

Übersicht

BGD100

Produktnummer: SY70-BGD100



Optionen

Verbindungssystem?

ASA (Abdeckung seitlich abgekantet)

Mit Verbindungssystem

Beschreibung

Elektro-Bratplatte Standgerät 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 dem Unterbau fest verbunden und steht auf 4 stabilen, rutschfesten und höhenverstellbaren Füßen (150 - 200 mm). Auf Wunsch auch mit Abdeckung seitlich abgekantet (Option ASA) für Einzelstandgeräte (ohne Mehrpreis)

Ausführung:

- Leistungsstarke Elektro - Bratplatte als Standgerät
- 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.
- **2 Heizzonen**

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

Datenblatt Produkt

E-Mail:
vertrieb@induktion.de

Lieferumfang:

- Anschlusskabel (2 m) mit Stecker
- abnehmbarer Spritzschutz
- Spezialsachtel
- Edelstahl-Reinigungsschwamm

Technische Daten:

- Außenmaße Korpus (B x T x H): 1000 x 700 x 700 (Höhe für Sockelaufstellung)
- Gesamthöhe mit höhenverstellbaren Füßen: 850 - 900 mm
- Bratfläche 920x520mm
- Heizzonen: 2
- Spannung in Volt: 400 V
- Leistung gesamt in kW: 13,5 kW

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

Mögliche Optionen und Zubehör:

[Verschlussstopfen](#)
[Silberknebel](#)
[Goldknebel](#)
[Wendesachtel](#)
[Reinigungsset](#)
[Schaber für gerillte Bratplatten](#)
[Elektronische Regelung](#)
[Ablagerost 40](#)
[Ablagerost 60](#)
[Ablagerost 80](#)
[Abschlussblende links](#)
[Abschlussblende rechts](#)

Erstellt am 27.08.2026.

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.