

Übersicht

BBE40I

Produktnummer: EBBP-BBE40I



Beschreibung

Induktions-Bräter-Einbaugerät **Bratfläche Edelstahl hartplattiert**

Ausführung:

- Leistungsstarke Induktions - Bratplatte als Einbaugerät. Gehäuse Werkstoff: CNS 18/10 DIN 1.4301
- Platte hartplattiert, Grundmaterial Stahl/Alu Sandwichmaterial Stärke 12 mm
- Auflage-Werkstoff Spezial CNS 3 mm, Ecken gerundet, R12, mit Spezialschliff für eine gute Anti-Haft-Wirkung
- Vorne mit Abwurfschacht (55 mm rund), 310 mm lang
- Einbaurahmen von oben fugenlos an die Bratfläche angeschweißt (Hygiene), dadurch kein Fetteintritt nach unten möglich.
- Rahmen geschliffen Höhe 20 mm
- **1 Heizzone**

Funktion:

Modernste Induktionstechnologie ermöglicht extrem kurze Aufheizzeiten und hohe Leistungsabgabe bei Volllast. Das ermöglicht ein Ausschalten in Arbeitspausen und senkt hohe Betriebskosten. **Die Aufheizzeit aus dem kalten Zustand bis zur Betriebstemperatur beträgt nur 4 Minuten, aus dem Standby-Modus lediglich 30 Sekunden.**

Die Energieübertragung erfolgt durch die unter der Bratfläche angebrachte Spulen. Unter den Spulen befindet sich der Induktionsgenerator, welcher im Servicefall problemlos über Steckverbindungen ausgetauscht werden kann.

Die Edelstahl-Bratfläche bietet einen hohen mechanischen Schutz, durch den Spezialschliff eine sehr gute Anti-Haft-Wirkung und ermöglicht eine maximale Betriebstemperatur von 250°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 mitgelieferten Verschlussstopfen (TAS rund) während des Bratvorgangs verschlossen werden und dient zum Entleeren des Bräters in einen Auffangbehälter im Unterbau.

Maximale Betriebssicherheit Dank:

- Elektronische Temperaturüberwachung der Induktionsspulen, des Generators und des Steuerprints
- Elektronische Überwachung der Energiezufuhr
- Überhitzungsschutz

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.

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

Lieferumfang:

- Regler mit Knebel(n), Anzeigen und Betriebsanzeigelampe(n)
- Schaltung mit Anschlusskabel (2 m)
- Verschlussstopfen
- Spezialspachtel
- Edelstahl-Reinigungsschwamm

Technische Daten:

Breite x Tiefe	Tiegeltiefe	Gesamthöhe	Bratfläche (B x T)	Temperaturbereich	Spannung	Leistung
400 x 600 mm	80 mm	180 mm	340 x 540 mm	70° - 250°C	400 V	5,0 kW

Mögliche Optionen und Zubehör:VerschlussstopfenVerlängerung AbwurfschachtSchalterblendeEdelstahlknebelSilberknebelGoldknebel