

Übersicht

BGHD40TSPEED

Produktnummer: SY70-BGHD40TSPEED



Optionen

Verbindungssystem?

ASA (Abdeckung seitlich abgekantet)

Mit Verbindungssystem



Beschreibung

Elektro-Bräter Standgerät 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 Bräterwanne (Tiegelhöhe 80 mm) 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 dem Unterbau fest verbunden und steht auf 4 stabilen, rutschfesten und höhenverstellbaren Füßen (150 - 200 mm). Auf Wunsch auch mit Abdeckung seitlich abgekantet (Option ASA) für Einzelstandgeräte (ohne Mehrpreis)

Ausführung:

- Leistungsstarke Elektro - Bräter als Standgerät
- Platte hartplattiert, Grundmaterial Stahl Stärke 12 mm
- Auflage-Werkstoff Spezial CNS 3 mm, Ecken gerundet, R12, mit Spezialschliff für eine gute Anti-Haft-Wirkung
- Vorne mit Ablauf (rund 55 mm) in ausziehbaren GN-Behälter im Unterbau
- Brattiegel hygienisch dicht in die Abdeckung eingeschweißt mit Haarfugenverbindung
- Seitenflanken lasergeschweißt und mit Grundgehäuse verschraubt.
- **1 Heizzone**

Technik:

Speed-Hochleistungsheizelemente sorgen für schnelle Aufheizzeiten, gleichmäßige Wärmeverteilung und hoher Temperaturstabilität bei starker Auslastung

Die Edelstahl-Bratfläche bietet einen hohen mechanischen Schutz, durch den Spezialschliff eine sehr gute Anti-Haft-Wirkung und ermöglicht eine maximale Betriebstemperatur von 300°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 Ablauf kann mit dem runden Verschlussstopfen während des Bratvorgangs verschlossen werden und gibt bei Entnahme den Ablauf in den auf Führungsschienen im Unterbau angebrachten GN-Auffangbehälter frei.

Der Ablaufstopfen und der GN-Behälter sind im Lieferumfang enthalten.

Bedienung:

Die einfache Bedienung erfolgt über die Thermostatregler (einer pro Heizzone) mit Vorsatzhauptschalter, Heiz- und Betriebsanzeigelampe in der Schalterblende.



Berner Kochsysteme
GmbH & Co KG

Sudetenstraße 5
D-87471 Durach

Kontakt: Vertrieb
Telefon: +49 831 6972470

Datenblatt Produkt

E-Mail:
vertrieb@induktion.de

Lieferumfang:

- Anschlusskabel (2 m)
- Verschlussstopfen
- Spezialspachtel
- Edelstahl-Reinigungsschwamm
- Ablaufbehälter

Technische Daten:

- Außenmaße Korpus (B x T x H): 400 x 700 x 700 (Höhe für Sockelaufstellung)
- Gesamthöhe mit höhenverstellbaren Füßen: 850 - 900 mm
- Bratfläche 340x540mm
- Heizzonen: 1
- Spannung in Volt: 400 V
- Leistung gesamt in kW: 5,6 kW

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

Mögliche Optionen und Zubehör:

[Verschlussstopfen](#)
[Silberknebel](#)
[Goldknebel](#)
[Wendespachtel](#)
[Reinigungsset](#)
[Abschlussblende links](#)
[Abschlussblende rechts](#)

Erstellt am 24.08.2026.

Dieses Dokument stellt kein Angebot dar. Es gelten die aktuellen Preise unsere PL 2023 + 5% Teuerungszuschlag.

* Alle Preise inkl. gesetzl. Mehrwertsteuer zzgl. [Versandkosten](#) und ggf. Nachnahmegebühren, wenn nicht anders angegeben.