



Consigue la cocina industrial a gas Bertos G7F2M con 2 quemadores y mueble, perfecta para cocinas profesionales. 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 de 1,5mm de espesor.

Haz clic para ver otras cocinas industriales a gas

Catálogo de cocinas industriales con mueble incorporado

El modelo **G7F2M** de **Berto's**, perteneciente a la gama **HIGH POWER - Macros 700**, ofrece una solución robusta y versátil para cocinas profesionales que necesitan **rendimiento elevado** y un diseño funcional. Con **dos fuegos potentes** de 7 kW y 3,5 kW respectivamente y **estructura con mueble inferior**, es una opción ideal para mantener el orden y la ergonomía en espacios intensivos.

Diseñada para profesionales que exigen fiabilidad y potencia en cada servicio.

COCINA BERTOS G7F2M 2 QUEMADORES



Características técnicas de la cocina G7F2M

• Fabricante: Berto's

Modelo: G7F2M

• Tipo: Cocina a gas con mueble

Potencia total: 10,5 kW

Equivalencia: 9.030 kcal/h | 35.826 BTU/h

Fuegos: 1 de 7 kW y 1 de 3,5 kW

Serie: Macros 700 - HIGH POWER

• Precio: 1.995 € (IVA no incluido)

¿Buscas una cocina profesional con estructura completa?

La **G7F2M** no solo ofrece potencia de fuego profesional, sino también una **estructura con mueble inferior**, lo que mejora la organización y facilita la limpieza. Perfecta para negocios que requieren orden, espacio y funcionalidad en la línea de cocción.

Cocina con mueble G7F2M: potencia profesional y orden en un solo equipo

- 2 fuegos de alto rendimiento
- Estructura con mueble inferior
- Modular con la gama Macros 700
- Ideal para cocinas urbanas, hoteles o cocinas de producción mixta

COCINA BERTOS G7F2M 2 QUEMADORES



Acabados en acero inoxidable de alta calidad

Al ser parte de la serie **Macros 700**, la G7F2M es 100 % **compatible y combinable** con otros módulos Berto's. Puedes ampliar fuegos, añadir frytops o planchas, todo con integración visual y funcional.

¿Qué debes tener en cuenta para elegir una cocina con mueble?

- Si necesitas almacenamiento o espacio bajo encimera
- Número de fuegos reales que usas por servicio
- Dimensiones del local y posición del gas
- Posibilidad de ampliación modular
- Tipo de cocina (menú, carta, cocina rápida...)

¿Por qué lo recomendamos en EquipoH?

Porque el modelo **G7F2M** ofrece **el equilibrio ideal entre potencia, diseño y orden**, y es perfecto para negocios que no quieren sacrificar estructura ni rendimiento.

Sobre BERTOS

Berto's es sinónimo de innovación, fiabilidad y modularidad en cocinas profesionales. Sus equipos están diseñados para durar, y sus gamas se adaptan a cualquier necesidad gastronómica.

¿No sabes si elegir con mueble o sin?

Escríbenos. En EquipoH analizamos tus necesidades reales y te recomendamos la mejor configuración.

Ficha técnica:

• Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 400X700X900