Berner Kochsysteme
GmbH & Co KG

Sudetenstraße 5
D-87471 Durach

Kontakt: Vertrieb
Telefon: +49 831 6972470

E-Mail:
vertrieb@induktion.de

Datenblatt Produkt

Übersicht

BIH4KTDF28W

Produktnummer: SY70-BIH4KTDF28W

Optionen

ITC Auftisch- & Standgeräte

Verbindungssystem?

ASA (Abdeckung seitlich abgekantet)

Mit Verbindungssystem

Erstellt am 24.10.2026.
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

Standherd Induktion System 70 mit 4 Kochstellen, 5-Fühler Funktion 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 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:

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.

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.

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): 800 x 700 x 700 (Höhe für Sockelaufstellung)
- Gesamthöhe mit höhenverstellbaren Füßen: 850 - 900 mm
- Ceranglas 750x605x6 mm (BxTxStärke)
- Spulenanzahl: 4
- Spulengröße in mm: 4 x 300x280 flächendeckend a 7 kW

Berner Kochsysteme
GmbH & Co KG

Sudetenstraße 5
D-87471 Durach

Kontakt: Vertrieb
Telefon: +49 831 6972470

E-Mail:
vertrieb@induktion.de

- Spannung in Volt: 400 V
- Leistung in kW: 28,0 kW

Download technische Einbaudaten (Index A)

Mögliche Optionen und Zubehör:

Edelstahlknebel
Silberknebel
Goldknebel