANN"



1.855 €

SGWP

Cod. 27885550

Grasso per il rubinetto di scarico delle pentole
Grease for the discharge valve
Graisse pour robinet de chasse d'eau
Schmiermittel für kochkessel

1 Kg



267 €

S9CP10/1

Cod. 35615250

Cesto forato - 100 Litri • Basket - 100 Liters • Panier -
100 Litres • Korb - 100 Liter

Ø 560 mm
h 300 mm



535 €

S9CP15/1

Cod. 35615350

Cesto forato - 150 Litri • Basket - 150 Liters • Panier -
150 Litres • Korb - 150 Liter

Ø 560 mm
h 370 mm



541 €

S9CP10/2

Cod. 35615450

2 cesti forati 1/2 - 100 Litri • 2 baskets 1/2 - 100 Liters •
2 paniers 1/2 - 100 Litres • 2 Korbe 1/2 - 100 Liter

Ø 560 mm
h 300 mm



717 €

S9CP15/2

Cod. 35615550

2 cesti forati 1/2 - 150 Litri • 2 baskets 1/2 - 150 Liters •
2 paniers 1/2 - 150 Litres • 2 Korbe 1/2 - 150 Liter

Ø 560 mm
h 370 mm

749 €

S9CP10/3

Cod. 35615750

3 cesti forati 1/3 - 100 Litri • 3 baskets 1/3 - 100 Liters •
3 paniers 1/3 - 100 Litres • 3 Korbe 1/3 - 100 Liter

Ø 560 mm
h 300 mm



823 €

S9CP15/3

Cod. 35615850

3 cesti forati 1/3 - 150 Litri • 3 baskets 1/3 - 150 Liters •
3 paniers 1/3 - 150 Litres • 3 Korbe 1/3 - 150 Liter

Ø 560 mm
h 370 mm

871 €

BRASIERA • BRATT PAN • SAUTEUS • BRÄTER

SCU-P

Cod. 27885150

Lubrificante al rame per brasiera
Grease copper for tilting bratt pans
Graisse de cuivre pour sauteuse basculante
Kupfer-schmiermittel für kipprätpfanne





36 €

FRY TOP • GRIDDLES • GRILLADE • BRATPLATTE

PSFT40 Cod. 38900200	Paraspruzzi Splashguard Ecran anti-éclaboussures Spritzschutz	390 x 530 x 95 (h) mm		105 €
PSFT80 Cod. 38900400	Paraspruzzi Splashguard Ecran anti-éclaboussures Spritzschutz	790 x 530 x 95 (h) mm		132 €
PSFT120 Cod. 38900450	Paraspruzzi Splashguard Ecran anti-éclaboussures Spritzschutz	1158 x 530 x 95 (h) mm		164 €
SSPL Cod. 22975050	Spatola liscia per fry top Griddle smooth scraper Raclette lisse pour grillade Glatte spachtel für Bratplatte			50 €
SSPR Cod. 22974950	Spatola rigata per fry top Griddle grooved scraper Raclette nervurée pour grillade Gerillte spachtel für Bratplatte			50 €
STPTO Cod. 31976650	Tappo in teflon ovale Oval teflon stopper Bouchon de teflon oval Oval teflonpfropfen			231 €

GRIGLIA A GAS • GAS GRILL • GRILLE A GAZ • GAS GRILL

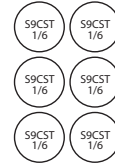
SSPWGG Cod. 22975150	Spatola per griglia a gas Scraper for gas grill Raclette pour grille à gaz Spachtel für Gas Grill			50 €
SCPL Cod. 31803650	Confezione di pietralavica Bag lava stones Sac de pierres de lave Sack lavastein			25 €

CUOCIPASTA • PASTA COOKER • CUISEUR • NUDELKOCKER

<p>S9CST 1/6 Cod. 35615150</p>	<p>Cesto 1/6 Basket 1/6 Panier 1/6 Körb 1/6</p>	<p>Ø 150 x 200 (h) mm</p>		<p>63 €</p>
<p>S9CS 1/1 Cod. 35614750</p>	<p>Cesto 1/1 Basket 1/1 Panier 1/1 Körb 1/1</p>	<p>290 x 490 x 200 (h) mm</p>		<p>187 €</p>
<p>S9CS 1/2 Cod. 35614650</p>	<p>Cesto 1/2 Basket 1/2 Panier 1/2 Körb 1/2</p>	<p>290 x 240 x 200 (h) mm</p>		<p>112 €</p>
<p>S9CS 1/3 Cod. 35614850</p>	<p>Cesto 1/3 Basket 1/3 Panier 1/3 Körb 1/3</p>	<p>290 x 160 x 200 (h) mm</p>		<p>88 €</p>
<p>S9CS 1/6 DX Cod. 35614950</p>	<p>Cesto 1/6 Basket 1/6 Panier 1/6 Körb 1/6</p>	<p>140 x 140 x 200 (h) mm</p>		<p>59 €</p>
<p>S9CS 1/6 SX Cod. 35616050</p>	<p>Cesto 1/6 Basket 1/6 Panier 1/6 Körb 1/6</p>	<p>140 x 140 x 200 (h) mm</p>		<p>59 €</p>
<p>S9CS 2/3 Cod. 35615050</p>	<p>Cesto 2/3 Basket 2/3 Panier 2/3 Körb 2/3</p>	<p>290 x 290 x 200 (h) mm</p>		<p>144 €</p>
<p>9CSA 1/3 Cod. 35618200</p>	<p>Cesto 1/3 per alzacesti Basket 1/3 for basket lifter Panier 1/3 pour le lève-panier Körb 1/3 für Nudelkocker</p>	<p>280 x 140 x 200 (h) mm</p>		<p>140 €</p>
<p>9CSA 1/6 DX Cod. 35618000</p>	<p>Cesto 1/6 per alzacesti Basket 1/6 for basket lifter Panier 1/6 pour le lève-panier Körb 1/6 für Nudelkocker</p>	<p>140 x 140 x 200 (h) mm</p>		<p>90 €</p>
<p>9CSA 1/6 SX Cod. 35618100</p>	<p>Cesto 1/6 per alzacesti Basket 1/6 for basket lifter Panier 1/6 pour le lève-panier Körb 1/6 für Nudelkocker</p>	<p>140 x 140 x 200 (h) mm</p>		<p>90 €</p>

S9CPT
Cod. 35613750

Combinazione 6 Cesti 1/6
Combination 6 Baskets 1/6
Combinaison 6 Paniers 1/6
Kombination 6 Körbe 1/6



378 €

S9CP1
Cod. 35614750

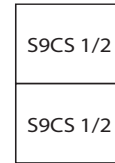
Combinazione 1 Cesto 1/1
Combination 1 Basket 1/1
Combinaison 1 Panier 1/1
Kombination 1 Körb 1/1



187 €

S9CP2
Cod. 35613850

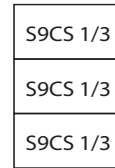
Combinazione 2 Cesti 1/2
Combination 2 Baskets 1/2
Combinaison 2 Paniers 1/2
Kombination 2 Körbe 1/2



224 €

S9CP3
Cod. 35613950

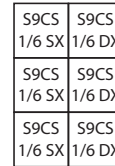
Combinazione 3 Cesti 1/3
Combination 3 Baskets 1/3
Combinaison 3 Paniers 1/3
Kombination 3 Körbe 1/3



264 €

S9CP4
Cod. 35614150

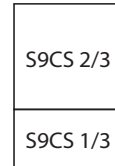
Combinazione 6 Cesti 1/6
Combination 6 Baskets 1/6
Combinaison 6 Paniers 1/6
Kombination 6 Körbe 1/6



354 €

S9CP5
Cod. 35614250

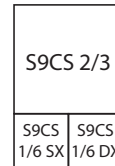
Combinazione 1 Cesto 2/3 + 1 Cesto 1/3
Combination 1 Basket 2/3 + 1 Basket 1/3
Combinaison 1 Panier 2/3 + 1 Panier 1/3
Kombination 1 Korb 2/3 + 1 Körb 1/3



232 €

SCP6
Cod. 35614350

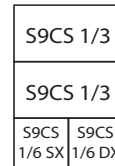
Combinazione 1 Cesto 2/3 + 2 Cesti 1/6
Combination 1 Basket 2/3 + 2 Baskets 1/6
Combinaison 1 Panier 2/3 + 2 Paniers 1/6
Kombination 1 Körb 2/3 + 2 Körbe 1/6



262 €

S9CP7
Cod. 35614450

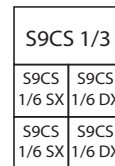
Combinazione 2 Cesti 1/3 + 2 Cesti 1/6
Combination 2 Baskets 1/3 + 2 Baskets 1/6
Combinaison 2 Paniers 1/3 + 2 Paniers 1/6
Kombination 2 Körbe 1/3 + 2 Körbe 1/6



294 €

S9CP8
Cod. 35614550

Combinazione 1 Cesto 1/3 + 4 Cesti 1/6
Combination 1 Basket 1/3 + 4 Baskets 1/6
Combinaison 1 Panier 1/3 + 4 Paniers 1/6
Kombination 1 Korb 1/3 + 4 Körbe 1/6



324 €

SFV
Cod. 358318A0






Supporto forato per vaporiera
Perforated steam tray
Support percé pour cuiseur vapeur
Abdeckungsplatte mit Lochung für Dampfgarer

710 x 360 mm




315 €

FRIGGITRICE A GAS • GAS FRYER • FRITEUSE A GAZ • GAS FRITTEUSE



18 L	Cod. 35503650 Cesto per friggitrice a gas Basket for gas fryer Panier pour friteuse à gaz Korb für Gas fritteuse	275 x 285 x135 (h) mm		115 €
	Cod. 35503750 Mezzo cesto per friggitrice a gas Half-basket for gas fryer Demi-panier pour friteuse à gaz Halbkorb für Gas fritteuse	130 x 285 x135 (h) mm		90 €
20 L	Cod. 35501650 Cesto per friggitrice a gas Basket for gas fryer Panier pour friteuse à gaz Korb für Gas fritteuse	255 x 335 x 125 (h) mm		115 €
	Cod. 35501750 Mezzo cesto per friggitrice a gas Half-basket for gas fryer Demi-panier pour friteuse à gaz Halbkorb für Gas fritteuse	125 x 335 x 125 (h) mm		90 €
	Cod. 35501800 Mezzo cesto per friggitrice a gas S9GL20MFA Half-basket for gas fryer S9GL20MFA Demi-panier pour friteuse à gaz S9GL20MFA Halbkorb für Gas fritteuse S9GL20MFA	125 x 335 x 125 (h) mm		100 €

FRIGGITRICE ELETTRICA • ELECTRIC FRYER • FRITEUSE ELECTRIQUE • ELEKTRO FRITTEUSE

7 L	Cod. 35501550 Cesto per friggitrice elettrica Basket for electric fryer Panier pour friteuse électrique Korb für Elektro fritteuse	115 x 280 x 135 (h) mm		90 €
18 L	Cod. 35501950 Cesto per friggitrice elettrica Basket for electric fryer Panier pour friteuse électrique Korb für Elektro fritteuse	265 x 345 x150 (h) mm		115 €
	Cod. 35502050 Mezzo cesto per friggitrice elettrica Half-basket for electric fryer Demi-panier pour friteuse électrique Halbkorb für Elektro fritteuse	130 x 345 x 150 (h) mm		90 €

22 L	<p>Cod. 35504050 Cesto per friggitrice elettrica Basket for electric fryer Panier pour friteuse électrique Korb für Elektro fritteuse</p>	260 x 400 x150 (h) mm		115 €
	<p>Cod. 35502850 Mezzo cesto per friggitrice elettrica Half-basket for electric fryer Demi-panier pour friteuse électrique Halbkorb für Elektro fritteuse</p>	130 x 400 x150 (h) mm		90 €
	<p>Cod. 35502900 Mezzo cesto per friggitrice elettrica SE9F22-4MSFA Half-basket for electric fryer SE9F22-4MSFA Demi-panier pour friteuse électrique SE9F22-4MSFA Halbkorb für Elektro fritteuse SE9F22-4MSFA</p>	130 x 390 x150 (h) mm		100 €

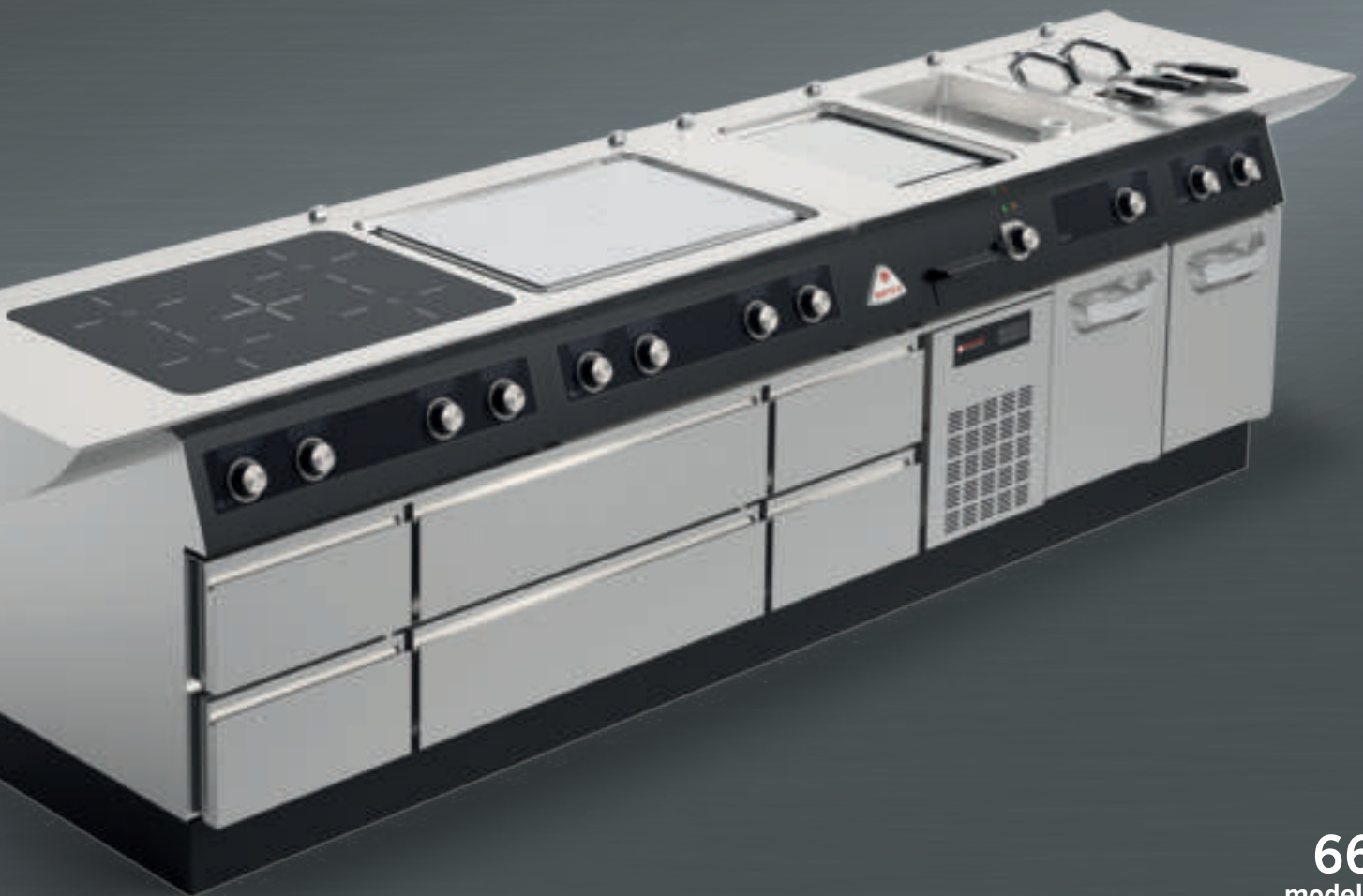
ATTREZZATURE A GAS • GAS APPLIANCES • APPAREILS A GAZ • GAS GERÄTE

<p>SMP Cod. 23524950</p>	<p>Manometro Pressure-gauge Manomètre Druckmesser</p>			64 €
<p>SREG GPL Cod. 22508050</p>	<p>Regolatore pressione GPL LPG pressure regulator Détendeur de pression GPL Druckregler Flüssiggas</p>			48 €

S700

NEXT GENERATION DESIGN:
A NEW ERA FOR COOKING

S700



66
models



S700



Nella nuova serie S700 l'attenzione alla praticità e all'estetica emerge in ogni dettaglio: ampie superfici e piani lisci agevolano l'operatività, gli angoli arrotondati, il design ricercato delle griglie e la parte laterale a mezza luna aumentano l'eleganza, le finiture interne sono studiate per favorire l'igiene, l'ergonomia delle manopole e i comandi digitali inclinati ne facilitano l'utilizzo.

Una linea che spicca per una qualità imbattibile anche nei materiali: i piani di lavoro, le vasche, le griglie, i pannelli frontali e laterali sono realizzati in acciaio inox AISI 304 e le resistenze sono in acciaio inox incoloy; i piani hanno spessore 20/10 e i nuovi bruciatori in ghisa con spartifiamma in ottone ad alto spessore, garantiscono la massima potenza.



BERTO'S[®]
CHEF SOLUTIONS



In the new S700 series, the special attention paid to practicality and design is shown in each detail: large surfaces and smooth tops for easier work, rounded edges, sophisticated design for the grills and crescent shaped side give a more elegant air, and the interior finishes are studied to improve hygiene, with ergonomic knobs and inclined digital controls for easier use.

A line that stands out for the unbeatable quality of the materials used as well: worktops, trays, grills, front and side panels are all in AISI 304 stainless steel and Incoloy stainless steel elements.

The tops are 20/10 thick and the new burners with the thick brass flame spreader, guarantee the exceptional power.

Dans la nouvelle série S700, l'attention à la praticité et à l'esthétique se distingue dans tous les détails : de grandes surfaces et des plans lisses qui facilitent le travail, les angles arrondis, le design recherché des grilles et la partie latérale en forme de croissant augmentent l'élégance, les finitions internes sont conçues pour faciliter l'hygiène, l'ergonomie des poignées et les commandes numériques inclinées facilitent l'utilisation.

Une ligne caractérisée par la qualité incomparable des matériaux : les plans de travail, les cuves, les grilles, les panneaux frontaux et latéraux sont réalisés en acier inoxydable AISI 304 et les résistances sont en acier inoxydable incoloy ; les plans ont une épaisseur de 20/10 et les nouveaux brûleurs avec diffuseur de flammes en laiton très épais, garantissent une puissance maximale.

Bei der neuen Serie S700 kommt die Aufmerksamkeit auf praktische und ästhetische Aspekte in allen Details zum Ausdruck: große Oberflächen und glatte Arbeitsflächen erleichtern die Arbeit, die abgerundeten Kanten, das erlesene Design der Roste und das halbmondförmige Seitenteil unterstreichen die Eleganz, die Innenausführungen sind zur Verbesserung der Hygiene konzipiert und die ergonomischen Drehschalter und die geneigten digitalen Bedienelemente sind besonders bedienerfreundlich.

Eine Linie, die auch bei den Materialien durch ihre unschlagbare Qualität hervor sticht: die Arbeitsflächen, Wannen, Roste, Vorder- und Seitenwände sind aus rostfreiem Edelstahl AISI 304 gefertigt, die Heizkörper aus rostfreiem Incoloy-Stahl. Die Platten besitzen eine Stärke von 20/10 und die neuen Brenner aus Gusseisen mit Flammverteiler aus besonders starkem Messing, garantieren maximale Leistung.

SG7F2B
Cod. 07701000

6 kW
6 kW

1.663 €

Cucina a gas - griglia in ghisa • Gas cooker - cast iron grill • Fourneau à gaz - grille en fonte • Gasherd - Gusseisen Rost



SG7F2B/SC - Cod. 07701010

1.768 €

Circolazione acqua nell'invaso con troppopieno • Water circulation inside the depression with overflow • Circulation de l'eau dans le contour du logement avec trop-plein • Wasserzirkulation innerhalb der Gasmulde mit Überlaufstopfen

kW 12	kcal/h 10.320	Btu/h 40.944

cm 47x79x h 62	kg 30
m³ 0,23	kg 35

SG7F4B
Cod. 07702000

6 kW	6 kW
6 kW	6 kW

2.749 €

Cucina a gas - griglia in ghisa • Gas cooker - cast iron grill • Fourneau à gaz - grille en fonte • Gasherd - Gusseisen Rost



SG7F4B/SC - Cod. 07702010

2.930 €

Circolazione acqua nell'invaso con troppopieno • Water circulation inside the depression with overflow • Circulation de l'eau dans le contour du logement avec trop-plein • Wasserzirkulation innerhalb der Gasmulde mit Überlaufstopfen

kW 24	kcal/h 20.640	Btu/h 81.888

cm 88x79x h 62	kg 60
m³ 0,43	kg 70

SG7F4+FG
Cod. 07704000

6 kW	6 kW
6 kW	6 kW



GN 2/1
530 x 650 mm x 4 pos.

con FIAMMA PILOTA
with PILOT FLAME
avec VEILLEUSE
mic ZUNDFLAMME

4.751 €

Cucina a gas - griglia in ghisa • Gas cooker - cast iron grill • Fourneau à gaz - grille en fonte • Gasherd - Gusseisen Rost



SG7F4+FG/SC - Cod. 07704010

4.942 €

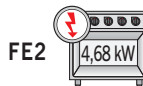
Circolazione acqua nell'invaso con troppopieno • Water circulation inside the depression with overflow • Circulation de l'eau dans le contour du logement avec trop-plein • Wasserzirkulation innerhalb der Gasmulde mit Überlaufstopfen

kW 31.8	kcal/h 27.348	Btu/h 108.502

cm 88x79x h 121	kg 110
m³ 0,84	kg 126

SG7F4+FE2
Cod. 07704800

6 kW	6 kW
6 kW	6 kW



1/1 GN
530 x 325 mm x 3 pos.

CONVECTION

5.025 €

Cucina a gas - griglia in ghisa • Gas cooker - cast iron grill • Fourneau à gaz - grille en fonte • Gasherd - Gusseisen Rost



SG7F4+FE2/SC - Cod. 07704810

5.273 €

Circolazione acqua nell'invaso con troppopieno • Water circulation inside the depression with overflow • Circulation de l'eau dans le contour du logement avec trop-plein • Wasserzirkulation innerhalb der Gasmulde mit Überlaufstopfen

kW 24	kcal/h 20.640	Btu/h 81.888

380-415 V3N~	kW 4,68
cm 88x79x h 121	kg 110
m³ 0,84	kg 126

OPTIONAL SV3/B Volts 220 - 240 3~

322 €

SG7T4PB
Cod. 07871000

7 kW

▶ 350x560 mm

NEW

Tuttapiastra a gas
Gas solid top
Plaque coup de feu à gaz
Glühplattenherd



2.369 €

kW 7	kcal/h 6.020	Btu/h 23.885

cm 47x79x h 62	kg 43
m³ 0,23	kg 48

SG7TPB
Cod. 07862500

10 kW ▶ 750x560 mm

3.070 €



Tuttapietra a gas
Gas solid top
Plaque coup de feu à gaz
Glühplattenherd

kW 10 kcal/h 8.598 Btu/h 34.121

cm 86x79x h 62
m³ 0,43 - kg 86

SG7T4P2FB
Cod. 07872000

6 kW 7 kW ▶ 350x560 mm

3.590 €



NEW

Tuttapietra a gas
Gas solid top
Plaque coup de feu à gaz
Glühplattenherd

kW 19 kcal/h 16.340 Btu/h 64.830

cm 88x79x h 62
m³ 0,43 - kg 73

SG7T4P2FB/SC - Cod. 07872010

Circolazione acqua nell'invaso con troppopieno • Water circulation inside the depression with overflow • Circulation de l'eau dans le contour du logement avec trop-plein • Wasserzirkulation innerhalb der Gasmulde mit Überlaufstopfen

3.906 €

SG7T4P2F+FG
Cod. 07874000

6 kW 7 kW ▶ 350x560 mm



GN 2/1

530 x 650 mm x 4 pos.

con FIAMMA PILOTA with PILOT FLAME avec VEILLEUSE mic ZUNDFLAMME

5.411 €



NEW

Tuttapietra a gas
Gas solid top
Plaque coup de feu à gaz
Glühplattenherd

kW 26.8 kcal/h 23.050 Btu/h 91.440

cm 88x79x h 121
m³ 0,84 - kg 135

SG7T4P2F+FG/SC - Cod. 07874010

Circolazione acqua nell'invaso con troppopieno • Water circulation inside the depression with overflow • Circulation de l'eau dans le contour du logement avec trop-plein • Wasserzirkulation innerhalb der Gasmulde mit Überlaufstopfen

5.490 €

SE7TPB
Cod. 07880000

2,5 kW 2,5 kW ▶ 690x500 mm

3.962 €



Tuttapietra elettrico - 4 zone di cottura
Electric radiant hotplate - 4 cooking zones
Plaque mijotage électrique - 4 zones de cuisson
Elektro glühplattenherd - 4 kochzonen

380-415 V3N~ kW 10

cm 88x79x h 62
m³ 0,43 - kg 86



SE7P2B/VTR
Cod. 07730000

3,2 kW ▶ 230x230 mm

2.088 €



Cucina infrarosso • Infrared stove • Fourneau infrarouge • Infrarotherd

STANDARD

Spia segnalazione calore residuo • Residual heat signal light • Voyant signalisation chaleur résiduelle • Rest-hitze warnlampe

OPTIONAL

SV3/B Volts 220 - 240 3~

Bflex/1

Versione con comandi elettronici Bflex • Model with Bflex electronic controls • Modèle avec commandes électroniques Bflex • Modell mit Bflex Elektronische Steuerung

322 €





720 €

380-415 V3N~ kW 6,4

cm 47x79x h 62
m³ 0,23 - kg 25



SE7P4B/VTR
Cod. 07732000

  ▶ 230x230 mm
 

3.334 €



Cucina infrarosso • Infrared stove • Fourneau infrarouge • Infrarotherd

STANDARD

Spia segnalazione calore residuo • Residual heat signal light • Voyant signalisation chaleur residuelle • Rest-hitze warnlampe

OPTIONAL

SV3/B Volts 220 - 240 3~

Bflex/2 Versione con comandi elettronici Bflex • Model with Bflex electronic controls • Modèle avec commandes électroniques Bflex • Modell mit Bflex Elektronische Steuerung

322 €
1.200 €







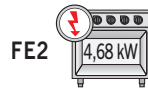
380-415 V3N~ kW 12,8



cm 88x79x h 62
m³ 0,43 - kg 50

SE7P4/VTR+FE2
Cod. 07734400

  ▶ 230x230 mm
 



1/1 GN
530 x 325 mm x 3 pos.



5.791 €



Cucina infrarosso • Infrared stove • Fourneau infrarouge • Infrarotherd

STANDARD

Spia segnalazione calore residuo • Residual heat signal light • Voyant signalisation chaleur residuelle • Rest-hitze warnlampe



380-415 V3N~ kW 17,48



cm 88x79 x h 121
m³ 0,84 - kg 105

SE7P2B/IND
Cod. 07736500

 ▶ 230x230 mm


6.117 €



Cucina a induzione 2 zone cottura, area quadrata - Comandi analogici
2 zones induction cooker, square area - Analog controls
Fourneau à induction 2 zones, surface carrée - Commandes analogiques
Induktion-herd 2 zones, quadratisch fläche - Analog steuerung



380-415 V3N~ kW 7

OPTIONAL

Bflex/1 Versione con comandi elettronici Bflex • Model with Bflex electronic controls • Modèle avec commandes électroniques Bflex • Modell mit Bflex Elektronische Steuerung


720 €



cm 47x79x h 62
m³ 0,23 - kg 34

SE7P2PB/IND
Cod. 07736600

NEW

 ▶ 230x230 mm


7.343 €



Cucina a induzione 2 zone cottura, area quadrata - Comandi analogici
2 zones induction cooker, square area - Analog controls
Fourneau à induction 2 zones, surface carrée - Commandes analogiques
Induktion-herd 2 zones, quadratisch fläche - Analog steuerung



380-415 V3N~ kW 10

OPTIONAL

Bflex/1 Versione con comandi elettronici Bflex • Model with Bflex electronic controls • Modèle avec commandes électroniques Bflex • Modell mit Bflex Elektronische Steuerung

720 €



cm 47x79x h 62
m³ 0,23 - kg 35

SE7P2M/IND
Cod. 07736000

 ▶ 230x230 mm


6.247 €



Cucina a induzione 2 zone cottura, area quadrata - Comandi analogici
2 zones induction cooker, square area - Analog controls
Fourneau à induction 2 zones, surface carrée - Commandes analogiques
Induktion-herd 2 zones, quadratisch fläche - Analog steuerung



380-415 V3N~ kW 7

OPTIONAL

Bflex/1 Versione con comandi elettronici Bflex • Model with Bflex electronic controls • Modèle avec commandes électroniques Bflex • Modell mit Bflex Elektronische Steuerung

720 €



1P DX S700 1 porta • 1 door • 1 porte • 1 Tür

310 €

cm 47x79 x h 121
m³ 0,45 - kg 50

SE7P2PM/IND
Cod. 07736100

NEW

5 kW ▶ 230x230 mm
5 kW

7.645 €



Cucina a induzione 2 zone cottura, area quadrata - Comandi analogici
2 zones induction cooker, square area - Analog controls
Fourneau à induction 2 zones, surface carrée - Commandes analogiques
Induktion-herd 2 zones, quadratisch fläche - Analog steuerung



380-415 V3N~ kW 10

OPTIONAL

Bflex/1 Versione con comandi elettronici Bflex • Model with Bflex electronic controls •
Modèle avec commandes électroniques Bflex • Modell mit Bflex Elektronische
Steuerung

720 €

1P DX S700 1 porta • 1 door • 1 porte • 1 Tür

310 €



cm 47x79 x h 121
m³ 0,45 - kg 50

SE7P4B/IND
Cod. 07736700

3,5 kW 3,5 kW ▶ 230x230 mm
3,5 kW 3,5 kW

11.411 €



Cucina a induzione 4 zone cottura, area quadrata - Comandi analogici
4 zones induction cooker, square area - Analog controls
Fourneau à induction 4 zones, surface carrée - Commandes analogiques
Induktion-herd 4 zones, quadratisch fläche - Analog steuerung



380-415 V3N~ kW 14

OPTIONAL

Bflex/2 Versione con comandi elettronici Bflex • Model with Bflex electronic controls •
Modèle avec commandes électroniques Bflex • Modell mit Bflex Elektronische
Steuerung

1.200 €



cm 88x79x h 62
m³ 0,43 - kg 59

SE7P4PB/IND
Cod. 07736800

NEW

5 kW 5 kW ▶ 230x230 mm
5 kW 5 kW

13.527 €



Cucina a induzione 4 zone cottura, area quadrata - Comandi analogici
4 zones induction cooker, square area - Analog controls
Fourneau à induction 4 zones, surface carrée - Commandes analogiques
Induktion-herd 4 zones, quadratisch fläche - Analog steuerung



380-415 V3N~ kW 20

OPTIONAL

Bflex/2 Versione con comandi elettronici Bflex • Model with Bflex electronic controls •
Modèle avec commandes électroniques Bflex • Modell mit Bflex Elektronische
Steuerung

1.200 €



cm 88x79x h 62
m³ 0,43 - kg 59

SE7P4M/IND
Cod. 07736200

3,5 kW 3,5 kW ▶ 230x230 mm
3,5 kW 3,5 kW

11.457 €



Cucina a induzione 4 zone cottura, area quadrata - Comandi analogici
4 zones induction cooker, square area - Analog controls
Fourneau à induction 4 zones, surface carrée - Commandes analogiques
Induktion-herd 4 zones, quadratisch fläche - Analog steuerung



380-415 V3N~ kW 14

OPTIONAL

Bflex/2 Versione con comandi elettronici Bflex • Model with Bflex electronic controls •
Modèle avec commandes électroniques Bflex • Modell mit Bflex Elektronische
Steuerung

1.200 €

2P 400 S700 2 porte • 2 doors • 2 portes • 2 Türen

610 €



cm 88x79 x h 121
m³ 0,84 - kg 85

SE7P4PM/IND
Cod. 07736300

NEW

5 kW 5 kW ▶ 230x230 mm
5 kW 5 kW

13.767 €



Cucina a induzione 4 zone cottura, area quadrata - Comandi analogici
4 zones induction cooker, square area - Analog controls
Fourneau à induction 4 zones, surface carrée - Commandes analogiques
Induktion-herd 4 zones, quadratisch fläche - Analog steuerung



380-415 V3N~ kW 20

OPTIONAL

Bflex/2 Versione con comandi elettronici Bflex • Model with Bflex electronic controls •
Modèle avec commandes électroniques Bflex • Modell mit Bflex Elektronische
Steuerung

1.200 €

2P 400 S700 2 porte • 2 doors • 2 portes • 2 Türen

610 €



cm 88x79 x h 121
m³ 0,84 - kg 85

SE7WOK-B/IND
Cod. 07738500

3,5 kW Ø 300 mm

Wok a induzione
Induction Wok
Wok à induction
Induktion-Wok



4.380 €



220-240 V~ kW 3,5



cm 47x79x h 62
m³ 0,23 - kg 30

SE7WOK-PB/IND
Cod. 07738600

5 kW Ø 300 mm

Wok a induzione
Induction Wok
Wok à induction
Induktion-Wok



NEW



4.605 €



380-415 V3N~ kW 5



cm 47x79x h 62
m³ 0,23 - kg 30

OPTIONAL
Bflex/1

Versione con comandi elettronici Bflex • Model with Bflex electronic controls •
Modèle avec commandes électroniques Bflex • Modell mit Bflex Elektronische
Steuerung

720 €

SE7PI
Cod. 07843000

Pentola elettrica - riscaldamento indiretto - 50 litri
Electric boiling pan - indirect heating - 50 liters
Marmite électrique - chauffage indirect - 50 litres
Elektro-kochkessel - indirekt Beheizung - 50 Liter



NEW

7.459 €



380-415 V3N~ kW 9



cm 88x79 x h121
m³ 0,84 - kg 115

SE7BR4/FIX
Cod. 07825000

Brasiera elettrica multifunzione - Vasca e fondo inox AISI 316 - 11,5 litri
Electric bratt pan multifunction - AISI 316 stainless steel tank and bottom - 11,5 liters
Sauteuse électrique multifonction - Cuve et fond en acier inoxydable AISI 316 - 11,5 litres
Elektro multibrater - Rostfreierstahl AISI 316 Becken und Boden - 11,5 Liter



4.327 €



380-415 V3N~ kW 4,8



cm 47x79 x h 121
m³ 0,45 - kg 72

OPTIONAL
SV3/A

Volts 220 - 240 3~

102 €

Bflex/1

Versione con comandi elettronici Bflex • Model with Bflex electronic controls •
Modèle avec commandes électroniques Bflex • Modell mit Bflex Elektronische
Steuerung

720 €

SE7BR8/FIX
Cod. 07822000

Brasiera elettrica multifunzione - Vasca e fondo inox AISI 316 - 24 litri
Electric bratt pan multifunction - AISI 316 stainless steel tank and bottom - 24 liters
Sauteuse électrique multifonction - Cuve et fond en acier inoxydable AISI 316 - 24 litres
Elektro multibrater - Rostfreierstahl AISI 316 Becken und Boden - 24 Liter



5.500 €



380-415 V3N~ kW 9,6



cm 88x79 x h 121
m³ 0,84 - kg 123

OPTIONAL
SV3/B

Volts 220 - 240 3~

322 €

Bflex/1

Versione con comandi elettronici Bflex • Model with Bflex electronic controls •
Modèle avec commandes électroniques Bflex • Modell mit Bflex Elektronische
Steuerung

720 €

SE7BR8/I
Cod. 07822800



NEW

Brasiera elettrica - Ribaltabile - Vasca e fondo in inox AISI 304 - 60 litri
Electric tilting bratt pan - AISI 304 stainless steel tank and bottom - 60 liters
Sauteuse basculante électrique - Cuve et fond en inox AISI 304 - 60 litres
Elektro Kippbratpfanne - Rostfreierstahl AISI 304 Becken un Boden - 60 Liter

6.133 €

STANDARD

Rubinetto carico acqua • Water fill by tap • Robinet pour remplissage d'eau • Wasserarmatur Zulauf



380-415 V3N~ kW 9



cm 88x79 x h 121 kg 120
m³ 0,84 - kg 135

SG7FL4B/CPD
Cod. 07301300



Fry top a gas - Piastra liscia compound - Acciaio inox AISI 316
Gas fry top - Smooth compound - Stainless steel AISI 316
Grillade à gaz - Plaque lisse compound - Acier inoxydable AISI 316
Gas bratplatte - Glatt compound - Edelstahl AISI 316

2.787 €

OPTIONAL

7PSFT40 Paraspruzzi • Splashguard • Ecran anti-éclaboussures • Spritzschutz
STPTO Tappo in teflon • Teflon stopper • Bouchon de teflon • Teflonpfropfen

100 €
231 €



kW 6,9 kcal/h 5.932 Btu/h 23.543



cm 47x79x h 62 kg 41
m³ 0,23 - kg 46

SG7FR4B/CPD
Cod. 07303300



Fry top a gas - Piastra rigata compound - Acciaio inox AISI 316
Gas fry top - Grooved plate compound - Stainless steel AISI 316
Grillade à gaz - Plaque nervüree compound - Acier inoxydable AISI 316
Gas bratplatte - Gerillt compound - Edelstahl AISI 316

2.882 €

OPTIONAL

7PSFT40 Paraspruzzi • Splashguard • Ecran anti-éclaboussures • Spritzschutz
STPTO Tappo in teflon • Teflon stopper • Bouchon de teflon • Teflonpfropfen

100 €
231 €



kW 6,9 kcal/h 5.932 Btu/h 23.543



cm 47x79x h 62 kg 41
m³ 0,23 - kg 46

SG7FL8B-2/CPD
Cod. 07302300



Fry top a gas - Piastra liscia compound - Acciaio inox AISI 316
Gas fry top - Smooth compound - Stainless steel AISI 316
Grillade à gaz - Plaque lisse compound - acier inoxydable AISI 316
Gas bratplatte - Glatt compound - Edelstahl AISI 316

4.781 €

OPTIONAL

7PSFT80 Paraspruzzi • Splashguard • Ecran anti-éclaboussures • Spritzschutz
STPTO Tappo in teflon • Teflon stopper • Bouchon de teflon • Teflonpfropfen

118 €
231 €



kW 13,8 kcal/h 11.865 Btu/h 47.087



cm 88x79x h 82 kg 82
m³ 0,43 - kg 92

SG7FM8B-2/CPD
Cod. 07305300



Fry top a gas - Piastra 2/3 liscia e 1/3 rigata compound - Acciaio inox AISI 316
Gas fry top - 2/3 smooth and 1/3 grooved plate compound - Stainless steel AISI 316
Grillade à gaz - Plaque 2/3 lisse et 1/3 nervüree compound - acier inoxydable AISI 316
Gas bratplatte - 2/3 glatt und 1/3 gerillt compound - Edelstahl AISI 316

4.844 €

OPTIONAL

7PSFT80 Paraspruzzi • Splashguard • Ecran anti-éclaboussures • Spritzschutz
STPTO Tappo in teflon • Teflon stopper • Bouchon de teflon • Teflonpfropfen

118 €
231 €



kW 13,8 kcal/h 11.865 Btu/h 47.087



cm 88x79x h 82 kg 82
m³ 0,43 - kg 92

SG7FR8B-2/CPD
Cod. 07304300






Fry top a gas - Piastra rigata compound - Acciaio inox AISI 316
Gas fry top - Grooved plate compound - Stainless steel AISI 316
Grillade à gaz - Plaque nervurée compound - Acier inoxydable AISI 316
Gas bratplatte - Gerillt compound - Edelstahl AISI 316

4.937 €

OPTIONAL

7PSFT80 Paraspruzzi • Splashguard • Ecran anti-éclaboussures • Spritzschutz
STPTO Tappo in teflon • Teflon stopper • Bouchon de teflon • Teflonpfropfen

118 €
231 €


kW 13,8 kcal/h 11.865 Btu/h 47.087
 
cm 88x79x h 62 kg 82
m³ 0,43 - kg 92

SE7FL4B/CPD
Cod. 07401300



Fry top elettrico - Piastra liscia compound - Acciaio inox AISI 316
Electric fry top - Smooth compound - Stainless steel AISI 316
Grillade électrique - Plaque lisse compound - Acier inoxydable AISI 316
Elektro bratplatte - Glatt compound - Edelstahl AISI 316





2.588 €

OPTIONAL

7PSFT40 Paraspruzzi • Splashguard • Ecran anti-éclaboussures • Spritzschutz
STPTO Tappo in teflon • Teflon stopper • Bouchon de teflon • Teflonpfropfen
SV3/A Volts 220 - 240 3~

100 €
231 €
102 €





380-415 V3N~ kW 4,8
 
cm 47x79x h 62 kg 40
m³ 0,23 - kg 45

SE7FR4B/CPD
Cod. 07403300



Fry top elettrico - Piastra rigata compound - Acciaio inox AISI 316
Electric fry top - Grooved plate compound - Stainless steel AISI 316
Grillade électrique - Plaque nervurée compound - Acier inoxydable AISI 316
Elektro bratplatte - Gerillt compound - Edelstahl AISI 316





2.719 €

OPTIONAL

7PSFT40 Paraspruzzi • Splashguard • Ecran anti-éclaboussures • Spritzschutz
STPTO Tappo in teflon • Teflon stopper • Bouchon de teflon • Teflonpfropfen
SV3/A Volts 220 - 240 3~

100 €
231 €
102 €





380-415 V3N~ kW 4,8
 
cm 47x79x h 62 kg 40
m³ 0,23 - kg 45

SE7FL8B-2/CPD
Cod. 07402100



Fry top elettrico - Piastra liscia compound - Acciaio inox AISI 316
Electric fry top - Smooth compound - Stainless steel AISI 316
Grillade électrique - Plaque lisse compound - Acier inoxydable AISI 316
Elektro bratplatte - Glatt compound - Edelstahl AISI 316





4.390 €

OPTIONAL

7PSFT80 Paraspruzzi • Splashguard • Ecran anti-éclaboussures • Spritzschutz
STPTO Tappo in teflon • Teflon stopper • Bouchon de teflon • Teflonpfropfen
SV3/B Volts 220 - 240 3~

118 €
231 €
322 €





380-415 V3N~ kW 9,6
 
cm 88x79x h 62 kg 80
m³ 0,43 - kg 90

SE7FM8B-2/CPD
Cod. 07405300



Fry top elettrico - Piastra 2/3 liscia e 1/3 rigata compound - Acciaio inox AISI 316
Electric fry top - 2/3 smooth and 1/3 grooved plate compound - Stainless steel AISI 316
Grillade électrique - Plaque 2/3 lisse et 1/3 nervurée compound - Acier inoxydable AISI 316
Elektro bratplatte - 2/3 glatt und 1/3 gerillt compound - Edelstahl AISI 316





4.464 €

OPTIONAL

7PSFT80 Paraspruzzi • Splashguard • Ecran anti-éclaboussures • Spritzschutz
STPTO Tappo in teflon • Teflon stopper • Bouchon de teflon • Teflonpfropfen
SV3/B Volts 220 - 240 3~

118 €
231 €
322 €





380-415 V3N~ kW 9,6
 
cm 88x79x h 62 kg 80
m³ 0,43 - kg 90

SE7FR8B-2/CPD
Cod. 07404300



Fry top elettrico - Piastra rigata compound - Acciaio inox AISI 316
Electric fry top - Grooved plate compound - Stainless steel AISI 316
Grillade électrique - Plaque nervurée compound - Acier inoxydable AISI 316
Elektro bratplatte - Gerillt compound - Edelstahl AISI 316

4.553 €

OPTIONAL

7PSFT80 Paraspruzzi • Splashguard • Ecran anti-éclaboussures • Spritzschutz
STPTO Tappo in teflon • Teflon stopper • Bouchon de teflon • Teflonpfropfen
SV3/B Volts 220 - 240 3~

118 €
231 €
322 €



380-415 V3N~ kW 9,6



cm 88x79x h 62
m³ 0,43 - kg 80

SE7FL12B-3/CPD
Cod. 07409100

NEW



Fry top elettrico - Piastra liscia compound - Acciaio inox AISI 316
Electric fry top - Smooth compound - Stainless steel AISI 316
Grillade électrique - Plaque lisse compound - Acier inoxydable AISI 316
Elektro bratplatte - Glatt compound - Edelstahl AISI 316

7.849 €

OPTIONAL

7PSFT120 Paraspruzzi • Splashguard • Ecran anti-éclaboussures • Spritzschutz
STPTO Tappo in teflon • Teflon stopper • Bouchon de teflon • Teflonpfropfen
SV3/B Volts 220 - 240 3~

145 €
231 €
322 €



380-415 V3N~ kW 14,4



cm 129x79x h 62
m³ 0,63 - kg 135

SE7CG40B
Cod. 07155100



Griglia elettrica
Electric grill
Grille électrique
Elektro grill

3.443 €

STANDARD

Spatola rigata per griglia elettrica • Grooved scarper for electric grill •
Raclette nervurée pour grille électrique • Gerillt spachtel für Elektro grill



380-415 V3N~ kW 4,08



cm 47x79x h 62
m³ 0,23 - kg 45

OPTIONAL

SV3/A Volts 220 - 240 3~
Bflex/1 Versione con comandi elettronici Bflex • Model with Bflex electronic controls •
Modèle avec commandes électroniques Bflex • Modell mit Bflex Elektronische
Steuerung

102 €
720 €

SE7CG80B
Cod. 07155600



Griglia elettrica
Electric grill
Grille électrique
Elektro grill

4.840 €

STANDARD

Spatola rigata per griglia elettrica • Grooved scarper for electric grill •
Raclette nervurée pour grille électrique • Gerillt spachtel für Elektro grill



380-415 V3N~ kW 8,16



cm 88x79x h 62
m³ 0,43 - kg 85

OPTIONAL

SV3/B Volts 220 - 240 3~
Bflex/2 Versione con comandi elettronici Bflex • Model with Bflex electronic controls •
Modèle avec commandes électroniques Bflex • Modell mit Bflex Elektronische
Steuerung

322 €
1.200 €

SG7WG40M
Cod. 07070500



Griglia gas con acqua
Standing gas water grill
Grille à gaz avec d'eau sur placard
Gas stand wasser grill

2.848 €

STANDARD

Griglia in ghisa - Spatola rigata per griglia a gas • Cast iron grill - Grooved scraper
for gas grill • Grille en fonte - Raclette nervurée pour grille à gaz • Gusseisen Rost -
Gerillt spachtel für gas Grill

OPTIONAL

1P DX S700 1 porta • 1 door • 1 porte • 1 Tür

310 €



kW kcal/h Btu/h
9 7.738 30.709



cm 47x79 x h 121
m³ 0,45 - kg 55

SG7WG80M
Cod. 07130500



Griglia gas con acqua
Standing gas water grill
Grille à gaz avec d'eau sur placard
Gas stand wasser grill

STANDARD

Griglia in ghisa - Spatola rigata per griglia a gas • Cast iron grill - Grooved scraper for gas grill • Grille en fonte - Raclette nervurée pour grille à gaz • Gusseisen Rost - Gerillt spachtel für gas Grill

OPTIONAL

2P 400 S700 2 porte • 2 doors • 2 portes • 2 Türen

4.112 €



kW kcal/h Btu/h
18 15.477 61.418

610 €



cm 88x79 x h 121
m³ 0,84 - kg 100

kg 85

SG7PL40B
Cod. 07050100



Griglia pietralavica a gas
Gas lava char grill
Grille pierre de lave à gaz
Gas lavastein-grill

STANDARD

Griglia in ghisa - Spatola rigata per griglia a gas • Cast iron grill - Grooved scraper for gas grill • Grille en fonte - Raclette nervurée pour grille à gaz • Gusseisen Rost - Gerillt spachtel für gas Grill

2.309 €



kW kcal/h Btu/h
7 6.018 23.884



cm 47x79x h 62
m³ 0,23 - kg 45

kg 40

SG7PL80B
Cod. 07110100



Griglia pietralavica a gas
Gas lava char grill
Grille pierre de lave à gaz
Gas lavastein-grill

STANDARD

Griglia in ghisa - Spatola rigata per griglia a gas • Cast iron grill - Grooved scraper for gas grill • Grille en fonte - Raclette nervurée pour grille à gaz • Gusseisen Rost - Gerillt spachtel für gas Grill

3.391 €



kW kcal/h Btu/h
14 12.037 47.769



cm 88x79x h 62
m³ 0,43 - kg 85

kg 75

SG7CP40M
Cod. 07180000



Cuocipasta a gas - Vasca inox 15/10 AISI 316 - 30 litri
Gas pasta cooker - Stainless steel tank 15/10 AISI 316 - 30 liters
Cuiser a pate à gaz - Cuve en acier inoxydable 15/10 AISI 316 - 30 litres
Gas nudelkocher - Becken edelstahl 15/10 AISI 316 - 30 Liter

STANDARD

Accensione elettrica • Electric ignition • Allumage électrique • Elektrozündung

CESTI NON IN DOTAZIONE • WITHOUT BASKETS • SANS PANIERS • OHNE KORBE

3.414 €



kW kcal/h Btu/h
10 8.598 34.121



220-240 V~ W 0.6



cm 47x79 x h 121
m³ 0,45 - kg 60

kg 50

SE7CP40M
Cod. 07230000



Cuocipasta elettrico - Vasca inox 15/10 AISI 316 - 30 litri
Electric pasta cooker - Stainless steel tank 15/10 AISI 316 - 30 liters
Cuiser a pate électrique - Cuve en acier inoxydable 15/10 AISI 316 - 30 litres
Elektro nudelkocher - Becken edelstahl 15/10 AISI 316 - 30 Liter

OPTIONAL

Bflex/1 Versione con comandi elettronici Bflex • Model with Bflex electronic controls • Modèle avec commandes électroniques Bflex • Modell mit Bflex Elektronische Steuerung

CESTI NON IN DOTAZIONE • WITHOUT BASKETS • SANS PANIERS • OHNE KORBE

3.897 €



380-415 V3N~ kW 6



cm 47x79 x h 121
m³ 0,45 - kg 60

kg 50



SGL18MI
Cod. 07560000



Friggitrice a gas - Riscaldamento indiretto - Accensione elettrica - 18 litri
Gas fryer - Indirect heating - Electric ignition - 18 liters
Friteuse à gaz - Chauffage indirect - Allumage électrique - 18 litres
Gas friteuse - Indirekt beheizung - Elektrozündung - 18 Liter

3.997 €





OPTIONAL

IC2/18 Versione con 2 mezzi cesti • Model with 2 twin-baskets • Modele avec 2 demi-paniers • Modell mit 2 halbkörben

180 €

Bflex/1 Versione con comandi elettronici Bflex • Model with Bflex electronic controls • Modèle avec commandes électroniques Bflex • Modell mit Bflex Elektronische Steuerung

720 €


kW 14 kcal/h 12.037 Btu/h 47.769

220-240 V~ W 10

cm 47x79 x h 121 m³ 0,45 - kg 60


SE7F7+7-4M
Cod. 07520500



Friggitrice elettrica - 7+7 litri
Electric fryer - 7+7 liters
Friteuse électrique - 7+7 litres
Elektro friteuse - 7+7 Liter

4.335 €

OPTIONAL





SV3/A Volts 220 - 240 3~

102 €

Bflex/2 Versione con comandi elettronici Bflex • Model with Bflex electronic controls • Modèle avec commandes électroniques Bflex • Modell mit Bflex Elektronische Steuerung

1.200 €





380-415 V3~ kW 16

cm 47x79 x h 121 m³ 0,45 - kg 56


SE7F10-4B
Cod. 07501000



Friggitrice elettrica - 10 litri
Electric fryer - 10 liters
Friteuse électrique - 10 litres
Elektro friteuse - 10 Liter





2.118 €

OPTIONAL

CE2/10 Versione con 2 mezzi cesti • Model with 2 twin-baskets • Modele avec 2 demi-paniers • Modell mit 2 halbkörben

120 €





380-415 V3~ kW 9

cm 47x79x h 62 m³ 0,23 - kg 42


SE7F10-4M
Cod. 07501500



Friggitrice elettrica - 10 litri
Electric fryer - 10 liters
Friteuse électrique - 10 litres
Elektro friteuse - 10 Liter

2.793 €

OPTIONAL

SV3/A Volts 220 - 240 3~

102 €





CE2/10 Versione con 2 mezzi cesti • Model with 2 twin-baskets • Modele avec 2 demi-paniers • Modell mit 2 halbkörben

120 €

Bflex/1 Versione con comandi elettronici Bflex • Model with Bflex electronic controls • Modèle avec commandes électroniques Bflex • Modell mit Bflex Elektronische Steuerung

720 €





380-415 V3N~ kW 9

cm 47x79 x h 121 m³ 0,45 - kg 56


SE7F18-4MS
Cod. 07505600



Friggitrice elettrica - 18 litri
Electric fryer - 18 liters
Friteuse électrique - 18 litres
Elektro friteuse - 18 Liter

3.447 €

OPTIONAL

SV3/A Volts 220 - 240 3~

102 €





CE2/18 Versione con 2 mezzi cesti • Model with 2 twin-baskets • Modele avec 2 demi-paniers • Modell mit 2 halbkörben

180 €

Bflex/1 Versione con comandi elettronici Bflex • Model with Bflex electronic controls • Modèle avec commandes électroniques Bflex • Modell mit Bflex Elektronische Steuerung

720 €





380 - 415 V3N~ kW 18

cm 47x79 x h 121 m³ 0,45 - kg 51


SE7SP-4B
Cod. 07803000



Scaldavivande elettrico da banco
Counter top electric food warmer
Rechaud électrique
Tisch-Elektro-Warmhalter

1.646 €



220-240 V~ kW 1,1



cm 47x79x h 62
m³ 0,23 - kg 20

SE7BM4B
Cod. 07801000



Bagnomaria elettrico da banco 1x GN 1/1
Counter top electric bain-marie 1x GN 1/1
Bain-marie électrique 1x GN 1/1
Tisch-elektro-wasserbad 1x GN1/1

1.846 €



220-240 V~ kW 1,2



cm 47x79x h 62
m³ 0,23 - kg 25

SE7BM4M
Cod. 07801500



Bagnomaria elettrico con mobile 1x GN 1/1
Electric bain-marie 1x GN 1/1
Bain-marie électrique 1x GN 1/1
Elektro-wasserbad 1x GN 1/1

2.270 €



220-240 V~ kW 1,2



cm 47x79 x h 121
m³ 0,45 - kg 41

SN7T2B
Cod. 07899000



Piano neutro - 200 mm
Neutral unit - 200 mm
Element neutre - 200 mm
Arbeitstisch - 200 mm

645 €



cm 47x79x h 62
m³ 0,13 - kg 8

SN7T2M
Cod. 07899100



Piano neutro - 200 mm
Neutral unit - 200 mm
Element neutre - 200 mm
Arbeitstisch - 200 mm

861 €



cm 47x79 x h 121
m³ 0,26 - kg 21

SN7T4B
Cod. 07900000

Piano neutro da banco
Neutral unit
Element neutre
Arbeitstisch

753 €



SN7T4BC - Cod. 07910000
Versione con cassetto estraibile
Model with extractable drawer
Modèle avec tiroir extractible
Modell mit Schubleade

1.242 €



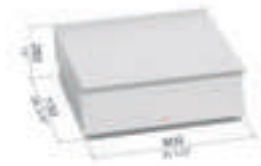
cm 47x79x h 62
m³ 0,23 - kg 19

kg 14

SN7T8B
Cod. 07901100

Piano neutro da banco
Neutral unit
Element neutre
Arbeitstisch

954 €



cm 88x79x h 62
m³ 0,43 - kg 32

kg 22

SN7T8B+S
Cod. 07901000

Piano neutro con supporto
Neutral unit with support
Element neutre avec support
Arbeitstisch mit traeger


1.340 €



cm 88x79 x99 h
m³ 0,69 - kg 35

kg 25

SN7LA-4M
Cod. 07804200

 mm 340 x 400 x h 300

1.827 €

Lavello su mobile con vasca in acciaio inox AISI 304
Sink unit in stainless steel AISI 304 on cabinet structure
Plonge inox sur meuble avec cuve en acier inox AISI 304
Spülschrank mit becken edelstahl AISI 304

OPTIONAL



Gruppo miscelatore • Mixer tap • Robinet melangeur • Mischbatterie

333 €



cm 47x79 x h 121
m³ 0,45 - kg 45

kg 40

NEW



SN7LA-8M
Cod. 07804700

 mm 600 x 450 x h 300

2.579 €

Lavello su mobile con vasca in acciaio inox AISI 304
Sink unit in stainless steel AISI 304 on cabinet structure
Plonge inox sur meuble avec cuve en acier inox AISI 304
Spülschrank mit becken edelstahl AISI 304

OPTIONAL



Gruppo miscelatore • Mixer tap • Robinet melangeur • Mischbatterie

333 €



cm 88x79 x h 121
m³ 0,84 - kg 65

kg 58

NEW



S7SG40H2 Cod. 07810200



Supporto in acciaio inox a giorno, chiuso sui lati - Vano igienico H2
Open stainless steel support - Rounded edges H2
Support en acier inoxydable à jour fermé sur les côtés - Bords arrondis H2
Struktur aus Rostfreiem Stahl - Vorne Offen - Abgerundete Kanten H2

1.224 €

OPTIONAL

1P S700 1 porta • 1 door • 1 porte • 1 Tür

310 €

S7SG80H2 Cod. 07810600



Supporto in acciaio inox a giorno, chiuso sui lati - Vano igienico H2
Open stainless steel support - Rounded edges H2
Support en acier inoxydable à jour fermé sur les côtés - Bords arrondis H2
Struktur aus Rostfreiem Stahl - Vorne Offen - Abgerundete Kanten H2

1.522 €

OPTIONAL

2P 400 S700 2 porte • 2 doors • 2 portes • 2 Türen

610 €

S7SG120H2 Cod. 07811000



Supporto in acciaio inox a giorno, chiuso sui lati - Vano igienico H2
Open stainless steel support - Rounded edges H2
Support en acier inoxydable à jour fermé sur les côtés - Bords arrondis H2
Struktur aus Rostfreiem Stahl - Vorne Offen - Abgerundete Kanten H2

1.767 €

OPTIONAL

2P 600 S700 2 porte • 2 doors • 2 portes • 2 Türen

680 €

S7SG40 Cod. 07810300



Supporto in acciaio inox a giorno, chiuso sui lati
Open stainless steel support
Support en acier inoxydable à jour fermé sur les côtés
Struktur aus Rostfreiem Stahl - Vorne Offen

473 €

OPTIONAL

1P S700 1 porta • 1 door • 1 porte • 1 Tür

310 €

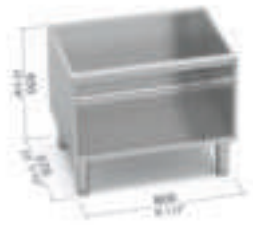
S7SGC40 Cod. 07810500



Supporto in acciaio inox con cassetti removibili
Stainless steel support with removable drawers
Support en acier inoxydable avec des tiroirs amovibles
Struktur aus rostfreiem Stahl mit entfernbaren Schubladen

1.588 €

S7SG80
Cod. 07810700



Supporto in acciaio inox a giorno, chiuso sui lati
Open stainless steel support
Support en acier inoxydable à jour fermé sur les côtés
Struktur aus rostfreiem Stahl - Vorne Offen

599 €

OPTIONAL
2P 400 S700 2 porte • 2 doors • 2 portes • 2 Türen

610 €

S7SGC80
Cod. 07810900



Supporto in acciaio inox con cassetti removibili
Stainless steel support with removable drawers
Support en acier inoxydable avec des tiroirs amovibles
Struktur aus rostfreiem Stahl mit entfernbaren Schubladen

2.876 €

S7SG120
Cod. 07811100



Supporto in acciaio inox a giorno, chiuso sui lati
Open stainless steel support
Support en acier inoxydable à jour fermé sur les côtés
Struktur aus rostfreiem Stahl - Vorne Offen

874 €

OPTIONAL
2P 600 S700 2 porte • 2 doors • 2 portes • 2 Türen

680 €


KIT PER STRUTTURA A PONTE - KIT FOR BRIDGE STRUCTURE - KIT POUR STRUCTURE A PONT - KIT FÜR BRÜCKENBAUWERK

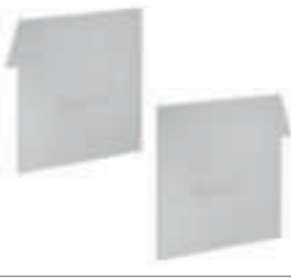
**KIT PER STRUTTURA A PONTE
KIT FOR BRIDGE STRUCTURE
KIT POUR STRUCTURE A PONT
KIT FÜR BRÜCKENBAUWERK**



KSP80	Cod. 39098100	Lunghezza • Lenght • Longueur • Länge	800 mm	420 €
KSP120	Cod. 39098200	Lunghezza • Lenght • Longueur • Länge	1200 mm	544 €
KSP160	Cod. 39098300	Lunghezza • Lenght • Longueur • Länge	1600 mm	726 €


OPTIONAL

S7PC 1 DX Cod. 39793200	Pannello di chiusura in acciaio inox AISI 304, 20/10 Closing's panel made of stainless steel AISI 304, 20/10 Panneau de fermeture en acier inoxydable AISI 304, 20/10 Schliessungsplatte aus Edelstahl AISI 304, 20/10		280 €
-----------------------------------	---	--	--------------

S7PC 1 SX Cod. 39793400	Pannello di chiusura in acciaio inox AISI 304, 20/10 Closing's panel made of stainless steel AISI 304, 20/10 Panneau de fermeture en Acier inoxydable AISI 304, 20/10 Schliessungsplatte aus Edelstahl AISI 304, 20/10		280 €
-----------------------------------	---	---	--------------

S7PCM 1 DX Cod. 39793800	Pannello di chiusura, per struttura con mensole, in acciaio inox AISI 304, 20/10 Closing's panel for structure with shelves, made of stainless steel AISI 304, 20/10 Panneau de fermeture, pour structure avec plan étagères, en acier inoxydable AISI 304, 20/10 Schliessungsplatte, für Aufbau mit Konsolenplatte, aus Edelstahl AISI 304, 20/10		300 €
------------------------------------	---	---	--------------

S7PCM 1 SX Cod. 39794000	Pannello di chiusura, per struttura con mensole, in acciaio inox AISI 304, 20/10 Closing's panel for structure with shelves, made of stainless steel AISI 304, 20/10 Panneau de fermeture, pour structure avec plan étagères, en acier inoxydable AISI 304, 20/10 Schliessungsplatte, für Aufbau mit Konsolenplatte, aus Edelstahl AISI 304, 20/10		300 €
------------------------------------	---	---	--------------

S7PC 2 Cod. 39793600	Pannello di chiusura in acciaio inox AISI 304, 20/10 Closing's panel made of stainless steel AISI 304, 20/10 Panneau de fermeture en Acier inoxydable AISI 304, 20/10 Schliessungsplatte aus Edelstahl AISI 304, 20/10		735 €
--------------------------------	---	---	--------------

S7PCM 2 Cod. 39794200	Pannello di chiusura, per struttura con mensole, in acciaio inox AISI 304, 20/10 Closing's panel for structure with shelves, made of stainless steel AISI 304, 20/10 Panneau de fermeture, pour structure avec plan étagères, en acier inoxydable AISI 304, 20/10 Schliessungsplatte, für Aufbau mit Konsolenplatte, aus Edelstahl AISI 304, 20/10		735 €
---------------------------------	---	---	--------------

Personalizzazione logo del cliente con incisione al laser Laser engraving with customer logo Gravure laser avec le logo du client Lasergravur mit Kundenlogo		580 €
---	---	--------------

BOC 7/1
Cod. 39806100

Borchia di chiusura - fine linea
Single Closing stud - end of line
Cabocheon de fermeture single - fin ligne
Einzel Endabdeckung Schrauben



50 €

BOC 7/2
Cod. 39806300

Borchia di chiusura singola
Single Closing stud
Cabocheon de fermeture single
Einzel Endabdeckung Schrauben



50 €

S7CG
Cod. 39602700

Copri giunto per installazione centrale - Fornitura su misura - Prezzo al metro
Joint cover for central installation - Made-to-measure supply - Price per meter
Cache-joint pour installation centrale - Commande sur mesure - Prix par mètre
Abdeckverbindung fuer Zentral Anlage - Nach mass Hergestellt - Meter-Preis



50 €/m

PMI
Cod. 39080000

Piano mensola isola fine sbalzo in acciaio inox AISI 304, 20/10
Island shelf top at cantileverend made of stainless steel AISI 304, 20/10
Plan étagère ile à la fin du plan suspendu en acier inoxydable AISI 304, 20/10
Konsolenplatte Insel ende Freitragendes Teil aus Edelstahl AISI 304, 20/10



4.321 €

PMS SX
Cod. 39080100

Piano mensola sinistro singolo in acciaio inox AISI 304, 20/10
Left single shelf top made of stainless steel AISI 304, 20/10
Plan étagère gauche individuel en acier inoxydable AISI 304, 20/10
Konsolenplatte Einzeln Links aus Edelstahl AISI 304, 20/10



3.145 €

PMS DX
Cod. 39080200

Piano mensola destro singolo in acciaio inox AISI 304, 20/10
Right single shelf top made of stainless steel AISI 304, 20/10
Plan étagère droit individuel en acier inoxydable AISI 304, 20/10
Konsolenplatte Einzeln Rechts aus Edelstahl AISI 304, 20/10



3.145 €

CRUN

Cruscotto unico • Single panel • Tableau de bord unique • Einteilige Bedienblende



388 €/m

Supplemento colore • Surcharge for color • Supplément pour couleur • Aufpreis für color

525 €/m



Supplemento colore personalizzato • Surcharge for custom color •
Supplément pour couleur personnalisé • Aufpreis für eigene farb

840 €/m

Lunghezza massima 4 metri - lunghezze maggiori in composizione • Lenght max 4 meters - greater lengths available with compositions • Longueur max 4 mètres - longueurs
superieures dans les compositions • Maximale Länge 4 Meter - grössere längen als kombination

ZCT

Zoccolatura in acciaio inox - Fornitura su misura - Prezzo al metro
Stainless steel baseboard - Made-to-measure supply - Price per meter
Plinthe en acier inoxydable - Commande sur mesure - Prix par mètre
Edelstahlsockel - Nach mass Hergestellt - Meter-Preis



310 €/m

1P DX S700
Cod. 07920000

1 porta - 1 door - 1 porte - 1 Tür

400 mm

310 €



1P SX S700
Cod. 07920100

1 porta - 1 door - 1 porte - 1 Tür

400 mm

310 €



2P 400 S700
Cod. 07920200

2 porte - 2 doors - 2 portes - 2 Türen

400 + 400 mm

610 €



2P 600 S700
Cod. 07920400

2 porte - 2 doors - 2 portes - 2 Türen

600 + 600 mm

680 €



SCA/1
Cod. 35201050

Colonnina orientabile a canna snodabile
Adjustable column with orizontal tap and adjustable spout
Colonne orientable avec rubinet horizontal à bec mobile
Drehbare säule mit horizontal gelenkige wasser hahn

335 €



SCA/2
Cod. 35200850

Colonnina orientabile "KWC" a canna snodabile con drip-stop
"KWC" swivel column with articulated barrel with drip-stop
Colonne orientable "KWC" articulé avec drip-stop
Schwenkbare säule "KWC" mit Beweglichem Schlauch mit Drip-stop

2.029 €



FRY TOP • FRY TOP • GRILLADE • BRATPLATTE

7PSFT40 Paraspruzzi 380 x 530 x 95 (h) mm **100 €**
 Cod. 39900200 Splashguard
 Ecran anti-éclaboussures
 Spritzschutz



7PSFT80 Paraspruzzi 780 x 530 x 95 (h) mm **118 €**
 Cod. 39900400 Splashguard
 Ecran anti-éclaboussures
 Spritzschutz



7PSFT120 Paraspruzzi 1090 x 510 x 95 (h) mm **145 €**
 Cod. 39900450 Splashguard
 Ecran anti-éclaboussures
 Spritzschutz



SSPL Spatola liscia per fry top **50 €**
 Cod. 22975050 Griddle smooth scraper
 Raclette lisse pour grillade
 Glatte spachtel für Bratplatte



SSPR Spatola rigata per fry top **50 €**
 Cod. 22974950 Griddle grooved scraper
 Raclette nervurée pour grillade
 Gerillte spachtel für Bratplatte



STPTO Tappo in teflon ovale **231 €**
 Cod. 31976650 Oval teflon stopper
 Bouchon de teflon oval
 Oval teflonpfropfen



GRIGLIA A GAS • GAS GRILL • GRILLE A GAZ • GAS GRILL






SSPWGG Spatola per griglia a gas **50 €**
 Cod. 22975150 Scraper for gas grill
 Raclette pour grille à gaz
 Spachtel für Gas Grill



SCPL Confezione di pietralavica **25 €**
 Cod. 31803650 Bag lava stones
 Sac de pierres de lave
 Sack lavastein



CUOCIPASTA • PASTA COOKER • CUISEUR • NUDELKOCHER

SCS 1/1 Cod. 31613750	Cesto 1/1 Basket 1/1 Panier 1/1 Körb 1/1	290 x 330 x 200 (h) mm		139 €
SCS 1/2 Cod. 31613650	Cesto 1/2 Basket 1/2 Panier 1/2 Körb 1/2	140 x 330 x 200 (h) mm		103 €
SCS 1/3 Cod. 31613850	Cesto 1/3 Basket 1/3 Panier 1/3 Körb 1/3	290 x 105 x 200 (h) mm		96 €
SCS 1/6 DX Cod. 31613950	Cesto 1/6 Basket 1/6 Panier 1/6 Körb 1/6	140 x 105 x 200 (h) mm		60 €
SCS 1/6 SX Cod. 31614550	Cesto 1/6 Basket 1/6 Panier 1/6 Körb 1/6	140 x 105 x 200 (h) mm		60 €
SC1 Cod. 31613750	Combinazione 1 Cesto 1/1 Combination 1 Basket 1/1 Combinaison 1 Panier 1/1 Kombination 1 Körb 1/1		CS 1/1	139 €
SC2 Cod. 31614050	Combinazione 2 Cesti 1/2 Combination 2 Baskets 1/2 Combinaison 2 Paniers 1/2 Kombination 2 Körbe 1/2		CS 1/2 CS 1/2	206 €
SC3 Cod. 31614150	Combinazione 3 Cesti 1/3 Combination 3 Baskets 1/3 Combinaison 3 Paniers 1/3 Kombination 3 Körbe 1/3		CS 1/3 CS 1/3 CS 1/3	288 €
SC4 Cod. 31614250	Combinazione 1 Cesti 1/2 + 3 Cesti 1/6 Combination 1 Baskets 1/2 + 3 Baskets 1/6 Combinaison 1 Paniers 1/2 + 3 Paniers 1/6 Kombination 1 Körbe 1/2 + 3 Körbe 1/6		CS 1/2 CS 1/6 DX CS 1/6 DX CS 1/6 DX	283 €
SC4A Cod. 31614350	Combinazione 2 Cesti 1/3 + 2 Cesti 1/6 Combination 2 Baskets 1/3 + 2 Baskets 1/6 Combinaison 2 Paniers 1/3 + 2 Paniers 1/6 Kombination 2 Körbe 1/3 + 2 Körbe 1/6		CS 1/3 CS 1/3 CS 1/6 SX CS 1/6 DX	312 €

SC5
Cod. 31614450

Combinazione 1 Cesti 1/3 + 4 Cesti 1/6
Combination 1 Baskets 1/3 + 4 Baskets 1/6
Combinaison 1 Paniers 1/3 + 4 Paniers 1/6
Kombination 1 Körbe 1/3 + 4 Körbe 1/6

CS 1/3	
CS 1/6 SX	CS 1/6 DX
CS 1/6 SX	CS 1/6 DX

336 €

SC6
Cod. 31615050

Combinazione 6 Cesti 1/6
Combination 6 Baskets 1/6
Combinaison 6 Paniers 1/6
Kombination 6 Körbe 1/6

CS 1/6 SX	CS 1/6 DX
CS 1/6 SX	CS 1/6 DX
CS 1/6 SX	CS 1/6 DX

360 €

SFV 700
Cod. 398318A0

Supporto forato per vaporiera
Perforated steam tray
Support percé pour cuiseur vapeur
Abdeckungsplatte mit Lochung für Dampfgarer

570 x 360 mm



141 €

FRIGGITRICE A GAS • GAS FRYER • FRITEUSE A GAZ • GAS FRITTEUSE

18 L

Cod. 39611040
Cesto per friggitrice
Basket for fryer
Panier pour friteuse
Korb für Fritteuse

275 x 285 x 135 (h) mm



106 €

Cod. 39611150
Mezzo cesto per friggitrice
Half-basket for fryer
Demi-panier pour friteuse
Halbkorb für Fritteuse

130 x 285 x 135 (h) mm



86 €

FRIGGITRICE ELETTRICA • ELECTRIC FRYER • FRITEUSE ELECTRIQUE • ELEKTRO FRITTEUSE

7 L

Cod. 39612000
Mezzo cesto per friggitrice
Half-basket for fryer
Demi-panier pour friteuse
Halbkorb für Fritteuse

115 x 280 x 135 (h) mm



86 €

10 L

Cod. 39610050
Cesto per friggitrice
Basket for fryer
Panier pour friteuse
Korb für Fritteuse

200 x 275 x 110 (h) mm



106 €

Cod. 39501650
Mezzo cesto per friggitrice
Half-basket for fryer
Demi-panier pour friteuse
Halbkorb für Fritteuse

95 x 275 x 110 (h) mm



86 €

18 L

Cod. 32502940

255 x 335 x 125 (h) mm

Cesto per friggitrice
Basket for fryer
Panier pour friteuse
Korb für Fritteuse



106 €

Cod. 32502450

125 x 335 x 125 (h) mm

Mezzo cesto per friggitrice
Half-basket for fryer
Demi-panier pour friteuse
Halbkorb für Fritteuse



86 €

ATTREZZATURE A GAS • GAS APPLIANCES • APPAREILS A GAZ • GAS GERÄTE

SMP

Cod. 23524950

Manometro
Pressure-gauge
Manomètre
Druckmesser



64 €

SREG GPL

Cod. 22508050

Regolatore pressione GPL
LPG pressure regulator
Détendeur de pression GPL
Druckregler Flüssiggas



48 €

SALAMANDERS



SALAMANDERS



BERTO'S[®]
CHEF SOLUTIONS

Salamandre elettrica

ELECTRIC SALAMANDERS



Le Salamandre sono attrezzature molto versatili e possono essere utilizzate in cucina per riscaldare, tostare, gratinare e cuocere. Hanno una robusta struttura completamente in acciaio e sono dotate di un corpo riscaldante regolabile in altezza.

Salamanders are very versatile pieces of equipment and can be used in the kitchen to heat, toast, au gratin and cook. They have a robust all-steel structure and are equipped with a height-adjustable heating body.

Les salamandres sont des équipements très polyvalents et elles peuvent être utilisées en cuisine pour chauffer, griller, gratiner et cuisiner. Elles ont une structure robuste tout en acier et elles sont équipées d'un corps chauffant réglable en hauteur.

Die Salamander sind sehr vielseitige Geräte und können in einer Küche zum Erhitzen, Toasten, Gratinieren und Kochen benutzt werden. Sie haben eine robuste Struktur komplett aus Stahl und sind mit einer höhenregulierbaren Heizplatte ausgestattet.



Bflex

THE OPTION

YOU CANNOT LIVE WITHOUT

Il comando elettronico Bflex dà la possibilità di impostare il tempo di cottura, scegliere fra tre programmi preimpostati e tre livelli di potenza diversi.

The Bflex electronic control enables setting the cooking time, choosing between three preset programs and three different power levels.

La commande électronique Bflex permet de régler le temps de cuisson, de choisir entre trois programmes pré-réglés et trois niveaux de puissance différents.

Die elektronische Steuerung Bflex ermöglicht die Einstellung der Kochdauer, die Auswahl zwischen drei voreingestellten Programmen und drei unterschiedlichen Leistungsstufen.



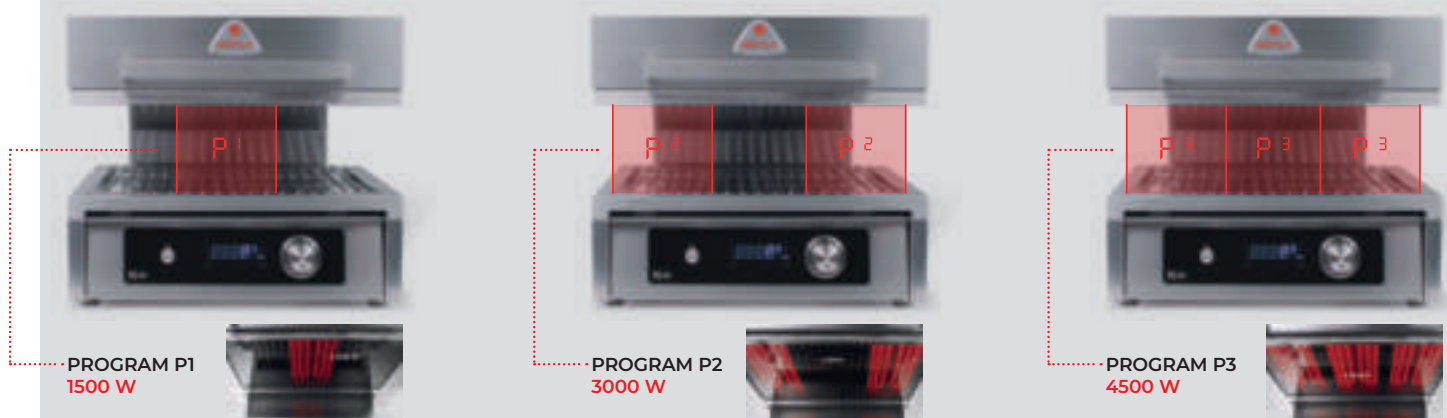
THREE DIFFERENT PROGRAMS FOR THREE DIFFERENT POWERS

Le resistenze ad infrarosso ad alta efficienza possono raggiungere la massima potenza in pochissimi secondi. Sono protette da un vetro ceramico per una facile e veloce pulizia.

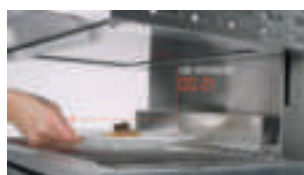
High efficiency infrared elements can reach maximum power in a few seconds. They are protected by ceramic glass for quick and easy cleaning.

Les résistances infrarouges à haut rendement peuvent atteindre une puissance maximale en quelques secondes seulement. Elles sont protégées par une vitre en céramique pour un nettoyage facile et rapide.

Die hocheffizienten Infrarot-Heizwiderstände können die maximale Leistung in wenigen Sekunden erreichen. Sie sind durch ein Keramikglas für eine einfache und schnelle Reinigung geschützt.



SALAMANDERS



ECO SYSTEM FOR MORE ENERGY SAVINGS

Sono dotate di funzione Eco-System, un sistema che rileva la presenza del piatto e accende le resistenze solo quando è necessario, permettendo un maggiore risparmio energetico.

They are equipped with Eco-System function, a system that detects the presence of the plate and turns on the heating elements only when necessary, meaning even greater energy savings.

Elles sont dotées de la fonction Eco-System, un système qui détecte la présence du plat et qui n'active les résistances que lorsque cela est nécessaire, en permettant de plus grandes économies d'énergie.

Sie sind mit der Funktion Eco-System ausgestattet, ein System, das das Vorhandensein des Tellers erfasst, die Heizwiderstände nur bei Bedarf einschaltet und eine höhere Energieeinsparung ermöglicht.



il video è disponibile su www.bertos.com la vidéo est disponible sur www.bertos.com

video is available on www.bertos.com Video ist verfügbar auf www.bertos.com



BERTO'S
CHEF SOLUTIONS

salamanders

SA/E60S-BF
Cod. 05300220

NEW



Salamandra elettrica con corpo riscaldante regolabile in altezza
Electric salamander-grill the height of which can be adjusted
Salamandre électrique réglable en hauteur
Elektro-Salamander mit Höhenregulierbarer Heizplatte

Dimensioni interne • Inner dimensions • Dimensions intérieures • Innenmaß :
mm 540 x 385 x 190 h (21 1/4" x 15 5/32" x 7 1/2")

STANDARD

Comandi elettronici Bflex • Bflex electronic controls • Commandes électroniques Bflex •
Bflex Elektronische Steuerung

OPTIONAL

V3/A (220 - 240 V3 ~)
V3 (220 - 240 V~)

4.380 €



V 380 - 415 3N~ kW 4,5



cm 63x67x 79h
m³ 0,33

kg 60

102 €
275 €

SA/E75S-BF
Cod. 05300720

NEW



Salamandra elettrica con corpo riscaldante regolabile in altezza
Electric salamander-grill the height of which can be adjusted
Salamandre électrique réglable en hauteur
Elektro-Salamander mit Höhenregulierbarer Heizplatte

Dimensioni interne • Inner dimensions • Dimensions intérieures • Innenmaß :
mm 690 x 385 x 190 h (27 11/64" x 15 5/32" x 7 1/2")

STANDARD

Comandi elettronici Bflex • Bflex electronic controls • Commandes électroniques Bflex •
Bflex Elektronische Steuerung

OPTIONAL

V3/A (220 - 240 V3 ~)

5.066 €



V 380 - 415 3N~ kW 6



cm 63x67x 79h
m³ 0,33

kg 80

102 €


REFRIGERATED CABINETS



CABINETS

13
models



 -2/+8 °C

 -18/-22 °C



DIGITAL
CONTROL PANEL





REFRIGERATED CABINETS

13 MODELS

Berto's propone 13 modelli di armadi refrigerati e congelatori per la ristorazione.

Ogni prodotto della nostra gamma è ideato e sviluppato per garantire non solo la più efficace conservazione degli alimenti, ma per sposare le esigenze professionali dei più svariati settori della ristorazione. La struttura è realizzata in acciaio inox AISI 304 e lo spessore di isolamento in poliuretano iniettato ad alta pressione è di 75 mm.

Gli armadi sono dotati di gruppo refrigerante a "monoblocco" classe 5 facilmente estraibile dalla scocca e tropicalizzato. L'ambiente di lavoro esterno può arrivare ad una temperatura di +42 °C con il 65% di umidità relativa.

Il pannello di controllo digitale permette di regolare in modo preciso la temperatura di esercizio.

Le porte, dotate di chiusura automatica e una posizione di apertura fissa di 100°, sono reversibili e possono essere in acciaio o in vetro; la guarnizione magnetica è facilmente asportabile per una agevole ed ottimale pulizia.

Berto's offers 13 models of refrigerated cabinets and freezers for restaurants.

Each product in our range is designed and developed to guarantee the most effective food preservation and to meet the professional needs of different catering sectors. The structure is made of AISI 304 stainless steel and the high pressure injected polyurethane insulation thickness is 75 mm.

The refrigerated cabinets are equipped with a Class 5 monoblock refrigeration unit that is tropicalized and easily removable from the body.

The working environment can reach a temperature of +42 °C and 65% of relative humidity.

The digital control panel allows the precise adjustment of the operating temperature.

The doors, equipped with automatic closing and a fixed opening position of 100°, are reversible and can be made of steel or glass; the magnetic gasket is easily removable for easy and optimal cleaning.

Berto's propose 13 modèles d'armoires réfrigérées et de congélateurs pour la restauration.

Chaque produit de notre gamme est conçu et développé pour garantir non seulement la conservation la plus efficace des aliments, mais aussi pour répondre aux besoins professionnels des secteurs de la restauration les plus variés. La structure est en acier inoxydable AISI 304 et l'épaisseur de l'isolation en polyuréthane injecté à haute pression est de 75 mm.

Les armoires sont équipées d'un groupe réfrigérant « monobloc » classe 5 facilement démontable du châssis et tropicalisé. L'environnement de travail externe peut atteindre une température de +42 °C avec 65% d'humidité relative. Le panneau de commande numérique permet de régler avec précision la température de fonctionnement.

Les portes, équipées d'une fermeture automatique et d'une position d'ouverture fixe de 100°, sont réversibles et elles peuvent être en acier ou en verre ; le joint magnétique est facilement démontable pour un nettoyage facile et optimal.

Berto's bietet 13 Modelle von gekühlten Schränken und Tiefkühltruhen für die Gastronomie.

Jedes Produkt unserer Palette wurde geplant und entwickelt, um nicht nur die effizienteste Aufbewahrung der Lebensmittel zu garantieren, sondern auch um die professionellen Anforderungen der verschiedensten Gastronomiebereiche zufriedenzustellen. Die Struktur besteht aus Edelstahl AISI 304 und einer 75 mm dicken Isolierung aus unter Hochdruck eingespritztem Polyurethan.

Die Schränke sind mit einer „Monoblock“-Kühlgruppe der Klasse 5 ausgestattet, die leicht aus dem Gehäuse herausgenommen werden kann und tropicalisiert ist.

Die externe Arbeitsumgebung kann eine Temperatur von bis zu +42 °C bei 65% relativer Feuchtigkeit erreichen. Über das digitale Steuerpaneel kann die Betriebstemperatur präzise eingestellt werden.

Die Türen mit automatischer Schließung und einer fixen Öffnungsposition auf 100° sind umkehrbar und können aus Stahl oder Glas sein; die Magnetsichtung kann leicht entfernt werden, um eine einfache und ausgezeichnete Reinigung zu garantieren.

CAB700TN cod. 06200000



Armadio refrigerato - volume utile netto 465 L - gas refrigerante R290 • Refrigerated cabinet - net storage volume 465 L - refrigerant gas R290 • Armoire frigorifique - volume utile net 465 L - gaz réfrigérant R290 • Kühllagerschrank - Nettokapazität 465 L - R290-Kältemittel

STANDARD
3 griglie GN 2/1 • 3 grids GN 2/1 • 3 grilles GN 2/1 • 3 Roste GN 2/1



2.965 €

-2/+8°C



230 V / 50 Hz
180 W
402 kWh/year



cm 80 x 90 x h 230
m³ 1,65 • Kg 130

CAB700BT cod. 06200010



Armadio refrigerato - volume utile netto 465 L - gas refrigerante R290 • Refrigerated cabinet - net storage volume 465 L - refrigerant gas R290 • Armoire frigorifique - volume utile net 465 L - gaz réfrigérant R290 • Kühllagerschrank - Nettokapazität 465 L - R290-Kältemittel

STANDARD
3 griglie GN 2/1 • 3 grids GN 2/1 • 3 grilles GN 2/1 • 3 Roste GN 2/1



3.520 €

-18/-22°C



230 V / 50 Hz
365 W
2117 kWh/year



cm 80 x 90 x h 230
m³ 1,65 • Kg 145

CAB700TN2P Cod. 06200020



Armadio refrigerato - volume utile netto 465 L - gas refrigerante R290 • Refrigerated cabinet - net storage volume 465 L - refrigerant gas R290 • Armoire frigorifique - volume utile net 465 L - gaz réfrigérant R290 • Kühllagerschrank - Nettokapazität 465 L - R290-Kältemittel

STANDARD
4 griglie GN 2/1 • 4 grids GN 2/1 • 4 grilles GN 2/1 • 4 Roste GN 2/1



3.420 €

-2/+8°C



230 V / 50 Hz
180 W
442 kWh/year



cm 80 x 90 x h 230
m³ 1,65 • Kg 145

CAB700BT2P Cod. 06200030



Armadio refrigerato - volume utile netto 465 L - gas refrigerante R290 • Refrigerated cabinet - net storage volume 465 L - refrigerant gas R290 • Armoire frigorifique - volume utile net 465 L - gaz réfrigérant R290 • Kühllagerschrank - Nettokapazität 465 L - R290-Kältemittel

STANDARD
4 griglie GN 2/1 • 4 grids GN 2/1 • 4 grilles GN 2/1 • 4 Roste GN 2/1



3.945 €

-18/-22°C



230 V / 50 Hz
365 W
2435 kWh/year



cm 80 x 90 x h 230
m³ 1,65 • Kg 145

CAB1400TN

Cod. 06220000



Armadio refrigerato - volume utile netto 930 L - gas refrigerante R290 • Refrigerated cabinet - net storage volume 930 L - refrigerant gas R290 • Armoire frigorifique - volume utile net 930 L - gaz réfrigérant R290 • Kühllagerschrank - Nettokapazität 930 L - R290-Kältemittel

STANDARD

6 griglie GN 2/1 • 6 grids GN 2/1 • 6 grilles GN 2/1 • 6 Roste GN 2/1



4.585 €

-2/+8°C



230 V / 50 Hz
272 W
949 kWh/year



cm 150x90x h 230
m³ 3,1 • Kg 206

CAB1400BT

Cod. 06220010



Armadio refrigerato - volume utile netto 930 L - gas refrigerante R290 • Refrigerated cabinet - net storage volume 930 L - refrigerant gas R290 • Armoire frigorifique - volume utile net 930 L - gaz réfrigérant R290 • Kühllagerschrank - Nettokapazität 930 L - R290-Kältemittel

STANDARD

6 griglie GN 2/1 • 6 grids GN 2/1 • 6 grilles GN 2/1 • 6 Roste GN 2/1



5.350 €

-18/-22°C



230 V / 50 Hz
700 W
4234 kWh/year



cm 150x90x h 230
m³ 3,1 • Kg 206

CAB1400TN3P

Cod. 06220020



Armadio refrigerato - volume utile netto 930 L - gas refrigerante R290 • Refrigerated cabinet - net storage volume 930 L - refrigerant gas R290 • Armoire frigorifique - volume utile net 930 L - gaz réfrigérant R290 • Kühllagerschrank - Nettokapazität 930 L - R290-Kältemittel

STANDARD

7 griglie GN 2/1 • 7 grids GN 2/1 • 7 grilles GN 2/1 • 7 Roste GN 2/1



4.948 €

-2/+8°C



230 V / 50 Hz
272 W
1059 kWh/year



cm 150x90x h 230
m³ 3,1 • Kg 206

CAB1400BT3P

Cod. 06220030



Armadio refrigerato - volume utile netto 930 L - gas refrigerante R290 • Refrigerated cabinet - net storage volume 930 L - refrigerant gas R290 • Armoire frigorifique - volume utile net 930 L - gaz réfrigérant R290 • Kühllagerschrank - Nettokapazität 930 L - R290-Kältemittel

STANDARD

7 griglie GN 2/1 • 7 grids GN 2/1 • 7 grilles GN 2/1 • 7 Roste GN 2/1



5.390 €

-18/-22°C



230 V / 50 Hz
700 W
4657 kWh/year



cm 150x90x h 230
m³ 3,1 • Kg 206

CAB1400TN4P Cod. 06220040



Armadio refrigerato - volume utile netto 930 L - gas refrigerante R290 • Refrigerated cabinet - net storage volume 930 L - refrigerant gas R290 • Armoire frigorifique - volume utile net 930 L - gaz réfrigérant R290 • Kühllagerschrank - Nettokapazität 930 L - R290-Kältemittel

STANDARD

8 griglie GN 2/1 • 8 grids GN 2/1 • 8 grilles GN 2/1 • 8 Roste GN 2/1

5.313 €

-2/+8°C



230 V / 50 Hz
272 W
1095 kWh/year



cm 150x90x h 230
m³ 3,1 • Kg 235

Kg 206



CAB1400BT4P Cod. 06220050



Armadio refrigerato - volume utile netto 930 L - gas refrigerante R290 • Refrigerated cabinet - net storage volume 930 L - refrigerant gas R290 • Armoire frigorifique - volume utile net 930 L - gaz réfrigérant R290 • Kühllagerschrank - Nettokapazität 930 L - R290-Kältemittel

STANDARD

8 griglie GN 2/1 • 8 grids GN 2/1 • 8 grilles GN 2/1 • 8 Roste GN 2/1

5.710 €

-18/-22°C



230 V / 50 Hz
700 W
4869 kWh/year



cm 150x90x h 230
m³ 3,1 • Kg 235

Kg 206



CAB700GTN Cod. 06240000



Armadio refrigerato - volume utile netto 465 L - gas refrigerante R290 • Refrigerated cabinet - net storage volume 465 L - refrigerant gas R290 • Armoire frigorifique - volume utile net 465 L - gaz réfrigérant R290 • Kühllagerschrank - Nettokapazität 465 L - R290-Kältemittel

STANDARD

3 griglie GN 2/1 • 3 grids GN 2/1 • 3 grilles GN 2/1 • 3 Roste GN 2/1
2 luci Led • 2 led lights • 2 lumières Led • 2 LED-Lichter



3.465 €

-2/+8°C



230 V / 50 Hz
180 W
730 kWh/year



cm 80x90x h 230
m³ 1,65 • Kg 144

CAB700GBT Cod. 06240010



Armadio refrigerato - volume utile netto 465 L - gas refrigerante R290 • Refrigerated cabinet - net storage volume 465 L - refrigerant gas R290 • Armoire frigorifique - volume utile net 465 L - gaz réfrigérant R290 • Kühllagerschrank - Nettokapazität 465 L - R290-Kältemittel

STANDARD

3 griglie GN 2/1 • 3 grids GN 2/1 • 3 grilles GN 2/1 • 3 Roste GN 2/1
2 luci Led • 2 led lights • 2 lumières Led • 2 LED-Lichter



4.145 €

-18/-22°C



230 V / 50 Hz
365 W
2957 kWh/year



cm 80x90x h 230
m³ 1,65 • Kg 144

CAB1400GTN Cod. 06260000



Armadio refrigerato - volume utile netto 930 L - gas refrigerante R290 • Refrigerated cabinet - net storage volume 930 L - refrigerant gas R290 • Armoire frigorifique - volume utile net 930 L - gaz réfrigérant R290 • Kühllagerschrank - Nettokapazität 930 L - R290-Kältemittel

STANDARD

6 griglie GN 2/1 • 6 grids GN 2/1 • 6 grilles GN 2/1 • 6 Roste GN 2/1
4 luci Led • 4 led lights • 4 lumières Led • 4 LED-Lichter



5.225 €

-2/+8°C






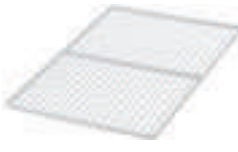







230 V / 50 Hz
272 W
1606 kWh/year



cm 150x90x h 230
m³ 3,1 • Kg 237

ACCESSORIES

GUU Cod. 06290430	Coppia guide in acciaio inox a "U" Stainless steel couple of runners "U" Couple glissières en acier inox à "U" Paar "U" Führungsschienen aus CNS		33 €	
GRPL Cod. 06290090	Griglia in polietilene GN 2/1 Polyethylene grid GN 2/1 Grille polyéthylène GN 2/1 Polyethylen-Rost GN 2/1	530 x 650 mm	50 €	
GRINOX Cod. 06290100	Griglia in acciaio inox GN 2/1 Stainless steel grid GN 2/1 Grille en acier inox GN 2/1 Ablage Rost aus Edelstahl GN 2/1	530 x 650 mm	110 €	
KIT6040 Cod. 06290470	Kit 600 x 400 mm (per 700 L) Kit 600 x 400 mm (for 700 L) Kit 600 x 400 mm (pour 700 L) Kit 600 x 400 mm (für 700 L)		300 €	
GULINOX Cod. 06290480	Coppia guide inox a L pasticceria Couple runners L pastry Couple coureurs L pâtisserie Paar Läufer L Gebäck		33 €	
GRPL6040 Cod. 06290380	Griglia in polietilene per pasticceria Polyethylene grid for pastry Grille polyéthylène Polyethylen-Rost	600 x 400 mm	55 €	
GRINOX60 Cod. 06290390	Griglia in acciaio inox per pasticceria Stainless steel grid for pastry Grille en acier inox Ablage Rost aus Edelstahl	600 x 400 mm	125 €	
KLED Cod. 06290440	Luce Led (1 pz.) Led light (1 pc.) Led supérieur (1 pc.) LED-Licht (1 st.)		200 €	
KRU Cod. 06290460	Kit ruote (2 con freno) Set of castors (2 with break) Série de roulettes (2 avec frein) Kit Laufrollen (2 mit Bremse)		152 €	
VPAS130 Cod. 06290490	Bacinella in polietilene Polyrthylene tray Bac en polyéthylène Polyethylen-Behälter	600 x 400 x h 130 mm	45 €	
VPAS70 Cod. 06290500	Bacinella in polietilene Polyrthylene tray Bac en polyéthylène Polyethylen-Behälter	600 x 400 x h 70 mm	40 €	

REFRIGERATED COUNTERS



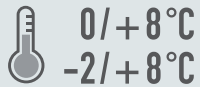
70
models

COUNTERS



REFRIGERATED COUNTERS

70 MODELS

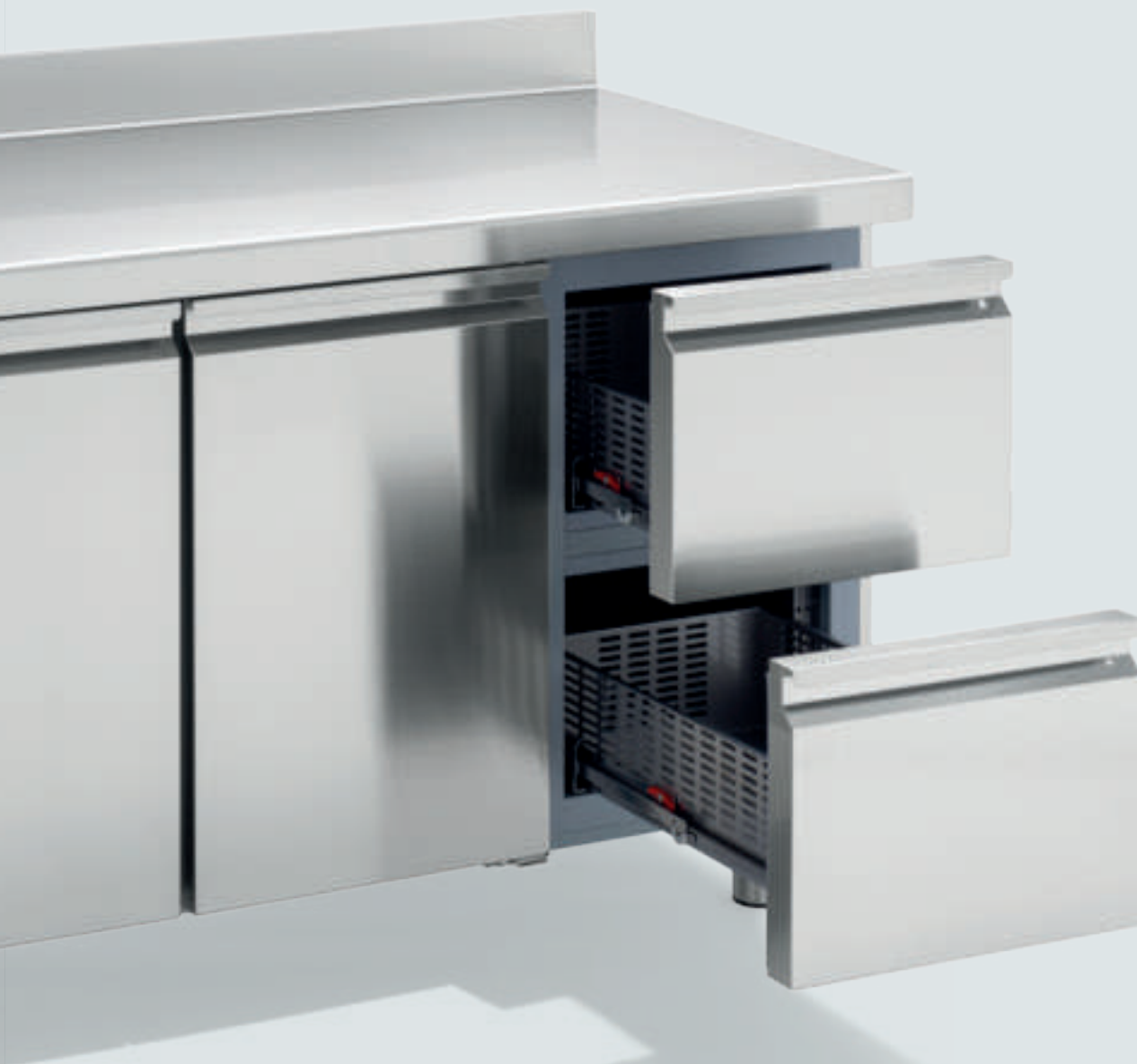


Il tavolo refrigerato è uno strumento fondamentale per ogni attività di ristorazione, che consente di conservare al meglio gli ingredienti e gli alimenti che devono essere costantemente a portata di mano.

Berto's propone 70 modelli di tavoli refrigerati e congelatori per la ristorazione, con capacità da 96 a 384 L, e una larghezza da 820 a 2200 mm. I consumi ridotti e la qualità di conservazione li rendono adatti ad ogni cucina.

Un'ampia gamma per permettervi di scegliere il prodotto che meglio asseconda il tipo di lavorazione nella vostra cucina professionale: tavoli senza piano, tavoli con piano raggiato, con alzata di 100mm, con porte o cassette.

Il pannello di controllo digitale permette di regolare in modo preciso la temperatura di esercizio.



The refrigerated counter is a fundamental tool for every restaurant activity; it allows a better preservation of the ingredients and foods that must be constantly at hand. Berto's offers 70 models of refrigerated counters and freezers for restaurants, with capacities from 96 to 384 L, and a width from 820 to 2200 mm. The reduced consumption and the quality of food preservation make them suitable for any kitchen.

Our wide range of products allows you to choose the product that best suits the type of processing in your professional kitchen: refrigerated counters without a worktop, refrigerated counters with rounded edges, with 100 mm backsplash, equipped with doors or drawers. The digital control panel allows the precise adjustment of the operating temperature.

La table réfrigérée est un outil fondamental pour toute activité de restauration, qui permet de mieux conserver les ingrédients et les aliments qui doivent être constamment à portée de main.

Berto's propose 70 modèles de tables réfrigérées et de congélateurs pour la restauration, avec des capacités de 96 à 384 L, et une largeur de 820 à 2200 mm. La consommation d'énergie réduite et la qualité de conservation les rendent adaptés à n'importe quelle cuisine. Une large gamme pour vous permettre de choisir le produit qui convient le mieux au type de traitement dans votre cuisine professionnelle : tables sans plan de travail, tables avec plan de travail aux bords arrondis, avec joint hauteur 100 mm, avec portes ou tiroirs. Le panneau de commande numérique vous permet de régler avec précision la température de fonctionnement.

Der gekühlte Tisch ist ein grundlegendes Werkzeug für jede Tätigkeit in der Gastronomie, die es möglich macht, die Zutaten und Lebensmittel, die konstant griffbereit sein müssen, perfekt aufzubewahren.

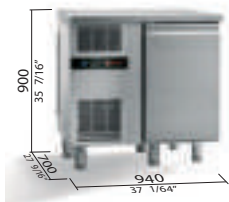
Berto's bietet 70 Modelle von gekühlten Tischen und Tiefkühltruhen für die Gastronomie, mit einer Kapazität zwischen 96 und 384 L und mit einer Breite zwischen 820 und 2200 mm. Der geringe Verbrauch und die Aufbewahrungsqualität machen sie für jede Küche geeignet.

Eine umfangreiche Palette ermöglicht die Auswahl des Produkts, das am besten dem Verarbeitungstyp in Ihrer professionellen Küche entspricht: Tische ohne Arbeitsfläche, Tische mit Arbeitsfläche mit abgerundeten Kanten, mit 100 mm Erhöhung, mit Türen oder Schubladen.

Über das digitale Steuerpaneel kann die Betriebstemperatur präzise eingestellt werden

COU94TNP

Cod. 06600000



Tavolo refrigerato - capacità 96 L - gas refrigerante R290 • Refrigerated counter - capacity 96 L - refrigerant gas R290 • Table réfrigéré - capacité 96 L - gaz réfrigérant R290 • Kühltsche - Nettokapazität 96 L - R290-Kältemittel

COU94TNPR - cod. 06600010

Versione con piano di lavoro raggiato • Worktop version with rounded edges • Version avec plan de travail aux bords arrondis • Arbeitsplattenversion mit abgerundeten Kanten

V-2+8COU - cod. 06690010

Sovrapprezzo per temperatura di esercizio -2/+8 °C • Price increased for working temperatur -2/+8 °C • Supplément pour température de fonctionnement -2/+8 °C • Preisaufschlag für Kühlbetriebstemperatur -2/+8 °C

2.625 €

3.118 €

174 €



230 V / 50 Hz 215 W
416 kWh/year



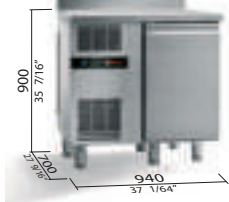
cm 137x75x h 110
m³ 1,13 - kg 120



kg 98

COU94TNPA

Cod. 06600020



Tavolo refrigerato - piano di lavoro con alzata posteriore di h 100 mm - capacità 96 L - gas refrigerante R290 • Refrigerated counter - worktop with splashback h 100 mm - capacity 96 L - refrigerant gas R290 • Table réfrigéré - plan de travail avec dossieret arrière de h 100 mm - capacité 96 L - gaz réfrigérant R290 • Kühltsche - Arbeitsplatte mit hintere Aufkantung h 100 mm - Nettokapazität 96 L - R290-Kältemittel

COU94TNPRA - cod. 06600030

Versione con piano di lavoro raggiato • Worktop version with rounded edges • Version avec plan de travail aux bords arrondis • Arbeitsplattenversion mit abgerundeten Kanten

V-2+8COU - cod. 06690010

Sovrapprezzo per temperatura di esercizio -2/+8 °C • Price increased for working temperatur -2/+8 °C • Supplément pour température de fonctionnement -2/+8 °C • Preisaufschlag für Kühlbetriebstemperatur -2/+8 °C

2.739 €

3.155 €

174 €



230 V / 50 Hz 215 W
416 kWh/year



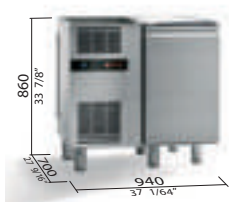
cm 137x75x h 110
m³ 1,13 - kg 120



kg 98

COU94TN

Cod. 06600040



Tavolo refrigerato senza piano di lavoro - capacità 96 L - gas refrigerante R290 • Refrigerated counter without worktop - capacity 96 L - refrigerant gas R290 • Table réfrigéré sans plan de travail - capacité 96 L - gaz réfrigérant R290 • Kühltsche ohne Arbeitsplatte - Nettokapazität 96 L - R290-Kältemittel

V-2+8COU - cod. 06690010

Sovrapprezzo per temperatura di esercizio -2/+8 °C • Price increased for working temperatur -2/+8 °C • Supplément pour température de fonctionnement -2/+8 °C • Preisaufschlag für Kühlbetriebstemperatur -2/+8 °C

2.500 €

174 €



230 V / 50 Hz 215 W
438 kWh/year



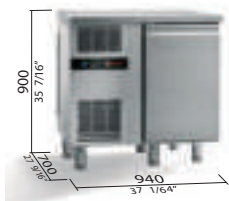
cm 137x75x h 110
m³ 1,13 - kg 120



kg 98

COU94BTP

Cod. 06605000



Tavolo refrigerato - capacità 96 L - gas refrigerante R290 • Refrigerated counter - capacity 96 L - refrigerant gas R290 • Table réfrigéré - capacité 96 L - gaz réfrigérant R290 • Kühltsche - Nettokapazität 96 L - R290-Kältemittel

COU94BTPR - cod. 06605010

Versione con piano di lavoro raggiato • Worktop version with rounded edges • Version avec plan de travail aux bords arrondis • Arbeitsplattenversion mit abgerundeten Kanten

3.625 €

4.139 €



230 V / 50 Hz 240 W
2044 kWh/year



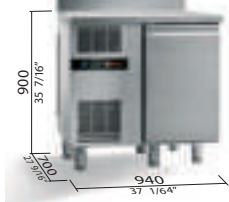
cm 137x75x h 110
m³ 1,13 - kg 120



kg 98

COU94BTPA

Cod. 06605020



Tavolo refrigerato - piano di lavoro con alzata posteriore di h 100 mm - capacità 96 L - gas refrigerante R290 • Refrigerated counter - worktop with splashback h 100 mm - capacity 96 L - refrigerant gas R290 • Table réfrigéré - plan de travail avec dossieret arrière de h 100 mm - capacité 96 L - gaz réfrigérant R290 • Kühltsche - Arbeitsplatte mit hintere Aufkantung h 100 mm - Nettokapazität 96 L - R290-Kältemittel

COU94BTBRA - cod. 06605030

Versione con piano di lavoro raggiato • Worktop version with rounded edges • Version avec plan de travail aux bords arrondis • Arbeitsplattenversion mit abgerundeten Kanten

3.750 €

4.154 €



230 V / 50 Hz 240 W
2044 kWh/year



cm 137x75x h 110
m³ 1,13 - kg 120

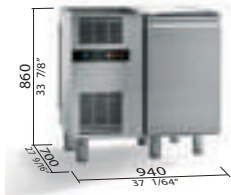


kg 98

COU94BT

Cod. 06605040

CLASS
E



Tavolo refrigerato senza piano di lavoro - capacità 96 L - gas refrigerante R290 • Refrigerated counter without worktop - capacity 96 L - refrigerant gas R290 • Table réfrigéré sans plan de travail - capacité 96 L - gaz réfrigérant R290 • Kühlische ohne Arbeitsplatte - Nettokapazität 96 L - R290-Kältemittel

3.500 €

-18/-22 °C



230 V / 50 Hz 240 W
2248 kWh/year

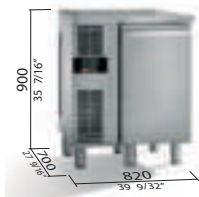


cm 137x75x h 110
m³ 1,13 - kg 120

COUSM82TNP

Cod. 06610000

CLASS
A



Tavolo refrigerato - capacità 96 L - gas refrigerante R290 • Refrigerated counter - capacity 96 L - refrigerant gas R290 • Table réfrigéré - capacité 96 L - gaz réfrigérant R290 • Kühlische - Nettokapazität 96 L - R290-Kältemittel

2.757 €

0/+8 °C



230 V / 50 Hz 215 W
416 kWh/year



cm 137x75x h 110
m³ 1,13 - kg 110

COUSM82TNPR - cod. 06610010

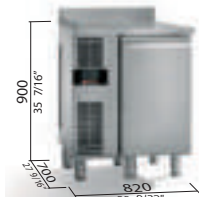
Versione con piano di lavoro raggiato • Worktop version with rounded edges • Version avec plan de travail aux bords arrondis • Arbeitsplattenversion mit abgerundeten Kanten

3.211 €

COUSM82TNPA

Cod. 06610020

CLASS
A



Tavolo refrigerato - piano di lavoro con alzata posteriore di h 100 mm - capacità 96 L - gas refrigerante R290 • Refrigerated counter - worktop with splashback h 100 mm - capacity 96 L - refrigerant gas R290 • Table réfrigéré - plan de travail avec dossier arrière de h 100 mm - capacité 96 L - gaz réfrigérant R290 • Kühlische - Arbeitsplatte mit hintere Aufkantung h 100 mm - Nettokapazität 96 L - R290-Kältemittel

2.876 €

0/+8 °C



230 V / 50 Hz 215 W
416 kWh/year



cm 137x75x h 110
m³ 1,13 - kg 110

COUSM82TNPA - cod. 06610030

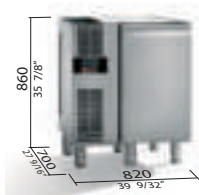
Versione con piano di lavoro raggiato • Worktop version with rounded edges • Version avec plan de travail aux bords arrondis • Arbeitsplattenversion mit abgerundeten Kanten

3.236 €

COUSM82TN

Cod. 06610040

CLASS
A



Tavolo refrigerato senza piano di lavoro - capacità 96 L - gas refrigerante R290 • Refrigerated counter without worktop - capacity 96 L - refrigerant gas R290 • Table réfrigéré sans plan de travail - capacité 96 L - gaz réfrigérant R290 • Kühlische ohne Arbeitsplatte - Nettokapazität 96 L - R290-Kältemittel

2.744 €

0/+8 °C



230 V / 50 Hz 215 W
475 kWh/year

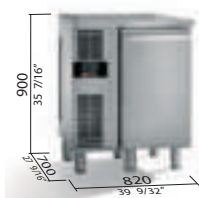


cm 137x75x h 110
m³ 1,13 - kg 110

COUSM82BTP

Cod. 06615000

CLASS
D



Tavolo refrigerato - capacità 96 L - gas refrigerante R290 • Refrigerated counter - capacity 96 L - refrigerant gas R290 • Table réfrigéré - capacité 96 L - gaz réfrigérant R290 • Kühlische - Nettokapazität 96 L - R290-Kältemittel

3.625 €

-18/-22 °C



230 V / 50 Hz 240 W
2044 kWh/year



cm 137x75x h 110
m³ 1,13 - kg 110

COUSM82BTPR - cod. 06615010

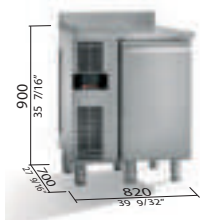
Versione con piano di lavoro raggiato • Worktop version with rounded edges • Version avec plan de travail aux bords arrondis • Arbeitsplattenversion mit abgerundeten Kanten

4.078 €

COUNTERS

COUSM82BTPA Cod. 06615020

CLASS
D



Tavolo refrigerato - piano di lavoro con alzata posteriore di h 100 mm - capacità 96 L - gas refrigerante R290 • Refrigerated counter - worktop with splashback h 100 mm - capacity 96 L - refrigerant gas R290 • Table réfrigéré - plan de travail avec dossier arrière de h 100 mm - capacité 96 L - gaz réfrigérant R290 • Kühlische - Arbeitsplatte mit hintere Aufkantung h 100 mm - Nettokapazität 96 L - R290-Kältemittel

3.750 €

COUSM82BTPRA - cod. 06615030

Versione con piano di lavoro raggiato • Worktop version with rounded edges • Version avec plan de travail aux bords arrondis • Arbeitsplattenversion mit abgerundeten Kanten

4.104 €

-18/-22 °C



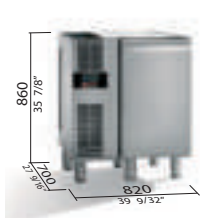
230 V / 50 Hz 240 W
2044 kWh/year



cm 137x75x h 110
m³ 1,13 - kg 110

COUSM82BT Cod. 06615040

CLASS
E



Tavolo refrigerato senza piano di lavoro - capacità 96 L - gas refrigerante R290 • Refrigerated counter without worktop - capacity 96 L - refrigerant gas R290 • Table réfrigéré sans plan de travail - capacité 96 L - gaz réfrigérant R290 • Kühlische ohne Arbeitsplatte - Nettokapazität 96 L - R290-Kältemittel

3.500 €

-18/-22 °C



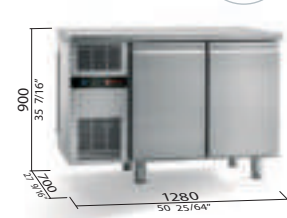
230 V / 50 Hz 240 W
2248 kWh/year



cm 137x75x h 110
m³ 1,13 - kg 110

COU128TNP Cod. 06620000

CLASS
A



Tavolo refrigerato - capacità 192 L - gas refrigerante R290 • Refrigerated counter - capacity 192 L - refrigerant gas R290 • Table réfrigéré - capacité 192 L - gaz réfrigérant R290 • Kühlische - Nettokapazität 192 L - R290-Kältemittel

3.032 €

COU128TNPR - cod. 06620010

Versione con piano di lavoro raggiato • Worktop version with rounded edges • Version avec plan de travail aux bords arrondis • Arbeitsplattenversion mit abgerundeten Kanten

3.643 €

V-2+8COU - cod. 06690010

Sovrapprezzo per temperatura di esercizio -2/+8 °C • Price increased for working temperatur -2/+8 °C • Supplément pour température de fonctionnement -2/+8 °C • Preisaufschlag für Kühlbetriebstemperatur -2/+8 °C

174 €

0/+8 °C



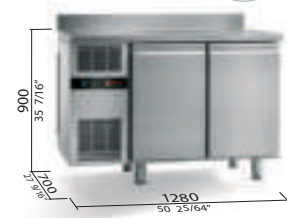
230 V / 50 Hz 215 W
449 kWh/year



cm 137x75x h 110
m³ 1,13 - kg 107

COU128TNPA Cod. 06620020

CLASS
A



Tavolo refrigerato - piano di lavoro con alzata posteriore di h 100 mm - capacità 192 L - gas refrigerante R290 • Refrigerated counter - worktop with splashback h 100 mm - capacity 192 L - refrigerant gas R290 • Table réfrigéré - plan de travail avec dossier arrière de h 100 mm - capacité 192 L - gaz réfrigérant R290 • Kühlische - Arbeitsplatte mit hintere Aufkantung h 100 mm - Nettokapazität 192 L - R290-Kältemittel

3.176 €

COU128TNPRA - cod. 06620030

Versione con piano di lavoro raggiato • Worktop version with rounded edges • Version avec plan de travail aux bords arrondis • Arbeitsplattenversion mit abgerundeten Kanten

3.738 €

V-2+8COU - cod. 06690010

Sovrapprezzo per temperatura di esercizio -2/+8 °C • Price increased for working temperatur -2/+8 °C • Supplément pour température de fonctionnement -2/+8 °C • Preisaufschlag für Kühlbetriebstemperatur -2/+8 °C

174 €

0/+8 °C



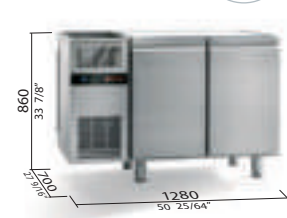
230 V / 50 Hz 215 W
449 kWh/year



cm 137x75x h 110
m³ 1,13 - kg 130

COU128TN Cod. 06620040

CLASS
A



Tavolo refrigerato senza piano di lavoro - capacità 192 L - gas refrigerante R290 • Refrigerated counter without worktop - capacity 192 L - refrigerant gas R290 • Table réfrigéré sans plan de travail - capacité 192 L - gaz réfrigérant R290 • Kühlische ohne Arbeitsplatte - Nettokapazität 192 L - R290-Kältemittel

2.903 €

V-2+8COU - cod. 06690010

Sovrapprezzo per temperatura di esercizio -2/+8 °C • Price increased for working temperatur -2/+8 °C • Supplément pour température de fonctionnement -2/+8 °C • Preisaufschlag für Kühlbetriebstemperatur -2/+8 °C

174 €

0/+8 °C



230 V / 50 Hz 215 W
475 kWh/year



cm 137x75x h 110
m³ 1,13 - kg 130

COU128BTP Cod. 06625000

CLASS
D



Tavolo refrigerato - capacità 192 L - gas refrigerante R290 • Refrigerated counter - capacity 192 L - refrigerant gas R290 • Table réfrigéré - capacité 192 L - gaz réfrigérant R290 • Kühltsche - Nettokapazität 192 L - R290-Kältemittel

3.984 €

COU128BTTP - cod. 06625010

Versione con piano di lavoro raggiato • Worktop version with rounded edges • Version avec plan de travail aux bords arrondis • Arbeitsplattenversion mit abgerundeten Kanten

4.564 €

-18/-22°C



230 V / 50 Hz 490 W
2555 kWh/year



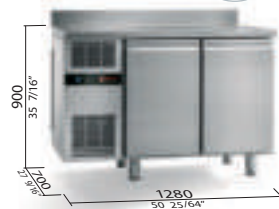
cm 137x75x h 110
m³ 1,13 - kg 130



kg 107

COU128BTPA Cod. 06625020

CLASS
D



Tavolo refrigerato - piano di lavoro con alzata posteriore di h 100 mm - capacità 192 L - gas refrigerante R290 • Refrigerated counter - worktop with splashback h 100 mm - capacity 192 L - refrigerant gas R290 • Table réfrigéré - plan de travail avec dossier arrière de h 100 mm - capacité 192 L - gaz réfrigérant R290 • Kühltsche - Arbeitsplatte mit hintere Aufkantung h 100 mm - Nettokapazität 192 L - R290-Kältemittel

4.127 €

COU128BTTPRA - cod. 06625030

Versione con piano di lavoro raggiato • Worktop version with rounded edges • Version avec plan de travail aux bords arrondis • Arbeitsplattenversion mit abgerundeten Kanten

4.589 €

-18/-22°C



230 V / 50 Hz 490 W
2555 kWh/year



cm 137x75x h 110
m³ 1,13 - kg 130



kg 107

COU128BT Cod. 06625040

CLASS
E



Tavolo refrigerato senza piano di lavoro - capacità 192 L - gas refrigerante R290 • Refrigerated counter without worktop - capacity 192 L - refrigerant gas R290 • Table réfrigéré sans plan de travail - capacité 192 L - gaz réfrigérant R290 • Kühltsche ohne Arbeitsplatte - Nettokapazität 192 L - R290-Kältemittel

3.854 €

-18/-22°C



230 V / 50 Hz 490 W
2774 kWh/year



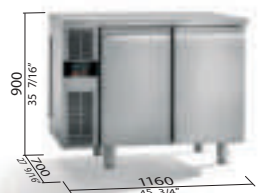
cm 137x75x h 110
m³ 1,13 - kg 130



kg 107

COUSM116TNP Cod. 06630000

CLASS
A



Tavolo refrigerato - capacità 192 L - gas refrigerante R290 • Refrigerated counter - capacity 192 L - refrigerant gas R290 • Table réfrigéré - capacité 192 L - gaz réfrigérant R290 • Kühltsche - Nettokapazität 192 L - R290-Kältemittel

3.182 €

COUSM116TNPR - cod. 06630010

Versione con piano di lavoro raggiato • Worktop version with rounded edges • Version c plan de travail aux bords arrondis • Arbeitsplattenversion mit abgerundeten Kanten

3.712 €

0/+8°C



230 V / 50 Hz 215 W
449 kWh/year



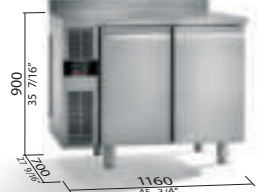
cm 137x75x h 110
m³ 1,13 - kg 120



kg 97

COUSM116TNPA Cod. 06630020

CLASS
A



Tavolo refrigerato - piano di lavoro con alzata posteriore di h 100 mm - capacità 192 L - gas refrigerante R290 • Refrigerated counter - worktop with splashback h 100 mm - capacity 192 L - refrigerant gas R290 • Table réfrigéré - plan de travail avec dossier arrière de h 100 mm - capacité 192 L - gaz réfrigérant R290 • Kühltsche - Arbeitsplatte mit hintere Aufkantung h 100 mm - Nettokapazität 192 L - R290-Kältemittel

3.335 €

COUSM116TNPRA - cod. 06630030

Versione con piano di lavoro raggiato • Worktop version with rounded edges • Version c plan de travail aux bords arrondis • Arbeitsplattenversion mit abgerundeten Kanten

3.737 €

0/+8°C



230 V / 50 Hz 215 W
449 kWh/year



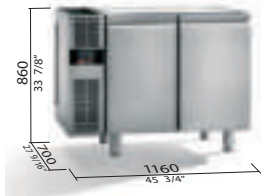
cm 137x75x h 110
m³ 1,13 - kg 120



kg 97

COUSM116TN Cod. 06630040

CLASS
A



Tavolo refrigerato senza piano di lavoro - capacità 192 L - gas refrigerante R290 • Refrigerated counter without worktop - capacity 192 L - refrigerant gas R290 • Table réfrigéré sans plan de travail - capacité 192 L - gaz réfrigérant R290 • Kühlische ohne Arbeitsplatte - Nettokapazität 192 L - R290-Kältemittel

3.045 €

0/+8 °C



230 V / 50 Hz 215 W
475 kWh/year



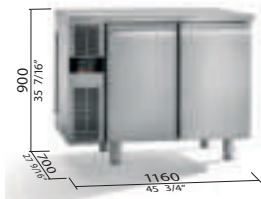
cm 137x75x h 110
m³ 1,13 - kg 120



kg 97

COUSM116BTP Cod. 06635000

CLASS
D



Tavolo refrigerato - capacità 192 L - gas refrigerante R290 • Refrigerated counter - capacity 192 L - refrigerant gas R290 • Table réfrigéré - capacité 192 L - gaz réfrigérant R290 • Kühlische - Nettokapazität 192 L - R290-Kältemittel

3.985 €

-18/-22 °C



230 V / 50 Hz 490 W
2555 kWh/year



cm 137x75x h 110
m³ 1,13 - kg 120



kg 97

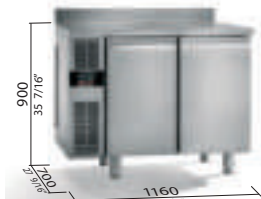
COUSM116BTPR - cod. 06635010

Versione con piano di lavoro raggiato • Worktop version with rounded edges • Version avec plan de travail aux bords arrondis • Arbeitsplattenversion mit abgerundeten Kanten

4.486 €

COUSM116BTPA Cod. 06635020

CLASS
D



Tavolo refrigerato - piano di lavoro con alzata posteriore di h 100 mm - capacità 192 L - gas refrigerante R290 • Refrigerated counter - worktop with splashback h 100 mm - capacity 192 L - refrigerant gas R290 • Table réfrigéré - plan de travail avec dossier arrière de h 100 mm - capacité 192 L - gaz réfrigérant R290 • Kühlische - Arbeitsplatte mit hintere Aufkantung h 100 mm - Nettokapazität 192 L - R290-Kältemittel

4.127 €

-18/-22 °C



230 V / 50 Hz 490 W
2555 kWh/year



cm 137x75x h 110
m³ 1,13 - kg 120



kg 97

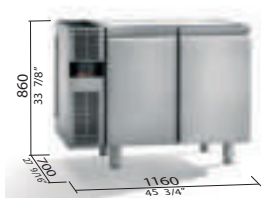
COUSM116BTPRA - cod. 06635030

Versione con piano di lavoro raggiato • Worktop version with rounded edges • Version avec plan de travail aux bords arrondis • Arbeitsplattenversion mit abgerundeten Kanten

4.539 €

COUSM116BT Cod. 06635040

CLASS
E



Tavolo refrigerato senza piano di lavoro - capacità 192 L - gas refrigerante R290 • Refrigerated counter without worktop - capacity 192 L - refrigerant gas R290 • Table réfrigéré sans plan de travail - capacité 192 L - gaz réfrigérant R290 • Kühlische ohne Arbeitsplatte - Nettokapazität 192 L - R290-Kältemittel

3.854 €

-18/-22 °C



230 V / 50 Hz 490 W
2774 kWh/year



cm 137x75x h 110
m³ 1,13 - kg 120



kg 97

COU174TNP Cod. 06640000

CLASS
A



Tavolo refrigerato - capacità 288 L - gas refrigerante R290 • Refrigerated counter - capacity 288 L - refrigerant gas R290 • Table réfrigéré - capacité 288 L - gaz réfrigérant R290 • Kühlische - Nettokapazität 288 L - R290-Kältemittel

3.531 €

0/+8 °C



230 V / 50 Hz 215 W
548 kWh/year



cm 180x75x h 110
m³ 1,48 - kg 160



kg 132

COU174TNPR - cod. 06640010

Versione con piano di lavoro raggiato • Worktop version with rounded edges • Version avec plan de travail aux bords arrondis • Arbeitsplattenversion mit abgerundeten Kanten

4.215 €

V-2+8COU - cod. 06690010

Sovrapprezzo per temperatura di esercizio -2/+8 °C • Price increased for working temperatur -2/+8 °C • Supplément pour température de fonctionnement -2/+8 °C • Preisaufschlag für Kühlbetriebstemperatur -2/+8 °C

174 €

COU174TNPA Cod. 06640020

CLASS
A



Tavolo refrigerato - piano di lavoro con alzata posteriore di h 100 mm - capacità 288 L - gas refrigerante R290 • Refrigerated counter - worktop with splashback h 100 mm - capacity 288 L - refrigerant gas R290 • Table réfrigéré - plan de travail avec dossier arrière de h 100 mm - capacité 288 L - gaz réfrigérant R290 • Kühlische - Arbeitsplatte mit hintere Aufkantung h 100 mm - Nettokapazität 288 L - R290-Kältemittel

COU174TNPA - cod. 06640030

Versione con piano di lavoro raggiato • Worktop version with rounded edges • Version avec plan de travail aux bords arrondis • Arbeitsplattenversion mit abgerundeten Kanten

V-2+8COU - cod. 06690010

Sovrapprezzo per temperatura di esercizio -2/+8 °C • Price increased for working temperatur -2/+8 °C • Supplément pour température de fonctionnement -2/+8 °C • Preisaufschlag für Kühlbetriebstemperatur -2/+8 °C

3.708 €

0/+8 °C



230 V / 50 Hz 215 W
548 kWh/year



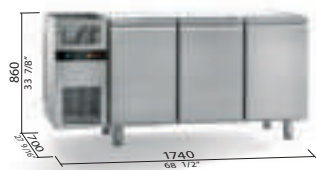
cm 180x75x h 110
m³ 1,48 - kg 160



kg 132

COU174TN Cod. 06640040

CLASS
A



Tavolo refrigerato senza piano di lavoro - capacità 288 L - gas refrigerante R290 • Refrigerated counter without worktop - capacity 288 L - refrigerant gas R290 • Table réfrigéré sans plan de travail - capacité 288 L - gaz réfrigérant R290 • Kühlische ohne Arbeitsplatte - Nettokapazität 288 L - R290-Kältemittel

V-2+8COU - cod. 06690010

Sovrapprezzo per temperatura di esercizio -2/+8 °C • Price increased for working temperatur -2/+8 °C • Supplément pour température de fonctionnement -2/+8 °C • Preisaufschlag für Kühlbetriebstemperatur -2/+8 °C

3.383 €

0/+8 °C



230 V / 50 Hz 215 W
577 kWh/year



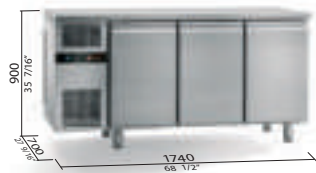
cm 180x75x h 110
m³ 1,48 - kg 160



kg 132

COU174BTP Cod. 06645040

CLASS
E



Tavolo refrigerato - capacità 288 L - gas refrigerante R290 • Refrigerated counter - capacity 288 L - refrigerant gas R290 • Table réfrigéré - capacité 288 L - gaz réfrigérant R290 • Kühlische - Nettokapazität 288 L - R290-Kältemittel

COU174BTPR - cod. 06645010

Versione con piano di lavoro raggiato • Worktop version with rounded edges • Version avec plan de travail aux bords arrondis • Arbeitsplattenversion mit abgerundeten Kanten

5.270 €

-18/-22 °C



230 V / 50 Hz 570 W
3376 kWh/year



cm 180x75x h 110
m³ 1,48 - kg 160



kg 132

COU174BTPA Cod. 06645020

CLASS
E



Tavolo refrigerato - piano di lavoro con alzata posteriore di h 100 mm - capacità 288 L - gas refrigerante R290 • Refrigerated counter - worktop with splashback h 100 mm - capacity 288 L - refrigerant gas R290 • Table réfrigéré - plan de travail avec dossier arrière de h 100 mm - capacité 288 L - gaz réfrigérant R290 • Kühlische - Arbeitsplatte mit hintere Aufkantung h 100 mm - Nettokapazität 288 L - R290-Kältemittel

COU174BTPRA - cod. 06645030

Versione con piano di lavoro raggiato • Worktop version with rounded edges • Version avec plan de travail aux bords arrondis • Arbeitsplattenversion mit abgerundeten Kanten

5.446 €

-18/-22 °C



230 V / 50 Hz 570 W
3376 kWh/year



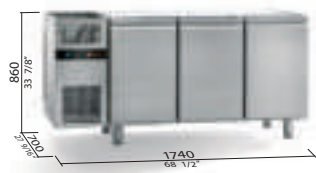
cm 180x75x h 110
m³ 1,48 - kg 160



kg 132

COU174BT Cod. 06645000

CLASS
E



Tavolo refrigerato senza piano di lavoro - capacità 288 L - gas refrigerante R290 • Refrigerated counter without worktop - capacity 288 L - refrigerant gas R290 • Table réfrigéré sans plan de travail - capacité 288 L - gaz réfrigérant R290 • Kühlische ohne Arbeitsplatte - Nettokapazität 288 L - R290-Kältemittel

5.125 €

-18/-22 °C



230 V / 50 Hz 570 W
3444 kWh/year



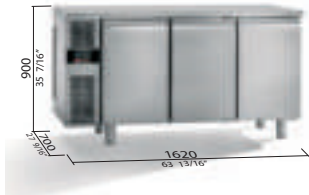
cm 180x75x h 110
m³ 1,48 - kg 160



kg 132

COUSM162TNP Cod. 06650000

CLASS
A



Tavolo refrigerato - capacità 288 L - gas refrigerante R290 • Refrigerated counter - capacity 288 L - refrigerant gas R290 • Table réfrigéré - capacité 288 L - gaz réfrigérant R290 • Kühltsche - Nettokapazität 288 L - R290-Kältemittel

COUSM162TNPR - cod. 06650010

Versione con piano di lavoro raggiato • Worktop version with rounded edges • Version avec plan de travail aux bords arrondis • Arbeitsplattenversion mit abgerundeten Kanten

3.708 €

4.340 €

0/+8 °C



230 V / 50 Hz 215 W
548 kWh/year



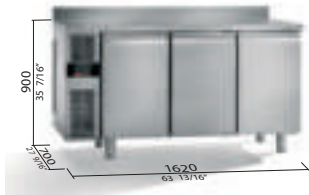
cm 180x75x h 110
m³ 1,48 - kg 150



kg 122

COUSM162TNPA Cod. 06650020

CLASS
A



Tavolo refrigerato - piano di lavoro con alzata posteriore di h 100 mm - capacità 288 L - gas refrigerante R290 • Refrigerated counter - worktop with splashback h 100 mm - capacity 288 L - refrigerant gas R290 • Table réfrigéré - plan de travail avec dossier arrière de h 100 mm - capacité 288 L - gaz réfrigérant R290 • Kühltsche - Arbeitsplatte mit hintere Aufkantung h 100 mm - Nettokapazität 288 L - R290-Kältemittel

COUSM162TNPRA - cod. 06650030

Versione con piano di lavoro raggiato • Worktop version with rounded edges • Version avec plan de travail aux bords arrondis • Arbeitsplattenversion mit abgerundeten Kanten

3.895 €

4.365 €

0/+8 °C



230 V / 50 Hz 215 W
548 kWh/year



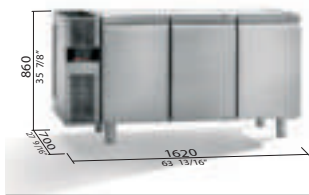
cm 180x75x h 110
m³ 1,48 - kg 150



kg 122

COUSM162TN Cod. 06650040

CLASS
A



Tavolo refrigerato senza piano di lavoro - capacità 288 L - gas refrigerante R290 • Refrigerated counter without worktop - capacity 288 L - refrigerant gas R290 • Table réfrigéré sans plan de travail - capacité 288 L - gaz réfrigérant R290 • Kühltsche ohne Arbeitsplatte - Nettokapazität 288 L - R290-Kältemittel

3.555 €

0/+8 °C



230 V / 50 Hz 215 W
577 kWh/year



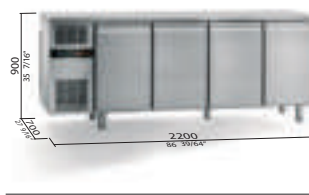
cm 180x75x h 110
m³ 1,48 - kg 150



kg 122

COU220TNP Cod. 06660000

CLASS
B



Tavolo refrigerato - capacità 384 L - gas refrigerante R290 • Refrigerated counter - capacity 384 L - refrigerant gas R290 • Table réfrigéré - capacité 384 L - gaz réfrigérant R290 • Kühltsche - Nettokapazität 384 L - R290-Kältemittel

COU220TNPR - cod. 06660010

Versione con piano di lavoro raggiato • Worktop version with rounded edges • Version avec plan de travail aux bords arrondis • Arbeitsplattenversion mit abgerundeten Kanten

V-2+8COU - cod. 06690010

Sovrapprezzo per temperatura di esercizio -2/+8 °C • Price increased for working temperatur -2/+8 °C • Supplément pour température de fonctionnement -2/+8 °C • Preisaufschlag für Kühlbetriebstemperatur -2/+8 °C

4.265 €

5.050 €

174 €

0/+8 °C



230 V / 50 Hz 328 W
694 kWh/year



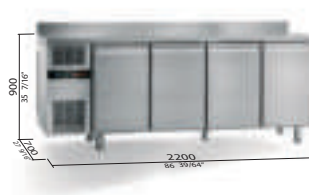
cm 230x75x h 110
m³ 1,9 - kg 187



kg 155

COU220TNPA Cod. 06660020

CLASS
B



Tavolo refrigerato - piano di lavoro con alzata posteriore di h 100 mm - capacità 384 L - gas refrigerante R290 • Refrigerated counter - worktop with splashback h 100 mm - capacity 384 L - refrigerant gas R290 • Table réfrigéré - plan de travail avec dossier arrière de h 100 mm - capacité 384 L - gaz réfrigérant R290 • Kühltsche - Arbeitsplatte mit hintere Aufkantung h 100 mm - Nettokapazität 384 L - R290-Kältemittel

COU220TNPRA - cod. 06660030

Versione con piano di lavoro raggiato • Worktop version with rounded edges • Version avec plan de travail aux bords arrondis • Arbeitsplattenversion mit abgerundeten Kanten

V-2+8COU - cod. 06690010

Sovrapprezzo per temperatura di esercizio -2/+8 °C • Price increased for working temperatur -2/+8 °C • Supplément pour température de fonctionnement -2/+8 °C • Preisaufschlag für Kühlbetriebstemperatur -2/+8 °C

4.473 €

5.240 €

174 €

0/+8 °C



230 V / 50 Hz 328 W
694 kWh/year



cm 230x75x h 110
m³ 1,9 - kg 187



kg 155

COU220TN

Cod. 06660040

CLASS
B



Tavolo refrigerato senza piano di lavoro - capacità 384 L - gas refrigerante R290 • Refrigerated counter without worktop - capacity 384 L - refrigerant gas R290 • Table réfrigéré sans plan de travail - capacité 384 L - gaz réfrigérant R290 • Kühlische ohne Arbeitsplatte - Nettokapazität 384 L - R290-Kältemittel

V-2+8COU - cod. 06690010

Sovrapprezzo per temperatura di esercizio -2/+8 °C • Price increased for working temperature -2/+8 °C • Supplément pour température de fonctionnement -2/+8 °C • Preisaufschlag für Kühlbetriebstemperatur -2/+8 °C

4.105 €

0/+8 °C

174 €



230 V / 50 Hz 328 W
730 kWh/year



cm 230x75x h 110 kg 155
m³ 1,9 - kg 187

COU220BTP

Cod. 06665000

CLASS
E



Tavolo refrigerato - capacità 384 L - gas refrigerante R290 • Refrigerated counter - capacity 384 L - refrigerant gas R290 • Table réfrigéré - capacité 384 L - gaz réfrigérant R290 • Kühlische - Nettokapazität 384 L - R290-Kältemittel

COU220BTPR - cod. 06665010

Versione con piano di lavoro raggiato • Worktop version with rounded edges • Version avec plan de travail aux bords arrondis • Arbeitsplattenversion mit abgerundeten Kanten

6.073 €

-18/-22 °C

7.463 €



230 V / 50 Hz 750 W
3760 kWh/year



cm 230x75x h 110 kg 155
m³ 1,9 - kg 187

COU220BTPA

Cod. 06665020

CLASS
E



Tavolo refrigerato - piano di lavoro con alzata posteriore di h 100 mm - capacità 384 L - gas refrigerante R290 • Refrigerated counter - worktop with splashback h 100 mm - capacity 384 L - refrigerant gas R290 • Table réfrigéré - plan de travail avec dossier arrière de h 100 mm - capacité 384 L - gaz réfrigérant R290 • Kühlische - Arbeitsplatte mit hintere Aufkantung h 100 mm - Nettokapazität 384 L - R290-Kältemittel

COU220BTPRA - cod. 06665030

Versione con piano di lavoro raggiato • Worktop version with rounded edges • Version avec plan de travail aux bords arrondis • Arbeitsplattenversion mit abgerundeten Kanten

6.280 €

-18/-22 °C

7.715 €



230 V / 50 Hz 750 W
3760 kWh/year



cm 230x75x h 110 kg 155
m³ 1,9 - kg 187

COU220BT

Cod. 06665040

CLASS
E



Tavolo refrigerato senza piano di lavoro - capacità 384 L - gas refrigerante R290 • Refrigerated counter without worktop - capacity 384 L - refrigerant gas R290 • Table réfrigéré sans plan de travail - capacité 384 L - gaz réfrigérant R290 • Kühlische ohne Arbeitsplatte - Nettokapazität 384 L - R290-Kältemittel

5.910 €

-18/-22 °C



230 V / 50 Hz 750 W
3906 kWh/year



cm 230x75x h 110 kg 155
m³ 1,9 - kg 187

COUSM208TNP

Cod. 06670000

CLASS
B



Tavolo refrigerato - capacità 384 L - gas refrigerante R290 • Refrigerated counter - capacity 384 L - refrigerant gas R290 • Table réfrigéré - capacité 384 L - gaz réfrigérant R290 • Kühlische - Nettokapazität 384 L - R290-Kältemittel

COUSM208TNPR - cod. 06670010

Versione con piano di lavoro raggiato • Worktop version with rounded edges • Version avec plan de travail aux bords arrondis • Arbeitsplattenversion mit abgerundeten Kanten

4.481 €

0/+8 °C

5.214 €



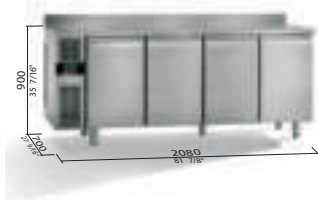
230 V / 50 Hz 328 W
694 kWh/year



cm 230x75x h 110 kg 145
m³ 1,9 - kg 177

COUSM208TNPA

Cod. 06670020



Tavolo refrigerato - piano di lavoro con alzata posteriore di h 100 mm - capacità 384 L - gas refrigerante R290 • Refrigerated counter - worktop with splashback h 100 mm - capacity 384 L - refrigerant gas R290 • Table réfrigéré - plan de travail avec dossier arrière de h 100 mm - capacité 384 L - gaz réfrigérant R290 • Kühlische - Arbeitsplatte mit hintere Aufkantung h 100 mm - Nettokapazität 384 L - R290-Kältemittel

COUSM208TNPA - cod. 06670030

Versione con piano di lavoro raggiato • Worktop version with rounded edges • Version avec plan de travail aux bords arrondis • Arbeitsplattenversion mit abgerundeten Kanten

4.696 €

5.240 €

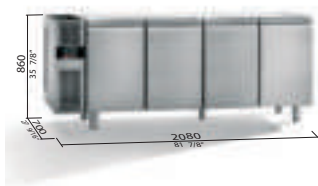
0/+8°C

230 V / 50 Hz 328 W
694 kWh/year

m³ kg
cm 230x75x h 110 kg 145
m³ 1,9 - kg 177

COUSM208TN

Cod. 06670040



Tavolo refrigerato senza piano di lavoro - capacità 384 L - gas refrigerante R290 • Refrigerated counter without worktop - capacity 384 L - refrigerant gas R290 • Table réfrigéré sans plan de travail - capacité 384 L - gaz réfrigérant R290 • Kühlische ohne Arbeitsplatte - Nettokapazität 384 L - R290-Kältemittel

4.310 €

0/+8°C






230 V / 50 Hz 328 W
730 kWh/year

m³ kg
cm 230x75x h 110 kg 145
m³ 1,9 - kg 177

ACCESSORI / OPTIONAL

GRPISF Cod. 37814600	Griglia in polietilene GN 1/1 Polyethylene grid GN 1/1 Grille polyéthylène GN 1/1 Polyethylen-Rost GN 1/1	530 x 325 mm	35 €	
GRINOXSF Cod. 37814700	Griglia in acciaio inox GN 1/1 Stainless steel grid GN 1/1 Grille en acier inox GN 1/1 Ablage Rost aus Edelstahl GN 1/1	530 x 325 mm	85 €	
GUCOU Cod. 06690130	Coppia di guide in acciaio inox a "U" Stainless steel couple of U-guides Couple glissières en acier inoxydable à "U" Paar Schienen "U"	L: 542 mm	33 €	
K4RCOU Cod. 06690040	Kit 4 ruote Set of 4 castors Kit 4 roulettes Kit 4 Rollen	H: 135 mm	152 €	
SPCOU Cod. 06690030	Serratura porta con chiavi Lock with keys Serrare à clef Schlösser		70 €	
VLCOU Cod. 06690120	Vasca-lavello sopra il vano motore (non installabile su modelli SM) Sink above the unit (not installable on SM models) Évier sur compartiment moteur (non installable sur les modèles SM) Waschbecken oberhalb des Motors (nicht installierbar auf SM-Modellen)	340 x 340 x h 200 LENGTH TOT + 60mm	990 €	
C1NCOU Cod. 06690050	Cassetto neutro (non installabile per modelli SM) Neutral drawer (not installable on SM models) Tiroir neutre (non installable sur les modèles SM) Schublade (nicht installierbar auf SM-Modellen)		375 €	
C2MCOU Cod. 06690090	2 cassetti 2 drawers 2 tiroirs 2 Schubladen	1/2 + 1/2	635 €	
C2TCOU Cod. 06690100	2 cassetti 2 drawers 2 tiroirs 2 Schubladen	1/3 + 2/3	635 €	

COUNTERS

C3TCOU	3 cassetti	1/3 + 1/3 + 1/3	895 €	
Cod. 06690110	3 drawers			
	3 tiroirs			
	3 Schubladen			
K2CMCOU	Kit cassetiera a parte	1/2 + 1/2	870 €	
Cod. 06690060	Spare drawers' kit			
	Bloc tiroirs détaché			
	Kit Ladenstock separat			
K2CTCOU	Kit cassetiera a parte	1/3 + 2/3	870 €	
Cod. 06690070	Spare drawers' kit			
	Bloc tiroirs détaché			
	Kit Ladenstock separat			
K3CTCOU	Kit cassetiera a parte	1/3 + 1/3 + 1/3	1.075 €	
Cod. 06690080	Spare drawers' kit			
	Bloc tiroirs détaché			
	Kit Ladenstock separat			
PVCOU	Porta a vetro ed illuminazione vano a LED (solo nelle versioni 0/+8 °C e -2/+8 °C)		325 €	
Cod. 06690140	Glass door and space LED lighting (only on 0/+8 °C and -2/+8 °C versions)			
	Porte vitrée et éclairance espace à LED (seulement pour les versions 0/+8 °C et -2/+8 °C)			
	Glastür und LED-Licht Fachbeleuchtung (Nur für 0/+8 °C und -2/+8 °C Kühllungsausführung)			

REFRIGERATED BASES



10
models



REFRIGERATED BASES

10 MODELS

Le basi refrigerate sono attrezzature adatte per sostenere elementi di cottura da banco, per realizzare una cucina versatile e personalizzata, e consentono di conservare al meglio gli ingredienti e gli alimenti che devono essere costantemente a portata di mano. Le pareti in acciaio Inox hanno uno spessore di isolamento di 60 mm.

Berto's propone 12 modelli di basi per la ristorazione, con capacità da 86 a 270 L, e una larghezza da 1200 a 2200 mm, e possono avere porte, cassetti o cassettoni; le dimensioni delle griglie interne sono 1/1 GN.

I consumi ridotti e la qualità di conservazione li rendono adatti ad ogni cucina. Tutte le basi sono dotate di un sistema automatico per lo sbrinamento e lo smaltimento dell'acqua di condensa.

Il pannello di controllo digitale permette di regolare in modo preciso la temperatura di esercizio, da -2/+10 °C, oppure da -15/-20 °C.

The refrigerated bases are suitable to support different cooking units, create a versatile and personalized kitchen, and allow a better preservation of the ingredients and foods that must be constantly at hand. The stainless steel walls have an insulation thickness of 60 mm.

Berto's offers 12 models of catering refrigerated bases, with capacities from 86 to 270 L, and a width from 1200 to 2200 mm, and they can have doors, drawers or large drawers; the dimensions of the internal grids are 1/1 GN.

The reduced consumption and the quality of preservation make them suitable for any kitchen. All the bases are equipped with an automatic system for defrosting and the disposal of condensate water.

The digital control panel allows the precise adjustment of the operating temperature, from -2/+10 °C or from -15/-20 °C.

Les bases réfrigérées sont des équipements adaptés pour accueillir les appareils à poser, pour créer une cuisine polyvalente et personnalisée, et elles permettent de mieux conserver les ingrédients et les aliments qui doivent être constamment à portée de main.

Les parois en acier inoxydable ont une épaisseur d'isolation de 60 mm.

Berto's propose 12 modèles de bases pour la restauration, avec des capacités de 86 à 270 L, et une largeur de 1200 à 2200 mm, et elles peuvent avoir des portes, des tiroirs ou de grands tiroirs ; les dimensions des grilles internes sont 1/1 GN.

La consommation réduite et la qualité de conservation les rendent adaptés à n'importe quelle cuisine. Toutes les bases sont équipées d'un système automatique de dégivrage et d'évacuation de l'eau de condensation.

Le panneau de commande numérique permet de régler avec précision la température de fonctionnement, de -2 / + 10 °C, ou de -15 / -20 °C.


Die gekühlten Unterschränke sind geeignete Ausstattungen, auf denen andere Tischgeräte positioniert werden können, um eine vielseitige und personalisierte Küche zu gestalten, und sie ermöglichen die perfekte Aufbewahrung der Zutaten und Lebensmittel, die konstant griffbereit sein müssen. Die Wände aus Edelstahl haben eine 60 mm dicke Isolierung.


Berto's bietet 12 Basismodelle für die Gastronomie, mit einer Kapazität zwischen 86 und 270 l und mit einer Breite zwischen 1200 und 2200 mm; sie können Türen, Schubladen oder Schubkästen haben; die Innengitter haben eine Größe von 1/1 GN.

Der geringe Verbrauch und die Aufbewahrungsqualität machen sie für jede Küche geeignet. Alle Unterschränke sind mit einem automatischen System zum Abtauen und zur Ableitung des Kondenswassers ausgestattet.

Über das digitale Steuerpaneel kann präzise die Betriebstemperatur zwischen -2/+10 °C oder -15/-20 °C eingestellt werden.



 -2/+10 °C

 -15/-20 °C

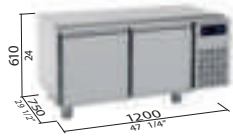
 60 mm

CFC
HCFC
FREE

CE

9SF2P120

Cod. 13385500



Base refrigerata per serie 900 - capacità 86 L - gas refrigerante R290 • Refrigerated base for 900 serie - capacity 86 L - refrigerant gas R290 • Base réfrigérée pour série 900 - capacité 86 L - gaz réfrigérant R290 • Kühlboden für Serie 900 - Nettokapazität 86 L - R290-Kältemittel

3.520 €

-2 / +10 °C



230 V / 50 Hz 350 W
457 kWh/year



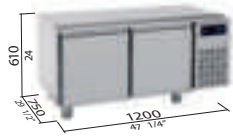
cm 124x78x h 80
m³ 0,77 - kg 115



kg 95

9SC2P120

Cod. 13385700



Base refrigerata per serie 900 - capacità 86 L - gas refrigerante R290 • Refrigerated base for 900 serie - capacity 86 L - refrigerant gas R290 • Base réfrigérée pour série 900 - capacité 86 L - gaz réfrigérant R290 • Kühlboden für Serie 900 - Nettokapazität 86 L - R290-Kältemittel

4.070 €

-15 / -20 °C



230 V / 50 Hz 740 W
2015 kWh/year



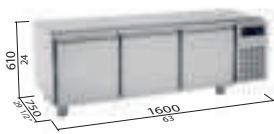
cm 124x78x h 80
m³ 0,77 - kg 115



kg 95

9SF3P160

Cod. 13386500



Base refrigerata per serie 900 - capacità 130 L - gas refrigerante R290 • Refrigerated base for 900 serie - capacity 130 L - refrigerant gas R290 • Base réfrigérée pour série 900 - capacité 130 L - gaz réfrigérant R290 • Kühlboden für Serie 900 - Nettokapazität 130 L - R290-Kältemittel

4.140 €

-2 / +10 °C



230 V / 50 Hz 350 W
642 kWh/year



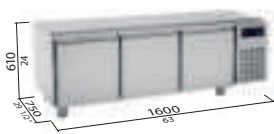
cm 164x78x h 80
m³ 1,02 - kg 140



kg 121

9SC3P160

Cod. 13386700



Base refrigerata per serie 900 - capacità 130 L - gas refrigerante R290 • Refrigerated base for 900 serie - capacity 130 L - refrigerant gas R290 • Base réfrigérée pour série 900 - capacité 130 L - gaz réfrigérant R290 • Kühlboden für Serie 900 - Nettokapazität 130 L - R290-Kältemittel

4.540 €

-15 / -20 °C



230 V / 50 Hz 740 W
2688 kWh/year



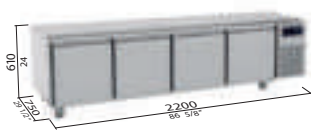
cm 164x78x h 80
m³ 1,02 - kg 140



kg 121

9SF4P220

Cod. 13388100



Base refrigerata per serie 900 - capacità 270 L - gas refrigerante R290 • Refrigerated base for 900 serie - capacity 270 L - refrigerant gas R290 • Base réfrigérée pour série 900 - capacité 270 L - gaz réfrigérant R290 • Kühlboden für Serie 900 - Nettokapazität 270 L - R290-Kältemittel

4.720 €

-2 / +10 °C



230 V / 50 Hz 350 W
935 kWh/year



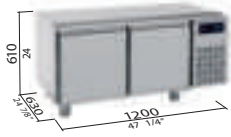
cm 224x78x h 80
m³ 1,4 - kg 175



kg 148

7SF2P120

Cod. 18385500



Base refrigerata per serie 700 - capacità 86 L - gas refrigerante R290 • Refrigerated base for 700 serie - capacity 86 L - refrigerant gas R290 • Base réfrigérée pour série 700 - capacité 86 L - gaz réfrigérant R290 • Kühlboden für Serie 700 - Nettokapazität 86 L - R290-Kältemittel

3.365 €



230 V / 50 Hz 350 W
457 kWh/year



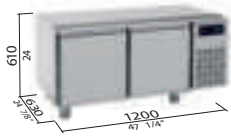
cm 124x66x h 80
m³ 0,65 - kg 105



kg 90

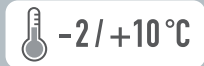
7SC2P120

Cod. 18385700



Base refrigerata per serie 700 - capacità 86 L - gas refrigerante R290 • Refrigerated base for 700 serie - capacity 86 L - refrigerant gas R290 • Base réfrigérée pour série 700 - capacité 86 L - gaz réfrigérant R290 • Kühlboden für Serie 700 - Nettokapazität 86 L - R290-Kältemittel

3.915 €



230 V / 50 Hz 740 W
2015 kWh/year



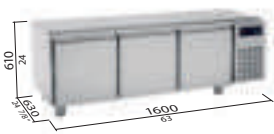
cm 124x66x h 80
m³ 0,65 - kg 105



kg 90

7SF3P160

Cod. 18386500



Base refrigerata per serie 700 - capacità 130 L - gas refrigerante R290 • Refrigerated base for 700 serie - capacity 130 L - refrigerant gas R290 • Base réfrigérée pour série 700 - capacité 130 L - gaz réfrigérant R290 • Kühlboden für Serie 700 - Nettokapazität 130 L - R290-Kältemittel

3.965 €



230 V / 50 Hz 350 W
642 kWh/year



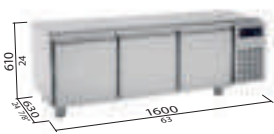
cm 164x66x h 80
m³ 0,86 - kg 130



kg 115

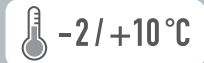
7SC3P160

Cod. 18386700



Base refrigerata per serie 700 - capacità 130 L - gas refrigerante R290 • Refrigerated base for 700 serie - capacity 130 L - refrigerant gas R290 • Base réfrigérée pour série 700 - capacité 130 L - gaz réfrigérant R290 • Kühlboden für Serie 700 - Nettokapazität 130 L - R290-Kältemittel

4.360 €



230 V / 50 Hz 740 W
2688 kWh/year



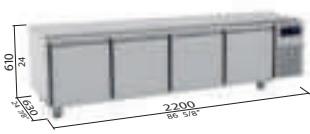
cm 164x66x h 80
m³ 0,86 - kg 130



kg 115

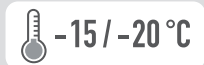
7SF4P220

Cod. 18388100



Base refrigerata per serie 700 - capacità 270 L - gas refrigerante R290 • Refrigerated base for 700 serie - capacity 270 L - refrigerant gas R290 • Base réfrigérée pour série 700 - capacité 270 L - gaz réfrigérant R290 • Kühlboden für Serie 700 - Nettokapazität 270 L - R290-Kältemittel

4.505 €



230 V / 50 Hz 350 W
935 kWh/year












cm 224x66x h 80
m³ 1,18 - kg 160



kg 140

ACCESSORI / OPTIONAL

1CSRB Cod. 37814200	Cassettiera con 1 cassetto Block of 1 drawer Bloc de 1 tiroir Kit Ladenstock 1 Schublade	445 €		
2CSRB Cod. 37814000	Cassettiera con 2 mezzi cassetti Block of 2 twin-drawers Bloc des 2 tiroirs Kit Ladenstock 2 Schubladen	595 €		
1CDRB Cod. 37814300	Cassettiera con 1 doppio cassetto Block of 1 double drawer Meuble avec 1 tiroir double Schubladenschrank mit 1 doppelten Schublade	combinazioni possibili possible combinations combinaisons possibles möglichen Kombinationen	535 €	
2CDRB Cod. 37814100	Cassettiera con 2 mezzi cassetti Block of 2 half drawer unit Meuble avec 2 demi-tiroirs Schubladenschrank mit 2 halben Schubladen	combinazioni possibili possible combinations combinaisons possibles möglichen Kombinationen	820 €	
K4RU Cod. 06290310	Kit 4 ruote Set of 4 castors Kit 4 roulettes Kit 4 Rollen	152 €		
K6RU Cod. 06290400	Kit 6 ruote Set of 6 castors Kit 6 roulettes Kit 6 Rollen	185 €		
GRPISF Cod. 37814600	Griglia in polietilene GN 1/1 Polyethylene grid GN 1/1 Grille polyéthylène GN 1/1 Polyethylen-Rost GN 1/1	530 x 325 mm	35 €	
GRINOXSF Cod. 37814700	Griglia in acciaio inox GN 1/1 Stainless steel grid GN 1/1 Grille en acier inox GN 1/1 Ablage Rost aus Edelstahl GN 1/1	530 x 325 mm	85 €	
GUUSF Cod. 37814800	Coppia guide in acciaio inox a "U" Stainless steel couple of runners "U" Couple glissières en acier inox à "U" Paar "U" Führungsschienen aus CNS	33 €		

La casa costruttrice non si assume responsabilità per eventuali errori o inesattezze nel contenuto di questo catalogo e si riserva il diritto di apportare ai suoi prodotti, in qualunque momento e senza preavviso, eventuali modifiche ritenute opportune per qualsiasi esigenza di carattere tecnico o commerciale

The manufacturer does not assume responsibility for any errors or inaccuracies in this catalogue. The manufacturer reserves the right to make any technical or commercial modifications to the products at any time and without prior notice

Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'erreurs ou d'inexactitudes contenues dans le présent catalogue et il se réserve le droit d'apporter à ses produits, à tout moment et sans aucun préavis, toutes les modifications qu'il jugera nécessaires pour n'importe quelle exigence de caractère technique ou commercial

Die Herstellerfirma übernimmt für eventuelle Fehler oder Ungenauigkeiten in diesem Katalog keinerlei Verantwortung und behält sich das Recht vor, ihre Erzeugnisse jederzeit und ohne Vorbescheid zu ändern, wenn sie dies aus technischen oder landesbedingten Gründen für notwendig hält



BERTO'S SPA

Viale Spagna, 12
35020 Tribano (Padova) Italy
Tel. +39 049 9588700
Fax +39 049 9588799

www.bertos.com
bertos@bertos.com

