Berner Kochsysteme
GmbH & Co KG

Sudetenstraße 5
D-87471 Durach

Kontakt: Vertrieb
Telefon: +49 831 6972470

E-Mail:
vertrieb@induktion.de

Datenblatt Produkt

Übersicht

BI4SHUBFL34

Produktnummer: SHIN-BI4SHUBFL34

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

Sondermodell Standherd Induktion mit 4 Kochstellen und Backofen GN 1/1+ bis GN 2/1

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 Abdeckung seitlich abgekantet. 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).

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- & 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.

Backofen:

Backofen Elektro-Einbaugerät mit Umluft, Ober- und Unterhitze. Die einfache Bedienung erfolgt über drei Thermostate für getrennte Regelung von Umluft, Ober- und Unterhitze mit Heiz- und Betriebsanzeigeleuchten. Verstellbare Entlüftungsklappe für entstandenen Wasserdampf in der Backofentüre. Optimale Ergebnisse durch Edelstahl-Spezialschliff mit Antihaftwirkung, Umluft, Ober- und Unterhitze (60 - 300°C), dadurch optimale individuelle Temperaturregelung. Komplett abnehmbare Halterung für Backbleche zur optimalen und einfachen Reinigung (Hygiene). Im Lieferumfang enthalten sind ein Rost und ein Backblech.

Bei einer Tiefe bis 900 mm wird ein Backofen der Größe GN1/1+ (Backraummaße 575 x 430 x 285) eingebaut.

Berner Kochsysteme
GmbH & Co KG

Sudetenstraße 5
D-87471 Durach

Kontakt: Vertrieb
Telefon: +49 831 6972470

E-Mail:
vertrieb@induktion.de

Bei Tiefe 950 mm wird ein Backofen GN 2/1 (Backraummaße 575 x 655 x 285) eingebaut.
Der Sonderherd wird innerhalb der unten genannten Beriche (Breite/ Tiefe/ Höhe) nach Ihrem Wunschmaß gefertigt.

Technische Daten:

- Außenmaße Korpus (Breite von/ bis): 1100 - 1200 mm
- Außenmaße Korpus (Tiefe von/ bis): 850 - 950 mm
- Außenmaße Korpus (Höhe von/ bis): 700 - 800 mm
- Höhe der verstellbaren Füßen: 150 - 200 mm
- Ceranglas: 700 x 720 x 6 mm (BxTxStärke)
- Spulenanzahl: 4
- Spulengröße in mm: 4 x quadratisch 300 mm Flächenstar a 7,0 kW
- inkl. 5 Fühler Funktion & Fullrange-Hold Warmhalte- & Kochfunktion
- Spannung in Volt: 400 V
- Leistung Bratofen: GN1/1+ 6,4 kW, GN2/1 7,4 kW
- Leistung gesamt in kW: 35,4 kW

Download technische Einbaudaten (Index A)

Mögliche Optionen und Zubehör:

Erweiterte Warmhalte- & Kochfunktion
Edelstahlknebel
Silberknebel
Goldknebel