

Übersicht

BGEBFS40

Produktnummer: EBBP-BGEBFS40



Beschreibung

Elektro-Bratplatte/ Beef-Star-Einbaugerät Kombination

Bratfläche Edelstahl hartplattiert

Ausführung Bratplatte:

- Leistungsstarke Elektro - Bratplatte als Einbaugerät. Gehäuse Werkstoff: CNS 18/10 DIN 1.4301
- 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), 270 mm lang
- Einbaurahmen von oben fugenlos an die Bratfläche angeschweißt (Hygiene), dadurch kein Fetteintritt nach unten möglich.
- Rahmen geschliffen Höhe 20 mm
- 2 Heizzonen

Ausführung Beef-Star Aufsatz:

- Gehäuse Werkstoff: CNS 18/10 DIN 1.4301, 4 verschiedene Einschubebenen
- Elektronisch gesteuerte Keramikstrahler mit 3 Leistungsstufen bis 800°C
- Stoppuhr mit Zeitvorwahl von 10 Sekunden bis 5 Minuten und Nachgarzone
- Aufheizzeit ca. 3 Minuten

Funktion:

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.

Der Beef-Star Aufsatz kann in 3 Leistungsstufen bis 800°C betrieben werden.

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.

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.

Bei Beef-Star-Betrieb unbedingt Abluftanlage verwenden.

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



Berner Kochsysteme
GmbH & Co KG

Sudetenstraße 5
D-87471 Durach

Kontakt: Vertrieb
Telefon: +49 831 6972470

Datenblatt Produkt

E-Mail:
vertrieb@induktion.de

Lieferumfang:

- Regler mit Knebel(n) und Betriebsanzeigelampe(n)
- Schaltung mit Anschlusskabel (2 m)
- abnehmbarer Spritzschutz
- Spezialspachtel
- Edelstahl-Reinigungsschwamm
- 1 Klammer, 1 Grillzange und Hitzeschutzhandschuhe

Technische Daten:

Breite x Tiefe	Rahmenhöhe	Gesamthöhe	Bratflächen (B x T)	Temperaturbereich	Spannung	Leistung
400 x 750 mm	20 mm	420 mm	320 x 520 mm	60° - 300°C	400 V	6,9 kW

Mögliche Optionen und Zubehör:

Verschlussstopfen

Verlängerung Abwurfschacht

Schalterblende

Edelstahlknebel

Silberknebel

Goldknebel

Vorbereitung zum Anschluss an eine Energieoptimierungsanlage

Elektronische Regelung mit Knebel und Anzeige

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.