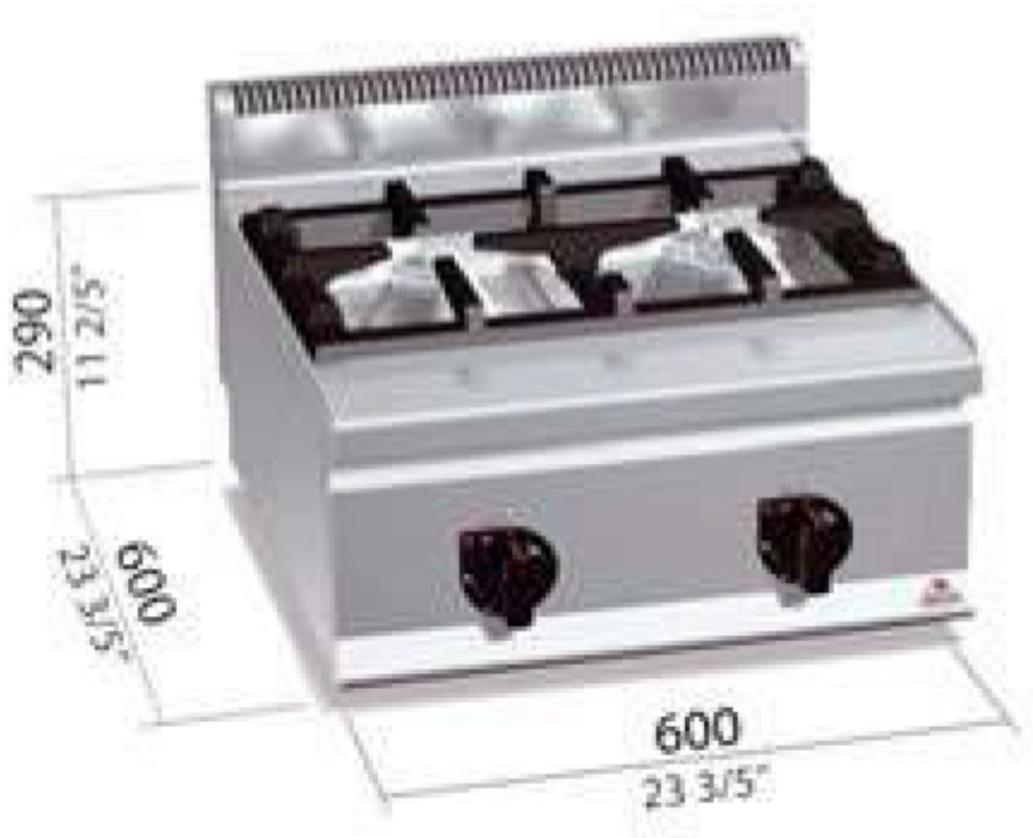


1,295.00 €

971.26 €



Consigue la **cocina industrial a gas Bertos G6F2BH6 de 2 quemadores**. Una cocina profesional de encimera de 2 fuegos a gas, ideal para bares, cafeterías, etc.

[Haz clic para ver otras cocinas industriales a gas](#)

Características de la cocina industrial Bertos G6F2BH6

La cocina industrial **Bertos G6F2BH6** una cocina a gas de sobremesa con dos fogones. Entre sus características se encuentran:

- Cocina: 10,5 Kw.
- 1 quemador 3.5kw +1quemador 7Kw
- Construcción en acero inox de 1'5mm de espesor.
- Mandos en fibra de vidrio resistentes al calor, con protección antigrasa.
- Parrillas de fundición.

- Cubeta recoge-liquidos en acero inox.
- Quemadores de hierro fundido muy potentes
- Fuegos abiertos con llama piloto, válvula de seguridad y termopares bimetálicos.

Diseñada para instalar en espacios reducidos, la serie 600 Plus New Style es una línea profesional de cocción de altas prestaciones capaz de garantizar una gran productividad y un rápido servicio.

Es una cocina profesional a gas ideal para instalar en cualquier sitio.

Si tienes dudas o cualquier consulta que quieras hacernos, contacta con nosotros a través del chat que aparece a la derecha de tu pantalla, o en la pestaña de contacto de la web. ¡365 días a tu disposición!

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, sea un bar, chiringuito, gran restaurante, hotel, o cocina para colectividades.

En EquipoH encontrarás toda las líneas de productos que fabrican, y que te ayudaran a completar tu cocina profesional líneas rectas con todo tipo de complementos y gamas. ¡es una gran marca y te la encontraras aquí en todas las gamas y versiones!

Berto's es una marca de cocinas italiana con más de 40 años de experiencia y unas instalaciones en fábrica espectaculares que le han convertido en uno de los principales fabricantes mundiales de cocinas industriales y equipamiento para hostelería.

POTENCIA Y CONTROL LA COMBINACION PERFECTA

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

INSTALACIONES

Más de 20.000 m², con 12 líneas de producción semiautomáticas, permiten producir hasta 2.300 aparatos mensuales para satisfacer la demanda de los 80 países a los que Berto's exporta

LA GARANTIA DEL EXITO

La minuciosa selección de los materiales empleados, así como el uso de maquinaria de control numérico de elevada precisión, permiten la construcción de módulos de cocción profesionales, realizados para durar y satisfacer las necesidades de los profesionales más exigentes.

INNOVACION

La innovación nace del dialogo continuo con el usuario para conseguir productos más funcionales y duraderos. Berto's cuenta con la colaboración de chefs de reconocida experiencia internacional que trabajan en nuestra cocina laboratorio, con el fin de desarrollar y mejorar nuestros productos.

LOGISTICA

Los más avanzados procesos logísticos y productivos.

Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 600X600X290