



Consigue la cocina industrial a gas Bertos G7F4+FG con 4 quemadores y horno GN 2/1. Es una línea 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 con horno integrado

La **G7F4+FG** es una cocina profesional a gas de la marca **Berto's**, equipada con **4 quemadores** de alto rendimiento y un horno a gas incluido. Su diseño combina cocción sobre encimera con horno inferior en una estructura sólida y compacta, ideal para cocinas donde el espacio y la eficiencia son clave.

Esta unidad forma parte de la línea **HIGH POWER** dentro de la serie **Macros 700**, pensada para profesionales exigentes que buscan potencia, precisión y fiabilidad.

Características técnicas de la G7F4+FG

- **Fabricante:** Berto's

-
- **Modelo:** G7F4+FG
 - **Tipo:** Cocina a gas de 4 fuegos + horno a gas
 - **Potencia total fuegos:** 21 kW
 - **Distribución de fuegos:** 2 x 7 kW + 2 x 3,5 kW
 - **Potencia horno:** 6 kW
 - **Potencia total combinada:** 27 kW
 - **Serie:** Macros 700 - HIGH POWER

¿Quieres una cocina profesional con horno integrado?

La **G7F4+FG** es perfecta para locales que necesitan versatilidad sin ampliar la zona de cocción. El horno a gas inferior proporciona una solución rápida para regenerar, mantener temperatura o cocer sin necesidad de equipos extra.

Cocina Bertos G7F4+FG: fuego y horno, en una misma solución

- 4 quemadores profesionales con control independiente
- Horno a gas inferior para platos secundarios o acabado de preparaciones
- Modular y adaptable con otros equipos Macros 700
- Acabado en acero inoxidable
- Compacta y potente: 27 kW en total

Este modelo está diseñado para cocinas con infraestructura a gas. Pero si prefieres horno eléctrico, podemos orientarte con opciones equivalentes de la misma gama.

¿Qué has de tener en cuenta para elegir una cocina con horno?

- Si tu cocina tiene línea de gas ya instalada
- Si necesitas regenerar sin ocupar horno principal
- Si tu menú incluye platos acabados al horno
- Si valoras tener una unidad todo en uno para ganar espacio

¿Por qué lo recomendamos en EquipoH?

Porque la **G7F4+FG** es ideal para cocinas que necesitan combinar fuego y horno en un solo módulo. Es potente, robusta y ocupa lo justo. Un clásico de Berto's que funciona donde hace falta rendimiento.

Sobre BERTOS

Berto's desarrolla cocinas industriales para profesionales desde hace décadas. Su gama **Macros 700 HIGH POWER** ha sido creada para durar, integrarse fácilmente y rendir sin interrupciones.

¿No sabes si necesitas horno independiente o integrado? Escríbenos. En EquipoH analizamos contigo tu cocina y te damos la mejor solución sin complicaciones.

Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 800X700X900