Berner Kochsysteme GmbH & Co KG

Sudetenstraße 5
D-87471 Durach

Kontakt: Vertrieb
Telefon: +49 831 6972470

E-Mail:
vertrieb@induktion.de

Datenblatt Produkt

## Übersicht

# BI2KTT7FL

**Produktnummer:** IND6020-BI2KTT7FL

Erstellt am 22.10.2026.
Dieses Dokument stellt kein Angebot dar. Es gelten die aktuellen Preise unserer PL 2023 + 5% Teuerungszuschlag.
* Alle Preise inkl. gesetzl. Mehrwertsteuer zzgl. Versandkosten und ggf. Nachnahmegebühren, wenn nicht anders angegeben.

Berner Kochsysteme GmbH & Co KG

Sudetenstraße 5
D-87471 Durach

Kontakt: Vertrieb
Telefon: +49 831 6972470

E-Mail:
vertrieb@induktion.de



# Beschreibung

**Induktions-Auftischgerät System 60/20 Flex mit zwei Kochstellen**

Gehäuse-Werkstoff: Chromnickelstahl 18/10 DIN 1.4301 Kompakte Ausführung, Gehäuse und Abdeckung aus mehreren Teilen gefertigt, Schalterblende und Bodenplatte abnehmbar. Abdeckung mit flächenbündig eingesetztem Ceranglas. Rundungen und glatte Oberflächen ermöglichen eine optimale Reinigung. Das Gehäuse steht auf 4 stabilen, rutschfesten und höhenverstellbaren Füßen. Die Geräte der Serie 60/20 können nach Abnehmen der Schalterblende mit dem Verbindungsset miteinander verschraubt werden. Zwischen den Geräten ergibt sich eine hygienische Haarfuge.

Die Energieübertragung erfolgt über die unter dem Ceranfeld befindliche(n) Spule(N). Unter der/den Spule(N) befindet sich der Generator.

**Inklusive erweiterter Warmhalte- und Kochfunktion bis 250°C und 4-stelliger Temperaturanzeige. Zur Verwendung von Flex-Aufsatzgeräten über 2 Kochstellen ideal geeignet.**

Grill-Aufsatz

Bräter-Aufsatz

Pasta-Aufsatz-light

**Maximale Betriebssicherheit Dank:**

- Elektronischer Temperaturüberwachung der Induktionsspule(n), der Generatoren und des Steuerprints
- Elektronischer Überwachung der Energiezufuhr
- Topferkennung / Überhitzungsschutz
- Restwärme Anzeige auf dem Kochfeld

Die einfache Bedienung erfolgt über verschleißfeste elektronische Leistungsregler und einen Hauptschalter mit Betriebsanzeigelampe. Die digitalen Anzeigen unter dem Ceranglas zeigen die jeweils gewählte Leistung (1-9) und zusätzlich die eingestellte Temperatur oder eventuelle Störungen an. Alle Induktionsgeräte sind serienmäßig mit Pan Quality Control ausgestattet. Nach Aufstellen des Kochgeschirrs ermittelt die Elektronik die Wertigkeit des Geschirrs und signalisiert den Wert über die Anzeige.

Eine optimale Luftzufuhr erfolgt über einem im Geräteboden integriertem Lüfter. Darunterliegend befindet sich ein auswechselbarer Aluminium Fettfilter (spülmaschinentauglich). Die Kühlung erfolgt über ein Luftführungssystem.

**Lieferumfang:**

Im Lieferumfang enthalten sind Zuleitung (2 m) mit Stecker und Alu - Fettfilter.

**Technische Daten:**

- Außenmaße**:** 400x600x200mm (BxTxH)
- Ceranglasgröße: 350 x 560mm
- Spulengröße in mm: **2** x quadratisch 250 Punktstar
- Spannung in Volt: 400 V
- Leistung in kW: 2 x 3,5 = 7 kW

Download technische Daten (Index A)

Berner Kochsysteme GmbH & Co KG

Sudetenstraße 5
D-87471 Durach

Kontakt: Vertrieb
Telefon: +49 831 6972470

E-Mail:
vertrieb@induktion.de



**Mögliche Optionen und Zubehör:**

Edelstahlknebel
Silberknebel
Goldknebel