

## Übersicht

# BGI40

Produktnummer: EBBP-BGI40



## Beschreibung

### Induktions-Bratplatte-Einbaugerät **Bratfläche Edelstahl hartplattiert**

#### Ausführung:

- Leistungsstarke Induktions - Bratplatte als Einbaugerät. Gehäuse Werkstoff: CNS 18/10 DIN 1.4301
- Platte hartplattiert, Grundmaterial Stahl/Alu Sandwichmaterial 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), 270 mm lang
- Einbaurahmen von oben fugenlos an die Bratfläche angeschweißt (Hygiene), dadurch kein Fetteintritt nach unten möglich.
- Rahmen geschliffen Höhe 20 mm
- **1 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 kann im Unterbau in einen Auffangbehälter abgeleitet werden.

#### Maximale Betriebssicherheit Dank:

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

#### Montage:

Der Einbau kann aufgelegt oder flächenbündig erfolgen. Bei flächenbündigem Einbau unbedingt die Wärmeausdehnung der Platte im Betrieb beachten (siehe Einbauanleitungen). Diese muss durch eine ausreichend breite Dehnungsfuge spannungsfrei ermöglicht werden.

[Download technische Einbaudaten \(Index A\)](#)

**Lieferumfang:**

- Regler mit Knebel(n), Anzeigen und Betriebsanzeigelampe(n)
- Schaltung mit Anschlusskabel (2 m)
- abnehmbarer Spritzschutz
- Spezialsachtel
- Edelstahl-Reinigungsschwamm

**Technische Daten:**

| Breite x Tiefe | Rahmenhöhe | Gesamthöhe | Bratfläche<br>(B x T) | Temperaturbereich | Spannung | Leistung |
|----------------|------------|------------|-----------------------|-------------------|----------|----------|
| 400 x 600 mm   | 20 mm      | 260 mm     | 320 x 520 mm          | 70° - 250°C       | 400 V    | 5,0 kW   |

**Mögliche Optionen und Zubehör:**

Verschlussstopfen  
Verlängerung Abwurfschacht  
Schalterblende  
Edelstahlknebel  
Silberknebel  
Goldknebel