PLANCHA HOSTELERIA A GAS G9FL4M linea maxima 900 de Bertos





PLANCHA a gas de pie G9FL4M de Bertos serie máxima 900 con superficie de plancha de acero rectificado de 400mm. Robusta con una superficie de cocción de 2600cm3

Ideal para hosteleria y colectividades.

Catálogo de planchas a gas

En cocinas donde la versatilidad y la rapidez lo son todo, el **Fry Top a gas G9FL4M de Berto's** es una de las mejores opciones para marcar carnes, pescados, verduras o tortillas en cuestión de segundos. Este modelo de **placa lisa en acero rectificado**, forma parte de la serie **Maxima 900**, diseñada para cocinas industriales que buscan eficiencia, durabilidad y fácil limpieza. Con una potencia de **10 kW**, está pensado para **trabajo intensivo durante todo el servicio**.

Características técnicas del Fry Top G9FL4M de Berto's

• Modelo: G9FL4M

PLANCHA HOSTELERIA A GAS G9FL4M linea maxima 900 de Bertos



• Tipo de placa: Lisa

• Potencia: 10 kW

• Superficie útil: 400 mm (aprox. 2600 cm²)

• Combustible: Gas

• Serie: Maxima 900

• Fabricante: Berto's (Italia)

¿Necesitas un fry top potente y compacto para un servicio exigente?

Si tu cocina va a mil y necesitas una zona para marcar, regenerar o cocinar sin parar, no puedes depender de planchas lentas ni de equipos que se atascan. El **G9FL4M** está pensado para chefs que necesitan **calor inmediato, potencia constante y facilidad de uso**. Nada de perder tiempo esperando a que suba la temperatura.

Plancha Bertos G9FL4M: cocción directa, uniforme y sin complicaciones

El **acero rectificado** garantiza una distribución de calor homogénea, ideal para cocciones que requieren precisión. Su diseño **monoblock** con cantos redondeados y mandos ergonómicos favorece una limpieza fácil y rápida entre servicios. Y si buscas integrar esta plancha en una línea de cocción modular, encaja a la perfección con el resto de equipos **Maxima 900**.

El G9FL4M es un equipo profesional, no una plancha doméstica adaptada. Quien cocina con ella nota la diferencia en sellado, tiempo y mantenimiento.

¿Qué debes tener en cuenta para elegir un fry top profesional?

- Tipo de superficie: lisa, acanalada o mixta según lo que más cocines
- Potencia térmica (mínimo 7-10 kW para uso intensivo)

PLANCHA HOSTELERIA A GAS G9FL4M linea maxima 900 de Bertos



- Tamaño de la superficie de cocción
- Tipo de combustible disponible en tu cocina
- Facilidad de limpieza, desagüe y acceso a bandeja recoge-grasas
- · Compatibilidad con mobiliario modular

¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque **el G9FL4M es una plancha que aguanta caña**, que no se pega, no se deforma y calienta bien desde el primer minuto. Ideal si tienes una cocina abierta al público o trabajas con mucha rotación. Si necesitas fiabilidad, potencia y acabados profesionales, este modelo **es una apuesta segura**.

Sobre Bertos

Berto's es una de las marcas más reconocidas de Europa en equipamiento de cocción modular. Su gama **Maxima 900** está diseñada para durar, con materiales robustos y soluciones técnicas que facilitan el día a día en cocina. En **EquipoH** llevamos años instalando sus fry tops con resultados excelentes.

¿Tienes dudas entre plancha lisa, acanalada o mixta?

Escríbenos en el chat y nuestro equipo técnico te orienta.

Ficha técnica:

• Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 400x900x900mm