Berner Kochsysteme
GmbH & Co KG

Sudetenstraße 5
D-87471 Durach

Kontakt: Vertrieb
Telefon: +49 831 6972470

E-Mail:
vertrieb@induktion.de

Datenblatt Produkt

Übersicht

BGAD40R

Produktnummer: SY7025-BGAD40R

Optionen

Verbindungssystem?

Mit Verbindungssystem

Erstellt am 23.10.2026.
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

Elektro-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 mit Bratfläche gerillt
- 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 Abwurfschacht (125 x 35 mm) in Fettschublade
- Bratplatte hygienisch dicht in die Abdeckung eingeschweißt mit Haarfugenverbindung
- Seitenflanken lasergeschweißt und mit Grundgehäuse verschraubt.
- **1 Heizzone**

Technik:

In Alu Blöcke eingelassene Kontaktheizkörper sorgen für hohe Wärmespeicherkapazität und gleichmäßige Wärmeverteilung bei schneller Energieabgabe.

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 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 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

E-Mail:
vertrieb@induktion.de

Lieferumfang:

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

Technische Daten:

- Außenmaße Korpus (B x T x H): 400 x 700 x 250
- Verstellmöglichkeit der Gerätefüße ca 20 mm
- Bratfläche 320x520mm gerillt
- Heizzonen: 1
- Spannung in Volt: 400 V
- Leistung gesamt in kW: 4,5 kW

Download technische Einbaudaten (Index A)

Mögliche Optionen und Zubehör:

Verschlussstopfen
Silberknebel
Goldknebel
Wendespachtel
Reinigungsset
Schaber für gerillte Bratplatten
Elektronische Regelung
Ablagerost 40
Ablagerost 60
Ablagerost 80
Abschlussblende links
Abschlussblende rechts