

# MAXIMA 900

Quemadores enteramente en hierro fundido, con alto espesor y elevada potencia de hasta 12Kw, garantizados de por vida. La alta eficiencia energética permite un ahorro de gas de hasta un 30% respecto a los quemadores tradicionales.

La carrocería externa es toda en acero inox AISI 304 de 1,5 mm de espesor. Cada detalle ha sido proyectado para responder a las más exigentes condiciones de trabajo, primando la estética y la sencillez de manejo.

inox AISI 304



**La gama más completa del mercado, compuesta por 121 modelos a gas y eléctricos, donde funcionalidad, calidad y estética se unen para asegurar un rendimiento óptimo e inalterable en el tiempo.**



**MAXIMA 900 BERTO'S**

# Cocinas a gas

## HIGH POWER



Mod. G9F6+T



### Cocinas a Gas

- Construcción en acero inox AISI 304
- Sobre y frontal de apoyo en acero inox de 1'5 mm de espesor
- Mandos en fibra de vidrio resistentes al calor, con protección antigrasa
- Parrillas de fundición.
- Cubeta recoge-liquidos en acero inox.
- Quemadores de hierro fundido garantizados de por vida, muy potentes, 3'5 –7 y 12 Kw.
- Fuegos abiertos con llama piloto, válvula de seguridad y termopares bimetálicos.
- Patas de acero inox con altura regulable en 50 mm.
- Hornos a gas de 2 tamaños (GN 2/1 y 3/1) regulados termostáticamente de 160 a 300 ° C, interior en acero inox y guías extraíbles porta bandejas.
- Piezo-eléctrico con cierre estanco en silicona y mandos con protección anti-grasa.
- Hornos con puertas estampadas con doble reborde
- **ACCESORIOS:** Puertas, Planchas, Parrillas horno, Reductor de fuegos, etc.

HIGH POWER



12 Kw
7 Kw

**G9F2M**

**Cocina 2 fuegos a gas**

- Kw: 19
- Kcal/h: 16.340
- Btu/h: 64.828



12 Kw	12 Kw
7 Kw	3,5 Kw

**G9F4M**

**Cocina 4 fuegos a gas**

- Kw: 34,5
- Kcal/h: 29.670
- Btu/h: 117.714



12 Kw	12 Kw	12 Kw
7 Kw	3,5 Kw	7 Kw

**G9F6M**

**Cocina 6 fuegos a gas**

- Kw: 53,5
- Kcal/h: 46.010
- Btu/h: 182.542



12 Kw	12 Kw
7 Kw	3,5 Kw

**G9F4+FG**

**Cocina 4 fuegos a gas + horno**

- Kw: 42,3
- Kcal/h: 36.378
- Btu/h: 144.328



FG

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

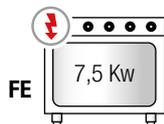


12 Kw	12 Kw
7 Kw	3,5 Kw

**G9F4+FE**

**Cocina 4 fuegos a gas + horno eléctrico**

- Kw: 42
- Kcal/h: 36.300
- Btu/h: 144.270
- V 400 - 3N~



FE

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



**MULTIFUNCIÓN**

**HIGH POWER**

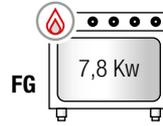


12 Kw	12 Kw	12 Kw
7 Kw	3,5 Kw	7 Kw

**G9F6+FG**

**Cocina 6 fuegos a gas + horno**

- Kw: 61,3
- Kcal/h: 52.718
- Btu/h: 209.156



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



12 Kw	12 Kw	12 Kw
7 Kw	3,5 Kw	7 Kw

**G9F6+T**

**Cocina 6 fuegos a gas + horno Maxi**

- Kw: 65,5
- Kcal/h: 56.330
- Btu/h: 223.486

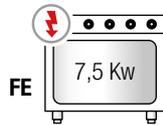


12 Kw	12 Kw	12 Kw
7 Kw	3,5 Kw	7 Kw

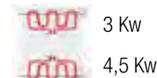
**G9F6+FE**

**Cocina 6 fuegos a gas + horno eléctrico**

- Kw: 53,5
- Kcal/h: 46.010
- Btu/h: 182.542



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



**MULTIFUNCIÓN**



12 Kw	12 Kw	12 Kw	12 Kw
3,5 Kw	7 Kw	3,5 Kw	7 Kw

**G9F8+2FG**

**Cocina 8 fuegos a gas + 2 hornos**

- Kw: 84,6
- Kcal/h: 72.742
- Btu/h: 268.667



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



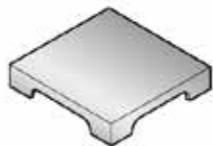
27,2 Kw
---------

**G9P31M**

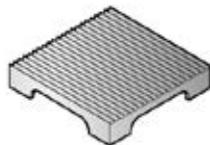
**Paellero**

- Kw: 27,2

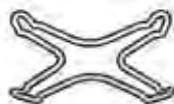
## ACCESORIOS COCINAS



Placa lisa



Placa acanalada



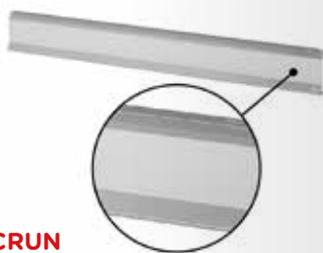
Reductor fuego



Parrilla fuego inox



**KRF**  
Ruedas con freno



**CRUN**  
Panel único



Parrilla GN 3/1



Puerta 400



Puerta 600



2 Puertas 400



2 Puertas 600



Kit calentamiento módulo neutro



Pasamanos  
800 x 140 €  
1200 x 140 €  
1600 x 140 €  
2000 x 140 €



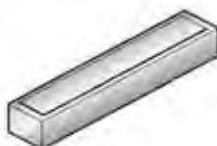
Zócalo Inox



Columna orientable



Prolongación camino 400  
60 €



Prolongación camino 800  
167 €



Prolongación camino 1200  
197 €

### UNIFICAR ALTURA CHIMENEAS

Para compensar las diferentes potencias, las alturas de las chimeneas pueden variar según modelos

# Cocinas eléctricas



Mod. E9PQ4+FE

## Cocinas eléctricas

- Construcción en acero inox AISI 304
- Mandos en fibra de vidrio resistentes al calor, con protección antigrasa
- Sobre y frontal de apoyo en acero inox de 1'5 mm de espesor
- Placas cuadradas de 300 mm. en fundición de alto rendimiento térmico, herméticamente fijados a la base monobloc en una sola pieza.
- Resistencias blindadas en acero inox incoloy de 3'5 kw.(Opcional resistencias 4 Kw).
- Mando con 7 posiciones, con termostato de trabajo y de seguridad.
- Lámparas testigo de control y funcionamiento.
- Modelos con hornos eléctricos 2/1, posibilidad convección y multifunción.
- Patas de acero inox con altura regulable en 50 mm.
- **ACCESORIOS:** Puertas, etc.

# HIGH POWER



## Cocina 2 Fuegos Eléctrica



220 x 220

MODELO	POTENCIA	VOLTAJE
<b>E9PQ2M</b>	7 Kw	V 400 3 N



## Cocina 4 Fuegos Eléctrica



220 x 220

MODELO	POTENCIA	VOLTAJE
<b>E9PQ4M</b>	14 Kw	V 400 3 N



## Cocina 6 Fuegos Eléctrica



220 x 220

MODELO	POTENCIA	VOLTAJE
<b>E9PQ6M</b>	21 Kw	V 400 3 N

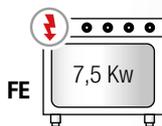


## Cocina 4 Fuegos Eléctrica + Horno



220 x 220

MODELO	POTENCIA	VOLTAJE
<b>E9PQ4+FE</b>	21,5 Kw	V 400 3 N



FE

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



3 Kw

4,5 Kw

**MULTIFUNCIÓN**

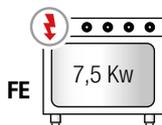


## Cocina 6 Fuegos Eléctrica + Horno



220 x 220

MODELO	POTENCIA	VOLTAJE
<b>E9PQ6+FE</b>	28,5 Kw	V 400 3 N



FE

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



3 Kw

4,5 Kw

**MULTIFUNCIÓN**

# Placa radiante "COUP DE FEU"



Mod. G9TP+FG

## Cocinas a gas con placa radiante "Coup de feu"

- Construcción en acero inox AISI 304 -revestimientos laterales-
- Sobre y frontal de apoyo en acero inox de 1'5 mm de espesor
- Mandos en fibra de vidrio resistentes al calor, con protección antigrasa
- Placa radiante de acero al carbono de gran superficie (5.200 cm<sup>2</sup>) con 15 mm. de grosor con elevada resistencia y distribución homogénea de las altas temperaturas. El potente quemador de hierro fundido de 13 kw. permite alcanzar en poco tiempo la temperatura de 500 °C en el disco central.
- Piezo-eléctrico con cierre estanco en silicona y mandos con protección anti-grasa.
- Con llama piloto, válvula de seguridad y termopares bimetálicos.
- Patas de acero inox con altura regulable en 50 mm.
- Hornos de tamaños (GN 2/1 y Maxi) regulados termostáticamente de 160 a 300° C, interior en acero inox y guías extraíbles porta bandejas.
- Hornos a gas, puertas estampadas con doble reborde.
- **ACCESORIOS:** Puertas, Parrillas horno, etc.

HIGH POWER



13 Kw



**G9TPM**  
**Placa Radiante + Mueble**

- Kw: 6,5 + 6,5 (13)
- Kcal/h: 11.180
- Btu/h: 44.356

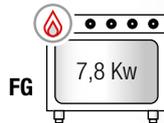


13 Kw



**G9TP+FG**  
**Placa Radiante + Horno**

- Kw: 20,08
- Kcal/h: 17.888
- Btu/h: 70.970

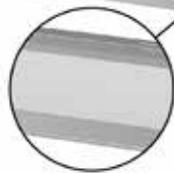


GN 2/1 mm 530 x 650 x 4 pos.

ACCESORIOS COCINAS



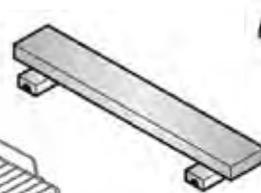
**KRF**  
Ruedas con freno  
214 £



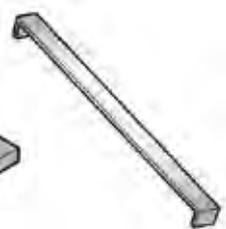
**CRUN**  
Panel único  
284 £/m



Parrilla fuego inox  
232 £



Pasamanos  
800 x 140  
1200 x 140  
1600 x 140  
2000 x 140



Zócalo Inox



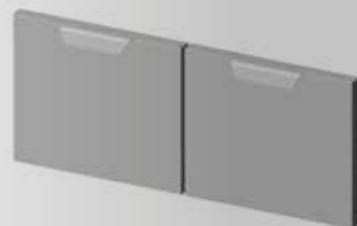
Puerta 400



Puerta 600



2 Puertas 400



2 Puertas 600

# Fry-Top



## Superficie COMPOUND

Plancha superior bicomponente de acero inox AISI 316, ofrece resistencia, perfecta higiene y mínima irradiación. La parte inferior de acero garantiza la máxima difusión del calor.

Mod. G9FM8M-2

- Construcción en acero inox.
- Sobre y frontal de apoyo en acero inox de 1'5 mm de espesor
- Mandos en fibra de vidrio resistentes al calor, con protección antigrasa.
- Amplia gama de superficies de cocción (lisa en acero rectificado satinado o de compound, acanaladas, ½ acanaladas y ½ lisas).
- Superficie de cocción dotada de canaleta recoge-jugos y gran orificio de evacuación.
- Chimenea alzada y protecciones laterales anti salpicadura.
- Patas de acero inox con altura regulable en 50 mm.

### Fry Top a gas

- Quemadores en acero inox con llama autoestabilizada.
- Cada modulo de 400 mm. es comandado por un grifo con válvula independiente.
- Encendido piezoelectrico, regulación de temperatura de 160 a 300 °C. en modelos de compound y hasta 300°C mediante grifo en modelos de acero.
- Con llama piloto, válvula termostatica y termopar de seguridad.

### Fry Top eléctrico

- Resistencia blindadas en acero inox incoloy.
- Los modelos de 800 mm. con dos zonas de cocción independientes con termostato, garantizando la máxima versatilidad de utilización.
- Regulación de la temperatura de 50 a 300 ° C., con pilotos de control de tensión y temperatura.

# MULTIPAN ACERO RECTIFICADO



## FRY TOP Acero Rectificado 400

2600 cm<sup>2</sup>

MODELO	PLACA	POTENCIA
<b>G9FL4M</b>	Lisa	10 Kw
<b>G9FR4M</b>	Acanalada	10 Kw
<b>E9FL4M</b>	Lisa	5,7 Kw
<b>E9FR4M</b>	Acanalada	5,7 Kw



## FRY TOP Acero Rectificado 800

5200 cm<sup>2</sup>

MODELO	PLACA	POTENCIA
<b>G9FL8M-2</b>	Lisa	20 Kw
<b>G9FR8M-2</b>	Acanalada	20 Kw
<b>G9FM8M-2</b>	Lisa/Acanalada	20 Kw
<b>E9FL8M-2</b>	Lisa	11,4 Kw
<b>E9FR8M-2</b>	Acanalada	11,4 Kw
<b>E9FM8M-2</b>	Lisa/Acanalada	11,4 Kw

# COMPOUND



## FRY TOP COMPOUND 400

2600 cm<sup>2</sup>

MODELO	PLACA	POTENCIA
<b>G9FL4M/CPD</b>	Lisa	10 Kw
<b>E9FL4M/CPD</b>	Lisa	5,7 Kw



## FRY TOP COMPOUND 800

5200 cm<sup>2</sup>

MODELO	PLACA	POTENCIA
<b>G9FL8M-2/CPD</b>	Lisa	20 Kw
<b>E9FL8M-2/CDP</b>	Lisa	11,4 Kw

## ACCESORIOS FRY TOP



Puerta 400  
2 Puertas 400



Espátula para Plancha Lisa



Espátula para Plancha Acanalada



Tapón en teflón ovalado

# Freidoras Eléctricas y a Gas


**Mod. 9GL18+18MI**

**Tubos calentadores**  
 (Foto 1)

**Resistencias rotativas**  
 (Foto 2)

**Cuba freidora indirecta**  
 (Foto 3)

- Construcción en acero inox.
- Sobre y frontal de apoyo en acero inox de 1'5 mm de espesor. Cuba estampada.
- Mandos en fibra de vidrio resistentes al calor, con protección antigrasa
- Equipadas con una cesta grande (opcional 2 medias cestas)
- Patas de acero inox con altura regulable en 50 mm.
- Voltaje especial (bajo pedido)

## Freidoras a gas

- Las freidoras a gas se caracterizan por la disposición de los tubos calentadores colocados en el interior e la cuba, lo que permite reducir los tiempos de trabajo. Cada cuba está dotada con 3 potentes quemadores tubulares de acero inox con una potencia total de 20 Kw. por cuba.(Foto 1)
- Un sistema de turbulencia permite ralentizar el flujo de la llama y aumentar el rendimiento un 50 %.
- Quemadores con combustión optimizada con válvula de seguridad con termoelemento y termostato de seguridad, llama piloto protegida y encendido piezoeléctrico.
- Regulación de temperatura con siete posiciones de 110 a 190 °C.

## Freidoras a gas INDIRECTAS

- Quemadores fuera de la cuba (limpieza más fácil) (Foto 3)

## Freidoras eléctricas

- Los modelos eléctricos están dotados de potentes resistencias de acero inox incoloy de 18 Kw. por cuba. Control automático de la temperatura mediante termostato regulable hasta 190 °C. Termostato de seguridad con rearme. Limpieza cuba muy fácil gracias al sistema de resistencias rotativas.(Foto 1)

# TURBO



## Freidora Eléctrica 18 litros

MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	Dim. CESTA
 <b>E9F18-4M</b>	18 Kw	3 x 400 V+N	265 x 345 x 150

Opción 2 medias cestas 130 x 345 x 150 mm



## Freidoras 20-22 litros

MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	Dim. CESTA
 <b>9GL20M</b>	17,5 Kw	- - -	255 x 335 x 125
 <b>E9F22-4M</b>	18 Kw	380 - 415 V3 N	260 x 400 x 150

Opción Mod Gas 2 medias cestas 125 x 335 x 125 mm

Opción Mod Eléctrico 2 medias cestas 130 x 400 x 150 mm



## Freidoras Dobles 7 litros

MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	Dim. CESTA
 <b>E9F7+7-4M</b>	16 Kw	380 - 415 V3 N	115 x 280 x 135



## Freidoras Dobles 20-22 litros

MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	Dim. CESTA
 <b>9GL20+20M</b>	35 Kw	- - -	255 x 335 x 125
 <b>E9F22-8M</b>	36 Kw	3 x 400 V+N	260 x 400 x 150

Opción Mod Gas 2 medias cestas 125 x 335 x 125 mm

Opción Mod Eléctrico 2 medias cestas 130 x 400 x 150 mm

# Freidoras a Gas INDIRECTAS



## Freidora a Gas INDIRECTA 18 litros

MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	Dim. CESTA
 <b>9GL18MI</b>	14 Kw	- - -	275 x 285 x 135

*Preveer conexión de 10 w para encendido*

Opción 2 medias cestas 130 x 285 x 135 mm



## Freidora a Gas INDIRECTA 18 litros

MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	Dim. CESTA
 <b>9GL18+18MI</b>	28 Kw	- - -	275 x 285 x 135

*Preveer conexión de 10 w para encendido*

Opción 2 medias cestas 130 x 285 x 135 mm

# Cuece Pastas

## Eléctricos y a Gas



Mod. G9CP80



### Cuece pastas a gas y electricos

- Construcción en acero inox.
- Sobre y frontal de apoyo en acero inox de 1'5 mm de espesor
- Mandos en fibra de vidrio resistentes al calor, con protección antigrasa
- Cuba en acero inox AISI 316 de 40 litros con sistema de rebosadero para eliminar los residuos del almidón de la pasta.
- Cuba estampada redondeada que facilita la limpieza e higiene.
- Grifo llenado y vaciado de agua. Doble fondo apoyo cestas.

### Cuece pastas a gas

- Modelos a gas con quemadores inox de alto rendimiento con combustión optimizada, colocados bajo la cuba, dotados de válvula de seguridad con termoelemento, encendido piezoelectrico y llama piloto, regulador independiente para cada cuba.

### Cuece pastas eléctrico

- Modelo eléctrico con resistencia acero inox incoloy. Control de temperatura con termostato regulable hasta 100 °C. con pilotos indicadores.
- Ocho combinaciones posibles con la utilización de las cestas de 5 medidas diferentes (opcional) permiten fraccionar la producción y realizar a la vez diferentes tipos de pasta.
- Patas de acero inox con altura regulable en 50 mm.

# PASTA ITALY



## **G9CP40** Cuece Pastas a Gas 40 Litros

- Kw 12
- Kcal/h 11.180
- Btu/h 44.356
- Capacidad: 40 litros, GN 1/1
- Cuba Inox. AISI 316
- No incluye cestas



## **G9CP80** Cuece Pastas a Gas 80 Litros

- Kw 24
- Kcal/h 22.360
- Btu/h 88.712
- Capacidad: 40+40 litros, GN 1/1
- Cuba Inox. AISI 316
- No incluye cestas



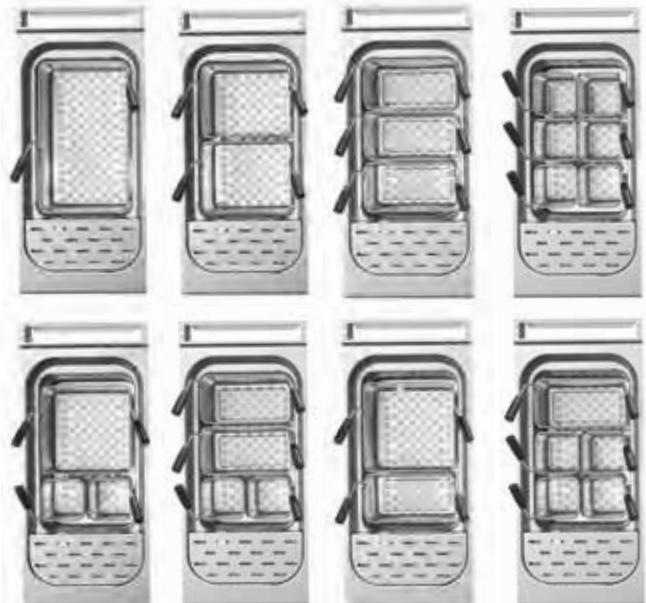
## **E9CP40** Cuece Pastas Eléctrico 40 Litros

- Kw 10
- V 400 - 415 3N~
- Capacidad: 40 litros, GN 1/1
- Cuba Inox. AISI 316
- No incluye cestas

## ACCESORIOS CUECE PASTAS

9 CS 1/1	9 CS 1/2	9 CS 1/3	9 CS 1/6	9 CS 1/6
	9 CS 1/2	9 CS 1/3	9 CS 1/6	9 CS 1/6
		9 CS 1/3	9 CS 1/6	9 CS 1/6
9 CS 2/3	9 CS 1/3	9 CS 2/3	9 CS 1/3	
	9 CS 1/3		9 CS 1/6	9 CS 1/6
9 CS 1/6	9 CS 1/6	9 CS 1/3	9 CS 1/6	9 CS 1/6

9 CS 1/1	Cesta 1/1	490 x 290 x 200 mm.
9 CS 1/2	Cesta 1/2	240 x 290 x 200 mm.
9 CS 1/3	Cesta 1/3	160 x 290 x 200 mm.
9 CS 1/6	Cesta 1/6	145 x 145 x 200 mm.
9 CS 2/3	Cesta 2/3	290 x 290 x 200 mm.



# Parrilla Barbacoa Piedra Volcánica



Mod. G9PL80M

## Barbacoa a Gas con piedra Volcánica

- Construcción en acero inox.
- Sobre y frontal de apoyo en acero inox de 2 mm de espesor
- Mandos en fibra de vidrio resistentes al calor, con protección antigrasa.
- Quemadores tubulares doble de alta potencia en acero inox.
- Llama piloto protegida, encendido piezo electrico con cierre estanco de silicona y termopar de seguridad.
- Una cúpula especial en acero inox protege los quemadores optimizando su rendimiento, a la vez que disminuye las emisiones de humo: Rejillas en acero inox.
- Todos los componente son fácilmente desmontables para facilitar las operaciones de mantenimiento y limpieza.
- Cajón estanco en acero inox de gran capacidad para la recogida de grasas.

Detalles  
Barbacoa  
(Piedra volcánica)



## COMFORT POWER



9  
Kw

### G9PL40M/G

#### Barbacoa a Gas 400, con piedra volcánica

2500 cm<sup>2</sup>

- Kw: 9
- Kcal/h: 7.740
- Btu/h: 30.708
- Parrilla de fundición reversible



18  
Kw

### G9PL80M/G

#### Barbacoa a Gas 800, con piedra volcánica

5000 cm<sup>2</sup>

- Kw: 18
- Kcal/h: 15.480
- Btu/h: 61.416
- Parrilla de fundición reversible



## Water Grill Parrilla a gas con fondo de agua

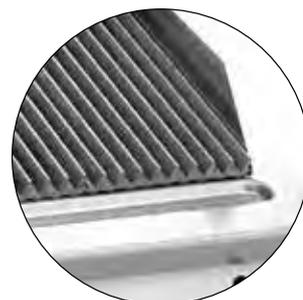


Mod. G9WG80M

Permiten cocinar a la parrilla de forma natural y sana exaltando las mejores características organolépticas de los alimentos y favoreciendo la dispersión de las grasas.

### Modelos a Gas

- Quemadores accesibles a través de un amplio cajón en acero inox extraíble y con agua.
- Dicha agua permite a la comida mantenerse tierna y permite reducir humos y recoger grasas.



Detalle Parrilla Reversible modelos Gas

## PARRILLA CON FONDO DE AGUA



12 Kw

### G9WG40M

#### Parrilla a Gas con fondo de agua

- Parrilla de fundición reversible
- Kw: 12



24 Kw

### G9WG80M

#### Parrilla a Gas con fondo de agua

- Parrilla de fundición reversible
- Kw: 24



# Electric grill **Parrilla eléctrica**



Mod. E9CG80M

Permiten cocinar a la parrilla de forma natural y sana exaltando las mejores características organolépticas de los alimentos y favoreciendo la dispersión de las grasas.

### Modelos Eléctricos

- Regulación de la potencia con regulador de energía, temperatura máxima 400°C.
- Fabricadas con resistencias acorazadas de alta potencia construidas en acero específico que permiten cocinar los alimentos por contacto directo.



MAXIMA 900 BERTO'S

## ELECTRIC GRILL



5,4  
Kw

### E9CG40M Parrilla eléctrica

- Kw: 5,4



10,8  
Kw

### E9CG80M Parrilla eléctrica

- Kw: 10,8



## Baño María Eléctrico



Mod. E9BM8M

### Características

- Construcción en acero inox.
- Sobre y frontal de apoyo en acero inox de 1'5 mm de espesor. Cuba estampada.
- Mandos en fibra de vidrio resistentes al calor, con protección antigrasa.
- Regulación mediante termostato de 30 a 90°C.
- El baño maría asegura elevadas prestaciones, fiabilidad en el tiempo, consumos energéticos optimizados y rigurosos estándares de seguridad.
- Versión con cuba de 400 mm y 800 mm. enteramente en acero inox, altura 150 mm.
- Ángulos y bordes redondeados para facilitar la limpieza.
- Resistencias acorazadas de acero inox incoloy.
- Vaciado de la cuba con grifo frontal con seguridad, contra eventuales aperturas accidentales.
- Numerosas combinaciones posibles gracias a la posibilidad de utilizar cubetas GN de diferentes medidas (cubetas no incluidas).
- Patas de acero inox con altura regulable en 50 mm.
- ACCESORIOS: Cubeta y separadores. Ver pág. XXXX



### CONSTANT



#### E9BM4M

##### Baño María Eléctrico 400

- Kw: 1,5
- V 230 - 240 ~
- 1 X GN 1/1 + 1/3



#### E9BM8M

##### Baño María Eléctrico 800

- Kw: 3
- V 230 - 240 ~
- 2 X GN 1/1 + 1/3

# Sartén Basculante

## Eléctrica y a Gas



Mod. E9BR8-I

### Sartén basculante a gas y eléctrica

- Construcción en acero inox.
- Sobre y frontal de apoyo en acero inox de 1'5 mm de espesor
- Mandos en fibra de vidrio resistentes al calor, con protección antigrasa
- Capacidad de 80 litros, permiten preparar hasta 220 porciones.
- Capacidad de 120 litros, permiten preparar hasta 330 porciones.
- Cuba totalmente en acero inox 304, fondo de elevado espesor con tratamiento especial antiadherente, permiten una cocción homogénea.
- Cuba de cocción basculante manualmente con ángulo de rotación máx. 90 °.
- Angulos redondeados para facilitar el vaciado y la limpieza.
- Grifo de llenado de agua.
- Tapa en acero inox contrabalaceada con muelles.
- Patas de acero inox con altura regulable en 50 mm.

### Sartén basculante a gas

- Modelos a gas con quemadores tubulares en acero inox, válvula de seguridad y termopar, encendido eléctrico (ascensión eléctrica) con llama piloto, válvula termostática de gas.
- Regulación de temperatura entre 100 y 290 ° C.

### Sartén basculante eléctrica

- Modelos eléctricos con calentamiento mediante resistencias en contacto con el fondo de la cuba.
- Regulación de la temperatura entre 45 y 295 ° C. mediante termostato de trabajo.
- Termostato de seguridad e indicadores luminosos de tensión y funcionamiento.

## MAXI-80



### E9BR8/I

#### Sartén basculante eléctrica 80 litros

- Kw: 9,6
- V 400 - 415 3N ~



### G9BR8/I

#### Sartén basculante a Gas 80 litros

- Kw: 20
- Kcal/h: 17.200
- Btu/h: 68.240

*Preveer conexión de 6 w para encendido eléctrico*

## MAXI-120

Para  
capacidades  
superiores  
consultar  
Pág. 210



### E9BR12/I + RM

#### Sartén basculante eléctrica 120 litros

- Con elevación motorizada
- Kw: 14,4
- V 400 - 415 3N ~



### G9BR12/I + RM

#### Sartén basculante a Gas 120 litros

- Con elevación motorizada
- Kw: 30
- Kcal/h: 25.800
- Btu/h: 102.360

*Preveer conexión de 40 w para encendido eléctrico*

# Marmitas a Gas o Eléctrica



Mod. E9P20IA



Para  
capacidades  
superiores  
consultar  
Pág. 194

## Marmitas a gas y eléctricas

- La mas amplia gama: calentamiento directo, indirecto y con dispositivo autoclave.
- Capacidad de 100-150 y 200 litros. Modelos basculantes (gran producción)
- La estructura de la marmita es de acero inox 304 y el recipiente es de acero inox AISI 316 con lo que garantizan la absoluta resistencia a la corrosión y al desgaste cotidiano.
- Sobre y frontal de apoyo en acero inox de 1'5 mm de espesor
- Mandos en fibra de vidrio resistentes al calor, con protección antigrasa
- Quemadores especiales en acero inox Aisi 304 con válvula de seguridad o resistencia en acero inox incoloy con termostato de trabajo y de seguridad.
- Versión indirecta equipada con elementos que calientan el agua entre la cámara y la cuba para una difusión de temperatura más homogénea.
- Versión indirecta con carga automática de la camisa.
- El grifo de llenado de agua y la practica tapa, equilibrada con muelles y mandos de control ergonómicos, garantizan la máxima seguridad.
- Las tareas de mantenimiento y limpieza resultan sencillas gracias a su forma redondeada y al práctico grifo de vaciado, cromado y desmontable.
- Los modelos Autoclave van dotados de tapa con junta de silicona alimentaria, válvula de vaciado de presión de seguridad (tarada a 0'05 bar) y cierre hermético garantizado por una fijación con mordaza.
- Voltaje electrico: 400-3N. Para voltaje 230 trifasico CONSULTAR.
- Patas de acero inox con altura regulable en 50 mm.
- **Modelos Gas: Preveer conexión de 6 W para ascensión eléctrica de serie**

# HIGH-TECH



## Marmitas calentamiento directo

MODELO	CAPACIDAD	POTENCIA	VOLTAJE
 <b>G9P10D</b>	100 Lts.	20,9 Kw	---
 <b>G9P15D</b>	150 Lts.	20,9 Kw	---
 <b>G9P20D</b>	200 Lts.	32 Kw	---

*Modelo G9P20D altura 905*

*Prever conexión de 6 w para encendido eléctrico*



## Marmitas calentamiento indirecto

MODELO	CAPACIDAD	POTENCIA	VOLTAJE
 <b>E9P10I</b>	100 Lts.	16 Kw	400 - 3N
 <b>G9P10I</b>	100 Lts.	20,9 Kw	---
 <b>E9P15I</b>	150 Lts.	18 Kw	400 - 3N
 <b>G9P15I</b>	150 Lts.	20,9 Kw	---

*Prever conexión de 6 w para encendido eléctrico*



## Marmitas funcionamiento autoclave

MODELO	CAPACIDAD	POTENCIA	CALENT.
 <b>E9P10IA</b>	100 Lts.	16 Kw	Indirecto
 <b>G9P10DA</b>	100 Lts.	20,9 Kw	Directo
 <b>E9P15IA</b>	150 Lts.	18 Kw	Indirecto
 <b>G9P10IA</b>	100 Lts.	20,9 Kw	Indirecto
 <b>G9P15DA</b>	150 Lts.	20,9 Kw	Directo
 <b>G9P15IA</b>	150 Lts.	20,9 Kw	Indirecto
 <b>G9P20DA</b>	200 Lts.	32 Kw	Directo

*Prever conexión de 6 w para encendido eléctrico*

# HIGH-TECH



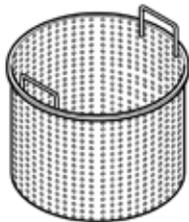
### Marmitas dimensiones especiales

MODELO	CAPACIDAD	POTENCIA	CALENT.	AUTOCL.
⚡ <b>E9P20I</b>	200 Lts.	32 Kw	Indirecto	No
⚡ <b>E9P20IA</b>	200 Lts.	32 Kw	Indirecto	Si
🔥 <b>G9P20D1</b>	200 Lts.	34,5 Kw	Directo	No
🔥 <b>G9P20D1A</b>	200 Lts.	34,5 Kw	Directo	Si
🔥 <b>G9P20I1</b>	200 Lts.	34,5 Kw	Indirecto	No
🔥 <b>G9P20I1A</b>	200 Lts.	34,5 Kw	Indirecto	Si

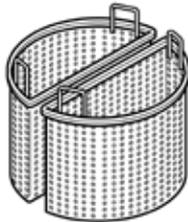
*Preveer conexión de 6 w para encendido eléctrico*

Para capacidades superiores consultar Pág. 194

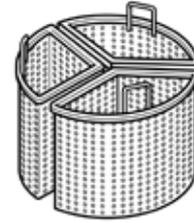
## ACCESORIOS MARMITAS



**9CP10/1** 100 Litros  
**9CP15/1** 150 Litros



**9CP10/2** 100 Litros  
**9CP15/2** 150 Litros  
**9CP20/2** 200 Litros



**9CP10/3** 100 Litros  
**9CP15/3** 150 Litros  
**9CP20/3** 200 Litros

<b>9CP10/1</b> Cod. 35615200	<b>Cesto perforado 100 Litros</b>	ø mm 560 x 350 h AISI 304
<b>9CP15/1</b> Cod. 35615300	<b>Cesto perforado 150 Litros</b>	ø mm 560 x 440 h AISI 304
<b>9CP10/2</b> Cod. 35615400	<b>2 Medias cestas perforadas 100 Litros</b>	ø mm 560 x 350 h AISI 304
<b>9CP15/2</b> Cod. 35615500	<b>2 Medias cestas perforadas 150 Litros</b>	ø mm 560 x 440 h AISI 304
<b>9CP20/2</b> Cod. 35615600	<b>2 Medias cestas perforadas 200 Litros</b>	ø mm 710 x 450 h AISI 304
<b>9CP10/3</b> Cod. 35615700	<b>3 Cestas perforadas 1/3 100 Litros</b>	ø mm 560 x 350 h AISI 304
<b>9CP15/3</b> Cod. 35615800	<b>3 Cestas perforadas 1/3 150 Litros</b>	ø mm 560 x 440 h AISI 304
<b>9CP20/3</b> Cod. 35615900	<b>3 Cestas perforadas 1/3 200 Litros</b>	ø mm 710 x 450 h AISI 304

Tapa doble pared (excepto autoclave)

Voltaje 230 - 240 3 (modelos eléctricos)

## Cocinas Vitrocerámica e Inducción



Mod. E9P4P+VTR+FE



Mod. E9P4M/IND

### Cocinas de Vitrocerámica

- Plano de trabajo vitrocerámico de gran espesor
- Precisión en la regulación de la temperatura.
- Alcanza en pocos segundos una temperatura de hasta 500 °C.
- Lámpara testigo que avisa del calor residual hasta 60 °C.
- Circuito de calentamiento circular de 30 cms de diámetro. Potencia 4 kw.
- Las zonas de trabajo están serigrafiadas para un correcto posicionamiento de los recipientes.
- Versión de 2 y 4 zonas de calentamiento.
- Modelo de 4 zonas de calentamiento posibilidad de suministrar con horno eléctrico de 3'5 ó 7'5 kw.
- Patas de acero inox con altura regulable en 50 mm.



### Cocinas de Inducción

- Construcción en acero inox AISI 304
- Sobre y frontal de apoyo en acero inox de 1'5 mm de espesor.
- Rapidez de calentamiento.
- Mayor aprovechamiento calorífico.
- Máxima precisión en la regulación de la temperatura.
- Ahorro energético del 30 %.
- Limpieza muy simple, basta pasar un paño.
- Interrupción automática inmediata en el momento que se retira el recipiente.
- La zona de calentamiento se autorregula en base al diámetro de la cazuela.
- Modelos de 2 ó 4 zonas de calentamiento de 5 kw. cada una.
- Modelo WOK de 5 kw.
- Patas de acero inox con altura regulable en 50 mm.



# VITROCERÁMICA INFRARED

MAXIMA 900 BERTO'S



4 Kw

4 Kw

## **E9P2M/VTR**

**Cocina Vitrocerámica 2 fuegos + Mueble**

- 8 Kw

- V 400 - 415 3N ~

270 x 270 mm



4 Kw

4 Kw

## **E9P4MP/VTR**

**Cocina Vitrocerámica 4 fuegos + Mueble**

- 16 Kw

- V 400 - 415 3N ~

270 x 270 mm



4 Kw

4 Kw

## **E9P4P/VTR+FE**

**Cocina Vitrocerámica 4 fuegos +**

**Horno GN 2/1**

- 23,5 Kw

- V 400 - 415 3N ~

270 x 270 mm



7,5 Kw

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



3 Kw

4,5 Kw

**MULTIFUNCIÓN**

# INDUCCIÓN POWER INDUCTION



5 Kw
5 Kw

## E9P2M/IND Cocina Inducción 2 Fuegos

- Kw: 10  
- V 400 - 415 3 N ~

270 x 270 mm



5 Kw	5 Kw
5 Kw	5 Kw

## E9P4M/IND Cocina Inducción 4 Fuegos

- Kw: 20  
- V 400 - 415 3 N ~

270 x 270 mm



∅ 300 mm
5 Kw

## E9WOK/IND Wok Inducción

- Kw: 5  
- V 400 - 415 3 N ~

MAXIMA 900 BERTO'S

## ACCESORIOS VITROCERÁMICA E INDUCCIÓN



Puerta 400



2 Puertas 400

# Mueble neutro



## Elementos neutros

- Construcción en acero inox.
- Sobre y frontal de apoyo en acero inox de 1'5 mm de espesor.
- Especialmente diseñados para ser perfectamente integrados con otros elementos de la serie 900.
- Patas de acero inox con altura regulable en 50 mm.
- **ACCESORIOS:** Puertas

Mod. N9-8M

## PRACTIC



**(N) N9T2M**  
MUEBLE NEUTRO 200 DE PIE



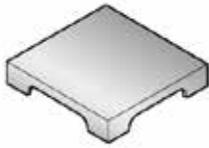
**(N) N9T4M**  
MUEBLE NEUTRO 400 DE PIE

**PRACTIC-C N9T4MC**  
MUEBLE NEUTRO CON CAJÓN EXTRAIBLE

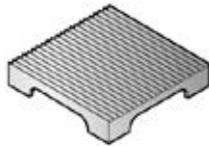


**(N) N9-8M**  
MUEBLE NEUTRO 800 DE PIE

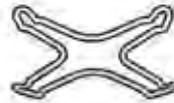
# Accesorios cocinas



Placa lisa



Placa acanalada



Reductor fuego



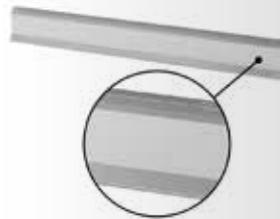
Parrilla fuego inox



**KRF**  
Ruedas con freno



Plancha lisa  
fuego cuadrado



**CRUN**  
Panel único



Parrilla GN 3/1



Puerta 400



Puerta 600



2 Puertas 400



2 Puertas 600



Kit calentamiento módulo  
neutro



Pasamanos  
800 x 140  
1200 x 140  
1600 x 140  
2000 x 140



Zócalo Inox



Columna orientable



Prolongación camino 400



Prolongación camino 800



Prolongación camino 1200

**UNIFICAR ALTURA  
CHIMENEAS**

Para compensar las diferentes potencias, las alturas de las chimeneas pueden variar según modelos