



Consigue la cocina industrial a gas Bertos G9F4M 4 quemadores y mueble. Ideal restaurantes, colectividades, catering que ya tengan horno de convección. Es una linea de cocina muy potente de fondo 900mm, con sobre y frontal realizados en inox de 1,5mm de espesor.

Haz clic para ver otras cocinas industriales a gas

Catálogo de cocinas modulares profesionales

Cuando la exigencia de una cocina no da tregua, la **cocina a gas G9F4M de Berto's** responde con fuerza y fiabilidad. Este modelo ha sido diseñado pensando en entornos de alta demanda como restaurantes, cocinas industriales, hoteles o colectividades, donde la potencia y el rendimiento son la base de un buen servicio. Sus 4 quemadores ofrecen una capacidad total de **34,5 kW**, lo que la convierte en una máquina robusta capaz de funcionar a pleno rendimiento durante horas.

Características técnicas de la cocina G9F4M de Berto's

Potencia total: 34,5 kWEquivalente: 29.670 kcal/h

COCINA BERTOS G9F4M 4 QUEMADORES



• Potencia BTU/h: 117.714

• Configuración de fuegos:

• 2 fuegos de 12 kW

• 1 fuego de 7 kW

• 1 fuego de 3,5 kW

Alimentación: gasSerie: Maxima 900

• Fabricante: Berto's (Italia)

¿Necesitas una cocina a gas compacta pero de uso intensivo?

Si estás al frente de una cocina profesional sabes lo que significa tener equipos que no fallen. El estrés del pase, el ritmo de los tickets, las horas punta... No puedes permitirte una cocina lenta ni insegura. Quieres fuego directo, calor real, control en la llama y cero averías. Quieres algo que no te deje colgado a mitad de servicio. Sabes que lo barato, sale caro, y no estás para experimentos.

Cocina Bertos G9F4M: rendimiento industrial en formato compacto

Esta cocina combina **la robustez de la gama Maxima 900 de Berto's** con una configuración versátil de 4 fuegos, adaptándose tanto a elaboraciones de gran volumen como a procesos delicados. La distribución de potencias permite un uso inteligente del espacio: desde un hervor potente hasta una reducción controlada. Su estructura está diseñada para limpieza rápida y seguridad, con materiales pensados para durar.

¿Qué debes tener en cuenta para elegir una cocina a gas que realmente necesitas?

Debes valorar:

- Número de fuegos que necesitas en servicio continuo
- Distribución de potencias según el tipo de platos que preparas
- Dimensiones del módulo y compatibilidad con mobiliario neutro
- Tipo de gas (natural o GLP) disponible en tu instalación

COCINA BERTOS G9F4M 4 QUEMADORES



- Facilidad de limpieza y seguridad del equipo
- Posibilidad de encastre con hornos, módulos bajos o mobiliario de serie Maxima 900

¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque **no todos los fuegos valen**. Hay cocinas que duran poco, que dan problemas, o que no calientan como deberían. **La G9F4M es una apuesta segura para cocinas de verdad**, donde el fuego es la herramienta principal. Si eres un jefe de cocina, propietario de restaurante o compras para una colectividad exigente, este modelo te dará el rendimiento que necesitas sin dramas.

Sobre BERTOS

Berto's es un referente europeo en cocción modular. Fabrican en Italia con altísimos estándares de calidad, siendo uno de los líderes en equipamiento para restauración profesional. En **EquipoH** apostamos por su línea Maxima 900 porque es de lo más resistente, completa y fiable que hemos trabajado. Nuestra experiencia como técnicos lo avala.

¿Tienes dudas sobre si este modelo es el que te conviene? Escríbenos en el chat y lo valoramos juntos.

En EquipoH no vendemos por vender. Prescribimos lo que sabemos que funciona.

Ficha técnica:

Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 800X900X900