

# System 70 Bratplatte Standgerät

## Flächenbündiges Verbindungssystem

Hersteller: Berner-Kochsysteme GmbH & Co. KG

Typ: BGD50



### Ausführung:

Elektro-Bratplatte

Werkstoff: Chromnickelstahl 18/10 DIN 1.4301  
Unterbau vorne offen. Hinten 20 mm aufgekantet.  
Sockelbaufähig (auch Vollsockel) oder auf Füßen.

Ausführung: Gehäuse, Unterbau und Abdeckung aus mehreren Teilen gefertigt. Schalter-, Revisionsblende, hintere Blende und oberer Boden im Unterbau abnehmbar.

Platte Hartplattiert Edelstahl, Grundmaterial Stahl Stärke 12 mm, Auflagewerkstoff Spezial CNS 3 mm, Ecken gerundet, R12, mit Spezialschliff für eine gute Antihafte Wirkung. Vorne mit Ablaufschacht (125 x 35 mm) in Fettschublade. Rahmen von oben fugenlos an Platte angeschweißt (Hygiene), dadurch kein Fetteintritt nach unten möglich.

In Alu Blöcke eingelassene Kontaktheizkörper sorgen für hohe Wärmespeicherkapazität und gleichmäßige Wärmeverteilung.

Die einfache Bedienung erfolgt über zwei stufenlose Thermostate mit Betriebs- und Heizungsanzeigen. Gerät mit zwei regelbaren Heizzonen.

Lieferung inkl. Regler, Knebel und Schaltung mit Anschlußkabel ohne Stecker. Vier stabile, rutschfeste und höhenverstellbare Füße. Zubehör inklusive: abnehmbaren Spritzschutz, Spezialsachtel, Edelstahlreinigungsschwamm.

Temperatur Bereich: 60° - 300° C

### Optional:

- Abdeckung hinten Abgekantet (WAA)
- Teflon-Ablaufstopfen (TAS)
- Vorbereitet auf Energieoptimierung (EOH)
- Knebel Silberoptik oder Goldoptik
- Edelstahlblende für Verbindungssystem (EBVS)
- Türe(n) für Unterbau (Anschlag links o. rechts)

### Alublock- Speichertechnik

- Hervorragender Temperaturspeicher
- Gleichmäßige Wärmeverteilung
- Schnelle Energieabgabe



### Technische Daten

Breite: 500 mm  
Tiefe: 700 mm  
Höhe: 850/900 mm inkl. Füße  
Bratfläche: 420 x 520 mm  
Anschlusswert: 400 V / 6,0 kW

12/13 Maße sind ca.- Maße. Technische Änderungen und drucktechnisch bedingte Farbabweichungen vorbehalten.