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 BGAD80IH – Induktions-Bratplatte System 70 mit Verbindungssystem, 800 × 700 mm, 10 kW

Berner

Produktnummer: BGAD80IH



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 System 70 mit Verbindungssystem (siehe Video)

Ausführung:

Werkstoff: Chromnickelstahl 18/10 DIN 1.4301, Gehäuse, Abdeckung und Unterbau (3- seitig geschlossen, vorn offen) aus mehreren Teilen gefertigt, Oberteil und Frontblende abnehmbar. Abdeckung mit fugenlos eingeschweisster Bratfläche aus Edelstahl und seitlichem Verbindungssystem . Dies ermöglicht eine feste Verbindung mehrerer Geräte des Systems 70 mit einer hygienischen Haarfuge und bietet mehr Flexibilität als feste Herdblöcke. Rundungen und glatte Oberflächen ermöglichen eine optimale Reinigung. Das Oberteil ist mit der Bodenplatte fest verschraubt und steht auf 4 stabilen, rutschfesten und höhenverstellbaren Füssen (10 - 20 mm).

Ausführung:

- Leistungsstarke Elektro - Bratplatte als
- Platte hartplattiert, Grundmaterial Edelstahl/ Alu Stärke 12 mm halb gerillt
- 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 Heizzonen**

Maximale Betriebssicherheit Dank:

- elektronischer Temperaturüberwachung der Induktionsspule, Generator und Steuerprint.
- elektronischer Überwachung der Energiezufuhr
- Überhitzungsschutz
- Restwärme Anzeige auf dem Display (< 60°C)
- Standby Modus (schnellere Aufheizung)

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.

Bedienung:

Die einfache Bedienung der Heizzone(n) (Temperatur) erfolgt über stufenlose Regler. Eine 4-stellige digitale Anzeige unter dem Ceranglas zeigt die gewählte Ist/Solltemperatur - 250°C oder eventuelle Störungen an. Eine optimale Luftzufuhr erfolgt über 2 im Generator integrierte Lüfter. Darunter liegend befindet sich ein auswechselbarer Aluminium Fettfilter (Spülmaschinentauglich). Die Kühlung erfolgt über ein Luftführungssystem.

Lieferumfang:

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

- Anschlusskabel (2 m)
- abnehmbarer Spritzschutz
- Spezialspachtel
- Edelstahl-Reinigungsschwamm

Technische Daten:

- Aussenmasse Korpus (B x T x H): 800 x 700 x 250
- Verstellmöglichkeit der Gerätefüsse ca 20 mm
- Bratfläche 720x520mm halb gerillt
- Heizzonen: 2
- Spannung in Volt: 400 V
- Leistung gesamt in kW: 5,0 kW

Optionen und Zubehör: Verschlussstopfen, Silberknebel, Goldknebel, Wendespachtel, Reinigungsset, Ablagerost 40, Ablagerost 60, Ablagerost 80, Abschlussblende links, Abschlussblende rechts

Dieses Gerät ist wahlweise **mit ITC-Temperatursteuerung** (bis 250 °C, Aufpreis) erhältlich. Nennen Sie uns bei der Anfrage die gewünschte Ausführung.

Artikel BGAD80IH: Elektroanschluss 400 V / 50 Hz / 3N, Anschlussleistung 10 kW, Aussenmasse 800 × 700 × 250 mm.

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 70/25
Material:	CNS 18/10
Wärmequelle:	Induktion
Elektroanschluss:	400V / 50Hz / 3N
Anschlussleistung:	10 kW
Breite mm:	800
Tiefe mm:	700
Höhe mm:	250