

Übersicht

BGD40IS

Produktnummer: SYS70-BGD40IS



Optionen

Verbindungssystem?

ASA (Abdeckung seitlich abgekantet)

Mit Verbindungssystem



Beschreibung

Induktions-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 Edelstahl/ Alu 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.
- **1 Heizzone**

Maximale Betriebssicherheit Dank:

- elektronischer Temperaturüberwachung der Induktionsspule, Generator und Steuerprint.
- elektronischer Überwachung der Energiezufuhr
- Überhitzungsschutz
- Restwärme Anzeige auf dem Display (< 60°C)
- Standby Modus (schnellere Aufheizung)

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 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 der Heizzone(n) (Temperatur) erfolgt über stufenlose Regler. Eine 4-stellige digitale Anzeige unter dem Ceranglas zeigt die gewählte Ist/Solltemperatur - 250°C oder eventuelle Störungen an. Eine optimale Luftzufuhr erfolgt über 2 im Generator integrierte Lüfter. Darunter liegend befindet sich ein auswechselbarer Aluminium Fettfilter (Spülmaschinentauglich). Die Kühlung erfolgt über ein Luftführungssystem.

Lieferumfang:

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

Technische Daten:

- Außenmaße Korpus (B x T x H): 400 x 700 x 700 (Höhe für Sockelaufstellung)
- Gesamthöhe mit höhenverstellbaren Füßen: 850 - 900 mm
- Bratfläche 320x520mm
- Heizzonen: 1
- Spannung in Volt: 400 V
- Leistung gesamt in kW: 5,0 kW

Download technische Einbaudaten (Index A)**Mögliche Optionen und Zubehör:**

Verschlussstopfen

Silberknebel

Goldknebel

Wendesachtel

Reinigungsset

Ablagerost 40

Ablagerost 60

Ablagerost 80

Abschlussblende links

Abschlussblende rechts