

Übersicht

BGHDM50

Produktnummer: SY70-BGHDM50



Optionen

Verbindungssystem?

ASA (Abdeckung seitlich abgekantet)

Mit Verbindungssystem

Beschreibung

Standgerät Multispeed Brat- & Kochgerät System 70 mit Verbindungssystem (siehe Video)

Ausführung:

Werkstoff: Chromnickelstahl 18/10 DIN 1.4301, Gehäuse, Abdeckung und Unterbau aus mehreren Teilen gefertigt, Oberteil und Frontblende abnehmbar. Abdeckung mit 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 steht auf 4 stabilen, rutschfesten und höhenverstellbaren Füßen (150 - 200 mm). Auf Wunsch auch mit Abdeckung seitlich abgekantet (Option ASA) für Einzelstandgeräte (ohne Mehrpreis)

Technik:

- Leistungsstarkes Brat- und Kochgerät. Gehäuse Werkstoff: CNS 18/10 DIN 1.4301
- Tiegelboden GN 1/1 +, 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 Abwurfschacht (Durchmesser 55 mm) über Kugelhahn und ausziehbarem Auffangbehälter im Unterbau
- Edelstahlstopfen zum hygienischen Verschluss während des Kochvorgangs
- Abdeckung, Tiegel und Bratfläche dicht verschweißt mit umlaufendem Absatz zum Einhängen von GN Behältern
- Doppelwandiger Klappdeckel mit Kondensattrinne und Haltegriff
- Wasserzulauf über Deckeldrehgelenk
- **1 Heizzone (zum Braten und Kochen geeignet)**

Bedienung:

Thermostatisch geregelte Hochleistungsheizungen sorgen für extrem kurze Aufheizzeit und schnelle Energieabgabe auch bei Vollastbetrieb. Das ermöglicht ein Abschalten des Bräters in kurzen Ruhezeiten und spart so Betriebskosten. Getrennte Regelung für Brat- und Kochanwendungen inklusive Soft-Ankochstufe.

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. Der Wasserzulauf erfolgt über das Deckeldrehgelenk und der doppelwandige Klappdeckel verhindert Wärmeverlust während des Kochvorgangs.

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

Der Abwurfschacht kann mit dem mitgelieferten Edelstahl-Verschlussstopfen während des Brat-/ Kochvorgangs verschlossen werden und dient zusammen mit dem 2 " Kugelhahn zum Entleeren des Bräters in einen Auffangbehälter im Unterbau. Der Auffangbehälter GN 2/3 ist auf ausziehbaren Führungsschienen fixiert und kann nach oben entnommen werden.

Technische Daten:

- Außenmaße Korpus (B x T x H): 500 x 700 x 750 (Höhe für Sockelaufstellung)
- Gesamthöhe mit höhenverstellbaren Füßen: 850 - 900 mm
- Heizzonen: 1 Braten ; 1 Kochen
- Bratfläche in mm: 420 x 510 mm
- Tiegelhöhe innen: 215 mm



Berner Kochsysteme
GmbH & Co KG

Sudetenstraße 5
D-87471 Durach

Kontakt: Vertrieb
Telefon: +49 831 6972470

Datenblatt Produkt

E-Mail:
vertrieb@induktion.de

- Füllmenge: 40 Liter
- Spannung in Volt: 400 V
- Leistung in kW: 10,8 kW

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

Mögliche Optionen und Zubehör:

[Edelstahlknebel](#)

[Silberknebel](#)

[Goldknebel](#)

Erstellt am 25.08.2026.

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.