



Consigue la cocina industrial a gas Bertos G7F2B 2 quemadores, ideal para cafeterías, chiringuitos, cuarterles, etc. Es una linea de cocina muy potente de fondo 700mm, ideal para pequeños restaurantes, bares y chiringuitos que requieran de la gama muy eficiente con sobre y frontal realizados en inox.

Haz clic para ver otras cocinas industriales a gas

Catálogo de cocinas industriales Bertos

Cuando el ritmo en cocina no se detiene, necesitas equipos que respondan con potencia, precisión y durabilidad. La **cocina a gas G7F2B de Berto's** es una solución compacta pero poderosa, perfecta para negocios de restauración que buscan alto rendimiento en espacios ajustados. Equipada con **dos fuegos de 7 kW cada uno**, ofrece una capacidad de cocción profesional que no decepciona, ni siquiera en los servicios más exigentes.

Características técnicas de la G7F2B

• Potencia total: 10,5 kW

COCINA BERTOS G7F2B 2 QUEMADORES



• Equivalencia: 9.030 kcal/h | 35.826 Btu/h

Configuración: 2 fuegos de 7 kW y 3,5 kW

• Alimentación: Gas

Versión: Modelo base sin mueble inferior

• Fabricante: Berto's

• Precio: 1.540 €

¿Buscas una cocina potente sin sacrificar espacio?

Si trabajas en una cocina profesional con espacio limitado, sabes lo difícil que es encontrar equipos que no renuncien a la potencia por su tamaño. Ya sea un restaurante urbano, una cocina en foodtruck o una barra de tapas de alto ritmo, el **modelo G7F2B** responde con precisión y seguridad. Lo que no quieres más son fuegos lentos, mantenimiento complicado o consumo ineficiente.

G7F2B de Berto's: alta eficiencia, máxima potencia

Este modelo destaca por su estructura robusta, quemadores potentes y control preciso de llama. Su diseño **modular** permite integrarse en cocinas Berto's Macros 700, ofreciendo continuidad estética y funcional. Aporta una solución de **alto rendimiento** para cocinas intensivas.

Este modelo no incluye base cerrada.

Pero su ventaja es precisamente su **versatilidad modular**: puedes combinarlo con otras unidades, integrarlo sobre estructura personalizada o montarlo directamente sobre soporte.

Eso da más juego y ahorro de espacio real.

¿Qué debes tener en cuenta para elegir una cocina industrial?

Analiza el tipo de cocina que vas a realizar, el número de fuegos que realmente necesitas y si prefieres modelos con base abierta o cerrada. Es clave saber si la instalación será **a gas o eléctrica**, y asegurarte de que los quemadores alcanzan la

COCINA BERTOS G7F2B 2 QUEMADORES



potencia necesaria para tus platos estrella.

¿Por qué lo recomendamos en EquipoH?

En EquipoH confiamos en Berto's porque sabemos que sus cocinas están diseñadas para **soportar turnos largos, cambios de temperatura y ritmos intensos**. El modelo G7F2B lo recomendamos a profesionales que quieren **potencia sin complicaciones**. Si buscas rendimiento en poco espacio, esta es la opción.

Sobre el fabricante

Berto's es una marca italiana reconocida por su innovación y fiabilidad en el diseño de cocinas modulares. En EquipoH trabajamos con ellos por su compromiso con la calidad, durabilidad y adaptabilidad para todo tipo de cocinas profesionales.

¿Tienes dudas? Escríbenos por el chat

En EquipoH no vendemos por vender. Analizamos contigo tu cocina y te ayudamos a elegir el equipo que **sabemos que funciona**.

Ficha técnica:

• Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 400X700X290