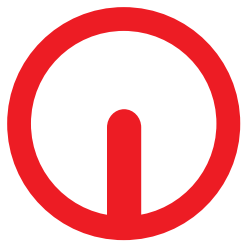


Kochsysteme  
für die  
Großküche



# Neuheiten 2011



## Berner

- PRODUKTE
- SYSTEME
- ANSPRUCH
- QUALITÄT
- DESIGN



*innovativ*

energiesparend


*modern*





*Induktion*




## Auftischgerät **Neuheiten**

	<p><b>Induktionsherd mit 1 Kochstelle</b> Ceranglas 290 x 290 x 4 mm</p>	<p><b>Typ</b></p>	<p><b>Spule</b> in mm</p>	<p><b>Außenmaße</b> in mm BxTxH</p>	<p><b>Spannung</b> in Volt</p>	<p><b>Leistung</b> in kW</p>	<p><b>Preis</b> in Euro</p>
		BM5.0	rund 220	340x420x120	400 V	5,0 kW	1490,-


	<p><b>Induktionswok mit Ceranglasschale</b> Cuvette, Durchmesser 250 mm <b>ohne Pfanne</b></p>	<p><b>Typ</b></p>	<p><b>Spule</b> Ø in mm</p>	<p><b>Außenmaße</b> in mm BxTxH</p>	<p><b>Spannung</b> in Volt</p>	<p><b>Leistung</b> in kW</p>	<p><b>Preis</b> in Euro</p>
		BWMS2.5	rund 250	300x350x160	230 V	2,5 kW	1190,-
		BWMS3.0	rund 250	300x350x160	230 V	3,0 kW	1220,-


	<p><b>Bratplatte</b> Bratfläche 420 x 520 mm, Hartplattiert Edelstahl, dicht verschweißt</p>	<p><b>Typ</b></p>	<p><b>Details</b></p>	<p><b>Außenmaße</b> in mm BxTxH</p>	<p><b>Spannung</b> in Volt</p>	<p><b>Leistung</b> in kW</p>	<p><b>Preis</b> in Euro</p>
		BGA50	2 Heizzonen	500x665x120	400 V	6,0 kW	3390,-


	<p><b>Warmhaltewanne</b> <b>Trockenbeheizt</b> GN 1/1-150 1 Heizzone</p> <p>Das Gerät zum Warmhalten verschiedener Produkte, einfache Reinigung.</p>	<p><b>Typ</b></p>	<p><b>Temp. Bereich</b> in Grad Celsius</p>	<p><b>Außenmaße</b> in mm BxTxH</p>	<p><b>Spannung</b> in Volt</p>	<p><b>Leistung</b> in kW</p>	<p><b>Preis</b> in Euro</p>
		BWBSKTT	50 - 190° C	400x600x200	230 V	1,0 kW	1810,-
		Ohne Behälter, ohne Wasserzulauf.					


## Auftischgerät **Induktionswok** „Cuvette 250 mm“



	<p>Induktionswok mit 2 Kochstellen nebeneinander mit Ceranglasschale Cuvette, Durchmesser 250 mm ohne Pfanne</p>	<b>Typ</b>	<b>Spule</b> in mm	<b>Außenmaße</b> in mm BxTxH	<b>Spannung</b> in Volt	<b>Leistung</b> in kW	<b>Preis</b> in Euro
		BWKS5	2 x rund 250	600x455x180	400 V	2 x 2,5 = 5,0 kW	3690,-
		BWKS7	2 x rund 250	600x455x180	400 V	2 x 3,5 = 7,0 kW	3690,-

	<p>Induktionswok mit 2 Kochstellen hintereinander mit Ceranglasschale Cuvette, Durchmesser 250 mm ohne Pfannen</p>	<b>Typ</b>	<b>Spule</b> in mm	<b>Außenmaße</b> in mm BxTxH	<b>Spannung</b> in Volt	<b>Leistung</b> in kW	<b>Preis</b> in Euro
		BWKTTS5	2 x rund 250	400x600x200	400 V	2 x 2,5 = 5,0 kW	3890,-
		BWKTTS7	2 x rund 250	400x600x200	400 V	2 x 3,5 = 7,0 kW	3890,-

	<p>Induktionswok mit 2 Kochstellen hintereinander mit Ceranglasschale Cuvette, Durchmesser 250 mm ohne Pfannen</p>	<b>Typ</b>	<b>Spule</b> in mm	<b>Außenmaße</b> in mm BxTxH	<b>Spannung</b> in Volt	<b>Leistung</b> in kW	<b>Preis</b> in Euro
		BWKTDS5	2 x rund 250	400x700x250	400 V	2 x 2,5 = 5,0 kW	3990,-
		BWKTDS7	2 x rund 250	400x700x250	400 V	2 x 3,5 = 7,0 kW	3990,-

	<p>Wok-Pfannen Passend zu BWKS, BWKTTS, BWKTD5</p>	<b>Typ</b>	<b>Material</b>	<b>Maße</b> Ø in mm	<b>Gewicht</b> in kg	<b>Inhalt</b> in ltr.	<b>Preis</b> in Euro	
		WPLK1		305 mm	0,900 kg	2 (3)	139,-	
		Wok - Pfanne Edelstahl extra leicht für „leichtes Handling“						
		WPLK2		305 mm	1,250 kg	4 (6,5)	199,-	
		Wok - Topf mit Rundung für Wok Cuvette						

## Auftischgerät **Induktions Bratplatte**



**Induktions Bratplatte**  
Bratfläche  
550 x 325 mm,  
Plattenmaterial  
Edelstahl/ALU

Typ	Details	Außenmaße in mm BxTxH	Spannung in Volt	Leistung in kW	Preis in Euro
BGI60/45	1 Heizzone	600x455x180	230 V	3,5 kW	3690,-
BGI60/45S	1 Heizzone	600x455x180	400 V	5,0 kW	3890,-

Abwurfschacht 125 x 35 mm fest verschweißt, mit Spritzschutz,  
ohne Teflon-Ablaufstopfen (optional erhältlich).



**Induktions Bratplatte**  
Bratfläche  
320 x 520 mm,  
Plattenmaterial  
Edelstahl/ALU

Typ	Details	Außenmaße in mm BxTxH	Spannung in Volt	Leistung in kW	Preis in Euro
BGAH40I	1 Heizzone	400x600x200	400 V	5,0 kW	3990,-

Abwurfschacht 125 x 35 mm fest verschweißt, mit Spritzschutz,  
ohne Teflon-Ablaufstopfen (optional erhältlich).



**Induktions Bratplatte**  
Bratfläche  
520 x 520 mm,  
Plattenmaterial  
Edelstahl/ALU

Typ	Details	Außenmaße in mm BxTxH	Spannung in Volt	Leistung in kW	Preis in Euro
BGAH60I	2 Heizzonen	600x600x200	400 V	8,0 kW	6690,-

Abwurfschacht 125 x 35 mm fest verschweißt, mit Spritzschutz,  
ohne Teflon-Ablaufstopfen (optional erhältlich).




**Induktions Bratplatte**  
Bratfläche  
720 x 520 mm,  
Plattenmaterial  
Edelstahl/ALU


Typ	Details	Außenmaße in mm BxTxH	Spannung in Volt	Leistung in kW	Preis in Euro
BGAH80I	2 Heizzonen	800x600x200	400 V	10,0 kW	7990,-


Abwurfschacht 125 x 35 mm fest verschweißt, mit Spritzschutz,  
ohne Teflon-Ablaufstopfen (optional erhältlich).

## Auftischgerät **Induktions Bratplatte mit Sensor Tastenfeld**





	<b>Induktions Bratplatte</b> Bratfläche 320 x 520 mm, Plattenmaterial Edelstahl/ALU	<b>Typ</b>	<b>Details</b>	<b>Außenmaße</b> in mm BxTxH	<b>Spannung</b> in Volt	<b>Leistung</b> in kW	<b>Preis</b> in Euro
		BGAH40IT	1 Heizzone	400x600x200	400 V	5,0 kW	4140,-
Abwurfschacht 125 x 35 mm fest verschweißt, mit Spritzschutz, ohne Teflon-Ablaufstopfen (optional erhältlich).							


	<b>Induktions Bratplatte</b> Bratfläche 520 x 520 mm, Plattenmaterial Edelstahl/ALU	<b>Typ</b>	<b>Details</b>	<b>Außenmaße</b> in mm BxTxH	<b>Spannung</b> in Volt	<b>Leistung</b> in kW	<b>Preis</b> in Euro
		BGAH60IT	2 Heizzonen	600x600x200	400 V	8,0 kW	7290,-
Abwurfschacht 125 x 35 mm fest verschweißt, mit Spritzschutz, ohne Teflon-Ablaufstopfen (optional erhältlich).							

	<b>Induktions Bratplatte</b> Bratfläche 720 x 520 mm, Plattenmaterial Edelstahl/ALU	<b>Typ</b>	<b>Details</b>	<b>Außenmaße</b> in mm BxTxH	<b>Spannung</b> in Volt	<b>Leistung</b> in kW	<b>Preis</b> in Euro
		BGAH80IT	2 Heizzonen	800x600x200	400 V	10,0 kW	8290,-
Abwurfschacht 125 x 35 mm fest verschweißt, mit Spritzschutz, ohne Teflon-Ablaufstopfen (optional erhältlich).							

	<b>Info zum Sensor Tastenfeld:</b> unter dem Ceranglas ist eine digitale Anzeige (die Temperatur der Heizzone wird angezeigt)	<b>Funktion Sensor Tastenfeld „Leistungswahl“</b>
		Das Einschalten und die Temperatur (Leistung) des Gerätes kann durch einfaches Antippen auf das Bedienfeld (Glas) gewählt werden.
		<b>Vorteile der Auftisch Bratplatte:</b> Optimale Bratergebnisse ohne Festkleben durch Edelstahl-Spezialschliff mit Antihafwirkung. Heizung mit Induktionstechnik. Geringe Abstrahlwärme führt zu angenehmer Raumtemperatur. Problemloses und leichtes Reinigen.


## Standherd Induktion mit Bratofen


 <p>Induktionsherd mit 4 Kochstellen und Bratofen Ceranglas 750 x 605 x 6 mm, Hinten 20 mm aufgekantet</p> 	<b>Typ</b>	<b>Spule in mm</b>	<b>Außenmaße in mm BxTxH</b>	<b>Spannung in Volt</b>	<b>Leistung in kW</b>	<b>Preis in Euro</b>
	BI4KTDB19	4 x rund 230	800x700x850	400 V	4 x 3,5 = 18,6 kW	12990,-
	BI4KTDB25	4 x rund 260	800x700x850	400 V	4 x 5,0 = 24,6 kW	13990,-
	Backofen	Ober-/Unterhitze	GN1 1/2		1 x 4,6	
	Option:	Warmhaltefunktion pro Kochstelle				100,-


 <p>Details zum Bratofen Zubehör inklusive 1 x Grillrost 1 x Backblech</p>	<b>Typ</b>	<b>Detail</b>	<b>Außenmaße in mm BxT</b>	<b>Material</b>	<b>Preis in Euro</b>
	BGR1 <sup>1</sup> / <sub>2</sub>	Gitterrost	530x500	verchromt	85,-
	BBB1 <sup>1</sup> / <sub>2</sub>	Backblech	530x500	Stahl schwarz	126,-

## Einbaugerät Elektro **Warmhaltewanne**







	<p>Einbau Warmhaltewanne Trockenbeheizt GN1/1-200 1 Heizzone</p> <p>Das Gerät zum Warmhalten verschiedener Produkte.</p>	<p><b>Typ</b></p>	<p><b>Temp. Bereich</b> in Grad Celsius</p>	<p><b>Außenmaße</b> in mm BxT</p>	<p><b>Spannung</b> in Volt</p>	<p><b>Leistung</b> in kW</p>	<p><b>Preis</b> in Euro</p>
		BWBT1/1	50 - 190° C	400x600	230 V	1,0 kW	1990,-
		*** LIEFERZEIT AUF ANFRAGE ***					



	<p>Einbau Warmhaltewanne Trockenbeheizt zum flächenbündigen Einschweißen GN1/1-200 1 Heizzone</p> <p>Das Gerät zum Warmhalten verschiedener Produkte.</p>	<p><b>Typ</b></p>	<p><b>Temp. Bereich</b> in Grad Celsius</p>	<p><b>Außenmaße</b> in mm BxT</p>	<p><b>Spannung</b> in Volt</p>	<p><b>Leistung</b> in kW</p>	<p><b>Preis</b> in Euro</p>
		BWBTF1/1	50 - 190° C	340x540	230 V	1,0 kW	1890,-
		*** LIEFERZEIT AUF ANFRAGE ***					

	<p>Details zu Wasserbad</p> <p>Wanne zum flächenbündigen „Einschweißen“ Einbau in Edelstahl Arbeitsfläche.</p>	<p><b>Optional</b></p>	<p><b>Preis</b> in Euro</p>
		<p>Vorbereitet für Anschluß an Energieoptimierung *** PREIS AUF ANFRAGE ***</p>	
		<p>Edelstahl Schalterblende *** AUF ANFRAGE ***</p>	

## Auftischgerät Induktionsherd

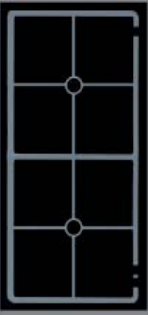

 <p>Warmhalteinduktion mit 1 Kochstelle Ceranglas 350 x 350 x 4 mm</p> 	<b>Typ</b>	<b>Spule</b> in mm	<b>Außenmaße</b> in mm BxTxH	<b>Spannung</b> in Volt	<b>Leistung</b> in kW	<b>Preis</b> in Euro
	BI1W	rund 260	400x455x120	230 V	1,5 kW	1590,-
	Warmhalteinduktion bis 150° C					

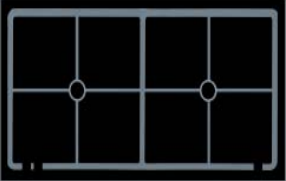

 <p>Induktionsherd mit 2 Kochstellen hintereinander Ceranglas 388 x 720 x 6 mm</p> 	<b>Typ</b>	<b>Außenmaße</b> in mm BxTxH	<b>Spannung</b> in Volt	<b>Leistung</b> in kW	<b>Preis</b> in Euro
	BI2V	400x787x180	400 V	2 x 8,0 = 16,0 KW	6990,-
	Inkl. 5-Fühler Technik und Warmhaltefunktion.				

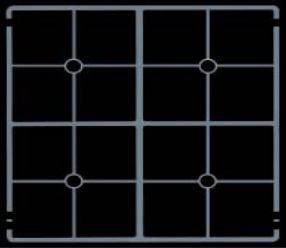

 <p>Induktionsherd mit 2 Kochstellen nebeneinander Ceranglas 720 x 388 x 6 mm</p> 	<b>Typ</b>	<b>Außenmaße</b> in mm BxTxH	<b>Spannung</b> in Volt	<b>Leistung</b> in kW	<b>Preis</b> in Euro
	BI2VQ	730x455x180	400 V	2 x 8,0 = 16,0 KW	6990,-
	Inkl. 5-Fühler Technik und Warmhaltefunktion.				

## Einbaugerät Induktion



	<p>Induktionsherd 2 Kochstellen hintereinander</p> <p>Außenmaße mit Variante A 440x780 Variante B 388x720</p> <p> <b>vollflächen star</b></p>	<b>Typ</b>	<b>Außenmaße</b> in mm BxTxH	<b>Spannung</b> in Volt	<b>Leistung</b> in kW	<b>Preis</b> in Euro
		BI2EGV10	388x720x6	400 V	2 x 5,0 = 10,0 kW	6990,-
		BI2EGV14	388x720x6	400 V	2 x 7,0 = 14,0 kW	6990,-
		BI2EGV18	388x720x6	400 V	2 x 9,0 = 18,0 kW	6990,-
<p>Inkl. 2 x 5-Fühler Technik und 2 x Warmhaltefunktion. Bedienung über eine Master Poti Funktion.</p>						

	<p>Induktionsherd 2 Kochstellen nebeneinander</p> <p>Außenmaße mit Variante A 780x440 Variante B 720x388</p> <p> <b>vollflächen star</b></p>	<b>Typ</b>	<b>Außenmaße</b> in mm BxTxH	<b>Spannung</b> in Volt	<b>Leistung</b> in kW	<b>Preis</b> in Euro
		BI2EGVQ10	720x388x6	400 V	2 x 5,0 = 10,0 kW	6990,-
		BI2EGVQ14	720x388x6	400 V	2 x 7,0 = 14,0 kW	6990,-
		BI2EGVQ18	720x388x6	400 V	2 x 9,0 = 18,0 kW	6990,-
<p>Inkl. 2 x 5-Fühler Technik und 2 x Warmhaltefunktion. Bedienung über eine Master Poti Funktion.</p>						

	<p>Induktionsherd 4 Kochstellen</p> <p>Außenmaße mit Variante A 800x770 Variante B 750x720</p> <p> <b>vollflächen star</b></p>	<b>Typ</b>	<b>Außenmaße</b> in mm BxTxH	<b>Spannung</b> in Volt	<b>Leistung</b> in kW	<b>Preis</b> in Euro
		BI4EGV20	750x720x6	400 V	4 x 5,0 = 20,0 kW	13890,-
		BI4EGV28	750x720x6	400 V	4 x 7,0 = 28,0 kW	13890,-
		BI4EGV36	750x720x6	400 V	4 x 9,0 = 36,0 kW	13890,-
<p>Inkl. 4 x 5-Fühler Technik und 4 x Warmhaltefunktion. Bedienung über eine Master Poti Funktion.</p>						

## Einbaugerät Induktionswok „Cuvette 250 mm“



Induktionswok

Außenmaße mit Variante A 320x320

Typ	Spule in mm	Ceranglasschale in mm ØxH	Spannung in Volt	Leistung in kW	Preis in Euro
BWEBM2.5 rund 250		Cuvette 250x6	230 V	2,5 kW	1790,-
BWEBM3.5 rund 250		Cuvette 250x6	230 V	3,5 kW	1790,-
BWEBM5 rund 250		Cuvette 250x6	400 V	5,0 kW	1990,-



Induktionswok mit 2 Kochstellen nebeneinander

Außenmaße mit Variante A 650x320

Typ	Spule in mm	Ceranglasschale in mm ØxH	Spannung in Volt	Leistung in kW	Preis in Euro
BWEB2MQ5 rund 250		Cuvette 250x6	400 V	2 x 2,5 5,0 kW	3520,-
BWEB2MQ7 rund 250		Cuvette 250x6	400 V	2 x 3,5 7,0 kW	3520,-
BWEB2MQ10 rund 250		Cuvette 250x6	400 V	2 x 5,0 10,0 kW	3990,-



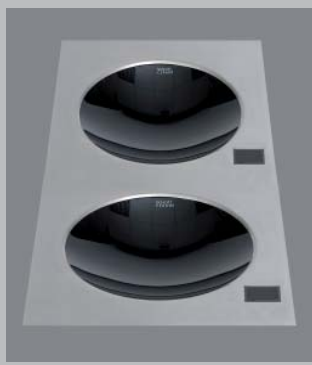
Induktionswok mit 3 Kochstellen nebeneinander


Außenmaße mit Variante A 950x320


Typ	Spule in mm	Ceranglasschale in mm ØxH	Spannung in Volt	Leistung in kW	Preis in Euro
BWEB3MQ7.5 rund 250		Cuvette 250x6	400 V	3 x 2,5 7,5 kW	5310,-
BWEB3MQ10.5 rund 250		Cuvette 250x6	400 V	3 x 3,5 10,5 kW	5310,-
BWEB3MQ15 rund 250		Cuvette 250x6	400 V	3 x 5,0 15,0 kW	5910,-


## Einbaugerät **Induktionswok**



 <p>Induktionswok mit 2 Kochstellen hintereinander</p> <p>Außenmaße mit Variante A 320x650</p>	<b>Typ</b>	<b>Spule</b> in mm	<b>Ceranglasschale</b> in mm ØxH	<b>Spannung</b> in Volt	<b>Leistung</b> in kW	<b>Preis</b> in Euro
	BWEB2M5	rund 250	Cuvette 250x6	400 V	2 x 2,5 5,0 kW	3520,-
	BWEB2M7	rund 250	Cuvette 250x6	400 V	2 x 3,5 7,0 kW	3520,-
	BWEB2M10	rund 250	Cuvette 250x6	400 V	2 x 5,0 10,0 kW	3990,-

 <p>Wok-Pfannen Passend zu BWEBM &amp; BWEB2M</p>	<b>Typ</b>	<b>Maße</b> Ø in mm	<b>Gewicht</b> in kg	<b>Inhalt</b> in ltr.	<b>Preis</b> in Euro	
	WPLK1	305 mm	0,900 kg	2 (3)	139,-	
	Wok - Pfanne Edelstahl extra leicht für „leichtes Handling“					
	WPLK2	305 mm	1,250 kg	4 (6,5)	199,-	
Wok - Topf mit Rundung für Wok Cuvette						

 <p>Induktionswok</p> <p>Außenmaße mit Variante A ØxH 400x70</p>	<b>Typ</b>	<b>Spule</b> in mm	<b>Ceranglasschale</b> in mm ØxH	<b>Spannung</b> in Volt	<b>Leistung</b> in kW	<b>Preis</b> in Euro
	BWEB3.5H	rund 300	Cuvette 300x6	230 V	3,5 kW	2590,-
	BWEB5H	rund 300	Cuvette 300x6	400 V	5,0 kW	2890,-
	BWEB7H	rund 300	Cuvette 300x6	400 V	7,0 kW	3290,-

 <p>Wok-Pfannen Passend zu BWEBxH</p>	<b>Typ</b>	<b>Material</b>	<b>Maße</b> Ø in mm	<b>Gewicht</b> in kg	<b>Inhalt</b> in ltr.	<b>Preis</b> in Euro
	WPL1	Edelstahl	360 mm	1,150 kg	4 (5)	159,-
	Wok - Pfanne extra leicht für „leichtes Handling“					

## Einbaugerät **Induktions-Bratplatte**



**Einbau Bratplatte**  
Bratfläche  
320 x 520 mm

Typ	Details	Außenmaße in mm BxTxH	Spannung in Volt	Leistung in kW	Preis in Euro
BGI40	1 Heizzone	400x600x120	400 V	5,0 kW	3890,-

Plattenmaterial Edelstahl/ALU, fugenlos an Rahmen angeschweißt.  
Abwurfschacht 125 x 35 mm fest verschweißt, Länge 270 mm, mit Spritzschutz,  
Schalter mit Knebel ohne Teflon-Ablaufstopfen (optional erhältlich).



**Einbau Bratplatte**  
Bratfläche  
520 x 520 mm

Typ	Details	Außenmaße in mm BxTxH	Spannung in Volt	Leistung in kW	Preis in Euro
BGI60	2 Heizzonen	600x600x120	400 V	8,0 kW	6590,-

Plattenmaterial Edelstahl/ALU, fugenlos an Rahmen angeschweißt.  
Abwurfschacht 125 x 35 mm fest verschweißt, Länge 270 mm, mit Spritzschutz,  
2 Schalter mit Knebel ohne Teflon-Ablaufstopfen (optional erhältlich).



**Einbau Bratplatte**  
Bratfläche  
720 x 520 mm

Typ	Details	Außenmaße in mm BxTxH	Spannung in Volt	Leistung in kW	Preis in Euro
BGI80	2 Heizzonen	800x600x120	400 V	10,0 kW	7790,-

Plattenmaterial Edelstahl/ALU, fugenlos an Rahmen angeschweißt.  
Abwurfschacht 125 x 35 mm fest verschweißt, Länge 270 mm, mit Spritzschutz,  
2 Schalter mit Knebel ohne Teflon-Ablaufstopfen (optional erhältlich).


### Vorteile der Auftisch Bratplatte:


Optimale Bratergebnisse ohne Festkleben durch Edelstahl-Spezialschliff mit Antihafteffekt. Heizung mit Induktionstechnik. Geringe Abstrahlwärme führt zu angenehmer Raumtemperatur. Problemloses und leichtes Reinigen.




## Einbaugerät **Bratplatte**





	<b>Einbau Bratplatte</b> Bratfläche 420 x 520 mm	<b>Typ</b>	<b>Details</b>	<b>Außenmaße</b> in mm BxTxH	<b>Spannung</b> in Volt	<b>Leistung</b> in kW	<b>Preis</b> in Euro
		BGE50	2 Heizzonen	500x600x120	400 V	6,0 kW	3090,-
Plattenmaterial Edelstahl plattiert, fugenlos an Rahmen angeschweißt. Abwurfschacht 125 x 35 mm fest verschweißt, Länge 270 mm, mit Spritzschutz, 2 Schalter mit Knebel, ohne Teflon-Ablaufstopfen (optional erhältlich).							


	<b>Einbau Bratplatte</b> Bratfläche 420 x 520 mm	<b>Typ</b>	<b>Details</b>	<b>Außenmaße</b> in mm BxTxH	<b>Spannung</b> in Volt	<b>Leistung</b> in kW	<b>Preis</b> in Euro
		BGE50C	2 Heizzonen	500x600x120	400 V	6,0 kW	2590,-
Plattenmaterial hartverchromt, fugenlos an Rahmen angeschweißt. Abwurfschacht 125 x 35 mm fest verschweißt, Länge 270 mm, mit Spritzschutz, 2 Schalter mit Knebel, ohne Teflon-Ablaufstopfen (optional erhältlich).							
<b>Temperatur Bereich: 50 - 250 °C</b>							

	<b>Einbau Bratplatte</b> Bratfläche 920 x 520 mm	<b>Typ</b>	<b>Details</b>	<b>Außenmaße</b> in mm BxTxH	<b>Spannung</b> in Volt	<b>Leistung</b> in kW	<b>Preis</b> in Euro
		BGE100C	3 Heizzonen	1000x600x120	400 V	15,0 kW	3690,-
Plattenmaterial hartverchromt, fugenlos an Rahmen angeschweißt. Rechts Abwurfschacht 125 x 35 mm fest verschweißt, Länge 270 mm, ohne Spritzschutz, 2 Schalter mit Knebel, ohne Teflon-Ablaufstopfen (optional erhältlich).							
<b>Temperatur Bereich: 50 - 250 °C</b>							

## Einbaugerät **Bratofen mit durchgehendem Bratrohr** Hygiene

	<p>Einbau Bratofen mit 2 Türen</p> <p>Ober-/Unterhitze getrennt regelbar</p>	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Typ</th> <th>Innenmaße</th> <th>Außenmaße in mm BxTxH</th> <th>Spannung in Volt</th> <th>Leistung in kW</th> <th>Preis in Euro</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>BEBD810</td> <td>GN2/1</td> <td>800x810x465</td> <td>400 V</td> <td>5,6 kW</td> <td>4990,-</td> </tr> </tbody> </table>	Typ	Innenmaße	Außenmaße in mm BxTxH	Spannung in Volt	Leistung in kW	Preis in Euro	BEBD810	GN2/1	800x810x465	400 V	5,6 kW	4990,-
	Typ	Innenmaße	Außenmaße in mm BxTxH	Spannung in Volt	Leistung in kW	Preis in Euro								
BEBD810	GN2/1	800x810x465	400 V	5,6 kW	4990,-									
<p><b>Achtung:</b> Bitte entnehmen Sie die genauen Einbaumaße der technischen Zeichnung.</p>														


	<p>Einbau Bratofen mit 2 Türen</p> <p>Ober-/Unterhitze getrennt regelbar</p>	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Typ</th> <th>Innenmaße</th> <th>Außenmaße in mm BxTxH</th> <th>Spannung in Volt</th> <th>Leistung in kW</th> <th>Preis in Euro</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>BEBD910</td> <td>GN2/1</td> <td>800x910x465</td> <td>400 V</td> <td>5,6 kW</td> <td>5090,-</td> </tr> </tbody> </table>	Typ	Innenmaße	Außenmaße in mm BxTxH	Spannung in Volt	Leistung in kW	Preis in Euro	BEBD910	GN2/1	800x910x465	400 V	5,6 kW	5090,-
	Typ	Innenmaße	Außenmaße in mm BxTxH	Spannung in Volt	Leistung in kW	Preis in Euro								
BEBD910	GN2/1	800x910x465	400 V	5,6 kW	5090,-									
<p><b>Achtung:</b> Bitte entnehmen Sie die genauen Einbaumaße der technischen Zeichnung.</p>														


	<p>Einbau Bratofen mit 2 Türen</p> <p>Ober-/Unterhitze getrennt regelbar</p>	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Typ</th> <th>Innenmaße</th> <th>Außenmaße in mm BxTxH</th> <th>Spannung in Volt</th> <th>Leistung in kW</th> <th>Preis in Euro</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>BEBD1110</td> <td>GN2/1</td> <td>800x1110x465</td> <td>400 V</td> <td>5,6 kW</td> <td>5390,-</td> </tr> </tbody> </table>	Typ	Innenmaße	Außenmaße in mm BxTxH	Spannung in Volt	Leistung in kW	Preis in Euro	BEBD1110	GN2/1	800x1110x465	400 V	5,6 kW	5390,-
	Typ	Innenmaße	Außenmaße in mm BxTxH	Spannung in Volt	Leistung in kW	Preis in Euro								
BEBD1110	GN2/1	800x1110x465	400 V	5,6 kW	5390,-									
<p><b>Achtung:</b> Bitte entnehmen Sie die genauen Einbaumaße der technischen Zeichnung.</p>														


	<p><b>Details</b></p> <p>Beschicken und Entnehmen von Gitterrost und Backblech auf beiden Seiten möglich.</p>
--	---



## Einbaugerät **Bratofen** Hygiene




	<b>Einbau Bratofen Hygiene</b>  Ober-/Unterhitze getrennt regelbar	<b>Typ</b>	<b>Innenmaße</b>	<b>Außenmaße</b> in mm BxTxH	<b>Spannung</b> in Volt	<b>Leistung</b> in kW	<b>Preis</b> in Euro	
		BEB2/1	GN2/1	800x800x465	400 V	5,6 kW	3690,-	
				575x650x285				
		BEB1 <sup>1/2</sup>	GN1 <sup>1/2</sup>	800x660x465	400 V	4,6 kW	3490,-	
		575x500x285						
<b>Achtung:</b> Bitte entnehmen Sie die genauen Einbaumaße der technischen Zeichnung.								


	<b>Einbau Bratofen Hygiene</b>  Ober-/Unterhitze getrennt regelbar  Regler lose ohne seitliche Schalterblende	<b>Typ</b>	<b>Innenmaße</b>	<b>Außenmaße</b> in mm BxTxH	<b>Spannung</b> in Volt	<b>Leistung</b> in kW	<b>Preis</b> in Euro	
		BEBO2/1	GN2/1	770x800x465	400 V	5,6 kW	3690,-	
				575x650x285				
		BEBO1 <sup>1/2</sup>	GN1 <sup>1/2</sup>	770x660x465	400 V	4,6 kW	3490,-	
		575x500x285						
<b>Achtung:</b> Bitte entnehmen Sie die genauen Einbaumaße der technischen Zeichnung.								


	<b>Zubehör inklusive</b>  1 x Gitterrost  1 x Backblech	<b>Typ</b>	<b>Detail</b>	<b>Außenmaße</b> in mm BxT	<b>Material</b>	<b>Preis</b> in Euro
		BGR2/1	Gitterrost	530x650	verchromt	98,-
		BGR1 <sup>1/2</sup>	Gitterrost	530x500	verchromt	85,-
		BBB2/1	Backblech	530x650	Stahl schwarz	145,-
		BBB1 <sup>1/2</sup>	Backblech	530x500	Stahl schwarz	126,-


	<b>Details zum Bratofen</b>  Entlüftung regelbar	<b>Info</b>
		Mit Thermostat(e), Heizanzeigeleuchte(n). GN-geeignet, Backofentür mit Entlüftung. Ober- und Unterhitze getrennt regelbar 60 - 300° C Vorbereitet für Anschluß an Energieoptimierung *** PREIS AUF ANFRAGE ***
	<b>Einfache Reinigung</b> durch herausnehmbare Führung und Hygiene-Rundung	

## Einbaugerät **Brat- und Backofen mit Umluft**

 <p><b>Einbau Brat- und Backofen</b> <b>Hygiene mit Umluft</b></p> <p>Ober-/Unterhitze getrennt regelbar</p> <p>Umluftfunktion</p>	<p><b>Typ</b></p> <p><b>Innenmaße</b></p> <p><b>Außenmaße</b> in mm BxTxH</p> <p><b>Spannung</b> in Volt</p> <p><b>Leistung</b> in kW</p> <p><b>Preis</b> in Euro</p>
	<p>BEBU1<sup>1/2</sup> GN1<sup>1/2</sup> 800x680x465 400 V 5,6 (6) kW 4990,-</p> <p><b>Achtung:</b> Bitte entnehmen Sie die genauen Einbaumaße der technischen Zeichnung.</p>

 <p><b>Einbau Brat- und Backofen</b> <b>Hygiene mit Umluft</b></p> <p>Ober-/Unterhitze getrennt regelbar</p> <p>Umluftfunktion</p> <p>Regler lose ohne seitliche Schalterblende</p>	<p><b>Typ</b></p> <p><b>Innenmaße</b></p> <p><b>Außenmaße</b> in mm BxTxH</p> <p><b>Spannung</b> in Volt</p> <p><b>Leistung</b> in kW</p> <p><b>Preis</b> in Euro</p>
	<p>BEBOU1<sup>1/2</sup> GN1<sup>1/2</sup> 770x680x465 400 V 5,6 (6) kW 4990,-</p> <p><b>Achtung:</b> Bitte entnehmen Sie die genauen Einbaumaße der technischen Zeichnung.</p>

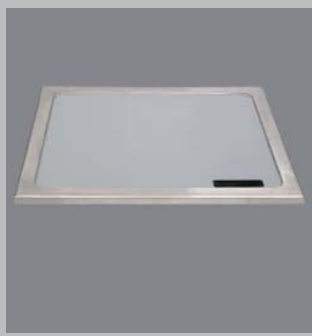
 <p><b>Optional: Backofentür mit Glasfenster</b></p> <p>Glasmaße 400x200 mm</p>	<p><b>Typ</b></p> <p><b>Außenmaße</b> in mm BxH</p> <p><b>Glasfenster</b> in mm</p> <p><b>Preis</b> in Euro</p>
	<p>BEBTG 675x375 400x200 690,-</p> <p>Backofentür mit Glasfenster und Innenbeleuchtung.</p>


 <p><b>Details zum Brat- und Backofen</b></p> <p>Entlüftung regelbar</p>	<p><b>Info</b></p> <p>Mit Thermostat(e), Heizanzeigeleuchte(n).</p> <p>GN-geeignet, Backofentür mit Entlüftung.</p> <p>Ober- und Unterhitze getrennt regelbar 60 - 300° C</p> <p>Mit zuschaltbarer Umluft.</p>
	<p>Vorbereitet für Anschluß an Energieoptimierung *** PREIS AUF ANFRAGE ***</p>





## Einbaugerät **Teppanyaki hartverchromt**



	<b>Einbau Teppanyaki Bratplatte</b> Bratfläche 520 x 520 mm	<b>Typ</b>	<b>Details</b>	<b>Außenmaße</b> in mm BxTxH	<b>Spannung</b> in Volt	<b>Leistung</b> in kW	<b>Preis</b> in Euro
		BGET60C	2 Heizzonen	600x600x120	400 V	7,5 kW	2990,-
		Plattenmaterial hartverchromt, fugenlos an Rahmen angeschweißt. Rechts Abwurfschacht 125 x 35 mm fest verschweißt, Länge 270 mm, ohne Spritzschutz, 2 Schalter mit Knebel ohne Teflon-Ablaufstopfen (optional erhältlich).					
<b>Temperatur Bereich: 50 - 250 ° C</b>							

	<b>Einbau Teppanyaki Bratplatte</b> Bratfläche 1120 x 520 mm	<b>Typ</b>	<b>Details</b>	<b>Außenmaße</b> in mm BxTxH	<b>Spannung</b> in Volt	<b>Leistung</b> in kW	<b>Preis</b> in Euro
		BGET120C	3 Heizzonen	1200x600x120	400 V	15,0 kW	4990,-
		Plattenmaterial hartverchromt, fugenlos an Rahmen angeschweißt. Rechts Abwurfschacht 125 x 35 mm fest verschweißt, Länge 270 mm, ohne Spritzschutz, 2 Schalter mit Knebel ohne Teflon-Ablaufstopfen (optional erhältlich).					
<b>Temperatur Bereich: 50 - 250 ° C</b>							

	<b>Einbau Teppanyaki Bratplatte</b> Bratfläche 1320 x 520 mm	<b>Typ</b>	<b>Details</b>	<b>Außenmaße</b> in mm BxTxH	<b>Spannung</b> in Volt	<b>Leistung</b> in kW	<b>Preis</b> in Euro
		BGET140C	3 Heizzonen	1400x600x120	400 V	18,0 kW	5650,-
		Plattenmaterial hartverchromt, fugenlos an Rahmen angeschweißt. Rechts Abwurfschacht 125 x 35 mm fest verschweißt, Länge 270 mm, ohne Spritzschutz, 2 Schalter mit Knebel ohne Teflon-Ablaufstopfen (optional erhältlich).					
<b>Temperatur Bereich: 50 - 250 ° C</b>							

	<b>Optional Spritzschutz</b>  <b>Einfache Reinigung</b> da abnehmbar und mit Hygiene-Rundung	<b>Typ</b>	<b>Details</b>	<b>Preis</b> in Euro
		BSS60C	Spritzschutz für BGET60C	280,-
		BSS120C	Spritzschutz für BGET120C	420,-
		BSS140C	Spritzschutz für BGET140C	490,-
		Edelstahl Schalterblende *** AUF ANFRAGE ***		

## Einbaugerät Elektro **Nudelkocher 2/3 mit Korbhebeautomatik**



**Einbau Nudelkocher mit Korbhebeautomatik**

Mit 3 Leistungsstufen, dadurch energiesparende Nutzung.

Typ	Innenmaße	Außenmaße in mm BxT	Spannung in Volt	Leistung in kW	Preis in Euro
BKEA2/3H	GN2/3-220	400x600	400 V	8,0 kW	4980,-
Körbe passend zur Hebeautomatik sind im Preis enthalten.					



**Grundausrüstung**  
Passend zu  
BKEA2/3H

Typ	Detail	Außenmaße in mm BxTxH
BNK2/9H-Set		
Bestehend aus 3 Nudelkörben:		
3 x GN2/9 je		94x298x230 mm

**Heizung:**

Ohne innenliegende Heizkörper, dadurch Reinigungsfreundlich. Mit Wasser Zu- und Ablauf und Überschäumrand. **Nicht zum Einschweißen geeignet.**



## Einbaugerät Elektro **Nudelkocher 2/3** mit **Korbhebeautomatik**



### Details zu Nudelkocher

Wasser  
Zu- und Ablauf  
unter dem  
Abtropfblech

### Optional

Preis  
in Euro


Elektronische Regelung und Überwachung der Temperatur	690,-
Wasserablass elektrisch mittels Schalter und Stellantrieb	390,-
Automatischer Wasserzulauf	690,-
Deckel	150,-
Vorbereitet für Anschluß an Energieoptimierung *** PREIS AUF ANFRAGE ***	
Edelstahl Schalterblende *** AUF ANFRAGE ***	


### Details zur Korbhebeautomatik

Regelung der Leistung mit Thermostat und 3 Stufenleistungsregler. Die Korbhebefunktion ist pro Nudelkorb einfach je nach Bedarf über ein Zeitrelais einstellbar. Der Zeitablauf kann auch manuell unterbrochen werden.




## Einbauset **Korbhebeautomatik für Friteuse**


	<p><b>Korbhebeautomatik für Einbau Friteuse mit 1 Becken</b></p> <p>Passend zu BFEM / BFEE Modelle</p>	<b>Typ</b>	<b>Preis in Euro</b>
		BFEM1H	990,-
		Optional zur Friteuse	
		Einbausatz beinhaltet:	
		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Schaltung in Installationsbox mit Anschlußkabel</li> <li>- Hebeautomatik mit Mechanik und Hubmotor</li> <li>- Zeitrelais und Taster zur Bedienung</li> </ul>	

	<p><b>Korbhebeautomatik für Einbau Friteuse mit 2 Becken</b></p> <p>Passend zu BFEM / BFEE Modelle</p>	<b>Typ</b>	<b>Preis in Euro</b>
		BFEM2H	1990,-
		Optional zur Friteuse	
		Einbausatz beinhaltet:	
		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Schaltung in Installationsbox mit Anschlußkabel</li> <li>- Hebeautomatik mit Mechanik und Hubmotoren</li> <li>- Zeitrelais und Taster zur Bedienung</li> </ul>	

## Einbauset Pumpensystem **Filteranlage** für Friteuse





	<b>Einbau Nachrüstsatz</b> für 1 Becken	<b>Typ</b> BEPSF1	<b>Inhalt</b> in ltr. 20	<b>Außenmaße</b> in mm BxTxH 322x568x287	<b>Spannung</b> in Volt 230 V	<b>Leistung</b> in kW 0,1 kW	<b>Preis</b> in Euro 1490,-
	Passend zu BFEM(E)20, BFEM(E)30, BFEM(E)40	<b>Einbausatz beinhaltet:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ölauffangbehälter mit herausnehmbarem Grob- und Feinfilter (Groß)</li> <li>- Grundträger mit Ölpumpe zur Aufnahme für Ölauffangbehälter</li> <li>- Rohrleitung mit Schnellkupplung zur Montage an Friteusenbecken</li> <li>- Verteiler zum Anschluß an Schnellkupplung inkl. Entsorgungsschlauch für Entsorgung in externe Behälter.</li> </ul>					


	<b>Einbau Nachrüstsatz</b> für 2 Becken	<b>Typ</b> BEPSF2	<b>Inhalt</b> in ltr. 20	<b>Außenmaße</b> in mm BxTxH 322x568x287	<b>Spannung</b> in Volt 230 V	<b>Leistung</b> in kW 0,1 kW	<b>Preis</b> in Euro 1590,-
	Passend zu BFEM(E)40/2, BFEM(E)50/2, BFEM(E)60/2	<b>Einbausatz beinhaltet:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ölauffangbehälter mit herausnehmbaren Grob- und Feinfiltern (Klein)</li> <li>- Grundträger mit Ölpumpe zur Aufnahme für Ölauffangbehälter</li> <li>- Rohrleitung mit Schnellkupplung zur Montage an Friteusenbecken</li> <li>- Verteiler zum Anschluß an Schnellkupplung inkl. Entsorgungsschlauch für Entsorgung in externe Behälter.</li> </ul>					


	<b>Details</b>		
	Grundträger inkl. Grob- und Feinsieb		

## Einbaugerät **Warmhalteschublade** mit Schalterblende

	<p>Einbau Warmhalteschublade mit elektronischer Regelung und Knebel</p>	<p><b>Typ</b></p>	<p><b>Temp. Bereich</b> in Grad Celsius</p>	<p><b>Außenmaße</b> in mm BxTxH</p>	<p><b>Spannung</b> in Volt</p>	<p><b>Leistung</b> in kW</p>	<p><b>Preis</b> in Euro</p>	
		BWH50	30 - 110° C	500x680x280	230 V	0,8 kW	2750,-	
		Zum Warmhalten von Speisen geeignet.						
		GN - Behälter längs GN1/1-150.						
		<p><b>Achtung:</b> Bitte entnehmen Sie die genauen Einbaumaße der technischen Zeichnung.</p>						


	<p>Einbau Warmhalteschublade mit elektronischer Regelung und Knebel</p>	<p><b>Typ</b></p>	<p><b>Temp. Bereich</b> in Grad Celsius</p>	<p><b>Außenmaße</b> in mm BxTxH</p>	<p><b>Spannung</b> in Volt</p>	<p><b>Leistung</b> in kW</p>	<p><b>Preis</b> in Euro</p>	
		BWH50/2	30 - 110° C	500x680x450	230 V	1,2 kW	3790,-	
		Zum Warmhalten von Speisen geeignet.						
		GN - Behälter längs GN1/1-150.						
		<p><b>Achtung:</b> Bitte entnehmen Sie die genauen Einbaumaße der technischen Zeichnung.</p>						


	<p>Einbau Warmhalteschublade mit elektronischer Regelung und Knebel</p>	<p><b>Typ</b></p>	<p><b>Temp. Bereich</b> in Grad Celsius</p>	<p><b>Außenmaße</b> in mm BxTxH</p>	<p><b>Spannung</b> in Volt</p>	<p><b>Leistung</b> in kW</p>	<p><b>Preis</b> in Euro</p>	
		BWH70	30 - 110° C	700x450x280	230 V	0,8 kW	2750,-	
		Zum Warmhalten von Speisen geeignet.						
		GN - Behälter quer GN1/1-150.						
		<p><b>Achtung:</b> Bitte entnehmen Sie die genauen Einbaumaße der technischen Zeichnung.</p>						


	<p>Einbau Warmhalteschublade mit elektronischer Regelung und Knebel</p>	<p><b>Typ</b></p>	<p><b>Temp. Bereich</b> in Grad Celsius</p>	<p><b>Außenmaße</b> in mm BxTxH</p>	<p><b>Spannung</b> in Volt</p>	<p><b>Leistung</b> in kW</p>	<p><b>Preis</b> in Euro</p>	
		BWH70/2	30 - 110° C	700x450x450	230 V	1,0 kW	3790,-	
		Zum Warmhalten von Speisen geeignet.						
		GN - Behälter quer GN1/1-150.						
		<p><b>Achtung:</b> Bitte entnehmen Sie die genauen Einbaumaße der technischen Zeichnung.</p>						


## Einbaugerät **Warmhalteschublade** ohne Schalterblende




	<b>Einbau Warmhalteschublade</b> mit elektronischer Regelung und Knebel	<b>Typ</b>	<b>Temp. Bereich</b> in Grad Celsius	<b>Außenmaße</b> in mm BxTxH	<b>Spannung</b> in Volt	<b>Leistung</b> in kW	<b>Preis</b> in Euro	
		BWH40	30 - 110° C	400x680x280	230 V	0,8 kW	2700,-	
		Zum Warmhalten von Speisen geeignet.						
		GN - Behälter längs GN1/1-150.						
		Ohne seitliche Schalterblende, Schalter und Regelelektronik lose zum Einbau in vorhandene Schalterblende.						
<b>Achtung: Entnehmen Sie die genauen Einbaumaße der technischen Zeichnung.</b>								


	<b>Einbau Warmhalteschublade</b> mit elektronischer Regelung und Knebel	<b>Typ</b>	<b>Temp. Bereich</b> in Grad Celsius	<b>Außenmaße</b> in mm BxTxH	<b>Spannung</b> in Volt	<b>Leistung</b> in kW	<b>Preis</b> in Euro	
		BWH40/2	30 - 110° C	400x680x450	230 V	1,2 kW	3700,-	
		Zum Warmhalten von Speisen geeignet.						
		GN - Behälter längs GN1/1-150.						
		Ohne seitliche Schalterblende, Schalter und Regelelektronik lose zum Einbau in vorhandene Schalterblende.						
<b>Achtung: Entnehmen Sie die genauen Einbaumaße der technischen Zeichnung.</b>								


	<b>Einbau Warmhalteschublade</b> mit elektronischer Regelung und Knebel	<b>Typ</b>	<b>Temp. Bereich</b> in Grad Celsius	<b>Außenmaße</b> in mm BxTxH	<b>Spannung</b> in Volt	<b>Leistung</b> in kW	<b>Preis</b> in Euro	
		BWH60	30 - 110° C	600x450x280	230 V	0,8 kW	2700,-	
		Zum Warmhalten von Speisen geeignet.						
		GN - Behälter quer GN1/1-150.						
		Ohne seitliche Schalterblende, Schalter und Regelelektronik lose zum Einbau in vorhandene Schalterblende.						
<b>Achtung: Entnehmen Sie die genauen Einbaumaße der technischen Zeichnung.</b>								

	<b>Einbau Warmhalteschublade</b> mit elektronischer Regelung und Knebel	<b>Typ</b>	<b>Temp. Bereich</b> in Grad Celsius	<b>Außenmaße</b> in mm BxTxH	<b>Spannung</b> in Volt	<b>Leistung</b> in kW	<b>Preis</b> in Euro	
		BWH60/2	30 - 110° C	600x450x450	230 V	1,0 kW	3700,-	
		Zum Warmhalten von Speisen geeignet.						
		GN - Behälter quer GN1/1-150.						
		Ohne seitliche Schalterblende, Schalter und Regelelektronik lose zum Einbau in vorhandene Schalterblende.						
<b>Achtung: Entnehmen Sie die genauen Einbaumaße der technischen Zeichnung.</b>								

## Einbaugerät **Warmhalteschublade / -schrank** mit Schalterblende


	<p>Einbau „Kompakt“ Warmhalteschublade mit elektronischer Regelung und Knebel</p>	<p><b>Typ</b></p>	<p><b>Temp. Bereich</b> in Grad Celsius</p>	<p><b>Außenmaße</b> in mm BxTxH</p>	<p><b>Spannung</b> in Volt</p>	<p><b>Leistung</b> in kW</p>	<p><b>Preis</b> in Euro</p>	
		BWS50	30 - 110° C	500x450x280	230 V	0,8 kW	2190,-	
		Zum Warmhalten von Speisen geeignet.						
		GN - Behälter GN2/3						
<p><b>Achtung:</b> Bitte entnehmen Sie die genauen Einbaumaße der technischen Zeichnung.</p>								


	<p>Einbau Warmhalteschrank mit elektronischer Regelung und Knebel</p>	<p><b>Typ</b></p>	<p><b>Temp. Bereich</b> in Grad Celsius</p>	<p><b>Außenmaße</b> in mm BxTxH</p>	<p><b>Spannung</b> in Volt</p>	<p><b>Leistung</b> in kW</p>	<p><b>Preis</b> in Euro</p>	
		BWS70	30 - 110° C	700x450x280	230 V	0,8 kW	2390,-	
		Zum Warmhalten von Speisen geeignet.						
		GN1/1 Quereinschub						
<p><b>Achtung:</b> Bitte entnehmen Sie die genauen Einbaumaße der technischen Zeichnung.</p>								


	<p>Einbau Warmhalteschrank mit elektronischer Regelung und Knebel</p>	<p><b>Typ</b></p>	<p><b>Temp. Bereich</b> in Grad Celsius</p>	<p><b>Außenmaße</b> in mm BxTxH</p>	<p><b>Spannung</b> in Volt</p>	<p><b>Leistung</b> in kW</p>	<p><b>Preis</b> in Euro</p>	
		BWS70B	30 - 110° C	700x450x450	230 V	1,2 kW	3190,-	
		Zum Warmhalten von Speisen geeignet.						
		GN1/1 Quereinschub						
<p><b>Achtung:</b> Bitte entnehmen Sie die genauen Einbaumaße der technischen Zeichnung.</p>								

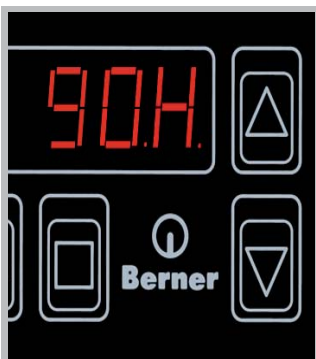
## Einbaugerät **Warmhalteschublade / -schrank** mit Schalterblende „Touchcontrol“



	<b>Einbau „Kompakt“ Warmhalteschublade</b> mit elektronischer Regelung, mit Touchcontrol	<b>Typ</b>	<b>Temp. Bereich</b> in Grad Celsius	<b>Außenmaße</b> in mm BxTxH	<b>Spannung</b> in Volt	<b>Leistung</b> in kW	<b>Preis</b> in Euro	
		BWS50	30 - 110° C	500x450x280	230 V	0,8 kW	2290,-	
		Zum Warmhalten von Speisen geeignet.						
		GN - Behälter GN2/3						
<b>Achtung:</b> Bitte entnehmen Sie die genauen Einbaumaße der technischen Zeichnung.								

	<b>Einbau Warmhalteschrank</b> mit elektronischer Regelung, mit Touchcontrol	<b>Typ</b>	<b>Temp. Bereich</b> in Grad Celsius	<b>Außenmaße</b> in mm BxTxH	<b>Spannung</b> in Volt	<b>Leistung</b> in kW	<b>Preis</b> in Euro	
		BWS70	30 - 110° C	700x450x280	230 V	0,8 kW	2530,-	
		Zum Warmhalten von Speisen geeignet.						
		GN1/1 Quereinschub						
<b>Achtung:</b> Bitte entnehmen Sie die genauen Einbaumaße der technischen Zeichnung.								

	<b>Einbau Warmhalteschrank</b> mit elektronischer Regelung, mit Touchcontrol	<b>Typ</b>	<b>Temp. Bereich</b> in Grad Celsius	<b>Außenmaße</b> in mm BxTxH	<b>Spannung</b> in Volt	<b>Leistung</b> in kW	<b>Preis</b> in Euro	
		BWS70B	30 - 110° C	700x450x450	230 V	1,2 kW	3330,-	
		Zum Warmhalten von Speisen geeignet.						
		GN1/1 Quereinschub						
<b>Achtung:</b> Bitte entnehmen Sie die genauen Einbaumaße der technischen Zeichnung.								





### Optional


#### Funktion Sensor Tastenfeld „Temperaturwahl“


Das Einschalten und die Temperatur des Gerätes kann durch einfaches Antippen auf das Bedienfeld (Glas) gewählt werden.

## Einbaugerät **Warmhalteschublade** mit **Schalterblende** „**Touchcontrol**“

	<p>Einbau Warmhalteschublade mit elektronischer Regelung, mit Touchcontrol</p>	<p><b>Typ</b></p>	<p><b>Temp. Bereich</b> in Grad Celsius</p>	<p><b>Außenmaße</b> in mm BxTxH</p>	<p><b>Spannung</b> in Volt</p>	<p><b>Leistung</b> in kW</p>	<p><b>Preis</b> in Euro</p>	
		BWH50T	30 - 110° C	500x680x280	230 V	0,8 kW	2890,-	
		Zum Warmhalten von Speisen geeignet.						
		GN - Behälter längs GN1/1-150.						
		<p><b>Achtung:</b> Bitte entnehmen Sie die genauen Einbaumaße der technischen Zeichnung.</p>						


	<p>Einbau Warmhalteschublade mit elektronischer Regelung, mit Touchcontrol</p>	<p><b>Typ</b></p>	<p><b>Temp. Bereich</b> in Grad Celsius</p>	<p><b>Außenmaße</b> in mm BxTxH</p>	<p><b>Spannung</b> in Volt</p>	<p><b>Leistung</b> in kW</p>	<p><b>Preis</b> in Euro</p>	
		BWH50/2T	30 - 110° C	500x680x450	230 V	1,2 kW	3830,-	
		Zum Warmhalten von Speisen geeignet.						
		GN - Behälter längs GN1/1-150.						
		<p><b>Achtung:</b> Bitte entnehmen Sie die genauen Einbaumaße der technischen Zeichnung.</p>						


	<p>Einbau Warmhalteschublade mit elektronischer Regelung, mit Touchcontrol</p>	<p><b>Typ</b></p>	<p><b>Temp. Bereich</b> in Grad Celsius</p>	<p><b>Außenmaße</b> in mm BxTxH</p>	<p><b>Spannung</b> in Volt</p>	<p><b>Leistung</b> in kW</p>	<p><b>Preis</b> in Euro</p>	
		BWH70T	30 - 110° C	700x450x280	230 V	0,8 kW	2890,-	
		Zum Warmhalten von Speisen geeignet.						
		GN - Behälter quer GN1/1-150.						
		<p><b>Achtung:</b> Bitte entnehmen Sie die genauen Einbaumaße der technischen Zeichnung.</p>						


	<p>Einbau Warmhalteschublade mit elektronischer Regelung, mit Touchcontrol</p>	<p><b>Typ</b></p>	<p><b>Temp. Bereich</b> in Grad Celsius</p>	<p><b>Außenmaße</b> in mm BxTxH</p>	<p><b>Spannung</b> in Volt</p>	<p><b>Leistung</b> in kW</p>	<p><b>Preis</b> in Euro</p>	
		BWH70/2T	30 - 110° C	700x450x450	230 V	1,0 kW	3830,-	
		Zum Warmhalten von Speisen geeignet.						
		GN - Behälter quer GN1/1-150.						
		<p><b>Achtung:</b> Bitte entnehmen Sie die genauen Einbaumaße der technischen Zeichnung.</p>						


## Einbaugerät **Warmhalteschublade** ohne Schalterblende „Touchcontrol“



	<b>Einbau Warmhalteschublade</b> mit elektronischer Regelung, mit Touchcontrol	<b>Typ</b>	<b>Temp. Bereich</b> in Grad Celsius	<b>Außenmaße</b> in mm BxTxH	<b>Spannung</b> in Volt	<b>Leistung</b> in kW	<b>Preis</b> in Euro	
		BWH40T	30 - 110° C	400x680x280	230 V	0,8 kW	2840,-	
		Zum Warmhalten von Speisen geeignet.						
		GN - Behälter längs GN1/1-150.						
		Ohne seitliche Schalterblende, Schalter und Regelelektronik lose zum Einbau in vorhandene Schalterblende.						
<b>Achtung: Entnehmen Sie die genauen Einbaumaße der technischen Zeichnung.</b>								

	<b>Einbau Warmhalteschublade</b> mit elektronischer Regelung, mit Touchcontrol	<b>Typ</b>	<b>Temp. Bereich</b> in Grad Celsius	<b>Außenmaße</b> in mm BxTxH	<b>Spannung</b> in Volt	<b>Leistung</b> in kW	<b>Preis</b> in Euro	
		BWH40/2T	30 - 110° C	400x680x450	230 V	1,2 kW	3590,-	
		Zum Warmhalten von Speisen geeignet.						
		GN - Behälter längs GN1/1-150.						
		Ohne seitliche Schalterblende, Schalter und Regelelektronik lose zum Einbau in vorhandene Schalterblende.						
<b>Achtung: Entnehmen Sie die genauen Einbaumaße der technischen Zeichnung.</b>								

	<b>Einbau Warmhalteschublade</b> mit elektronischer Regelung, mit Touchcontrol	<b>Typ</b>	<b>Temp. Bereich</b> in Grad Celsius	<b>Außenmaße</b> in mm BxTxH	<b>Spannung</b> in Volt	<b>Leistung</b> in kW	<b>Preis</b> in Euro	
		BWH60T	30 - 110° C	600x450x280	230 V	0,8 kW	2840,-	
		Zum Warmhalten von Speisen geeignet.						
		GN - Behälter quer GN1/1-150.						
		Ohne seitliche Schalterblende, Schalter und Regelelektronik lose zum Einbau in vorhandene Schalterblende.						
<b>Achtung: Entnehmen Sie die genauen Einbaumaße der technischen Zeichnung.</b>								

	<b>Einbau Warmhalteschublade</b> mit elektronischer Regelung, mit Touchcontrol	<b>Typ</b>	<b>Temp. Bereich</b> in Grad Celsius	<b>Außenmaße</b> in mm BxTxH	<b>Spannung</b> in Volt	<b>Leistung</b> in kW	<b>Preis</b> in Euro	
		BWH60/2T	30 - 110° C	600x450x450	230 V	1,0 kW	3590,-	
		Zum Warmhalten von Speisen geeignet.						
		GN - Behälter quer GN1/1-150.						
		Ohne seitliche Schalterblende, Schalter und Regelelektronik lose zum Einbau in vorhandene Schalterblende.						
<b>Achtung: Entnehmen Sie die genauen Einbaumaße der technischen Zeichnung.</b>								



## Kochsysteme für die Großküche

BERNER - Kochsysteme GmbH & Co KG  
Sudetenstrasse 5  
D - 87471 Durach  
Telefon: +49 (0) 8 31 - 69 72 47 - 0  
Telefax: +49 (0) 8 31 - 69 72 47 - 15  
Email: [Berner@induktion.de](mailto:Berner@induktion.de)  
[www.induktion.de](http://www.induktion.de)