



Consigue la cocina industrial a gas Bertos G6F3BH12 con 3 quemadores. Una Cocina encimera con 3 fuegos a gas.

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

Haz clic para ver otras cocinas industriales a gas

Catálogo de cocinas modulares a gas de alta potencia

La **G6F3BH12** forma parte de la serie **PLUS 600** de **Berto's**, una gama de cocinas modulares compactas diseñadas para ofrecer potencia, rendimiento y flexibilidad en espacios profesionales. Con **31 kW de potencia total** repartida en **tres fuegos de alto rendimiento (12 + 7 + 12 kW)**, es perfecta para cocinas que trabajan con ritmos intensos y máxima exigencia.

Está diseñada para integrarse en bloques de cocción, con dimensiones optimizadas para módulos de 600 mm de fondo y 1200 mm de ancho, con estructura robusta de acero inoxidable.



Características técnicas de la cocina G6F3BH12

• Fabricante: Berto's

• Modelo: G6F3BH12

• Serie: Plus 600

• Tipo: Cocina modular a gas

• Nº de fuegos: 3

Potencia total: 31 kW (12 + 7 + 12)

• Consumo energético: 26.660 Kcal/h | 105.772 BTU/h

• Dimensiones: 1200 mm de ancho

• Construcción: acero inoxidable

· Combustible: gas natural o GLP

• Tipo de fuego: alto rendimiento / llama vertical

• Superficie: apta para grandes recipientes / ollas industriales

¿Necesitas una cocina compacta pero con fuego potente?

Esta cocina está pensada para cocinas dinámicas donde el espacio es limitado, pero no se quiere renunciar a potencia. Los tres fuegos están equilibrados para cocciones rápidas, versátiles y simultáneas, permitiendo montar una línea de cocción eficiente sin saturación.



Cocina Bertos G6F3BH12: potencia de fuego en formato modular

- Alta capacidad de cocción en 1200 mm de ancho
- Tres fuegos con potencias distintas (ideal para técnicas diferentes)
- Fácil integración en bloques modulares de cocción
- Mando frontal ergonómico y mantenimiento accesible
- Alta durabilidad en entornos exigentes

La modularidad es su ventaja: puedes usar uno, dos o los tres fuegos según lo necesites. Y siempre tendrás potencia de sobra cuando más lo exija el servicio.

¿Qué debes tener en cuenta para elegir una cocina modular a gas?

- Potencia necesaria en hora punta
- Tipo de fuegos (alto rendimiento, baja llama, fuego rápido)
- Disponibilidad de gas natural o GLP
- Dimensiones del bloque de cocción
- Volumen de producción y técnica culinaria aplicada

¿Por qué lo recomienda Equipo H?

Porque combina **potencia profesional, versatilidad y fiabilidad** en un formato compacto. Ideal para restaurantes, caterings o colectividades que buscan una cocina con rendimiento real en servicio.



Sobre BERTO'S

Berto's es un fabricante italiano con décadas de experiencia en cocinas profesionales. Su gama **Plus 600** es reconocida por su durabilidad, diseño compacto y alto rendimiento.

¿No tienes claro qué fuegos necesitas o cuánta potencia es la adecuada?

Escríbenos al chat. En EquipoH te ayudamos a configurar tu bloque de cocción a medida.

Ficha técnica:

• Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 1200X600X290