Adresse:
Ruessenstrasse 11
6340 Baar
Schweiz

Kontakt:
Telefon: +41 41 241 11 01
E-Mail: info@chrombox.ch

Rechtliches:
Gerichtstand Zug
UID CHE-326.367.449 MWST

Übersicht

Berner BGAH80IH – Induktions-Bratplatte-Auftischgerät Bratfläche Edelstahl hartplattiert halb gerillt, 800 × 600 mm, 10 kW

Berner

Produktnummer: BGAH80IH



Erstellt am 24.11.2026.
Dieses Dokument stellt kein Angebot da. Es gelten die aktuellen Preise im Online-Shop.
Alle Preise exkl. gesetzl. Mehrwertsteuer zzgl. Versandkosten und ggf. Nachnahmegebühren, wenn nicht anders angegeben.

chrombox
KÜHLEN - KOCHEN - SPÜLEN

Adresse:
Ruessenstrasse 11
6340 Baar
Schweiz

Kontakt:
Telefon: +41 41 241 11 01
E-Mail: info@chrombox.ch

Rechtliches:
Gerichtstand Zug
UID CHE-326.367.449 MWST

Beschreibung

Induktions-Bratplatte-Auftischgerät Bratfläche Edelstahl hartplattiert halb gerillt

Ausführung:

- Leistungsstarke Induktions-Bratplatte als Auftischgerät. Gehäuse Werkstoff: CNS 18/10 DIN 1.4301
- Platte hartplattiert, Grundmaterial Stahl-/ Aluminium Stärke 12 mm
- Auflage-Werkstoff Spezial CNS 3 mm, Ecken gerundet, R12, mit Spezialschliff für eine gute Anti-Haft-Wirkung
- Vorne mit Abwurfschacht (125 x 35 mm) in Fettschublade
- Bratplatte hygienisch dicht in die Abdeckung eingeschweisst mit Haarfugenverbindung
- Seitenflanken lasergeschweisst und mit Grundgehäuse verschraubt.
- **2 Heizzone**

Funktion:

Modernste Induktionstechnologie ermöglicht extrem kurze Aufheizzeiten und hohe Leistungsabgabe bei Volllast. Das ermöglicht ein Ausschalten in Arbeitspausen und senkt hohe Betriebskosten. Die Aufheizzeit aus dem kalten Zustand bis zur Betriebstemperatur beträgt nur 4 Minuten, aus dem Standby-Modus lediglich 30 Sekunden.

Die Energieübertragung erfolgt durch die unter der Bratfläche angebrachte Spulen. Unter den Spulen befindet sich der Induktionsgenerator, welcher im Servicefall problemlos über Steckverbindungen ausgetauscht werden kann.

Die Edelstahl-Bratfläche bietet einen hohen mechanischen Schutz, durch den Spezialschliff eine sehr gute Anti-Haft-Wirkung und ermöglicht eine maximale Betriebstemperatur von 250°C. Die einfache Reinigung erfolgt mit warmem Wasser und dem mitgelieferten Edelstahl-Reinigungsschwamm.

Scharfe Fettlöser und aggressive Reiniger sind nicht notwendig und Sie schonen die Umwelt.

Der Abwurfschacht kann mit dem optional erhältlichen Verschlussstopfen (TAS) während des Bratvorgangs verschlossen werden und nimmt bei Bedarf Bratreste auf und wird in der Fettschublade gesammelt.

Der abnehmbare Edelstahlspritzschutz reduziert die Verschmutzung der Aufstellfläche deutlich.

Maximale Betriebssicherheit Dank:

- Elektronische Temperaturüberwachung der Induktionsspulen, des Generators und des Steuerprints
- Elektronische Überwachung der Energiezufuhr
- Überhitzungsschutz

Lieferumfang:

- Regler mit Knebel(n) und Betriebsanzeigelampe(n)
- Anschlusskabel (2 m) mit Stecker
- abnehmbarer Spritzschutz
- Spezialspachtel
- Edelstahl-Reinigungsschwamm

Technische Daten:

Breite x Tiefe	Vertiefung Bratfläche	Gesamthöhe	Bratfläche (B x T)	Temperaturbereich	Spannung	Leistung
800 x 600 mm	15 mm	200 mm	720 x 520 mm	60° - 250°C	400 V	10,0 kW

Optionen und Zubehör: Verschlussstopfen, Silberknebel, Goldknebel

Adresse:
Ruessenstrasse 11
6340 Baar
Schweiz

Kontakt:
Telefon: +41 41 241 11 01
E-Mail: info@chrombox.ch

Rechtliches:
Gerichtstand Zug
UID CHE-326.367.449 MWST

Berner Kochsysteme werden in Deutschland gefertigt; die Lieferzeit ab Werk beträgt in der Regel 4–5 Wochen. Zubehör, Unterbauten und Optionen zu diesem Gerät finden Sie in unserem Sortiment. **Fragen Sie uns** – wir stellen Ihnen ein Angebot zusammen.

Downloads

- Ausschreibungstext (LV, PDF)
- CE-Konformitätserklärung (PDF)
- Bedienungsanleitung (PDF)

Produktinformationen

Technische Daten

Gerätelinie:	System 60/20
Gerätetyp:	Auftischgerät
Material:	CNS 18/10
Wärmequelle:	Induktion
Elektroanschluss:	400V / 50Hz / 3N
Temperaturbereich °C:	+60/+250
Anschlussleistung:	10 kW
Breite mm:	800
Tiefe mm:	600
Höhe mm:	200