



**Consigue la cocina industrial a gas Bertos G9F4+FG** con 4 fuegos y horno GN 2/1. Es una línea de cocina muy potente de fondo 900mm, ideal para restaurantes, bares y colectividades 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 modulares profesionales

La **cocina a gas G9F4+FG de Berto's** es la solución más compacta y eficiente para cocinas que necesitan **fuegos potentes** y **horno profesional en el mismo módulo**. Está diseñada para espacios donde se exige máxima productividad, pero con un equipo que lo concentre todo. La versatilidad de sus **4 fuegos de distintas potencias**, combinados con un horno GN 2/1 de 4 niveles, la convierte en un imprescindible para restaurantes con carta variada, cocinas centrales o colectividades.

### Características técnicas de la cocina G9F4+FG de Berto's

- **Potencia total:** 42,3 kW

- **Fuegos:**
  - 2 fuegos de 12 kW
  - 1 fuego de 7 kW
  - 1 fuego de 3,5 kW
- **Horno a gas:**
  - GN 2/1
  - Medidas de bandeja: 530 x 650 mm
  - **4 posiciones**
  - Potencia horno: 7,8 kW
  - **Potencia total en kcal/h:** 36.378
  - **BTU/h:** 144.328
  - **Serie modular:** Maxima 900
  - **Fabricante:** Berto's (Italia)

## ¿Necesitas una cocina compacta con horno para todo el servicio?

En muchas cocinas el espacio es limitado, pero el volumen de trabajo no. Si necesitas sacar platos calientes, postres, piezas al horno y al mismo tiempo tener fuegos disponibles para salsas, carnes o fondos, necesitas una **solución mixta** que lo concentre todo. Esta cocina responde a ese reto: **potencia de cocción directa + horno a gas de alto rendimiento** en un solo módulo.

## Cocina con horno Bertos G9F4+FG: fuego y horno en un solo bloque profesional

Esta cocina es perfecta para cocinas compactas o centrales que requieren **un equipo robusto y multifunción**. Los 4 quemadores de alto rendimiento permiten distintas técnicas de cocción al mismo tiempo, y el horno inferior GN 2/1 ofrece un cocinado uniforme gracias a su diseño optimizado. Su estructura robusta está pensada para **uso intensivo diario**, con fácil limpieza y máxima eficiencia.

Si se estropea el horno, los fuegos están diseñados como sistemas independientes dentro de la misma carcasa. Además, el horno de Berto's es fiable y fácil de reparar. Y el beneficio de tener ambos en uno compensa con creces: **ahorro de espacio, instalación y tiempo**.

## ¿Qué debes tener en cuenta para elegir una cocina con horno integrada?

- Número de fuegos que vas a utilizar en simultáneo

- 
- Necesidad real de horno GN 2/1 en cocina
  - Tipo de platos y volumen de servicio diario
  - Espacio disponible para un equipo modular completo
  - Tipo de gas disponible (natural o propano)
  - Compatibilidad con línea Maxima 900 y otros módulos

## ¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque hemos visto lo que pasa cuando se compra por separado. Más conexiones, más espacio ocupado, más mantenimiento. **La G9F4+FG lo tiene todo sin renunciar a nada:** fuegos potentes, horno de bandeja grande, diseño compacto y limpieza fácil. Si eres un restaurante con cocina abierta, una cocina central o una colectividad exigente, **este modelo es una joya.**

## Sobre Bertos

**Berto's**, con sede en Italia, lleva décadas siendo referencia en cocinas modulares profesionales. Su gama **Maxima 900** se ha consolidado como una de las más resistentes, funcionales y adaptadas a la alta demanda del sector horeca. En **EquipoH** la prescribimos porque, desde el punto de vista técnico, **cumple y aguanta.**

¿Te gustaría saber si puedes integrar esta cocina con tu horno actual? ¿O quieres combinarla con una línea neutra Maxima 900? Escríbenos en el chat y lo resolvemos.

**No vendemos equipos al azar. En EquipoH te ayudamos a tomar la mejor decisión.**

## Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 800X900X900