# PLANCHA HOSTELERIA G7FL4B a gas linea 700 de Bertos





PLANCHA a gas de sobremesa G7FL4B de Bertos serie 700 con superficie de plancha de acero rectificado de 400mm.

Berto's es una marca italiana con más de 40 años de historia. Ofrece un producto muy bien acabado y una amplia gama, que te permite componer la cocina profesional ideal para cualquier tipo de negocio.

## Catálogo de planchas a gas industriales sobremesa

La **G7FL4B** de **Berto's** es una plancha de gas **compacta**, **potente** y **duradera**, diseñada para cocinas profesionales donde cada centímetro cuenta. Con una superficie útil de 400 mm y una potencia de **6,9 kW**, esta fry-top lisa de acero rectificado permite realizar múltiples elaboraciones con gran rapidez: desde marcados perfectos hasta sellados uniformes. Un modelo sobremesa **ideal para barras calientes**, **food trucks o cocinas auxiliares**.

### Características técnicas del Fry Top G7FL4B de Berto's

• Modelo: G7FL4B

• Tipo de placa: Lisa, acero rectificado

## PLANCHA HOSTELERIA G7FL4B a gas linea 700 de Bertos



Potencia total: 6,9 kW
Alimentación: Gas

• Tensión: No aplica (modelo a gas)

• Medidas estimadas de cocción: 2000 cm²

• Instalación: sobremesa

• Serie: Macros 700

• Fabricante: Berto's (Italia)

### ¿Necesitas una plancha compacta pero con potencia profesional?

Sabemos que hay cocinas donde no cabe una línea Maxima 900, pero donde se trabaja con la misma presión y exigencia. El modelo **G7FL4B** está pensado para esos espacios: **pequeño en tamaño, grande en rendimiento**. Con su potencia concentrada, responde rápido, no se deforma y facilita un cocinado ágil, preciso y constante.

# Plancha a gas sobremesan G7FL4B: cocción precisa, estructura minimalista

La superficie lisa de acero rectificado garantiza una distribución de calor pareja, permitiendo controlar bien los puntos de cocción. Su diseño **sobremesa** lo hace ideal para colocarse sobre una mesa de trabajo, mesa neutra o estructura modular, adaptándose a entornos flexibles como cocinas móviles, restaurantes pequeños o estaciones de producción.

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

- Superficie de trabajo disponible (este modelo ocupa solo 400 mm)
- Volumen de producción (perfecto para medias cargas y platos rápidos)
- Tipo de alimentos a cocinar (la placa lisa es ideal para carnes, tortillas, pescados, vegetales)
- Instalación de gas disponible
- Posibilidad de integrar con otros módulos Macros 700
- Frecuencia de uso (es un modelo preparado para uso intensivo)

## PLANCHA HOSTELERIA G7FL4B a gas linea 700 de Bertos



### ¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque lo hemos montado en **decenas de cocinas compactas**, en bares, food trucks, locales de menú diario... y funciona como un reloj. El G7FL4B es **una herramienta muy profesional en formato mínimo**, perfecta para quien no quiere renunciar a resultados de calidad aunque tenga poco espacio.

#### **Sobre Bertos**

**Berto's** es referente internacional en cocción modular. La serie **Macros 700** ofrece soluciones profesionales para espacios más reducidos que la línea 900, sin perder calidad ni potencia. En **EquipoH** llevamos años prescribiendo esta serie cuando el cliente necesita fiabilidad en formato compacto.

¿Te interesa saber si puedes combinar este modelo con otras máquinas Macros 700 o con muebles bajos?

Escríbenos en el chat.

En EquipoH te ayudamos a diseñar tu cocina desde la realidad del servicio, no desde el catálogo.

#### Ficha técnica:

• Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 400x700x290