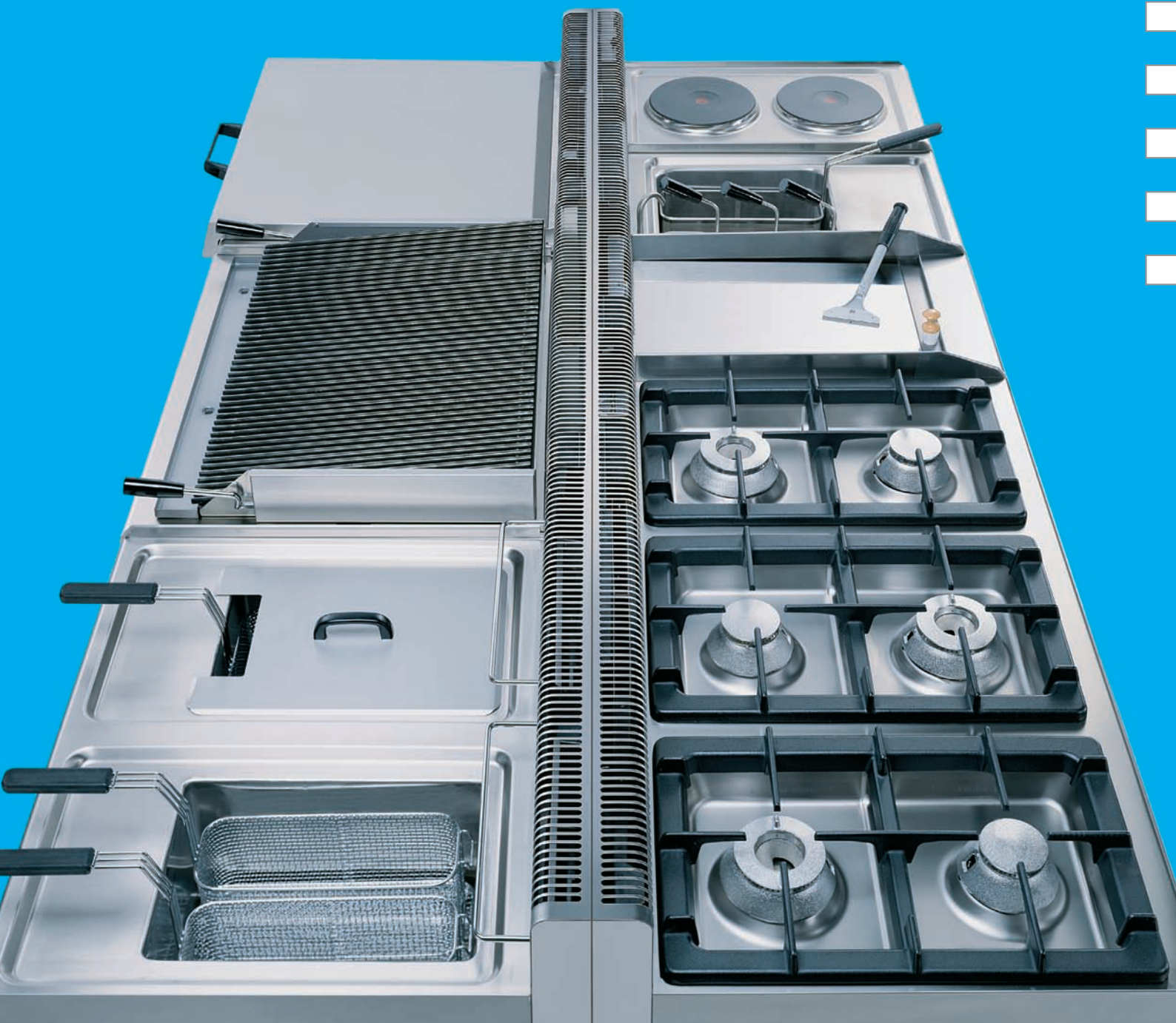


no. 1 in europe  
«n°161 models»  
«101 professional cookers»

# «MACROS 700»

cooking ranges - grandes cocinas - большие плиты - 炉灶



**BERTO'S SPA**<sup>®</sup>  
THE BEST catering equipment



**BERTO'S SPA**<sup>®</sup>  
THE BEST CATERING EQUIPMENT



 *Wise member - Socio sapiente*  
Slow Food<sup>®</sup> *Мудрый партнёр - 精英成员*



*Italian cooking academic*  
*Académico de la cocina italiana*  
*Академик итальянской кухни*  
*意大利烹饪学院*

## BERTO'S SPA

I have been working in the field of professional catering equipment, and I founded this company with the mission of manufacturing simple, innovative, safe, durable, and economical to manage, as our products are a working tool for those who work in the kitchen and an investment for those who purchase them. We have always operated on the international market and today our products are used and appreciated worldwide, wherever catering is turned into the art of preparation, presentation and dining together.

Более тридцати лет я работаю в отрасли оборудования для предприятий общественного питания. Эта компания была создана мной в целях производства простого, инновационного, надёжного, долговечного и экономичного в эксплуатации оборудования, так как наша продукция является рабочим инструментом для тех, кто работает на кухне, и инвестицией для тех, кто её покупает. На протяжении долгого времени мы работаем не международном рынке, и сегодня наша продукция используется и ценится во всём мире, где общественное питание является искусством подготовки, презентации и праздничной дегустации.

Desde hace más de treinta años, trabajamos en el sector de los equipos para la restauración profesional. Fundamos esta sociedad con el objetivo de producir herramientas sencillas, innovadoras, seguras, duraderas y económicas de administrar: nuestros productos son un instrumento de trabajo para los profesionales de la cocina y una inversión para sus compradores. Siempre hemos actuado en el mercado internacional y, hoy en día, nuestros productos se usan y aprecian en todo el mundo, en cualquier lugar en el que la restauración se considere el arte de la preparación, de la presentación y de la degustación en buena compañía.

我一直从事于专业餐饮设备行业，并且建立了这所公司，我的目标是制造简单，创新，安全，耐用，经济并且便于管理的产品。因为我们的产品对那些在厨房工作的人员来说是工作的器具，对购买者来说就是一项投资。我们一直活跃于国际市场；今天我们的产品已被全球广泛使用并且深受消费者的好评。餐饮已经成为一门艺术，它将准备、展示和就餐融为了一体。

N.H. Comm. Giorgio Berto  
*President and Founder - Fundador y presidente*  
*Основатель и Президент - 主席以及创立人*



*The quality of our products reflects our professionalism.*

*La calidad de nuestros productos refleja nuestra profesionalidad*

*Качество нашей продукции отражает нашу профессиональность.*

我们产品的质量显示了我们的专业性。



## DESIGN

PROYECTACIÓN - ПРОЕКТИРОВАНИЕ - 设计

### Design

Research and development are performed using sophisticated three-dimensional design programs (3D System – Parametric Drawing Technology) which allow total control of the design, so as to guarantee a product of the highest quality.

### Proyectación

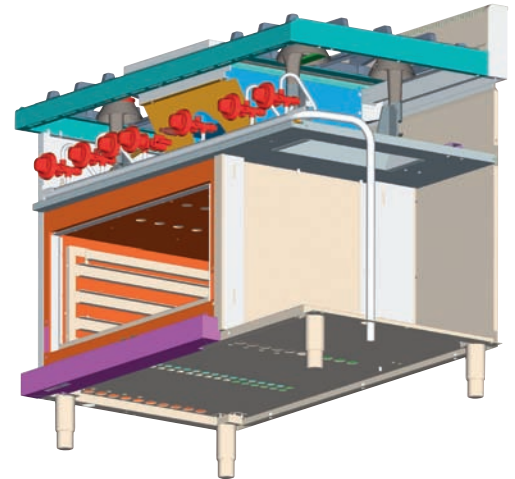
La investigación y el desarrollo implican el uso de sofisticados programas de proyectación en tres dimensiones (3D System – Parametric Drawing Technology) que permiten un control total del proyecto, para garantizar un producto de la más elevada calidad.

### Проектирование

Поиск и разработка были реализованы при использовании сложных трёхмерных программ проектирования (3D System – Parametric Drawing Technology), обеспечивающих общий контроль за проектом, для гарантии продукции высочайшего качества.

### 设计

研发环节运用复杂的三维设计程序（3D系统-参数制图技术）实现完全设计控制，以此来保证产品达到最高质量。



## STEEL WORKING and ASSEMBLY

ELABORACIONES y ENSAMBLAJES - ИЗГОТОВЛЕНИЕ И СБОРКА - 钢制结构和装配

### Steel working

The use of numerical control machine of the highest precision and productivity, as well as a careful choice of the materials used for components, allow production of long-lasting professional cooking systems, designed to meet the needs of catering professionals.

### Elaboraciones

El uso de máquinas de control numérico de elevada precisión y productividad y la minuciosa selección de los materiales usados para los componentes permiten la producción de sistemas de cocción profesionales, realizados para durar y proyectados para satisfacer las exigencias de los profesionales de la restauración.

### Изготовление

Использование оборудования с цифровым контролем высокой точности и производительности, тщательный выбор материалов, используемых при изготовлении компонентов, обеспечивают производство профессиональных систем приготовления, предназначенных для долговечной эксплуатации, разработанных для удовлетворения требований профессионалов отрасли общественного питания.

### 钢制结构

因为采用了高精度和高生产效率的数控机床，以及对零件材料的谨慎选择，使我们生产出经久耐用的专业烹饪系统，专为满足专业烹饪人员的需求而设计。



## TESTING

ENSAYO - ИСПЫТАНИЕ - 测试

The BERTO'S Total Qualità system ensures that every single appliance, whether gas or electric, must pass rigid tests that ensure long-lasting reliability and safety.

El sistema de Calidad Total de BERTO'S comprueba que cada uno de los equipos, tanto de gas como eléctricos, supere unas estrictas pruebas de control que garanticen su seguridad y su fiabilidad con el paso del tiempo.

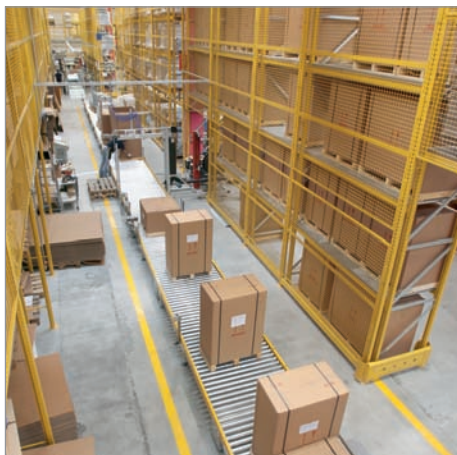
Общая Система Качества BERTO'S гарантирует, что каждое отдельное оборудование, как газовое, так и электрическое, проходит суровые контрольные испытания, обеспечивающие безопасность и надёжность.

BERTO'S的全程质量体系保证了每一个单独的设备——煤气或电器设备——都必须通过严格的测试，来确保持久的可靠性和安全性。



## LOGISTICS

LOGÍSTICA - ОРГАНИЗАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ - 物流



Automatic packing line  
Línea de embalaje automático  
Линия автоматической упаковки  
自动包装线

### Logistics – After Sales service

BERTO'S technical assistance professionals are always available, with their experience and international qualifications, to resolve any technical or application problem. All spare parts are supplied with speed and precision, even if they are no longer in production.

### Организационное обеспечение – Послепродажное обслуживание

Профессиональный обслуживающий персонал BERTO'S, с его опытом и международной квалификацией, всегда находится в Вашем распоряжении для решения любых технических и практических проблем. Все запасные части поставляются быстро и точно, даже если необходимые компоненты находятся вне производства.

### Logística – Servicio post-venta

Los profesionales de la asistencia de BERTO'S siempre están disponibles, con su experiencia y su cualificación internacional, para resolver cualquier problema técnico o de aplicación. Todos los repuestos se suministran con rapidez y precisión, incluso si el componente ha dejado de producirse.

### 物流 – 售后服务

BERTO'S的技术协助专员有着丰富的经验和国际资格证明，他们随时准备着为您解答技术和应用上的问题。即使所有的备件已经下线，我们仍能保证它的速度和精度。

## TRAINING

FORMACIÓN - ОБУЧЕНИЕ - 培训



Technical courses on installation, maintenance and cooking demonstrations are dealt with in **BERTO'S SEMINARS**, with the collaboration of renowned chefs.

**3-D computer libraries** give the client full independence in creating sophisticated food services areas.

Технические курсы установки, технического обслуживания и показа приготовления тщательно рассматриваются на **СЕМИНАРАХ BERTO'S**, в сотрудничестве с известными поварами.

**Информационные трёхмерные библиотеки** позволяют заказчику автономно реализовать сложные обстановки для предприятий общественного питания.

Es posible realizar cursos técnicos de instalación, mantenimiento y demostraciones de cocina en los **SEMINARIOS DE BERTO'S**, con la colaboración de chefs de renombre.

**Las librerías informáticas en 3D** dan al cliente la posibilidad de realizar, de forma independiente, sofisticados ambientes para la restauración.

BERTO'S研究会负责安装、维护和烹饪示范的技术课程，并与一批著名厨师合作。

**3D计算机信息库**留给客户完全独立的空间来开发复杂食品服务。



Example of 3-D design  
Ejemplo de proyectación en 3D  
Пример проектирования 3D  
3-D 设计 范例





# «MACROS



**BERTO'S SPA®**

# 700»





## Evoluzione

The evolution of the traditional kitchen, fire at medium-low power on a pressed top because cooking takes place in highly specialized equipment.

La evolución de la cocina tradicional, fuegos de potencia media y baja en superficie prensada, para que la cocción tenga lugar en equipos altamente especializados.

Эволюция традиционной кухни, горелки средней-низкой мощности на штампованной поверхности, так как приготовление осуществляется посредством высоко специализированного оборудования.

传统厨房的进化，按下上面的按钮就能够达到中低档的火力，因为烹饪运用了高度专业化的设备。

15 mod. G7F6E+FG1+1P

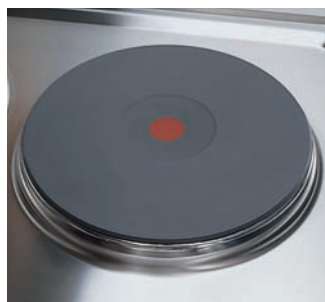


3,6 kW

10 mod. E7P4+FE



3 kW



2,6 kW  
Ø 220 mm

## OVENS - HORNOS - ДУХОВКИ - 烤箱



FG1 4 kW  
1/1 GN (600x400 mm)

FE1 3,5 kW  
CONVECTION 1/1 GN  
(600x400 mm)



# MACROS 700 High Power 25 models



2 years Guarantee

## High Power

The traditional kitchen, the most powerful on the market with lifetime- guaranteed cast iron burners, deep basins and sturdy cast iron grills.

La cocina tradicional, la más potente del mercado, con quemadores en hierro colado garantizados de por vida, bandejas profundas y robustas rejillas en hierro colado.

Традиционная плита, самая мощная на рынке, с чугунными горелками с бессрочной гарантией, глубокими чашами и прочными чугунными решётками.

传统厨房用具，具有终生保障的铁铸燃炉，深型盆舱和耐用的铁铸烤架，这是它在市场上最有力的方面。

15 mod. G7F4M+2P



6 kW



3,5 kW



2,6 kW  
220x220 mm

10 mod. E7PQ6M+2P



# MACROS 700 Max Power 11 models



2 years Guarantee

## Max Power

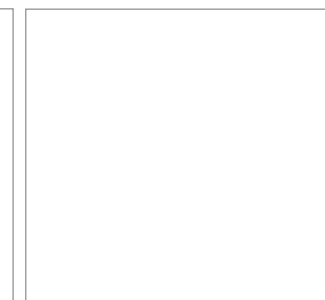
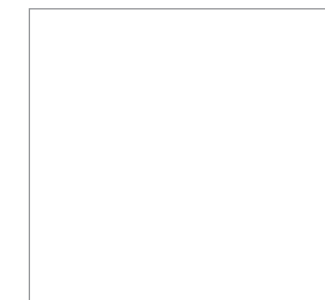
The more powerful kitchen, for fast cooking that requires high energy.

La cocina más potente, para las cocciones rápidas que necesitan de elevados rendimientos.

Более мощная кухня для быстрого приготовления, требующего высоких мощностей.

功能更强的厨房用具，为需要高能量的快速烹饪而设。

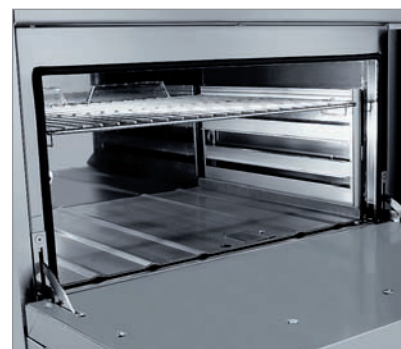
11 mod. G7F4P+FG



6 kW



## OVENS - HORNOS - ДУХОВКИ - 烤箱



FG 7,8 kW  
2/1 GN (530x650 mm)

FE 7,5 kW  
2/1 GN (530x650 mm)



## OVENS - HORNOS - ДУХОВКИ - 烤箱



FGT 12 kW  
(1045x530 mm)



ALL THE RIGHT  
**POWER**  
YOU NEED

TODA LA  
**POTENCIA**  
QUE NECESITA

ВСЯ НЕОБХОДИМАЯ  
**МОЩНОСТЬ**

所有您需要的  
**火力**

MACROS700 Evoluzione



2 years  
Guarantee

### Evoluzione Range - Top counter

The Evoluzione line is ideal for all those users who require solidity, simple use and low-energy consumption rates. It is characterised by sealed aluminium alloy burners with a yield of 3 kW and 3,6 kw and stove-enamelled cast iron pot grill on the AISI 304 stainless steel hob. Special valved taps with safety thermocouple, guarantee the most efficient temperature control. Butt joint between equipments to eliminate cracks and possible infiltrations. Steel stainless feet, height can be adjusted as much as 50mm. **Standard:** equipped with nozzles for LPG and methane gas.

**Optional:** electric ignition for burners. Doors for models with open compartment.

### Evoluzione sobre encimera

La línea Evoluzione resulta ideal para los usuarios que necesiten robustez, facilidad de uso y economía de funcionamiento. Posee quemadores estancos, en aleación de aluminio y latón, de 3 kW y 3,6 kW, superficie de trabajo prensada en acero inoxidable AISI 304 y rejillas de soporte de ollas en hierro colado esmaltado al fuego. Eficaz control de la temperatura gracias a los controles adecuados, con válvula de seguridad y termpar. Tapajuntas redondeados para unir los equipos de forma limpia y segura. Patas en acero inoxidable, con altura regulable en 50 mm. **Estándar:** incluye boquillas para GPL y gas metano.

**Opcionales:** encendido eléctrico de los fuegos, puertas para modelos con compartimento abierto.

### Evoluzione настольная

Линия Evoluzione является идеальной для тех пользователей, кому необходимы прочность, лёгкость в использовании и экономичность эксплуатации. Герметичные горелки из алюминиевого и оловянного сплава на 3 кВт и 3,6 кВт, рабочая поверхность, штампованная из нержавеющей стали AISI 304, опорные решётки для кастрюль из чугуна, эмалированного на огне. Эффективный контроль установленной температуры благодаря специальным кранам с предохранительным клапаном и термопарой. Закруглённые стыковые накладки для чистого и надёжного соединения оборудования. Ножки из нержавеющей стали, регулируемые по высоте до 50мм. **Стандарт:** оснащение форсунками для GPL и метана.

**Опция:** электрическое включение горелок; дверцы для открытых отделений.



G7F2BE

### Evoluzione 炉灶 -灶台

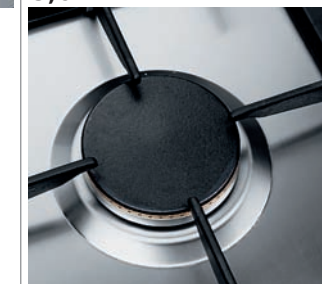
Evoluzione系列是追求可靠、简单、低耗能产品的用户的理想选择。它具有密封铝合金燃器，分别为3kW和3,6kw功率，和放在AISI 304 不锈钢铁架上的釉质漆面铁铸锅罐烤架。带有安全热电偶特的制阀门旋钮，保证最有效的温度控制。设备之间带有对接接头，减少断裂和渗漏的可能性。可调不锈钢脚架，最高可至50mm。 **标准：** 配有液化气和沼气喷嘴。

**可选：** 燃器用电点火装置。模型门，带有开放式隔间。



3 kW

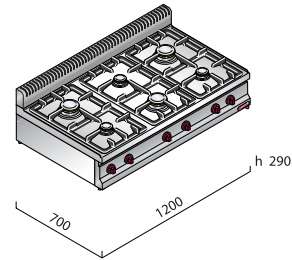
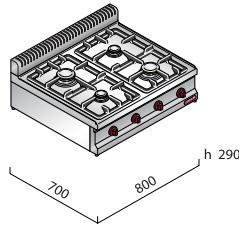
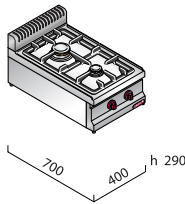
3,6 kW



 **BERTO'S SPA®**  
THE BEST catering equipment



BERTO'S SPA®



Model modelo модель 型号

open burners  
quemadores abiertos  
открытые горелки  
开放式燃器

total heat input  
potencia total  
общая мощность  
完全热输入

gas consumption  
consumo de gas  
расход газа  
耗气量

gas connection  
conexión de gas  
соединение газа  
燃气连接

optional opciones  
opción  
可选

cavity dimensions  
tamaño de la cámara  
размер камеры духовки  
内腔尺寸

grids supplies  
suministro de rejillas  
оснащение решётками  
栅格供应

total weight  
peso total  
общий вес  
总重量

cubic volume  
volumen  
кубатура  
立方容量

G7F2BE

no.	1	1
Ø mm	91,8	120,3
kW	3	3,6
Kcal/h	2.580	3.096
BTU/h	10.236	12.283

kW	6,60
kcal/h	5.676
BTU/h	22.519

G 30/G31	kg/h	0,5
G20	m <sup>3</sup> /h	0,7
G25	m <sup>3</sup> /h	0,8

3/8" G

burners el. ign. -enc. el. fuegos  
электр.включ.горелок  
燃器电气点火装置

G7F4BE

no.	2	2
Ø mm	91,8	120,3
kW	3	3,6
Kcal/h	2.580	3.096
BTU/h	10.236	12.283

kW	13,20
kcal/h	11.352
BTU/h	45.038

G 30/G31	kg/h	1,0
G20	m <sup>3</sup> /h	1,4
G25	m <sup>3</sup> /h	1,6

3/8" G

burners el. ign. - enc. el. fuegos  
электр.включ.горелок  
燃器电气点火装置

G7F6BE

no.	3	3
Ø mm	91,8	120,3
kW	3	3,6
Kcal/h	2.580	3.096
BTU/h	10.236	12.283

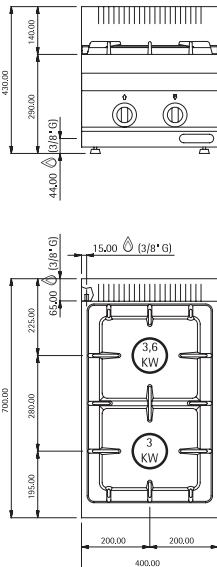
kW	19,80
kcal/h	17.028
BTU/h	67.557

G 30/G31	kg/h	1,5
G20	m <sup>3</sup> /h	2,1
G25	m <sup>3</sup> /h	2,4

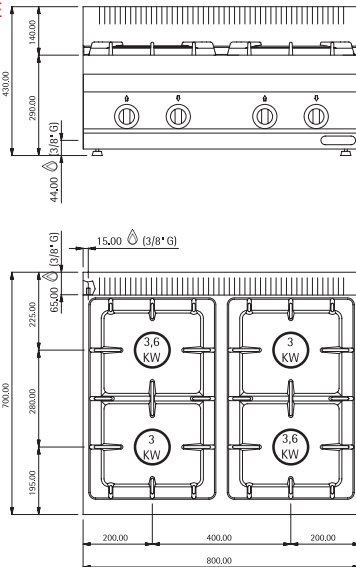
3/8" G

burners el. ign. - enc. el. fuegos  
электр.включ.горелок  
燃器电气点火装置

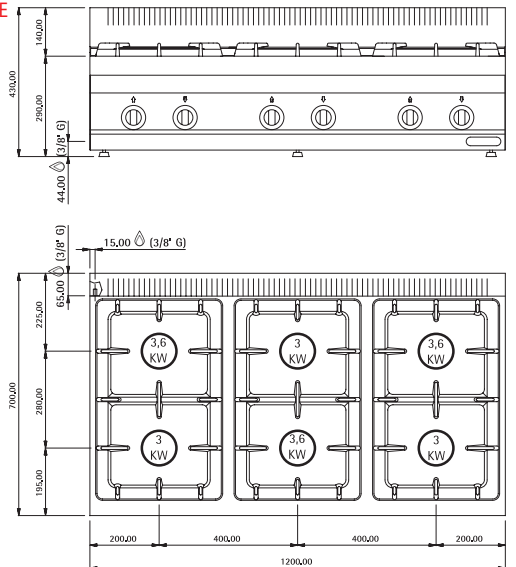
G7F2BE



G7F4BE



G7F6BE



MACROS 700 cooking ranges



### Evoluzione Range – open base

The Evoluzione line is ideal for all those users who require solidity, simple use and low-energy consumption rates. It is characterised by sealed aluminium alloy burners with a yield of 3 kW and 3,6 kW and stove-enamelled cast iron pot grill on the AISI 304 stainless steel hob. Special valved taps with safety thermocouple, guarantee the most efficient temperature control. Butt joint between equipments to eliminate cracks and possible infiltrations. Steel stainless feet, height can be adjusted as much as 50mm. **Standard:** equipped with nozzles for LPG and methane gas.

**Optional:** electric ignition for burners. Doors for models with open compartment.

### Evoluzione con mueble

La línea Evoluzione resulta ideal para los usuarios que necesiten robustez, facilidad de uso y economía de funcionamiento. Posee quemadores estancos, en aleación de aluminio y latón, de 3 kW y 3,6 kW, superficie de trabajo prensada en acero inoxidable AISI 304 y rejillas de soporte de ollas en hierro colado esmaltado al fuego. Eficaz control de la temperatura gracias a los controles adecuados, con válvula de seguridad y termopar. Tapajuntas redondeados para unir los equipos de forma limpia y segura. Patas en acero inoxidable, con altura regulable en 50 mm. **Estándar:** incluye boquillas para GPL y gas metano.

**Opcionales:** encendido eléctrico de los fuegos, puertas para modelos con compartimento abierto.

### Evoluzione с мебелью

Линия Evoluzione является идеальной для тех пользователей, кому необходимы прочность, лёгкость в использовании и экономичность эксплуатации. Герметичные горелки из алюминиевого и оловянного сплава на 3 кВт и 3,6 кВт, рабочая поверхность, штампованная из нержавеющей стали AISI 304, опорные решётки для кастрюль из чугуна, эмалированного на огне. Эффективный контроль установленной температуры, благодаря специальным кранам с предохранительным клапаном и термопарой. Закруглённые стыковые накладки для чистого и надёжного соединения. Ножки из нержавеющей стали, регулируемые по высоте до 50мм. **Стандарт:** оснащение форсунками для GPL и метана.

**Опции:** электрическое включение горелок; дверцы для открытого отделения.

### Evoluzione 炉灶 – 开放式底座

Evolutione系列是追求可靠，简单，低耗能产品的用户的理想选择。它具有密封铝合金燃器，分别为3kW和3,6kw功率，和放在AISI 304 不锈钢架上的釉质漆面铁铸锅罐烤架。带有安全热电偶的特制阀门开关，保证最有效的温度控制。设备之间带有对接接头，减少断裂和渗漏的可能性。可调不锈钢脚架，最高可至50mm。标准 配有液化气和沼气喷嘴。

可选 燃器用电气点火装置。模型门，带有开放式隔间。



G7F4ME+2P



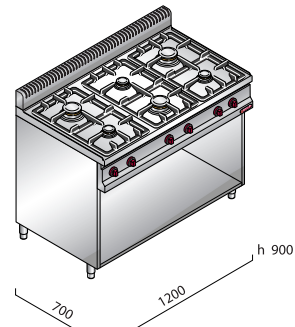
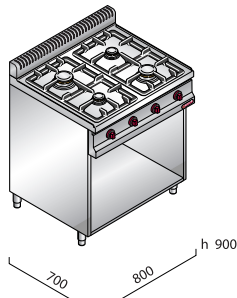
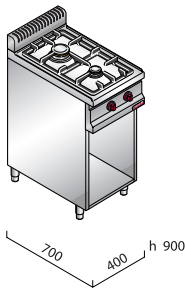
3 kW

3,6 kW





BERTO'S SPA®



Model modelo модель 型号

open burners  
quemadores abiertos  
открытые горелки  
开放式燃器

total heat input  
potencia total  
общая мощность  
完全热输入

gas consumption  
consumo de gas  
расход газа  
耗气量

gas connection  
conexión de gas  
соединение газа  
燃气连接

optional opcional  
опции  
可选

cavity dimensions  
tamaño de la cámara  
размер камеры духовки  
内腔尺寸

grids supplies  
suministro de rejillas  
оснащение решётками  
栅格供应

total weight  
peso total  
общий вес  
总重量

cubic volume  
volumen  
кубатура  
立方容量

G7F2ME

no.	1	1
Ø mm	91,8	120,3
kW	3	3,6
Kcal/h	2.580	3.096
BTU/h	10.236	12.283

kW	6,60
kcal/h	5.676
BTU/h	22.519

G 30/G31	kg/h	0,5
G20	m <sup>3</sup> /h	0,7
G25	m <sup>3</sup> /h	0,8

3/8" G

burners el. ign. - enc. el. fuegos  
электр.включ.горелок  
燃器电气点火装置

G7F4ME

no.	2	2
Ø mm	91,8	120,3
kW	3	3,6
Kcal/h	2.580	3.096
BTU/h	10.236	12.283

kW	13,20
kcal/h	11.352
BTU/h	45.038

G 30/G31	kg/h	1,0
G20	m <sup>3</sup> /h	1,4
G25	m <sup>3</sup> /h	1,6

3/8" G

burners el. ign. - enc. el. fuegos  
электр.включ.горелок  
燃器电气点火装置

G7F6ME

no.	3	3
Ø mm	91,8	120,3
kW	3	3,6
Kcal/h	2.580	3.096
BTU/h	10.236	12.283

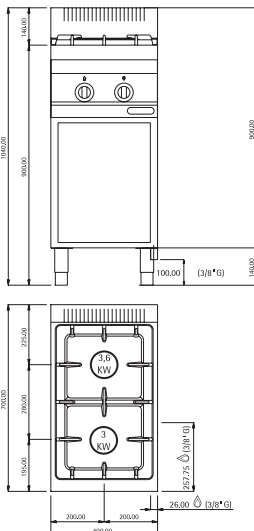
kW	19,80
kcal/h	17.028

G 30/G31	kg/h	1,5
G20	m <sup>3</sup> /h	2,1
G25	m <sup>3</sup> /h	2,4

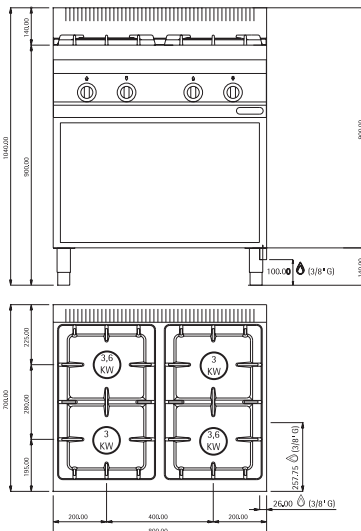
3/8" G

burners el. ign. - enc. el. fuegos  
электр.включ.горелок  
燃器电气点火装置

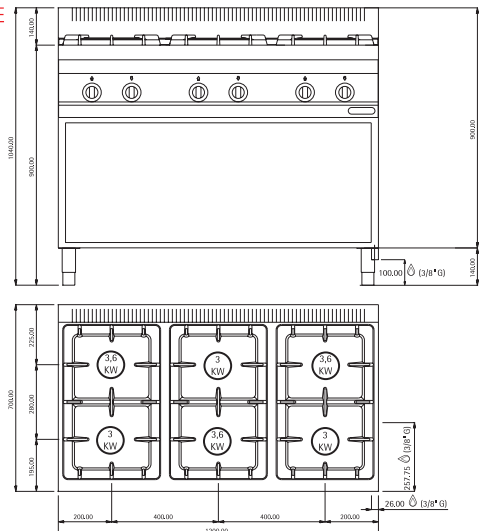
G7F2ME



G7F4ME



G7F6ME



MACROS 700 cooking ranges



## Evoluzione Range with gas/electric oven

The Evoluzione line is ideal for all those users who require solidity, simple use and low-energy consumption rates. It is characterised by sealed aluminium alloy burners with a yield of 3 kW and 3,6 kW and stove-enamelled cast iron pot grill on the AISI 304 stainless steel hob. Special valved taps with safety thermocouple, guarantee the most efficient temperature control. Butt joint between equipments to eliminate cracks and possible infiltrations. Steel stainless feet, height can be adjusted as much as 50mm. Gas ovens entirely made of stainless steel, either in the 600x400mm EuroNorm version with oven racks for 1/1 GN grids or in the 2/1 GN static version with pilot flame. Electric ovens entirely made of stainless steel, either in the 600x400mm version with oven racks for 1/2 GN convection grids or in the 2/1 GN static version. **Standard: piezoelectric gas ovens ignition;** equipped with nozzles for LPG and methane gas. **Optional:** electric ignition for open burners. Doors for models with open compartment.

## Evoluzione con forno de gas/eléctrico

La línea Evoluzione resulta ideal para los usuarios que necesiten robustez, facilidad de uso y economía de funcionamiento. Posee quemadores estancos, en aleación de aluminio y latón, de 3 kW y 3,6 kW, superficie de trabajo prensada en acero inoxidable AISI 304 y rejillas de soporte de ollas en hierro colado esmaltado al fuego. Eficaz control de la temperatura gracias a los controles adecuados, con válvula de seguridad y termopar. Tapajuntas redondeados para unir los equipos de forma limpia y segura. Patas en acero inoxidable, con altura regulable en 50 mm. Hornos de gas completamente realizados en acero inoxidable, en versión EuroNorm de 600x400 mm, con soportes para rejillas 1/1 GastroNorm, o en versión 2/1 GastroNorm con llama piloto. Hornos eléctricos completamente realizados en acero inoxidable, en versión EuroNorm de 600x400 mm, con soportes para rejillas 1/1 GastroNorm por convección, o en versión 2/1 GastroNorm estático. **Estándar: encendido piezoeléctrico de los hornos de gas,** se incluyen boquillas para GPL y gas metano.

**Opcionales:** encendido eléctrico de los fuegos abiertos, puertas para modelos con compartimento abierto.

## Evoluzione с газовой/электрической духовкой

Линия Evoluzione является идеальной для тех пользователей, кому необходимы прочность, лёгкость в использовании и экономичность эксплуатации. Герметичные горелки из алюминиевого и оловянного сплава на 3 кВт и 3,6 кВт, рабочая поверхность, штампованная из нержавеющей стали AISI 304, опорные решётки для кастрюль из чугуна, эмалированного на огне. Эффективный контроль установленной температуры, благодаря специальным кранам с предохранительным клапаном и термопарой. Закруглённые стыковые накладки для чистого и надёжного соединения. Ножки из нержавеющей стали, регулируемые по высоте до 50мм. Газовые духовки, полностью выполненные из нержавеющей стали, модели EuroNorm 600x400мм с пазами также для решёток 1/1 GastroNorm, или модели 2/1 GastroNorm с контрольным пламенем. Электрические духовки, полностью выполненные из нержавеющей стали, модели EuroNorm 600x400мм с пазами также для решёток 1/1 GastroNorm с конвекцией, или статической модели 2/1 GastroNorm. **Стандарт: пьезоэлектрическое включение газовых духовок;** оснащение форсунками для GPL и метана.

**Опции:** электрическое включение открытых горелок; дверцы для открытого отделения.

## Evoluzione 炉灶带有 燃气/电气烤箱

Evoluzione系列是追求可靠，简单，低耗能产品的用户的理想选择。它具有密封铝合金燃器，分别为3kW和3.6kw功率，和放在AISI 304 不锈钢架上的釉质漆面铁铸锅罐烤架。带有安全热电偶特的制阀门开关，保证最有效的温度控制。设备之间带有对接接头，减少断裂和渗漏的可能性。可调不锈钢脚架，最高可至50mm。燃气烤箱完全由不锈钢铸造，或为600x400mm欧式标准版本，带有1/1 GN栅格炉架；或为2/1 GN静电版本，带有引燃火焰。电气烤箱完全由不锈钢铸造，或为600x400mm版本，带有1/2 GN传送栅格炉架；或为2/1 GN静电版本。标准：压电式燃气火点燃火装置；配有液化气 和沼气喷嘴。

可选：开放式燃器用电气点火装置。模型门，带有开放式隔间。



G7F6E+FG1



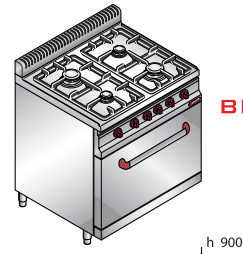
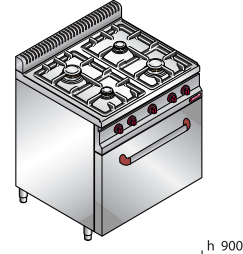
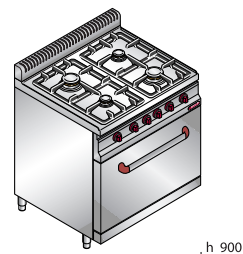
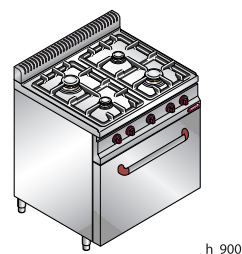
FE1 1/1 GN 3,5 kW  
(600x400 mm)

FG1 1/1 GN 4 kW  
(600x400 mm)

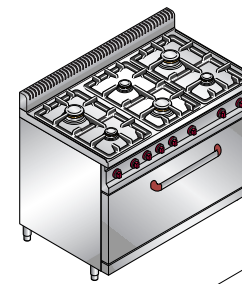
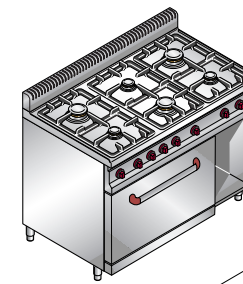
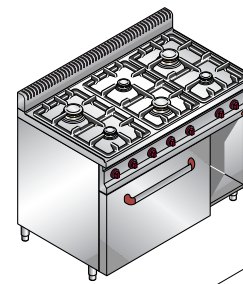


3 kW  
3,6 kW





BERTO'S SPA®



BERTO'S SPA®

Model modelo модель 型号

	G7F4E+FG1		G7F4E+FG	
open burners quemadores abiertos открытые горелки 开放式燃器	no. 2	2	no. 2	2
	Ø mm 91,8	120,3	Ø mm 91,8	120,3
	kW 3	3,6	kW 3	3,6
	Kcal/h 2.580	3.096	Kcal/h 2.580	3.096
	BTU/h 10.236	12.283	BTU/h 10.236	12.283
oven burners quemadores horno горелки духовки 烤箱燃器	no. 1	1	no. 1	1
	kW 4	7,8	kW 4	7,8
	Kcal/h 3.440	6.708	Kcal/h 3.440	6.708
	BTU/h 13.648	26.614	BTU/h 13.648	26.614
electric oven horno eléctrico электрическая духовка 电气烤箱				
total heat input potencia total общая мощность 完全热输入	kW 17,2	14.795	kW 21	18.060
	kcal/h 14.795	56.686	kcal/h 18.060	71.652
	BTU/h 56.686		BTU/h 71.652	
gas consumption consumo de gas расход газа 耗气量	G 30/G31 kg/h 1,3	G 30/G31 kg/h 1,6	G 20 m³/h 1,8	G 20 m³/h 2,2
	G20 m³/h 1,8	G25 m³/h 2,1	G25 m³/h 2,5	
gas connection conexión de gas соединение газа 燃气连接	3/8" G	1/2" G		
electric connection conexión eléctrica электрическое соединение 电气连接				
optional opcional опции 可选	burners el. ign. - enc. el. fuegos электр.включ.горелок 燃器电气点火装置	burners el. ign. - enc. el. fuegos электр.включ.горелок 燃器电气点火装置	burners el. ign. - enc. el. fuegos электр.включ.горелок 燃器电气点火装置	burners el. ign. - enc. el. fuegos электр.включ.горелок 燃器电气点火装置
cavity dimensions tamaño de la cámara размеры камеры духовки 内腔尺寸	mm 620x390x295h no. 4 x 1/1 GN (no. 4 x 600x400)	mm 685x550x295h no. 4 x 2/1 GN	mm 620x390x295h no. 4 x 1/1 GN (no. 4 x 600x400)	mm 685x550x295h no. 4 x 2/1 GN
grids supplies suministro de rejillas оснащение решётками 栅格供应	no. 1 x 600x400	no. 1 x 2/1 GN	no. 1 x 600x400	no. 1 x 2/1 GN
total weight peso total общий вес 总重量	kg 95	kg 102	kg 94	kg 103
cubic volume volumen кубатура 立方容量	m³ 0,85	m³ 0,85	m³ 0,85	m³ 0,85

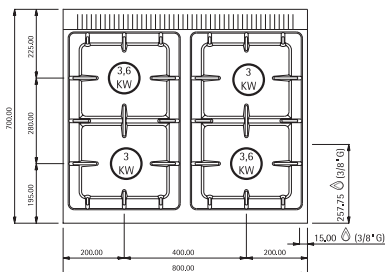
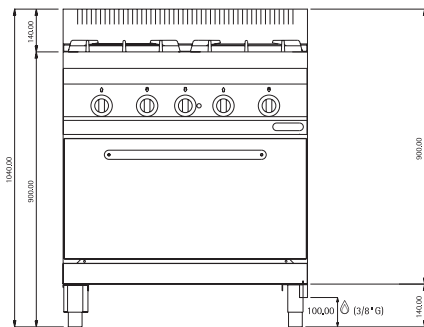
Model modelo модель 型号

	G7F4E+FE1		G7F4E+FE	
open burners quemadores abiertos открытые горелки 开放式燃器	no. 2	2	no. 2	2
	Ø mm 91,8	120,3	Ø mm 91,8	120,3
	kW 3	3,6	kW 3	3,6
	Kcal/h 2.580	3.096	Kcal/h 2.580	3.096
	BTU/h 10.236	12.283	BTU/h 10.236	12.283
oven burners quemadores horno горелки духовки 烤箱燃器	no. 1	1	no. 1	1
	kW 4	7,8	kW 4	7,8
	Kcal/h 3.440	6.708	Kcal/h 3.440	6.708
	BTU/h 13.648	26.614	BTU/h 13.648	26.614
electric oven horno eléctrico электрическая духовка 电气烤箱				
total heat input potencia total общая мощность 完全热输入	kW 13,2+3,5	11.352	kW 13,2+7,5	11.352
	kcal/h 45.038		kcal/h 45.038	
	BTU/h 45.038		BTU/h 45.038	
gas consumption consumo de gas расход газа 耗气量	G 30/G31 kg/h 1	G 30/G31 kg/h 1,4	G 20 m³/h 1,4	G 20 m³/h 1,6
	G20 m³/h 1,4	G25 m³/h 1,6		
gas connection conexión de gas соединение газа 燃气连接	3/8" G	3/8" G		
electric connection conexión eléctrica электрическое соединение 电气连接	V 230 -240 ~	V 230 -240 ~		
optional opcional опции 可选	burners el. ign. - enc. el. fuegos электр.включ.горелок 燃器电气点火装置	burners el. ign. - enc. el. fuegos электр.включ.горелок 燃器电气点火装置	burners el. ign. - enc. el. fuegos электр.включ.горелок 燃器电气点火装置	burners el. ign. - enc. el. fuegos электр.включ.горелок 燃器电气点火装置
cavity dimensions tamaño de la cámara размеры камеры духовки 内腔尺寸	mm 620x390x295h no. 4 x 1/1 GN (no. 4 x 600x400)	mm 685x550x295h no. 4 x 2/1 GN	mm 620x390x295h no. 4 x 1/1 GN (no. 4 x 600x400)	mm 685x550x295h no. 4 x 2/1 GN
grids supplies suministro de rejillas оснащение решётками 栅格供应	no. 1 x 600x400	no. 1 x 2/1 GN	no. 1 x 600x400	no. 1 x 2/1 GN
total weight peso total общий вес 总重量	kg 94	kg 103	kg 94	kg 103
cubic volume volumen кубатура 立方容量	m³ 0,85	m³ 0,85	m³ 0,85	m³ 0,85

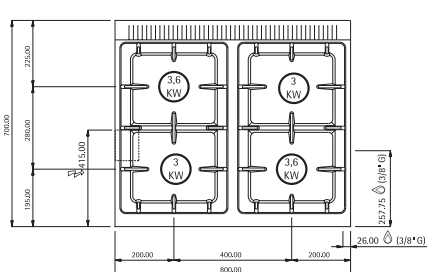
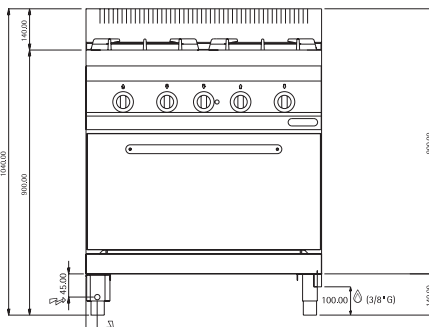
Model modelo модель 型号

	G7F6E+FG1		G7F6E+FG		G7F6E+T	
open burners quemadores abiertos открытые горелки 开放式燃器	no. 3	3	no. 3	3	no. 3	3
	Ø mm 91,8	120,3	Ø mm 91,8	120,3	Ø mm 91,8	120,3
	kW 3	3,6	kW 3	3,6	kW 3	3,6
	Kcal/h 2.580	3.096	Kcal/h 2.580	3.096	Kcal/h 2.580	3.096
	BTU/h 10.236	12.283	BTU/h 10.236	12.283	BTU/h 10.236	12.283
oven burners quemadores horno горелки духовки 烤箱燃器	no. 1	1	no. 1	1	no. 1	1
	kW 4	7,8	kW 4	7,8	kW 12	12
	Kcal/h 3.440	6.708	Kcal/h 3.440	6.708	Kcal/h 10.320	10.320
	BTU/h 13.648	26.614	BTU/h 13.648	26.614	BTU/h 40.944	40.944
electric oven horno eléctrico электрическая духовка 电气烤箱						
total heat input potencia total общая мощность 完全热输入	kW 23,8	20.468	kW 27,6	23.736	kW 31,8	27.348
	kcal/h 81.205		kcal/h 94.171		kcal/h 108.502	
	BTU/h 81.205		BTU/h 94.171		BTU/h 108.502	
gas consumption consumo de gas расход газа 耗气量	G 30/G31 kg/h 1,9	G 30/G31 kg/h 2,1	G 20 m³/h 2,5	G 20 m³/h 2,9	G 30/G31 kg/h 2,4	G 30/G31 kg/h 2,4
	G20 m³/h 2,5	G25 m³/h 2,9	G25 m³/h 3,4		G20 m³/h 3,3	G20 m³/h 3,3
gas connection conexión de gas соединение газа 燃气连接	3/8" G	3/8" G	3/8" G	3/8" G	3/8" G	3/8" G
optional opcional опции 可选	burners el. ign. - enc. el. fuegos электр.включ.горелок 燃器电气点火装置	burners el. ign. - enc. el. fuegos электр.включ.горелок 燃器电气点火装置	burners el. ign. - enc. el. fuegos электр.включ.горелок 燃器电气点火装置	burners el. ign. - enc. el. fuegos электр.включ.горелок 燃器电气点火装置	burners el. ign. - enc. el. fuegos электр.включ.горелок 燃器电气点火装置	burners el. ign. - enc. el. fuegos электр.включ.горелок 燃器电气点火装置
cavity dimensions tamaño de la cámara размеры камеры духовки 内腔尺寸	mm 620x390x295h no. 4 x 1/1 GN (no. 4 x 600x400)	mm 685x550x295h no. 4 x 2/1 GN	mm 1080x550x295h no. 4 x 1/1 GN (no. 4 x 1045x530)	mm 1080x550x295h no. 4 x 2/1 GN	mm 1080x550x295h no. 4 x 1/1 GN (no. 4 x 1045x530)	mm 1080x550x295h no. 4 x 2/1 GN
grids supplies suministro de rejillas оснащение решётками 栅格供应	no. 1 x 600x400	no. 1 x 2/1 GN	no. 1 x 1045x530	no. 1 x 2/1 GN	no. 1 x 1045x530	no. 1 x 2/1 GN
total weight peso total общий вес 总重量	kg 118	kg 132	kg 153	kg 132	kg 153	kg 153
cubic volume volumen кубатура 立方容量	m³ 1,25	m³ 1,25	m³ 1,25	m³ 1,25	m³ 1,25	m³ 1,25

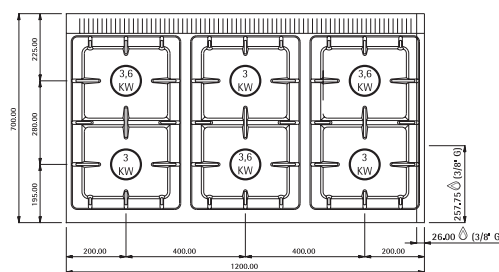
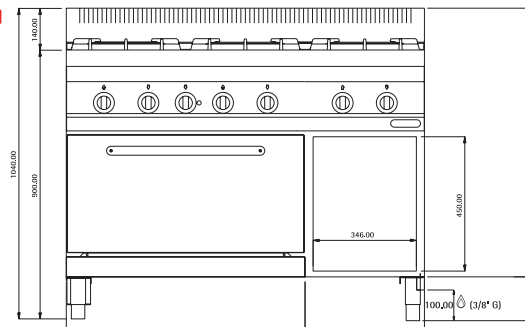
G7F4E+FG1  
G7F4E+FG



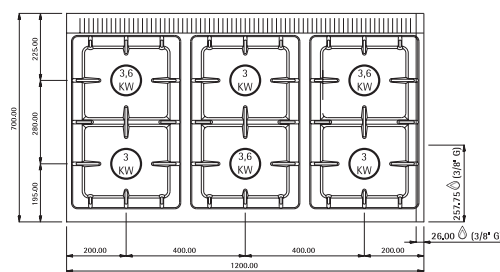
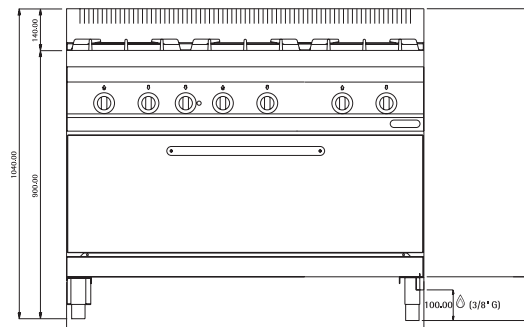
G7F4E+FE1  
G7F4E+FE



G7F6E+FG1  
G7F6E+FG

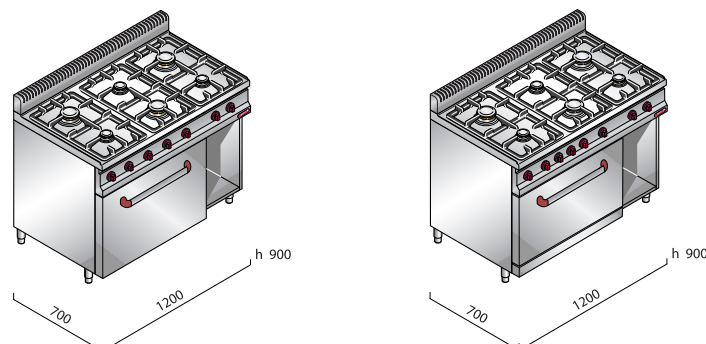


G7F6E+T



MACROS 700 cooking ranges





# MACROS 700 High Power



## 2 years Guarantee

### High Power Range – counter top

Lifetime guaranteed kitchen units characterised by full nickel-plated cast iron, single and double crown, high power burners producing 3,5 kW and 6 kW complete with pilot flame. Optimal control of the set temperature thanks to the special valved taps. The highest safety is guaranteed by the automatic gas cut-off with bimetal thermocouples and security valves. Maximum hygiene and easy to service, thanks to the removable hob. Sides made entirely of stainless steel with scotch brite finish.

**Standard:** equipped with nozzles for LPG and methane gas.

**Optional:** stainless steel hot plates and rough chip-proof pan support grills.

### High Power sobre encimera

Grandes cocinas caracterizadas por quemadores realizados totalmente en hierro colado niquelado, corona única o doble de alta potencia, de 3,5 y 6 kW con llama piloto, garantizados de por vida. Sistema de seguridad y protección contra el apagado accidental de la llama, cierre automático del gas por medio de válvulas de seguridad y de termpares bimetalicos. Las bandejas de recogida de líquidos se pueden sacar por completo, lo que garantiza la máxima higiene y limpieza, así como un sencillo mantenimiento. Los revestimientos laterales están realizados completamente en acero inoxidable con acabado Scotch Brite. Patas en acero inoxidable, con altura regulable en 50 mm. **Estándar:** incluye boquillas para GPL y gas metano.

**Opcional:** bandejas de los fuegos en acero inoxidable.

### High Power настольные

Большие плиты, характеризующиеся горелками, полностью выполненными из никелированного чугуна с одиночной и двойной короной высокой мощности от 3.5 кВт до 6 кВт с контрольным пламенем, с бессрочной гарантией. Предохранительная и защитная система против случайного выключения пламени, автоматическое закрытие газа посредством предохранительных клапанов и биметаллических термодатчиков. Полная извлекаемость сборочных ёмкостей жидкостей гарантирует максимальную гигиену, чистоту, а также лёгкое техническое обслуживание. Боковое внутреннее покрытие из нержавеющей стали с отделкой из scotch brite. Ножки из нержавеющей стали, регулируемые по высоте до 50мм. **Стандарт:** оснащение форсунками для GPL и метана. **Опции:** ёмкости из нержавеющей стали.

### High Power 炉灶 – 座台式

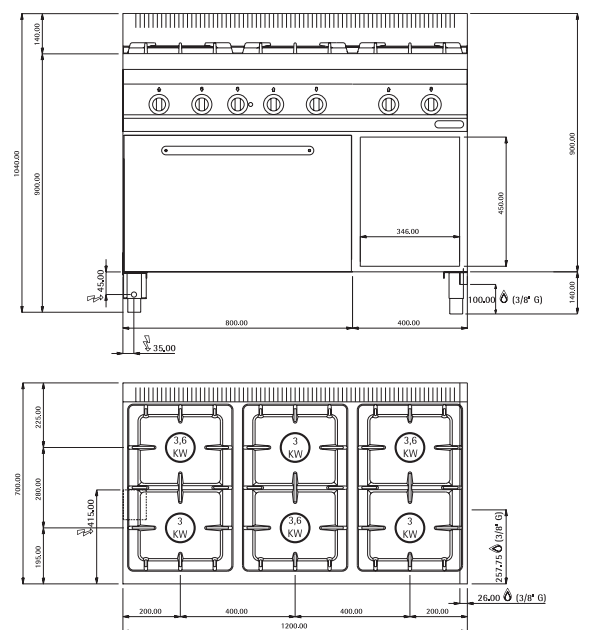
带有终生保障的厨房用具，具有完全镀镍层铸铁，单灶和双灶灶台，高功率燃器能达到3.5 kW 和6 kW，带有引燃火焰。特制阀门开关，达到温度设置的最优控制。带有双金属热电偶和安全阀门的自动燃气切断装置保证了最高级别的安全性。可移动铁架让其更卫生，服务更方便。侧面完全由不锈钢铸制，经过苏格兰式打磨抛光。可调不锈钢脚架，最高可至50mm。标准 配有液化气和沼气喷嘴。可选 .不锈钢热盘和粗糙型防碎片盘支撑烤架。



G7F4B

Model modelo модель 型号	G7F6E+FE1	G7F6E+FE
open burners quemadores abiertos открытые горелки 开放式燃器	no. 3 3 Ø mm 91,8 120,3 kW 3 3,6 Kcal/h 2.580 3.096 BTU/h 10.236 12.283	no. 3 3 Ø mm 91,8 120,3 kW 3 3,6 Kcal/h 2.580 3.096 BTU/h 10.236 12.283
electric oven horno eléctrico электрическая духовка 电气烤箱	kW 3,5	kW 7,5
total heat input potencia total общая мощность 完全热输入	kW 19,8+3,5 kcal/h 17.028 BTU/h 67.557	kW 19,8+7,5 kcal/h 17.028 BTU/h 67.557
gas consumption consumo de gas расход газа 耗气量	G 30/G31 kg/h 1,5 G20 m³/h 2,0 G25 m³/h 2,4	G 30/G31 kg/h 1,5 G20 m³/h 2,0 G25 m³/h 2,4
gas connection conexión de gas соединение газа 燃气连接	3/8" G	3/8" G
electric connection conexión eléctrica электрическое соединение 电气连接	V 230 -240 ~	V 400 -415 3N ~
optional opcional опции 可选	burners el. ign. - enc. el. fuegos электр.включ.горелок 燃器电气点火装置	burners el. ign. - enc. el. fuegos электр.включ.горелок 燃器电气点火装置
cavity dimensions tamaño de la cámara размеры камеры духовки 内腔尺寸	mm 620x390x295h no. 4 x 1/1 GN (no. 4 x 600x400)	mm 685x550x295h no. 4 x 2/1 GN
grids supplies suministro de rejillas оснащение решётками 栅格供应	no. 1 x 600x400	no. 1 x 2/1 GN
total weight peso total общий вес 总重量	kg 124	kg 133
cubic volume volumen кубатура 立方容量	m³ 1,25	m³ 1,25

MACROS 700 cooking ranges



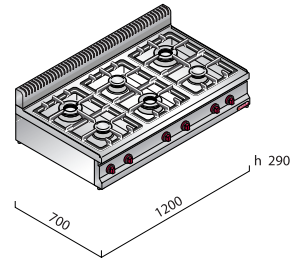
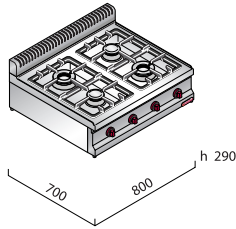
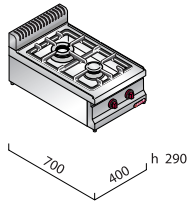
3,5 kW

6 kW





BERTO'S SPA®



Model modelo модель 型号

open burners  
quemadores abiertos  
открытые горелки  
开放式燃器

total heat input  
potencia total  
общая мощность  
完全热输入

gas consumption  
consumo de gas  
расход газа  
耗气量

gas connection  
conexión de gas  
соединение газа  
燃气连接

electric connection  
conexión eléctrica  
электрическое соединение  
电器连接

optional opcional  
опции  
可选

cavity dimensions  
tamaño de la cámara  
размер камеры духовки  
内腔尺寸

grids supplies  
suministro de rejillas  
оснащение решётками  
栅格供应

total weight  
peso total  
общий вес  
总重量

cubic volume volumen  
кубатура 立方容量

G7F2B

no.	1	1
Ø mm	82	111
kW	3,5	6,0
Kcal/h	3.010	5.160
BTU/h	11.942	20.472

kW	9,50
kcal/h	8.170
BTU/h	32.414

G 30/G31	kg/h	0,7
G20	m <sup>3</sup> /h	1,0
G25	m <sup>3</sup> /h	1,2

1/2" G

ss burn. tray - bandeja inox  
поддон из нержавеющей стали  
不锈钢燃器托盘

kg 36

m<sup>3</sup> 0,23

G7F4B

no.	2	2
Ø mm	82	111
kW	3,5	6,0
Kcal/h	3.010	5.160
BTU/h	11.942	20.472

kW	19,00
kcal/h	16.340
BTU/h	64.828

G 30/G31	kg/h	1,5
G20	m <sup>3</sup> /h	2,0
G25	m <sup>3</sup> /h	2,3

1/2" G

ss burn. trays - bandejas inox  
поддоны из нержавеющей стали  
不锈钢燃器托盘

kg 61

m<sup>3</sup> 0,43

G7F6B

no.	3	3
Ø mm	82	111
kW	3,5	6,0
Kcal/h	3.010	5.160
BTU/h	11.942	20.472

kW	28,50
kcal/h	24.510
BTU/h	97.242

G 30/G31	kg/h	2,2
G20	m <sup>3</sup> /h	3,0
G25	m <sup>3</sup> /h	3,5

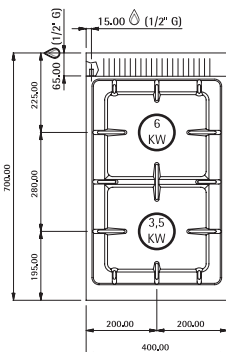
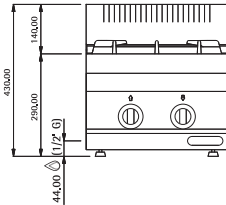
1/2" G

ss burn. trays - bandejas inox  
поддоны из нержавеющей стали  
不锈钢燃器托盘

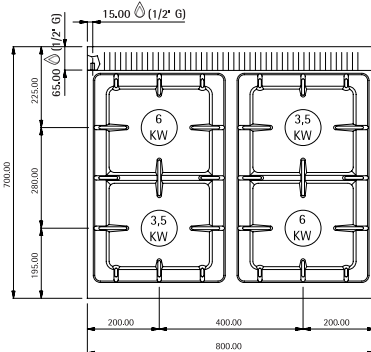
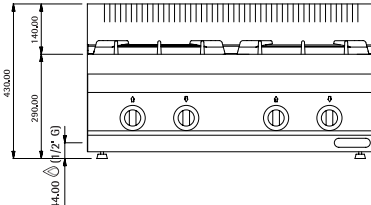
kg 87

m<sup>3</sup> 0,65

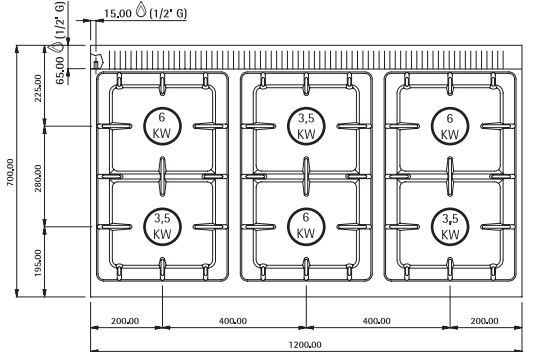
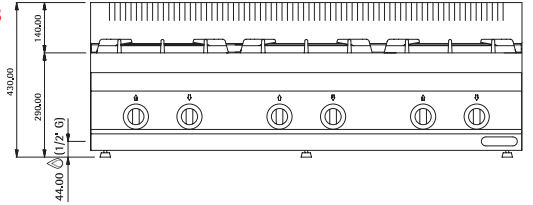
G7F2B



G7F4B



G7F6B



MACROS 700 cooking ranges



### High Power Range - open base

Lifetime guaranteed kitchen units characterised by full nickel-plated cast iron, single and double crown, high power burners producing 3,5 kW and 6 kW complete with pilot flame. Optimal control of the set temperature thanks to the special valved taps. The highest safety is guaranteed by the automatic gas cut-off with bimetal thermocouples and security valves. Maximum hygiene and easy to service, thanks to the removable hob. Sides made entirely of stainless steel with scotch brite finish. Stainless steel feet, height can be adjusted as much as 50mm. **Standard:** equipped with nozzles for LPG and methane gas.

**Optional:** stainless steel hot plates and rough chip-proof pan support grills; stainless steel doors for models with open compartment.

### High Power con mueble

Grandes cocinas caracterizadas por quemadores realizados totalmente en hierro colado niquelado, corona única o doble de alta potencia, de 3,5 y 6 kW con llama piloto, garantizados de por vida. Sistema de seguridad y protección contra el apagado accidental de la llama, cierre automático del gas por medio de válvulas de seguridad y de termopares bimetálicos. Las bandejas de recogida de líquidos se pueden sacar por completo, lo que garantiza la máxima higiene y limpieza, así como un sencillo mantenimiento. Los revestimientos laterales están realizados completamente en acero inoxidable con acabado Scotch Brite. Patas en acero inoxidable, con altura regulable en 50 mm. **Estándar:** incluye boquillas para GPL y gas metano.

**Opcional:** bandejas de los fuegos de acero inoxidable, puertas en acero inoxidable para compartimentos abiertos.

### High Power с мебелью

Большие плиты, характеризующиеся горелками, полностью выполненными из никелированного чугуна с одиночной и двойной короной высокой мощности от 3.5 кВт до 6 кВт, с контрольным пламенем, с бессрочной гарантией. Предохранительная и защитная система против случайного выключения пламени, автоматическое закрытие газа посредством предохранительных клапанов и биметаллических термодатчиков. Полная извлекаемость сборочных поддонов жидкостей гарантирует максимальную гигиену, чистоту, а также лёгкое техническое обслуживание. Боковое внутреннее покрытие из нержавеющей стали с отделкой scotch brite. Ножки из нержавеющей стали, регулируемые по высоте до 50мм.

**Стандарт:** оснащение форсунками для GPL и метана.

**Опции:** поддоны из нержавеющей стали; дверцы из нержавеющей стали для открытого отделения.



G7F4M+2P

### High Power 炉灶 - 开放式底座

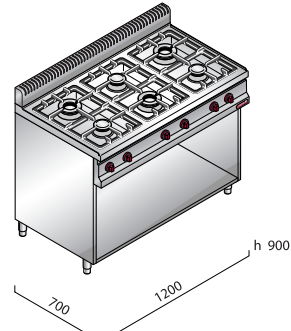
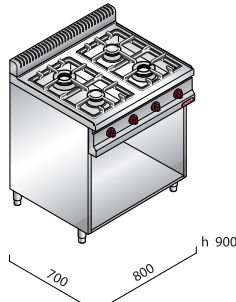
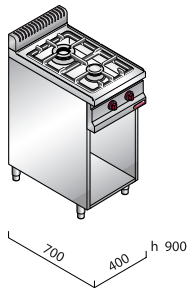
带有终生保障的厨房用具，具有完全镀镍层铸铁，单灶和双灶灶台，高功率燃器能达到3,5 kW 和6 kW，带有引燃火焰。特制阀门开关，达到温度设置的最优控制。带有双金属热电偶和安全阀门的自动燃气切断装置保障了最高级别的安全性。可移动铁架让其更卫生，服务更方便。侧面完全由不锈钢铸制，经过苏格兰式打磨抛光。可调不锈钢脚架，最高可至50mm。标准：配有液化气和沼气喷嘴。可选：不锈钢热盘和粗糙型防掉碎片盘支撑烤架；不锈钢模型门，带有开放式隔间。



3,5 kW

6 kW





BERTO'S SPA®

Model **modelo** модель 型号

open burners  
**quemadores abiertos**  
открытые горелки  
**开放式燃器**

total heat input  
**potencia total**  
общая мощность  
**完全热输入**

gas consumption  
**consumo de gas**  
расход газа  
**耗气量**

gas connection  
**conexión de gas**  
соединение газа  
**燃气连接**

optional **opcional**  
опции  
**可选**

cavity dimensions  
**tamaño de la cámara**  
размер камеры духовки  
**内腔尺寸**

grids supplies  
**suministro de rejillas**  
оснащение решётками  
**栅格供应**

total weight  
**peso total**  
общий вес  
**总重量**

cubic volume **volumen**  
кубатура **立方容量**

**G7F2M**

no.	1	1
Ø mm	82	111
kW	3,5	6,0
Kcal/h	3.010	5.160
BTU/h	11.942	20.472

kW	9,5
kcal/h	8.170
BTU/h	32.414

G 30/G31	kg/h	0,7
G20	m³/h	1,0
G25	m³/h	1,2

1/2" G

ss burn. tray - bandeja inox  
поддон из нержавеющей стали  
**不锈钢燃器托盘**

**G7F4M**

no.	2	2
Ø mm	82	111
kW	3,5	6,0
Kcal/h	3.010	5.160
BTU/h	11.942	20.472

kW	19,00
kcal/h	16.340
BTU/h	64.828

G 30/G31	kg/h	1,5
G20	m³/h	2,0
G25	m³/h	2,3

1/2" G

ss burn. trays - bandejas inox  
поддоны из нержавеющей стали  
**不锈钢燃器托盘**

**G7F6M**

no.	3	3
Ø mm	82	111
kW	3,5	6,0
Kcal/h	3.010	5.160
BTU/h	11.942	20.472

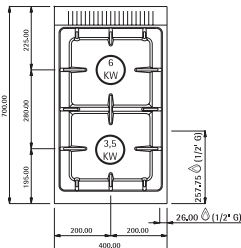
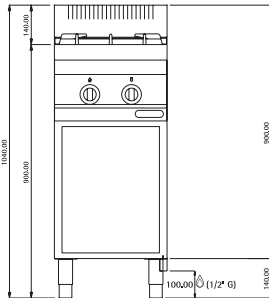
kW	28,50
kcal/h	24.510
BTU/h	97.242

G 30/G31	kg/h	2,2
G20	m³/h	3,0
G25	m³/h	3,5

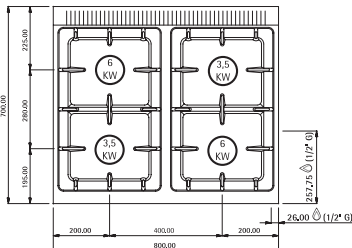
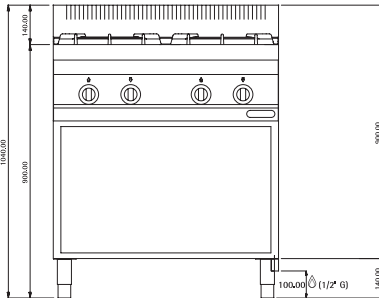
1/2" G

ss burn. trays - bandejas inox  
поддоны из нержавеющей стали  
**不锈钢燃器托盘**

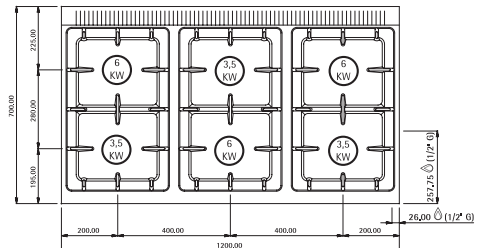
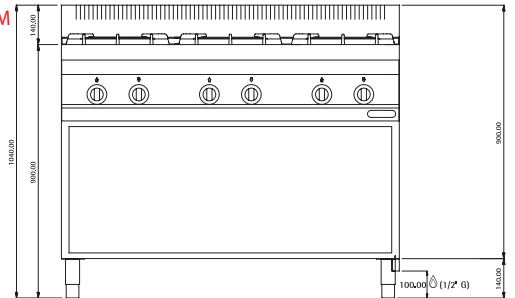
**G7F2M**



**G7F4M**



**G7F6M**



MACROS 700 cooking ranges



### High Power Range with gas/electric oven

Lifetime guaranteed kitchen units characterised by full nickel-plated cast iron, single and double crown, high power burners producing 3,5 kW and 6 kW complete with pilot flame. Optimal control of the set temperature thanks to the special valved taps. The highest safety is guaranteed by the automatic gas cut-off with bimetal thermocouples and security valves. Maximum hygiene and easy to service, thanks to the removable hob. Sides made entirely of stainless steel with scotch brite finish. Stainless steel feet, height can be adjusted as much as 50 mm. Gas ovens entirely made of stainless steel, either in the 600x400mm EuroNorm version with oven racks for 1/1 GN grids or in the 2/1 GN static version with pilot flame. Electric ovens entirely made of stainless steel, either in the 600x400mm version with oven racks for 1/2 GN convection grids or in the 2/1 GN static version. **Standard: piezoelectric gas ovens ignition;** equipped with nozzles for LPG and methane gas. **Optional:** stainless steel doors for models with open compartment.

### High Power con horno de gas/eléctrico

Grandes cocinas caracterizadas por quemadores realizados totalmente en hierro colado niquelado, corona única o doble de alta potencia, de 3,5 y 6 kW con llama piloto, garantizados de por vida. Sistema de seguridad y protección contra el apagado accidental de la llama, cierre automático del gas por medio de válvulas de seguridad y de termostatos bimetalicos. Las bandejas de recogida de líquidos se pueden sacar por completo, lo que garantiza la máxima higiene y limpieza, así como un sencillo mantenimiento. Los revestimientos laterales están realizados completamente en acero inoxidable con acabado Scotch Brite. Patas en acero inoxidable, con altura regulable en 50 mm. Hornos de gas completamente realizados en acero inoxidable, en versión EuroNorm de 600x400 mm, con soportes para rejillas 1/1 GastroNorm, o en versión 2/1 GastroNorm con llama piloto. Hornos eléctricos completamente realizados en acero inoxidable, en versión EuroNorm de 600x400 mm, con soportes para rejillas 1/1 GastroNorm por convección, o en versión 2/1 GastroNorm estático. **Estándar: encendido piezoeléctrico de los hornos de gas,** se incluyen boquillas para GPL y gas metano. **Opcional:** puertas para compartimentos abiertos.

### High Power с электрической/газовой духовкой

Большие плиты, характеризующиеся горелками, полностью выполненными из никелированного чугуна с одиночной и двойной короной высокой мощности от 3,5 кВт до 6 кВт, с контрольным пламенем, с бессрочной гарантией. Предохранительная и защитная система против случайного выключения пламени, автоматическое закрытие газа посредством предохранительных клапанов и биметаллических термостатов. Полная извлекаемость сборочных поддонов жидкостей гарантирует максимальную гигиену, чистоту, а также лёгкое техническое обслуживание. Боковое внутреннее покрытие из нержавеющей стали с отделкой scotch brite. Ножки из нержавеющей стали, регулируемые по высоте до 50мм. Газовые духовки, полностью выполненные из нержавеющей стали, модели EuroNorm 600x400мм с пазами также и для решёток 1/1 GastroNorm, или модели 2/1 GastroNorm с контрольным пламенем. Электрические духовки, полностью выполненные из нержавеющей стали модели EuroNorm 600x400мм с пазами также и для решёток 1/1 GastroNorm с конвекцией, или статической модели 2/1 GastroNorm. **Стандарт: пьезоэлектрическое включение газовых духовок;** оснащение форсунками для GPL и метана. **Опции:** дверцы для открытого отделения.



G7F6+T

### High Power 炉灶带有 燃气/电气烤箱

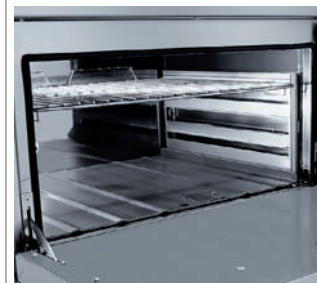
带有终生保障的厨房用具，具有完全镀镍层铸铁，单灶和双灶灶台，高功率燃器能达到3,5 kW 和 6 kW，带有引燃火焰。特制阀门开关，达到温度设置的最优控制。带有双金属热电偶和安全阀门的自动燃气切断装置保障了最高级别的安全性。可移动铁架让其更卫生，服务更方便。侧面完全由不锈钢铸造，经过苏格兰式打磨抛光。可调不锈钢脚架，最高可至50mm。燃气烤箱完全由不锈钢铸造，或为600x400mm欧式标准版本，带有1/1 GN栅格炉架；或为2/1 GN静态版本，带有引燃火焰。电炉完全由不锈钢铸造，或为600x400mm版本，带有1/2 GN传送栅格炉架；或为2/1 GN静态版本。 **标准: 压电式燃气火炉点火装置;**配有液化气 and 沼气喷嘴。 **可选:** 不锈钢模型门，带有开放式隔间。

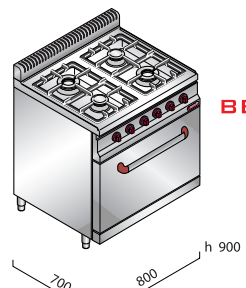
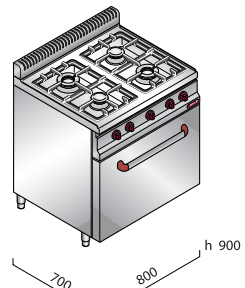
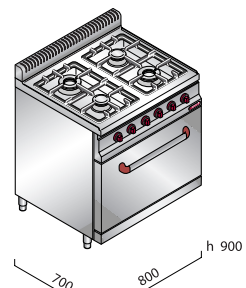
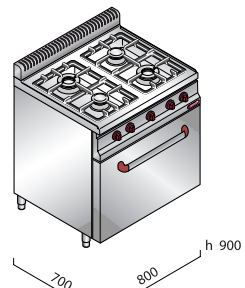
FGT 12 kW  
(1045x530 mm)



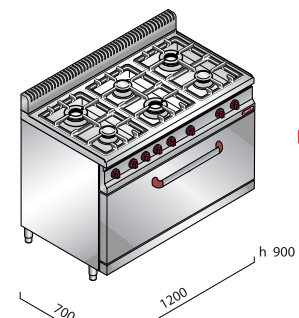
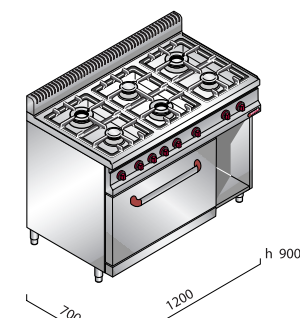
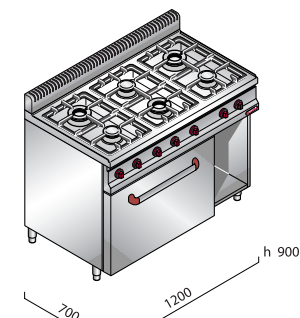
FE 2/1 GN  
(600x400 mm)  
7,5 kW

FG 2/1 GN kW 7,8  
+ SFR (optional)  
• radiating bottom  
• suelo radiante  
• лучезлучающая подина  
• 辐射式底部





BERTO'S SPA®



BERTO'S SPA®

Model modelo модель 型号

open burners quemadores abiertos открытые горелки 开放式燃器

oven burners quemadores horno горелки духовки 烤箱燃器

electric oven horno eléctrico электрическая духовка 电气烤箱

total heat input potencia total общая мощность 完全热输入

gas consumption consumo de gas расход газа 耗气量

gas connection conexión de gas соединение газа 燃气连接

electric connection conexión eléctrica электрическое соединение 电气连接

optional opcional опции 可选

cavity dimensions tamaño de la cámara размеры камеры духовки 内胆尺寸

grids supplies suministro de rejillas оснащение решётками 栅格供应

total weight peso total общий вес 总重量

cubic volume volumen кубатура 立方容量

G7F4+FG1		G7F4+FG	
no.	2	no.	2
Ø mm	82	Ø mm	82
kW	3,5	kW	3,5
Kcal/h	3.010	Kcal/h	3.010
BTU/h	11.942	BTU/h	11.942
no.	1	no.	1
kW	4	kW	7,8
Kcal/h	3.440	Kcal/h	6.708
BTU/h	13.648	BTU/h	26.614
kW	23	kW	26,80
kcal/h	19.780	kcal/h	23.048
BTU/h	78.476	BTU/h	91.441
G 30/G31	kg/h 1,8	G 30/G31	kg/h 2,1
G20	m³/h 2,4	G20	m³/h 2,8
G25	m³/h 2,8	G25	m³/h 3,3
1/2" G		1/2" G	
ss burn. trays - bandejas inox поддоны из нержавеющей стали 不锈钢燃器托盘		ss burn. trays - bandejas inox поддоны из нержавеющей стали 不锈钢燃器托盘	
mm 620x390x295h no. 4 x 1/1 GN (no. 4 x 600x400)		mm 685x550x295h no. 4 x 2/1 GN	
no. 1 x 600x400		no. 1 x 2/1 GN	
kg 117		kg 117	
m³ 0,85		m³ 0,85	

G7F4+FE1		G7F4+FE	
no.	2	no.	2
Ø mm	82	Ø mm	82
kW	3,5	kW	3,5
Kcal/h	3.010	Kcal/h	3.010
BTU/h	11.942	BTU/h	11.942
no.	1	no.	1
kW	7,5	kW	13,2+7,5
Kcal/h	16.340	Kcal/h	11.352
BTU/h	64.828	BTU/h	45.038
G 30/G31	kg/h 1,5	G 30/G31	kg/h 1,0
G20	m³/h 2	G20	m³/h 1,3
G25	m³/h 2,3	G25	m³/h 1,6
1/2" G		1/2" G	
V 230 -240 ~		V 230 -240 ~	
ss burn. trays - bandejas inox поддоны из нержавеющей стали 不锈钢燃器托盘		ss burn. trays - bandejas inox поддоны из нержавеющей стали 不锈钢燃器托盘	
mm 620x390x295h no. 4 x 1/1 GN (no. 4 x 600x400)		mm 685x550x295h no. 4 x 2/1 GN	
no. 1 x 600x400		no. 1 x 2/1 GN	
kg 106		kg 122	
m³ 0,85		m³ 0,85	

Model modelo модель 型号

open burners quemadores abiertos открытые горелки 开放式燃器

oven burners quemadores horno горелки духовки 烤箱燃器

total heat input potencia total общая мощность 完全热输入

gas consumption consumo de gas расход газа 耗气量

gas connection conexión de gas соединение газа 燃气连接

optional opcional опции 可选

cavity dimensions tamaño de la cámara размеры камеры духовки 内胆尺寸

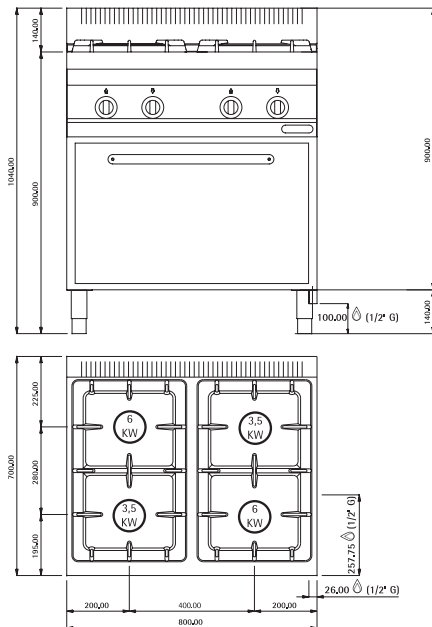
grids supplies suministro de rejillas оснащение решётками 栅格供应

total weight peso total общий вес 总重量

cubic volume volumen кубатура 立方容量

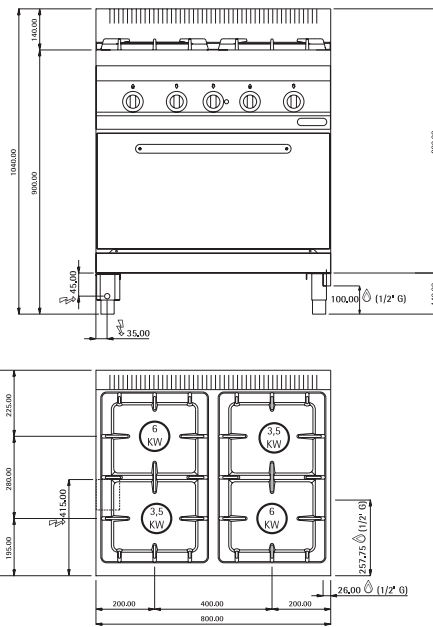
G7F6+FG1		G7F6+FG		G7F6+T	
no.	3	no.	3	no.	3
Ø mm	82	Ø mm	82	Ø mm	82
kW	3,5	kW	3,5	kW	3,5
Kcal/h	3.010	Kcal/h	3.010	Kcal/h	3.010
BTU/h	11.942	BTU/h	11.942	BTU/h	11.942
no.	1	no.	1	no.	1
kW	4	kW	7,8	kW	12
Kcal/h	3.440	Kcal/h	6.708	Kcal/h	10.320
BTU/h	13.648	BTU/h	26.614	BTU/h	40.944
kW	32,5	kW	36,3	kW	40,5
kcal/h	27.950	kcal/h	31.218	kcal/h	34.830
BTU/h	110.890	BTU/h	123.855	BTU/h	138.186
G 30/G31	Kg/h 2,5	G 30/G31	Kg/h 2,8	G 30/G31	Kg/h 3,1
G20	m³/h 3,4	G20	m³/h 3,8	G20	m³/h 4,2
G25	m³/h 4	G25	m³/h 4,4	G25	m³/h 5,0
1/2" G		1/2" G		1/2" G	
ss burn. trays - bandejas inox поддоны из нержавеющей стали 不锈钢燃器托盘		ss burn. trays - bandejas inox поддоны из нержавеющей стали 不锈钢燃器托盘		ss burn. trays - bandejas inox поддоны из нержавеющей стали 不锈钢燃器托盘	
mm 620x390x295h no. 4 x 1/1 GN (no. 4 x 600x400)		mm 685x550x295h no. 4 x 2/1 GN		mm 1080x550x295h no. 4 x (1045x530)	
no. 1 x 600x400		no. 1 x 2/1 GN		no. 1 x (1045x530)	
Kg 149		Kg 155		Kg 176	
m³ 1,25		m³ 1,25		m³ 1,25	

G7F4+FG1  
G7F4+FG



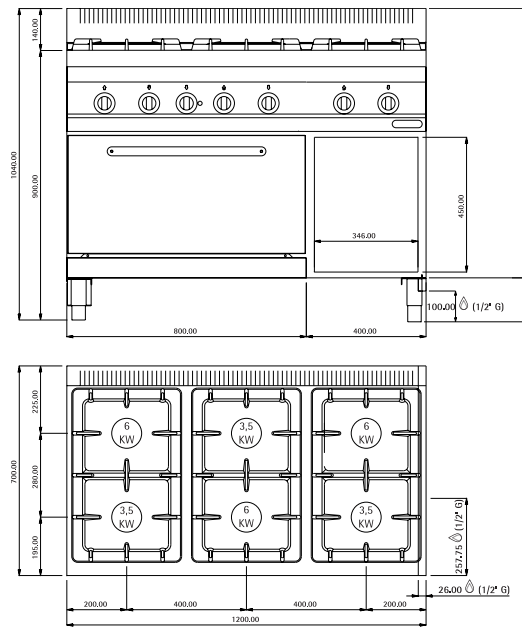
G7F4+FG1

G7F4+FE1  
G7F4+FE

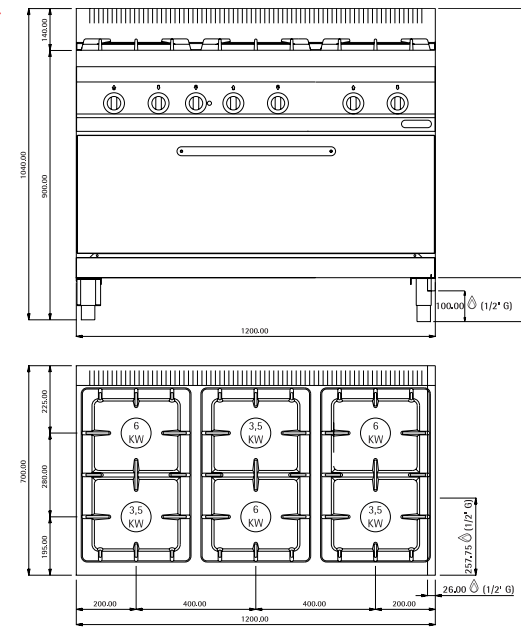


G7F4+FE

G7F6+FG1  
G7F6+FG



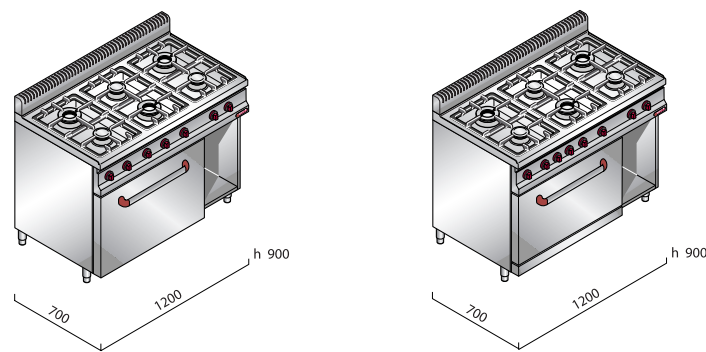
G7F6+T



G7F6+T

MACROS 700 cooking ranges





# MACROS 700 Max Power



## 2 years Guarantee

### Max Power Range – counter top

Max power thanks to special burners made entirely of nickel-plated cast iron with double-crown of 6 kw, pilot flame, lifetime guaranteed. The highest safety is guaranteed by the automatic gas cut-off with bimetal thermocouples and security valves. Maximum hygiene and easy to service, thanks to the removable hob. Sides made entirely of stainless steel with scotch brite finish. Stainless steel feet, height can be adjusted as much as 50mm. **Standard:** equipped with nozzles for LPG and methane gas. **Optional:** stainless steel hot plates and rough chip-proof pan support grills.

### Max Power sobre encimera

Máxima potencia gracias a los quemadores, totalmente en hierro colado niquelado, con doble corona de 6 kW y llama piloto, garantizados de por vida. Sistema de seguridad y protección contra el apagado accidental de la llama, cierre automático del gas por medio de válvulas de seguridad termopares bimetalicos. Las bandejas de recogida de líquidos se pueden sacar por completo, lo que garantiza la máxima higiene y limpieza, así como un sencillo mantenimiento. Los revestimientos laterales están realizados completamente en acero inoxidable con acabado Scotch Brite. Patas en acero inoxidable, con altura regulable en 50 mm.

**Estándar:** incluye boquillas para GPL y gas metano.  
**Opcional:** bandejas de los fuegos en acero inoxidable.



G7F4BP

### Max Power настольные

Максимальная мощность благодаря горелкам, полностью выполненным из никелированного чугуна с двойной короной 6 кВт с контрольным пламенем, с пожизненной гарантией. Предохранительная и защитная система против случайного выключения пламени, автоматическое закрытие газа посредством предохранительных клапанов и биметаллических термопар. Полная извлекаемость сборочных ёмкостей жидкостей гарантирует максимальную гигиену, чистоту, а также лёгкое техническое обслуживание. Боковое внутреннее покрытие из нержавеющей стали с отделкой scotch brite. Ножки из нержавеющей стали, регулируемые по высоте до 50мм.

**Стандарт:** оснащение форсунками для GPL и метана.  
**Опция:** поддоны из нержавеющей стали.

### Max Power 炉灶 – 座台式

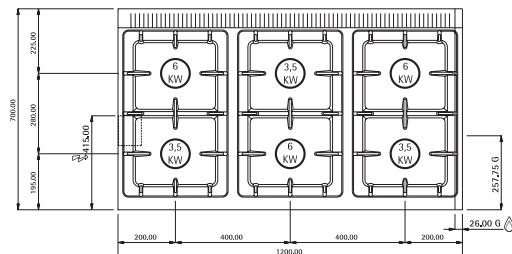
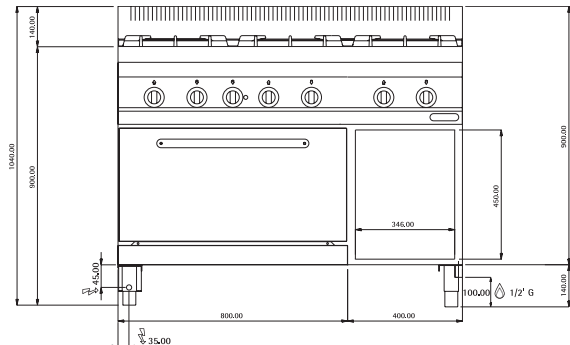
Max power完全由6kw双灶台、镀镍层铁铸特殊燃器构成，带有引燃火焰和终身保修。带有双金属热电偶和安全阀门的自动燃气切断装置保障了最高级别的安全性。可移动铁架让其更卫生，服务更方便。侧面完全由不锈钢铸造，经过苏格兰式打磨抛光。可调不锈钢脚架，最高可至50mm。

**标准：**配有液化气和沼气喷嘴。  
**可选：**不锈钢热盘和粗糙型防碎片盘支撑烤架。

MACROS 700 cooking ranges

Model modelo модель 型号	G7F6+FE1	G7F6+FE
open burners quemadores abiertos открытые горелки 开放式燃器	no. 3 3 Ø mm 82 111 kW 3,5 6 Kcal/h 3.010 5.160 BTU/h 11.942 20.472	no. 3 3 Ø mm 82 111 kW 3,5 6 Kcal/h 3.010 5.160 BTU/h 11.942 20.472
electric oven horno eléctrico электрическая духовка 电气烤箱	kW 3,5	kW 7,5
total heat input potencia total общая мощность 完全热输入	kW 28,5+3,5 kcal/h 24.510 BTU/h 97.242	kW 28,5+7,5 kcal/h 24.510 BTU/h 97.242
gas consumption consumo de gas расход газа 耗气量	G 30/G31 Kg/h 2,2 G20 m <sup>3</sup> /h 3,0 G25 m <sup>3</sup> /h 3,5	G 30/G31 Kg/h 2,2 G20 m <sup>3</sup> /h 3,0 G25 m <sup>3</sup> /h 3,5
gas connection conexión de gas соединение газа 燃气连接	3/8" G	3/8" G
electric connection conexión eléctrica электрическое соединение 电气连接	V 230 -240 ~	V 400 -415 3N ~
optional opcional опции 可选	door 1P - puerta 1P дверца 1P - 1P	door 1P - puerta 1P дверца 1P - 1P
cavity dimensions tamaño de la cámara размеры камеры духовки 内腔尺寸	mm 620x390x295h no. 4 x 1/1 GN (no. 4 x 600x400)	mm 685x550x295h no. 4 x 2/1 GN
grids supplies suministro de rejillas оснащение решётками 栅格供应	no. 1 x 600x400	no. 1 x 2/1 GN
total weight peso total общий вес 总重量	kg 142	kg 162
cubic volume volumen кубатура 立方容量	m <sup>3</sup> 1,25	m <sup>3</sup> 1,25

G7F6+FE1  
G7F6+FE



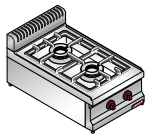
6 kW



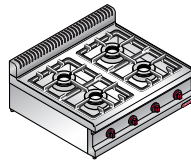




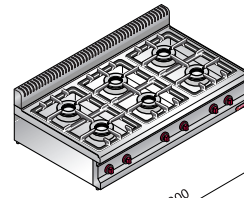
BERTO'S SPA®



700 400 h 290



700 800 h 290



700 1200 h 290

Model modelo модель 型号

open burners  
quemadores abiertos  
открытые горелки  
开放式燃器

total heat input  
potencia total  
общая мощность  
完全热输入

gas consumption  
consumo de gas  
расход газа  
耗气量

gas connection  
conexión de gas  
соединение газа  
燃气连接

optional  
opcional  
опции  
可选

total weight  
peso total  
общий вес  
总重量

cubic volume  
volumen  
кубатура  
立方容量

G7F2BP

no. 2  
Ø mm 111  
kW 6,0  
Kcal/h 5.160  
BTU/h 20.472

kW 12,00  
kcal/h 10.320  
BTU/h 40.944

G 30/G31 kg/h 0,9  
G20 m³/h 1,2  
G25 m³/h 1,4

1/2" G

kg 37

m³ 0,23

G7F4BP

no. 4  
Ø mm 111  
kW 6,0  
Kcal/h 5.160  
BTU/h 20.472

kW 24,00  
kcal/h 20.640  
BTU/h 81.888

G 30/G31 kg/h 1,8  
G20 m³/h 2,5  
G25 m³/h 2,9

1/2" G

kg 63

m³ 0,43

G7F6BP

no. 6  
Ø mm 111  
kW 6,0  
Kcal/h 5.160  
BTU/h 20.472

kW 36,00  
kcal/h 30.960  
BTU/h 122.832

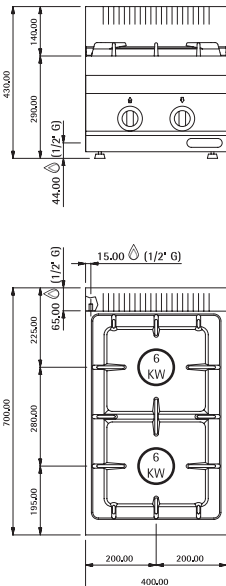
G 30/G31 kg/h 2,8  
G20 m³/h 3,8  
G25 m³/h 4,4

1/2" G

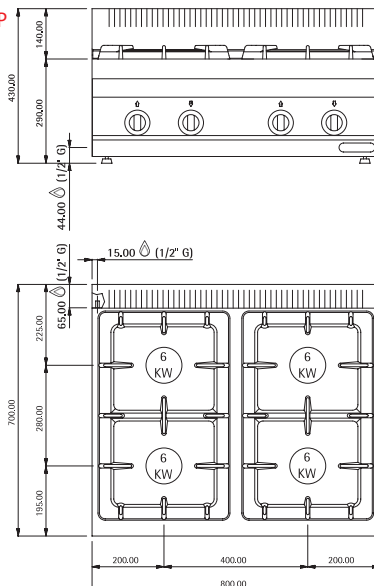
kg 89

m³ 0,65

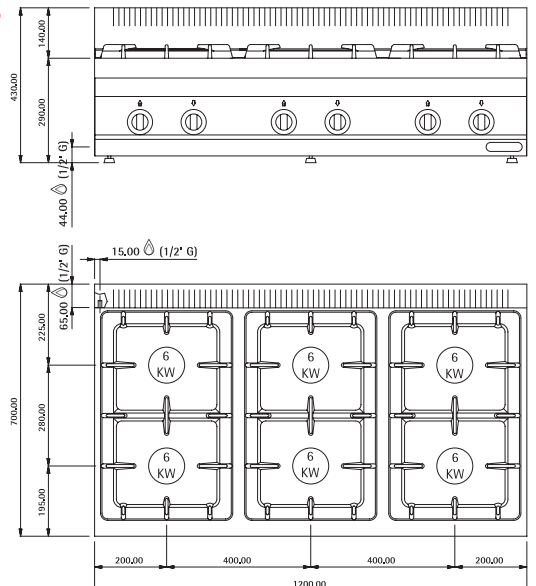
G7F2BP



G7F4BP



G7F6BP



MACROS 700 cooking ranges

## Max Power Range – open base

Max power thanks to special burners made entirely of nickel-plated cast iron with double-crown of 6 kw, pilot flame, lifetime guaranteed. The highest safety is guaranteed by the automatic gas cut-off with bimetal thermocouples and security valves. Maximum hygiene and easy to service, thanks to the removable hob. Sides made entirely of stainless steel with scotch brite finish. Stainless steel feet, height can be adjusted as much as 50mm. **Standard:** equipped with nozzles for LPG and methane gas. **Optional:** stainless steel hot plates and rough chip-proof pan support grills; stainless steel doors for models with open compartment.

## Max Power con mueble

Máxima potencia gracias a los quemadores, totalmente en hierro colado niquelado, con doble corona de 6 kW y llama piloto, garantizados de por vida. Sistema de seguridad y protección contra el apagado accidental de la llama, cierre automático del gas por medio de válvulas de seguridad termopares bimetálicos. Las bandejas de recogida de líquidos se pueden sacar por completo, lo que garantiza la máxima higiene y limpieza, así como un sencillo mantenimiento. Los revestimientos laterales están realizados completamente en acero inoxidable con acabado Scotch Brite. Patas en acero inoxidable, con altura regulable en 50 mm. **Estándar:** incluye boquillas para GPL y gas metano. **Opcional:** bandejas de los fuegos de acero inoxidable, puertas en acero inoxidable para compartimentos abiertos.

## Max Power с мебелью

Максимальная мощность благодаря горелкам, полностью выполненным из никелированного чугуна с двойной короной 6 кВт, с контрольным пламенем, с пожизненной гарантией. Предохранительная и защитная система против случайного выключения пламени, автоматическое закрытие газа посредством предохранительных клапанов и биметаллических термопар. Полная извлекаемость сборочных ёмкостей жидкостей гарантирует максимальную гигиену, чистоту, а также лёгкое техническое обслуживание. Боковое внутреннее покрытие из нержавеющей стали с отделкой scotch brite. Ножки из нержавеющей стали, регулируемые по высоте до 50мм. **Стандарт:** оснащение форсунками для GPL и метана. **Опции:** поддоны из нержавеющей стали; дверцы из нержавеющей стали для открытого отделения.



G7F4MP+2P

## Max Power 炉灶 – 开放式底座

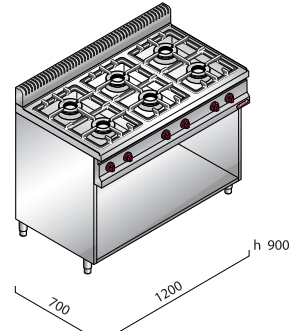
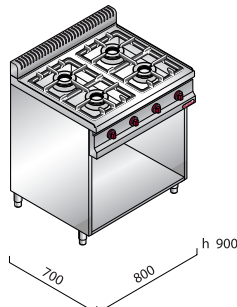
Max power完全由6kw双灶台、镀镍层铁铸特殊燃器构成，带有引燃火焰和终身保修。最高安全级别是由带有双金属热电偶和安全阀门的自动燃气切断装置来保证。可移动铁架让其更卫生，服务更方便。侧面完全由不锈钢铸造，经过苏格兰式打磨抛光。不锈钢脚架，高度50mm可调。标准：配有液化气和沼气喷嘴。可选：不锈钢热盘和粗糙型防掉碎片盘支撑烤架；不锈钢模型门，带有隔间。



6 kW



BERTO'S SPA®



Model **modelo** модель **型号**

open burners  
**quemadores abiertos**  
открытые горелки  
**开放式燃器**

total heat input  
**potencia total**  
общая мощность  
**完全热输入**

gas consumption  
**consumo de gas**  
расход газа  
**耗气量**

gas connection  
**conexión de gas**  
соединение газа  
**燃气连接**

optional **opcional**  
опции  
**可选**

cavity dimensions  
**tamaño de la cámara**  
размер камеры духовки  
**内腔尺寸**

grids supplies  
**suministro de rejillas**  
оснащение решётками  
**栅格供应**

total weight  
**peso total**  
общий вес  
**总重量**

cubic volume  
**volumen**  
кубатура  
**立方容量**

**G7F2MP**

no. 2  
Ø mm 111  
kW 6,0  
Kcal/h 5.160  
BTU/h 20.472

kW 12  
kcal/h 10.320  
BTU/h 40.944

G 30/G31 kg/h 0,9  
G20 m<sup>3</sup>/h 1,2  
G25 m<sup>3</sup>/h 1,4

1/2" G

door - puerta  
дверца - [ ]

kg 49

m<sup>3</sup> 0,45

**G7F4MP**

no. 4  
Ø mm 111  
kW 6,0  
Kcal/h 5.160  
BTU/h 20.472

kW 24,00  
kcal/h 20.640  
BTU/h 81.888

G 30/G31 kg/h 1,8  
G20 m<sup>3</sup>/h 2,5  
G25 m<sup>3</sup>/h 2,9

1/2" G

doors - puertas  
дверцы - [ ]

kg 82

m<sup>3</sup> 0,85

**G7F6MP**

no. 6  
Ø mm 111  
kW 6,0  
Kcal/h 5.160  
BTU/h 20.472

kW 36,00  
kcal/h 30.960  
BTU/h 122.832

G 30/G31 kg/h 2,8  
G20 m<sup>3</sup>/h 3,8  
G25 m<sup>3</sup>/h 4,4

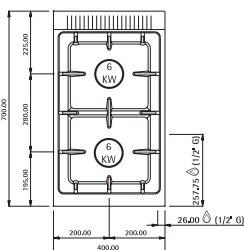
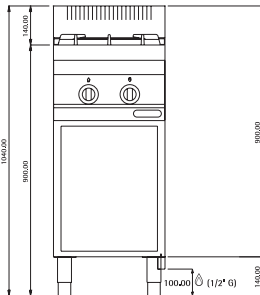
1/2" G

doors - puertas  
дверцы - [ ]

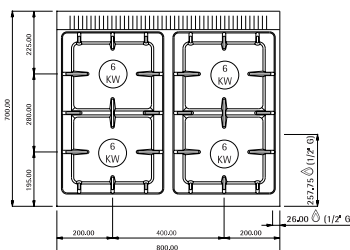
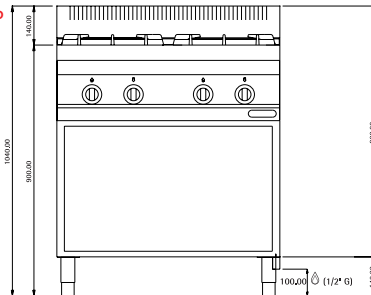
kg 111

m<sup>3</sup> 1,25

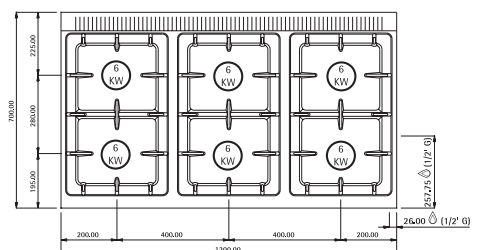
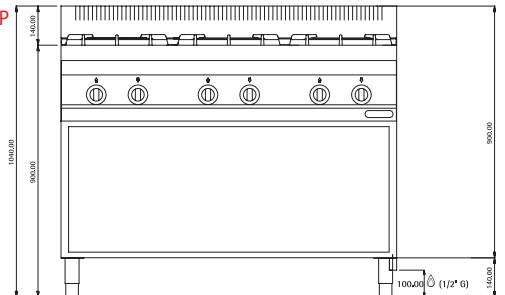
**G7F2MP**



**G7F4MP**



**G7F6MP**



MACROS 700 cooking ranges



### Max Power Range with gas/electric oven

Max power thanks to special burners made entirely of nickel-plated cast iron with double-crown of 6 kw, pilot flame, lifetime guaranteed. Gas ovens entirely made of stainless steel, either in the 600x400mm EuroNorm version with oven racks for 1/1 GN grids or in the 2/1 GN static version with pilot flame. Electric ovens entirely made of stainless steel, either in the 600x400mm version with oven racks for 1/2 GN convection grids or in the 2/1 GN static version. **Standard: piezoelectric gas ovens ignition; equipped with nozzles for LPG and methane gas.**

**Optional:** doors for models with open compartment.

### Max Power con horno de gas/eléctrico

Máxima potencia gracias a los quemadores, totalmente en hierro colado niquelado, con doble corona de 6 kW y llama piloto, garantizados de por vida. Hornos de gas completamente realizados en acero inoxidable, en versión EuroNorm de 600x400 mm, con soportes para rejillas 1/1 GastroNorm, o en versión 2/1 GastroNorm con llama piloto. Hornos eléctricos completamente realizados en acero inoxidable, en versión EuroNorm de 600x400 mm, con soportes para rejillas 1/1 GastroNorm por convección, o en versión 2/1 GastroNorm estático. **Estándar: encendido piezoeléctrico de los hornos de gas, se incluyen boquillas para GPL y gas metano.**

**Opcional:** puertas para modelos con compartimento abierto.

### Max Power с электрической/газовой духовкой

Максимальная мощность благодаря горелкам, полностью выполненным из никелированного чугуна с двойной короной 6 кВт, с контрольным пламенем, с пожизненной гарантией. Газовые духовки, полностью выполненные из нержавеющей стали модели EuroNorm 600x400мм с пазами также и для решёток 1/1 GastroNorm, или модели 2/1 GastroNorm с контрольным пламенем. Электрические духовки, полностью выполненные из нержавеющей стали модели EuroNorm 600x400мм с пазами также и для решёток 1/1 GastroNorm с конвекцией, или статической модели 2/1 GastroNorm. **Стандарт: пьезоэлектрическое включение газовых духовок; оснащение форсунками для GPL и метана.**

**Опции:** дверцы для открытого отделения.

### Max Power 炉灶带有 燃气/电气烤箱

Max power完全由6kw双灶台、镀镍层铁铸特殊燃器构成，带有引燃火焰和终身保修。燃气烤箱完全由不锈钢铸造，或为600x400mm欧式标准版本，带有1/1 GN栅格炉架；或为2/1 GN静态版本，带有引燃火焰。电气烤箱完全由不锈钢铸造，或为600x400mm版本，带有1/2 GN传送栅格炉架；或为2/1 GN静态版本。 **标准：压电式燃气火炉点火装置；配有液化气和沼气喷嘴。**

**可选：**不锈钢模型门，带有开放式隔间。



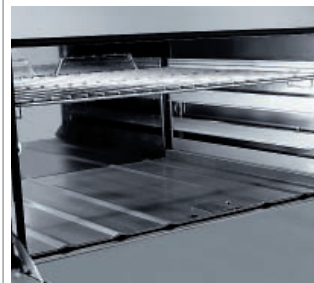
G7F4P+FG

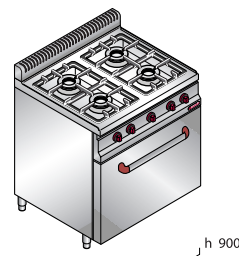


6 kW

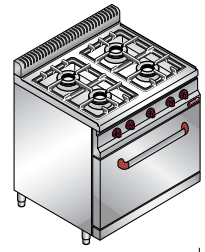
#### FG 2/1 GN kW 7,8 + SFR (optional)

- radiating bottom
- suelo radiante
- лучезлучающая подина
- 辐射式底部

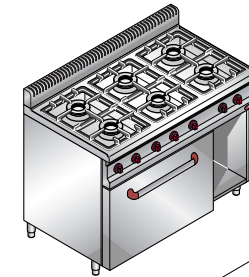




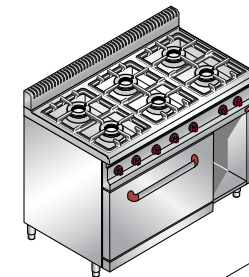
h 900  
700 800



h 900  
700 800



h 900  
700 1200



h 900  
700 1200



Model modelo модель 型号

G7F4P+FG1

G7F4P+FG

open burners quemadores abiertos открытые горелки 开放式燃器	no.	4
	Ø mm	111
	kW	6
	Kcal/h	5.160
	BTU/h	20.472
oven burners quemadores horno горелки духовки 烤箱燃器	no.	1
	kW	4
	Kcal/h	3.440
	BTU/h	13.648
total heat input potencia total общая мощность 完全热输入	kW	28
	kcal/h	24.080
	BTU/h	95.536
gas consumption consumo de gas расход газа 耗气量	G 30/G31	kg/h 2,2
	G20	m <sup>3</sup> /h 3,0
	G25	m <sup>3</sup> /h 3,5

open burners	no.	4
	Ø mm	111
	kW	6
	Kcal/h	5.160
	BTU/h	20.472
oven burners	no.	1
	kW	7,8
	Kcal/h	6.708
	BTU/h	26.614
total heat input	kW	31,80
	kcal/h	27.348
	BTU/h	108.501
gas consumption	G 30/G31	kg/h 2,5
	G20	m <sup>3</sup> /h 3,4
	G25	m <sup>3</sup> /h 3,9

gas connection conexión de gas  
соединение газа 燃气连接

1/2" G

1/2" G

optional opcional  
опции  
可选

oven's plate SFR1 - suelo radiante horno SFR1  
лучеизлучающая подина духовки SFR1  
烤箱盘 SFR1

oven's plate SFR - suelo radiante horno SFR  
лучеизлучающая подина духовки SFR  
烤箱盘 SFR

cavity dimensions  
tamaño de la cámara  
размер камеры духовки  
内腔尺寸

mm 620x390x295h  
no. 4 x 1/1 GN  
(no. 4 x 600x400)

mm 685x550x295h  
no. 4 x 2/1 GN

grids supplies  
suministro de rejillas  
оснащение решётками  
栅格供应

no. 1 x 600x400

no. 1 x 2/1 GN

total weight peso total  
общий вес 总重量

kg 119

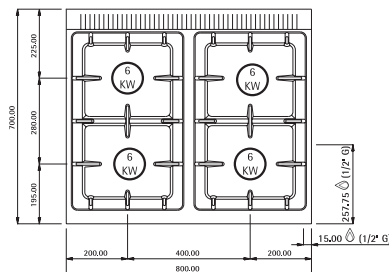
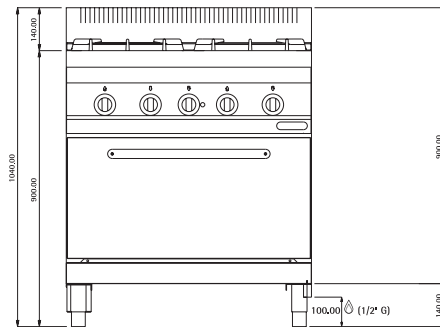
kg 119

cubic volume volumen  
кубатура 立方容量

m<sup>3</sup> 0,85

m<sup>3</sup> 0,85

G7F4P+FG1  
G7F4P+FG



Model modelo модель 型号

G7F6P+FG1

G7F6P+FG

open burners quemadores abiertos открытые горелки 开放式燃器	no.	6
	Ø mm	111
	kW	6
	Kcal/h	5.160
	BTU/h	20.472
oven burners quemadores horno горелки духовки 烤箱燃器	no.	1
	kW	4
	Kcal/h	3.440
	BTU/h	13.648
total heat input potencia total общая мощность 完全热输入	kW	40
	kcal/h	34.400
	BTU/h	136.480
gas consumption consumo de gas расход газа 耗气量	G 30/G31	kg/h 3,1
	G20	m <sup>3</sup> /h 4,2
	G25	m <sup>3</sup> /h 4,9

open burners	no.	6
	Ø mm	111
	kW	6
	Kcal/h	5.160
	BTU/h	20.472
oven burners	no.	1
	kW	7,8
	Kcal/h	6.708
	BTU/h	26.614
total heat input	kW	43,8
	kcal/h	37.668
	BTU/h	149.445
gas consumption	G 30/G31	kg/h 3,4
	G20	m <sup>3</sup> /h 4,6
	G25	m <sup>3</sup> /h 5,4

gas connection conexión de gas  
соединение газа 燃气连接

1/2" G

1/2" G

optional opcional  
опции  
可选

oven's plate SFR1 - suelo radiante horno SFR1  
лучеизлучающая подина духовки SFR1  
烤箱盘 SFR1

oven's plate SFR - suelo radiante horno SFR  
лучеизлучающая подина духовки SFR  
烤箱盘 SFR

cavity dimensions  
tamaño de la cámara  
размер камеры духовки  
内腔尺寸

mm 620x390x295h  
no. 4 x 1/1 GN  
(no. 4 x 600x400)

mm 685x550x295h  
no. 4 x 2/1 GN

grids supplies  
suministro de rejillas  
оснащение решётками  
栅格供应

no. 1 x 600x400

no. 1 x 2/1 GN

total weight peso total  
общий вес 总重量

kg 149

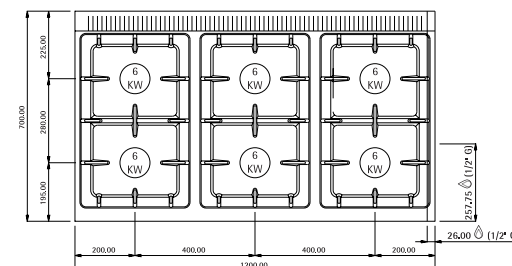
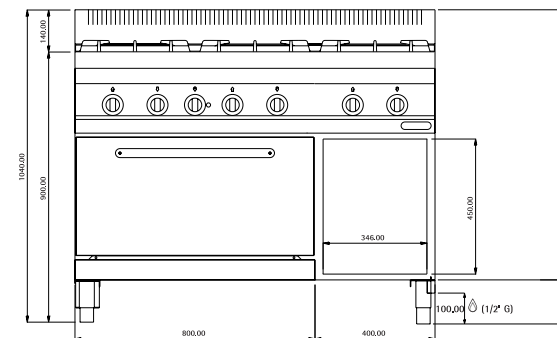
kg 158

cubic volume volumen  
кубатура 立方容量

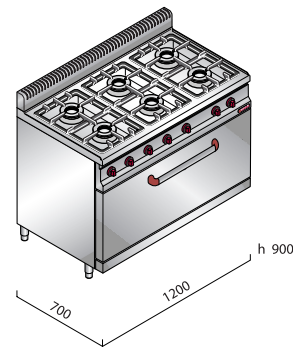
m<sup>3</sup> 1,25

m<sup>3</sup> 1,25

G7F6P+FG1  
G7F6P+FG



MACROS 700 cooking ranges



# MACROS 700 High Power



## 2 Years Guarantee

### High Power gas radiant hotplate 400 mm with gas oven

Big steel hotplate, 15mm thick top for high resistance and the homogeneous distribution of high temperatures. Safety thermocouple, pilot flame and piezoelectric ignition fitted to the production model. The greatest cleanliness and simple servicing are guaranteed by the burner body that can be completely removed. Thanks to the powerful circular, stainless steel burner, the plate quickly reaches its maximum temperature of 500° C on the central disk. Gas ovens entirely made of stainless steel, either in the 600x400mm EuroNorm version with oven racks for 1/1 GN grids or in the 2/1 GN static version with pilot flame.

**Standard:** piezoelectric gas ovens ignition; equipped with nozzles for LPG and methane gas.  
**Optional:** doors for models with open compartment.

### High Power - Plancha de gas de 400 mm con horno de gas

Placa en acero de grandes dimensiones, de 15 mm de grosor, con características de elevada resistencia y distribución homogénea de las altas temperaturas. Termpar de seguridad, llama piloto y encendido piezoeléctrico de serie. Máxima limpieza y facilidad de mantenimiento gracias a que la cobertura del quemador se puede quitar por completo. Gracias al potente quemador circular en acero inoxidable, la placa alcanza en poco tiempo una temperatura máxima de 500 °C en el disco central. Hornos de gas completamente realizados en acero inoxidable, en versión EuroNorm de 600x400 mm, con soportes para rejillas 1/1 GastroNorm, o en versión 2/1 GastroNorm con llama piloto. **Estándar:** encendido piezoeléctrico de los hornos de gas, se incluyen boquillas para GPL y gas metano. **Opcional:** puertas para modelos con compartimento abierto.

### High Power - Газовая плита 400 мм с газовой духовкой

Стальная плита больших размеров толщиной 15мм с характеристиками высокой прочности и равномерного распределения высоких температур. Защитная термopapa, контрольное пламя и серийное пьезоэлектрическое включение. Максимальная очистка и техническое обслуживание гарантируются полной снимаемостью корпусов горелки. Благодаря мощной круговой горелке из нержавеющей стали плита в короткое время достигает максимальной температуры центрального диска 500°С. Газовые духовки, полностью выполненные из нержавеющей стали модели EuroNorm 600x400мм, с пазами также и для решёток 1/1 GastroNorm, или модели 2/1 GastroNorm с контрольным пламенем. **Стандарт:** пьезоэлектрическое включение газовых духовок; оснащение форсунками для GPL и метана.

**Опции:** дверцы для открытого отделения.

### High Power 燃气放射型400mm烤盘，带燃气烤箱

大型钢烤盘，15mm厚顶部，高耐力，高温均匀散发。安装于产品模型上的安全热电偶，引燃火焰和压电式点火装置。因为燃器体能够被完全移动保证了最大程度的清洁和最简单的维护。由于具有强大的圆环型不锈钢燃器，烤盘的中心能快速达到500° C的最高温度。燃气烤箱完全由不锈钢铸制，或为600x400mm欧式标准版本，带有1/1 GN栅格炉架；或为2/1 GN静电版本，带有引燃火焰。 **标准：** 压电式燃气火炉点火装置；配有液化气和沼气喷嘴。

**可选：** 模型门，带有开放式隔间。



G7T4P4F+FG+1P

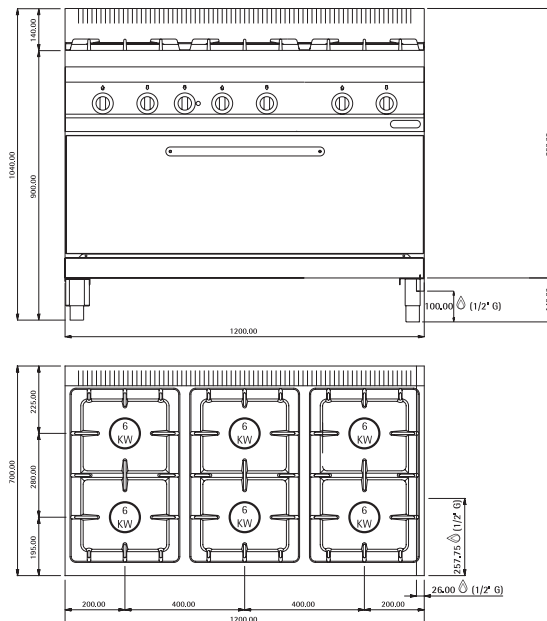
Model modelo модель 型号

G7F6P+T

open burners quemadores abiertos открытые горелки 开放式燃器	no. 6 Ø mm 111 kW 6 Kcal/h 5.160 BTU/h 20.472
oven burners quemadores del horno горелки духовки 烤箱燃器	no. 1 kW 12 Kcal/h 10.320 BTU/h 40.944
total heat input potencia total общая мощность 完全热输入	kW 48 Kcal/h 41.280 BTU/h 163.776
gas consumption consumo de gas расход газа 耗气量	G 30/G31 kg/h 3,7 G20 m <sup>3</sup> /h 5,0 G25 m <sup>3</sup> /h 5,9
gas connection conexión de gas соединение газа 燃气连接	1/2" G
optional opciones опции 可选	oven's plate SFRT - suelo radiante del horno SFRT лучеизлучающая подина духовки SFRT 烤箱盘 SFRT
cavity dimensions tamaño de la cámara размер камеры духовки 内腔尺寸	mm 1080x550x295h no. 4 x (1045x530)
grids supplies suministro de rejillas оснащение решётками 栅格供应	no. 1 x (1045x530)
total weight peso total общий вес 总重量	kg 179
cubic volume volumen кубатура 立方容量	m <sup>3</sup> 1,25

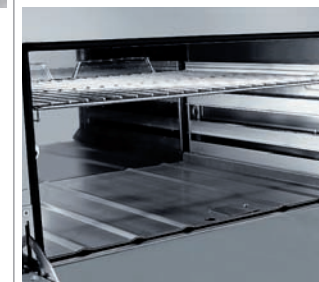
MACROS 700 cooking ranges

G7F6P+T

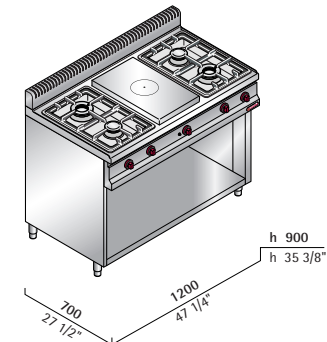
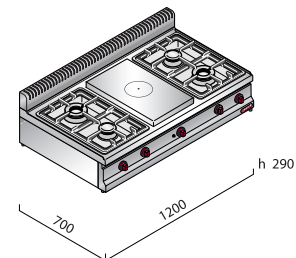
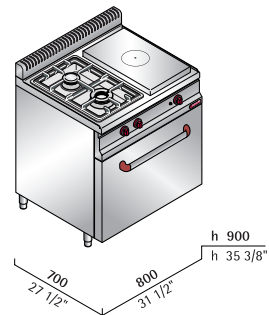
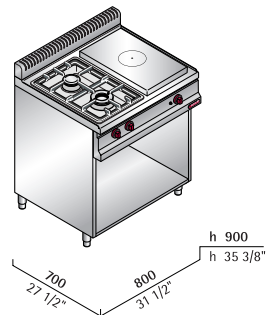
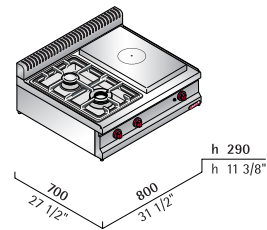


FG 2/1 GN 7,8 kW  
+ SFR (optional)  
• radiating bottom  
• suelo radiante  
• лучеизлучающая подина  
• 辐射式底部

7 kW







Model model модель 型号

G7T4P2FB

G7T4P2FM

G7T4P2F+FG1

Model model модель 型号

G7T4P4FB

G7T4P4FM

open burners  
quemadores abiertos  
открытые горелки  
开放式燃器

no.	1	1
Ø mm	82	111
kW	3,5	6
Kcal/h	3.010	5.160
BTU/h	11.942	20.472

rad. hotplate burner  
quemador de la placa  
горелка плиты  
辐射式烤盘燃器

no.	1
kW	7
Kcal/h	6.020
BTU/h	23.884

oven burners  
quemadores del horno  
горелки духовки  
烤箱燃器

no.	1
kW	4
Kcal/h	3.440
BTU/h	13.648

total heat input  
potencia total  
общая мощность  
完全热输入

kW	16,5
kcal/h	14.190
BTU/h	56.298

gas consumption  
consumo de gas  
расход газа  
耗气量

G 30/G31	kg/h	1,3
G20	m <sup>3</sup> /h	1,7
G25	m <sup>3</sup> /h	2,0

gas connection conexión de gas  
соединение газа 燃气连接

1/2" G

optional opcional  
опции 可选

cavity dimensions  
tamaño de la cámara  
размер камеры духовки  
内腔尺寸

grids supplies  
suministro de rejillas  
оснащение решётками  
栅格供应

total weight peso total  
общий вес 总重量

kg 82

cubic volume volumen  
кубатура 立方容量

m<sup>3</sup> 0,43

no. 1 1  
Ø mm 82 111  
kW 3,5 6  
Kcal/h 3.010 5.160  
BTU/h 11.942 20.472

no. 1 1  
kW 7  
Kcal/h 6.020  
BTU/h 23.884

no. 1 1  
kW 4  
Kcal/h 3.440  
BTU/h 13.648

kW 16,5  
kcal/h 14.190  
BTU/h 56.298

G 30/G31	kg/h	1,3
G20	m <sup>3</sup> /h	1,7
G25	m <sup>3</sup> /h	2,0

1/2" G

No.2 doors 2P - N.2 puertas 2P  
N.2 дверцы 2P - N.2 门 2P

no. 1 1  
Ø mm 82 111  
kW 3,5 6  
Kcal/h 3.010 5.160  
BTU/h 11.942 20.472

no. 1 1  
kW 7  
Kcal/h 6.020  
BTU/h 23.884

no. 1 1  
kW 4  
Kcal/h 3.440  
BTU/h 13.648

kW 20,5  
kcal/h 17.630  
BTU/h 69.946

G 30/G31	kg/h	1,6
G20	m <sup>3</sup> /h	2,2
G25	m <sup>3</sup> /h	2,5

1/2" G

mm 620x390x295h  
no. 4 x 1/1 GN  
(no. 4 x 600x400)

no. 1 x 600x400

kg 122

m<sup>3</sup> 0,82

open burners  
quemadores abiertos  
открытые горелки  
开放式燃器

no.	2	2
Ø mm	82	111
kW	3,5	6
Kcal/h	3.010	5.160
BTU/h	11.942	20.472

rad. hotplate burner  
quemador de la placa  
горелка плиты  
辐射式烤盘燃器

no.	1
kW	7
Kcal/h	6.020
BTU/h	23.884

oven burners  
quemadores del horno  
горелки духовки  
烤箱燃器

no.	1
kW	4
Kcal/h	3.440
BTU/h	13.648

total heat input  
potencia total  
общая мощность  
完全热输入

kW	26
kcal/h	22.360
BTU/h	88.712

gas consumption  
consumo de gas  
расход газа  
耗气量

G 30/G31	kg/h	2,0
G20	m <sup>3</sup> /h	2,7
G25	m <sup>3</sup> /h	3,2

gas connection conexión de gas  
соединение газа 燃气连接

1/2" G

optional opcional  
опции 可选

cavity dimensions  
tamaño de la cámara  
размер камеры духовки  
内腔尺寸

grids supplies  
suministro de rejillas  
оснащение решётками  
栅格供应

total weight peso total  
общий вес 总重量

kg 108

cubic volume volumen  
кубатура 立方容量

m<sup>3</sup> 0,65

no. 2 2  
Ø mm 82 111  
kW 3,5 6  
Kcal/h 3.010 5.160  
BTU/h 11.942 20.472

no. 1 1  
kW 7  
Kcal/h 6.020  
BTU/h 23.884

no. 1 1  
kW 4  
Kcal/h 3.440  
BTU/h 13.648

kW 26  
kcal/h 22.360  
BTU/h 88.712

G 30/G31	kg/h	2,0
G20	m <sup>3</sup> /h	2,7
G25	m <sup>3</sup> /h	3,2

1/2" G

No.2 doors 2P600 - N.2 puertas 2P600  
N.2 дверцы 2P600 - N.2 门 2P600

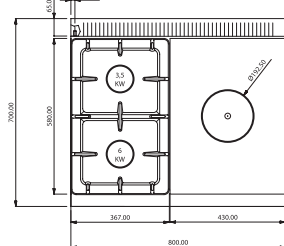
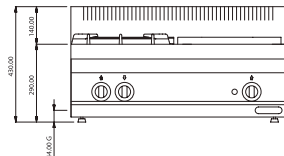
mm 620x390x295h  
no. 4 x 1/1 GN  
(no. 4 x 600x400)

no. 1 x 600x400

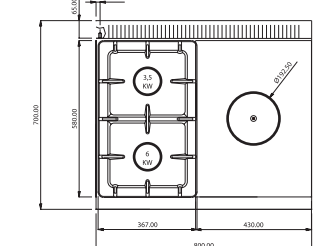
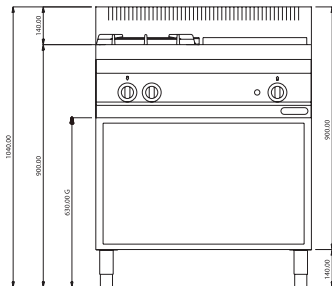
kg 132

m<sup>3</sup> 1,25

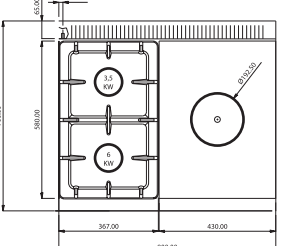
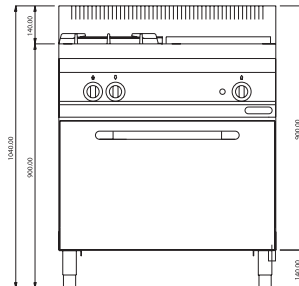
G7T4P2FB



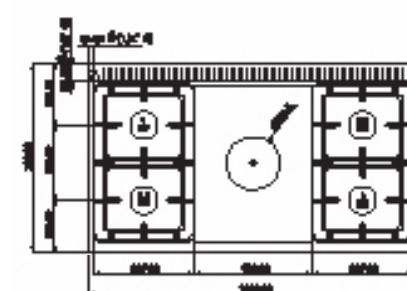
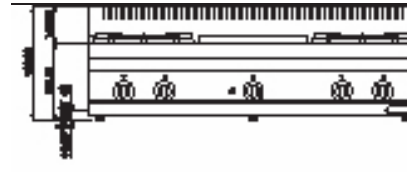
G7T4P2FB+7SG80



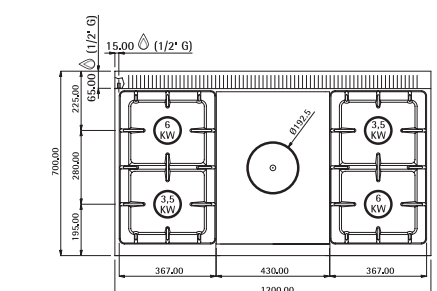
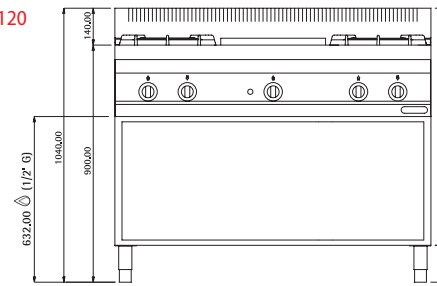
G7T4P2F+FG1



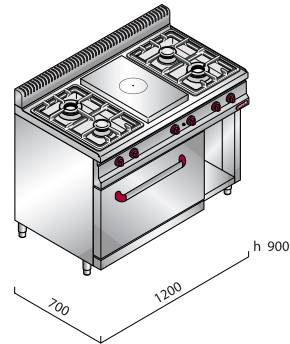
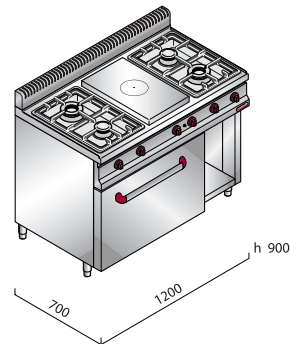
G7T4P4FB



G7T4P4FB+7SG120



MACROS 700 cooking ranges



# MACROS 700 High Power



## 2 Years Guarantee

### High Power gas radiant hotplate 800 mm with gas oven

Big steel hotplate, 15mm thick top for high resistance and the homogeneous distribution of high temperatures. Safety thermocouple, pilot flame and piezoelectric ignition fitted to the production model. The greatest cleanliness and simple servicing are guaranteed by the burner body that can be completely removed. Thanks to the powerful circular, stainless steel burner, the plate quickly reaches its maximum temperature of 500° C on the central disk. Gas ovens entirely made of stainless steel, either in the 600x400mm EuroNorm version with oven racks for 1/1 GN grids or in the 2/1 GN static version with pilot flame.

**Standard:** piezoelectric gas ovens ignition; equipped with nozzles for LPG and methane gas.  
**Optional:** doors for models with open compartment.

### High Power - Plancha de gas de 800 mm con horno de gas

Placa en acero de grandes dimensiones, de 15 mm de grosor, con características de elevada resistencia y distribución homogénea de las altas temperaturas. Termopar de seguridad, llama piloto y encendido piezoeléctrico de serie. Máxima limpieza y facilidad de mantenimiento gracias a que la cobertura del quemador se puede quitar por completo. Gracias al potente quemador circular en acero inoxidable, la placa alcanza en poco tiempo una temperatura máxima de 500 °C en el disco central. Hornos de gas completamente realizados en acero inoxidable, en versión EuroNorm de 600x400 mm, con soportes para rejillas 1/1 GastroNorm, o en versión 2/1 GastroNorm con llama piloto.

**Estándar:** encendido piezoeléctrico de los hornos de gas, se incluyen boquillas para GPL y gas metano.  
**Opcional:** puertas para modelos con compartimento abierto.

### High Power - Газовая плитка 800 мм с газовой духовкой

Стальная плита больших размеров толщиной 15мм с характеристиками высокой прочности и равномерного распределения высоких температур. Защитная термопара, контрольное пламя и серийное пьезоэлектрическое включение. Максимальная очистка и техническое обслуживание гарантируются полной снимаемостью корпусов горелки. Благодаря мощной круговой горелке из нержавеющей стали плита в короткое время достигает максимальной температуры центрального диска 500°С. Газовые духовки, полностью выполненные из нержавеющей стали, модели EuroNorm 600x400мм с пазами также и для решёток 1/1 GastroNorm, или модели 2/1 GastroNorm с контрольным пламенем.

**Стандарт:** пьезоэлектрическое включение газовых духовок; оснащение форсунками для GPL и метана;  
**Опции:** дверцы для открытого отделения.

### High Power 燃气放射800mm烤盘，带燃气烤箱

大型钢烤盘，15mm厚顶部，高耐力，高温均匀散发。安装于产品模型的安全热电偶，引燃火焰和压电式点火装置。因为燃器体能够被完全移动保证了最大程度的清洁和最简单的维护。由于具有强大的圆环型不锈钢燃器，烤盘的中心能快速达到500° C 的最高温度。燃气烤箱完全由不锈钢铸制，或为600x400mm欧式标准版本，带有1/1 GN栅格炉架；或为2/1 GN静电版本，带有引燃火焰。

**标准:** 压电式燃气火炉点火装置;配有液化气和沼气喷嘴。  
**可选:** 模型门，带有开放式隔间。

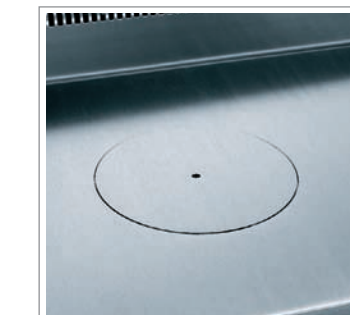
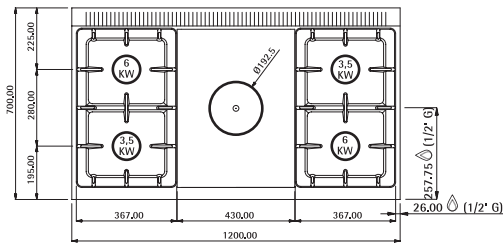
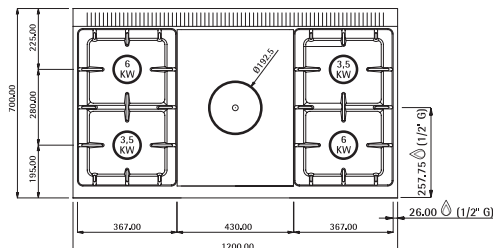
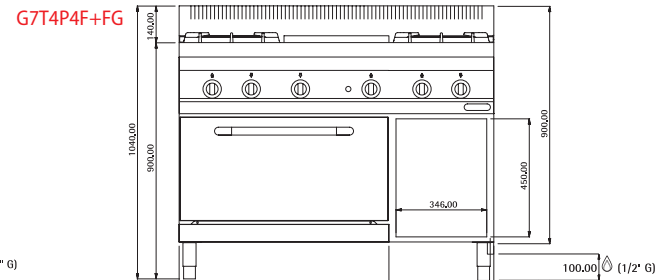
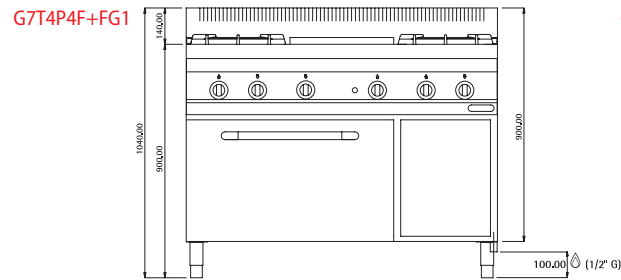


G7TP2F+FG1+1P

MACROS 700 cooking ranges

Model	model	модель	型号
open burners quemadores abiertos открытые горелки 开放式燃器	no.	2	2
	Ø mm	82	111
	kW	3,5	6,0
	Kcal/h BTU/h	3.010 11.942	5.160 20.472
rad. hotplate burner quemador de la placa горелка плиты 辐射式烤盘燃器	no.	1	
	kW	7	
	Kcal/h BTU/h	6.020 23.884	
	oven burners quemadores horno горелки духовки 烤箱燃器	no.	1
	kW	7,8	
	Kcal/h BTU/h	6.708 26.614	
total heat input potencia total общая мощность 完全热输入	kW	30	
	kcal/h BTU/h	25.800 102.360	
	gas consumption consumo de gas расход газа 耗气量	G 30/G31 kg/h 2,3 G20 m <sup>3</sup> /h 3,2 G25 m <sup>3</sup> /h 3,7	
gas connection conexión de gas соединение газа 燃气连接		1/2" G	
	optional opcional опции 可选	oven's plate SFR1 - suelo radiante horno SFR1 лучеизлучающая подина духовки SFR1 烤箱盘 SFR1	oven's plate SFR - suelo radiante horno SFR лучеизлучающая подина духовки SFR 烤箱盘 SFR
cavity dimensions tamaño de la cámara размер камеры духовки 内腔尺寸	mm	620x390x295h no. 4 x 1/1 GN (no. 4 x 600x400)	mm 685x550x295h no. 4 x 2/1 GN
	total weight peso total общий вес 总重量	kg	167
cubic volume volumen кубатура 立方容量	m <sup>3</sup>	1,25	

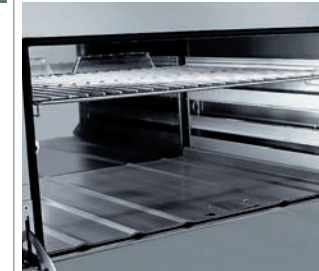
Model	model	модель	型号
open burners quemadores abiertos открытые горелки 开放式燃器	no.	2	2
	Ø mm	82	111
	kW	3,5	6,0
	Kcal/h BTU/h	3.010 11.942	5.160 20.472
rad. hotplate burner quemador de la placa горелка плиты 辐射式烤盘燃器	no.	1	
	kW	7	
	Kcal/h BTU/h	6.020 23.884	
	oven burners quemadores horno горелки духовки 烤箱燃器	no.	1
	kW	7,8	
	Kcal/h BTU/h	6.708 26.614	
total heat input potencia total общая мощность 完全热输入	kW	30	
	kcal/h BTU/h	25.800 102.360	
	gas consumption consumo de gas расход газа 耗气量	G 30/G31 kg/h 2,3 G20 m <sup>3</sup> /h 3,2 G25 m <sup>3</sup> /h 3,7	
gas connection conexión de gas соединение газа 燃气连接		1/2" G	
	optional opcional опции 可选	oven's plate SFR1 - suelo radiante horno SFR1 лучеизлучающая подина духовки SFR1 烤箱盘 SFR1	oven's plate SFR - suelo radiante horno SFR лучеизлучающая подина духовки SFR 烤箱盘 SFR
cavity dimensions tamaño de la cámara размер камеры духовки 内腔尺寸	mm	620x390x295h no. 4 x 1/1 GN (no. 4 x 600x400)	mm 685x550x295h no. 4 x 2/1 GN
	total weight peso total общий вес 总重量	kg	176
cubic volume volumen кубатура 立方容量	m <sup>3</sup>	1,25	

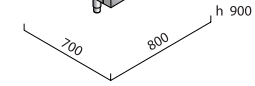
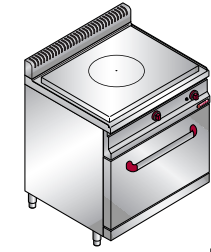
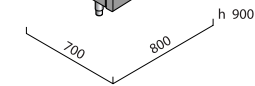
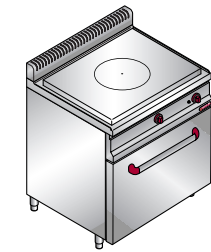
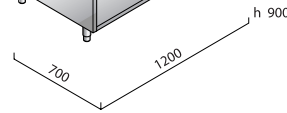
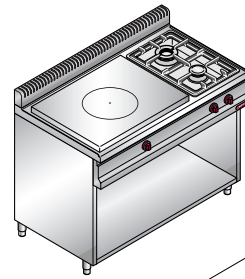
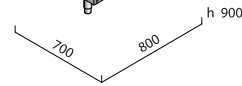
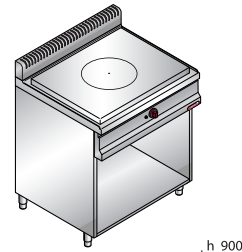


FG 2/1 GN kW 7,8 + SFR (optional)  
• radiating bottom  
• suelo radiante  
• лучеизлучающая подина  
• 辐射式底部



4500 cm<sup>2</sup>  
• work surface  
• superficie útil  
• полезная площадь  
• 工作面





Model modelo модель 型号

G7TPM

open burners  
quemadores abiertos  
открытые горелки  
开放式燃器

no.  
Ø mm  
kW  
Kcal/h  
BTU/h

rad. hotplate burner  
quemador de la placa  
горелка плиты  
辐射式烤盘燃器

no. 1  
kW 13  
Kcal/h 11.180  
BTU/h 44.356

total heat input  
potencia total  
общая мощность  
完全热输入

kW 13,00  
kcal/h 11.180  
BTU/h 44.356

gas consumption  
consumo de gas  
расход газа  
耗气量

G 30/G31 kg/h 1,0  
G20 m<sup>3</sup>/h 1,3  
G25 m<sup>3</sup>/h 1,6

gas connection conexión de gas  
соединение газа 燃气连接

1/2" G

optional opcional  
опции 可选

doors 2P- puertas 2P  
дверцы 2P - [ ] 2P

cavity dimensions  
tamaño de la cámara  
размер камеры духовки  
内腔尺寸

grids supplies  
suministro de rejillas  
оснащение решётками  
栅格供应

total weight peso total  
общий вес 总重量

kg 103

cubic volume volumen  
кубатура 立方容量

m<sup>3</sup> 0,85

G7TP2FM

no. 1 1  
Ø mm 82 111  
kW 3,5 6  
Kcal/h 3.010 5.160  
BTU/h 11.942 20.472

no. 1  
kW 13  
Kcal/h 11.180  
BTU/h 44.356

kW 22,50  
kcal/h 19.350  
BTU/h 76.770

G 30/G31 kg/h 1,76  
G20 m<sup>3</sup>/h 2,3  
G25 m<sup>3</sup>/h 2,7

1/2" G

doors 2P600 - puertas 2P600  
дверцы 2P600 - [ ] 2P600

no. 1 x 600x400

no. 1 x 2/1 GN

kg 139

m<sup>3</sup> 1,25

Model modelo модель 型号

G7TP+FG1

open burners  
quemadores abiertos  
открытые горелки  
开放式燃器

no.  
Ø mm  
kW  
Kcal/h  
BTU/h

rad. hotplate burner  
quemador de la placa  
горелка плиты  
辐射式烤盘燃器

no. 1  
kW 13  
Kcal/h 11.180  
BTU/h 44.356

oven burners  
quemadores horno  
горелки духовки  
烤箱燃器

no. 1  
kW 4  
Kcal/h 3.440  
BTU/h 13.648

total heat input  
potencia total  
общая мощность  
完全热输入

kW 17  
kcal/h 14.620  
BTU/h 58.004

gas consumption  
consumo de gas  
расход газа  
耗气量

G 30/G31 kg/h 1,3  
G20 m<sup>3</sup>/h 1,8  
G25 m<sup>3</sup>/h 2,1

gas connection conexión de gas  
соединение газа 燃气连接

1/2" G

optional opcional  
опции 可选

oven's plate SFR1 - suelo radiante horno SFR1  
лучеизлучающая подина духовки SFR1  
烤箱盘 SFR1

cavity dimensions  
tamaño de la cámara  
размер камеры духовки  
内腔尺寸

mm 620x390x295h  
no. 4 x 1/1 GN  
(no. 4 x 600x400)

grids supplies  
suministro de rejillas  
оснащение решётками  
栅格供应

no. 1 x 600x400

total weight peso total  
общий вес 总重量

kg 133

cubic volume volumen  
кубатура 立方容量

m<sup>3</sup> 0,85

G7TP+FG

no.  
Ø mm  
kW  
Kcal/h  
BTU/h

no. 1  
kW 13  
Kcal/h 11.180  
BTU/h 44.356

no. 1  
kW 7,8  
Kcal/h 6.708  
BTU/h 26.614

kW 20,80  
kcal/h 17.888  
BTU/h 70.970

G 30/G31 kg/h 1,6  
G20 m<sup>3</sup>/h 2,2  
G25 m<sup>3</sup>/h 2,6

1/2" G

oven's plate SFR - suelo radiante horno SFR  
лучеизлучающая подина духовки SFR  
烤箱盘 SFR

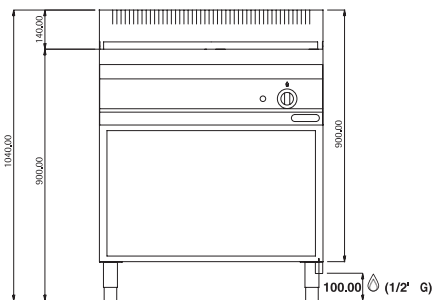
mm 685x550x295h  
no. 4 x 2/1 GN

no. 1 x 2/1 GN

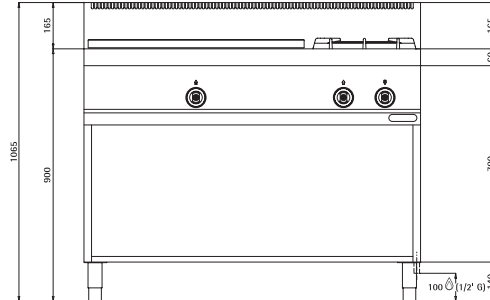
kg 144

m<sup>3</sup> 0,85

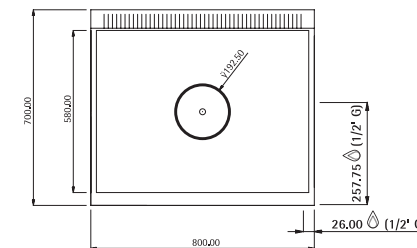
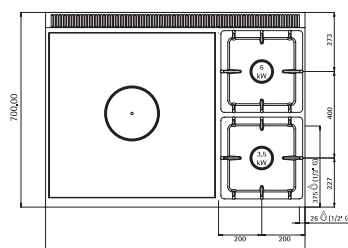
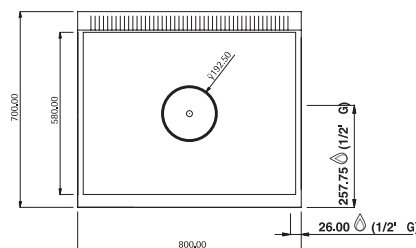
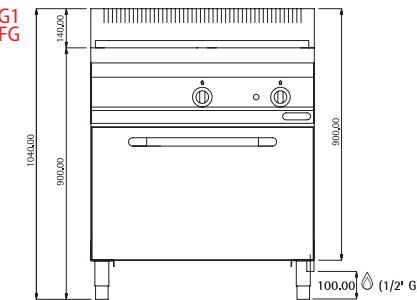
G7TPM



G7TP2FM

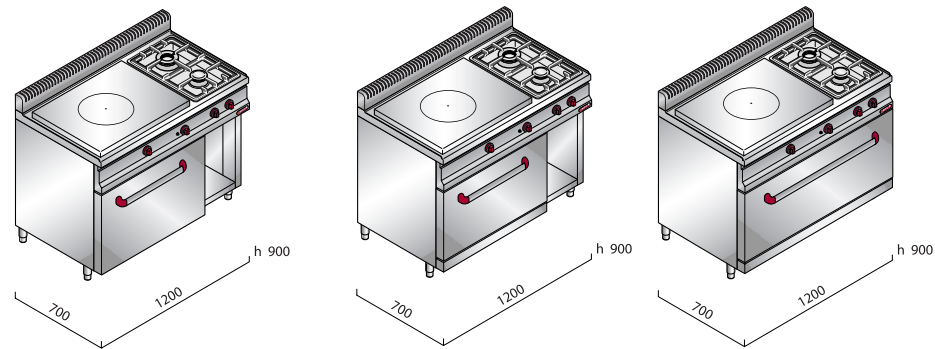


G7TP+FG1  
G7TP+FG



MACROS 700 cooking ranges





# MACROS 700 Evoluzione



## 2 years Guarantee

### Evoluzione – Counter top electric cooker round plates

Model fitted with round, 220mm diameter, cast iron plates with 2,6 kw incoloy stainless steel armoured heating elements. Voltage and working control luminous indicators. Thick AISI 304 stainless steel hob.

### Evoluzione – Modelos eléctricos con placas redondas sobre encimera

Placas redondas en hierro colado de 220 mm de diámetro, con resistencias acorazadas en acero inoxidable Incoloy de 2,6 kW. Indicadores luminosos de tensión y de funcionamiento. Superficie de trabajo prensada en acero inoxidable AISI 304 de elevado grosor.

### Evoluzione – Электрические с круглыми настольными плитками

Чугунные круглые плитки диаметром 220мм с бронированными нагревательными элементами из нержавеющей стали инколой 2.6 кВт. Контрольные лампочки напряжения и функционирования. Рабочая поверхность, штампованная из нержавеющей стали AISI 304 значительной толщины.

### Evoluzione – 台式电气烹饪圆盘

安装了直径为220mm的圆形铁铸盘的型号，带有2.6 kw Incoloy 不锈钢铠装加热元件。电压和工作控制发光指示器。AISI 304厚不锈钢铁架。

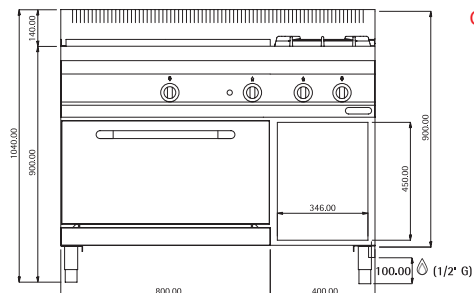


E7P2B

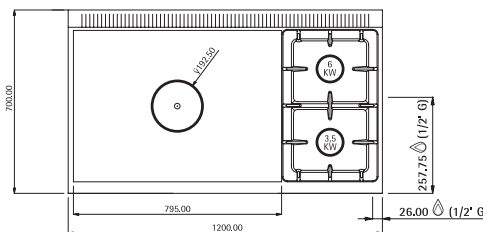
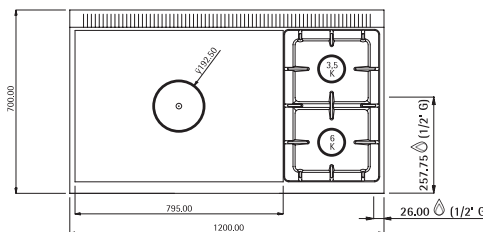
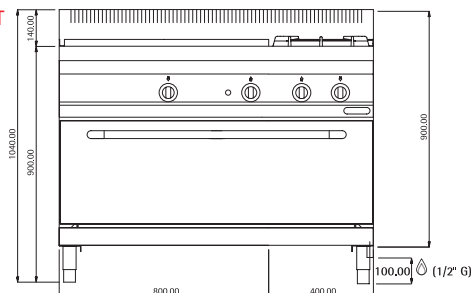
MACROS 700 cooking ranges

Model modelo модель 型号	G7TP2F+FG1	G7TP2F+FG	G7TP2F+T
open burners quemadores abiertos открытые горелки 开放式燃器	no. 1 1 Ø mm 82 111 kW 3,5 6 Kcal/h 3.010 5.160 BTU/h 11.942 20.472	no. 1 1 Ø mm 82 111 kW 3,5 6 Kcal/h 3.010 5.160 BTU/h 11.942 20.472	no. 1 1 Ø mm 82 111 kW 3,5 6 Kcal/h 3.010 5.160 BTU/h 11.942 20.472
rad. hotplate burner quemador de la placa горелка плиты 辐射式烤盘燃器	no. 1 kW 13 Kcal/h 11.180 BTU/h 44.356	no. 1 kW 13 Kcal/h 11.180 BTU/h 44.356	no. 1 kW 13 Kcal/h 11.180 BTU/h 44.356
oven burners quemadores horno горелки духовки 烤箱燃器	no. 1 kW 4 Kcal/h 3.440 BTU/h 13.648	no. 1 kW 7,8 Kcal/h 6.708 BTU/h 26.614	no. 1 kW 12 Kcal/h 10.320 BTU/h 40.944
total heat input potencia total общая мощность 完全热输入	kW 26,5 kcal/h 22.790 BTU/h 90.418	kW 30,3 kcal/h 26.058 BTU/h 103.383	kW 34,5 kcal/h 29.670 BTU/h 117.714
gas consumption consumo de gas расход газа 耗气量	G 30/G31 kg/h 2,1 G20 m <sup>3</sup> /h 2,8 G25 m <sup>3</sup> /h 3,3	G 30/G31 kg/h 3,4 G20 m <sup>3</sup> /h 4,6 G25 m <sup>3</sup> /h 5,4	G 30/G31 kg/h 2,7 G20 m <sup>3</sup> /h 3,6 G25 m <sup>3</sup> /h 4,2
gas connection conexión de gas соединение газа 燃气连接	1/2" G	1/2" G	1/2" G
optional opcional opciones 可选	door 1P - puerta 1P дверца 1P - [ ] 1P	door 1P - puerta 1P дверца 1P - [ ] 1P	oven's plate SFR1 - suelo radiante del horno SFR1 лучеизлучающая подина духовки SFR1 烤箱盘 SFR1
cavity dimensions tamaño de la cámara размер камеры духовки 内胆尺寸	mm 620x390x295h no. 4 x 1/1 GN (no. 4 x 600x400)	mm 685x550x295h no. 4 x 2/1 GN	mm 1080x550x295h no. 4 x (1045x530)
grids supplies suministro de rejillas оснащение решётками 栅格供应	no. 1 x 600x400	no. 1 x 2/1 GN	no. 1 x (1045x530)
total weight peso total общий вес 总重量	kg 171	kg 183	kg 204
cubic volume volumen кубатура 立方容量	m <sup>3</sup> 1,25	m <sup>3</sup> 1,25	m <sup>3</sup> 1,25

G7TP2F+FG1  
G7TP2F+FG

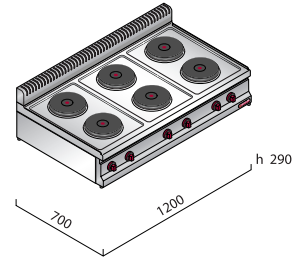
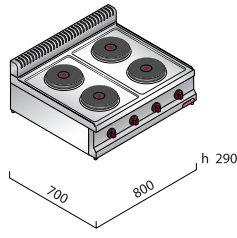
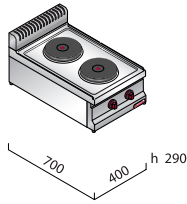


G7TP2F+T



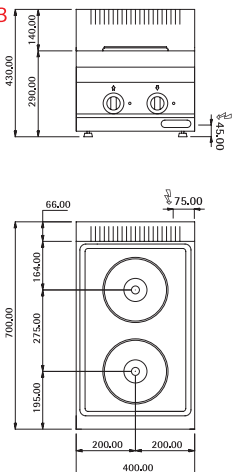
2,6 kW



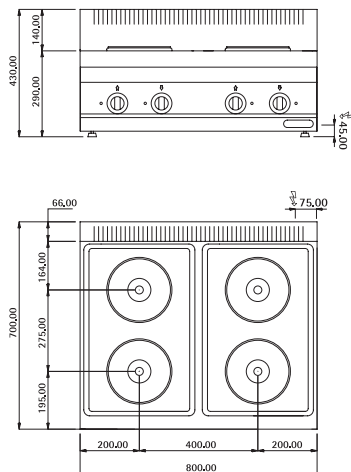


Model <b>modelo</b> модель 型号	E7P2B	E7P4B	E7P6B
round plates <b>placas redondas</b> круглые плиты 圆盘	no. 2 Ø mm 220 kW 2,6	no. 4 Ø mm 220 kW 2,6	no. 6 Ø mm 220 kW 2,6
electric oven <b>horno eléctrico</b> электрическая духовка 电气烤箱			
total heat input <b>potencia total</b> общая мощность 完全热输入	kW 5,20	kW 10,40	kW 15,60
electric connection <b>conexión eléctrica</b> электрическое соединение 电气连接	V 400 -415 3N ~	V 400 -415 3N ~	V 400 -415 3N ~
optional <b>opcional</b> опции 可选	V 230 -240 3 ~ cast iron plate - placa en hierro colado чугунная плита - 铁铸盘	V 230 -240 3 ~ cast iron plates - placas en hierro colado чугунные плиты - 铁铸盘	V 230 -240 3 ~ cast iron plates - placas en hierro colado чугунные плиты - 铁铸盘
cavity dimensions <b>tamaño de la cámara</b> размер камеры духовки 内腔尺寸			
grids supplies <b>suministro de rejillas</b> оснащение решётками 栅格供应			
total weight <b>peso total</b> общий вес 总重量	kg 24	kg 41	kg 58
cubic volume <b>volumen</b> кубатура 立方容量	m <sup>3</sup> 0,23	m <sup>3</sup> 0,43	m <sup>3</sup> 0,65

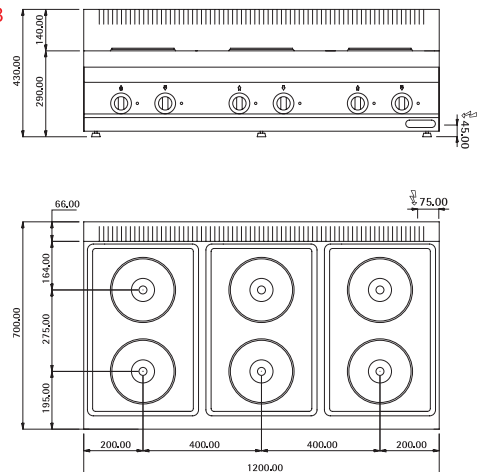
E7P2B



E7P4B



E7P6B



## Evoluzione

### Electric cooker with round plates - open stand

Model fitted with round, 220mm diameter, cast iron plates with 2,6 kw incoloy stainless steel armoured heating elements. Voltage and working control luminous indicators. Thick AISI 304 stainless steel hob.

## Evoluzione

### Cocinas eléctricas - placas redondas con muebles

Placas redondas en hierro colado de 220 mm de diámetro, con resistencias acorazadas en acero inoxidable Incoloy, de 2,6 kW. Indicadores luminosos de tensión y de funcionamiento. Superficie de trabajo prensada en acero inoxidable AISI 304 de elevado grosor.

## Evoluzione

### Электрические плиты - круглые плитки с мебелью

Чугунные круглые плитки диаметром 220мм с бронированными нагревательными элементами из нержавеющей стали инколой 2.6 кВт. Контрольные лампочки напряжения и функционирования. Рабочая поверхность, штампованная из нержавеющей стали AISI 304 значительной толщины.

## Evoluzione

### 带圆盘型电气炊具 - 开放式机架

安装直径为220mm的圆形铁铸盘的模型，带有2,6kw Incoloy不锈钢铠装加热元件。电压和工作控制发光指示器。AISI 304厚不锈钢铁架。



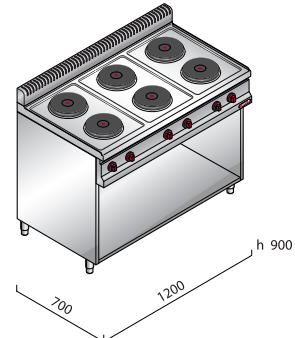
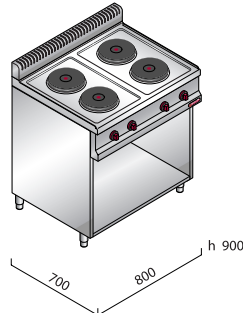
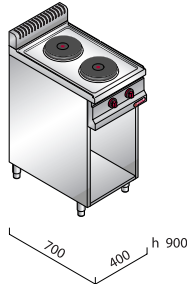
E7P2M+1P



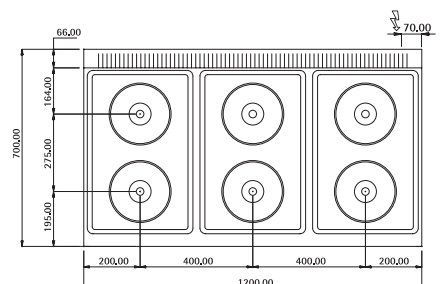
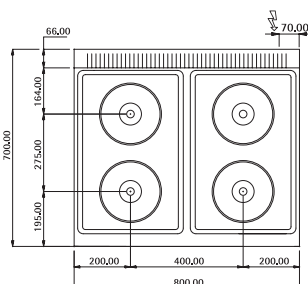
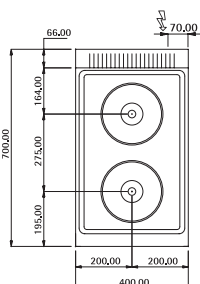
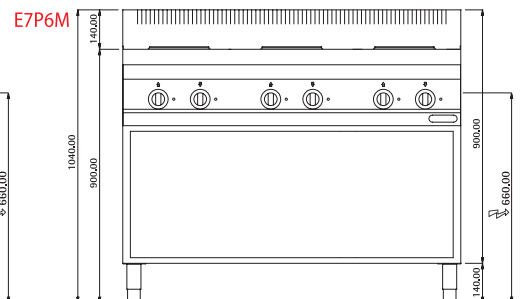
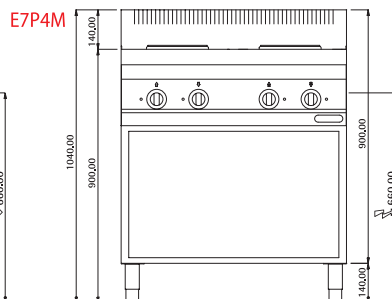
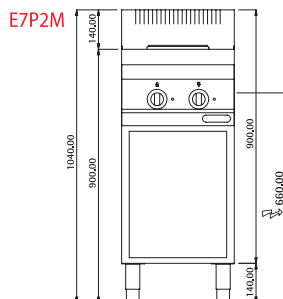
2,6 kW







Model <b>modelo</b> модель 型号	E7P2M	E7P4M	E7P6M
round plates <b>placas redondas</b> круглые плиты 圆盘	no. 2 Ø mm 220 kW 2,6	no. 4 Ø mm 220 kW 2,6	no. 6 Ø mm 220 kW 2,6
electric oven <b>horno eléctrico</b> электрическая духовка 电气烤箱			
total heat input <b>potencia total</b> общая мощность 完全热输入	kW 5,20	kW 10,40	kW 15,60
electric connection <b>conexión eléctrica</b> электрическое соединение 电气连接	V 400 -415 3N ~	V 400 -415 3N ~	V 400 -415 3N ~
optional <b>opcional</b> опции 可选	V 230 -240 3 ~ cast iron plate - placa en hierro colado чугунная плита - 铁铸盘	V 230 -240 3 ~ cast iron plates - placas en hierro colado чугунные плиты - 铁铸盘	V 230 -240 3 ~ cast iron plates - placas en hierro colado чугунные плиты - 铁铸盘
cavity dimensions <b>tamaño de la cámara</b> размер камеры духовки 内腔尺寸			
grids supplies <b>suministro de rejillas</b> оснащение решётками 栅格供应			
total weight <b>peso total</b> общий вес 总重量	kg 37	kg 59	kg 83
cubic volume <b>volumen</b> кубатура 立方容量	m <sup>3</sup> 0,45	m <sup>3</sup> 0,85	m <sup>3</sup> 1,25



## Evoluzione

### Electric cooker with round plates with electric oven

Model fitted with round, 220mm diameter, cast iron plates with 2,6 kW incoloy stainless steel armoured heating elements. Voltage and working control luminous indicators. Thick AISI 304 stainless steel hob.

Electric ovens entirely made of stainless steel, either in the 600x400mm version with oven racks for 1/2 GN convection grids or in the 2/1 GN static version.

**Optional:** doors for models with open compartment.

## Evoluzione

### Cocinas eléctricas con placas redondas con horno eléctrico/de convección

Placas redondas en hierro colado de 220 mm de diámetro, con resistencias acorazadas en acero inoxidable Incoloy de 2,6 kW. Indicadores luminosos de tensión y de funcionamiento. Superficie de trabajo prensada en acero inoxidable AISI 304 de elevado grosor.

Hornos eléctricos completamente realizados en acero inoxidable, en versión EuroNorm de 600x400 mm, con soportes para rejillas 1/1 GastroNorm por convección, o en versión 2/1 GastroNorm estático.

**Opcional:** puertas para modelos con compartimento abierto.

## Evoluzione

### Электрические плиты с круглыми плитками с электрической/ конвекционной духовкой

Чугунные круглые плитки диаметром 220мм с бронированными нагревательными элементами из нержавеющей стали инколой 2.6 кВт. Контрольные лампочки напряжения и функционирования. Рабочая поверхность, штампованная из нержавеющей стали AISI 304 значительной толщины.

Электрические духовки, полностью выполненные из нержавеющей стали, модели EuroNorm 600x400мм с пазами также для решёток 1/1 GastroNorm с конвекцией, или статической модели 2/1 GastroNorm.

**Опции:** дверцы для открытого отделения.

## Evoluzione

### 带有圆盘和电气烤箱的电气炊具

安装直径为220mm的圆形铁铸盘的模型，带有2.6 kw Incoloy 不锈钢铠装加热元件。电压和工作控制发光指示器。AISI 304厚不锈钢铁架。

电气烤箱完全由不锈钢铸造，或为600x400mm版本，带有1/2 GN传送栅格炉架；或为2/1 GN静电版本。

**可选:** 模型门，带有开放式隔间。



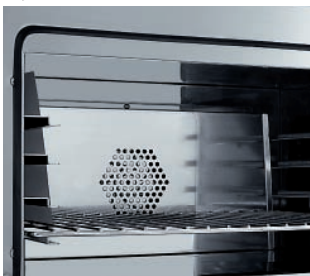
E7P4+FE

FE1 1/1 GN  
(600x400 mm)  
3,5 kW



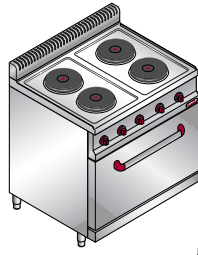
2,6 kW

FE 2/1 GN  
7,5 kW

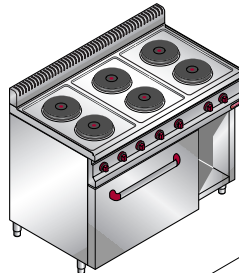




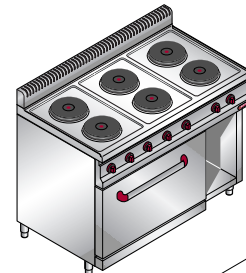
700 800 h 900



700 800 h 900



700 1200 h 900



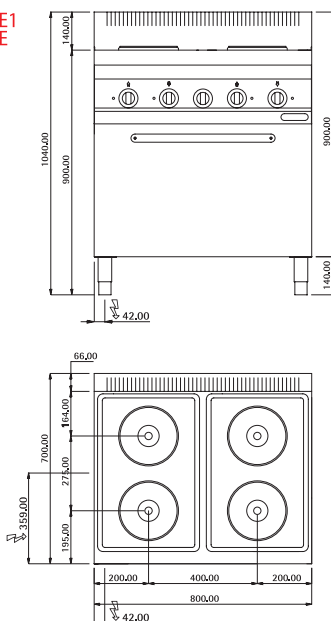
700 1200 h 900



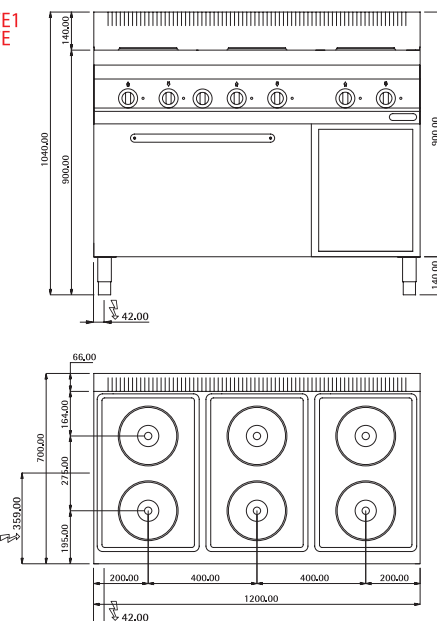
BERTO'S SPA®

	<b>E7P4+FE1</b>	<b>E7P4+FE</b>	<b>E7P6+FE1</b>	<b>E7P6+FE</b>
<b>Model modelo</b> <b>модель 型号</b>	<b>E7P4+FE1</b>	<b>E7P4+FE</b>	<b>E7P6+FE1</b>	<b>E7P6+FE</b>
<b>round plates</b> <b>placas redondas</b> <b>круглые плиты</b> <b>圆盘</b>	no. 4 Ø mm 220 kW 2,6	no. 4 Ø mm 220 kW 2,6	no. 6 Ø mm 220 kW 2,6	no. 6 Ø mm 220 kW 2,6
<b>electric oven</b> <b>horno eléctrico</b> <b>электрическая духовка</b> <b>电气烤箱</b>	kW 3,5	kW 5,9	kW 3,5	kW 7,5
<b>total heat input</b> <b>potencia total</b> <b>общая мощность</b> <b>完全热输入</b>	kW 13,9	kW 16,30	kW 19,10	kW 21,50
<b>electric connection</b> <b>conexión eléctrica</b> <b>электрическое соединение</b> <b>电气连接</b>	V 400 -415 3N ~	V 400 -415 3N ~	V 400 -415 3N ~	V 400 -415 3N ~
<b>optional</b> <b>opcional</b> <b>опции</b> <b>可选</b>	V 230 -240 3 ~ cast iron plates placas en hierro colado чугунные плиты 铁铸盘	cast iron plates placas en hierro colado чугунные плиты 铁铸盘	cast iron plates placas en hierro colado чугунные плиты 铁铸盘	cast iron plates placas en hierro colado чугунные плиты 铁铸盘
<b>cavity dimensions</b> <b>tamaño de la cámara</b> <b>размер камеры духовки</b> <b>内腔尺寸</b>	mm 620x390x295h no. 4 x 1/1 GN (no. 4 x 600x400)	mm 685x550x295h no. 4 x 2/1 GN	mm 620x390x295h no. 4 x 1/1 GN (no. 4 x 600x400)	mm 685x550x295h no. 4 x 2/1 GN
<b>grids supplies</b> <b>suministro de rejillas</b> <b>оснащение решётками</b> <b>栅格供应</b>	no. 1 x 600x400	no. 1 x 2/1 GN	no. 1 x 600x400	no. 1 x 2/1 GN
<b>total weight</b> <b>peso total</b> <b>общий вес</b> <b>总重量</b>	kg 83	kg 100	kg 115	kg 130
<b>cubic volume</b> <b>volumen</b> <b>кубатура</b> <b>立方容量</b>	m <sup>3</sup> 0,85	m <sup>3</sup> 0,85	m <sup>3</sup> 1,25	m <sup>3</sup> 1,25

**E7P4+FE1**  
**E7P4+FE**



**E7P6+FE1**  
**E7P6+FE**



MACROS 700 cooking ranges



## High Power

### Counter top electric cooker square plates

Model fitted with square 220x220mm, cast iron plates with 2.6 kW incoloy stainless steel armoured heating elements. Voltage and working control luminous indicators. Thick AISI 304 stainless steel hob.

## High Power

### Cocinas eléctricas con placas cuadradas de encimera

Placas cuadradas en hierro colado de 220 mm de diámetro, con resistencias acorazadas en acero inoxidable Incoloy, de 2,6 kW. Indicadores luminosos de tensión y de funcionamiento. Superficie de trabajo prensada en acero inoxidable AISI 304 de elevado grosor.

## High Power

### Электрические плиты с квадратными настольными плитками

Чугунные квадратные плитки 220x220мм с бронированными нагревательными элементами из нержавеющей стали инколой 2.6 кВт. Контрольные лампочки напряжения и функционирования. Рабочая поверхность, штампованная из нержавеющей стали AISI 304, значительной толщины.

## High Power

### 座台式方盘型电气炊具

装有2.6kw incoloy不锈钢铠装加热元件的220x220mm方形铁铸盘模型。电压和工作控制发光指示器。AISI 304厚不锈钢铁架。



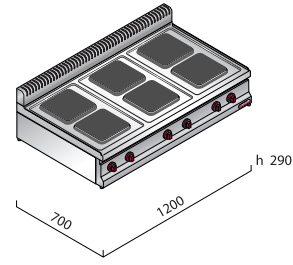
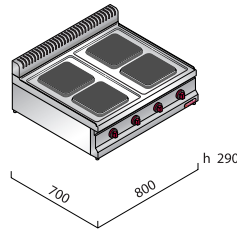
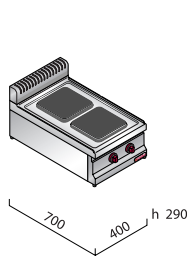
E7PQ6B



Cast iron plate  
Placa en hierro colado  
Чугунная плита  
铁铸盘

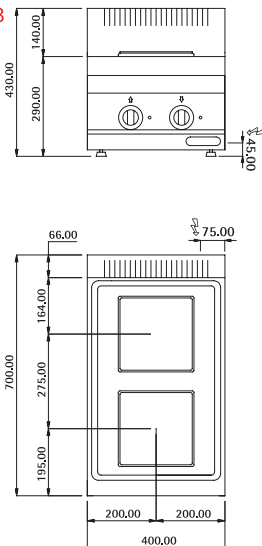
2,6 kW  
(220x220 mm)



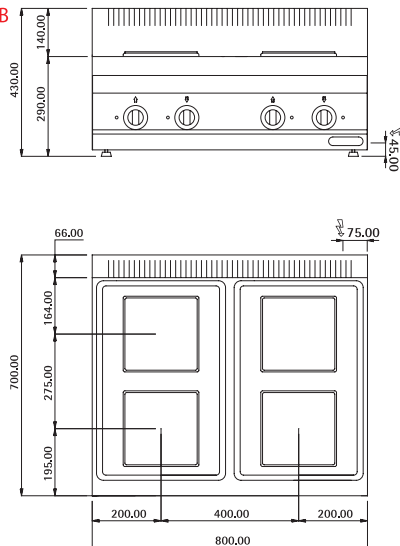


Model <b>modelo</b> модель 型号	E7PQ2B	E7PQ4B	E7PQ6B
square plates <b>placas cuadradas</b> квадратные плитки 方盘	no. 2 mm 220 x 220 kW 2,6	no. 4 mm 220 x 220 kW 2,6	no. 6 mm 220 x 220 kW 2,6
electric oven <b>horno eléctrico</b> электрическая духовка 电气烤箱			
total heat input <b>potencia total</b> общая мощность 完全热输入	kW 5,20	kW 10,40	kW 15,60
electric connection <b>conexión eléctrica</b> электрическое соединение 电气连接	V 400 -415 3N ~	V 400 -415 3N ~	V 400 -415 3N ~
optional <b>opcional</b> опции 可选	V 230 -240 3 ~ cast iron plate - placa en hierro colado чугунная плита - 铁铸盘	V 230 -240 3 ~ cast iron plates - placas en hierro colado чугунные плиты - 铁铸盘	V 230 -240 3 ~ cast iron plates - placas en hierro colado чугунные плиты - 铁铸盘
cavity dimensions <b>tamaño de la cámara</b> размер камеры духовки 内腔尺寸			
grids supplies <b>suministro de rejillas</b> оснащение решётками 栅格供应			
total weight <b>peso total</b> общий вес 总重量	kg 28	kg 49	kg 69
cubic volume <b>volumen</b> кубатура 立方容量	m <sup>3</sup> 0,23	m <sup>3</sup> 0,43	m <sup>3</sup> 0,65

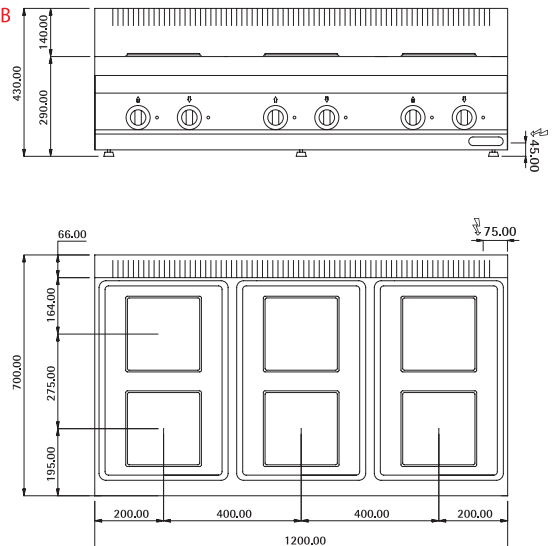
E7PQ2B



E7PQ4B



E7PQ6B



## High Power

### Electric cooker square plates – open stand

Model fitted with square 220x220mm, cast iron plates with 2,6 kW incoloy stainless steel armoured heating elements. Voltage and working control luminous indicators. Thick AISI 304 stainless steel hob.

## High Power

### Cocinas eléctricas con placas cuadradas con mueble

Placas cuadradas en hierro colado de 220 mm de diámetro, con resistencias acorazadas en acero inoxidable Incoloy, de 2,6 kW. Indicadores luminosos de tensión y de funcionamiento. Superficie de trabajo prensada en acero inoxidable AISI 304 de elevado grosor.

## High Power

### Электрические плиты с квадратными плитками с мебелью

Чугунные квадратные плитки 220x220мм с бронированными нагревательными элементами из нержавеющей стали инколой 2.6 кВт. Контрольные лампочки напряжения и функционирования. Рабочая поверхность, штампованная из нержавеющей стали AISI 304, значительной толщины.

## High Power

### 方盘型电气炊具 - 开放式机架

装有2,6kw incoloy不锈钢铠装加热元件的220x220mm方形铁铸盘模型。电压和工作控制发光指示器。AISI 304厚不锈钢铁架。



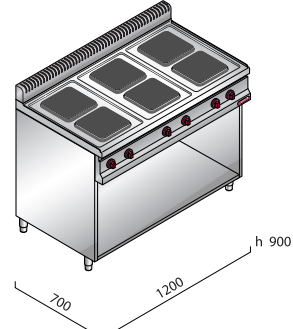
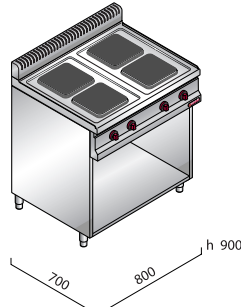
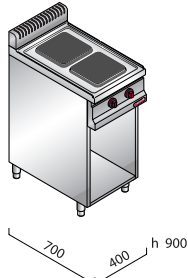
E7PQ6M+2P



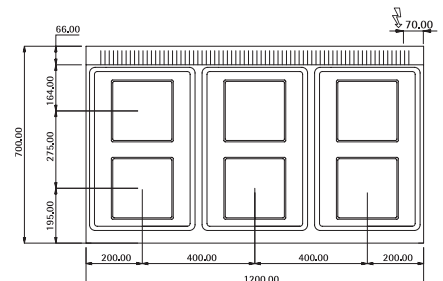
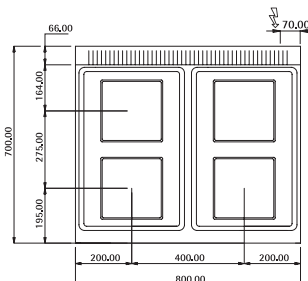
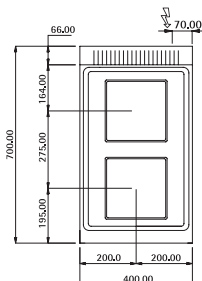
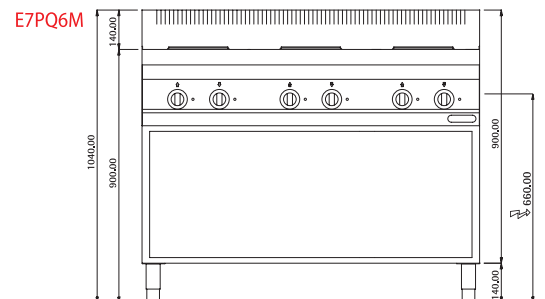
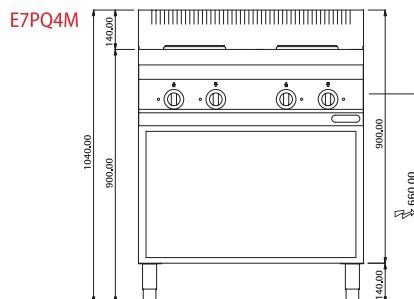
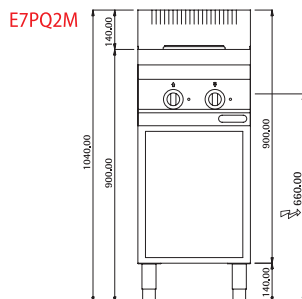
2,6 kW  
(220x220 mm)







Model <b>modelo</b> модель <b>型号</b>	E7PQ2M	E7PQ4M	E7PQ6M
square plates <b>placas cuadradas</b> квадратные плитки <b>方盘</b>	no. 2 mm 220 x 220 kW 2,6	no. 4 mm 220 x 220 kW 2,6	no. 6 mm 220 x 220 kW 2,6
electric oven <b>horno eléctrico</b> электрическая духовка <b>电气烤箱</b>			
total heat input <b>potencia total</b> общая мощность <b>完全热输入</b>	kW 5,20	kW 10,40	kW 15,60
electric connection <b>conexión eléctrica</b> электрическое соединение <b>电气连接</b>	V 400 -415 3N ~	V 400 -415 3N ~	V 400 -415 3N ~
optional <b>opcional</b> опции <b>可选</b>	V 230 -240 3 ~ cast iron plate - placa en hierro colado чугунная плита - 铁铸盘	V 230 -240 3 ~ cast iron plates - placas en hierro colado чугунные плиты - 铁铸盘	V 230 -240 3 ~ cast iron plates - placas en hierro colado чугунные плиты - 铁铸盘
cavity dimensions <b>tamaño de la cámara</b> размер камеры духовки <b>内腔尺寸</b>			
grids supplies <b>suministro de rejillas</b> оснащение решётками <b>栅格供应</b>			
total weight <b>peso total</b> общий вес <b>总重量</b>	kg 41	kg 67	kg 95
cubic volume <b>volumen</b> кубатура <b>立方容量</b>	m <sup>3</sup> 0,50	m <sup>3</sup> 0,85	m <sup>3</sup> 1,25



# MACROS 700 High Power



2 years  
guarantee

## High Power

### Electric cooker square plates with electric/convection oven

Model fitted with square 220x220mm, cast iron plates with 2,6 kW incoloy stainless steel armoured heating elements. Voltage and working control luminous indicators. Thick AISI 304 stainless steel hob.

Electric ovens entirely made of stainless steel, either in the 600x400mm version with oven racks for 1/2 GN convection grids or in the 2/1 GN static version.

**Optional:** doors for models with open compartment.

## High Power

### Cocinas eléctricas con placas cuadradas con horno eléctrico/convección

Placas cuadradas en hierro colado de 220 mm de diámetro, con resistencias acorazadas en acero inoxidable Incoloy, de 2,6 kW. Indicadores luminosos de tensión y de funcionamiento. Superficie de trabajo prensada en acero inoxidable AISI 304 de elevado grosor.

Hornos eléctricos completamente realizados en acero inoxidable, en versión EuroNorm de 600x400 mm, con soportes para rejillas 1/1 GastroNorm por convección, o en versión 2/1 GastroNorm estático.

**Opcional:** puertas para modelos con compartimento abierto.

## High Power

### Электрические плиты с квадратными плитками с электрической/ конвекционной духовкой

Чугунные квадратные плитки 220x220мм с бронированными нагревательными элементами из нержавеющей стали инколой 2,6 кВт. Контрольные лампочки напряжения и функционирования. Рабочая поверхность, штампованная из нержавеющей стали AISI 304, значительной толщины. Электрические духовки, полностью выполненные из нержавеющей стали, модели EuroNorm 600x400мм с пазами также для решёток 1/1 GastroNorm с конвекцией, или статической модели 2/1 GastroNorm.

**Опции:** дверцы для открытого отделения.

## High Power

### 方盘电气炊具，带有电气/对流烤箱

安装2,6 kW incoloy不锈钢铠装加热元件的220x220mm方形铁铸盘模型。电压和工作控制发光指示器。AISI 304厚不锈钢铁架。

电气烤箱完全由不锈钢铸造，或为带有1/2 GN对流栅格炉架的600x400mm版本；或为2/1 GN静电版本。

可选：模型门，带有开放式隔间。



E7PQ6+FE+1P

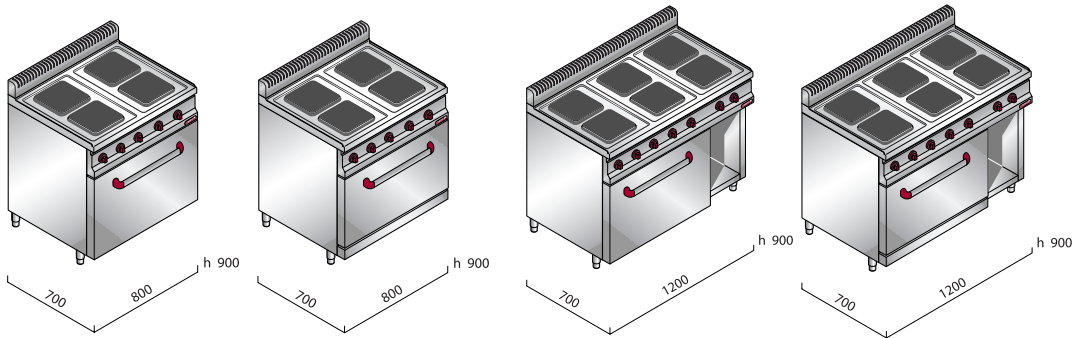
FE1 Convection  
1/1 GN  
3,5 kW



FE 2/1 GN  
7,5 kW

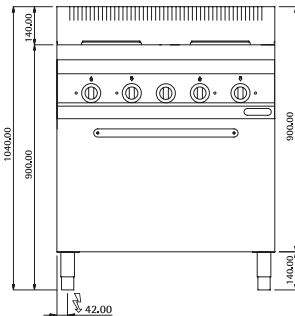
2,6 kW  
(220x220 mm)



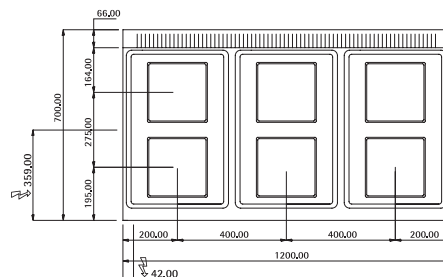
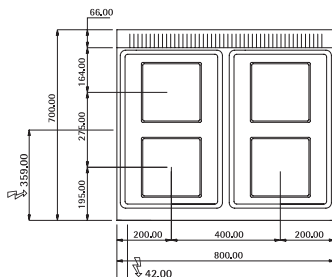
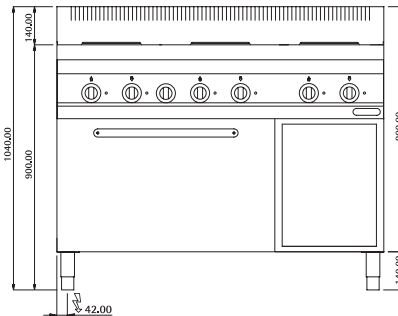


Model modelo модель 型号	E7PQ4+FE1	E7PQ4+FE	E7PQ6+FE1	E7PQ6+FE
square plates placas cuadradas квадратные плитки 方盘	no. 4 mm 220 x 220 kW 2,6	no. 4 mm 220 x 220 kW 2,6	no. 6 mm 220 x 220 kW 2,6	no. 6 mm 220 x 220 kW 2,6
electric oven horno eléctrico электрическая духовка 电气烤箱	kW 3,5	kW 7,5	kW 3,5	kW 7,5
total heat input potencia total общая мощность 完全热输入	kW 13,9	kW 17,9	kW 19,10	kW 23,1
electric connection conexión eléctrica электрическое соединение 电气连接	V 400 -415 3N ~	V 400 -415 3N ~	V 400 -415 3N ~	V 400 -415 3N ~
optional opcional опции 可选	V 230 -240 3 ~ cast iron plates placas en hierro colado чугунные плиты 铁铸盘	V 230 -240 3 ~ cast iron plates placas en hierro colado чугунные плиты 铁铸盘	cast iron plates placas en hierro colado чугунные плиты 铁铸盘	cast iron plates placas en hierro colado чугунные плиты 铁铸盘
cavity dimensions tamaño de la cámara размер камеры духовки 内腔尺寸	mm 620x390x295h no. 4 x 1/1 GN (no. 4 x 600x400)	mm 685x550x295h no. 4 x 2/1 GN	mm 620x390x295h no. 4 x 1/1 GN (no. 4 x 600x400)	mm 685x550x295h no. 4 x 2/1 GN
grids supplies suministro de rejillas оснащение решётками 栅格供应	no. 1 x 600x400	no. 1 x 2/1 GN	no. 1 x 600x400	no. 1 x 2/1 GN
total weight peso total общий вес 总重量	kg 91	kg 106	kg 129	kg 143
cubic volume volumen кубатура 立方容量	m <sup>3</sup> 0,85	m <sup>3</sup> 0,85	m <sup>3</sup> 1,25	m <sup>3</sup> 1,25

E7PQ4+FE1  
E7PQ4+FE



E7PQ6+FE1  
E7PQ6+FE





### Electric - pyroceram kitchen units

6 mm, maximum heat conduction pyroceram cooktop. Tested for high resistance also in the heaviest use; characterised by 4 independent cooking zones and equipped with filament heating elements. Voltage and working control luminous indicators. Electric ovens entirely made of stainless steel, either in the 600x400mm version with oven racks for 1/2 GN convection grids or in the 2/1 GN static version.

**Optional:** doors for models with open compartment.

### Cocinas eléctricas en vitrocerámica

Superficie en vitrocerámica de 6 mm de grosor con un máximo de conductividad térmica. Probada para ofrecer la resistencia más elevada incluso contra los usos más exigentes. Se caracteriza por sus cuatro zonas de cocción independientes, equipadas con resistencias de filamentos. Indicadores luminosos de tensión y de funcionamiento. Hornos eléctricos completamente realizados en acero inoxidable, en versión EuroNorm de 600x400 mm, con soportes para rejillas 1/1 GastroNorm por convección, o en versión 2/1 GastroNorm estático.

**Opcional:** puertas para modelos con compartimento abierto.

### Электрические плиты из стеклокерамики

Поверхность из стеклокерамики толщиной 6мм с максимальной теплопроводностью. Испытана на прочность также при самых тяжёлых применениях; характеризуется 4 отдельными зонами приготовления, оснащёнными нагревательными элементами с нитью накала. Контрольные лампочки напряжения и функционирования. Электрические духовки, полностью выполненные из нержавеющей стали, модели EuroNorm 600x400мм с пазами также для решёток 1/1 GastroNorm с конвекцией, или статической модели 2/1 GastroNorm.

**Опции:** дверцы для открытого отделения.

### 电气 - 耐高温陶瓷厨房用具

6 mm最高热传导耐高温陶瓷炉灶面。通过最大强度使用下高耐力测试，具有四个独立烹饪区域，配有细丝加热元件。电压和工作控制发光指示器。电气烤箱完全由不锈钢铸造，或为带有1/2 GN传送栅格炉架的600x400mm版本，或为2/1 GN静电版本。

**可选:** 模型门，带有开放式隔间。



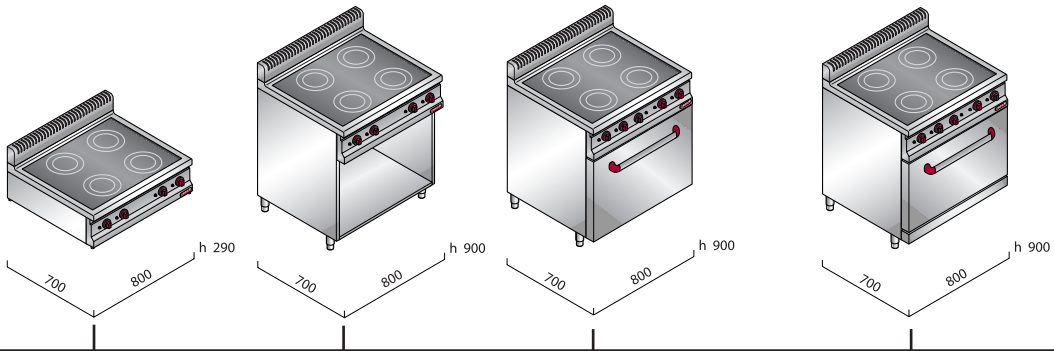
E7P4/VTR+FE



kW 2,4

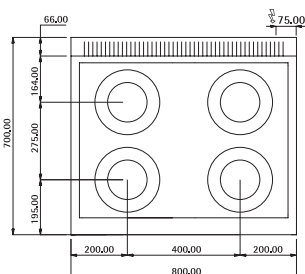
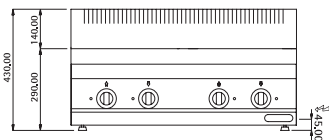
Removable pan holder supports »FE  
Soportes para rejillas extraíbles »FE  
Извлекаемые опоры решёток »FE  
可移动盘支架 »FE



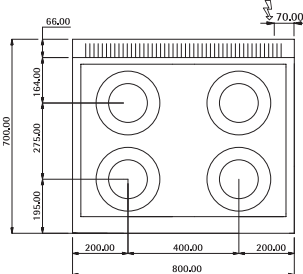
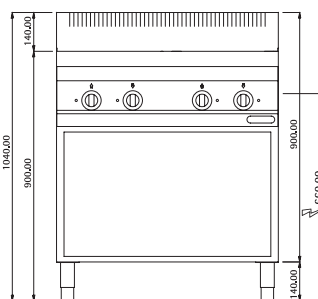


Model modelo модель 型号	E7P4B/VTR	E7P4M/VTR	E7P4/VTR+FE1	E7P4/VTR+FE
ceramic surface superficie de vitrocerámica поверхность из стеклокерамики 陶瓷表面	kw 9,6	kw 9,6	kw 9,6	kw 9,6
electric oven horno eléctrico электрическая духовка 电气烤箱			kw 3,5	kw 7,5
total heat input potencia total общая мощность 完全热输入	kw 9,6	kw 9,6	kw 13,1	kw 17,1
electric connection conexión eléctrica электрическое соединение 电气连接	V 400 -415 3N ~	V 400 -415 3N ~	V 400 -415 3N ~	V 400 -415 3N ~
optional opciones 可选项	V 230 -240 3 ~ V 230 -240 1 ~	V 230 -240 3 ~ V 230 -240 1 ~	V 230 -240 3 ~ V 230 -240 1 ~	V 230 -240 3 ~ V 230 -240 1 ~
cavity dimensions tamaño de la cámara размер камеры духовки 内腔尺寸			mm 620x390x295h no. 4 x 1/1 GN (no. 4 x 600x400)	mm 685x550x295h no. 4 x 2/1 GN
grids supplies suministro de rejillas оснащение решётками 栅格供应			no. 1 x 600x400	no. 1 x 2/1 GN
total weight peso total общий вес 总重量	kg 42	kg 65	kg 85	kg 100
cubic volume volumen кубатура 立方容量	m <sup>3</sup> 0,43	m <sup>3</sup> 0,85	m <sup>3</sup> 0,85	m <sup>3</sup> 0,85

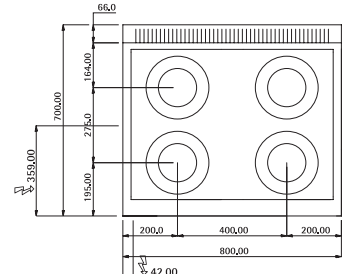
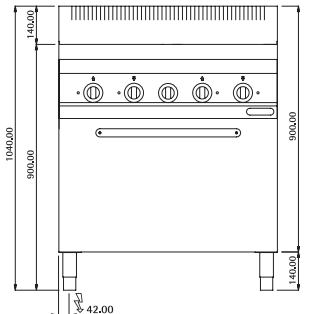
E7P4B/VTR



E7P4M/VTR



E7P4/VTR+FE1  
E7P4/VTR+FE



## Gas / electric boiling pans

Direct and indirect heating. AISI 304 stainless steel burners complete with safety valve or with incoloy stainless steel heating elements, working and safety thermostat. The water charging tap and the practical spring-loaded cover, as well as the ergonomic controls guarantee the highest safety. The structure of the AISI 304 stainless steel pot and the AISI 316 stainless steel cooking recipient guarantee total resistance to corrosion and wear. Cleaning and maintenance are made easier by the rounded design and the practical drain chromed tap which can be dismantled.

## Ollas de gas y eléctricas

De calentamiento directo o indirecto. Quemadores en acero inoxidable AISI 304, incluyen válvula de seguridad o resistencias en acero inoxidable Incoloy, con termostato de trabajo y de seguridad. La llave de llenado de agua y la práctica tapa, equilibrada mediante muelle, garantizan, junto con los controles ergonómicos, la máxima seguridad. La estructura de la olla en acero inoxidable AISI 304 y del recipiente de cocción en acero inoxidable AISI 316 garantiza la resistencia absoluta a la corrosión y al desgaste. Las operaciones de limpieza y mantenimiento resultan más fáciles gracias a su forma redondeada y a la práctica llave de vaciado, cromada y que se puede desmontar.

## Газовые и электрические кастрюли

С прямым и непрямим нагревом. Горелки из нержавеющей стали AISI 304, оснащённые предохранительными клапанами или нагревательными элементами из нержавеющей стали инколой, с рабочим и защитным термостатом. Заливной кран для воды и практичная крышка, сбалансированная на пружине, эргономичные команды управления гарантируют максимальную защиту. Структура кастрюли из нержавеющей стали AISI 304 и варочной ёмкости из нержавеющей стали AISI 316 гарантирует полную устойчивость коррозии и износу. Операции по очистке и техническому обслуживанию облегчены закруглённой формой и практичным сливным хромированным снимаемым краном.

## 燃气 / 电沸煮盘

直接和间接加热。 AISI304不锈钢燃器，带有安全阀或incoloy不锈钢加热元件和安全恒温器。 抽水龙头和实用弹簧式封盖，以及人体工学控制保证了最高级别的安全性。 AISI304不锈钢锅和AISI316不锈钢烹饪容器的结构完全杜绝了腐蚀和磨损的可能。 环形设计和可拆卸式实用镀铬合金排水龙头让清洁和维护更方便。



E7PI

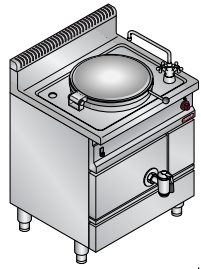


Lt 60

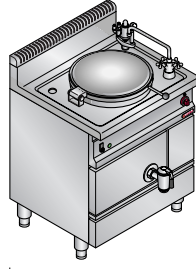
Drain tap  
Llave de vaciado  
Сливной кран  
排水龙头



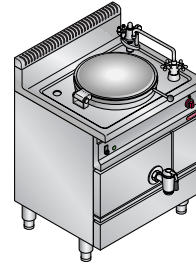




h 900  
700 800



h 900  
700 800



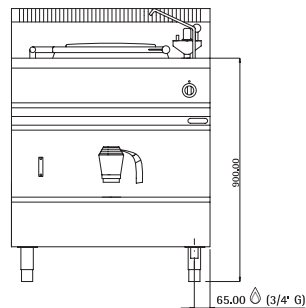
h 900  
700 800



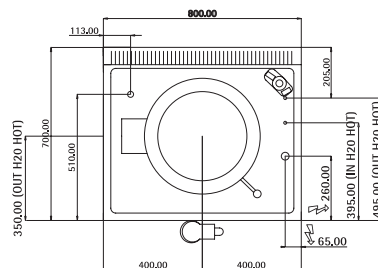
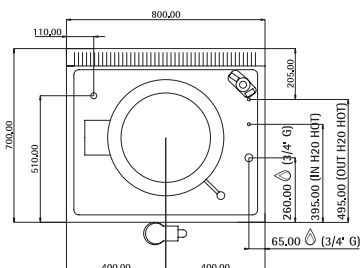
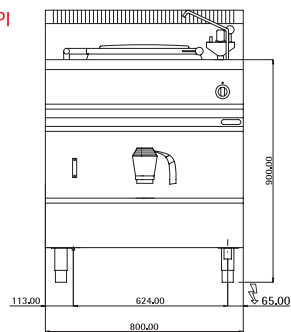
BERTO'S SPA®

Model <b>modelo</b> модель 型号	G7PD	G7PI	E7PI
gas total power <b>potencia total del gas</b> общая мощность газа 总燃气功率	kW 13,3 kcal/h 11.438 BTU/h 45.380	kW 13,3 kcal/h 11.438 BTU/h 45.380	
gas consumption <b>consumo de gas</b> расход газа 耗气量	G 30/G31 kg/h 1,0 G20 m <sup>3</sup> /h 1,4 G25 m <sup>3</sup> /h 1,6	G 30/G31 kg/h 1,0 G20 m <sup>3</sup> /h 1,4 G25 m <sup>3</sup> /h 1,6	
No. tanks <b>Nº de cubas</b> № баков Nº 槽	1	1	1
electric power <b>potencia eléctrica</b> электрическая мощность 电功率			kW 6
tension <b>tensión</b> напряжение 张力			V 400 -415 3N ~
well capacity <b>tamaño de la cuba</b> размеры бака 储水容量	Ø cm 40 x 45h	Ø cm 40 x 45h	Ø cm 40 x 45h
optional <b>opcional</b> опции 可选	C80 / M80 CP1 / CP2	C80 / M80 CP1 / CP2	V 230 -240 3 ~ C80 / M80 - CP1 / CP2
total weight <b>peso total</b> общий вес 总重量	kg 108	kg 132	kg 111
cubic volume <b>volumen</b> кубатура 立方容量	m <sup>3</sup> 0,85	m <sup>3</sup> 0,85	m <sup>3</sup> 0,85

G7PD  
G7PI



E7PI



MACROS 700 cooking ranges

## High Power Maxi tilting pans

The pan made entirely of AISI 304 mild steel, the considerable thickness of the base, the non-stick treatment and the ceramic shot-peening finish make cooking perfectly homogeneous. The cooking pan can be tilted by hand with a maximum angle of rotation of 80°, rounded corners simplify serving and cleaning, hinged, spring-loaded, stainless steel cover. Gas model has tubular stainless steel burners for optimised combustion, safety valve and thermocouple, pilot flame, thermostatic gas valve, piezoelectric ignition and temperature adjustment from 100 to 290° C. Electric model with heating elements for heating the cooking pan in direct contact with the bottom, temperature adjustment from 45 to 295° C through working thermostat. Safety thermostat, voltage and working indicators.

## Marmita High Power Maxi

La cuba está hecha completamente de acero. El elevado espesor del fondo, el tratamiento antiadherente y los acabados con microesferas en cerámica hacen la cocción perfectamente homogénea. La cuba de cocción, que se puede volcar a mano con un ángulo de rotación de 80°, tiene los ángulos redondeados para simplificar las operaciones racionamiento de los alimentos y de limpieza, tapa en acero inoxidable con bisagras y equilibrada mediante muelle. Modelo de gas con quemadores tubulares de combustión mejorada en acero inoxidable, válvula de seguridad y termpar, encendido piezoeléctrico, llama piloto, regulación de temperatura entre 100 y 290 °C. Modelo eléctrico de calentamiento de cuba de la cocción por medio de resistencias colocadas en contacto directo con el fondo, regulación de la temperatura entre 45 y 295 °C por medio del termostato de funcionamiento. Termostato de seguridad, indicadores de tensión y de trabajo.

## High Power Maxi

### Электропрокидываемые сковороды

Бак, полностью выполненный из стали, значительная толщина дна, антипригарное покрытие и отделка из керамических микросфер делают приготовление однородным. Бак, переворачиваемый вручную, с углом поворота макс. 80°, закругленные углы для упрощения операций рационализации приготовления и очистки, крышка из нержавеющей стали на шарнирах, сбалансированная на пружине. Газовая модель с трубчатыми горелками из нержавеющей стали с оптимизированным сгоранием, предохранительный клапан и термopapa, пьезоэлектрическое включение, контрольное пламя, регулирование температуры от 100 до 290°C.

Электрическая модель с нагревом варочного бака посредством нагревательных элементов, расположенных в прямом контакте с дном, регулировка температуры от 45 до 295°C посредством рабочего термостата. Защитный термостат, индикаторы напряжения функционирования.

## High Power Maxi

### 倾斜式盘

此类盘完全由AISI304软钢铸造，具有相当厚的底部，不粘锅处理和陶瓷喷丸磨光使烹饪更加平衡均匀。烹饪盘可以手动倾斜，最大旋转角度为80°，圆形拐角让维护和清洁更简单。以及一个铰接弹簧不锈钢封盖。为达到最佳燃烧状态，燃气型设有管状不锈钢燃烧装置，安全阀和热电偶，引燃火焰，恒温燃气阀，压电式点火装置和100至290° C的温度调节。电气型具有直接接触加热烹饪盘底部的加热元件，工作恒温器可进行45至295° C的温度调节。安全恒温器，电压和工作指示器。



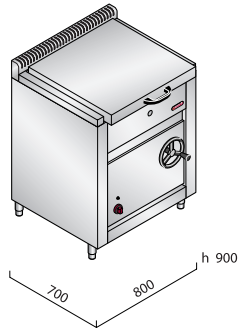
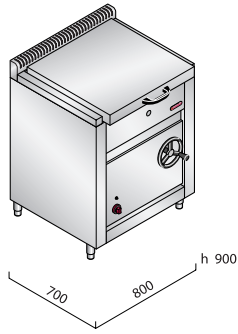
G7BR8



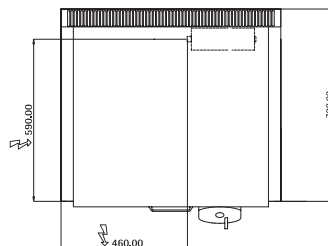
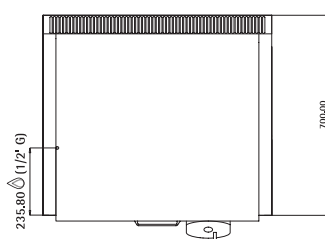
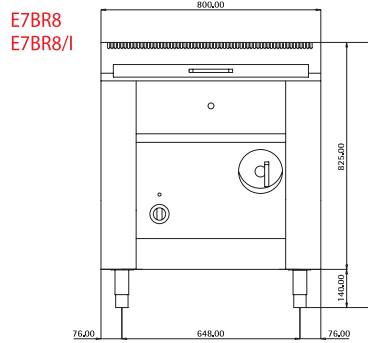
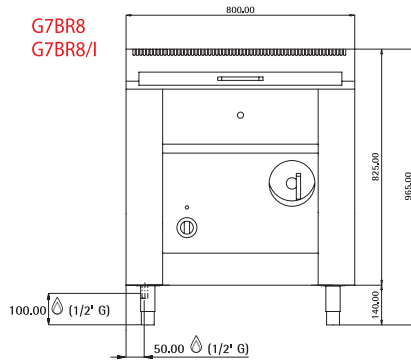
Max rotation 80°  
Rotación máx. 80°  
Макс.поворот на 80°  
最大旋转角度80°

Stainless steel non-stick pan 60 Lt  
Cuba antiadherente en acero de 60 l  
Антипригарный стальной бак 60 л.  
不锈钢不粘锅盘 60 Lt





Model <b>modelo</b> модель 型号	G7BR8 - G7BR8/I	E7BR8 - E7BR8/I
gas total power <b>potencia total del gas</b> общая мощность газа 总燃气功率	kW 14,5 Kcal/h 12.470 BTU/h 49.474	
gas consumption <b>consumo de gas</b> расход газа 耗气量	G 30/G31 kg/h 1,13 G20 m <sup>3</sup> /h 1,53 G25 m <sup>3</sup> /h 1,79	
No. tanks N° de cubas № баков N° 槽	1	1
electric power <b>potencia eléctrica</b> электрическая мощность 电功率		kW 9
tension <b>tensión</b> напряжение 张力		V 400 -415 3N ~
well capacity <b>tamaño de la cuba</b> размеры бака 储水容量	mm 575 x 480 x 200h	mm 575 x 480 x 200h
well capacity <b>capacidad de la cuba</b> размеры бака 储水容量	Lt 60	Lt 60
total weight <b>peso total</b> общий вес 总重量	kg 114	kg 112
cubic volume <b>volumen</b> кубатура 立方容量	m <sup>3</sup> 0,85	m <sup>3</sup> 0,85





### Fry Top Multipan - Counter Top Gas Grillplate

Cooking surfaces in smooth satin finish or polished steel, scored and double also mixed: 1/2 smooth and 1/2 scored. The cooktop has a sauce groove and drain hole. Two kinds of cookings are possible: either dry without oil, or with just a drop of oil using the Teflon plug (optional) to close the drain hole. Raised stack and side spray guards. In the 800mm models, the two independent work zones, guarantee the maximum versatility in use. Stainless steel burners with self-stabilized flame, piezoelectric ignition, pilot flame and safety thermocouple. 7-position temperature adjustment to 160 from 320° C.

**Accessories:** smooth and scored palette knife, Teflon plug.

### Fry Top Multipan de gas sobre encimera

Superficies de cocción lisas en acero satinado o abrigantado; rayadas y mixtas: mitad lisas y mitad rayadas; con elevado grosor. Superficie de cocción con ranura de recogida de los jugos de cocción y orificio de vaciado. Cocción en seco o con una capa de aceite, para la que es necesario el tapón de teflón para cerrar el orificio de desagüe. Chimenea elevada y salpicaderos laterales. En los modelos de 800 mm, las dos zonas de trabajo independientes garantizan la mayor versatilidad de uso posible. Quemadores en acero inoxidable con llama de estabilización automática y encendido piezoeléctrico, llama piloto y termopar de seguridad. Regulación de la temperatura con siete posiciones, de 160 a 320 °C.

**Accesorios:** espátula lisa o rayada, tapón en teflón.

### Fry Top Multipan газové настольные

Гладкие варочные поверхности из сатинированной или шлифованной стали, рифлёные и двойные, в том числе смешанные полугладкие и полурифлёные значительной толщины. Варочная поверхность, оснащённая направляющим каналом соков и сливным отверстием. Сухое приготовление или с маслом посредством использования тефлоновой пробки для закрытия сливного отверстия. Приподнятый камин и боковые брызговики. В моделях 800мм две рабочие независимые зоны гарантируют максимальную разносторонность применения. Горелки из нержавеющей стали с самостабилизирующимся пламенем с пьезоэлектрическим включением, контрольным пламенем, защитной термопарой. Регулировка температуры на 7 положений с 160 до 320 °C.

**Аксессуары:** гладкий и рифлёный шпатель, тефлоновая пробка.



G7FL4B/SX

### Fry Top Multipan - 座台式燃气烤盘

炊具表面进行平滑缎纹磨光或为磨光钢制，划纹和双层混合：1/2 平滑和 1/2 划纹。炉灶面具有调味凹槽和排水孔。两种烹调方式可行：不放油干式烹饪，或使用特氟龙插塞（可选）堵住排水孔的“一滴油”式烹饪。具有凸出的排烟和防侧喷装置。800mm型号有两个独立的工作区域，保证了使用中最大程度的多样性。不锈钢燃器带有自动稳定火焰，压电式点火装置，引燃火焰和安全热电偶。7种定位温度调节可从160 调至 320° C。

**附件:** 平滑和划纹调色刀，特氟龙插塞。



Optionals

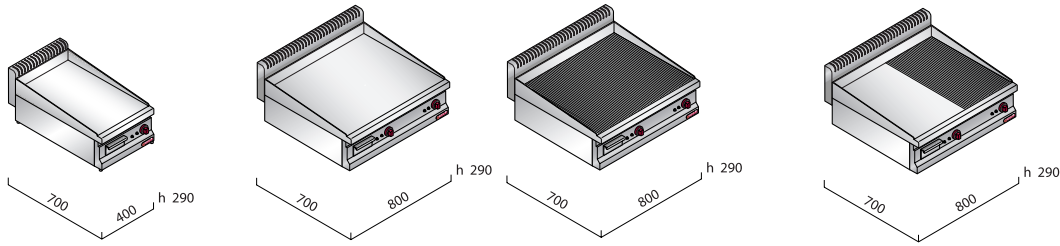
2000-4000 cm<sup>2</sup>

Work. surfaces  
Superficie útil  
Полезн. площадь  
工作面



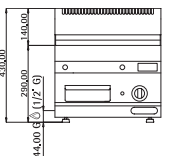


BERTO'S SPA®

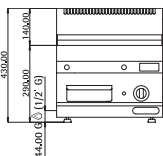


Model modelo модель 型号	G7FL4B - G7FL4B/SX G7FR4B	G7FL8B-2 G7FL8B-2/SX	G7FR8B-2	G7FM8B-2
bruciatori quemadores горелки 燃器	no. 1 kW 6,0 Kcal/h 5.160 BTU/h 20.472	no. 2 kW 12,0 Kcal/h 10.320 BTU/h 40.944	no. 2 kW 12,0 Kcal/h 10.320 BTU/h 40.944	no. 2 kW 12,0 Kcal/h 10.320 BTU/h 40.944
gas total power potencia total del gas общая мощность газа 总燃气功率	kW 6,0 kcal/h 5.160 BTU/h 20.472	kW 12,0 kcal/h 10.320 BTU/h 40.944	kW 12,0 kcal/h 10.320 BTU/h 40.944	kW 12,0 kcal/h 10.320 BTU/h 40.944
gas consumption consumo de gas расход газа 耗气量	G 30/G31 kg/h 0,46 G20 m <sup>3</sup> /h 0,63 G25 m <sup>3</sup> /h 0,74	G 30/G31 kg/h 0,93 G20 m <sup>3</sup> /h 1,26 G25 m <sup>3</sup> /h 1,48	G 30/G31 kg/h 0,93 G20 m <sup>3</sup> /h 1,26 G25 m <sup>3</sup> /h 1,48	G 30/G31 kg/h 0,93 G20 m <sup>3</sup> /h 1,26 G25 m <sup>3</sup> /h 1,48
gas connection conexión de gas соединение газа 燃气连接	1/2" G	1/2" G	1/2" G	1/2" G
working surface superficie útil полезная площадь 工作表面	cm <sup>2</sup> 2000 smooth / grooved lisa/rayada гладкая / рифлёная 平滑 / 有槽	cm <sup>2</sup> 4000 smooth lisa гладкая 平滑	cm <sup>2</sup> 4000 grooved rayada рифлёная 有槽	cm <sup>2</sup> 4000 1/2 smooth / 1/2 grooved 1/2 lisa / 1/2 rayada 1/2 гладкая / 1/2 рифлёная 1/2 平滑 / 1/2 有槽
cooking time tiempo de cocción время приготовления 烹饪时间	min 8 - 20°C (no. 15 hm)	min 8 - 20°C (no. 35 hm)	min 8 - 20°C (no. 35 hm)	min 8 - 20°C (no. 35 hm)
max production prod. máx. макс.производительность 最大产量	no. hamburger/h ~ 110 (Ø 100)	no. hamburger/h ~ 250 (Ø 100)	no. hamburger/h ~ 250 (Ø 100)	no. hamburger/h ~ 250 (Ø 100)
time 20-200° время 20-200° 时间 20-200°	min 10	min 10	min 10	min 10
time 20-300° время 20-300° 时间 20-300°	min 14	min 14	min 14	min 14
optional opcional опции 可选	scapers - teflon bung espátula - tapón de teflón шпатели - тефлоновая пробка 刮刀 特氟纶塞	scapers - teflon bung espátula - tapón de teflón шпатели - тефлоновая пробка 刮刀 特氟纶塞	scapers - teflon bung espátula - tapón de teflón шпатели - тефлоновая пробка 刮刀 特氟纶塞	scapers - teflon bung espátula - tapón de teflón шпатели - тефлоновая пробка 刮刀 特氟纶塞
total weight peso total общий вес 总重量	kg 45	kg 84	kg 84	kg 84
cubic volume volumen кубатура 立方容量	m <sup>3</sup> 0,23	m <sup>3</sup> 0,43	m <sup>3</sup> 0,43	m <sup>3</sup> 0,43

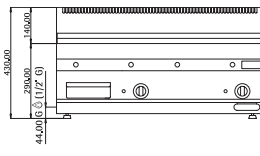
G7FL4B  
G7FL4B/SX



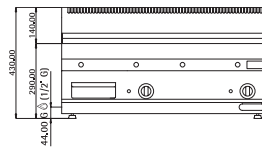
G7FR4B



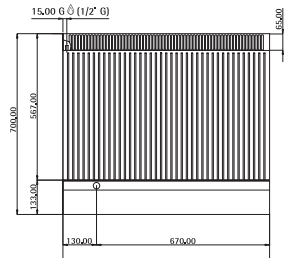
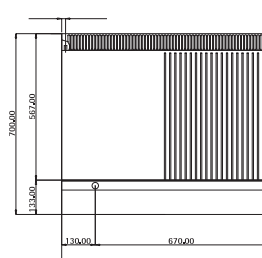
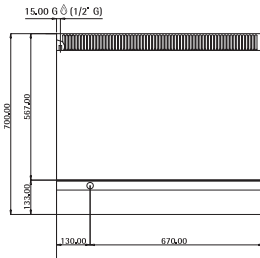
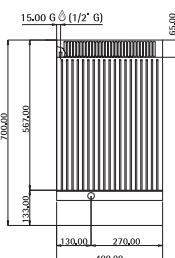
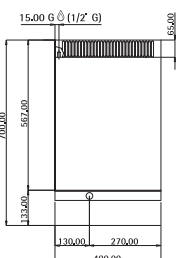
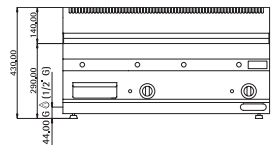
G7FL8B-2  
G7FL8B-2/SX



G7FM8B-2



G7FR8B-2



MACROS 700 cooking ranges

### Gas fry top - Multipan open stand

Cooking surfaces in smooth satin finish or polished steel, scored and double also mixed: 1/2 smooth and 1/2 scored. The cooktop has a sauce groove and drain hole. Two kinds of cookings are possible: either dry without oil, or with just a drop of oil using the Teflon plug (optional) to close the drain hole. Raised stack and side spray guards. In the 800mm models, the two independent work zones, guarantee the maximum versatility in use. Stainless steel burners with self-stabilized flame, piezoelectric ignition, pilot flame and safety thermocouple. 7-position temperature adjustment from 160 to 320° C.

**Accessories:** smooth and scored palette knife, Teflon plug.

### Gas fry top - Multipan de gas con mueble

Superficies de cocción lisas en acero satinado o abrigantado; rayadas y mixtas: mitad lisas y mitad rayadas; con elevado grosor. Superficie de cocción con ranura de recogida de los jugos de cocción y orificio de vaciado. Cocción en seco o con una capa de aceite, para la que es necesario el tapón de teflón para cerrar el orificio de desagüe. Chimenea elevada y salpicaderos laterales. En los modelos de 800 mm, las dos zonas de trabajo independientes garantizan la mayor versatilidad de uso posible. Quemadores en acero inoxidable con llama de estabilización automática y encendido piezoeléctrico, llama piloto y termopar de seguridad. Regulación de la temperatura con siete posiciones, de 160 a 320 °C.

**Accesorios:** espátula lisa o rayada, tapón en teflón.

### Fry Top Multipan газové с мебелью

Гладкие варочные поверхности из сатинированной или шлифованной стали, рифлёные и двойные, в том числе смешанные полугладкие и полурифлёные значительной толщины. Варочная поверхность, оснащённая направляющим каналом соков и сливным отверстием. Сухое приготовление или с маслом посредством использования тефлоновой пробки для закрытия сливного отверстия. Приподнятый камин и боковые брызговики. В моделях 800мм две рабочие независимые зоны гарантируют максимальную разносторонность применения. Горелки из нержавеющей стали с самостабилизирующимся пламенем с пьезоэлектрическим включением, контрольным пламенем, защитной термопарой. Регулировка температуры на 7 положений с 160 до 320 °C.

**Аксессуары:** гладкий и рифлёный шпатель, тефлоновая пробка.

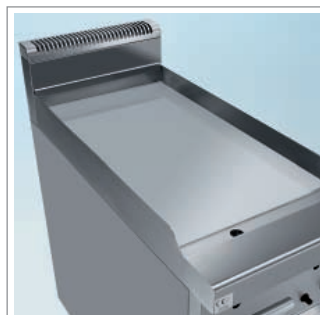
### Gas-Griddleplatten - Multipan 开放式机架

炊具表面进行平滑缎纹磨光或为磨光钢制，划纹和双层混合：1/2 平滑和 1/2 划纹。炉灶面具有调味凹槽和排水孔。两种烹调方式可行：不放油干式烹饪，或使用特氟纶插塞（可选）堵住排水孔的“一滴油”式烹饪。具有凸出的排烟和防侧喷装置。800mm型号有两个独立的工作区域，保证了使用中最大程度的多样性。不锈钢燃炉带有自动稳定火焰，压电式点火装置，引燃火焰和安全热电偶。7种定位温度调节可从160调至 320° C。

**附件:** 平滑和划纹调色刀, 特氟纶插塞。



G7FM8M-2+2P

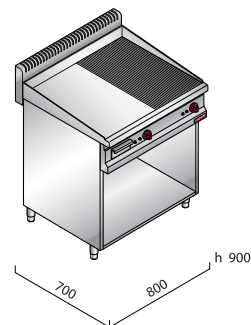
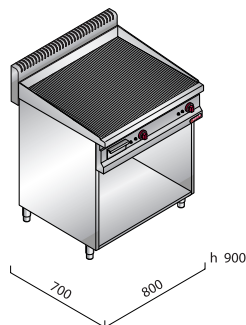
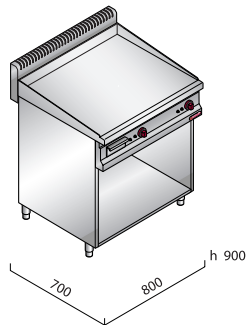
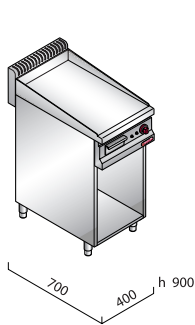


Optionals

2000-4000 cm<sup>2</sup>  
Work. surfaces  
Superficie útil  
Полезн. площадь  
工作面



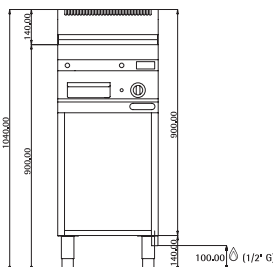




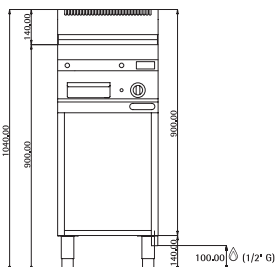
BERTO'S SPA®

Modelo / modelo / модель / 型号	G7FL4M - G7FL4M/SX / G7FR4M		G7FL8M-2 / G7FL8M-2/SX		G7FR8M-2		G7FM8M-2	
burners / quemadores / горелки / 燃器	no.	1	no.	2	no.	2	no.	2
	kW	6,0		12,0		12,0		12,0
	Kcal/h	5.160		10.320		10.320		10.320
	BTU/h	20.472		40.944		40.944		40.944
gas total power / potencia total del gas / общая мощность газа / 总燃气功率	kW	6,0	kW	12,0	kW	12,0	kW	12,0
	kcal/h	5.160		10.320		10.320		10.320
	BTU/h	20.472		40.944		40.944		40.944
gas consumption / consumo de gas / расход газа / 耗气量	G 30/G31	kg/h 0,46	G 30/G31	kg/h 0,93	G 30/G31	kg/h 0,93	G 30/G31	kg/h 0,93
	G20	m³/h 0,63		m³/h 1,26		m³/h 1,26		m³/h 1,26
	G25	m³/h 0,74		m³/h 1,48		m³/h 1,48		m³/h 1,48
gas connection / conexión de gas / соединение газа / 燃气连接	1/2" G		1/2" G		1/2" G		1/2" G	
working surface / superficie útil / полезная площадь / 工作表面	cm² 2000 smooth / grooved lisa/rayada / гладкая / рифлёная / 平滑 / 有槽		cm² 4000 smooth lisa / гладкая / 平滑		cm² 4000 grooved rayada / рифлёная / 有槽		cm² 4000 1/2 smooth / 1/2 grooved 1/2 lisa/ 1/2 rayada / 1/2 гладкая / 1/2 рифлёная / 1/2 平滑 / 1/2 有槽	
cooking time / tiempo de cocción / время приготовления / 烹饪时间	min 8 - 20°C (no. 15 hm)		min 8 - 20°C (no. 35 hm)		min 8 - 20°C (no. 35 hm)		min 8 - 20°C (no. 35 hm)	
max production / prod. máx. / макс.производительность / 最大产量	no. hamburger/h ~ 110 (Ø 100)		no. hamburger/h ~ 250 (Ø 100)		no. hamburger/h ~ 250 (Ø 100)		no. hamburger/h ~ 250 (Ø 100)	
time 20-200° / tiempo 20-200° / время 20-200° / 时间 20-200°	min 10		min 10		min 10		min 10	
time 20-300° / tiempo 20-300° / время 20-300° / 时间 20-300°	min 14		min 14		min 14		min 14	
optional / opcional / опции / 可选	door-scapers-teflon bung / puerta-espátulas-tapón de teflón / дверца-шпатели-тефлоновая пробка / 门-刮刀-特氟纶塞		doors-scapers-teflon bung / puertas-espátulas-tapón de teflón / дверцы-шпатели-тефлоновая пробка / 门-刮刀-特氟纶塞		doors-scapers-teflon bung / puertas-espátulas-tapón de teflón / дверцы-шпатели-тефлоновая пробка / 门-刮刀-特氟纶塞		doors-scapers-teflon bung / puertas-espátulas-tapón de teflón / дверцы-шпатели-тефлоновая пробка / 门-刮刀-特氟纶塞	
total weight / peso total / общий вес / 总重量	kg 60		kg 103		kg 103		kg 103	
cubic volume / volumen / кубатура / 立方容量	m³ 0,45		m³ 0,85		m³ 0,85		m³ 0,85	

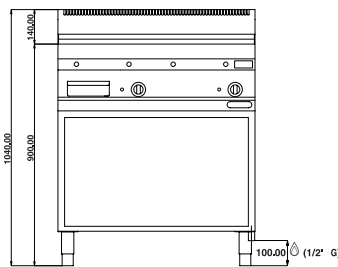
G7FR4M



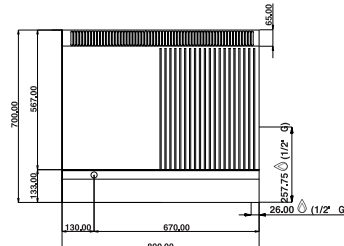
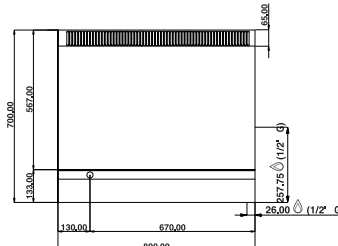
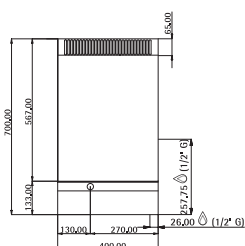
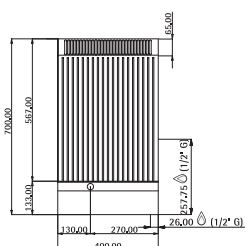
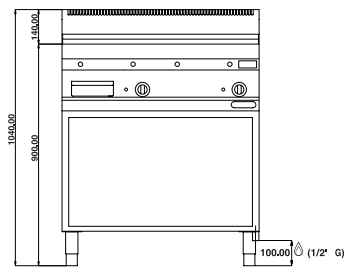
G7FL4M / G7FL4M/SX



G7FR8M-2 / G7FM8M-2



G7FL8M-2 / G7FL8M-2/SX



MACROS 700 cooking ranges

### Fry Top Multipan – Counter top electric grillplate

Cooking surfaces in smooth satin finish or polished steel, scored and double also mixed: 1/2 smooth and 1/2 scored. The cooktop has a sauce groove and drain hole. Two kinds of cookings are possible: either dry without oil, or with just a drop of oil using the Teflon plug (optional) to close the drain hole. Raised stack and side spray guards. In the 800mm models, the two independent work zones, guarantee the maximum versatility in use. Incoloy stainless steel armoured heating elements under the cooktop. 7-position temperature adjustment from 160 to 320° C.

**Accessories:** smooth and scored palette knife, Teflon plug.

### Fry Top Multipan eléctricos sobre encimera

Superficies de cocción lisas en acero satinado o abrillantado; rayadas y mixtas: mitad lisas y mitad rayadas; con elevado grosor. Superficie de cocción con ranura de recogida de los jugos de cocción y orificio de vaciado. Cocción en seco o con una capa de aceite, para la que es necesario el tapón de teflón para cerrar el orificio de desagüe. Chimenea elevada y salpicaderos laterales. En los modelos de 800 mm, las dos zonas de trabajo independientes garantizan la mayor versatilidad de uso posible. Resistencias acorazadas en acero inoxidable Incoloy bajo la superficie de cocción. Regulación de la temperatura con siete posiciones, de 160 a 320 °C.

**Accesorios:** espátula lisa o rayada, tapón en teflón.

### Fry Top Multipan – Электрические настольные

Гладкие варочные поверхности из сатинированной или шлифованной стали, рифлёные и двойные, в том числе смешанные полугладкие и полурифлёные значительной толщины. Варочная поверхность, оснащённая направляющим каналом соков и сливным отверстием. Сухое приготовление или с маслом посредством использования тefлоновой пробки для закрытия сливного отверстия. Приподнятый камин и боковые брызговики. В моделях 800мм две рабочие независимые зоны гарантируют максимальную разносторонность применения. Бронированные нагревательные элементы из нержавеющей стали инколой под рабочей поверхностью. Регулировка температуры на 7 положений с 160 до 320 °C.

**Аксессуары:** гладкий и рифлёный шпатель, тefлоновая пробка.

### Fry Top Multipan – 座台式电气烤盘

炊具表面进行平滑缎纹磨光或为磨光钢制，划纹和双层混合：1/2 平滑和1/2 划纹。炉灶面具有调味凹槽和排水孔。两种烹调方式可行：不放油干式烹饪，或使用特氟纶插塞（可选）堵住排水孔的“一滴油”式烹饪。具有凸出的排烟和防侧喷装置。在800mm型号中有两个独立的工作区域，保证了使用中最大程度的多样性。炉灶面下有Incoloy不锈钢铠装加热元件。7种定位温度调节可从160调至320° C。

附件：平滑和划纹调色刀，特氟纶插塞。



E7FL8B-2/SX



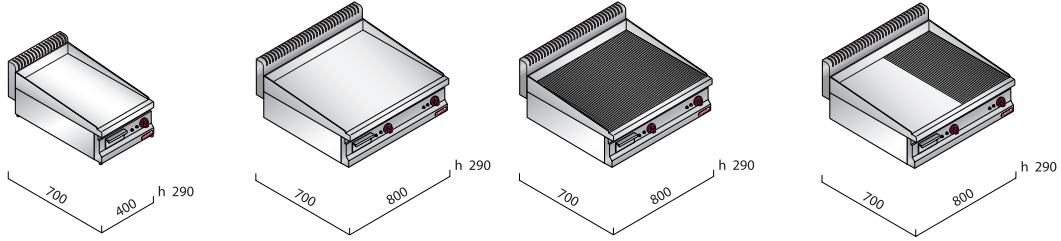
Optionals

2000-4000 cm<sup>2</sup>  
Work. surfaces  
Superficie útil  
Полезн. площадь  
工作面

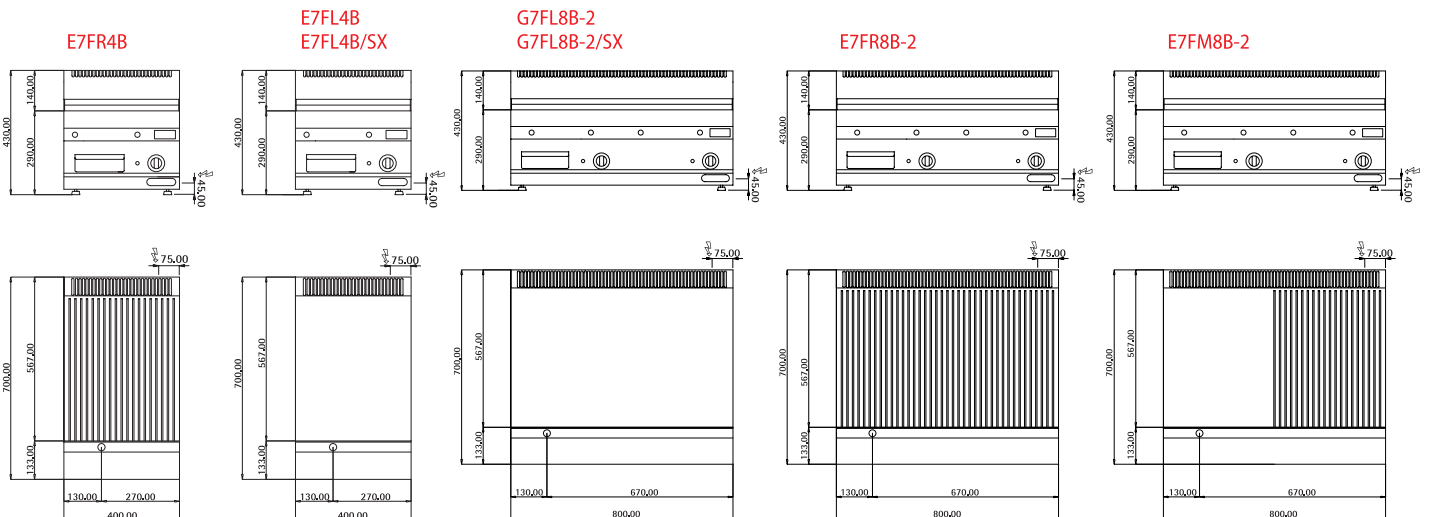




BERTO'S SPA®



Model / modelo / модель / 型号	E7FL4B - E7FL4B/SX E7FR4B	E7FL8B-2 E7FL8B-2/SX	E7FR8B-2	E7FM8B-2
heating elements / resistencias / нагревательные элементы / 加热元件	no. 3 kW 1,25	no. 6 kW 1,25	no. 6 kW 1,25	no. 6 kW 1,25
total heat input / potencia total / общая мощность / 完全热输入	kW 3,75	kW 7,50	kW 7,50	kW 7,50
electric connection / conexión eléctrica / электрическое соединение / 电气连接	V 400 -415 3N ~ opt V3 230 -240 3 ~	V 400 -415 3N ~ opt V3/2 230 -240 3 ~	V 400 -415 3N ~ opt V3 230 -240 3 ~	V 400 -415 3N ~ opt V3/2 230 -240 3 ~
working surface / superficie útil / полезная площадь / 工作表面	cm <sup>2</sup> 2000 smooth / grooved lisa/rayada гладкая / рифлёная 平滑 / 有槽	cm <sup>2</sup> 4000 smooth lisa гладкая 平滑	cm <sup>2</sup> 4000 grooved rayada рифлёная 有槽	cm <sup>2</sup> 4000 1/2 smooth / 1/2 grooved 1/2 lisa/ 1/2 rayada 1/2 гладкая / 1/2 рифлёная 1/2 平滑 / 1/2 有槽
cooking time / tiempo de cocción / время приготовления / 烹饪时间	min 8 - 20°C (no. 15 hm)	min 8 - 20°C (no. 35 hm)	min 8 - 20°C (no. 35 hm)	min 8 - 20°C (no. 35 hm)
max production / prod. máx. / макс.производительность / 最大产量	no. hamburger/h ~ 110 (Ø 100)	no. hamburger/h ~ 250 (Ø 100)	no. hamburger/h ~ 250 (Ø 100)	no. hamburger/h ~ 250 (Ø 100)
time 20-200° / tiempo 20-200° / время 20-200° / 时间 20-200°	min 10	min 10	min 10	min 10
time 20-300° / tiempo 20-300° / время 20-300° / 时间 20-300°	min 14	min 14	min 14	min 14
optional / opcional / опции / 可选	scapers - teflon bung espátula - tapón de teflón шпатели - тефлоновая пробка 刮刀 特氟纶塞	scapers - teflon bung espátula - tapón de teflón шпатели - тефлоновая пробка 刮刀 特氟纶塞	scapers - teflon bung espátula - tapón de teflón шпатели - тефлоновая пробка 刮刀 特氟纶塞	scapers - teflon bung espátula - tapón de teflón шпатели - тефлоновая пробка 刮刀 特氟纶塞
total weight / peso total / общий вес / 总重量	kg 44	kg 85	kg 85	kg 85
cubic volume / volumen / кубатура / 立方容量	m <sup>3</sup> 0,23	m <sup>3</sup> 0,43	m <sup>3</sup> 0,43	m <sup>3</sup> 0,43



MACROS 700 cooking ranges



### Fry Top Multipan – Electric fry top – Open stand

Cooking surfaces in smooth satin finish or polished steel, scored and double also mixed: 1/2 smooth and 1/2 scored. The cooktop has a sauce groove and drain hole. Two kinds of cookings are possible: either dry without oil, or with just a drop of oil using the Teflon plug (optional) to close the drain hole. Raised stack and side spray guards. In the 800mm models, the two independent work zones, guarantee the maximum versatility in use. Incoloy stainless steel armoured heating elements under the cooktop. 7-position temperature adjustment from 160 to 320° C.

**Accessories:** smooth and scored palette knife, Teflon plug.

### Fry Top Multipan eléctricos con mueble

Superficies de cocción lisas en acero satinado o brillantado; rayadas y mixtas: mitad lisas y mitad rayadas; con elevado grosor. Superficie de cocción con ranura de recogida de los jugos de cocción y orificio de vaciado. Cocción en seco o con una capa de aceite, para la que es necesario el tapón de teflón para cerrar el orificio de desagüe. Chimenea elevada y salpicaderos laterales. En los modelos de 800 mm, las dos zonas de trabajo independientes garantizan la mayor versatilidad de uso posible. Resistencias acorazadas en acero inoxidable Incoloy bajo la superficie de cocción. Regulación de la temperatura con siete posiciones, de 160 a 320 °C.

**Accesorios:** espátula lisa o rayada, tapón en teflón.

### Fry Top Multipan электрические с мебелью

Гладкие варочные поверхности из сатинированной или шлифованной стали, рифлёные и двойные, в том числе смешанные полугладкие и полурифлёные значительной толщины. Варочная поверхность, оснащённая направляющим каналом соков и сливным отверстием. Сухое приготовление или с маслом посредством использования тefлоновой пробки для закрытия сливного отверстия. Приподнятый камин и боковые брызговики. В моделях 800мм две рабочие независимые зоны гарантируют максимальную разносторонность применения. Бронированные нагревательные элементы из нержавеющей стали инколой под рабочей поверхностью. Регулировка температуры на 7 положений с 160 до 320 °C.

**Аксессуары:** гладкий и рифлёный шпатель, тefлоновая пробка.

### Fry Top Multipan – 电气煎台 – 开放式机架

炊具表面进行平滑缎纹磨光或为磨光钢制，划纹和双层混合：1/2 平滑和1/2 划纹。炉灶面具有调味凹槽和排水孔。两种烹调方式可行：不放油干式烹饪，或使用特氟纶插塞（可选）堵住排水孔的“一滴油”式烹饪。具有凸出的排烟和防侧喷装置。800mm型号有两个独立的工作区域，保证了使用中最大程度的多样性。炉灶面下有Incoloy不锈钢铠装加热元件。7种定位温度调节可从160 调至 320° C。

附件：平滑和划纹调色刀，特氟纶插塞。



EF7FL8M-2/SX+2P

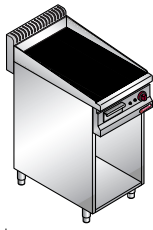


Optionals

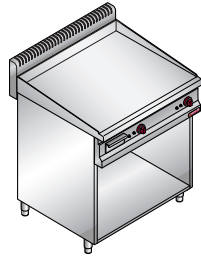


2000-4000 cm<sup>2</sup>  
Work. surfaces  
Superficie útil  
Полезн. площадь  
工作面

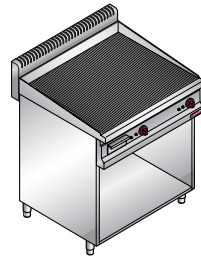




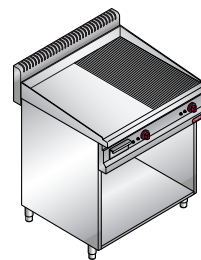
700 400 h 900



700 800 h 900



700 800 h 900



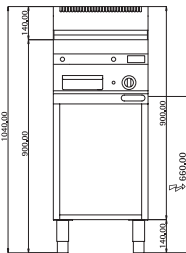
700 800 h 900



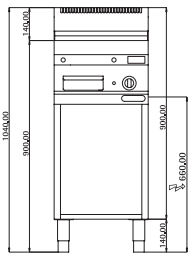
BERTO'S SPA®

Model modelo модель 型号	E7FL4M - E7FL4M/SX E7FR4M	E7FL8M-2 E7FL8M-2/SX	E7FR8M-2	E7FM8M-2
heating elements resistencias нагревательные элементы 加热元件	no. 3 kW 1,25	no. 6 kW 1,25	no. 6 kW 1,25	no. 6 kW 1,25
total heat input potencia total общая мощность 完全热输入	kW 3,75	kW 7,50	kW 7,50	kW 7,50
electric connection conexión eléctrica электрическое соединение 电气连接	V 400 -415 3N ~ opt V3 230 -240 3 ~	V 400 -415 3N ~ opt V3/2 230 -240 3 ~	V 400 -415 3N ~ opt V3/2 230 -240 3 ~	V 400 -415 3N ~ opt V3/2 230 -240 3 ~
working surface superficie útil полезная площадь 工作表面	cm <sup>2</sup> 2000 smooth / grooved lisa/rayada гладкая / рифлёная 平滑 / 有槽	cm <sup>2</sup> 4000 smooth lisa гладкая 平滑	cm <sup>2</sup> 4000 grooved rayada рифлёная 有槽	cm <sup>2</sup> 4000 1/2 smooth / 1/2 grooved 1/2 lisa/ 1/2 rayada 1/2 гладкая / 1/2 рифлёная 1/2 平滑 / 1/2 有槽
cooking time tiempo de cocción время приготовления 烹饪时间	min 8 - 20°C (no. 15 hm)	min 8 - 20°C (no. 35 hm)	min 8 - 20°C (no. 35 hm)	min 8 - 20°C (no. 35 hm)
max production prod. máx. макс.производительность 最大产量	no. hamburger/h ~ 110 (Ø 100)	no. hamburger/h ~ 250 (Ø 100)	no. hamburger/h ~ 250 (Ø 100)	no. hamburger/h ~ 250 (Ø 100)
time 20-200° tiempo 20-200° время 20-200° 时间 20-200°	min 10	min 10	min 10	min 10
time 20-300° tiempo 20-300° время 20-300° 时间 20-300°	min 14	min 14	min 14	min 14
optional opcional опции 可选	door - scapers - teflon bung puerta - espátula - tapón de teflón дверца-шпатели-тефлоновая пробка 门 - 刮刀 - 特氟纶塞	door - scapers - teflon bung puerta - espátula - tapón de teflón дверца-шпатели-тефлоновая пробка 门 - 刮刀 - 特氟纶塞	door - scapers - teflon bung puerta - espátula - tapón de teflón дверца-шпатели-тефлоновая пробка 门 - 刮刀 - 特氟纶塞	door - scapers - teflon bung puerta - espátula - tapón de teflón дверца-шпатели-тефлоновая пробка 门 - 刮刀 - 特氟纶塞
total weight peso total общий вес 总重量	kg 58	kg 102	kg 102	kg 102
cubic volume volumen кубатура 立方容量	m <sup>3</sup> 0,45	m <sup>3</sup> 0,85	m <sup>3</sup> 0,85	m <sup>3</sup> 0,85

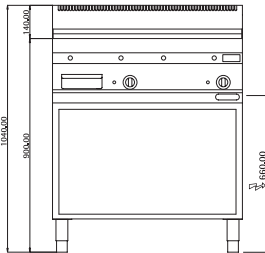
E7FL4M  
E7FL4M/SX



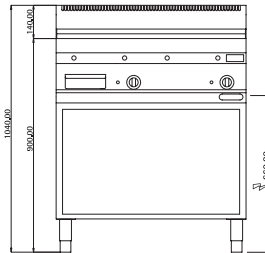
E7FR4M



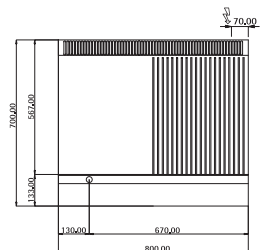
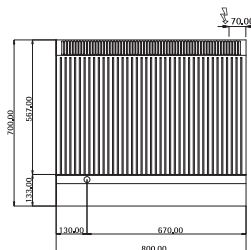
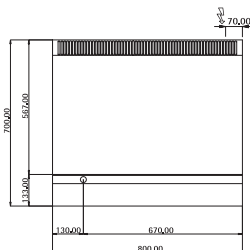
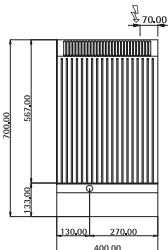
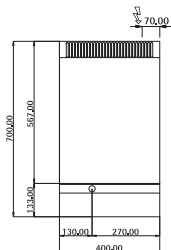
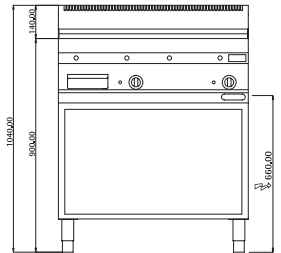
E7FL8M-2  
E7FL8M-2/SX



E7FR8M-2



E7FM8M-2



MACROS 700 cooking ranges

### Fry Top Multipan – Electric/pyroceram fry top

Pyroceram surface to grant quicker cooking and perfect hygiene. Filament heating elements.

The cooktop has a sauce groove and drain hole. Two kinds of cookings are possible: either dry without oil, or with just a drop of oil using the Teflon plug (optional) to close the drain hole. Raised stack and side spray guards. In the 800 mm models, the two independent work zones, guarantee the maximum versatility in use. Incoloy stainless steel armoured heating elements under the cooktop. 7-position temperature adjustment from 160 to 320°C.

**Accessories:** smooth and scored palette knife, Teflon plug.

### Fry Top Multipan eléctricos en vitrocerámica

Superficie en vitrocerámica para ofrecer una rapidez de cocción mayor y una perfecta higiene. Resistencias de filamentos. Superficie de cocción con ranura de recogida de los jugos de cocción y orificio de vaciado. Cocción en seco o con una capa de aceite, para la que es necesario el tapón de teflón para cerrar el orificio de desagüe. Chimenea elevada y salpicaderos laterales. En los modelos de 800 mm, las dos zonas de trabajo independientes garantizan la mayor versatilidad de uso posible. Resistencias acorazadas en acero inoxidable Incoloy bajo la superficie de cocción. Regulación de la temperatura con siete posiciones, de 160 a 320 °C.

**Accesorios:** espátula lisa o rayada, tapón en teflón.

### Fry Top Multipan электрические из стеклокерамики

Стеклокерамические поверхности для большей скорости приготовления и превосходной гигиены. Нагревательные элементы с нитью накала. Варочная поверхность, оснащённая направляющим каналом соков и сливным отверстием. Сухое приготовление или с маслом посредством использования тefлоновой пробки для закрытия сливного отверстия. Приподнятый камин и боковые брызговики. В моделях 800мм две рабочие независимые зоны гарантируют максимальную разносторонность применения. Бронированные нагревательные элементы из нержавеющей стали инколой под рабочей поверхностью. Регулировка температуры на 7 положений с 160 до 320 °C.

**Аксессуары:** гладкий и рифлёный шпатель, тefлоновая пробка.

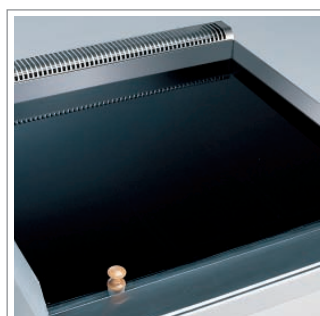
### Fry Top Multipan – 电气 / 耐高温陶瓷油煎台

耐高温陶瓷表面保证烹调时间更短，更卫生。具有细丝加热元件。炉灶面具有调味凹槽和排水孔。两种烹调方式可行：不放油干式烹饪，或使用特氟纶插塞（可选）堵住排水孔的“一滴油”式烹饪。具有凸起的排烟和防侧喷装置。800mm型号有两个独立的工作区域，保证了使用中最大程度的多样性。炉灶面下有Incoloy不锈钢铠装加热元件。7种定位温度调节可从160调至320°C。

附件：平滑和划纹调色刀，特氟纶插塞。



E7FL8M-2/VTR+2P

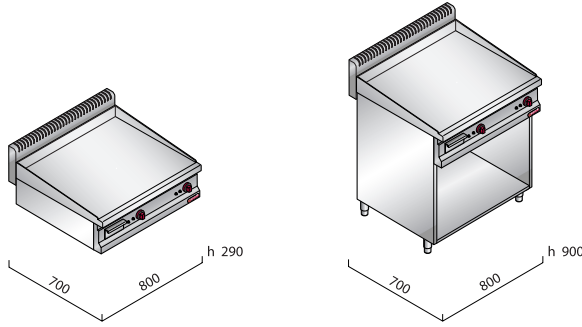


Bind-sauces  
Recogedor de jugos  
Сборочное устройство соков  
混合调料盒

4000 cm<sup>2</sup>  
Work. surfaces  
Superficie útil  
Полезн. площадь  
工作面



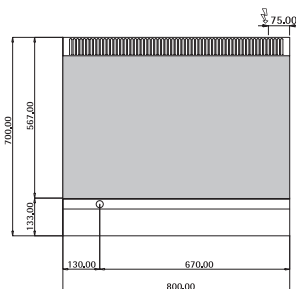
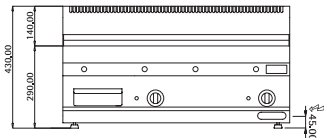




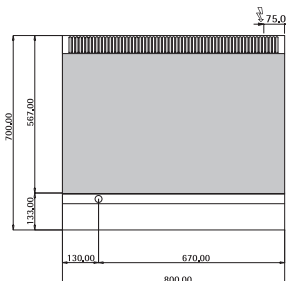
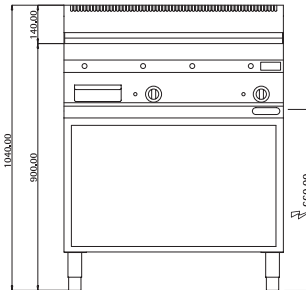
Model <b>modelo</b> модель <b>型号</b>	E7FL8B-2/VTR	E7FL8M-2/VTR
heating elements <b>resistencias</b> нагревательные элементы <b>加热元件</b>	no. 1 2 kW 2,5 1,5	no. 1 2 kW 2,5 1,25
total heat input <b>potencia total</b> общая мощность <b>完全热输入</b>	kW 5,5	kW 5,5
electric connection <b>conexión eléctrica</b> электрическое соединение <b>电气连接</b>	V 400 -415 3N ~ opt V 3/2 230 -240 3 ~	V 400 -415 3N ~ opt V 3/2 230 -240 3 ~
working surface <b>superficie útil</b> полезная площадь <b>工作表面</b>	cm <sup>2</sup> 4000 smooth lisa гладкая 平滑	cm <sup>2</sup> 4000 smooth lisa гладкая 平滑
cooking time <b>tiempo de cocción</b> время приготовления <b>烹饪时间</b>	min 8 - 20°C (no. 15 hm)	min 8 - 20°C (no. 35 hm)
max production <b>prod. máx.</b> макс.производительность <b>最大产量</b>	no. hamburger/h ~ 110 (Ø 100)	no. hamburger/h ~ 250 (Ø 100)
time 20-200° <b>tiempo 20-200°</b> время 20-200° <b>时间 20-200°</b>	min 10	min 10
time 20-300° <b>tiempo 20-300°</b> время 20-300° <b>时间 20-300°</b>	min 14	min 14
optional <b>opcional</b> опции <b>可选</b>	scapers - teflon bung espátulas - tapón de teflón шпатели - тефлоновая пробка 刮刀 - 特氟纶塞	doors - scapers - teflon bung puertas - espátulas - tapón de teflón дверцы - шпатели - тефлоновая пробка 门 - 刮刀 - 特氟纶塞
total weight <b>peso total</b> общий вес <b>总重量</b>	kg 48	kg 65
cubic volume <b>volumen</b> кубатура <b>立方容量</b>	m <sup>3</sup> 0,43	m <sup>3</sup> 0,85

MACROS 700 cooking ranges

E7FL8B-2/VTR



E7FL8M-2/VTR



### Comfort Power - gas lava char grill – counter top

Modules from 400mm with cooking surfaces of 1800 cm<sup>2</sup>. High power 7 kW stainless steel tubular burners. Piezoelectric ignition, pilot flame and security thermocouple. A special stainless steel dome, used to cover the burners that heat the lava, eliminates any annoying smoke emissions and helps the burners work efficiently in time, keeping them clean and efficient. The 800mm models (useful surfaces: 3600 cm<sup>2</sup>) with independent cooking zones, have a more versatile hob. The AISI 304 stainless steel hob, the inclined grill, the sauce groove and collection box, guarantee the greatest hygiene and cleanliness. **Standard:** stainless steel "V" shape meat grill which helps the grease slide off without catching fire, or circular section fish grill.

### Comfort Power - Parrilla de piedra lávica de gas sobre encimera

Módulos de 400 mm con superficie útil de cocción de 1.800 cm<sup>2</sup>. Quemadores tubulares de alta potencia de 7 kW en acero inoxidable. Encendido piezoeléctrico, llama piloto y termopar de seguridad. Una cúpula especial de acero inoxidable de protección de los quemadores que alimentan la marmita permite eliminar las molestas emisiones de humo y, además, asegura un funcionamiento perfecto de los quemadores con el paso del tiempo, ya que los mantiene siempre limpios y eficientes. Los modelos de 800 mm, con una superficie útil de 3600 cm<sup>2</sup> y zonas de cocción independientes, garantizan una superficie de trabajo más versátil. La superficie en acero inoxidable AISI 304, la rejilla inclinada, la ranura y la bandeja de recogida de jugos aseguran las máximas higiene y limpieza. **Estándar:** rejilla para carne en acero inoxidable con sección en V, lo que facilita la recogida de las grasas sin llamas, o rejilla para pescado con sección circular.

### Comfort Power - Решётка газовая настольная

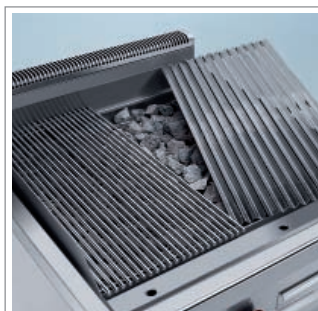
Модули 400мм с полезной площадью приготовления 1800 см<sup>2</sup>. Трубчатые горелки высокой мощности 7 кВт из нержавеющей стали. Пьезоэлектрическое включение, контрольное пламя, защитная термopара. Специальный купол из нержавеющей стали для защиты горелок, питающих жаровню, позволяет устранить неприятный дым, кроме того, обеспечивает превосходное функционирование горелок, постоянно сохраняя их чистыми и эффективными. Модели 800мм полезной площадью 3600 см<sup>2</sup> с независимыми зонами приготовления, гарантируют наиболее разностороннюю рабочую поверхность. Рабочая поверхность из нержавеющей стали AISI 304, наклонённая решётка, канал и сборочный ящик соков обеспечивают максимальную гигиену и чистоту. **Стандарт:** решётка для мяса из нержавеющей стали сечением V, облегчающая стекание жиров без огня, или рыбная решётка с круглым сечением.



PLG40B

### Comfort Power – 燃气熔岩炭烧烤架 – 座台式

400mm的模具带有1800 cm<sup>2</sup>的工作表面。7 kW高功率管状不锈钢燃烧装置。压电式点火装置，引燃火焰和安全热电偶。一个特制不锈钢拱顶，用来盖住加热熔岩的燃烧装置，减除任何恼人的烟雾，帮助燃烧装置及时有效工作，保持清洁高效。800mm型(可用表面: 3600 cm<sup>2</sup>)带有独立工作区域，更具有一个多用途的铁架。AISI 304不锈钢铁架,倾斜烤架,调味凹槽,和收集盒,保证了最大程度的清洁和卫生。标准:使油脂滑落且不会引起火焰的不锈钢V型烤肉架,或扇形烤鱼架。



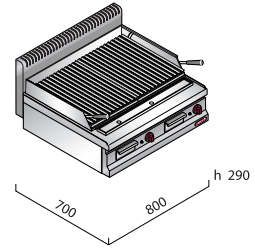
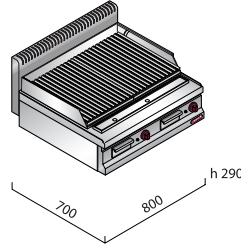
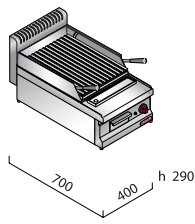
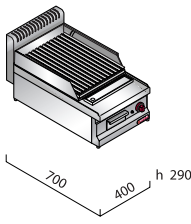
3 heights grill-adjustment  
Regulación de la rejilla a tres alturas  
Регулировка решётки на 3 высоты  
3种烤架高度调节

Meat-Fish grills  
Rejilla carne-pescado  
Решётка для мяса-рыбы  
肉 – 鱼烤架



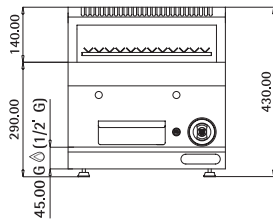


BERTO'S SPA®

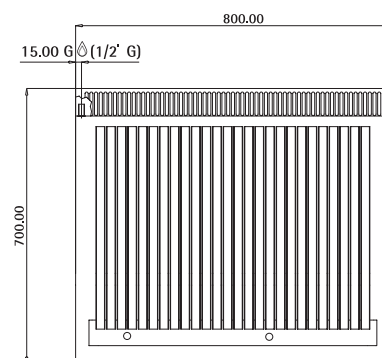
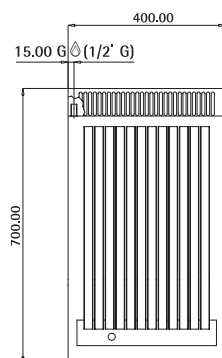
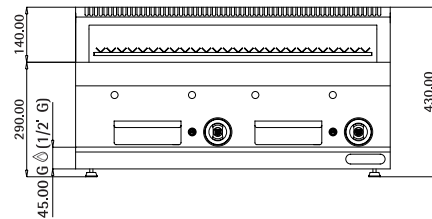


Model modelo модель 型号	PLG40BE		PLG40B		PLG80BE		PLG80B	
gas total power potencia total de gas общая мощность газа 总燃气功率	kW	7,0	kW	7,0	kW	14,0	kW	14,0
	kcal/h	6.020	kcal/h	6.020	kcal/h	12.040	kcal/h	12.040
	BTU/h	23.884	BTU/h	23.884	BTU/h	47.768	BTU/h	47.768
gas consumption consumo de gas расход газа 耗气量	G 30/G31	kg/h 0,54	G 30/G31	kg/h 0,54	G 30/G31	kg/h 1,09	G 30/G31	kg/h 1,09
	G20	m <sup>3</sup> /h 0,74	G20	m <sup>3</sup> /h 0,74	G20	m <sup>3</sup> /h 1,48	G20	m <sup>3</sup> /h 1,48
	G25	m <sup>3</sup> /h 0,86	G25	m <sup>3</sup> /h 0,86	G25	m <sup>3</sup> /h 1,73	G25	m <sup>3</sup> /h 1,73
gas connection conexión de gas соединение газа 燃气连接	1/2" G		1/2" G		1/2" G		1/2" G	
working surface superficie útil полезная площадь 工作表面	cm <sup>2</sup> 1800 (cm 35x51,5)		cm <sup>2</sup> 1800 (cm 35x51,5)		cm <sup>2</sup> 3600 (cm 70x51,5)		cm <sup>2</sup> 3600 (cm 70x51,5)	
time 20-300° tiempo 20-300° время 20-300° 时间 20-300°	min 10		min 10		min 10		min 10	
meat cooking thick. 3 cm cocción de carne de grosor 3 cm приготовление мяса толщиной 3 см 烹调肉厚度 3 cm	min 8 - 9		min 8 - 9		min 8 - 9		min 8 - 9	
optional opcional опции 可选	fish grill - rejilla para pescado гриль рыбы - 烤鱼架		fish grill - rejilla para pescado гриль рыбы - 烤鱼架		fish grill - rejilla para pescado гриль рыбы - 烤鱼架		fish grill - rejilla para pescado гриль рыбы - 烤鱼架	
total weight peso total общий вес 总重量	kg 43		kg 44		kg 77		kg 78	
cubic volume volumen кубатура 立方容量	m <sup>3</sup> 0,23		m <sup>3</sup> 0,23		m <sup>3</sup> 0,43		m <sup>3</sup> 0,43	

PLG40BE  
PLG40B



PLG80BE  
PLG80B



MACROS 700 cooking ranges



### Comfort Power – Standing gas lava char grill

Modules from 400mm with cooking surfaces of 1800 cm<sup>2</sup>. High power 7 kW stainless steel tubular burners. Piezoelectric ignition, pilot flame and security thermocouple. A special stainless steel dome, used to cover the burners that heat the lava, eliminates any annoying smoke emissions and helps the burners work efficiently in time, keeping them clean and efficient. The 800mm models (useful surfaces: 3600 cm<sup>2</sup>) with independent cooking zones, have a more versatile hob. The AISI 304 stainless steel hob, the inclined grill, the sauce groove and collection box, guarantee the greatest hygiene and cleanliness. **Standard:** stainless steel "V" shape meat grill which helps the grease slide off without catching fire, or circular section fish grill.

### Comfort Power – Parrilla de piedra lávica de gas con mueble

Módulos de 400 mm con superficie útil de cocción de 1.800 cm<sup>2</sup>. Quemadores tubulares de alta potencia de 7 kW en acero inoxidable. Encendido piezoeléctrico, llama piloto y termopar de seguridad. Una cúpula especial de acero inoxidable de protección de los quemadores que alimentan la marmita permite eliminar las molestas emisiones de humo y, además, asegura un funcionamiento perfecto de los quemadores con el paso del tiempo, ya que los mantiene siempre limpios y eficientes. Los modelos de 800 mm, con una superficie útil de 3600 cm<sup>2</sup> y zonas de cocción independientes, garantizan una superficie de trabajo más versátil. La superficie en acero inoxidable AISI 304, la rejilla inclinada, la ranura y la bandeja de recogida de jugos aseguran las máximas higiene y limpieza. **Estándar:** rejilla para carne en acero inoxidable con sección en V, lo que facilita la recogida de las grasas sin llamas, o rejilla para pescado con sección circular.

### Comfort Power – Решётка газовая с мебелью

Модули 400мм с полезной площадью приготовления 1800 см<sup>2</sup>. Трубчатые горелки высокой мощности 7 кВт из нержавеющей стали. Пьезоэлектрическое включение, контрольное пламя, защитная термопара. Специальный купол из нержавеющей стали для защиты горелок, питающих жаровню, позволяет устранить неприятный дым, кроме того, обеспечивает превосходное функционирование горелок, постоянно сохраняя их чистыми и эффективными. Модели 800мм полезной площадью 3600 см<sup>2</sup> с независимыми зонами приготовления, гарантируют наиболее разностороннюю рабочую поверхность. Рабочая поверхность из нержавеющей стали AISI 304, наклонённая решётка, канал и сборочный ящик соков обеспечивают максимальную гигиену и чистоту. **Стандарт:** решётка для мяса из нержавеющей стали сечением V, облегчающая стекание жиров без огня, или рыбная решётка с круглым сечением.

### Comfort Power – 立式燃气熔岩炭烧烤架

400mm的模具带有1800 cm<sup>2</sup>的工作面。7 kW高功率管状不锈钢燃烧装置。压电式点火装置，引燃火焰装置和安全热电偶。一个特制不锈钢拱顶，用来盖住加热熔岩的燃烧装置，减除任何恼人的烟雾，帮助燃烧装置及时有效工作，保持清洁高效。800mm型(有用表面: 3600 cm<sup>2</sup>)带有独立工作区域，具有一个更多用途的铁架。AISI 304不锈钢铁架、倾斜烤架、调味凹槽、和收集盒，保证了最大程度的清洁和卫生。标准：帮助油脂滑落且不引起火焰的不锈钢V型烤肉架，或扇形烤鱼架。



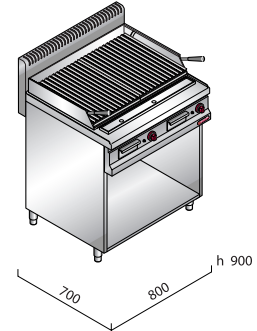
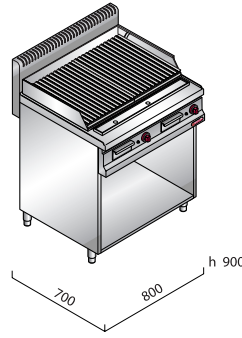
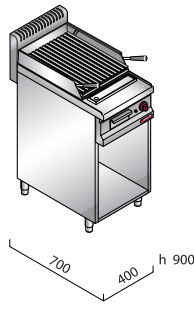
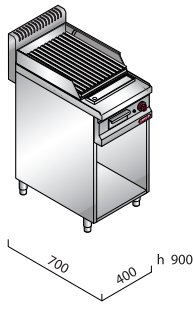
PLG80M+2P



3 heights grill-adjustment  
Regulación de la rejilla a tres alturas  
Регулировка решётки на 3 высоты  
3种烤架高度调节

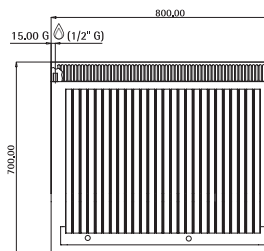
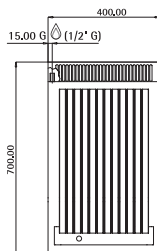
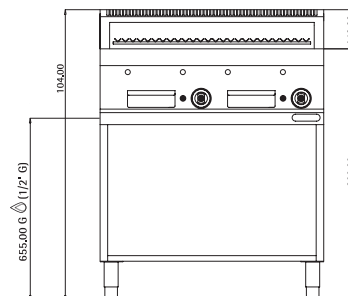
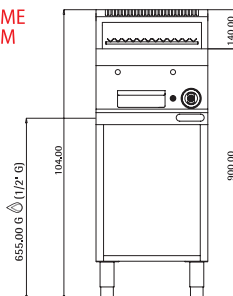
Meat-Fish grills  
Rejilla carne-pescado  
Решётка для мяса-рыбы  
肉 - 鱼烤架





Model modelo модель 型号	PLG40ME	PLG40M	PLG80ME	PLG80M
gas total power potencia total de gas общая мощность газа 总燃气功率	kW 7,0 Kcal/h 6.020 BTU/h 23.884	kW 7,0 Kcal/h 6.020 BTU/h 23.884	kW 14,0 Kcal/h 12.040 BTU/h 47.768	kW 14,0 Kcal/h 12.040 BTU/h 47.768
gas consumption consumo de gas расход газа 耗气量	G 30/G31 kg/h 0,54 G20 m <sup>3</sup> /h 0,74 G25 m <sup>3</sup> /h 0,86	G 30/G31 kg/h 0,54 G20 m <sup>3</sup> /h 0,74 G25 m <sup>3</sup> /h 0,86	G 30/G31 kg/h 1,09 G20 m <sup>3</sup> /h 1,48 G25 m <sup>3</sup> /h 1,73	G 30/G31 kg/h 1,09 G20 m <sup>3</sup> /h 1,48 G25 m <sup>3</sup> /h 1,73
gas connection conexión de gas соединение газа 燃气连接	1/2" G	1/2" G	1/2" G	1/2" G
working surface superficie útil полезная площадь 工作表面	cm <sup>2</sup> 1800 (cm 35x51,5)	cm <sup>2</sup> 1800 (cm 35x51,5)	cm <sup>2</sup> 3600 (cm 70x51,5)	cm <sup>2</sup> 3600 (cm 70x51,5)
time 20-300° tiempo 20-300° время 20-300° 时间 20-300°	min 10	min 10	min 10	min 10
meat cooking thick. 3 cm cocción de carne de grosor 3 cm приготовление мяса толщиной 3 см 烹调肉厚度 3 cm	min 8 - 9	min 8 - 9	min 8 - 9	min 8 - 9
optional opcional опции 可选	door - fish grill puerta - rejilla para pescado дверца - гриль рыбы 门 - 烤鱼架	door - fish grill puerta - rejilla para pescado дверца - гриль рыбы 门 - 烤鱼架	doors - fish grill puertas - rejilla para pescado дверцы - гриль рыбы 门 - 烤鱼架	doors - fish grill puertas - rejilla para pescado дверцы - гриль рыбы 门 - 烤鱼架
total weight peso total общий вес 总重量	kg 57	kg 58	kg 97	kg 98
cubic volume volumen кубатура 立方容量	m <sup>3</sup> 0,45	m <sup>3</sup> 0,45	m <sup>3</sup> 0,85	m <sup>3</sup> 0,85

PLG40ME  
PLG40M



MACROS 700 cooking ranges

### Comfort power electric and water grill

A new grilling system that keeps food tender. The water in the tank under the resistances significantly reduces smoke. Available in 400 mm and 800 mm modules. Useful cook surface from 1600 to 3100 cm<sup>2</sup>. 6 kW high power incoloy stainless steel resistances. Operating and safety thermostats with "power" and "temperature" control lights. Practical water fill faucet on panel and over flow in tank. Raised chimney with spray guard function. Temperature adjustment 160 -320 C°. **Standard:** circular section steel grill.

### Comfort power - Parrilla eléctrica de agua

Nuevo sistema de cocción a la parrilla que mantiene el producto blando. El agua en la cuba que se encuentra bajo las resistencias disminuye de forma considerable los humos. Módulos de 400 y de 800 mm. Superficie útil de cocción entre 1.600 y 3.100 cm<sup>2</sup>. Resistencias de acero inoxidable Incoloy de alta potencia de 6 kW cada una. Termostato de trabajo y de seguridad con indicadores luminosos de "power" y "temperature". Práctica llave de llenado de agua en el panel de control y rebosadero en la cuba. Chimenea elevada con función de salpicadero. Regulación de la temperatura entre 160 y 320 °C. **Estándar:** rejilla en acero de sección circular.

### Comfort power - Электрическая водяная решётка

Новая система гриля, обеспечивающая мягкость продуктов. Вода в специальной ёмкости под нагревательными элементами значительно уменьшает количество дымов. Модули от 400 мм до 800 мм. Полезная площадь приготовления от 1600 до 3100 см<sup>2</sup>. Нагревательные элементы из нержавеющей стали инколой 6 кВт каждый. Термостат функционирования и защиты с контрольными индикаторами "мощности" и "температуры". Практичный сливной водяной кран на панели приборов и кран чрезмерного наполнения в баке. Приподнятый камин с функцией брызговика. Регулировка температуры на 7 положений от 160 до 320 C°. **Стандарт:** стальная решётка с круглым сечением.

### Comfort power 电水烤架

新型烤架系统，让食物保持软嫩。在阻力的作用下，槽里的水最大程度地减少了烟雾。400mm和800mm型号可用。可用烹饪面积为1600到3100 cm<sup>2</sup>。6 kW高功率incoloy不锈钢电阻。操作和安全恒温器，带有“功率”和“温度”控制灯。面板上有实用注水龙头，可将水注入水槽。凸起烟道带有防喷射功能。温度调节从160至320 C°。标准：扇形钢烤架。



PLE80ME+2P

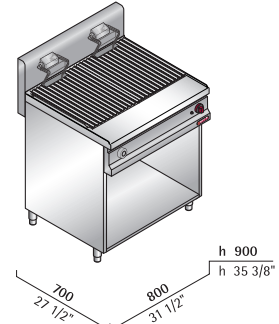
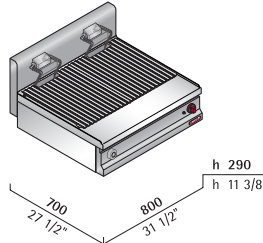
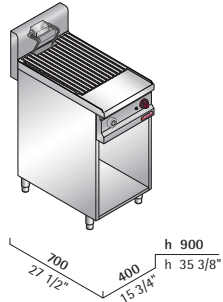
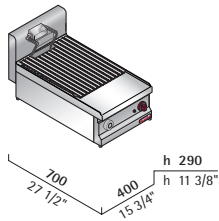


Rotation heating elements for an easy pan's cleaning.

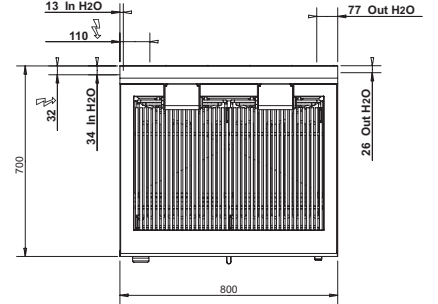
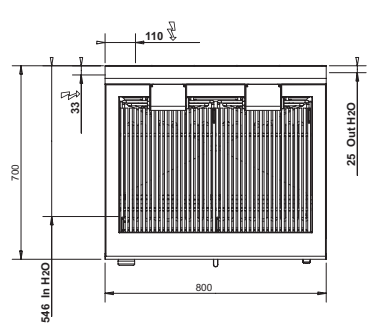
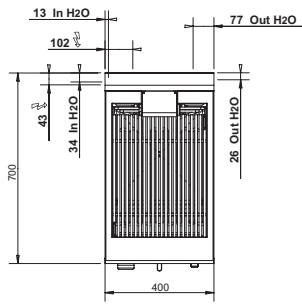
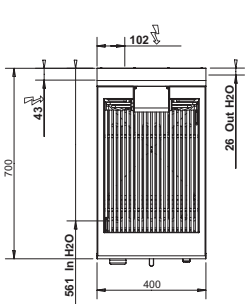
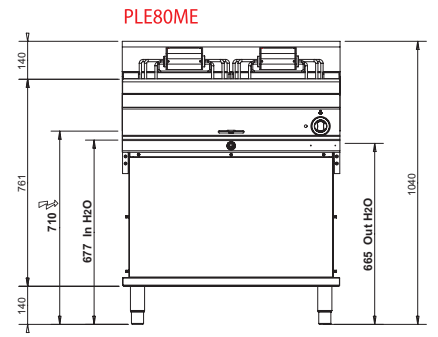
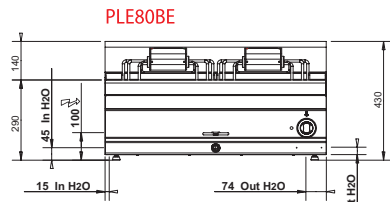
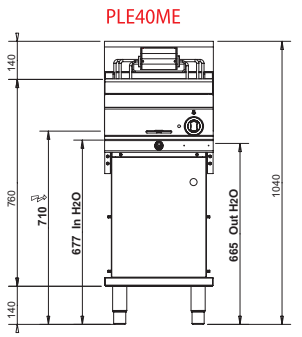
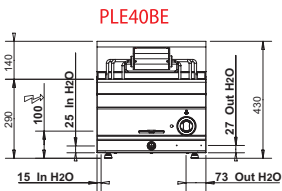
Resistencias giratorias que permiten una sencilla limpieza de la cuba.

Поворотные нагревательные элементы для лёгкой очистки бака.

旋转加热元件 更加方便清洁烤盘。



Model / modelo / модель / 型号	PLE40BE	PLE40ME	PLE80BE	PLE80ME
total heat input / potencia total / общая мощность / 总功率	kW 6,0 kcal/h BTU/h	kW 6,0 kcal/h BTU/h	kW 12,0 kcal/h BTU/h	kW 12,0 kcal/h BTU/h
heating elements / resistencias / нагревательные элементы / 加热元件	no. 1	no. 1	no. 2	no. 2
electric connection / conexión eléctrica / электрическое соединение / 电气连接	V 400 -415 3N	V 400 -415 3N	V 400 -415 3N	V 400 -415 3N
working surface / superficie útil / полезная площадь / 工作表面	cm <sup>2</sup> 1600 (cm 35x45)	cm <sup>2</sup> 1600 (cm 35x45)	cm <sup>2</sup> 3100 (cm 69x45)	cm <sup>2</sup> 3100 (cm 69x45)
time 20 -200° / tiempo 20 -200° / время 20 -200° / 时间 20 -300°	min 6	min 6	min 6	min 6
time 20 -300° / tiempo 20 -300° / время 20 -300° / 时间 20 -300°	min 8	min 8	min 8	min 8
optional / opcional / опции / 可选		porta puerta / дверца / 门		porte puertas / дверцы / 门
total weight / peso total / общий вес / 总重量	kg 43	kg 57	kg 77	kg 97
cubic volume / volumen / кубатура / 立方容量	m <sup>3</sup> 0,23	m <sup>3</sup> 0,45	m <sup>3</sup> 0,43	m <sup>3</sup> 0,85



MACROS 700 cooking ranges



### Pasta Italy - Gas Pasta Cooker

AISI 316 stainless steel 25 Lt pans, 15/10 thick, treated with a special ceramic shot-peening treatment.

Single and double pan versions with scraping system to eliminate starch deposits left by the pasta. The maximum hygiene and cleanliness are guaranteed thanks to the structure made entirely of stainless steel and the special rounded shape of the pans. Practical water load tap on the panel. Stainless steel, high yield burners with optimised combustion under the pan, thermocouple safety valve, piezoelectric ignition and pilot flame, independent power regulator for each pan.

The 7 possible combinations that can be obtained by using baskets of 5 different sizes (optional) let you separate the containers in an optimal way, simplifying the simultaneous preparation of several types of pasta. **Standard:** false bottom for supporting the baskets.

### Pasta Italy - Cucepasta de gas

Cubas en acero inoxidable AISI 316 de 25 litros y espesor 15/10, con tratamiento especial de arena de microesferas en cerámica. Versiones con cubas únicas o dobles, con sistema de rozamiento para eliminar los depósitos de almidón que deja la pasta. Las máximas higiene y limpieza se consiguen gracias a la estructura, por completo en acero inoxidable, y a la forma especial redondeada de las cubas. Práctica llave de llenado de agua en el panel de control. Quemadores en acero inoxidable de alto rendimiento y combustión optimizada, ubicados bajo la cuba, equipados con una válvula de seguridad por termpoar, encendido piezoeléctrico y llama piloto, regulador de potencia independiente para cada una de las cubas. Las siete combinaciones que se pueden obtener con el uso de cestos de cinco medidas distintas (opcionales) permiten una elevada capacidad de fraccionamiento de los alojamientos y simplifica la preparación simultánea de distintos tipos de pasta. **Estándar:** fondo falso de apoyo de los cestos.

### Pasta Italy - Газовая макаронварка

Баки из нержавеющей стали AISI 316 на 25 л. толщиной 15/10, обработанные специальной пескоструйной обработкой керамическими микросферами.

Модели с одиночными и двойными баками с системой срыва для удаления отложений крахмала, вызванных макаронами. Максимальная гигиена и чистота благодаря структуре, полностью выполненной из нержавеющей стали, и особой закруглённой форме баков. Практичный кран наполнения воды, расположенный на панели приборов. Горелки из нержавеющей стали высокой производительности и оптимального сгорания, расположенные под баком, оснащённые предохранительным клапаном с термпарой, пьезоэлектрическим включением и контрольным пламенем, независимым регулятором мощности для каждого бака. 7 комбинаций, получаемых посредством использования корзин 5 различных размеров (опция), обеспечивают высокую дробность пазов и упрощают одновременное приготовление нескольких видов макарон.

**Стандарт:** ложное днище опоры корзин.



CPG40E

### Pasta Italy - 意大利面食燃气炊具

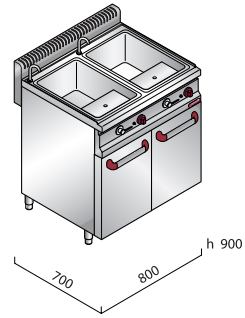
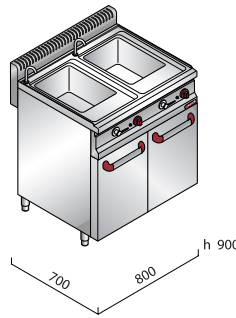
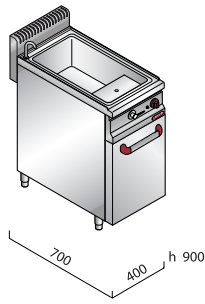
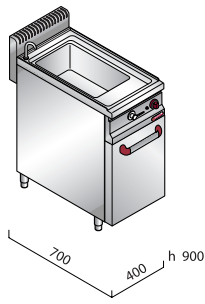
AISI316不锈钢25Lt盘，15/10厚度，经过特别陶瓷喷丸处理。版本分单槽盘和双槽盘，带有刮擦系统，来消除意大利面留下的淀粉废料。完全不锈钢制的结构和特制圆盘最大程度保证了卫生和清洁。面板上有实用水载龙头。不锈钢高能量燃器能在盘下进行最优化燃烧，并有热电偶安全阀，压电式点火装置，引燃火焰，每个盘都有独立火力调节器。使用5种不同大小的篮筐（

可选）可组成7种组合，让您以最佳方式把容器分离，简化不同种类意大利面同时准备的工作。标准：支撑篮筐的活底。



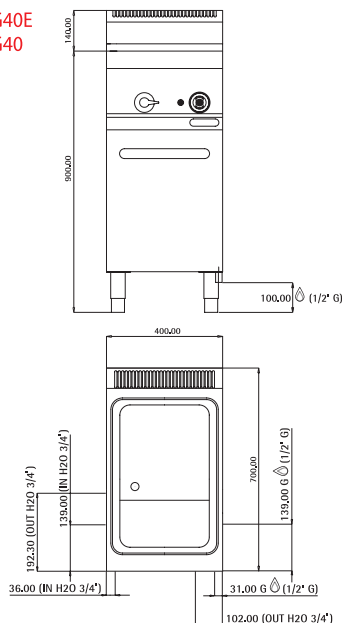
Tank inox AISI 316  
Cuba acero inoxidable AISI 316  
Бак из нержавеющей стали AISI 316  
槽 inox AISI 316



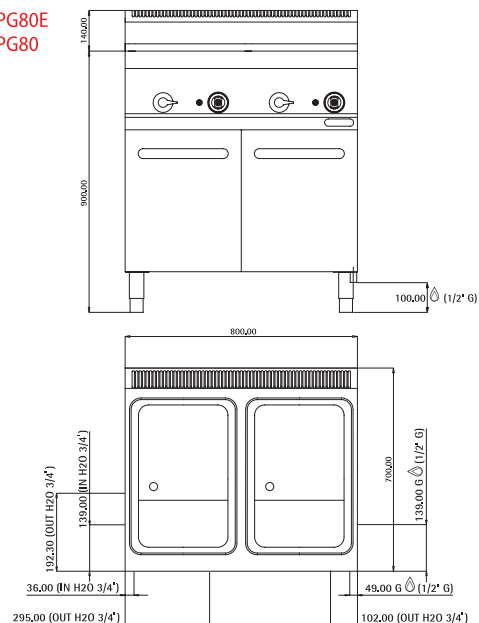


Model modelo модель 型号	CPG40E	CPG40	CPG80E	CPG80
well capacity capacidad de la cuba размеры бака 储水容量	Lt 25	Lt 25	Lt 25+25	Lt 25+25
gas total power potencia total del gas общая мощность газа 总燃气功率	kW 10,0 kcal/h 8.600 BTU/h 34.120	kW 10,0 kcal/h 8.600 BTU/h 34.120	kW 20,0 kcal/h 17.200 BTU/h 68.240	kW 20,0 kcal/h 17.200 BTU/h 68.240
gas consumption consumo de gas расход газа 耗气量	G 30/G31 kg/h 0,78 G20 m <sup>3</sup> /h 1,05 G25 m <sup>3</sup> /h 1,23	G 30/G31 kg/h 0,78 G20 m <sup>3</sup> /h 1,05 G25 m <sup>3</sup> /h 1,23	G 30/G31 kg/h 1,56 G20 m <sup>3</sup> /h 2,11 G25 m <sup>3</sup> /h 2,47	G 30/G31 kg/h 1,56 G20 m <sup>3</sup> /h 2,11 G25 m <sup>3</sup> /h 2,47
gas connection conexión de gas соединение газа 燃气连接	1/2" G	1/2" G	1/2" G	1/2" G
time 20-100° tiempo 20-100° время 20-100° 时间 20-100°	min 25	min 25	min 25	min 25
time 90-100° tiempo 90-100° время 90-100° 时间 90-100°	min 5	min 5	min 5	min 5
max production prod. máx. макс.производительность 最大产量	kg/h 15	kg/h 15	kg/h 30	kg/h 30
optional opcional опции 可选	CS 1/1 - CS 1/2 CS 1/3 - CS 1/6	CS 1/1 - CS 1/2 CS 1/3 - CS 1/6	CS 1/1 - CS 1/2 CS 1/3 - CS 1/6	CS 1/1 - CS 1/2 CS 1/3 - CS 1/6
total weight peso total общий вес 总重量	kg 56	kg 59	kg 85	kg 91
cubic volume volumen кубатура 立方容量	m <sup>3</sup> 0,45	m <sup>3</sup> 0,45	m <sup>3</sup> 0,85	m <sup>3</sup> 0,85

CPG40E  
CPG40



CPG80E  
CPG80



## Pasta Italy - Electric Pasta Cooker

Stainless steel 30 Lt pan, 15/10 thick, treated with a special ceramic shot-peening treatment.

Scraping system to eliminate starch deposits left by pasta. The maximum hygiene and cleanliness are guaranteed thanks to the structure made entirely of stainless steel and the special rounded pan's shape. Practical loading-tap on the panel. Incoloy stainless steel heating elements inside the tank. Automatic thermostat control to adjust the temperature up to 100 C°, safety thermostat with manual reset. The 7 possible combinations that can be obtained by using baskets of 5 different sizes (optional) let you separate the containers in an optimal way, simplifying the simultaneous preparation of several types of pasta. **Standard:** false bottom for supporting the baskets.

## Pasta Italy - Cuedepasta eléctrico

Cubas en acero inoxidable AISI 316 de 30 litros y espesor 15/10, con tratamiento especial de arena de microesferas en cerámica. Sistema de rozamiento para eliminar los depósitos de almidón que deja la pasta. Las máximas higiene y limpieza se consiguen gracias a la estructura, por completo en acero inoxidable, y a la forma especial redondeada de las cubas. Práctica llave de llenado de agua en el panel de control. Resistencias de la cuba en acero inoxidable Incoloy. Control de la temperatura mediante termostato, con regulación hasta 100 °C, termostato de seguridad de rearme manual. Las siete combinaciones que se pueden obtener con el uso de cestos de cinco medidas distintas (opcionales) permiten una elevada capacidad de fraccionamiento de los alojamientos y simplifica la preparación simultánea de distintos tipos de pasta. **Estándar:** fondo falso de apoyo de los cestos.

## Pasta Italy - Электрическая макаронварка

Бак из нержавеющей стали AISI 316 на 30Л, толщиной 15/10, обработанный специальной пескоструйной обработкой керамическими микросферами. Система срыва для удаления отложений крахмала, оставляемых макаронами. Максимальная гигиена и чистота благодаря структуре, полностью выполненной из нержавеющей стали, и особой закругленной форме бака. Практичный кран наполнения воды, расположенный на панели приборов. Нагревательные элементы в баке из нержавеющей стали инколой. Контроль установленной температуры посредством термостата, регулируемого до 100°C, предохранительным термостатом с ручным восстановлением. 7 комбинаций, получаемых посредством использования корзин 5 различных размеров (опция), обеспечивают высокую дробность пазов и упрощают одновременное приготовление нескольких видов макарон. **Стандарт:** ложное днище опоры корзин.

## Pasta Italy - 意大利面食电气炊具

不锈钢30Lt盘, 15/10厚度, 经过特别陶瓷喷丸处理。带有刮擦系统, 来消除意大利面留下的淀粉废料。完全不锈钢制的结构和特制圆盘最大程度保证了卫生和清洁。面板上有实用装载龙头。Incoloy不锈钢加热元件位于槽内。自动恒温器控制, 用来调节温度, 直至100 C°, 安全恒温器带有手动重置。使用5种不同大小的篮筐(可选)可组成7种组合, 让您以最佳方式把容器分离, 简化不同种类意大利面同时准备的工作。标准: 支撑篮筐的活底。



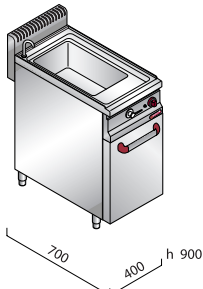
CPE40E



Tank inox AISI 316  
Cuba acero inoxidable AISI 316  
Бак из нержавеющей стали AISI 316  
耐腐蚀槽 AISI 316

Heating elements inside the pan  
Resistencias en la cuba  
Нагревательные элементы в баке  
盘内加热元件

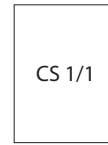




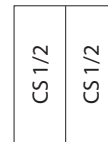
Model <b>modelo</b> модель <b>型号</b>	CPE40E
well capacity <b>capacidad de la cuba</b> размеры бака 储水容量	Lt 30
total heat input <b>potencia total</b> общая мощность 总功率	kW 8
tension <b>tensión</b> напряжение 张力	V 400 -415 3N
time 20-100° <b>tiempo 20-100°</b> время 20-100° 时间 20-100°	min 30
time 90-100° <b>tiempo 90-100°</b> время 90-100° 时间 90-100°	min 6
max production <b>prod. máx.</b> макс.производительность 最大产量	kg/h 15
optional <b>opcional</b> опции 可选	CS 1/1 - CS 1/2 CS 1/3 - CS 1/6
total weight <b>peso total</b> общий вес <b>总重量</b>	kg 56
cubic volume <b>volumen</b> кубатура <b>立方容量</b>	m <sup>3</sup> 0,45

Optional **opcional** опции 可选

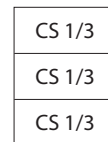
Gas pasta cooker combinations  
**Combinaciones con cucepastas de gas**  
Комбинации газовой макаронварки  
意大利面食燃气炊具组合



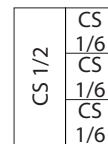
C1



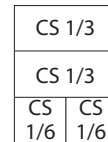
C2



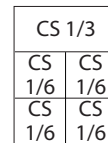
C3



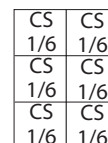
C4



C4A

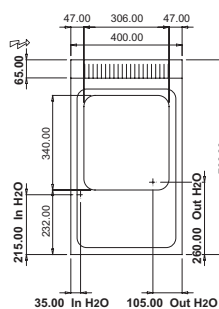
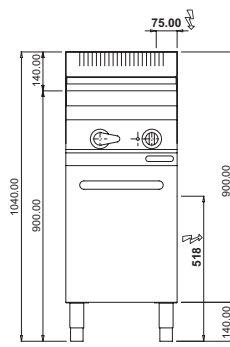


C5



C6

CPE40E  
CPE40





### Turbo - Gas fryers

Each pan has powerful, tubular stainless steel burners with high power finned pipe system that slows the flow of the flame increasing the yield by 50%. The power is distributed on a wide surface in order to respect the norm which establishes a maximum 5W/cm<sup>2</sup>. Optimised combustion burners with thermocouple valve and safety thermostat, protected pilot flame, and piezoelectric ignition. 7-position temperature adjustment from 110 to 190° C. AISI 304 stainless steel pressed work tops and pans, thickness 15/10, Scotch Brite finished sides. Standard: basket, pan protection grill, and stainless steel oil collection tank.

**Accessories:** half-baskets, and oil collection tank filter.

### Turbo - Freidora de gas

Cada cuba posee potentes quemadores en acero inoxidable tubulares con sistema de Turbo que frenan el flujo de la llama y aumentan el rendimiento en un 50%. La potencia se distribuye sobre una amplia superficie, para respetar las normas que prevén un máximo de 5 W/cm<sup>2</sup>. Quemadores de combustión optimizada, con válvula de termopar y termostato de seguridad, llama piloto protegida y encendido piezoeléctrico. Regulación de la temperatura con siete posiciones, de 110 a 190 °C. Superficies de trabajo y cubas prensadas completamente en acero inoxidable AISI 304, con espesor de 15/10 y revestimientos laterales con acabado Scotch Brite. **Estándar:** cesto, rejilla de protección en la cuba y bandeja de recogida de aceite en acero inoxidable.

**Accesorios:** medios cestos y filtro para la bandeja de recogida de aceites.

### Turbo – Газовые фритюрницы

Каждый бак оснащён мощными трубчатыми горелками из нержавеющей стали с турбо системой, замедляющими поток пламени, увеличивая отдачу на 50%. Мощность распределяется по обширной поверхности, в соответствии с нормативом, предусматривающим максимум 5Вт/см<sup>2</sup>. Горелки с оптимизированным сжиганием, с клапаном с термопарой и защитным термостатом, защищённым контрольным пламенем, пьезоэлектрическим включением. Регулировка температуры на 7 положений от 110 до 190 °С. Рабочие поверхности и поддоны, полностью штампованные из нержавеющей стали AISI 304, толщиной 15/10, боковые покрытия с отделкой Scotch Brite. Сборочный поддон масла с фильтром и носиком. **Стандарт:** корзина, защитная сеть в баке, сборочный поддон масла из нержавеющей стали.

**Аксессуары:** полукорзины, фильтр сборочного поддона масла.

### Turbo – 燃气煎锅

每个盘都有强大的管状不锈钢燃烧装置，带有高功率翅管系统，用来减慢火焰的流动，增加50%的产量。火力分布在宽阔的表面，以遵循最大5W/cm<sup>2</sup>的规则。最优化的燃器，带有热电偶阀和安全恒温器，防护型引燃火焰，和压电式点火装置。7种定位温度调节可从110调至190° C。AISI304不锈钢加压工作台和盘，15/10厚度，苏格兰式打磨抛光侧面。标准：篮筐，盘保护烤架，不锈钢废油罐。

附件：半型篮筐，废油罐过滤器。



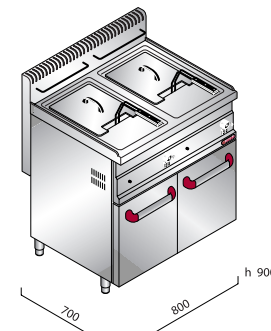
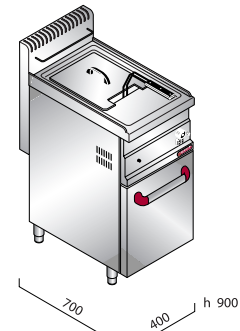
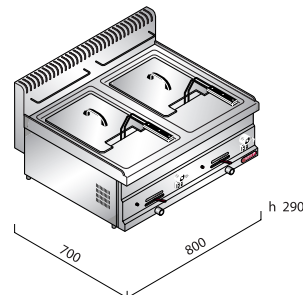
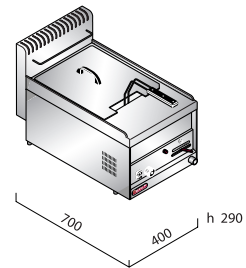
GL20+20M



High power Stainless Steel Burners  
 Quemadores en acero inoxidable de alta potencia.  
 Горелки из нержавеющей стали высокой мощности  
 高功率不锈钢燃器

Raised heating surface  
 Elevada superficie de calentamiento  
 Значительная нагревательная поверхность  
 凸起加热表面



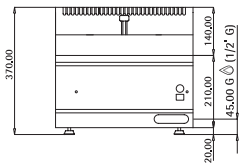


Model <b>modelo</b> модель 型号	<b>GL10B</b>		
basket dimens. <b>tamaño del cesto</b> размеры корзины 篮筐尺寸。	245x300x115 mm (l x d x h)		
well capacity <b>capacidad de la cuba</b> ёмкость бака 储水容量	Lt 10		
gas total power <b>potencia total del gas</b> общая мощность газа 总燃气功率	kW	6,9	
	kcal/h	5.934	
	BTU/h	23.543	
gas consumption <b>consumo de gas</b> расход газа 耗气量	G 30/G31	kg/h	0,53
	G20	m <sup>3</sup> /h	0,73
	G25	m <sup>3</sup> /h	0,85
gas connection <b>conexión de gas</b> соединение газа 燃气连接	1/2" G		
Burners No. <b>Nº quemadores</b> Nº горелок 燃器 N°	No. 2		
time 20 - 190° <b>tiempo 20 - 190°</b> время 20 - 190° 时间 20 - 190°	min 10		
frying time <b>tiempo de fritura</b> время жарения 煎炸时间	min 5		
basket capacity <b>capacidad del cesto</b> ёмкость корзины 篮筐容量	kg 1		
max production <b>prod. máx.</b> макс.производительность 最大产量	kg/h 12		
optional <b>opcional</b> опции 可选	twin baskets - medios cestos полукорзины - 双篮筐		
total weight <b>peso total</b> общий вес 总重量	kg 31		
cubic volume <b>volumen</b> кубатура 立方容量	m <sup>3</sup> 0,20		

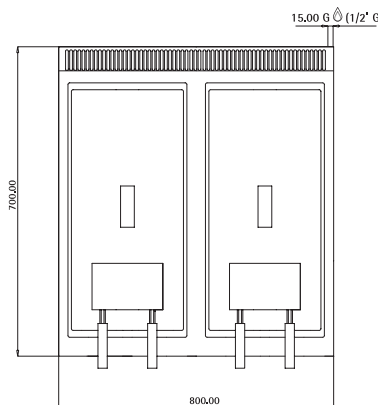
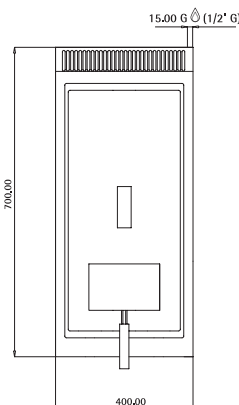
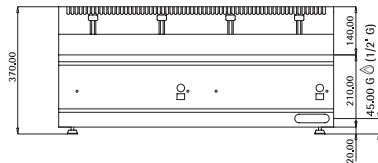
Model <b>modelo</b> модель 型号	<b>GL10+10B</b>		
basket dimens. <b>tamaño del cesto</b> размеры корзины 篮筐尺寸。	245x300x115 mm (l x d x h)		
well capacity <b>capacidad de la cuba</b> ёмкость бака 储水容量	Lt 10 + 10		
gas total power <b>potencia total del gas</b> общая мощность газа 总燃气功率	kW	13,8	
	kcal/h	11.868	
	BTU/h	47.086	
gas consumption <b>consumo de gas</b> расход газа 耗气量	G 30/G31	kg/h	1,07
	G20	m <sup>3</sup> /h	1,46
	G25	m <sup>3</sup> /h	1,70
gas connection <b>conexión de gas</b> соединение газа 燃气连接	1/2" G		
Burners No. <b>Nº quemadores</b> Nº горелок 燃器 N°	No. 2 + 2		
time 20 - 190° <b>tiempo 20 - 190°</b> время 20 - 190° 时间 20 - 190°	min 10		
frying time <b>tiempo de fritura</b> время жарения 煎炸时间	min 5		
basket capacity <b>capacidad del cesto</b> ёмкость корзины 篮筐容量	kg 1 + 1		
max production <b>prod. máx.</b> макс.производительность 最大产量	kg/h 24		
optional <b>opcional</b> опции 可选	twin baskets - medios cestos полукорзины - 双篮筐		
total weight <b>peso total</b> общий вес 总重量	kg 56		
cubic volume <b>volumen</b> кубатура 立方容量	m <sup>3</sup> 0,40		

Model <b>modelo</b> модель 型号	<b>GL10M</b>			<b>GL10+10M</b>		
basket dimens. <b>tamaño del cesto</b> размеры корзины 篮筐尺寸。	230x300x110 mm (l x d x h)			230x300x110 mm (l x d x h)		
well capacity <b>capacidad de la cuba</b> ёмкость бака 储水容量	Lt 10			Lt 10 + 10		
gas total power <b>potencia total del gas</b> общая мощность газа 总燃气功率	kW	6,9		kW	13,8	
	kcal/h	5.934		kcal/h	11.868	
	BTU/h	23.543		BTU/h	47.086	
gas consumption <b>consumo de gas</b> расход газа 耗气量	G 30/G31	kg/h	0,53	G 30/G31	kg/h	1,07
	G20	m <sup>3</sup> /h	0,73	G20	m <sup>3</sup> /h	1,46
	G25	m <sup>3</sup> /h	0,85	G25	m <sup>3</sup> /h	1,70
gas connection <b>conexión de gas</b> соединение газа 燃气连接	1/2" G			1/2" G		
Burners No. <b>Nº quemadores</b> Nº горелок 燃器 N°	No. 2			No. 2 + 2		
time 20-190° <b>tiempo 20-190°</b> время 20-190° 时间 20-190°	min 10			min 10		
frying time <b>tiempo de fritura</b> время жарения 煎炸时间	min 5			min 5		
basket capacity <b>capacidad del cesto</b> ёмкость корзины 篮筐容量	kg 1			kg 1 + 1		
max production <b>prod. máx.</b> макс.производительность 最大产量	kg/h 12			kg/h 24		
optional <b>opcional</b> опции 可选	twin baskets - medios cestos полукорзины - 双篮筐			twin baskets - medios cestos полукорзины - 双篮筐		
total weight <b>peso total</b> общий вес 总重量	kg 50			kg 59		
cubic volume <b>volumen</b> кубатура 立方容量	m <sup>3</sup> 0,50			m <sup>3</sup> 0,90		

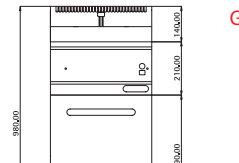
GL10B



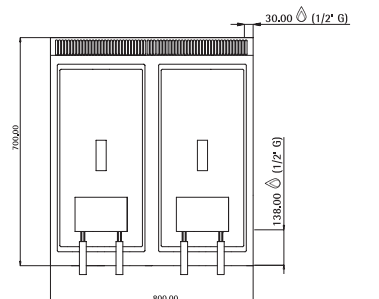
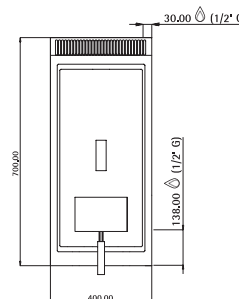
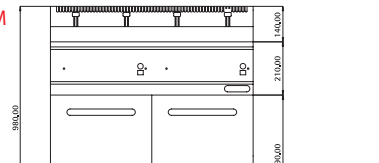
GL10+10B  
GL30B



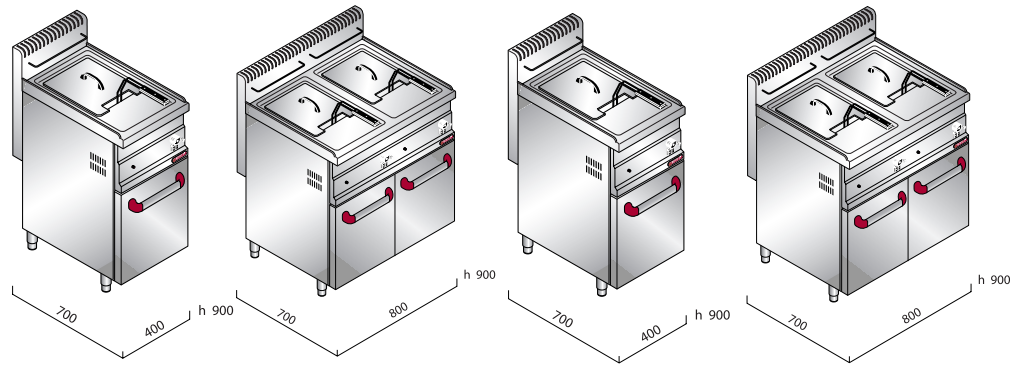
GL10



GL10+10M



MACROS 700 cooking ranges



# MACROS 700 Turbo



## 2 Years Guarantee

### Turbo - Gas fryer Version of 400 mm wide from 7+7 liters each tank

Each pan has powerful, tubular stainless steel burners with high power finned pipe system that slows the flow of the flame increasing the yield by 50%. The power is distributed on a wide surface in order to respect the norm which establishes a maximum 5W/cm<sup>2</sup>. Optimised combustion burners with thermocouple valve and safety thermostat, protected pilot flame, and piezoelectric ignition. 7-position temperature adjustment from 110 to 190° C. AISI 304 stainless steel pressed work tops and pans, thickness 15/10, Scotch Brite finished sides. **Standard:** basket, pan protection grill, and stainless steel oil collection tank. **Accessories:** oil collection tank filter.

### Turbo - Freidora de gas Versión de 400 mm de anchura y de 7+7 litros por cuba

Cada cuba posee potentes quemadores en acero inoxidable tubulares con sistema de Turbo que frenan el flujo de la llama y aumentan el rendimiento en un 50%. La potencia se distribuye sobre una amplia superficie, para respetar las normas que prevén un máximo de 5 W/cm<sup>2</sup>. Quemadores de combustión optimizada, con válvula de termpar y termostato de seguridad, llama piloto protegida y encendido piezoeléctrico. Regulación de la temperatura con siete posiciones, de 110 a 190 °C. Superficies de trabajo y cubas prensadas completamente en acero inoxidable AISI 304, con espesor de 15/10 y revestimientos laterales con acabado Scotch Brite. **Estándar:** cesto, rejilla de protección en la cuba y bandeja de recogida de aceite en acero inoxidable. **Accesorios:** filtro para la bandeja de recogida de aceites.

### Turbo - Газовая фритюрница Модель шириной 400 мм 7+7 литров на бак

Каждый бак оснащён мощной трубчатой горелкой из нержавеющей стали с турбо системой, замедляющей поток пламени, увеличивая отдачу на 50%. Мощность распределяется по обширной площади в соответствии с нормативом, предусматривающим максимум 5Вт/см<sup>2</sup>. Горелки с оптимизированным сжиганием с клапаном с термопарой и защитным термостатом, защищённым контрольным пламенем, пьезоэлектрическим включением. Регулировка температуры на 7 положений от 110 до 190°С. Рабочие поверхности и баки, штампованные с внутренней стороны из нержавеющей стали AISI 304, толщиной 15/10, боковые покрытия с отделкой Scotch Brite. **Стандарт:** корзина, защитная сеть в баке, сборочный поддон масла из нержавеющей стали.

**Аксессуары:** фильтр сборочного поддона масла.

### Turbo - 燃气煎锅 400 mm宽度版本, 7+7 liter每槽

每个盘都有强大的管状不锈钢燃烧装置, 带有高功率翅管系统, 用来减慢火焰的流动, 增加50%的产量。火力分布在宽阔的表面 以遵循最大5W/cm<sup>2</sup>的规则。最优化的燃器, 带有热电偶阀和安全恒温器, 防护型引燃火焰, 和压电式点火装置。7种定位温度调节可从110 调至 190° C。 AISI304不锈钢加压工作顶盖和盘, 15/10厚度, 苏格兰式打磨抛光侧面。 **标准:** 篮筐, 盘保护烤架, 不锈钢废油罐。 **附件:** 废油罐过滤器

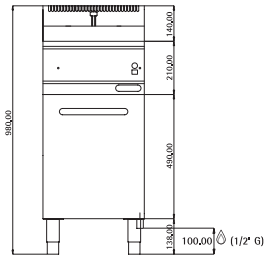


GL7+7M

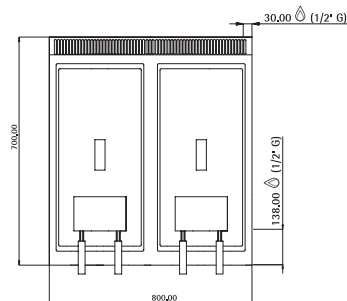
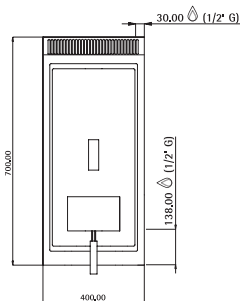
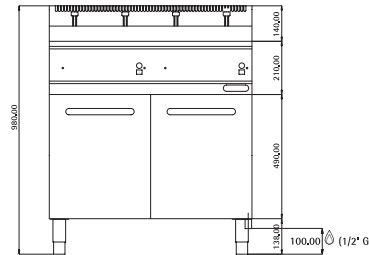
Model modelo модель 型号	GL15M	GL15+15M	GL20M	GL20+20M
basket dimens. tamaño del cesto размеры корзины 篮筐尺寸。	230x300x110 mm (l x d x h)	230x300x110 mm (l x d x h)	230x330x150 mm (l x d x h)	230x330x150 mm (l x d x h)
well capacity capacidad de la cuba ёмкость бака 储水容量	Lt 15	Lt 15 + 15	Lt 20	Lt 20 + 20
gas total power potencia total del gas общая мощность газа 总燃气功率	kW 12,7 Kcal/h 10.922 BTU/h 43.332	kW 25,4 Kcal/h 21.844 BTU/h 86.665	kW 16,5 Kcal/h 14.190 BTU/h 56.298	kW 33 Kcal/h 28.380 BTU/h 112.596
gas consumption consumo de gas расход газа 耗气量	G 30/G31 kg/h 0,99 G20 m <sup>3</sup> /h 1,34 G25 m <sup>3</sup> /h 1,56	G 30/G31 kg/h 1,97 G20 m <sup>3</sup> /h 2,69 G25 m <sup>3</sup> /h 3,12	G 30/G31 kg/h 1,29 G20 m <sup>3</sup> /h 1,75 G25 m <sup>3</sup> /h 2,03	G 30/G31 kg/h 2,58 G20 m <sup>3</sup> /h 3,49 G25 m <sup>3</sup> /h 4,07
gas connection conexión de gas соединение газа 燃气连接	1/2" G	1/2" G	1/2" G	1/2" G
Burners No. Nº quemadores № горелок 燃器 N°	No. 3	No. 3 + 3	No. 3	No. 3 + 3
time 20-190° tiempo 20-190° время 20-190° 时间 20-190°	min 10	min 10	min 10	min 10
frying time tiempo de fritura время жарения 煎炸时间	min 5	min 5	min 6	min 6
basket capacity capacidad del cesto ёмкость корзины 篮筐容量	kg 1,5	kg 1,5 + 1,5	kg 2,5	kg 2,5 + 2,5
max production prod. máx макс.производительность 最大产量	kg/h 18	kg/h 36	kg/h 25	kg/h 50
optional opcional опции 可选	twin baskets - medios cestos полукорзины - 双篮筐	twin baskets - medios cestos полукорзины - 双篮筐	twin baskets - medios cestos полукорзины - 双篮筐	twin baskets - medios cestos полукорзины - 双篮筐
total weight peso total общий вес 总重量	kg 55	kg 96	kg 59	kg 100
cubic volume volumen кубатура 立方容量	m <sup>3</sup> 0,45	m <sup>3</sup> 0,85	m <sup>3</sup> 0,50	m <sup>3</sup> 0,90

MACROS 700 cooking ranges

GL15M  
GL20M

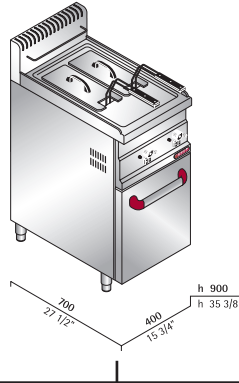


GL15+15M  
GL20+20M



High power Stainless Steel Burners  
Quemadores en acero inoxidable de alta potencia.  
Горелки из нержавеющей стали, высокой мощности  
高功率不锈钢燃炉

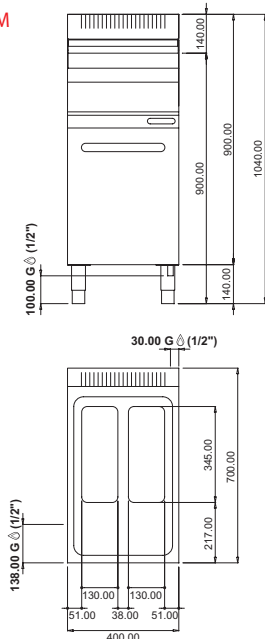




BERTO'S SPA®

Model <b>modelo</b> модель 型号	<b>GL7+7M</b>	
basket dimens. <b>tamaño del cesto</b> размеры корзины 篮筐尺寸.	110x300x115 mm (l x d x h)	
well capacity <b>capacidad de la cuba</b> ёмкость бака 储水容量	Lt 7+7	
gas total power <b>potencia total del gas</b> общая мощность газа 总燃气功率	kW	9,2
	Kcal/h	7.912
	BTU/h	31.390
gas consumption <b>consumo de gas</b> расход газа 耗气量	G 30/G31	kg/h 0,72
	G20	m <sup>3</sup> /h 0,98
	G25	m <sup>3</sup> /h 1,14
gas connection <b>conexión de gas</b> соединение газа 燃气连接	1/2" G	
Burners No. <b>N° de quemadores</b> № горелок 燃器 N°	No. 1 + 1	
time 20-190° <b>tiempo 20-190°</b> время 20-190° 时间 20-190°	min 20	
frying time <b>tiempo de fritura</b> время жарения 煎炸时间	min 6	
basket capacity <b>capacidad de la cuba</b> ёмкость корзины 篮筐容量	kg 0,7 + 0,7	
max production <b>prod. máx</b> макс.производительность 最大产量	kg/h 16,8	
optional <b>opcional</b> опции 可选	oil collection tank filter filtro para la bandeja de recogida de aceites фильтр сборочного поддона масла. 废油罐过滤器	
total weight <b>peso total</b> общий вес 总重量	kg 55	
cubic volume <b>volumen</b> кубатура 立方容量	m <sup>3</sup> 0,45	

GL7+7M



MACROS 700 cooking ranges



### Turbo – Pastry Gas fryers

Each pan has powerful, tubular stainless steel burners with high power finned pipe system that slows the flow of the flame increasing the yield by 50%. The power is distributed on a wide surface in order to respect the norm which establishes a maximum 5W/cm<sup>2</sup>. Optimised combustion burners with thermocouple valve and safety thermostat, protected pilot flame, and piezoelectric ignition. 7-position temperature adjustment 110-190° C. AISI 304 stainless steel pressed work tops and pans, thickness 15/10, Scotch Brite finished sides. High yield guaranteed by powerful, tubular stainless steel burners which favour heat exchange. Big 64x30cm basket, ideal for the cooking of pastry products. **Standard:** basket, pan protection grill, and stainless steel oil collection tank.

**Accessories:** 2 single baskets or 4 half-baskets, ideal even for a gastronomic use.

### Turbo - Freidoras de gas para pastelería

Cada cuba posee potentes quemadores en acero inoxidable tubulares con sistema de Turbo que frenan el flujo de la llama y aumentan el rendimiento en un 50%. La potencia se distribuye sobre una amplia superficie, para respetar las normas que prevén un máximo de 5 W/cm<sup>2</sup>. Quemadores de combustión optimizada, con válvula de termpar y termostato de seguridad, llama piloto protegida y encendido piezoeléctrico. Regulación de la temperatura con siete posiciones, de 110 a 190 °C. Superficies de trabajo y cubas prensadas completamente en acero inoxidable AISI 304, con espesor de 15/10 y revestimientos laterales con acabado Scotch Brite. El gran rendimiento queda asegurado gracias a los grandes quemadores tubulares de elevado intercambio térmico. Cesto de grandes dimensiones de 64x30 cm, ideal para la cocción de productos de pastelería. Bandeja de recogida de aceite con filtro y boquilla.

**Estándar:** cesto, rejilla de protección en la cuba y bandeja de recogida de aceite en acero inoxidable.

**Accesorios:** dos cestos únicos o cuatro medios cestos, ideales para su uso también en cocina tradicional.

### Turbo – Газовые фритюрницы для кондитерской

Каждый бак оснащён мощными трубчатыми горелками из нержавеющей стали с турбо системой, замедляющими поток пламени, увеличивая отдачу на 50%. Мощность распределяется по обширной площади в соответствии с нормативом, предусматривающим максимум 5Вт/см<sup>2</sup>. Горелки с оптимизированным сжиганием, с клапаном с термпарой и защитным термостатом, защищённым контрольным пламенем, пьезоэлектрическим включением. Регулировка температуры на 7 положений 110 - 190 °С. Рабочие поверхности, штампованные с внутренней стороны из нержавеющей стали AISI 304, толщиной 15/10, боковые покрытия с отделкой Scotch Brite. Высокая производительность гарантируется большими трубчатыми горелками со значительным теплообменом. Корзина больших размеров 64x30 см, идеальная для приготовления кондитерских изделий. Сборочный поддон масла с фильтром и носиком.

**Стандарт:** корзина, защитная сеть в баке, сборочный поддон масла из нержавеющей стали.

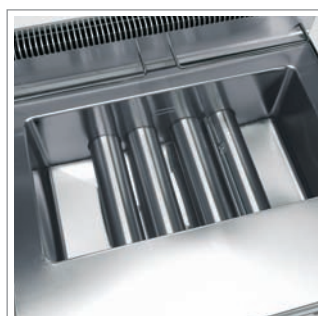
**Аксессуары:** 2 отдельных корзины или 4 полукорзины, идеальные для использования также и в гастрономии.



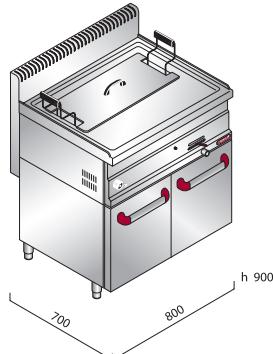
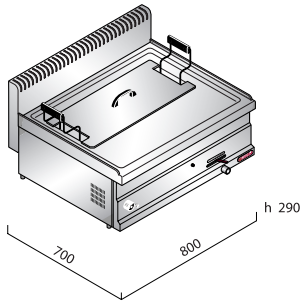
GL30M

### Turbo – 糕点燃气煎锅

每个盘都有强大的管状不锈钢燃烧装置，带有高功率翅管系统，用来减慢火焰的流动，增加50%的产量。火力分布在宽阔的表面以遵循最大5W/cm<sup>2</sup>的规则。最优化的燃器，带有热电偶阀和安全恒温器，防护型引燃火焰，和压电式点火装置。7种定位温度调节可从110 调至 190° C。 AISI304不锈钢加压工作顶盖和盘，15/10厚度，苏格兰式打磨抛光侧面。能促进热交换的强大管状不锈钢燃器保证了高产量。大型64x30cm篮筐，是烹调糕点产品的理想选择。标准：篮筐，盘保护烤架，不锈钢废油罐。附件：2个单个篮筐或四个半型篮筐，甚至是专业烹饪的理想选择。

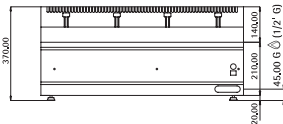


Rounded pan /  
4 heating elements  
Cuba redondeada /  
4 intercambiadores de calor  
Закруглённый бак /  
4 теплообменника  
圓形盤/  
4个加热元件

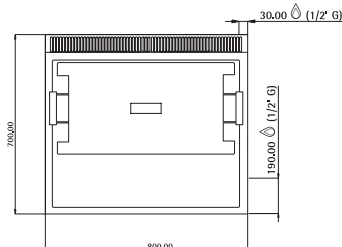
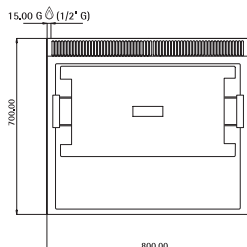
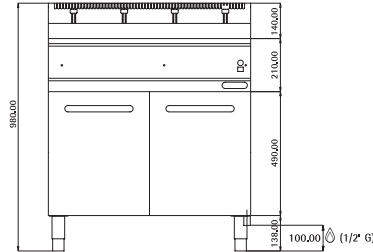


Model	modelo	модель	型号	GL30B	GL30M
basket dimens.	tamaño del cesto	размеры корзины	篮筐尺寸	640x300x115 mm (l x d x h)	640x300x115 mm (l x d x h)
well capacity	capacidad de la cuba	ёмкость бака	储水容量	Lt 25	Lt 25
gas total power	potencia total del gas	общая мощность газа	总燃气功率	kW 20,0 Kcal/h 17.200 BTU/h 68.240	kW 20,0 Kcal/h 17.200 BTU/h 68.240
gas consumption	consumo de gas	расход газа	耗气量	G 30/G31 kg/h 1,56 G20 m <sup>3</sup> /h 2,11 G25 m <sup>3</sup> /h 2,47	G 30/G31 kg/h 1,56 G20 m <sup>3</sup> /h 2,11 G25 m <sup>3</sup> /h 2,47
gas connection	conexión de gas	соединение газа	燃气连接	1/2" G	1/2" G
Burners No.	N° quemadores°	№ горелок	燃器 N°	No. 5	No. 5
time 20 - 190°	tiempo 20 - 190°	время 20 - 190°	时间 20 - 190°	min 10	min 10
frying time	tiempo de fritura	время жарения	煎炸时间	min 5	min 5
basket capacity	capacidad del cesto	ёмкость корзины	篮筐容量	kg 4	kg 4
max production	prod. máx.	макс.производительность	最大产量	kg/h 30	kg/h 48
optional	opcional	опции	可选	twin baskets - medios cestos полукорзины - 双篮筐	twin baskets - medios cestos полукорзины - 双篮筐
total weight	peso total	общий вес	总重量	kg 56	kg 83
cubic volume	volumen	кубатура	立方容量	m <sup>3</sup> 0,40	m <sup>3</sup> 0,90

GL30B



GL30M



MACROS 700 cooking ranges

### Turbo – Counter top electric fryers

Incoloy stainless steel heating elements. The power is distributed on a wide surface in order to respect the norm which establishes a maximum 5W/cm<sup>2</sup>. Automatic thermostat control for adjusting the temperature up to 190°C, safety thermostat with manual reset. Voltage and working luminous indicators. Work tops and pans made of AISI 304. Easy-to-clean thanks to the special rotating heating elements. Stainless steel Scotch Brite finished sides.

**Standard:** basket, pan protection grill, and stainless steel oil collection tank.

**Accessories:** half-baskets and oil collection tank filter.

### Turbo - Freidoras eléctricas sobre encimera

Resistencias en acero inoxidable Incoloy. La potencia se distribuye sobre una amplia superficie, para respetar las normas que prevén un máximo de 5 W/cm<sup>2</sup>. Control de la temperatura programada mediante termostato regulable hasta 190 °C y termostato de seguridad de rearme manual. Indicadores luminosos de tensión y de funcionamiento. Superficies de trabajo y cubas en acero inoxidable AISI 304. Fácil de limpiar gracias a las resistencias móviles. Revestimientos laterales realizados por completo en acero inoxidable con acabado Scotch Brite. **Estándar:** cesto, rejilla de protección en la cuba y bandeja de recogida de aceite en acero inoxidable.

**Accesorios:** medios cestos y filtro para la bandeja de recogida de aceites.

### Turbo – Электрические фритюрницы настольные

Нагревательные элементы из нержавеющей стали инколой. Мощность распределяется по обширной площади в соответствии с нормативом, предусматривающим максимум 5Вт/см<sup>2</sup>. Контроль установленной температуры посредством термостата, регулируемого до 190°C, предохранительного термостата с ручным восстановлением. Контрольные лампочки напряжения и функционирования. Рабочие поверхности и баки из нержавеющей стали AISI 304. Упрощённые операции по техническому обслуживанию благодаря переворачиваемым нагревательным элементам. Боковое внутреннее покрытие из нержавеющей стали с отделкой Scotch Brite. Сборочный поддон масла с фильтром и носиком. **Стандарт:** корзина, защитная сеть в баке, сборочный поддон масла из нержавеющей стали.

**Аксессуары:** полукорзины, фильтр сборочного поддона масла.



E7F10-4BS

### Turbo – 座台式电气煎锅

Incoloy不锈钢加热元件。火力分布在宽阔的表面 以遵循 最大5W/cm<sup>2</sup>的规则。自动恒温器控制，用来调节温度，直至190° C，安全恒温器带有手动重置。电压和工作控制发光指示器。工作顶盖和盘由AISI304不锈钢制成。特制旋转加热元件使清洁更简便。不锈钢苏格兰式打磨抛光侧面。标准:篮筐，盘保护烤架，不锈钢废油罐。

附件:半型篮筐，废油罐过滤器。



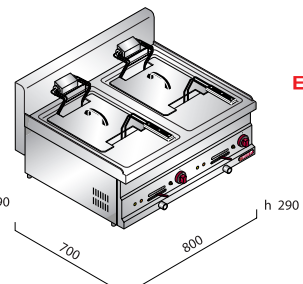
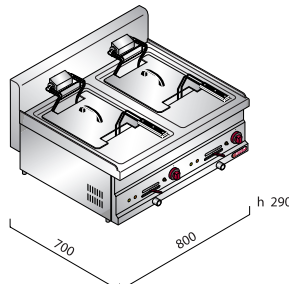
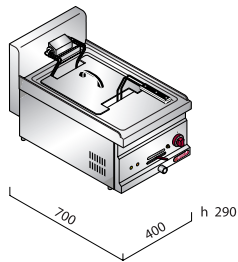
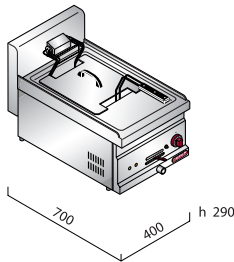
INOX INCOLOY  
Rotation Heat. elem.  
Resistencias giratorias  
Поворотные нагревательные элементы  
旋转加热元件

Stainless Steel Tank  
Cuba de acero inoxidable  
Бак из нержавеющей стали  
不锈钢槽



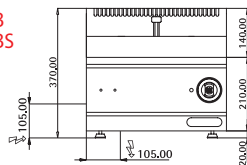


BERTO'S SPA®

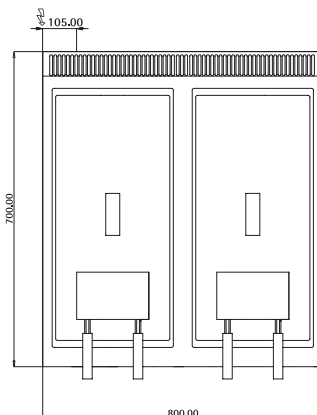
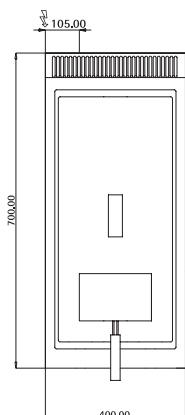
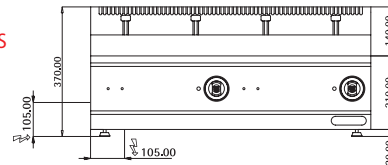


	<b>E7F10-4B</b>	<b>E7F10-4BS</b>	<b>E7F10-8B</b>	<b>E7F10-8BS</b>
<b>Model modelo</b> <b>модель 型号</b>	<b>E7F10-4B</b>	<b>E7F10-4BS</b>	<b>E7F10-8B</b>	<b>E7F10-8BS</b>
<b>basket dimens.</b> <b>tamaño del cesto</b> <b>размеры корзины</b> <b>篮筐尺寸.</b>	210x275x110 mm (l x d x h)	210x275x110 mm (l x d x h)	210x275x110 mm (l x d x h)	210x275x110 mm (l x d x h)
<b>well capacity</b> <b>capacidad de la cuba</b> <b>ёмкость бака</b> <b>储水容量</b>	Lt 10	Lt 10	Lt 10 + 10	Lt 10 + 10
<b>total power</b> <b>potencia total</b> <b>общая мощность</b> <b>总功率</b>	kW 6	kW 9	kW 6 x 2	kW 9 x 2
<b>tension tensión</b> <b>напряжение 张力</b>	V 400 -415 3 ~ opt V 3 230 -240 3 ~	V 400 -415 3 ~	V 400 -415 3 ~ V 3/2 230 -240 3 ~	V 400 -415 3 ~
<b>time 20-190°</b> <b>tiempo 20-190°</b> <b>время 20-190°</b> <b>时间 20-190°</b>	min 5	min 4	min 5	min 4
<b>frying time</b> <b>tiempo de fritura</b> <b>время жарения</b> <b>煎炸时间</b>	min 4	min 4	min 4	min 4
<b>basket capacity</b> <b>capacidad del cesto</b> <b>ёмкость корзины</b> <b>篮筐容量</b>	kg 1,7	kg 2	kg 1,7 + 1,7	kg 2 + 2
<b>max production</b> <b>prod. máx.</b> <b>макс.производительность</b> <b>最大产量</b>	kg/h 25	kg/h 30	kg/h 50	kg/h 60
<b>optional opcional</b> <b>опции</b> <b>可选</b>	twin baskets - medios cestos полукорзины - 双篮筐	twin baskets - medios cestos полукорзины - 双篮筐	twin baskets - medios cestos полукорзины - 双篮筐	twin baskets - medios cestos полукорзины - 双篮筐
<b>total weight</b> <b>peso total</b> <b>общий вес</b> <b>总重量</b>	kg 27	kg 28	kg 46	kg 48
<b>cubic volume</b> <b>volumen</b> <b>кубатура</b> <b>立方容量</b>	m <sup>3</sup> 0,23	m <sup>3</sup> 0,23	m <sup>3</sup> 0,43	m <sup>3</sup> 0,43

**E7F10-4B**  
**E7F10-4BS**



**E7F10-8B**  
**E7F10-8BS**



MACROS 700 cooking ranges



### Turbo – Standing electric fryers

Incoloy stainless steel heating elements. The power is distributed on a wide surface in order to respect the norm which establishes a maximum 5W/cm<sup>2</sup>. Automatic thermostat control for adjusting the temperature up to 190°C, safety thermostat with manual reset. Voltage and working luminous indicators. Work tops and pans made of AISI 304. Easy-to-clean thanks to the special rotating heating elements. Stainless steel Scotch Brite finished sides.

**Standard:** basket, pan protection grill, and stainless steel oil collection tank.

**Accessories:** half-baskets and oil collection tank filter.

### Turbo - Freidoras eléctricas con mueble

Resistencias en acero inoxidable Incoloy. La potencia se distribuye sobre una amplia superficie, para respetar las normas que prevén un máximo de 5 W/cm<sup>2</sup>. Control de la temperatura programada mediante termostato regulable hasta 190 °C y termostato de seguridad de rearme manual. Indicadores luminosos de tensión y de funcionamiento. Superficies de trabajo y cubas en acero inoxidable AISI 304. Fácil de limpiar gracias a las resistencias móviles. Revestimientos laterales realizados por completo en acero inoxidable con acabado Scotch Brite. **Estándar:** cesto, rejilla de protección en la cuba y bandeja de recogida de aceite en acero inoxidable.

**Accesorios:** medios cestos y filtro para la bandeja de recogida de aceites.

### Turbo – Электрические фритюрницы с мебелью

Нагревательные элементы из нержавеющей стали инколой. Мощность распределяется по обширной площади в соответствии с нормативом, предусматривающим максимум 5Вт/см<sup>2</sup>. Контроль установленной температуры посредством термостата, регулируемого до 190°C, предохранительного термостата с ручным восстановлением. Контрольные лампочки напряжения и функционирования. Рабочие поверхности и баки из нержавеющей стали AISI 304. Упрощённые операции по техническому обслуживанию благодаря переворачиваемым нагревательным элементам. Боковое внутреннее покрытие из нержавеющей стали с отделкой Scotch Brite. Сборочный поддон масла с фильтром и носиком. **Стандарт:** корзина, защитная сетка в баке, сборочный поддон масла из нержавеющей стали.

**Аксессуары:** полукорзины, фильтр сборочного поддона масла.

### Turbo – 立式电气煎锅

Incoloy 锈钢加热元件。火力分布在宽阔的表面以遵循最大5W/cm<sup>2</sup>的规则。自动恒温器控制，用来调节温度，直至190° C，安全恒温器带有手动重置。电压和工作控制发光指示器。工作顶盖和盘由AISI304不锈钢制成。特制旋转加热元件使清洁更简便。不锈钢苏格兰式打磨抛光侧面。标准：篮筐，盘保护烤架，不锈钢废油罐。

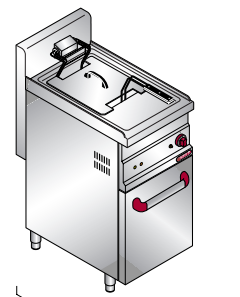
附件：半型篮筐，废油罐过滤器。



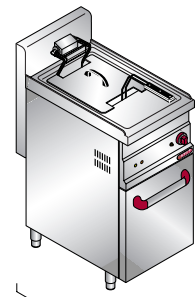
E7F10-8MS



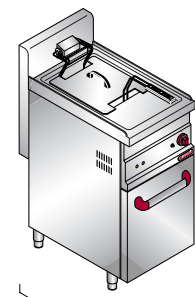
Rotation Heat. elem.  
Resistencias giratorias  
Поворотные нагревательные элементы  
旋转加热元件



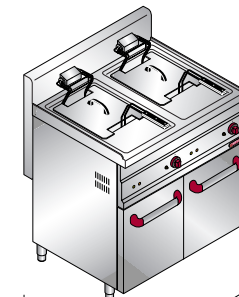
700 400 h 900



700 400 h 900



700 400 h 900



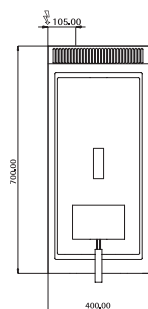
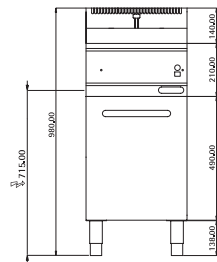
700 800 h 900



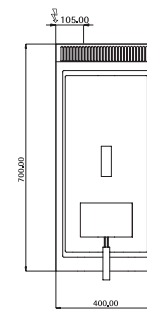
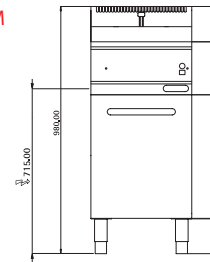
Model modelo модель 型号	E7F10-4M	E7F10-4MS
basket dimens. tamaño del cesto размеры корзины 篮筐尺寸.	210x275x110 mm (l x d x h)	210x275x110 mm (l x d x h)
well capacity capacidad de la cuba ёмкость бака 储水容量	Lt 10	Lt 10
total power potencia total общая мощность 总功率	kW 6	kW 9
tension tensión напряжение 张力	V 400 -415 3 ~	V 400 -415 3 ~
time 20-190° tiempo 20-190° время 20-190° 时间 20-190°	min 5	min 4
frying time tiempo de fritura время жарения 煎炸时间	min 4	min 4
basket capacity capacidad del cesto ёмкость корзины 篮筐容量	kg 1,7	kg 2
max production prod. máx. макс.производительность 最大产量	kg/h 25	kg/h 30
optional opcional опции 可选	twin baskets - medios cestos полукорзины - 双篮筐 volts 230 -240 3 ~	twin baskets - medios cestos полукорзины - 双篮筐
total weight peso total общий вес 总重量	kg 49	kg 50
cubic volume volumen кубатура 立方容量	m <sup>3</sup> 0,45	m <sup>3</sup> 0,45

Model modelo модель 型号	E7F18-4M	E7F10-8M
basket dimens. tamaño del cesto размеры корзины 篮筐尺寸.	270x330x110 mm (l x d x h)	210x275x110 mm (l x d x h)
well capacity capacidad de la cuba ёмкость бака 储水容量	Lt 18	Lt 10 + 10
total power potencia total общая мощность 总功率	kW 11,5	kW 6 x 2
tension tensión напряжение 张力	V 400 -415 3N ~	V 400 -415 3N ~
time 20-190° tiempo 20-190° время 20-190° 时间 20-190°	min 6	min 5
frying time tiempo de fritura время жарения 煎炸时间	min 5	min 4
basket capacity capacidad del cesto ёмкость корзины 篮筐容量	kg 2,5	kg 1,7 + 1,7
max production prod. máx. макс.производительность 最大产量	kg/h 30	kg/h 50
optional opcional опции 可选	twin baskets - medios cestos полукорзины - 双篮筐	twin baskets - medios cestos полукорзины - 双篮筐 volts 230 -240 3 ~
total weight peso total общий вес 总重量	kg 25	kg 80
cubic volume volumen кубатура 立方容量	m <sup>3</sup> 0,45	m <sup>3</sup> 0,85

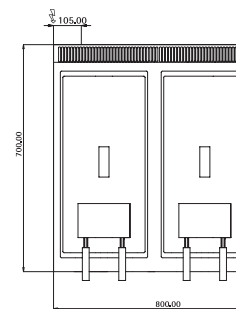
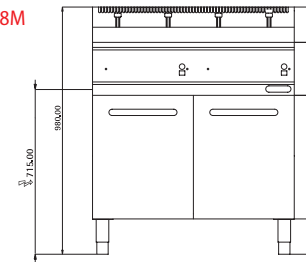
E7F10-4M  
E7F10-4MS



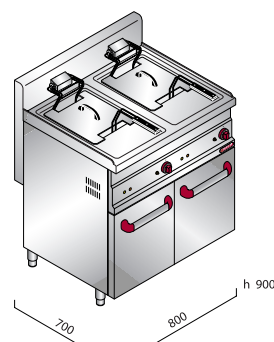
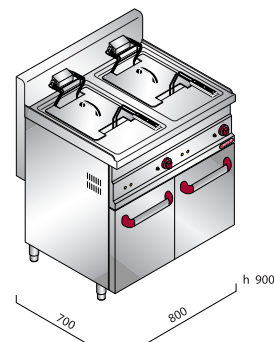
E7F18-4M



E7F10-8M



MACROS 700 cooking ranges



# MACROS 700 Constant



## 2 years Guarantee

### Constant – electric Bain-maries

Single 400 mm and double 800mm versions with high capacity, stainless steel pan, in the following sizes: 1/1 GN and 2/1 GN. Stainless steel heating elements, under the well, rounded corners and edges make cleaning easy. Pan drainage made easier by the special front tap with safety system, which prevents accidental opening. Voltage and heating elements luminous indicators. Numerous combinations possible thanks to the possibility of using 6 different sizes of GastroNorm pans.

Optional: GastroNorm-stainless steel pans with cover, supports-separators, and doors.

### Constant - Baño María eléctrico

Versión única de 400 mm y doble con cuba única de 800 mm, completamente en acero inoxidable de elevada capacidad, con tamaño 1/1 GN y 2/1 GN, respectivamente. Resistencias en acero inoxidable ubicadas bajo la cuba; ángulos y bordes redondeados para facilitar las operaciones de limpieza. El vaciado de la cuba resulta más fácil gracias a la especial llave frontal con sistema de seguridad contra aperturas accidentales. Indicadores luminosos de tensión y de encendido de las resistencias. Muchas combinaciones posibles gracias a la posibilidad de usar seis tamaños distintos de cestos GastroNorm

Opcionales: cestos en acero inoxidable con tapa, soportes-separadores y puertas.

### Constant - Электрические устройства приготовления на пару

Одиночная 400мм и двойная модель с одним баком 800мм, полностью отделанным нержавеющей сталью, большой ёмкости, с соответствующими размерами 1/1 GN и 2/1 GN, нагревательными элементами из нержавеющей стали, расположенными под баком, закруглёнными углами и краями для облегчения операций по очистке. Упрощённый дренаж бака через специальный передний кран с системой защиты против случайного открытия. Контрольные лампочки напряжения и включения нагревательных элементов. Многочисленные возможные комбинации благодаря возможности использования 6 различных размеров баков GastroNorm.

Опции: баки из нержавеющей стали, опоры-сепараторы, дверцы.

### Constant – 电气双重蒸锅

单槽400mm和双槽800mm版本，高容量，不锈钢盘，如下大小：1/1 GN和2/1 GN。不锈钢加热元件位于容器以下，圆形拐角边缘让清洁更简单。特制前端龙头带有安全系统，能阻止意外打开，让盘排水更容易。电压和加热元件发光指示器。使用6种不同大小的GastroNorm盘可以组成许多组合。

可选：GastroNorm带封盖不锈钢盘，支持 - 分离器，门。

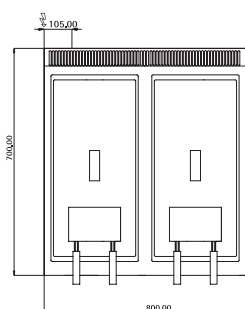
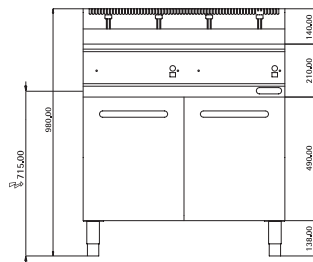


E7BM8M+2P

Model modelo модель 型号	E7F10-8MS	E7F18-8M
basket dimens. tamaño del cesto размеры корзины 篮筐尺寸.	210x275x110 mm (l x d x h)	270x330x110 mm (l x d x h)
well capacity capacidad de la cuba ёмкость бака 储水容量	Lt 10 + 10	Lt 18 + 18
total power potencia total общая мощность 总功率	kW 9 x 2	kW 11,5 x 2
tension tensión напряжение 张力	V 400 -415 3 ~	V 400 -415 3N ~
time 20-190° tiempo 20-190° время 20-190° 时间 20-190°	min 4	min 6
frying time tiempo de fritura время жарения 煎炸时间	min 4	min 5
basket capacity capacidad del cesto ёмкость корзины 篮筐容量	kg 2 + 2	kg 2,5 + 2,5
max production prod. máx. макс.производительность 最大产量	kg/h 60	kg/h 60
optional opcional опции 可选	twin baskets - medios cestos полукорзины - 双篮筐	twin baskets - medios cestos полукорзины - 双篮筐
total weight peso total общий вес 总重量	kg 54	kg 87
cubic volume volumen кубатура 立方容量	m <sup>3</sup> 0,85	m <sup>3</sup> 0,85

MACROS 700 cooking ranges

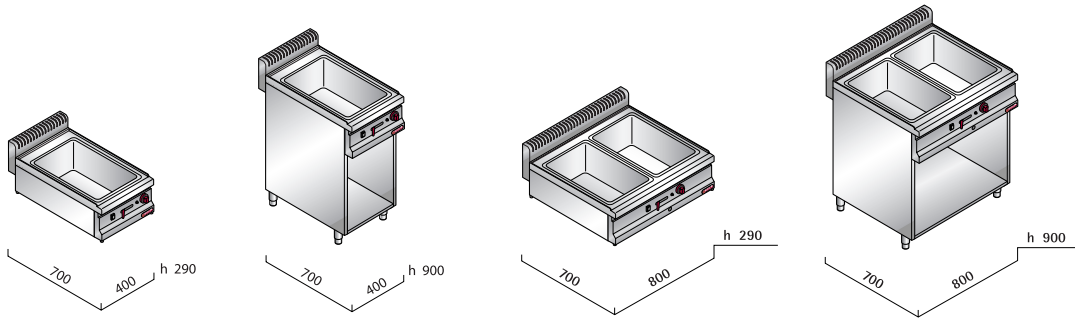
E7F10-8MS  
E7F10-8M



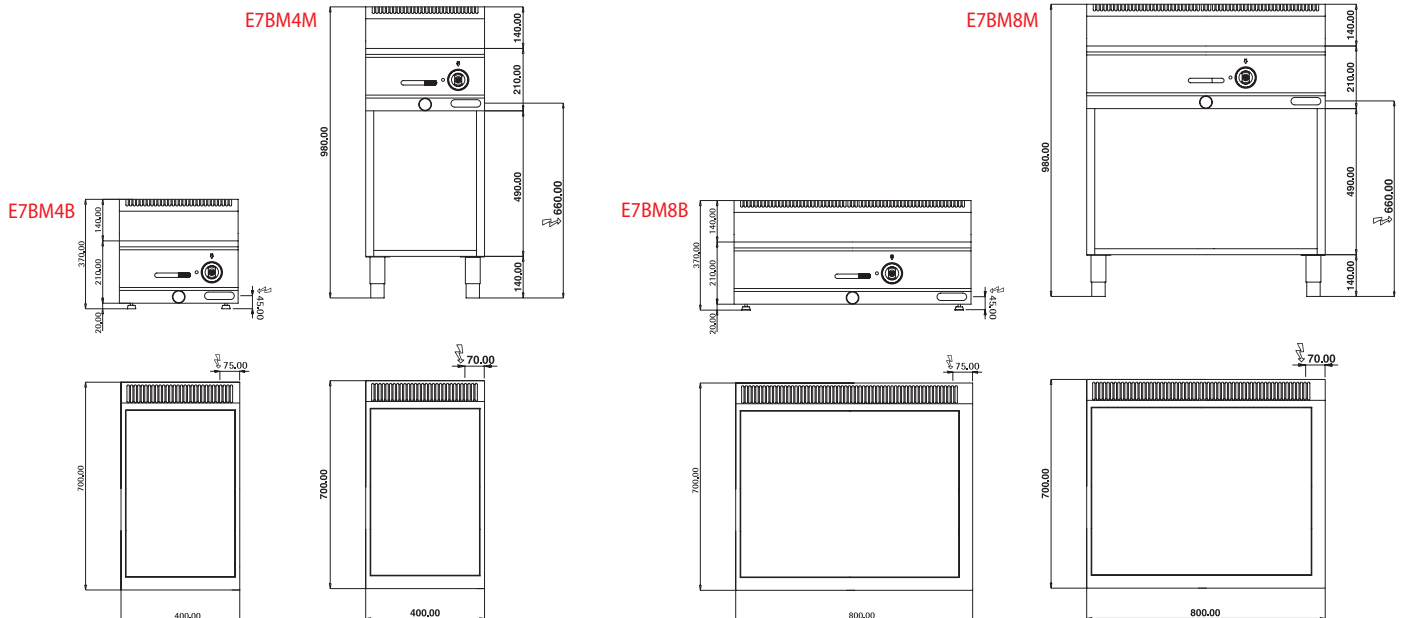
Drain tap  
Llave de vaciado  
Сливной кран  
排水龙头

GN basket combinations  
Combinaciones de cestos GN  
Комбинации баков GN  
GN篮筐组合





Model modelo модель 型号	E7BM4B	E7BM4M	E7BM8B	E7BM8M
well capacity tamaño de la cuba размеры бака 容器大小	1 x 1/1 GN	1 x 1/1 GN	2 x 1/1 GN	2 x 1/1 GN
electric total power potencia total eléctrica общая электрическая мощность 电气总功率	kW 1,5	kW 1,5	kW 3	kW 3
tension tensión напряжение 张力	V 230 -240 ~	V 230 -240 ~	V 230 -240 ~	V 230 -240 ~
accessories accesorios аксессуары 附件	GN s.s. pans cestos de acero inoxidable GN поддоны из нерж.стали GN GN 不锈钢盘	GN s.s. pans cestos de acero inoxidable GN поддоны из нерж.стали GN GN 不锈钢盘	GN s.s. pans cestos de acero inoxidable GN поддоны из нерж.стали GN GN 不锈钢盘	GN s.s. pans cestos de acero inoxidable GN поддоны из нерж.стали GN GN 不锈钢盘
total weight peso total общий вес 总重量	kg 25	kg 36	kg 39	kg 54
cubic volume volumen кубатура 立方容量	m <sup>3</sup> 0,25	m <sup>3</sup> 0,50	m <sup>3</sup> 0,45	m <sup>3</sup> 0,90



MACROS 700 cooking ranges



### Pratic - neutral units

A single and a double model for the maximum versatility. Possibility of housing a special polyethylene food chopping board on the pressed surface (single model). Cleaning is made easy by the particular rounded shape of the pressed top. Maximum strength guaranteed by the self-supporting structure made of satin finish stainless steel. Stainless steel feet, height can be adjusted as much as 50mm.

**Optional:** doors for models with open compartment.

### Pratic - Encimeras neutras

Un modelo único y uno doble para ofrecer la máxima versatilidad. Existe la posibilidad de alojar, en la superficie prensada del modelo único, una bandeja para cortar especial, en polietileno alimentario. Las operaciones de limpieza se facilitan gracias a la forma especial de la encimera prensada. Se garantiza la máxima resistencia gracias a la estructura autoportante en acero inoxidable satinado. Patas en acero inoxidable, con altura regulable en 50 mm.

**Opcional:** puertas para modelos con compartimento abierto.

### Pratic – Нейтральные поверхности

Одиночная и двойная модель для максимальной разносторонности использования. Возможность установки на штампованной поверхности одиночной модели специальной доски из полиэтилена, предназначенного для пищевой промышленности. Операции очистки облегчены посредством особой закругленной формы штампованной поверхности. Максимальная прочность гарантируется самонесущей структурой из сатинированной нержавеющей стали. Ножки из нержавеющей стали, регулируемые по высоте до 50мм.

**Опции:** дверца для открытого отделения.

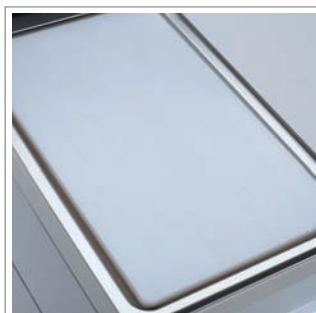
### Pratic - 中性用具

单槽和双槽型号，使多功能性最大化。加压表面（单槽型号）可以设有一个特制聚乙烯菜板。压制台上的特殊圆形让清洁更简单。缎纹磨光不锈钢制成的自我支撑结构最大程度地保证了强度。可调不锈钢脚架，最高可至50mm。

可选：模型门，带有开放式隔间。



N7-8M

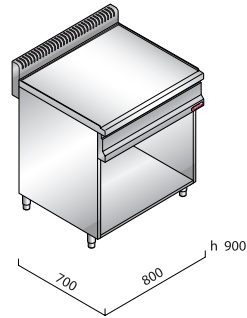
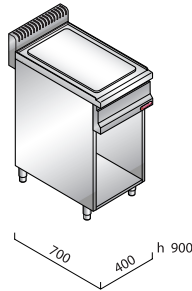
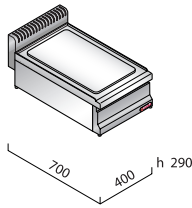


**N7T4BC / N7T4MC**  
Model with extractible groove  
Modelo con cajón extraíble  
Модель с извлекаемым ящиком  
带有可取出凹槽的型号

1800 - 4800 cm<sup>2</sup>

Work. surface  
Superficie útil  
Полезная площадь  
工作面





Model **modelo** модель 型号

**standard**

**N7T4B**

chopping board TAG7  
bandeja para cortar TAG7  
доска TAG7  
菜板TAG7

groove » **N7T4BC**  
cajón » **N7T4BC**  
ящик » **N7T4BC**  
凹槽 » **N7T4BC**

**accessories**  
**accessorios**  
**аксессуары**  
**附件**

**total weight**  
**peso total**  
**общий вес**  
**总重量**

**cubic volume** **volumen**  
**кубатура** 立方容量

kg 21

m<sup>3</sup> 0,23

**N7T4M**

chopping board TAG7  
bandeja para cortar TAG7  
доска TAG7  
菜板TAG7

groove » **N74MC**  
cajón » **N74MC**  
ящик » **N74MC**  
凹槽 » **N74MC**

door  
puerta  
дверца  
门

kg 34

m<sup>3</sup> 0,45

**N7-8M**

doors  
puertas  
дверцы  
门

kg 65

m<sup>3</sup> 0,85

MACROS 700 cooking ranges

### Stand cooking ranges

Built completely of stainless steel. Ergonomical handles. Stainless steel adjustable feet. Completely rounded sides for an easier cleaning and safe.

### Soportes para cocinas

Realizados por completo en acero inoxidable. Tiradores ergonómicos. Patas regulables en acero. Bordes completamente redondeados, lo que ofrece mayor seguridad y facilidad de limpieza.

### Опоры для плит

Выполнены полностью из стали. Эргономические ручки. Регулируемые стальные ножки. Полностью закруглённые края для большей лёгкости очистки и защиты.

### 立式炉灶

完全不锈钢铸造。人体工学手柄。不锈钢可调脚架。完全的圆形侧边，更清洁，更安全。



7SP40

### Refrigerated bases

2 models designed as supports for top elements to allow a right preservation of foods, to rationalize spaces in the kitchen and the work of chefs. Made completely in stainless steel AISI 304 – 18/10 with rounded corners they are equipped with chambers (mm 500x325) and drawers with 1/1 Gastronorm dimensions. Cooler unit included, ventilated cooler for a perfect temperature uniformity inside the chamber, constant temperature visualization through a display and automatic adjust controlled from a digital thermostat as required from actual hygienic rules. Working temperatures –2 +10°C. Adjustable stainless steel feet.

### Bases refrigeradas

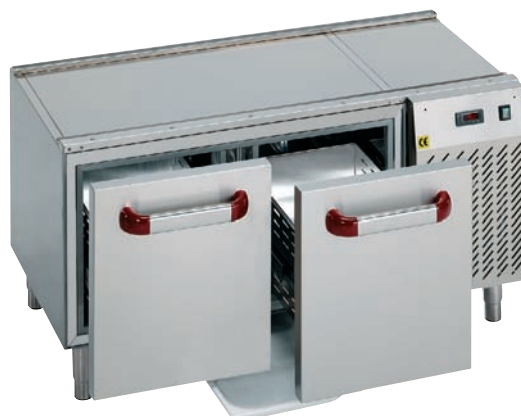
Dos modelos diseñados como soportes para elementos de encimera que permiten una conservación correcta de los alimentos, racionalizando los espacios de la cocina y el trabajo de los cocineros. 2 Realizadas completamente en acero inoxidable AISI 304 – 18/10, con ángulos redondeados, y equipados con compartimentos (500x325 mm) y cajones de tamaño Gastronorm 1/1. Grupo refrigerante incorporado, evaporador ventilado para conseguir una uniformidad perfecta de la temperatura en la celda, visualización constante de la temperatura por medio de pantalla y regulación automática controlada por un termostato digital, como imponen las normas higiénicas actuales. Temperatura de funcionamiento de –2 a +10 °C. Patas en acero inoxidable regulables en altura.

### Охлаждающие основания

2 модели, разработанные в качестве опор настольных элементов, для обеспечения соответствующего хранения продуктов с рационализацией пространства на кухне и работы поваров. Полностью выполнены из нержавеющей стали AISI 304 – 18/10 с закруглёнными углами, оснащены отделениями (мм 500x325) и ящиками размерами 1/1 Gastronorm. Встроенный холодильный блок, вентилируемый испаритель для обеспечения однородности температуры холодильной камеры, постоянное отображение температуры на дисплее и автоматическая регулировка, управляемая цифровым термостатом, в соответствии с действующими гигиеническими нормами. Рабочие температуры –2 +10°C. Ножки из нержавеющей стали, регулируемые по высоте.

### 冷冻箱

2种型号设计，支持座台元件，利于正确的食物储存，并使厨房空间和厨师工作合理化。完全由AISI304 – 18/10不锈钢铸造，带有圆形拐角。配有隔间(mm 500x325)和1/1 Gastronorm尺寸的抽屉。冷却用具包括通风冷却器，可在隔间内创造完美的统一温度。根据实际卫生规则要求，一个数码恒温器可的控制显示器可以自动调节，进行恒定温度显示。工作温度 –2 +10° C。高度可调的不锈钢脚架。



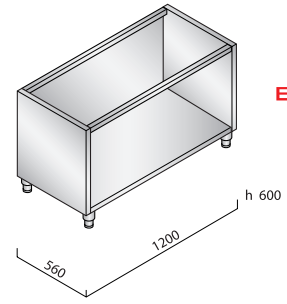
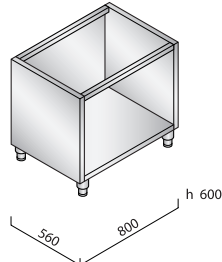
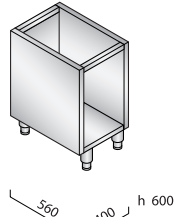
7SFC120



7SFP120



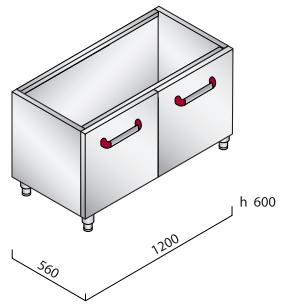
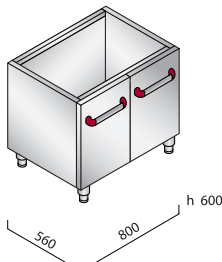
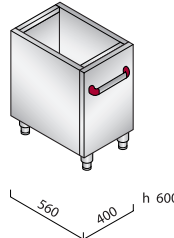
BERTO'S SPA®



Model modelo модель 型号 **75G40**  
 total weight peso total общий вес 总重量 kg 13  
 cubic volume volumen кубатура 立方容量 m<sup>3</sup> 0,45

**75G80**  
 kg 18  
 m<sup>3</sup> 0,90

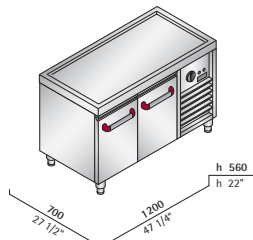
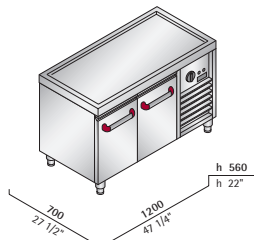
**75G120**  
 kg 24  
 m<sup>3</sup> 1,25



Model modelo модель 型号 **75P40**  
 total weight peso total общий вес 总重量 kg 16  
 cubic volume volumen кубатура 立方容量 m<sup>3</sup> 0,45

**75P80**  
 kg 26  
 m<sup>3</sup> 0,90

**75P120**  
 kg 35  
 m<sup>3</sup> 1,25



Model modelo модель 型号 **75FC120**  
 electric power potencia eléctrica электрическая мощность 电功率 kW 0,5  
 electric connection conexión eléctrica электрическое соединение 电气连接 V 230 -240 1N ~ 50Hz  
 Stand capacity Capacidad del compartimento Ёмкость отделения 标准容量 150 Lt  
 total weight peso total общий вес 总重量 kg 100  
 cubic volume volumen кубатура 立方容量 m<sup>3</sup> 0,73  
 temperature temperatura температура 温度 -2° C / +10° C

**75FP120**  
 kW 0,5  
 V 230 -240 1N ~ 50Hz  
 150 Lt  
 kg 92  
 m<sup>3</sup> 0,73  
 -2° C / +10° C

MACROS 700 cooking ranges





**BERTO'S SPA®**

# Total Quality System UNI EN ISO 9001 - ISO 14001 Two Years Guarantee

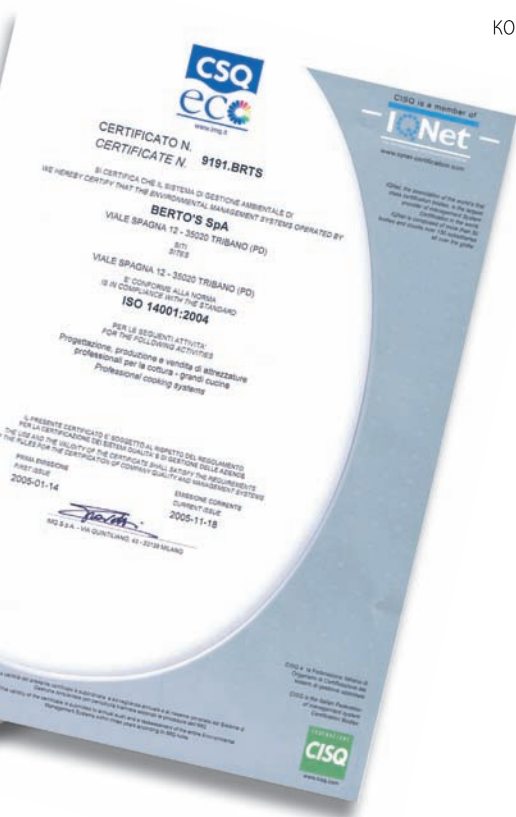


In all plants the complete production cycle, from design to manufacture, is certified by the UNI EN ISO 9001 and ISO 14001 total quality control. Two years of guarantee, including the electrical parts, are the result of accurate design: from a serious commitment in the selection of components to the precise controls in the assembly and final testing phases. "A company that makes international norms its own standard of reference is not only an intelligent company, but a winning company."

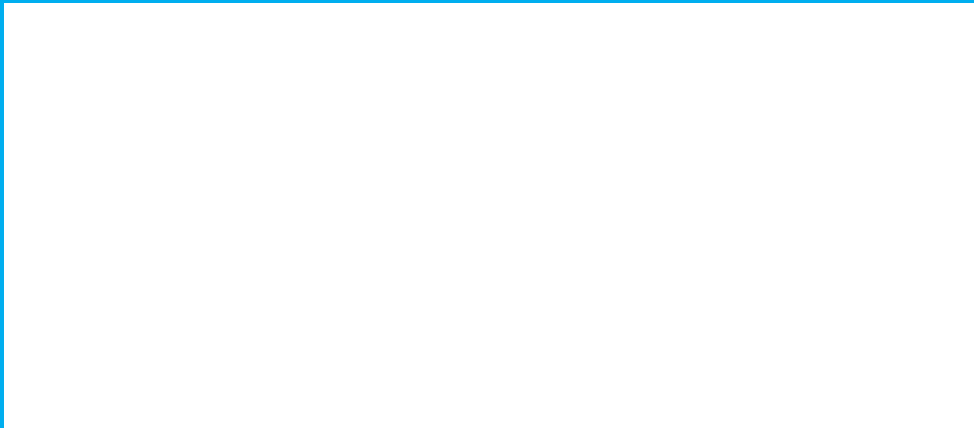
En las instalaciones en las que se lleva a cabo el ciclo de producción completo, desde la proyectación a la fabricación, todos los pasos están regulados bajo el control del régimen de calidad total certificado por ISO 9001 e ISO 14001.

Así, los dos años de garantía que ofrecemos, en la que se incluyen las partes eléctricas, son el resultado de un cuidado proyecto, de la meticulosidad en la selección de los componentes y de precisos controles en las fases de ensamblaje y ensayo final. "Una empresa que convierte las normas internacionales en sus estándares de referencia no sólo es una empresa inteligente: es una empresa ganadora".

На заводах, где выполняется полный производственный цикл, от разработки-проектирования до производства, всё выполняется в режиме качества, сертифицированного ISO 9001 и ISO 14001. Два года гарантии, в том числе и на электрические компоненты, являются результатом детально разработанного проекта, тщательности при выборе компонентов, точных контролей в фазах сборки и конечного испытания. "Компания, которая делает международные нормативы собственными контрольным стандартом, является не только разумным, но и побеждающим предприятием".



从设计到制造，所有工厂内的完全生产流程，都由UNI EN ISO 9001和ISO 14001全程质量控制验证。整机两年质保，并包括电气零件，这都是精确设计的结果：从零件选择的严格控制到装配和最终测试阶段的精密控制。“把国际标准当作自己的参考标准的公司不仅仅是一个明智的公司，更是一个成功的公司。”



Cod. 50822500 - Ed. 01/2007 - Printed in Italy



**BERTO'S SPA**

Viale Spagna 12 - 35020 Tribano (Padova) Italy  
Tel. +39 049 9588700 - Fax +39 049 9588799

[www.bertos.com](http://www.bertos.com) - [bertos@bertos.com](mailto:bertos@bertos.com)

