

UNIQUE³

LA[®]

CU
CI
NA



*Unique as your
skills*

WELCOME TO LA CUCINA

We put you first

Essere speciali è una conquista.
Il premio per chi esprime al massimo le sue migliori capacità.

Unico come l'istante in cui un abbinamento di sapori
esprime la perfezione.
Unica come la prima volta in cui hai desiderato diventare
quello che sei.
Unico come il momento in cui hai infranto le regole e ne sei
uscito vincente.
Unico come il giorno in cui hai raggiunto l'obiettivo più alto:
essere chef.

Ora che sai di essere eccezionale meriti di esprimerti nel
TUO spazio.
Un luogo studiato per te, come un abito su misura.

*Being special is a conquest. The prize for someone who fully expresses their skills.
Unique like the moment when a combination of flavours is perfection. Unique like
the first time you wished to become who you are now. Unique like the time you
broke the rules and came out a winner. Unique like the day you reached your highest
goal: become a chef. Now you know you are exceptional, you deserve to be able to
express yourself in YOUR space. Somewhere studied specially for you like a tailor
made suit.*





EXPERIENCE OUR IDEA OF *Uniqueness*

Eccola. Esisteva solo nella tua mente, ma finalmente diventa reale in tutta la sua perfezione. È un luogo, uno strumento, un'idea che si fa materia. Trascende il reale per portare nelle tue mani l'ideale. Il tuo ideale di cucina. Dimensioni, forme e funzioni incarnano i tuoi desideri per compiere un percorso unico che li trasforma in realizzazione. Quello che vuoi è esattamente quello che sappiamo fare. Plasmiamo la materia di cui sono fatti i tuoi sogni e per vederli diventare azione. Un'azione che porta la tua impronta indelebile. Perché La Cucina® è parte di te. Chi ha detto che i sogni non si possano toccare?

Here it is. Previously it just existed in your mind, but it has finally become real in all its perfection. A space, a tool and an idea that takes shape. It transcends the real to bring you the ideal.

Your ideal of a kitchen where size, shape and function embody your desires along a unique journey that makes them real. What you want is exactly what we know how to do. We shape the matter your dreams are made of to see them become action, an action with your indelible imprint. Because La Cucina® is a part of you. Who said that dreams cannot be touched?

MISSION

Offrire il meglio ai suoi clienti è la missione di ogni chef. Offrire il meglio ai nostri chef è la nostra.

Per quarantacinque anni è stato il nostro unico obiettivo. Quarantacinque anni passati a perfezionare la nostra expertise. Quarantacinque anni di ascolto, passione e attenzione nell'anticipare e soddisfare le esigenze di chi vive la cucina ad alti livelli.

Volevamo raggiungere l'eccellenza e l'abbiamo fatto.

Ci sono voluti oltre quarant'anni. Ora siamo pronti ad andare oltre, e abbiamo una nuova missione: creare qualcosa di unico.

Unico come La Cucina®, dedicata a chi ha fatto dell'eccellenza la propria ragione di vita.

Each chef's mission is to offer the customers the best. Offer our chefs the best is our mission. For forty five years it has been our only goal. Forty five years spent perfecting our expertise. Forty five years of listening, passion and attention in anticipating and satisfying the demands of people who live in the highest of cooking spheres. We wanted to achieve excellence and we made it. It took us over forty years. Now we are ready to go further, and we have a new mission: create something unique. Unique like La Cucina®, dedicated to people for whom excellence is a philosophy of life.

Enrico Bels





Italian Design

ELEGANZA ESSENZIALE
DELLE FORME

L'Italia è il paese che più di ogni altro coniuga gastronomia e bellezza, difficile negarlo.

Un luogo dove il gusto è racchiuso in opere d'arte senza tempo, ma anche fugace come sapori che si rivelano nel palato.

I nostri orizzonti ci portano sempre più lontano, ma le nostre radici sono qui e la nostra idea di bellezza si fonda su uno stile tipicamente italiano. Uno stile che insegue un'estetica raffinata, alla ricerca di un ideale equilibrio tra forma e contenuto.

Per noi italiani la bellezza si trova nelle linee semplici e funzionali, capaci di abbinare comodità ed estetica. Si trova in quelle forme così essenziali che non sanno rinunciare al brivido del design.

L'ostentazione la lasciamo a chi è meno sicuro di sé.

THE ESSENTIAL ELEGANCE OF SHAPES. Nobody can deny that Italy is better than any other country in combining gastronomy and beauty. A place where taste is demonstrated in a timeless masterpiece, but also the fleeting taste of the flavours we discover on our palate. Our horizons take us further and further away, but our roots are here and our idea of beauty is founded on the typically Italian style. A style of sophisticated design, the search for the ideal balance between shape and content. For Italians beauty is found in simple, functional contours, that combine comfort and beautiful appearance, it is found in forms that are so essential they cannot escape the thrill of design. We can leave ostentation to those who are unsure of themselves.

LA | CUCINA®



Diverso e speciale non sono la stessa cosa.
L'unicità nasce dall'impegno, dalla passione e dalla personalità.
Qualità straordinarie e potenti, capaci di portarti dove non è mai
arrivato nessuno.

Entra nel mondo La Cucina® e costruisci con noi lo spazio che
ti spetta.

*Different and special are not the same thing.
Uniqueness is born from commitment, passion and personality.
Extraordinary and powerful qualities able to take you where nobody has ever
arrived.
Enter the La Cucina® world and build your space together with us.*

LA | CUCINA®

Non è un caso che La Cucina® prenda forma in luoghi che hanno generato movimenti artistici capaci di dare vita a monumenti tra i più ammirati al mondo. In una storia di solennità e bellezza che arricchiscono materia e ambiente, si apre un nuovo capitolo all'insegna dell'essenzialità. Alla stregua dei più affascinanti monumenti Rinascimentali, La Cucina® adotta una prospettiva lineare capace di organizzare lo spazio in modo unitario e completo. Un'impostazione che fonde ordine e grandezza, pulizia delle linee e ricchezza dei dettagli. Arriviamo alla bellezza attraverso la sobrietà, togliamo tutto il superfluo, aggiungiamo l'armonia. Per noi lo spazio è un'opportunità, non un contenitore. Un luogo dove le forme devono essere necessarie, utili e suggestive. Una concretezza essenziale, imponente e umana, perché umano e pieno di potenzialità creative è il rapporto con il cibo. Un rapporto che, nell'alta cucina, si sviluppa attraverso volontà, controllo e costruzione di un'identità personale. Come nell'arte.

It is not by chance that La Cucina® takes shape in places that have generated artistic movements able to create some of the most admired monuments in the world. In a story of solemnity and beauty that enhance matter and environment, a new chapter is beginning pursuing essentiality. On par with the most fascinating renaissance monuments, La Cucina® has a linear perspective for a unitary and complete way of organizing space.

A formula that combines order and greatness, clean lines and rich details. We achieve beauty through moderation, we remove everything that is superfluous and add harmony. We consider a space as an opportunity not a container. A place where forms have to be necessary, useful and fascinating. An essential, imposing and human practicality, because the relationship with food is human and full of creative potential. A relationship that is developed in haute cuisine through will, control and the construction of a personal identity. Like in art.



Beauty



Molti credono che la bellezza sia nell'occhio di chi guarda. Esiste un livello di bellezza che trascende la soggettività: un livello che è un mondo a sé, un mondo di perfezione fatto di dettagli capaci di accarezzare occhi e anima. Per noi la bellezza è il risultato di una composizione impeccabile, la fusione di elementi eccezionali in un risultato che esalta ogni dettaglio. La Cucina® ti offre una bellezza oggettiva, sotto ogni punto di vista. Perché anche lo sguardo può assaporare il piacere dell'unicità.

Many believe that beauty is in the eye of the beholder. There is a level of beauty though that transcends subjectivity: it is a level that is set apart, a world of perfect details able to caress the eye and the soul. For us beauty is the result of an impeccable composition, a fusion of exceptional elements for a final result that exalts each small detail. La Cucina® offers objective beauty from all points of view. Because with our vision we can enjoy the pleasure of uniqueness.















LA
CU
NA

Vogliamo che le nostre creazioni tolgano il fiato, sovrastino ma solo per un attimo, senza intimidire, perché sono soprattutto strumenti. Ci piace l'idea di riportare l'uomo al centro delle emozioni, liberandolo in uno spazio in cui dimensioni e forme raccontino la sacralità e la visceralità del contatto con ciò che ci nutre. Per questo cerchiamo da sempre uno stile semplice ma riconoscibile, uno stile in grado di adattarsi e modellarsi rimanendo unico. Ma come raggiungere la fusione tra semplice concretezza e unicità? Come esprimere in modo immediato la complessa passione che ogni chef prova verso la creazione culinaria? L'unico modo per riuscirci appieno è quello di metterci al tuo servizio. Unico lo stile, unica la tua creatività, unica la tua cucina. Perché la nostra arte si usa, non si contempla.

We want our creations to take your breath away, to overwhelm for a moment but never to intimidate, because above all they are tools.

We like the idea of returning man to the centre of emotions, liberated in a space where size and shape tell of the sacred and visceral relationship there is in touching the food that nourishes us.

This is why we have always sought a simple but recognizable style, a style that is able to adapt and model itself but still remain unique.

How can the fusion between simple practicality and uniqueness be achieved? How can the complex passion that each chef feels towards their culinary creations be immediately expressed?

The only way to fully achieve this is to place ourselves at your service.

A unique style, your unique creativity, your unique kitchen.

Because our art is used, not contemplated.





FEEL IT

Perché l'unicità non è solo apparenza

Because uniqueness is not only appearance



Freedom

LIBERTÀ È PENSARE
SENZA CONFINI

Quello che desideri è quello che avrai. Muoverti, sentirti nel tuo spazio, creato con te. Immaginare qualcosa di unico e perfetto. Plasmarlo, cambiarlo, perfezionarlo e vederlo diventare realtà. Fino a raggiungere il momento in cui le tue mani potranno toccare ciò che la tua mente poteva solo immaginare.

La libertà offre emozioni uniche e potenti.
Noi ti offriamo l'opportunità di realizzarle.

FREEDOM IS THINKING WITHOUT LIMITS. What you want is what you will get. Move around and feel at home in your space that we created with you. Imagine something unique and perfect. Shape it, change it, perfect it and watch it become reality. Until that final moment when you can touch for yourself everything that you could only imagine before. Freedom offers unique and strong emotions. We give you the chance to make them come true.



Performance

NON PONETEVI LIMITI

Tecnologie a infrarosso e induzione. Attrezzature a gas ed elettriche. Cottura diretta e indiretta. Comandi analogici e digitali.

Ogni chef ha le sue preferenze. Ogni chef sceglie le sue tecniche per raggiungere l'eccellenza. In attesa di scoprire le tue, abbiamo deciso di offrire il massimo in ogni campo. Sarai tu a scegliere quello che desideri per La Cucina®.

DON'T PUT A LIMIT ON WHAT WE CAN DO. Infrared and induction technology - Gas and electric equipment - Direct and indirect cooking - Analog and digital controls. Every chef has his or her preferences, and chooses their favourite methods to achieve excellence. While waiting to discover what yours are, we have decided to offer you the best in every field. You will choose what you prefer for your La Cucina®.

INDEX

40

LA CUCINA®
system

42

Cucine a Gas
Gas stoves

45

Tuttapietra
Solid top

48

Cucine a Induzione
Induction stoves

50

Brasiere multifunzione
Multifunction bratt pans

53

Fry Top
Griddles

59

Griglie
Grills

62

Pietra lavica
Lava stone grills

65

Cuocipasta
Pasta cookers

69

Friggitrici
Fryers

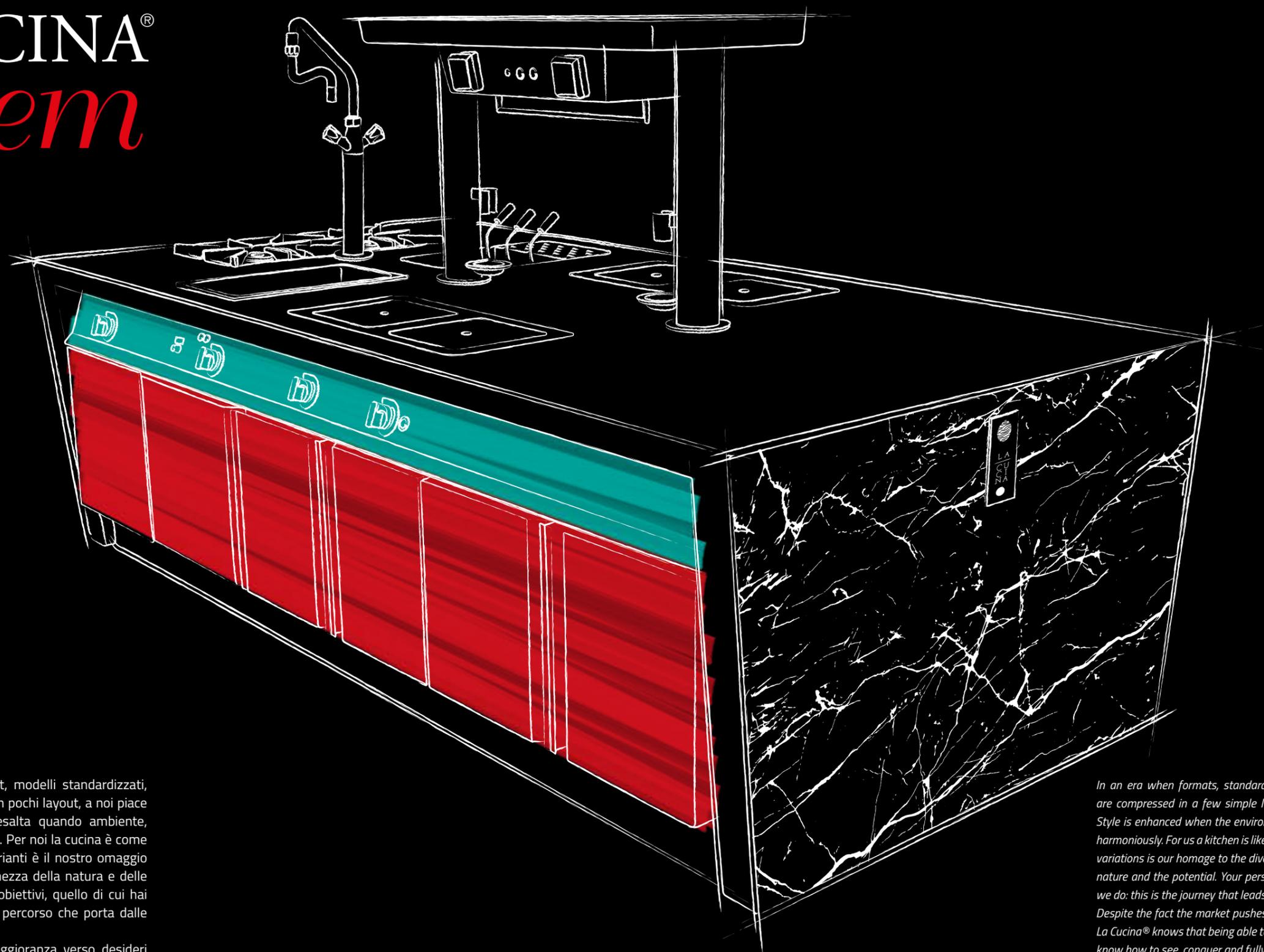
74

Optional

91

Worldwide

LA CUCINA[®] *system*



In un'epoca in cui prevalgono format, modelli standardizzati, linee di design e funzioni compresse in pochi layout, a noi piace moltiplicare le opzioni. Lo stile si esalta quando ambiente, oggetti e scelte si fondono in armonia. Per noi la cucina è come un ecosistema; declinarla in tante varianti è il nostro omaggio alla diversità degli ambienti, alla ricchezza della natura e delle possibilità. La tua personalità, i tuoi obiettivi, quello di cui hai bisogno, quello che facciamo: ecco il percorso che porta dalle idee alle realizzazioni.

Nonostante il mercato spinga la maggioranza verso desideri preconfezionati, La Cucina[®] sa che scegliere è un privilegio. Un privilegio che bisogna saper vedere, conquistare e capire appieno. È difficile ma, per i pochi che ci riescono ne vale la pena: non capita tutti i giorni di poter esprimere al meglio se stessi.

In an era when formats, standardised models, design lines and functions are compressed in a few simple layouts, we like to multiply your options. Style is enhanced when the environment, things and choices blend together harmoniously. For us a kitchen is like an ecosystem and defining it in numerous variations is our homage to the diversity of the environments, the richness of nature and the potential. Your personality, your goals, what you need, what we do: this is the journey that leads from ideas to tangible productions. Despite the fact the market pushes the majority towards prepacked desires, La Cucina[®] knows that being able to choose is a privilege. A privilege we must know how to see, conquer and fully understand. It is difficult but well worth it for those few who manage: being able to express the best of oneself does not happen every day.

Cucine a gas

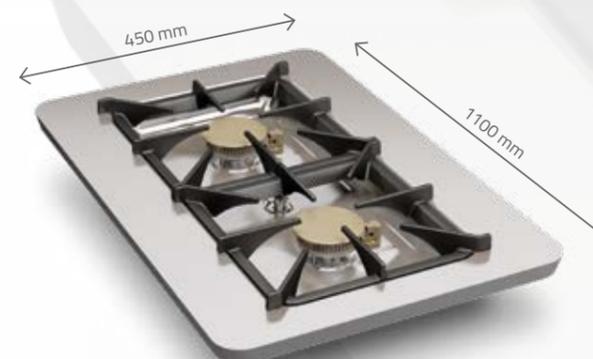
Cucinare direttamente sulla fiamma, per spadellare o saltare, rimane per tutti i cuochi un punto fermo della tradizione culinaria. Grazie al loro disegno pieno ed arrotondato, le griglie disponibili in ghisa creano un piano unico di lavoro dove è possibile spostare le pentole facilmente. Lo spessore elevato garantisce una lunga durata e resistenza, oltre ad una facile pulizia. I bruciatori ad alto spessore e ad elevata potenza da 6 kW a 10 kW sono garantiti a vita.

GAS STOVES. Cooking directly on the flame, for sautéing or tossing, remains a cornerstone of the culinary tradition for all cooks. Thanks to their full, rounded design the cast iron grids create a single work surface where the pans can easily be moved around. The elevated thickness ensures long life and resistance, as well as easy cleaning. The thick burners with high power from 6 kW to 10 kW are guaranteed for life.



6 + 10 kW I nuovi bruciatori in ghisa progettati da Berto's con lo spartifiamma in ottone ad alto spessore, fissati a tenuta di liquidi al piano in acciaio AISI 304 a profondo stampaggio, sono in grado di raggiungere elevate potenze, 6 kW e 10 kW. L'alta efficienza energetica è garantita dalla tripla foratura e i piccoli diametri degli spartifiamma permettono un risparmio di gas di almeno il 30% all'anno rispetto ai bruciatori tradizionali.

The new cast-iron burners designed by Berto's with the thick brass flame spreader, fixed liquid-tight into the AISI 304 deep moulded steel top, are able to reach high powers, 6 kW and 10 kW. High energy efficiency is guaranteed by triple drilling and the small diameters of the flame spreaders allow gas savings of at least 30% per year compared to traditional burners.



10 + 10 kW I nuovi bruciatori in ghisa progettati da Berto's con lo spartifiamma in ottone ad alto spessore, fissati a tenuta di liquidi al piano in acciaio AISI 304 a profondo stampaggio, sono in grado di raggiungere elevate potenze fino a 10 kW. L'alta efficienza energetica è garantita dalla tripla foratura e i piccoli diametri degli spartifiamma permettono un risparmio di gas di almeno il 30% all'anno rispetto ai bruciatori tradizionali.

The new cast-iron burners designed by Berto's with the thick brass flame spreader, fixed liquid-tight into the AISI 304 deep moulded steel top, are able to reach high powers up to 10 kW. High energy efficiency is guaranteed by triple drilling and the small diameters of the flame spreaders allow gas savings of at least 30% per year compared to traditional burners.



6 + 6 kW I nuovi bruciatori in ghisa progettati da Berto's con lo spartifiamma in ottone ad alto spessore, fissati a tenuta di liquidi al piano in acciaio AISI 304 a profondo stampaggio, sono in grado di raggiungere elevate potenze fino a 6 kW. L'alta efficienza energetica è garantita dalla tripla foratura e i piccoli diametri degli spartifiamma permettono un risparmio di gas di almeno il 30% all'anno rispetto ai bruciatori tradizionali.

The new cast-iron burners designed by Berto's with the thick brass flame spreader, fixed liquid-tight into the AISI 304 deep moulded steel top, are able to reach high powers up to 6 kW. High energy efficiency is guaranteed by triple drilling and the small diameters of the flame spreaders allow gas savings of at least 30% per year compared to traditional burners.



7 + 7 kW Bruciatori da 108 mm, con regolazione fino a 7 kW, garantiti a vita interamente in ghisa nichelata a singola e doppia corona ad alta potenza azionati da rubinetto valvolato con termocoppia di sicurezza e fiamma pilota. Griglie in ghisa. Bacinelle asportabili per la massima igiene e per una facile manutenzione.

Life-guaranteed nickel-plated cast iron high power burners with single or double crown activated by a valve tap with safety thermocouple and pilot flame, with up to 7 kW regulation on the 108 mm version. Cast iron grates. Trays are completely removable to enable maintenance and cleaning to be carried out easily and efficiently.



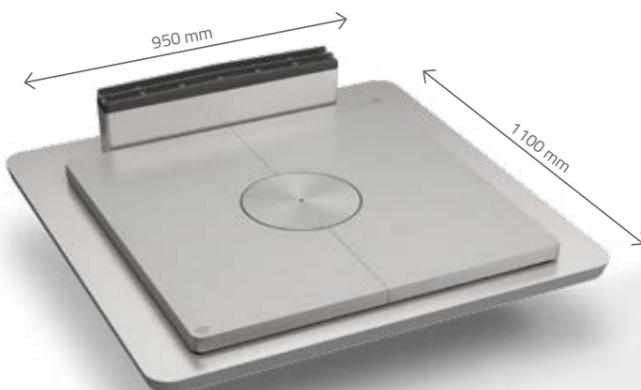
Tuttapiastra

Ideale per ricreare sapori e sistemi di cottura tradizionali. La distribuzione omogenea del calore consente infatti di realizzare al meglio salse e cotture lente che richiedono una temperatura costante. L'ampia superficie perfettamente liscia consente una grande libertà di utilizzo sia con pentole di forme non convenzionali, anche molto grandi, sia come piano di mantenimento accanto ai fuochi. Il rivestimento interno del tuttapiastra a gas è costituito da materiale refrattario ad alto isolamento, permette la concentrazione massima del calore nella parte centrale della piastra e garantisce grande comfort allo Chef. Il tuttapiastra elettrico è dotato di 4 zone indipendenti in cui è possibile regolare la temperatura a piacimento. Il sistema di riscaldamento ad irraggiamento permette una maggiore velocità nel raggiungimento della temperatura ed una minore dispersione termica. Il piano stampato, inoltre, presenta un foro che permette l'evacuazione dei liquidi e agevola le operazioni di pulizia.

SOLID TOP. Ideal to recreate traditional flavours and cooking methods. The uniform heat distribution enables creating perfect sauces and dishes that need slow cooking at a constant temperature. The perfectly smooth, ample surface gives great freedom of use even with unconventional shaped and even very large pans, and also with space to leave them beside the flame. The internal coating on the gas solid tops is a high-insulation refractory material, that gives maximum heat concentration in the centre of the plate and excellent cooking comfort for the chef. The electric solid top has 4 independent zones each with full temperature regulation. The radiation heating system means the required temperature is reached sooner with less heat dispersion. The moulded top also has a hole to evacuate any liquids and to make cleaning easier.

Tuttapiastra a gas

Gas solid top



13 kW Bruciatore centrale in ghisa a combustione ottimizzata, potenza massima 13 kW, con valvola di sicurezza a termocoppia e fiamma pilota. Accensione elettrica e rivestimento della camera di combustione in vermiculite, materiale ad alte prestazioni isolanti. Piastra in acciaio ad alto spessore con zone termiche differenziate: temperatura massima al centro e decrescente verso i bordi.

Area di cottura: 770 x 760 mm

Central cast iron burner with optimized combustion, 13 kW maximum power with thermocouple safety valve and pilot flame. Electric ignition and coating of the combustion chamber from vermiculite, a high performance insulating material.

Steel plate of high thickness and differentiated thermal areas: maximum temperature at the centre, decreasing to the edges.

Cooking area: 770 x 760 mm



10 kW Piastra in ghisa di grandi dimensioni ad alto spessore con caratteristiche di elevata resistenza e distribuzione del calore a zone termiche differenziate: temperatura massima al centro e decrescente verso i bordi. Bruciatori centrali da 10 Kw a combustione ottimizzata, azionati da rubinetto valvolato con termocoppia di sicurezza e fiamma pilota. Accensione elettrica con protezione in silicone e rivestimento della camera di combustione in vermiculite, materiale ad alte prestazioni isolanti.

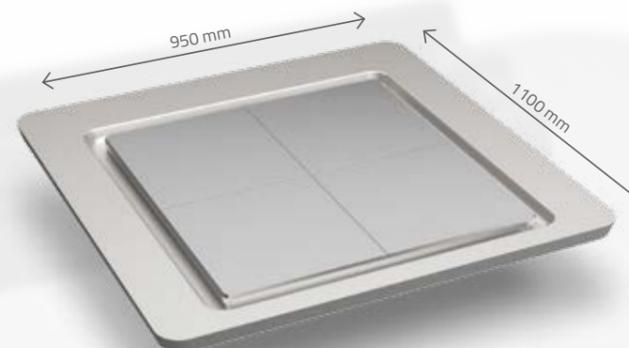
Area di cottura: 770 x 580 mm

Large sized thick cast iron plate with high resistance and heat distribution in differentiated thermal areas: maximum temperature at the centre, decreasing towards the edges. 10 Kw central burners with optimized combustion activated by a valve tap with thermocouple safety valve and protected pilot flame. Electric ignition button with silicone protection and a combustion chamber coated in vermiculite; a high performance insulation material.

Cooking area: 770 x 580 mm

Tuttapiastra elettrico

Electric radiant hotplate



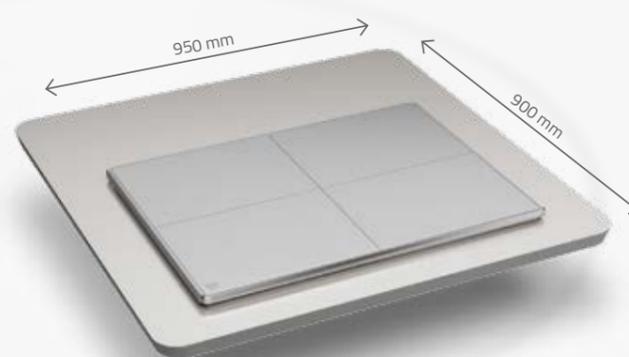
3,5 kW X4 Superficie in speciale acciaio ad alto spessore con 4 zone di cottura indipendenti. Riscaldamento tramite resistenze elettriche a filamento, fissate sotto la piastra ed attivabili tramite termostati di regolazione. Spia elettrica di funzionamento.

Area di cottura: 700 x 670 mm

Very thick special steel surface with 4 independent cooking areas. Heating by wire resistances fixed underneath the plate; resistances controlled by regulation thermostats.

Power light to signal the operation.

Cooking area: 700 x 670 mm



2,5 kW X4 Superficie in speciale acciaio ad alto spessore con 4 zone di cottura indipendenti. Riscaldamento tramite resistenze elettriche a filamento, fissate sotto la piastra ed attivabili tramite regolatori di energia. Spia elettrica di funzionamento.

Area di cottura: 740 x 550 mm

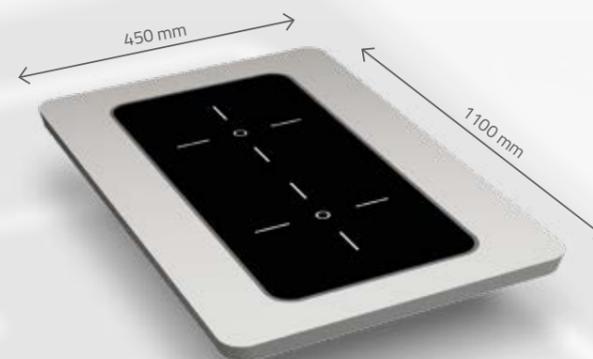
Special extra thick steel surface with 4 independent cooking zones. Heating by filament resistances installed under the plate and enabled by power regulators. Power light.

Cooking area: 740 x 550 mm

Cucine a induzione

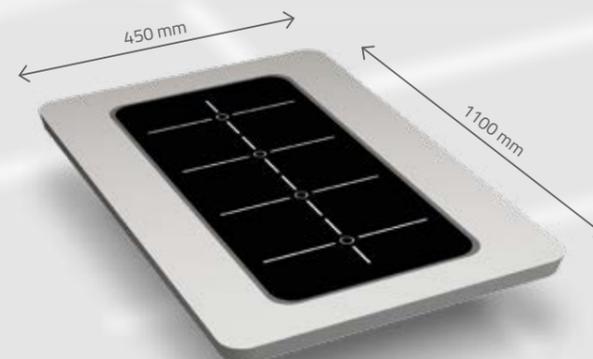
Contraddistinte da una superficie perfettamente liscia, garantiscono una pulizia veloce, in pochi gesti ed in pochi minuti, senza l'utilizzo di detergenti aggressivi. Lo spessore del piano in vetroceramica, pari a 60/10, e la precisione nella regolazione della temperatura, permettono di lavorare in tutta sicurezza. Nelle cucine ad induzione, il risparmio energetico è assicurato dall'immediato raggiungimento della massima temperatura all'interno dei recipienti di cottura pur mantenendo il piano completamente freddo. L'alta efficienza energetica è data dall'assenza di dispersione termica e da consumi ridotti di oltre il 30%.

INDUCTION STOVES. With their perfectly smooth top, they are easily cleaned in a few minutes with just a few simple gestures, with no need for aggressive detergents. The 60/10 Pyroceram top and precise temperature regulation guarantee perfectly safe work. In induction cookers energy saving is guaranteed as the maximum temperature is reached immediately inside the cooking receptacles while the top remains cold. High energy efficiency is also guaranteed as there is no heat dispersion meaning that more than 30% energy is saved.



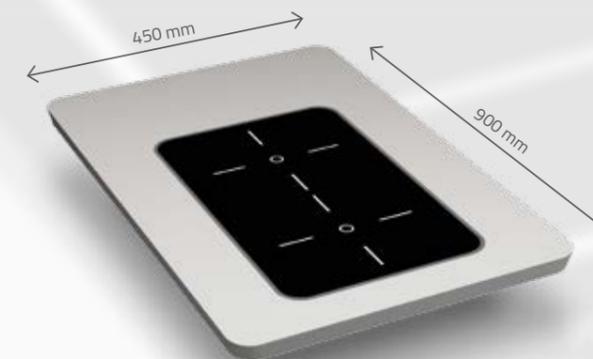
5 + 5 kW Piano in vetroceramica con spessore 6 mm. Massimo risparmio energetico in quanto il riscaldamento della zona di cottura viene attivato solamente quando la pentola si trova a diretto contatto con la superficie. La zona di riscaldamento si autoregola in base al diametro della pentola. Interruzione automatica immediata nel momento in cui la pentola viene rimossa dal piano. Regolazione elettronica della temperatura. Area di cottura: 270 x 270 mm

Pyroceram top with a thickness of 6 mm. Maximum energy saving as long as the heating of the cooking area is enabled only when the pan is in direct contact with the surface. The heating zone is self-regulated according to the pan diameter. Immediate automatic interruption when the pan is removed from the top. Electronic regulation of the temperature. Cooking area: 270 x 270 mm



7 + 7 kW Piano in vetroceramica con spessore 6 mm. Massimo risparmio energetico in quanto il riscaldamento della zona di cottura viene attivato solamente quando la pentola si trova a diretto contatto con la superficie. Questo modello a "tutta superficie" coniuga la velocità degli induttori con la possibilità di utilizzare contenitori di misure diverse, anche con diametro ridotto, e si possono disporre più pentole sopra alla stessa zona di cottura. Interruzione automatica immediata nel momento in cui la pentola viene rimossa dal piano. Regolazione elettronica della temperatura. Area di cottura: 286 x 635 mm

Pyroceram top with a thickness of 6 mm. Maximum energy saving as long as the heating of the cooking area is enabled only when the pan is in direct contact with the surface. This "full surface" model combines the speed of the inductors with the possibility of using different size pans, even small diameters, and also more than one pan can be put on the same cooking zone. Immediate automatic interruption when the pan is removed from the top. Electronic regulation of the temperature. Cooking area: 286 x 635 mm



3,5 + 3,5 kW Piano in vetroceramica con spessore 6 mm. Massimo risparmio energetico in quanto il riscaldamento della zona di cottura viene attivato solamente quando la pentola si trova a diretto contatto con la superficie. La zona di riscaldamento si autoregola in base al diametro della pentola. Interruzione automatica immediata nel momento in cui la pentola viene rimossa dal piano. Regolazione elettronica della temperatura. Area di cottura: 230 x 230 mm

Pyroceram top with a thickness of 6 mm. Maximum energy saving as long as the heating of the cooking area is enabled only when the pan is in direct contact with the surface. The heating zone is self-regulated according to the pan diameter. Immediate automatic interruption when the pan is removed from the top. Electronic regulation of the temperature. Cooking area: 230 x 230 mm



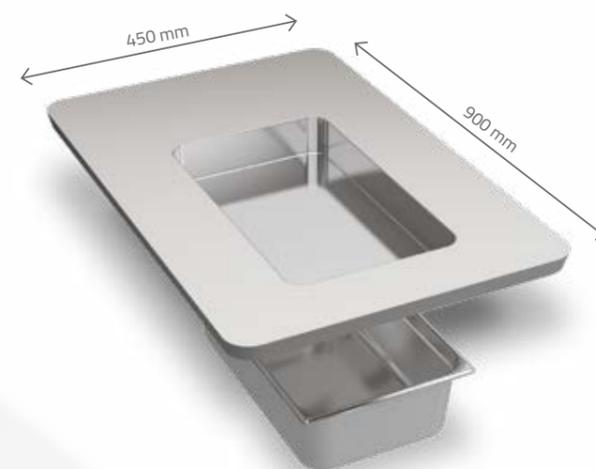
5 kW Piano in vetroceramica con spessore 6 mm. Massimo risparmio energetico in quanto il riscaldamento della zona di cottura viene attivato solamente quando la pentola wok si trova a diretto contatto con la superficie. Regolazione elettronica della temperatura. Area di cottura: Ø 300 mm

Pyroceram top with a thickness of 6 mm. Maximum energy saving as long as the heating of the cooking area is enabled only when the wok pan is in direct contact with the surface. Electronic regulation of the temperature. Cooking area: Ø 300 mm

Brasiere multifunzione

Caratterizzate da una vasca completamente in acciaio inox AISI 304 spessore 20/10 con capacità da 11,5 o 24 litri, le brasiere multifunzione permettono diversi tipi di cotture: si può brasare, soffriggere, grigliare e cuocere direttamente sul fondo della vasca. La cottura uniforme di qualsiasi tipo di cibo è garantita dal piano in acciaio Compound: la parte superiore, in acciaio inox AISI 316, offre resistenza e perfetta igienicità; la parte inferiore in acciaio assicura la massima diffusione del calore ottimizzando il risparmio energetico.

MULTIFUNCTION BRATT PANS. With a cooking tub entirely in 20/10 AISI 304 stainless steel and a capacity of 11.5 or 24 litres, the multifunction bratt pans enable various types of cooking: braise, fry, grill or cook directly on the bottom of the tub. The uniform cooking of any type of food is guaranteed by the Compound steel top: the upper section in AISI 316 stainless steel is strong and hygienic, the steel section beneath guarantees maximum heat diffusion and excellent energy saving.

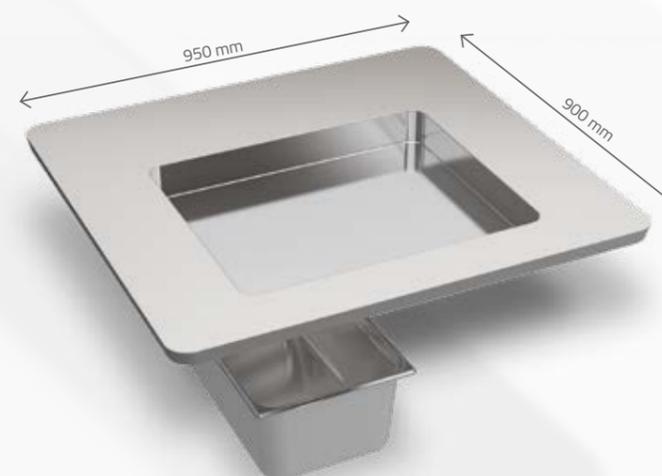


4,8 kW - 11,5 litres Vasca di cottura con piano e pareti in acciaio inox AISI 304 spessore 20/10: fondo vasca radiante in acciaio compound spessore 15 mm, lucidato a specchio. Il piano di cottura bicomponente combina una lastra di acciaio, per ottimizzare l'uniformità di cottura, ad un rivestimento superiore in acciaio inox AISI 316 con finitura lucida, per un'ottima pulizia e un basso livello di irraggiamento, con conseguente maggior comfort per l'operatore. Foro di scarico con diametro 66 mm e convogliatore in apposita bacinella GN 1/1 di raccolta in acciaio. Termostato di sicurezza a riarmo manuale. Riscaldamento uniforme del fondo tramite resistenze elettriche corazzate in Incoloy 800 fissate sulla parte inferiore del fondo vasca e rivestite con materiale isolante. Erogazione della potenza controllata da interruttore e termostato (100 - 300 °C).

Area di cottura: 305 x 510 mm

Cooking tub with bottom and sides in AISI 304 stainless steel, 20/10 thick; radiant tub bottom in compound steel, 15 mm thick, mirror polished. The two-component cooking surface combines a layer of steel, to provide more uniform cooking, and a top coating in AISI 316 stainless steel with a polished finish, which allows excellent cleaning, low radiation levels making the operator's work more comfortable. 66 mm diameter discharge hole and duct in to the steel GN 1/1 tray. Manual reset safety thermostat. Uniform heating to the bottom given by heating elements armoured in Incoloy 800, fixed to the bottom of the tub and coated with insulating material. Power supply controlled by a switch and thermostat (100 - 300 °C).

Cooking area: 305 x 510 mm



9,6 kW - 24 litres Vasca di cottura con piano e pareti in acciaio inox AISI 304 spessore 20/10: fondo vasca radiante in acciaio compound spessore 15 mm, lucidato a specchio. Il piano di cottura bicomponente combina una lastra di acciaio, per ottimizzare l'uniformità di cottura, ad un rivestimento superiore in acciaio inox AISI 316 con finitura lucida, per un'ottima pulizia e un basso livello di irraggiamento, con conseguente maggior comfort per l'operatore. Foro di scarico con diametro 66 mm e convogliatore in apposita bacinella GN 1/1 di raccolta in acciaio. Termostato di sicurezza a riarmo manuale. Riscaldamento uniforme del fondo tramite resistenze elettriche corazzate in Incoloy-800 fissate sulla parte inferiore del fondo vasca e rivestite con materiale isolante. Erogazione della potenza controllata da interruttore e termostato (100 °C - 300 °C).

Area di cottura: 630 x 510 mm

Cooking tub with bottom and sides in AISI 304 stainless steel, 20/10 thick; radiant tub bottom in compound steel, 15 mm thick, mirror polished. The two-component cooking surface combines a layer of steel, to provide more uniform cooking, and a top coating in AISI 316 stainless steel with a polished finish, which allows excellent cleaning, low radiation levels making the operator's work more comfortable. 66 mm diameter discharge hole and duct in to the steel GN 1/1 tray. Manual reset safety thermostat. Uniform heating to the bottom given by heating elements armoured in Incoloy-800, fixed to the bottom of the tub and coated with insulating material. Power supply controlled by a switch and thermostat (100 °C - 300 °C).

Cooking area: 630 x 510 mm



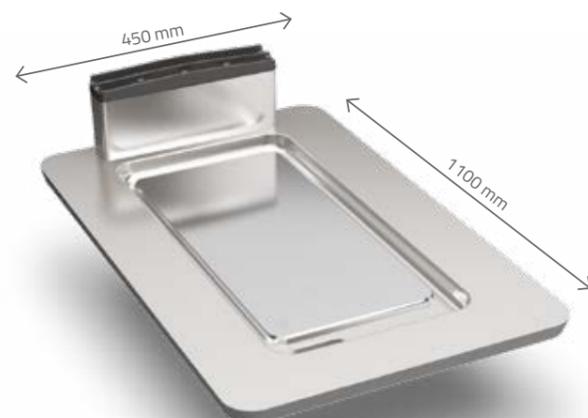
Fry Top

Una gamma completa di fry top a gas ed elettrici con piastra liscia, rigata, 2/3 liscia e 1/3 rigata. La cottura uniforme di qualsiasi tipo di cibo è garantita dal piano in acciaio Compound: la parte superiore, in acciaio inox AISI 316, offre resistenza e perfetta igienicità; la parte inferiore in acciaio assicura la massima diffusione del calore ottimizzando il risparmio energetico. I residui di cottura vengono convogliati nell'apposita canaletta e raccolti in un ampio cassetto attraverso il foro di scarico di grandi dimensioni. Optional il tappo in teflon resistente alle alte temperature.

GRIDDLES. A complete range of gas and electric fry tops with smooth, fluted, or 2/3 smooth and 1/3 fluted plates. The uniform cooking of any type of food is guaranteed by the Compound steel top: the upper section in AISI 316 stainless steel is strong and hygienic, the steel section beneath guarantees maximum heat diffusion and excellent energy saving. The cooking residues are carried to the small duct and through a large hole into an ample tray. There is an optional Teflon plug that is resistant to high temperatures.

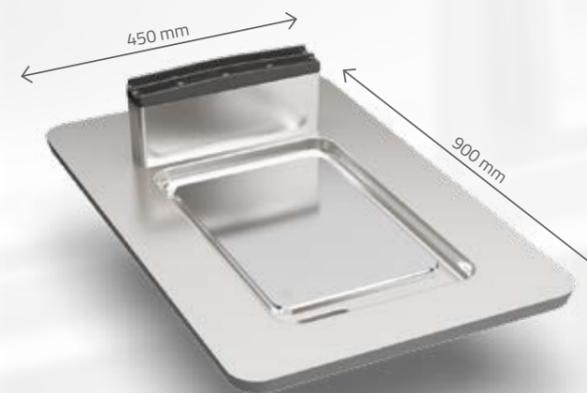
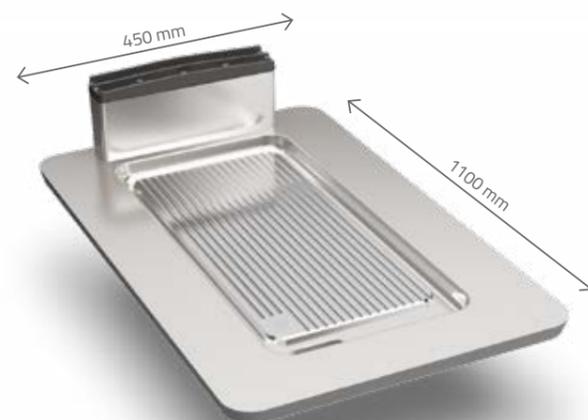
Fry Top gas

Gas griddles



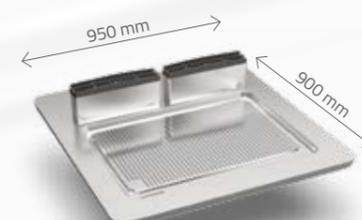
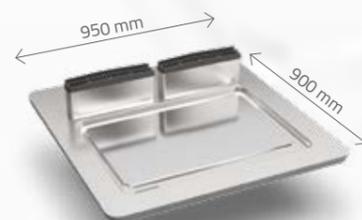
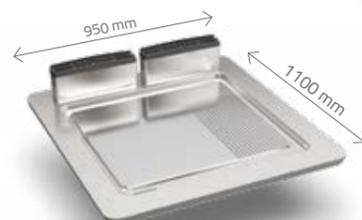
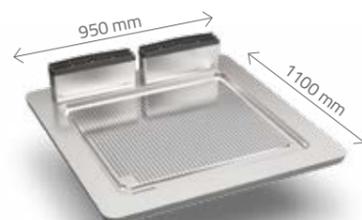
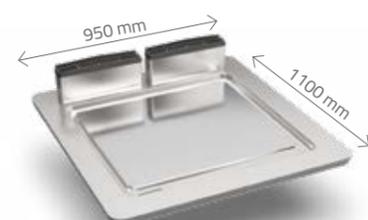
10 kW / 20 kW Bruciatori tubolari a fiamma auto stabilizzata di grande superficie per una maggiore uniformità di distribuzione del calore. Rubinetto a comando termostatico per una regolazione precisa e sicura. Fiamma pilota e valvola di sicurezza a termocoppia. Accensione elettrica. Temperatura massima oltre i 300 °C. Piastra liscia, rigata o mista ad alto spessore. Due zone con comandi separati per una regolazione indipendente ed ottimale della temperatura. Piastra di cottura bicomponente che combina una lastra di acciaio, per ottimizzare l'uniformità, ad un rivestimento superiore in acciaio inox AISI 316 con finitura lucida, per un'ottima pulizia e un basso livello di irraggiamento, con conseguente maggior comfort per l'operatore. Foro di scarico di grandi dimensioni e convogliatore in apposito contenitore a tenuta.

Tubular burners with self-stabilized flame of a large surface for a greater uniformity of heat distribution. Precise and safe regulation by the thermostatic control device. Pilot flame and thermocouple safety valve. Electric ignition. Maximum temperature over 300 °C. High thickness smooth, ribbed or mixed plate. Two zones with separate controls for an independent and perfect regulation of temperature. Dual component cooking plate that combines a steel slab, to optimize uniformity, and an upper coating in AISI 316 stainless steel with a polished finish that allows easy cleaning and a low level of irradiation giving higher comfort to the operator. A large drain hole and conveyor to a proper container.



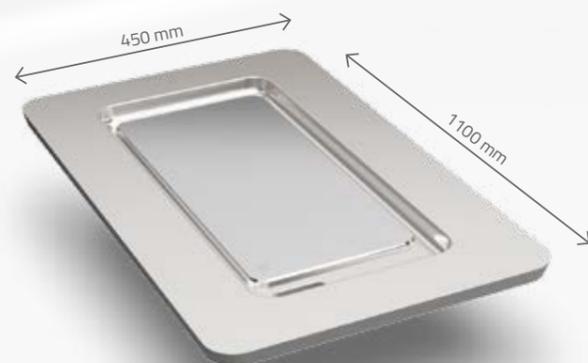
6,9 kW / 13,8 kW Bruciatori tubolari a fiamma auto stabilizzata di grande superficie per una maggiore uniformità di distribuzione del calore. Rubinetto a comando termostatico per una regolazione precisa e sicura. Fiamma pilota e valvola di sicurezza a termocoppia. Accensione elettrica. Temperatura massima oltre i 300 °C. Piastra liscia, rigata o mista ad alto spessore con bordi arrotondati, incassata con canale perimetrale per la raccolta dei residui di cottura. Due zone con comandi separati per una regolazione indipendente ed ottimale della temperatura. Piastra di cottura bicomponente che combina una lastra di acciaio, per ottimizzare l'uniformità, ad un rivestimento superiore in acciaio inox AISI 316 con finitura lucida, per un'ottima pulizia e un basso livello di irraggiamento, con conseguente maggior comfort per l'operatore. Foro di scarico di grandi dimensioni e convogliatore in apposito contenitore a tenuta.

Tubular burners with self-stabilized flame of a large surface area for a greater uniformity of heat distribution. Precise and safe regulation by the thermostatic control device. Pilot flame and thermocouple safety valve. Electric ignition. Temperature over 300 °C. Very thick built-in plate, smooth, ribbed or mixed, with rounded edges and drain way all along to collect food residue. Two cooking zones with independent temperature controls. Dual-component cooking plate comprising of a steel plate to optimize cooking evenness and an upper coat in AISI 316 stainless steel with bright finishing; easy to clean and low level of heat irradiation to guarantee higher comfort to the operator. A large drain hole and conveyor to a proper container.



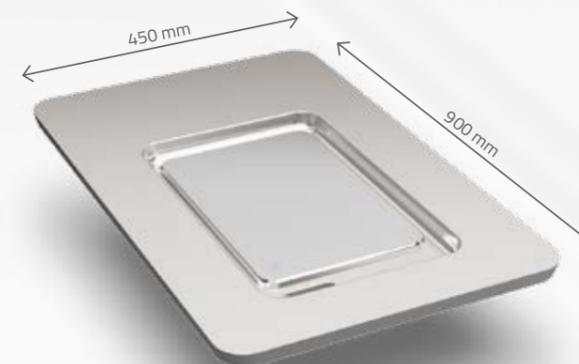
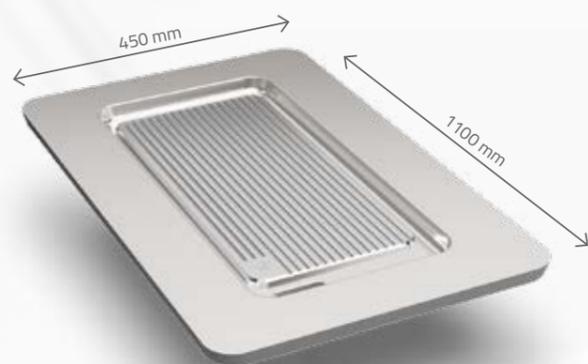
Fry Top elettrici

Electric griddles



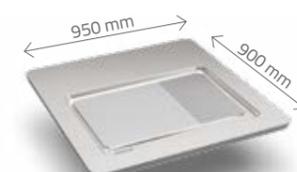
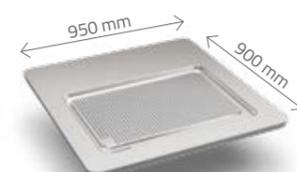
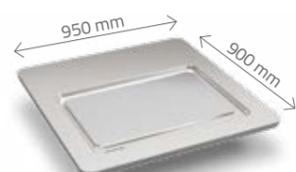
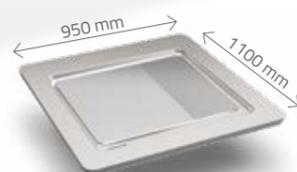
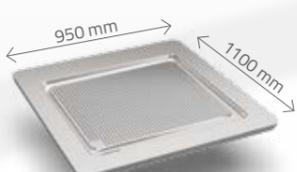
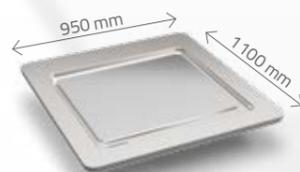
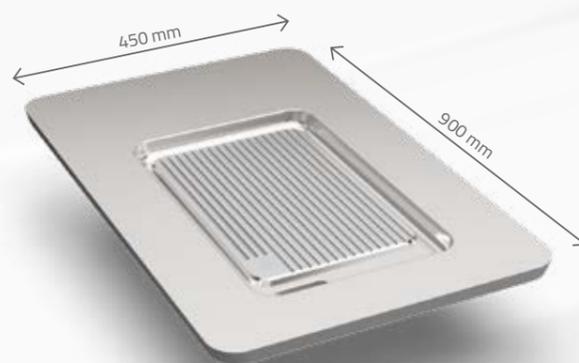
6,6 kW / 13,2 kW Resistenze in acciaio inox incoloy poste sotto la piastra di cottura. Controllo termostatico e termostato di sicurezza a riarmo manuale. Regolazione della temperatura da 50 °C a 300 °C. Spia di linea e spia di raggiungimento temperatura. Piastra liscia, rigata o mista ad alto spessore. Due zone con comandi separati per una regolazione indipendente ed ottimale della temperatura. Piastra di cottura bicomponente che combina una lastra di acciaio, per ottimizzare l'uniformità, ad un rivestimento superiore in acciaio inox AISI 316 con finitura lucida, per un'ottima pulizia e un basso livello di irraggiamento, con conseguente maggior comfort per l'operatore. Foro di scarico di grandi dimensioni e convogliatore in apposito contenitore a tenuta.

Incoloy stainless steel resistances positioned below the cooking plate. Thermostatic control and safety thermostat with manual restart. Temperature regulation from 50 °C to 300 °C. Pilot light and temperature indicator light. High thickness smooth, ribbed or mixed plate. Two zones with separate controls for an independent and perfect regulation of temperature. Dual component cooking plate that combines a steel slab to optimize uniformity and an upper coating in AISI 316 stainless steel with a polished finish that allows easy cleaning and a low level of irradiation giving higher comfort to the operator. A large drain hole and conveyor to a proper container.



4,8 kW / 9,6 kW Resistenze in acciaio inox incoloy poste sotto la piastra di cottura. Controllo termostatico e termostato di sicurezza a riarmo manuale. Regolazione della temperatura da 50 °C a 300 °C. Spia di linea e spia di raggiungimento temperatura. Piastra liscia, rigata o mista ad alto spessore con bordi arrotondati, incassata con canale perimetrale per la raccolta dei residui di cottura. Due zone con comandi separati per una regolazione indipendente ed ottimale della temperatura. Piastra di cottura bicomponente che combina una lastra di acciaio, per ottimizzare l'uniformità, ad un rivestimento superiore in acciaio inox AISI 316 con finitura lucida, per un'ottima pulizia e un basso livello di irraggiamento, con conseguente maggior comfort per l'operatore. Foro di scarico di grandi dimensioni e convogliatore in apposito contenitore a tenuta.

Incoloy steel heating elements positioned beneath the cooking plate. Thermostatic control and safety thermostat with manual restart. Temperature regulation from 50 °C to 300 °C. Power indicator and temperature light. Very thick built-in plate, smooth, ribbed or mixed, with rounded edges and a peripheral drain along the plate to collect food residue. Two cooking zones with independent temperature controls. Dual-component cooking plate comprising of a steel plate to optimize cooking evenness and an upper coat in AISI 316 stainless steel with a bright finishing; easy to clean and low level of heat irradiation to guarantee higher comfort to the operator. A large drain hole and conveyor to a proper container.





Griglie

Le nuove griglie elettriche sono costruite con una speciale resistenza corazzata con una tipologia di acciaio specifico per il contatto con gli alimenti. Una volta terminato il servizio di cottura è sufficiente attivare il programma di pulizia con tecnologia pirolitica che in pochi minuti polverizza i residui di cottura, la resistenza ruota per estrarre la bacinella di raccolta e subito l'attrezzatura è pronta per un altro servizio.

Le griglie ad acqua, disponibili in versione a gas, permettono di grigliare in modo estremamente naturale e sano esaltando le migliori caratteristiche organolettiche dei cibi, favorendo la dispersione dei grassi per un'alimentazione più genuina. I bruciatori sono posti sopra ad una zona accessibile tramite un ampio cassetto in acciaio Inox estraibile, riempito con acqua.

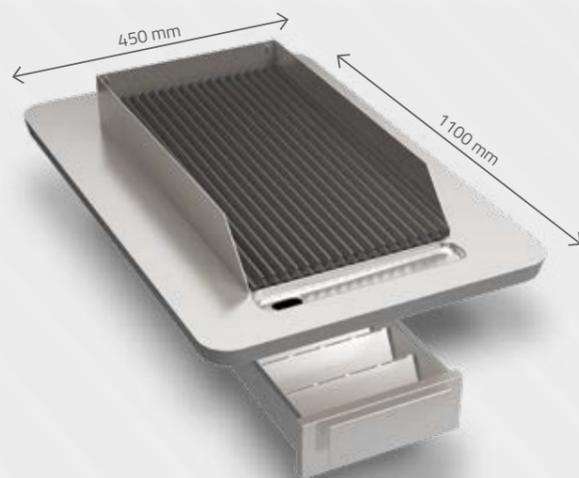
La griglia, costruita interamente in ghisa, ha una forma che consente di operare su un'ampia superficie adatta a diversi tipi di alimenti (carne, pesce, verdure).

GRILLS. The new electric grills are built with a special heavy-duty plate made of a type of steel intended for contact with food. Once you have finished cooking, just activate the pyrolytic cleaning program, which pulverizes any cooking residues in just a few minutes; the steel plate turns to extract the grease tray and the grill is ready to be used again.

The water grills are available in the gas version, for very natural and healthy grilling to enhance the best sensorial features of the food, with improved elimination of the fats for much healthier eating. The burners are easily accessible above a large removable stainless steel tank filled with water. The grill is entirely made in cast iron, with a shape that creates a large surface ideal for any type of food (meat, fish or vegetables).

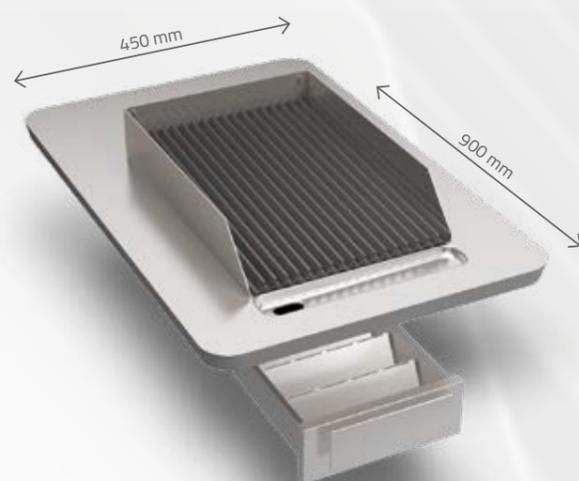
Water grill a gas

Gas water grills



12 kW Leccarda raccogliolio stampata. Regolazione della potenza con rubinetto minimo/massimo. Fiamma pilota e valvola di sicurezza a termocoppia. Accensione elettrica. Bruciatori e coppelle di protezione in acciaio inox AISI 304. Ampia superficie di cottura con griglia in ghisa facilmente rimovibile. Componenti facilmente smontabili per le regolari operazioni di manutenzione e pulizia. Ampio cassetto estraibile in acciaio inox per la raccolta dei grassi di cottura e per il contenimento dell'acqua.

Pressed oil collecting tray. Minimum/maximum power regulation. Pilot flame and thermocouple safety valve. Electric starter. Burners and 304 stainless steel cupels. Large cooking surface with easy removable cast iron grid. Easy removable components for facilitating maintenance and cleaning operations. Large removable stainless steel tray for collecting cooking fat and keeping water.

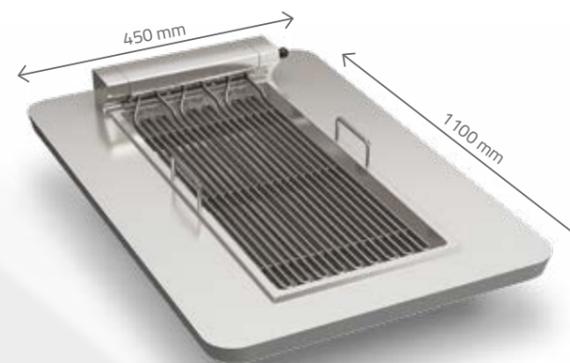


9 kW Leccarda raccogliolio stampata. Regolazione della potenza con rubinetto minimo/massimo. Fiamma pilota e valvola di sicurezza a termocoppia. Accensione elettrica. Bruciatori e coppelle di protezione in acciaio inox AISI 304. Ampia superficie di cottura con griglia in ghisa facilmente rimovibile. Componenti facilmente smontabili per le regolari operazioni di manutenzione e pulizia. Ampio cassetto estraibile in acciaio inox per la raccolta dei grassi di cottura e per il contenimento dell'acqua.

Pressed oil collecting tray. Minimum/maximum power regulation. Pilot flame and thermocouple safety valve. Electric starter. Burners and 304 stainless steel cupels. Large cooking surface with easy removable cast iron grid. Easy removable components for facilitating maintenance and cleaning operations. Large removable stainless steel tray for collecting cooking fat and keeping water.

Griglie elettriche

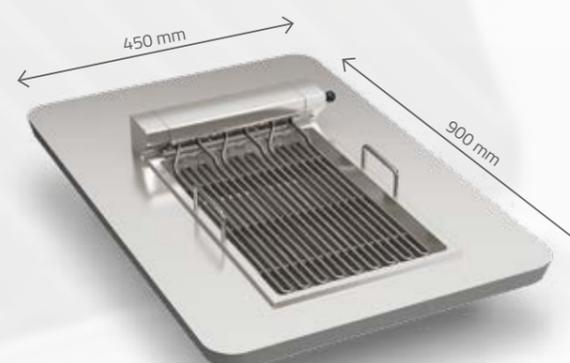
Electric grills



5,4 kW Regolazione della potenza tramite regolatore di energia, temperatura massima 400 °C. Spie di segnalazione.

Resistenze corazzate ad alta potenza che permettono la cottura degli alimenti per contatto diretto. Programma di pulizia con tecnologia pirolitica che in pochi minuti polverizza i residui di cottura. Resistenze ruotanti e componenti facilmente smontabili per le regolari operazioni di manutenzione e pulizia. Bacinella estraibile in acciaio inox per la raccolta dei grassi di cottura e per il contenimento dell'acqua.

Fits power regulator, max temperature 400 °C. Signalization lights. High power armored heating elements for cooking food in direct contact. Cleaning program using pyrolysis technology that, in a few minutes, causes the thermal decomposition of cooking residuals. Rotating resistances and easily removable components for facilitating standard maintenance and cleaning operations. Removable stainless steel tray for collecting cooking fat and containing water.



4,08 kW Regolazione della potenza tramite regolatore di energia, temperatura massima 400 °C. Spie di segnalazione.

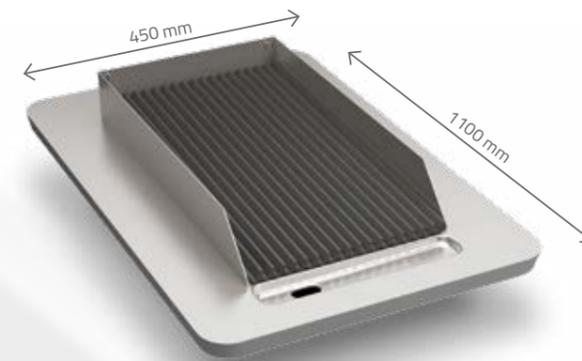
Resistenze corazzate ad alta potenza che permettono la cottura degli alimenti per contatto diretto. Programma di pulizia con tecnologia pirolitica che in pochi minuti polverizza i residui di cottura. Resistenze ruotanti e componenti facilmente smontabili per le regolari operazioni di manutenzione e pulizia. Bacinella estraibile in acciaio inox per la raccolta dei grassi di cottura e per il contenimento dell'acqua.

Fits power regulator, max temperature 400 °C. Signalization lights. High power armored heating elements for cooking food in direct contact. Cleaning program using pyrolysis technology that, in a few minutes, causes the thermal decomposition of cooking residuals. Rotating resistances and easily removable components for facilitating standard maintenance and cleaning operations. Removable stainless steel tray for collecting cooking fat and containing water.

Pietra lavica

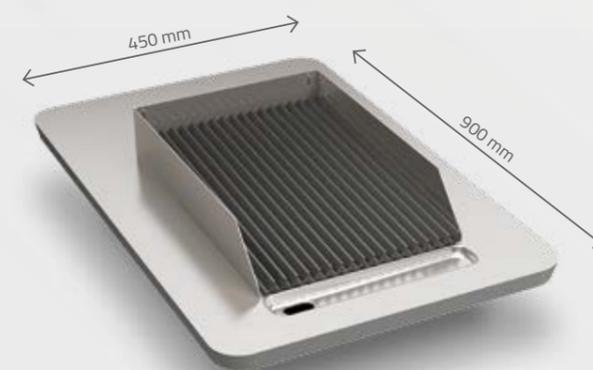
Cuocere alla griglia è una cottura naturale. La pietra lavica, con le sue qualità, permette di ricreare la tradizionale cottura alla brace con un controllo più preciso della temperatura, più facile pulizia e maggiore sicurezza per l'operatore. Grazie all'inclinazione, i grassi in eccesso defluiscono in un cassetto di grandi dimensioni. La griglia, costruita interamente in ghisa, ha una forma che consente di operare su un'ampia superficie adatta a diversi tipi di alimenti (carne, pesce, verdure).

LAVA STONE GRILLS. Grilling is a natural way of cooking. Lava stone, with its qualities, enables recreating traditional barbecuing with a more precise temperature control, easier cleaning and greater safety for the chef. With the inclined top the fat flows easily into the large tray. The grill is entirely made in cast iron, with a shape that creates a large surface ideal for any type of food (meat, fish or vegetables).



9 kW Bruciatori tubolari in acciaio inox a due rami. Regolazione della potenza erogata tramite rubinetto a funzionamento continuo. Fiamma pilota e valvola di sicurezza a termocoppia. Accensione elettrica. Braciere in acciaio inox. Griglia di cottura in ghisa, con ampie scanalature per la raccolta dei grassi. Tutte le componenti sono facilmente smontabili per le regolari operazioni di manutenzione e pulizia. Cassetto a tenuta stagna completamente in acciaio di grande lunghezza per la raccolta di cenere e grassi. Pietralavica già in dotazione.

Stainless steel tubular dual-flame burner. Regulation of the supplied power by a continuous operation tap. Pilot flame and thermocouple safety valve. Electric ignition. Stainless steel brazier. Cooking cast iron grill, with large grooves for the collection of fat. All components can be easily disassembled for regular operations of maintenance and cleaning. Long sealed steel tray to collect ash and fat. Lava stone supplied.



7 kW Regolazione della potenza erogata tramite rubinetto a funzionamento continuo. Fiamma pilota e valvola di sicurezza a termocoppia. Accensione elettrica. Braciere in acciaio Inox. Ampia superficie di cottura con griglia in ghisa facilmente rimovibile. Il particolare disegno consente di cucinare pesce, carne e verdure, prevenendo la combustione dei grassi. Tutte le componenti sono facilmente smontabili per le regolari operazioni di manutenzione e pulizia. Cassetto a tenuta stagna completamente in acciaio di grande lunghezza per la raccolta di cenere e grassi. Pietralavica già in dotazione.

Regulation of power supply by a continuous operation tap. Pilot flame and thermocouple safety valve. Electric ignition. Stainless steel chargrill. Large cooking surface with easy removable cast iron grid. The particular design allows one to cook fish, meat and vegetables, preventing fat from burning. All components can be dismantled easily to carry out regular cleaning and maintenance operations. Very long steel watertight drawer for ash and fat collection. Lava stone supplied.



Cuocipasta

Attrezzatura ideale per cucinare pasta, riso, verdure e uova grazie alla rapidità di ebollizione dell'acqua sia nella versione a gas sia in quella elettrica. Il carico acqua, posizionato nella parte anteriore del piano, facilita la regolazione del flusso d'acqua e garantisce la pulizia in vasca, agevolando lo smaltimento di amido e residui. La vasca stampata in acciaio AISI 316 da 30 a 40 L, caratterizzata da ampi bordi arrotondati, è dotata di falsofondo per l'appoggio dei capienti cestelli. Lo sgocciolatoio assicura un grande e comodo piano di appoggio.

PASTA COOKERS. Ideal for cooking pasta, rice, vegetables and eggs, as the water rapidly comes to the boil in both the gas and the electric models. The water is filled from the front of the top, making it easy to regulate the water flow and to clean the tank, to remove starch and food residues. The AISI 316 steel moulded tank has a capacity from 30 to 40 litres, with wide rounded edges and a false bottom to hold the ample baskets. The drip tray guarantees a large and practical top.

Cuocipasta a gas

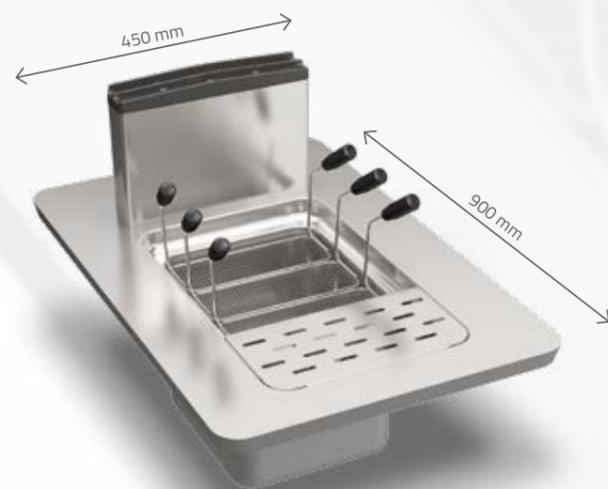
Gas pasta cookers



12 kW - 40 litres Fiamma pilota e valvola di sicurezza a termocoppia. Accensione elettrica. Vasca stampata con ampi bordi arrotondati realizzata completamente in acciaio inox AISI 316. Circolazione dell'acqua garantita da un fondo forato che distanzia i cestini di 10 cm dal fondo. Troppopieno di grande diametro per l'eliminazione degli amidi in eccesso durante la cottura. Piano di appoggio con funzione sgocciolatoio, smontabile, a filo del piano. Il beccuccio posto sul piano permette di regolare il flusso dell'acqua attraverso un comando posto sul cruscotto.

Rubinetto di scarico a sfera, situato all'interno del vano, comandato da maniglia con impugnatura atermica.

Pilot flame and thermocouple safety valve. Electric ignition. Pressed tank with large rounded edges completely made in AISI 316 stainless steel. Water circulation guaranteed by a drilled bottom that keeps the baskets 10 cm from the bottom. Large diameter overflow to eliminate the excess starch during cooking. Draining and disassembleable board at the same height of the top. The tap on the board allows one to regulate the water flow through a control on the front panel. Spherical draining tap positioned in the compartment controlled by an athermic handle.

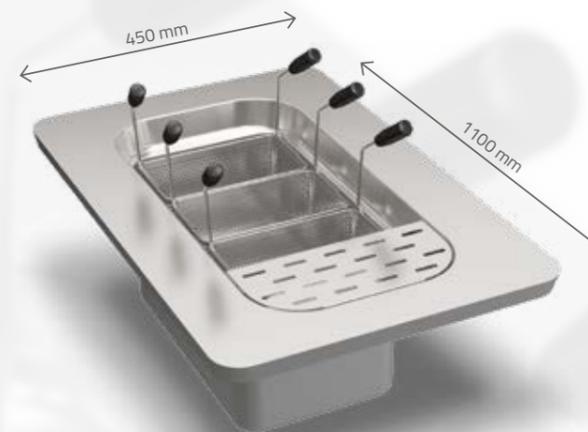


10 kW - 30 litres Fiamma pilota e valvola di sicurezza a termocoppia. Accensione elettrica. Vasca stampata con ampi bordi arrotondati realizzata completamente in acciaio inox AISI 316. Circolazione dell'acqua garantita da un fondo forato che distanzia i cestini di 10 cm dal fondo. Troppopieno di grande diametro per l'eliminazione degli amidi in eccesso durante la cottura. Piano di appoggio con funzione sgocciolatoio, smontabile, a filo del piano. Il beccuccio posto sul piano permette di regolare il flusso dell'acqua attraverso un comando posto sul cruscotto. Rubinetto di scarico a sfera, situato all'interno del vano, comandato da maniglia con impugnatura atermica.

Pilot flame and thermocouple safety valve. Electric ignition. Pressed tank with large rounded edges completely made in aisi 316 stainless steel. Water circulation guaranteed by a drilled bottom that keeps the baskets 10 cm from the bottom. Large diameter overflow to eliminate the excess starch during cooking. Draining and disassembleable board at the same height of the top. The tap on the board allows one to regulate the water flow through a control on the front panel. Spherical draining tap positioned in the compartment controlled by an athermic handle.

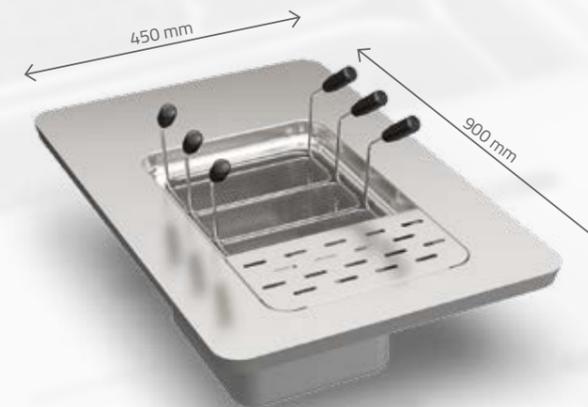
Cuocipasta elettrici

Electric pasta cookers



10 kW - 40 litres Alte prestazioni garantite da resistenze in acciaio inox incoloy situate direttamente all'interno della vasca e protette dal fondo forato per l'appoggio dei cestini. Comando per la regolazione della potenza erogata con spia di controllo. Vasca stampata con ampi bordi arrotondati realizzata completamente in acciaio inox AISI 316. Circolazione dell'acqua garantita da un fondo forato che distanzia i cestini di 10 cm dal fondo. Troppopieno di grande diametro per l'eliminazione degli amidi in eccesso durante la cottura. Piano di appoggio con funzione sgocciolatoio, smontabile, a filo del piano. Il beccuccio posto sul piano permette di regolare il flusso dell'acqua attraverso un comando posto sul cruscotto. Rubinetto di scarico a sfera, situato all'interno del vano, comandato da maniglia con impugnatura atermica.

High performances guaranteed by Incoloy stainless steel resistances positioned directly in the tank and protected by a drilled bottom to rest baskets. Control for the power supply regulation with control light. Pressed tank with large rounded edges completely made in AISI 316 stainless steel. Water circulation guaranteed by a drilled bottom that keeps the baskets 10 cm from the bottom. Large diameter overflow to eliminate the excess starch during cooking. Draining and disassembleable board at the same height of the top. The tap on the board allows one to regulate the water flow through a control on the front panel. Spherical draining tap positioned in the compartment controlled by an athermic handle.



6 kW - 30 litres Alte prestazioni garantite da resistenze in acciaio inox incoloy situate direttamente all'interno della vasca e protette dal fondo forato per l'appoggio dei cestini. Comando per la regolazione della potenza erogata con spia di controllo. Vasca stampata con ampi bordi arrotondati realizzata completamente in acciaio inox AISI 316. Circolazione dell'acqua garantita da un fondo forato che distanzia i cestini di 10 cm dal fondo. Troppopieno di grande diametro per l'eliminazione degli amidi in eccesso durante la cottura. Piano di appoggio con funzione sgocciolatoio, smontabile, a filo del piano. Il beccuccio posto sul piano permette di regolare il flusso dell'acqua attraverso un comando posto sul cruscotto. Rubinetto di scarico a sfera, situato all'interno del vano, comandato da maniglia con impugnatura atermica.

High performances guaranteed by incoloy stainless steel resistances positioned directly in the tank and protected by a drilled bottom to rest baskets. Control for the power supply regulation with control light. Pressed tank with large rounded edges completely made in aisi 316 stainless steel. water circulation guaranteed by a drilled bottom that keeps the baskets 10 cm from the bottom. Large diameter overflow to eliminate the excess starch during cooking. Draining and disassembleable board at the same height of the top. the tap on the board allows one to regulate the water flow through a control on the front panel. Spherical draining tap positioned in the compartment controlled by an athermic handle.



Friggitrici

Tutte le versioni, sia quella elettrica sia quella a gas, sono dotate di comandi meccanici o elettronici per una precisa regolazione della temperatura (fino a 190 gradi). La tecnologia di riscaldamento diretto ad alta efficienza garantisce tempi di recupero molto rapidi e la distribuzione del calore su un'ampia superficie preserva l'olio dai danni dovuti a temperature eccessive. I bordi perfettamente arrotondati della vasca stampata (capacità 7+7, 10 o 18 litri) e l'ampio scivolo permettono all'operatore di mantenere la massima igiene e di lavorare in totale sicurezza e comfort. Le resistenze in inox incoloy, posizionate direttamente all'interno della vasca, sono ribaltabili in posizione verticale per facilitare la pulizia.

FRYERS. All the electric and gas models have mechanic or electronic controls for more precise temperature regulation (up to 190 degrees). The highly efficient direct heating technology guarantees very fast recovery times and heat distribution over the large surface protects the oil from the damage caused by too high temperatures. The perfectly rounded edges on the moulded tank (capacity 7+7, 10 or 18 litres) and the ample chute means the cook is able to maintain maximum hygiene and work in total safety and comfort. The Incoloy stainless steel resistances are directly inside the tank, and can be tilted vertically for easier cleaning.

Friggitrici a gas

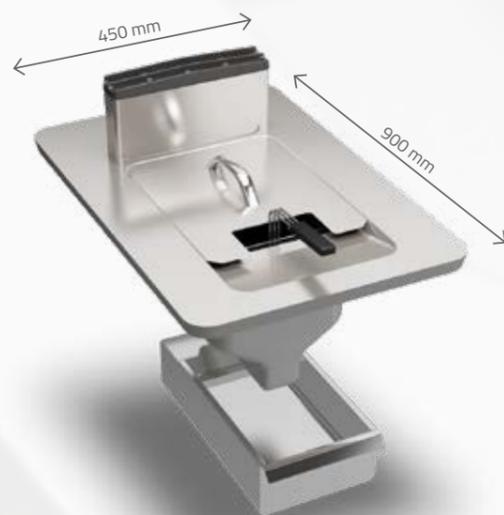
Gas fryers



14 kW - 18 litres Vasca stampata con profilo ad ampia zona fredda per raccolta residui cibo e grande facilità di pulizia grazie all'assenza di tubi ed alla grande sezione dello scarico da 1".

Il piano, dai bordi arrotondati, incorpora una superficie per l'appoggio dei cestri leggermente inclinata, favorendo lo scarico dell'olio. Due bruciatori in acciaio inox, posti esternamente alla vasca, comandati da elettrovalvola con controllo della temperatura tramite termostato elettrico di alta precisione. Termostato di sicurezza a riarmo manuale, fiamma pilota e sistema di sicurezza con termocoppia. Rubinetto di scarico a sfera, situato all'interno del vano, comandato da maniglia con impugnatura atermica, con bacinella di raccolta in acciaio. Accensione elettrica.

Pressed tank with a large "cool" zone to collect food residuals. The unit is easy to clean as there are no pipes and the draining hole is a large 1" diameter. The top with rounded edges integrates a board to rest baskets; it is slightly inclined to favor oil draining. Two stainless steel burners installed out of the tank, controlled by a solenoid valve with a temperature control by means of a high precision electric thermostat. Safety thermostat with manual restart, pilot flame and safety system with thermocouple. Spherical draining faucet positioned in the compartment controlled by a heat-proof handle and with steel collection tray. Electric ignition.

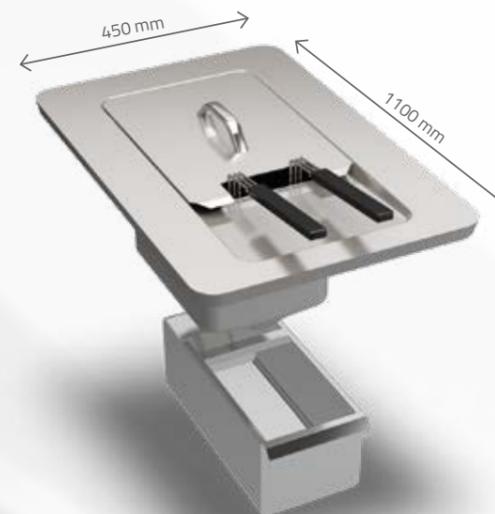


6,9 kW - 10 litres Vasca arrotondata con profilo ad ampia zona fredda per raccolta residui cibo. Bruciatori tubolari a nido d'ape. Il sistema di frittura, conservando inalterate le caratteristiche organolettiche dell'olio, permette di cucinare in maniera sana limitando il numero dei cambi di olio, con un notevole risparmio finale. Sistema di sicurezza con valvola termocoppia e termostato di sicurezza, fiamma pilota protetta. Accensione elettrica. Bacinella di raccolta in acciaio.

Rounded tank with a wide cold zone to collect food residue. Tubular burners with honeycomb section. The frying system maintains the organoleptic characteristics of the oil which allows for a healthier production and furthermore, limits the required oil changes giving further savings. Safety system with thermocouple and safety thermostat, protected pilot flame. Electric ignition. Steel collection tray.

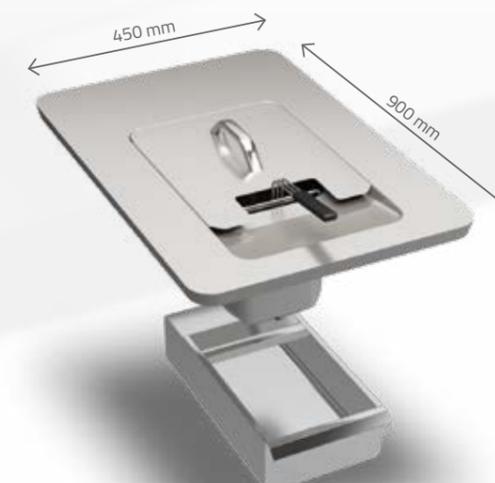
Friggitrici elettriche

Electric fryers



18 kW - 18 litres Resistenze in acciaio inox incoloy posizionate direttamente all'interno della vasca, ribaltabili in posizione verticale per facilitare le operazioni di pulizia. Dispositivo di sicurezza per il disinserimento dell'alimentazione elettrica con resistenze in posizione verticale. Controllo della temperatura tramite termostato elettrico di alta precisione. Vasca in acciaio inox AISI 304 con ampi bordi arrotondati e ampia zona fredda, sottostante le resistenze, per la decantazione dei residui. Il piano, dai bordi arrotondati, incorpora una superficie per l'appoggio dei cestri leggermente inclinata che favorisce lo scarico dell'olio. Rubinetto di scarico a sfera, situato all'interno del vano, comandato da maniglia con impugnatura atermica, con bacinella di raccolta in acciaio.

Incoloy stainless steel resistances positioned directly in the tank that can be tilted vertically to make cleaning operations easier. Safety device to cut power supply with resistances in vertical position. High precision electric thermostat temperature control. AISI 304 stainless steel tank with large rounded edges and wide cold zone below the resistances to decant the residual. The top with rounded edges integrates a board to rest baskets; it is slightly inclined to favor oil draining. Spherical draining tap positioned in the compartment controlled by an athermic handle and with steel collection tray.

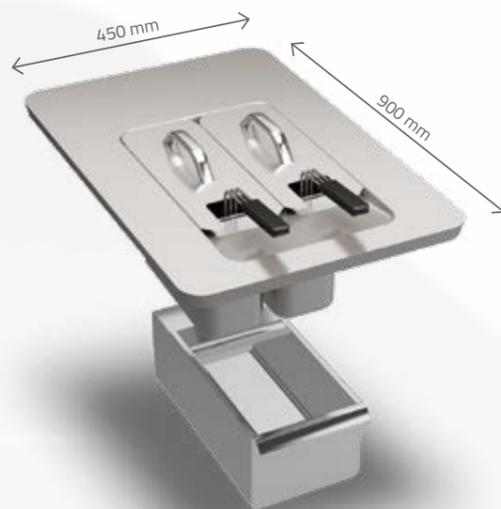


9 kW - 10 litres Vasca stampata e arrotondata dotata di speciali resistenze rotanti in acciaio inox incoloy ad elevata durata, possono raggiungere in brevissimo tempo la temperatura di lavoro, consentendo un risparmio d'olio del 60%. Il sistema di frittura, conservando inalterate le caratteristiche organolettiche dell'olio, permette di cucinare in maniera sana limitando il numero dei cambi di olio, con un notevole risparmio finale. La rotazione della resistenza facilita le operazioni di pulizia. Controllo della temperatura impostata mediante termostato regolabile fino a 190 °C e termostato di sicurezza a riarmo manuale. Bacinella di raccolta in acciaio.

Pressed and rounded basin equipped with long lasting special rotating heating elements made in Incoloy stainless steel; they can reach operational temperatures in a very short time, increasing oil savings up to 60%. The frying system maintains the organoleptic characteristics of the oil, allowing for a healthier way of cooking and, furthermore, limiting the number of oil changes, giving further savings. System to rotate the heating elements to make cleaning easier. Control of set temperature up to 190 °C by thermostat and safety thermostat with manual restart. Steel collection tray.

Friggitrici elettriche

Electric fryers



16 kW - 7 + 7 litres Due vasche stampate e arrotondate dotate di comandi indipendenti e di speciali resistenze rotanti in acciaio inox incoloy ad elevata durata che possono raggiungere in brevissimo tempo la temperatura di lavoro, consentendo un risparmio d'olio del 60%. Il sistema di frittura, conservando inalterate le caratteristiche organolettiche dell'olio, permette di cucinare in maniera sana limitando il numero dei cambi di olio, con un notevole risparmio finale. La rotazione della resistenza facilita le operazioni di pulizia. Controllo della temperatura impostata mediante termostato regolabile fino a 190 °C e termostato di sicurezza a riarmo manuale. Bacinella di raccolta in acciaio.

Two pressed and rounded tanks equipped with independent controls and long lasting special rotating resistances made of Incoloy stainless steel; they can reach the operational temperature in very short time increasing oil savings to 60%. The frying system maintains the organoleptic characteristics of the oil which allows for a healthier production and furthermore, limits the required oil changes giving further savings. The resistance rotation makes cleaning operations easier. Adjustable thermostat up to 190 °C with control facility, safety thermostat and manual restart. Steel collection tray.



Optional

Per garantire prestazioni professionali fino all'ultimo dettaglio, Berto's propone una vasta serie di accessori, forniti come optional, che vanno a completare La Tua Cucina.

To ensure a professional performance even with the smallest details, Berto's proposes a wide range of accessories, supplied as an optional which can complete your kitchen.



Salamandra

Salamander

Porta salamandra

Salamander support



Supporto per salamandra

Salamander support



Porta mestoli

Ladle rack



Illuminazione led

Led illumination

Griglia posategami

Overhead pan rack



Presca elettrica

Electric socket



Colonnina d'acqua

Water column



Alzacesti per cuocipasta

Basket lifter for pasta cooker



Maniglione corrimano

Handrail shackle spacer



Armadio riscaldato elettrico

Electric hot cupboard

Rubinetto di scarico da 2" "ECHTERMANN" in acciaio inox

Stainless steel discharge valve 2" "ECHTERMANN"



Paraspruzzi

Splashguard



Comando elettronico Bflex

Bflex electronic control



Porta mixer

Mixer support



Bflex

LO SVILUPPO DI
UN'INTUIZIONE

Bflex è il nuovo sistema elettronico che permette un controllo dei parametri più preciso. Il design ergonomico della manopola in materiale isolante e morbido al tocco unito da un dispositivo che assorbe gli urti, sono stati brevettati così da fornire al cliente un prodotto unico, con livello di protezione dall'acqua certificato IPX5.

Interamente studiato e sviluppato dai progettisti Berto's, Bflex è un sistema innovativo e facile da usare che garantisce la massima precisione e una robustezza unica. È il frutto di un confronto diretto con gli chef che operano quotidianamente in un ambiente estremo, condizionato da alte temperature, ritmi serrati e un uso intenso delle attrezzature.

DEVELOPMENT OF AN INSIGHT. Bflex is the new electronic system that allows you to control the parameters more precisely. The ergonomic design of the knob, made of a soft and insulating material, combines with an impact absorbing device, giving the customer a one of a kind product that is both patented and IPX5 waterproof certified.

Completely studied and developed by Berto's designers, Bflex is an innovative and user-friendly system that guarantees the maximum precision and sturdiness. It is the result of our consultations with chefs who work daily under hard conditions, with high temperatures, fast paced routines and heavy use of the equipment.

SMART CONTROL FOR OPTIMAL PERFORMANCE



Il nuovo comando Bflex è dotato di un software semplice da utilizzare e può essere installato su diverse famiglie di prodotto Berto's. È un multicontrollo che permette diverse funzionalità personalizzabili in differenti cucine.

Come funziona:

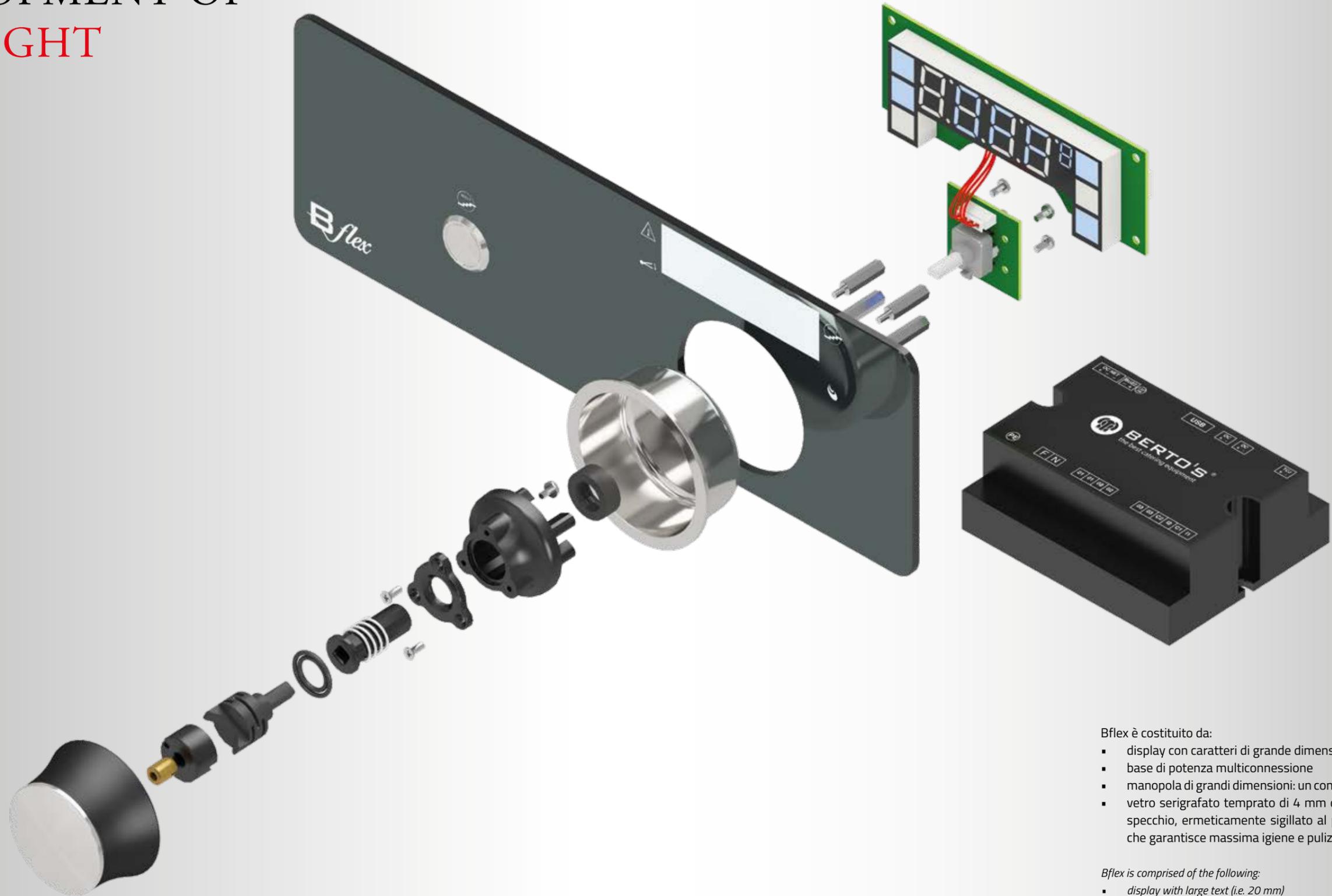
- Il display presenta la scritta OFF a mezza luce quando la scheda è in pausa. Si accende tenendo premuta la manopola per 3 secondi
- per impostare la temperatura/potenza si preme brevemente la manopola, si imposta ruotandola e si conferma premendola nuovamente oppure attendendo 3 secondi
- il display mostra sempre la temperatura/potenza impostata
- la scheda si riporta in stand-by tenendo premuta la manopola per 3 secondi

The new Bflex control is equipped with user-friendly software that can be installed on several families of Berto's products. It is a multi-control that allows several functions customizable in different units.

How it works:

- *In standby mode, the card shows the word OFF half-lit; it switches on if the knob is pressed for 3 seconds*
- *press the knob briefly to set the temperature/power, rotate the knob to set it and press it again to confirm or wait for 3 seconds*
- *the display always shows the set temperature/power*
- *the card enters standby mode again if the knob is pressed for 3 seconds*

DEVELOPMENT OF AN **INSIGHT**



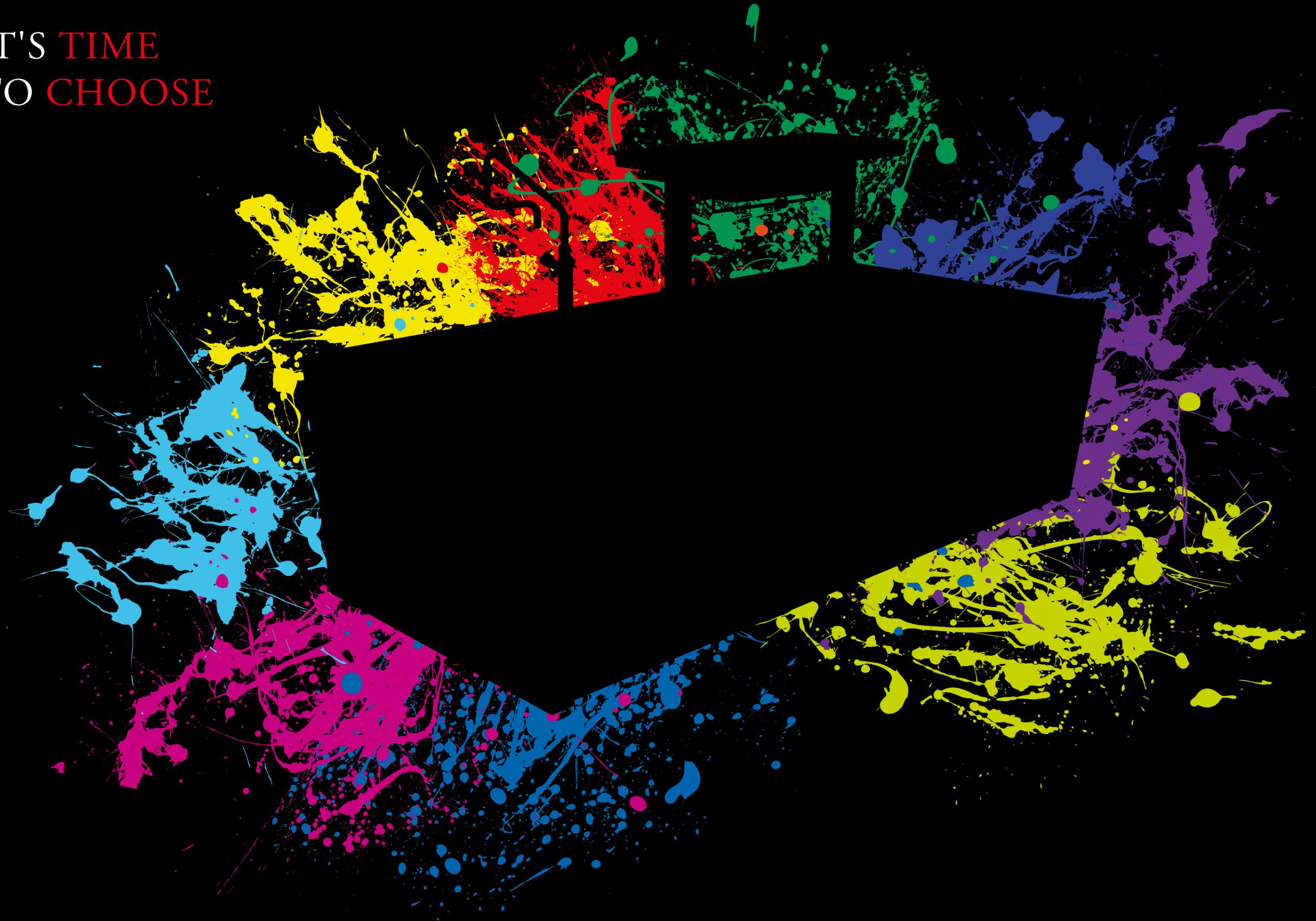
Bflex è costituito da:

- display con caratteri di grande dimensione (20mm)
- base di potenza multiconnessione
- manopola di grandi dimensioni: un concentrato di tecnologia
- vetro serigrafato temprato di 4 mm di spessore, finitura a specchio, ermeticamente sigillato al pannello della cucina, che garantisce massima igiene e pulizia

Bflex is comprised of the following:

- *display with large text (i.e. 20 mm)*
- *multiconnection power base*
- *large technological knob*
- *4 mm thick tempered screen-printed glass, mirror finishing, hermetically sealed to the unit panel to ensure hygiene and easy cleaning*

IT'S TIME
TO CHOOSE



Colours



Da sempre l'alta cucina si definisce grazie alla combinazione tra sapori e colori nei piatti. Noi pensiamo che la sensibilità per gli aspetti cromatici debba ispirare anche le idee, la preparazione, gli strumenti. Le emozioni non sono soltanto un punto di arrivo, la realizzazione finale ma anche il percorso che trasforma creatività e stato d'animo in una ricetta. Il tuo carattere è una pennellata inconfondibile. Scegli i tuoi colori, trasforma lo spazio in un laboratorio per la tua personalità: colori neutri per adattarti al modo del momento, colori vivaci per raccontare la tua passione ed energia. Ogni tonalità esprime un punto di vista inconfondibile: il tuo.

Materials



Haute cuisine has always been defined by the combination of flavours and colours on the plate. We believe that chromatic sensitivity should inspire our ideas, preparations and tools. Emotions are not just the arrival line, the final step, but also the journey that transforms your creativity and mood into a recipe. Your character is the unique brush stroke. Choose your colours and turn your space into a workshop for your personality: neutral colours to adapt to the current trend, bright colours to tell of your passion and energy. Each shade expresses an unmistakable point of view: yours.



LA | CUCINA[®]

Worldwide

La forza di un marchio è la sua riconoscibilità, ovunque. La bellezza è superare i confini, restando sé stessi mentre ci si adatta al nuovo. Il made in Italy per noi non è un'etichetta ma un modo di essere. La nostra storia e il nostro stile sanno viaggiare, sanno riconoscere gli odori e i sapori del mondo, sanno trasformare la diversità, rispettandola, modellandola. Abbiamo lavorato con i più grandi chef del mondo, offrendo la nostra esperienza e diventando altro: siamo diventati acqua, terra, alberi, sapore. Alla fine siamo rimasti noi stessi, perché viaggiare è cambiare continuando a riconoscersi.

The strength of a brand is shown by being recognizable everywhere. Beauty means crossing borders, remaining true to oneself while adjusting to something new. For us Made in Italy is not just a label but a philosophy. Our story and style know how to travel, to recognize the smells and flavours of the world, how to transform diversity, respecting it and shaping it. We have worked with the greatest chefs in the world, offering them our experience and becoming something else: we have become water, land, trees, flavour. In the end we have remained ourselves, because travelling means to change but continue to recognize oneself.



Agli Amici

UDINE - ITALY



Chef Emanuele Scarello, 2 stelle Michelin: "Questa nuova soluzione, questa nuova cucina nata dalla collaborazione con Berto's mi permette di ridurre di molto i tempi non solo di pulizia e gestione della mia cucina ma soprattutto i tempi di cottura, e questo apre scenari interessanti e creativi nel mondo di chi inventa cibo e gusto".

Emanuele Scarello, Chef with 2 Michelin stars: "This new solution, this new kitchen born from the collaboration with Berto's allows me to greatly reduce the time not only of cleaning and managing my kitchen but above all cooking times, and this opens up interesting and creative scenarios in the world of those who invent food and taste".



Disfrutar

BARCELONA - SPAIN



Disfrutar in spagnolo significa "godere".

Chef Castro Forns, braccio destro di uno dei più grandi chef della nostra epoca Ferrán Adrià, prepara nel suo nuovo ristorante i loro piatti raffinati, usando esclusivamente una fiammante Berto's S900 Top Unique costruita su misura. Disfrutar è stato selezionato dalla Guida Michelin (2 stelle).

In Spanish, disfrutar means "enjoy".

Chef Castro Forns, right arm of one of the greatest chefs of our time, Ferrán Adrià, prepares the most refined dishes in his new restaurant exclusively using a fiery Berto's S900 Top Unique made to measure for him. Disfrutar is selected by the Michelin Guide (2 stars).



Alma

LISBOA - PORTUGAL



Monoblocco La Cucina® con colonnina orientabile. Realizzato in acciaio Inox Aisi 304, lo spessore del piano è di 30/10. Colore personalizzato nero.

Alma, in Portoghese, significa anima e lo Chef Henrique Sa Pessoa ha deciso di nominare in questo modo il suo Ristorante a Lisbona perché è una vera e propria estensione della sua anima. Alma è stato selezionato dalla Guida Michelin (2 stelle).

La Cucina® monoblock with adjustable column. Made from AISI 304 stainless steel, 30/10 thick tops. Custom color black.

Alma, in Portuguese, means "soul" and in this Lisbon restaurant, it is obvious that Chef Henrique Sa Pessoa named it so because it is a true reflection of his own soul. Alma is selected by the Michelin Guide (2 stars).



Cannavacciuolo Bistrot

TORINO - ITALY



Lo chef stellato Antonino Cannavacciuolo per il suo nuovo ristorante ha scelto il monoblocco La Cucina® con piano di lavoro unico, colonnina regolabile, cruscotto unico nero con prese elettriche Schüko in metallo.

Realizzato in acciaio inox AISI 304, lo spessore è 30/10.

Starred chef Antonino Cannavacciuolo for his new restaurant has chosen La Cucina® monoblock with continuous worktop, adjustable column, single black panel with Schüko electrical metal sockets.

Made from AISI 304 stainless steel, 30/10 thick countertops.



RELAIS & CHATEAUX.

Gravetye Manor

EAST GRINTSTEAD - UK



Il Gravetye ospita un hotel di lusso che accoglie nelle sue 17 stanze arredate con tessuti raffinati, letti a baldacchino e mobili d'epoca. La Cucina® Berto's alloggiata nel verde smeraldo della campagna inglese ospita tre forni e un fry-top nella parte inferiore e piani di cottura a induzione nella parte superiore, una soluzione innovativa dal punto di vista costruttivo. Far convivere gli opposti in un'unica cucina è stata per Berto's l'impresa di combinare un matrimonio felice, e oggi Chef George Blogg, 1 stella Michelin, può deliziare i suoi ospiti con menù il cui unico limite è la creatività.

The Gravetye hosts a luxury hotel with its 17 rooms furnished with refined fabrics, canopy beds and antique furniture. Berto's La Cucina® is housed in the emerald green of the English countryside with three ovens and a fry-top at the bottom and induction hobs at the top, an innovative solution from the construction point of view. Bringing together opposites in a single kitchen was for Berto's the task of combining a happy marriage, and today George Blogg, Chef with 1 Michelin star, can delight his guests with menus whose only limit is creativity.



JW Marriot Marina Bloom

ABU DHABI - U.A.E.



Monoblocco La Cucina® con piano unico, cruscotto unico e griglia posategami. Realizzato in acciaio Inox Aisi 304, lo spessore del piano è di 30/10. 11 differenti attrezzature in un'unica soluzione: tuttapietra, cucina con forno, cuocipasta, friggitrice, griglia a pietralavica, frytop e 5 elementi neutri. Dimensioni: 4970x2240 mm. Il progetto Marina Bloom vanta un design intelligente e interconnesso che offre viste spettacolari sul Golfo Arabico, sulla Marina e sulla città.

La Cucina® monoblock with continuous worktop, single panel and overhead pan rack. Made from AISI 304 stainless steel, 30/10 thick countertops. 11 different pieces of equipment in just one solution: solid top, cooker with oven, pasta cooker, fryer, lava stone grill, fry top and 5 neutral units. Measurements: 4970x2240 mm. Marina Bloom project boasts a cleverly interwoven design, offering spectacular views of the Arabian Gulf, Marina and the city.



Identità Golose

MILANO - ITALY



Realizzato nel cuore della città, tra quadrilatero della Moda e vista sul tempio della musica La Scala, Identità Golose Milano è un ristorante intagliato nella meravigliosa location della Fondazione Feltrinelli, uno dei fari più luminosi della vita culturale italiana dal novecento ad oggi. Il ristorante Identità Golose Milano fa conoscere ai propri ospiti a rotazione e settimanalmente grandi chef italiani e internazionali e affianca alle loro proposte in tavola dibattiti, conferenze, corsi, presentazioni di libri e eventi culturali.

Built in the heart of the city, in the fashion district and with a view of that temple of music, La Scala, Identità Golose Milano is a restaurant in the wonderful venue of the Feltrinelli Foundation, one of the brightest beacons of Italian cultural life from the twentieth century to today. The Identità Golose Milano restaurant introduces its guests, on a weekly rotation, to great Italian and international chefs, offering alongside their proposals debates, conferences, courses, book presentations and cultural events.



Alessandro Borghese Il lusso della semplicità

MILANO - ITALY

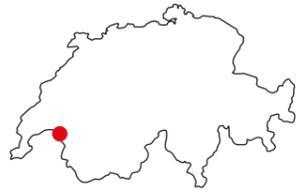


L'eccentrico e innovativo Chef Alessandro Borghese, per il suo nuovo locale a Milano ha scelto due monoblocchi La Cucina® personalizzati con la colonnina orientabile, il cruscotto unico e la zoccolatura nera. Dimensioni monoblocco 1: 2000 x 1100 mm
Composizione: cucina a induzione, cucina a gas, cuocipasta e brasiera multifunzione.
Dimensioni monoblocco 2: 2400 x 1000 mm
Composizione: cucina a induzione, piano unico realizzato in acciaio inox AISI 304, spessore 30/10.

The eclectic and innovative Chef Alessandro Borghese for his new restaurant in Milan has chosen two La Cucina® monoblocks that have been customized with adjustable column, single instrument panel and black baseboard.

*Monoblock 1 measurements: 2000 x 1100 mm
Composition: induction cooker, gas cooker, pasta cooker and multifunction bratt pans.*

*Monoblock 2 measurements: 2400 x 1000 mm
Composition: induction cooker, continuous worktop, made from AISI 304 stainless steel, 30/10 thick.*



César Ritz College Le Bouveret

PORT VALAIS - SWITZERLAND



Affacciata sul Lago di Ginevra a una manciata di chilometri da Montreux, César Ritz Colleges è un learning environment che propone corsi universitari e master post laurea altamente specializzanti per studenti che puntano a un futuro di successo nel mondo del management turistico e dell'ospitalità. César Ritz ha scelto di installare una avveniristica cucina personalizzata Berto's montata al centro di un anfiteatro universitario che funge da arena di lavoro a pianta circolare. A disposizione degli astanti, sedute con visione a 180° sul piano cottura. Color rosso e acciaio, La Cucina® installata in Svizzera poggia su un basamento in marmo scuro di grande bellezza e la sua coraggiosa forma ellittica, avvenente e originale, finisce per calamitare ogni sguardo in sala.

Overlooking the Lake Genève and close to Montreux, César Ritz Colleges is a learning environment that proposes university courses and post graduate and master courses for students that aim at being successful in the tourism and hospitality industry. The César Ritz decided to install a forefront customized Berto's kitchen which is mounted in the centre of the university amphitheatre and works as a working area with a circular plant. The audience can enjoy the 180° view over the cooking top. Painted in red and made of steel, the La Cucina® installed in Switzerland rests on a dark beautiful and original marble base, elliptically shaped, attracting all the eyes in the room.



Marina Yacht Club

LÜBECK - GERMANY



Lo Yacht Club di Lubecca è un luogo affascinante e prestigioso. Ora il suo ristorante lo sarà ancora di più: merito di questo "gioiello" creato in esclusiva, il monoblocco Berto's La Cucina® con colonnina orientabile, porta salamandra e colore personalizzato nero.

The Yacht Club in Lübeck is a captivating and prestigious place. Now its restaurant will be even more so: all thanks to this "gem" created exclusively for its kitchen, Berto's La Cucina® monoblock with adjustable column, salamander support and custom color black.



Four Seasons Resort

MAHÉ - SEYCHELLES



La sfida era quella di coniugare assieme cucina internazionale, europea, asiatica e cinese, ecco allora che ne La Cucina® oggi in dotazione a Mahé convivono fianco a fianco elettronica e tecnologie di cottura a induzione, attrezzature adatte alla preparazione dei piatti tipici cantonesi dim sum e piani a griglia appositamente studiati per realizzare le specialità della cucina giapponese robatayaki.

The challenge was that they wanted to offer a combination of international, European, Asian and Chinese cuisine, and this is why the La Cucina® at the Mahé resort is equipped with electronic devices and technologies for induction cooking, equipment suitable for the preparation of typical Cantonese dim sum dishes, and countertop grills designed specifically to make Japanese specialities cooked with the robatayaki cooking method.



Riyadh Marriott Hotel

RIYADH - SAUDI ARABIA



Monoblocco La Cucina® con piano unico, realizzato in acciaio inox AISI 304, lo spessore del piano è 30/10, con cruscotto unico. Composizione: cuocipasta, cucina a gas, fry top, griglia pietralavica a gas, forni elettrici, armadio riscaldato, friggitrice, griglia posategami con supporto per salamandra e colonna d'acqua. Misure: 4250x1700 mm.

La Cucina® monoblock with continuous worktop, made from AISI 304 stainless steel, 30/10 thick countertops, single panel.

Composition: pasta cooker, gas cooker, griddle, gas lava char grill, electric ovens, warmer cabinet, fryer, overhead pan rack with support for salamander.

Measurements: 4250x1700 mm.



La Fortuna

CAMPAGNOLA CREMASCA - ITALY



Monoblocco La Cucina® con piano unico, realizzato in acciaio inox AISI 304, lo spessore del piano è 30/10, cruscotto con nuovi comandi Bflex.

Cruscotto unico e porte personalizzate di colore nero.

Composizione: cuocipasta, cucina a induzione, tuttapietra elettrico, cucina a gas, fry top e friggitrice.

Misure: 2400x1600 mm.

La Cucina® monoblock with continuous worktop, made from AISI 304 stainless steel, 30/10 thick countertops, panel with new Bflex control.

Single panel and doors customized in black colour.

Composition: pasta cooker, induction cooker, electric hotplate, gas cooker, griddle and fryer.

Measurements: 2400x1600 mm.



Marriott Bella Sky

COPENAGHEN - DENMARK



La prestigiosa catena Marriott International Inc. aveva grandi progetti per il suo Hotel 5 stelle Bella Sky di Copenhagen: la proprietà intendeva modernizzare la struttura e riformulare completamente la logistica e le funzioni della sua cucina affiancando ai piatti internazionali anche la cucina etnica orientale più raffinata.

Realizzare una cucina che affiancasse ai piani a induzione e alle tecnologie più evolute anche le soluzioni tecniche di cottura adatte alla preparazione dei piatti tipici cantonesi dim sum e i piani a griglia necessari alla preparazione degli antichissimi sistemi di cottura della cucina giapponese robatayaki.

The prestigious Marriott International Inc. chain had grand plans for its 5-star Bella Sky Hotel in Copenhagen: the ownership wanted to modernise the building and completely reformulate the logistics and functions of its kitchen, in order to also offer more refined East Asian cuisine alongside international dishes.

They wanted to create a kitchen that combined both induction cooktops and the most advanced technology with technical cooking solutions suitable for the preparation of typical Cantonese dim sum dishes and the grills required for the ancient cooking systems for Japanese robatayaki cuisine.



Barilla Group

PARMA - ITALY



Barilla ha scelto la garanzia di qualità e l'eleganza delle nostre soluzioni per allestire il ristorante aziendale del suo stabilimento storico di Pedrignano.

Concepito e voluto dalla Direzione Barilla come "teatro della pasta", si tratta piuttosto di uno spazio promozionale e conviviale con al centro un monoblocco Berto's che funge da palco. La Cucina® Berto's installata a Pedrignano è un modello ultra-personalizzato: dotata di cuocipasta e induzione e realizzata nei colori societari blu rosso e bianco.

Barilla chose the quality and elegance of our products to set up the company restaurant at their headquarters in Pedrignano.

Barilla management thought and wanted this sort of "pasta theatre" as a promotional and friendly space, allowing Berto's commercial kitchen to work as a stage. Berto's kitchen installed in Pedrignano is a strictly tailor-made model that fits a pasta cooker and induction units painted with Barilla's corporate colours of blue, red and white.



Ristorante Meraviglioso

POLIGNANO A MARE - ITALY



Monoblocco La Cucina® con piano unico, realizzato in acciaio inox AISI 304, lo spessore del piano è 30/10, cruscotto con nuovi comandi Bflex.

Cruscotto unico e porte personalizzate di colore grigio graffite. Composizione: cuocipasta, cucina a induzione, water grill a gas, tuttapietra elettrico, cucina a gas, cucina a infrarosso, fry top, bagnomaria, friggitrice, armadio riscaldato, griglia posategami con supporto per salamandra e colonna d'acqua. Misure: 4100x2000 mm.

La Cucina® monoblock with continuous worktop, made from AISI 304 stainless steel, 30/10 thick countertop, panel with new Bflex control.

Single panel and doors customized in graphite gray colour. Composition: pasta cooker, induction cooker, gas water grill, electric hotplate, gas cooker, infrared cooker, griddle, bain-marie, fryer, warmet cabinet, overhead pan rack with support for salamander.

Measurements: 4100x2000 mm.



Radici

PADOVA - ITALY



Lo Chef Andrea Valentinetti, per il suo nuovo locale a Padova ha scelto un nuovo concetto di cucina: reinterpretare le proprie radici. Per questo ha scelto un importante monoblocco La Cucina® personalizzato con la colonnina orientabile, il cruscotto unico, i pannelli e le porte nere. Made from AISI 304 stainless steel, 30/10 thick countertops, questa ammiraglia è composta da cuocipasta, cucina a gas, tuttapietra a induzione, friggitrice, frytop e bagnomaria; dimensioni: 2500 x 1600 mm. "Sentirete respirare la terra, il gusto diventerà quasi palpabile, la materia sarà la protagonista".

The Chef Andrea Valentinetti for his new restaurant in Padua has chosen a new kitchen concept: reinterpret his roots. To do this he has chosen an imposing La Cucina® monoblock that has been customized with adjustable column, single instrument panel, black panels and doors. Made from AISI 304 stainless steel, with 30/10 thick countertops, this flagship model comprises the pasta pan, gas cooker, induction solid top, fryer, frytop and double boiler, measurements 2500 x 1600 mm. "You will hear the land breathe, the flavour will become palpable, matter is the protagonist".



La Cucina

FOGGIA - ITALY



Monoblocco La Cucina® con piano unico, cruscotto unico, griglia posategami con supporto per salamandra, colonnina multifunzione con prese elettriche in metallo. Realizzato in acciaio inox AISI 304, lo spessore del piano è 30/10. Sono presenti molte attrezzature differenti in un'unica soluzione: cucina a gas, cuocipasta, cucina a induzione, friggitrice, frytop. Misure: 2600x2000 mm.

La Cucina® monoblock with continuous worktop, single panel, pan rack with support for salamander, multifunction column with electrical metal sockets. Made from AISI 304 stainless steel, 30/10 thick countertops. Many different pieces of equipment in just one solution: gas cooker, pasta cooker, induction cooker, fryer, frytop. Measurements: 2600x2000 mm.



Juffair Doubletree Hotel Hilton

MANAMA - BAHREIN



Costruito tra le avenues Zubarah e Al Ma'Arif nel distretto urbano di Juffair, un Hotel del circuito Hilton Worldwide così esclusivo e con ben 350 stanze necessitava di una cucina professionale di dimensioni eccezionali: 5,20 m di lunghezza per 1,85 m di profondità.

Sono queste le dimensioni di una delle più imponenti cucine Berto's mai realizzate.

Built between the avenues Zubarah and Al Ma'Arif in the urban district of Juffair, a highly exclusive Hilton Worldwide hotel, and with 350 rooms it needed a professional kitchen of exceptional size: 5,20 m long, 1,85 m wide.

These are the measurements of one of the most impressive Berto's cookers ever made.



Zee

WEGGIS - SWITZERLAND



Monoblocco La Cucina® con piano unico, realizzato in acciaio inox AISI 304, lo spessore del piano è 30/10, cruscotto unico con nuovi comandi Bflex.

Composizione: cucina a induzione, fry top elettrico, friggitrice, armadio riscaldato, griglia posategami con supporto per salamandra.

Misure: 3900x1100 mm.

La Cucina® monoblock with continuous worktop, made from AISI 304 stainless steel, 30/10 thick countertops, single panel with new Bflex control.

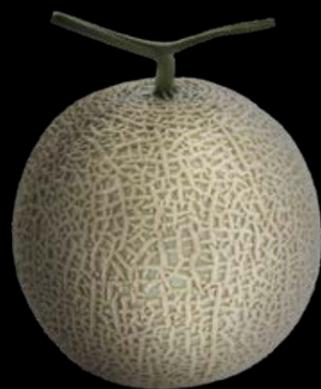
Composition: induction cooker, electric griddle, fryer, warmet cabinet, overhead pan rack with support for salamander.

Measurements: 3900x1100 mm.

LA *(tua)* CUCINA

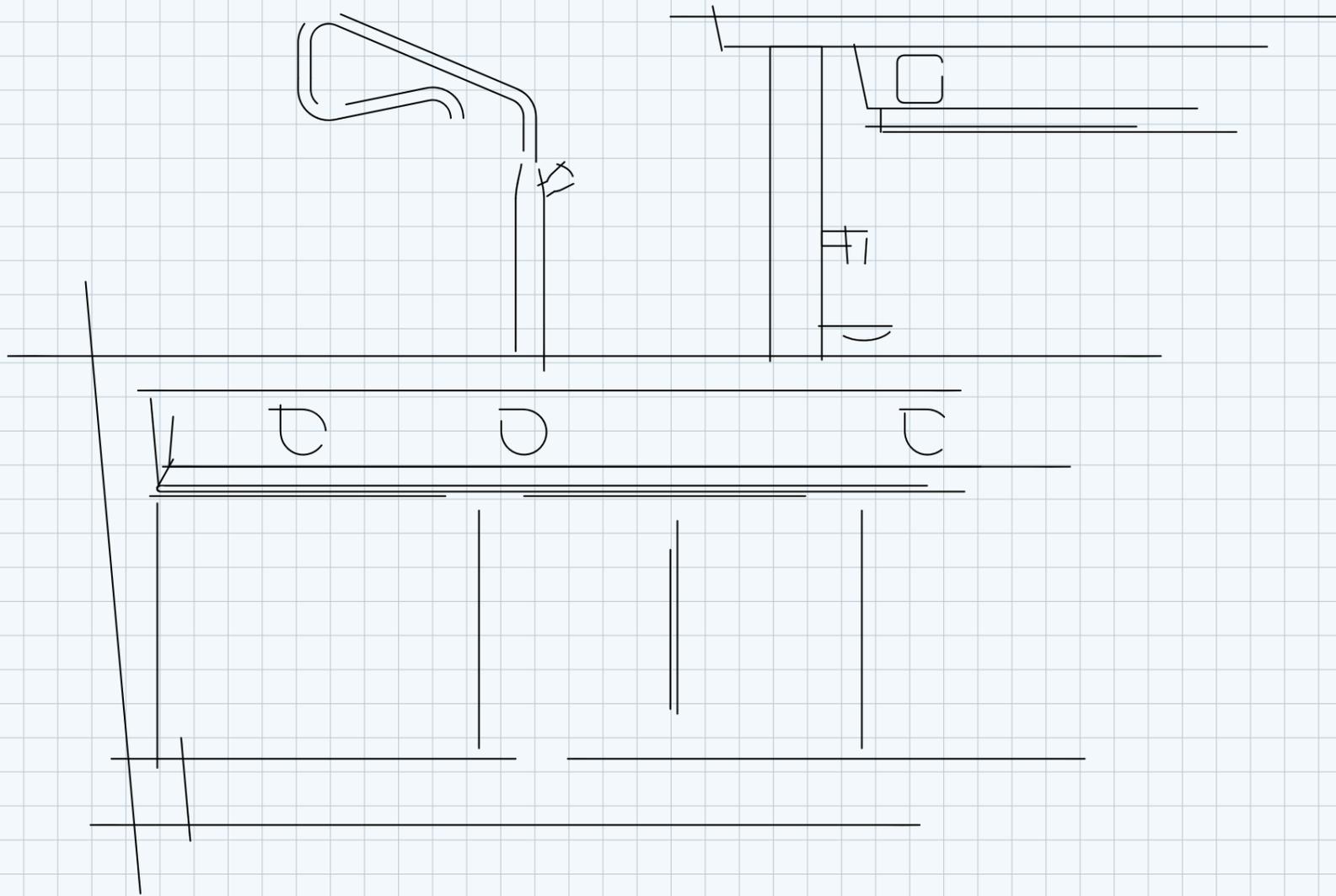
Infinite possibilità per comporre un mosaico che attende di nascere. Un'opera capace di rappresentare quello che sei diventato. E anche ciò che hai imparato lungo il percorso che ti ha portato fino alle vette dell'alta cucina. I dettagli che ami, le particolarità che rendono unico il tuo modo di creare, e lo stile con cui hai combinato tecnica e arte culinaria. La sfida è ambiziosa: puntare a una concretezza maestosa ma vicina all'immaginazione, perché la cucina di un grande chef è il massimo punto d'incontro tra bellezza, funzionalità e inventiva. Puntare alla concretezza usando l'immaginazione. La Cucina® si trova esattamente in quel punto d'incontro, perché le sfide o sono ambiziose o sono abitudini: vogliamo essere il foglio bianco nelle tue mani, siamo l'eleganza e la praticità, tu sei la fantasia. Insieme siamo la sfida, insieme possiamo essere la magia.

YOUR Kitchen. Infinite ideas to create a mosaic that is waiting to be born. A work that represents what you have become and what you have learnt along the journey that has led you to the apex of haute cuisine. The details you love, the peculiarities that make your way of creating unique, and the style with which you have combined culinary technique and art. It is an ambitious challenge: aim at majestic practicality that is close to the imagination, because the cooking of a great chef is the height of synergy between beauty, practicality and invention. Aim at practicality with imagination. La Cucina® is there at that synergic meeting point, because challenges are ambitions or habits: we want to be a blank canvas in your hands, we are elegance and practicality, you are imagination. Together we are the challenge, together we can be magic.



La tua prossima cucina*

YOUR NEXT KITCHEN*



*ESISTE SOLO NELLA TUA TESTA / EXISTS ONLY IN YOUR HEAD



LACUCINA.BERTOS.COM