

Übersicht

BIH4KTDFL20

Produktnummer: SY70-BIH4KTDFL20



Optionen

ITC Auftisch- & Standgeräte

Verbindungssystem?

ASA (Abdeckung seitlich abgekantet)

Mit Verbindungssystem

Beschreibung

Standherd Induktion System 70 mit 4 Kochstellen, Fullrange-Hold Warmhalte- & Kochfunktion und 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 flächenbündig eingesetztem Ceranglas und seitlichem **Verbindungssystem**. Dies ermöglicht eine feste Verbindung mehrerer Geräte des Systems 70 mit einer hygienischen Haarfuge und bietet mehr Flexibilität als feste Herdblocke.

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:

Modernste Induktionstechnologie ermöglicht schnelles, effizientes Garen und eine geringe Wärmeabgabe an die Umgebung. Die Energieübertragung erfolgt durch die unter dem Ceranfeld befindlichen Spulen. Unter den Spulen befindet sich der Induktionsgenerator, welcher im Servicefall nach Abnehmen der Frontblende problemlos über Steckverbindungen ausgetauscht werden kann.

Fullrange-Hold Warmhalte- & Kochfunktion:

Funktion:

Die Option Fullrange Hold ist eine erweiterte Warmhalte- & Kochfunktion bis 250°C mit 4-stelliger Temperaturanzeige. Zusätzlich bietet die integrierte 5 Fühler Funktion bei Flächen- und Sauteusenspulen einen erweiterten Topfschutz und überwacht vollflächig auch kleine, außer Mitte aufgestellte Töpfe und verhindert die Beschädigung des Geschirrs durch Überhitzung. Drehen des Reglernebels nach rechts steuert die Kochstelle im Leistungsmodus von 1 - 9, Drehen nach links startet den Temperaturmodus und ermöglicht eine Vorauswahl bis zu 250°C.

Maximale Betriebssicherheit Dank:

- Elektronischer Temperaturüberwachung der Induktionsspule, der Generatoren und der Steuerprints
- Elektronischer Überwachung der Energiezufuhr
- Topferkennung / Überhitzungsschutz
- Restwärme Anzeige auf dem Kochfeld

Die einfache Bedienung erfolgt über verschleißfeste elektronische Leistungsregler und einen Hauptschalter mit Betriebsanzeigelampe. Die digitalen Anzeigen unter dem Ceranglas zeigen die jeweils gewählte Leistung (1-9) an. Bei ITC-Temperatursteuerung oder Fullrange-Hold Warmhalte- und Kochfunktion zusätzlich die eingestellte Temperatur oder eventuelle Störungen. Alle Induktionsgeräte sind serienmäßig mit **Pan Quality Control** ausgestattet. Nach Aufstellen des Kochgeschirrs ermittelt die Elektronik die Wertigkeit des Geschirrs und signalisiert den Wert über die Anzeige.



Berner Kochsysteme
GmbH & Co KG

Sudetenstraße 5
D-87471 Durach

Kontakt: Vertrieb
Telefon: +49 831 6972470

Datenblatt Produkt

E-Mail:
vertrieb@induktion.de

Eine optimale Luftzufuhr erfolgt über 2 (pro Generator) integrierte Lüfter. Die Lüfter werden von im Unterbau angebrachten Fettfiltern geschützt. Diese müssen wöchentlich in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden.

Technische Daten:

- Außenmaße Korpus (B x T x H): 700 x 700 x 700 (Höhe für Sockelaufstellung)
- Gesamthöhe mit höhenverstellbaren Füßen: 850 - 900 mm
- Ceranglas 650x605x6 mm (BxTxStärke)
- Spulenanzahl: 4
- Spulengröße in mm: 4 x quadratisch 280 flächendeckend a 5,0 kW
- Spannung in Volt: 400 V
- Leistung in kW: 20,0 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.