



Berner



GASTRO

TREM





Unternehmensvorstellung

1999



Entwicklung einer Hochleistungselektronikplatine zum Kochen mit Induktion

2000



Erstes Auftischgerät Induktion für die Profiküche

2001



Erste Einbaugeräte Induktion

2005



Erweiterung um Profi Bratplatten, Nudelkocher, Fritteusen und Strahlheizkörper

— PRODUKTE
— SYSTEME
— ANSPRUCH
— QUALITÄT
— DESIGN

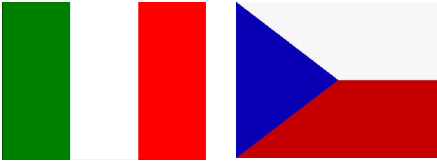


2007



Neubau in der Sudetenstraße 5 in Durach

2009



Eröffnung von Vertriebsbüros in Italien und Tschechien

2014



Erweiterung der Produktpalette mit Stand- und Einbau-Gasherden

2015



Energiespar Salamander, Warmhaltegerät Hot Star und Hochtemperaturgrill Beef Star

2019



Multispeed Koch- und Bratgerät, Kochkessel und Kippbratpfanne



Produktportfolio

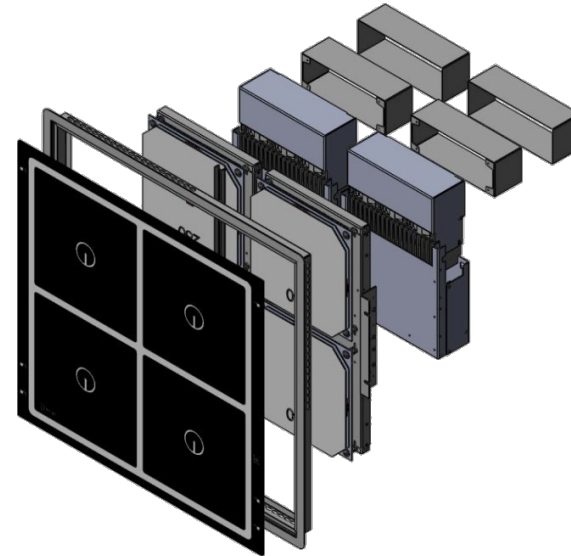
Auftischgeräte



Standgeräte



Einbaugeräte



- PRODUKTE
- SYSTEME
- ANSPRUCH
- QUALITÄT
- DESIGN



- PRODUKTE
- SYSTEME
- ANSPRUCH
- QUALITÄT
- DESIGN

Produktportfolio

Auftischgeräte





Produktportfolio - Auftisch

- PRODUKTE
- SYSTEME
- ANSPRUCH
- QUALITÄT
- DESIGN

Mini Programm an kompakten, platzsparenden Auftischgeräten für den professionellen Einsatz



System 45 Programm an leistungsstarken Auftischgeräten für die hohe Beanspruchung im harten Dauereinsatz



Buffet Auftischgeräte Warmhalteinduktion optisch und funktional ausgerichtet für den Buffetbetrieb



Bratplatten Flache oder hohe Bratplatten mit strapazierfähiger Oberfläche in Edelstahl hartplattiert





Produktportfolio - Auftisch

System 60/20

Programm an Geräten mit einer Höhe von 200mm und Tiefe von 600mm ideal für das Frontcooking



System 70/20

Programm an Geräten mit einer Höhe von 200mm und Tiefe von 700mm ideal für den Einsatz in der Küche



- PRODUKTE
- SYSTEME
- ANSPRUCH
- QUALITÄT
- DESIGN



- PRODUKTE
- SYSTEME
- ANSPRUCH
- QUALITÄT
- DESIGN

Produktportfolio

Standgeräte





Produktportfolio – System 70

- Programm an kompakten, sockelbaufähigen Standgeräten mit Hygiene Unterbau
- Flächenbündige Verbindung mit Haarfuge durch ein Verbindungszugschienensystem





Produktportfolio – System 70

- PRODUKTE
- SYSTEME
- ANSPRUCH
- QUALITÄT
- DESIGN

Induktion 2, 4 oder 6 Kochstellen mit Punkt- oder Flächenspule und der Möglichkeit eines Brat-/Backofens



Strahlheizkörper 2, 4 oder 6 Kochstellen mit runden oder quadratischen Strahlheizkörpern, der Option Speedstar und der Möglichkeit eines Brat-/Backofens



Gas 2, 4 oder 6 Kochstellen mit tiefergezogener Kochmulde, Zündflammenbrenner mit Pilotflamme, Edelstahl Schieberosten und möglichem Brat-/Backofen





Produktportfolio – System 70



- PRODUKTE
- SYSTEME
- ANSPRUCH
- QUALITÄT
- DESIGN



Produktportfolio – Stand

Sonderherd Sondermodelle Induktion, Strahlheizkörper und Gas mit variablen Außenmaßen zu einem festen Preis

Breite 420-550 mm (2 Kochstellen)
 800-950 mm (4 Kochstellen)
 1100-1200 mm (6 Kochstellen)

Tiefe 850-950 mm

Höhe 700-800 mm
+ Füße 150-200 mm

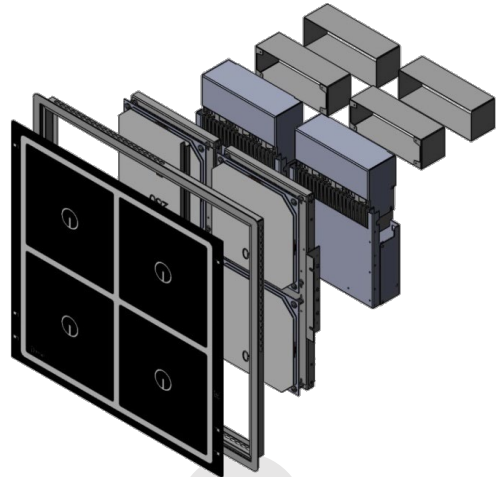


- PRODUKTE
- SYSTEME
- ANSPRUCH
- QUALITÄT
- DESIGN



Produktportfolio

Einbaugeräte



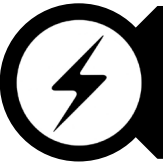
- PRODUKTE
- SYSTEME
- ANSPRUCH
- QUALITÄT
- DESIGN



Vorteile der Induktion



Wirtschaftlichkeit → Hoher Wirkungsgrad



Schnelligkeit → Schnelle Ankochzeit



Hygiene → Leichte Reinigung



Geringe Wärmeabstrahlung → Angenehme Umgebungstemperatur



Induktionsspulen

Punkt Star Rund/Quadratisch

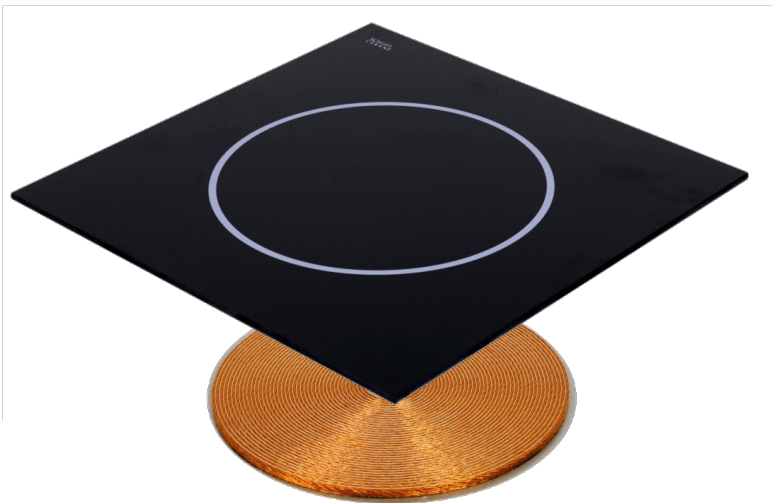


**punkt
star**



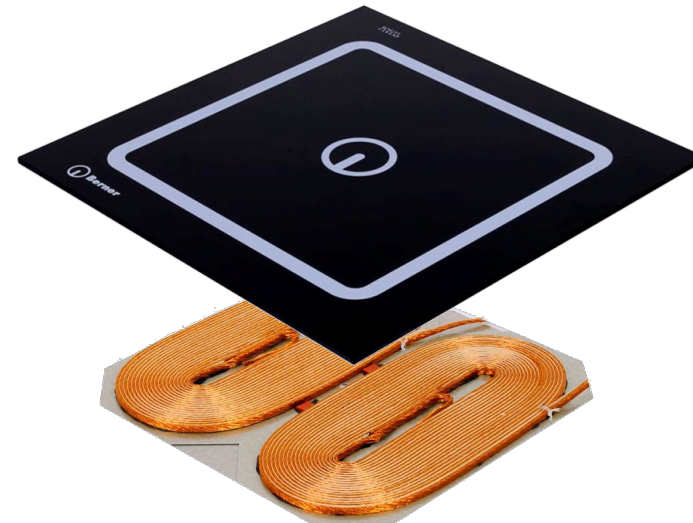
**punkt
star**

- Maße rund: Ø 230, Ø 260, Ø 280
- Maße quadratisch: 250x250, 270x270, 300x300
- Topferkennung in der Mitte
- Geeignet für induktionsfähige Töpfe und Pfannen



Flächen Star: **flächen star** Quadratisch (2 Spulen) flächendeckend

- Maße: 280x280, 300x280, 300x300
- Topferkennung auf der gesamten Spulenfläche
- Geeignet für induktionsfähige Töpfe, Pfannen und Sauteusen



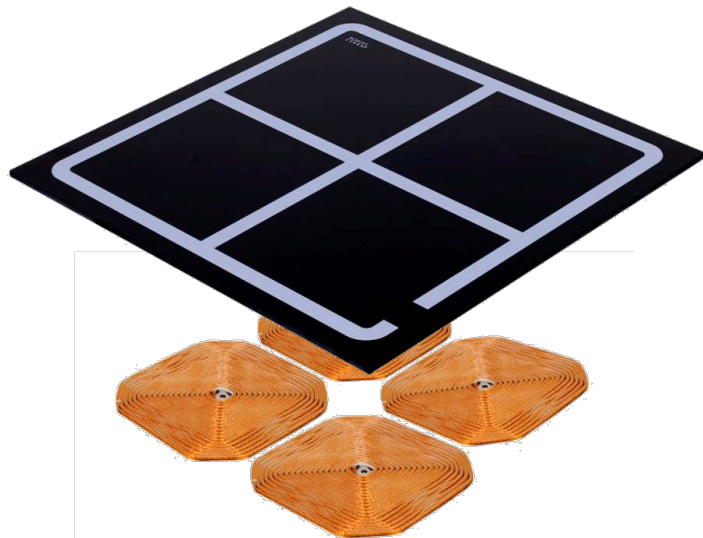


Induktionsspulen



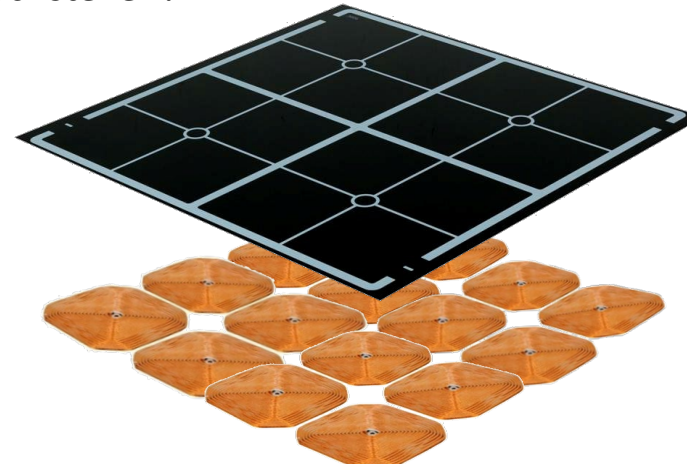
(Mega) Sauteusen Star:
Quadratisch (4 Spulen) flächendeckend

- Maße: 300x300, 320x320, 370x370
- Topferkennung auf der gesamten Spulenfläche
- Geeignet für induktionsfähige Töpfe, Pfannen und perfekt für Sauteusen



Vollflächen Star:
(8/16 Spulen) flächendeckend

- Maß: 320x640
- Topferkennung gesamter Spulenfläche
- Geeignet für induktionsfähige Töpfe, Pfannen und perfekt für Sauteusen
- Kochfeld ohne leistungsfreie Abstände zwischen den Kochstellen!





Induktionsspulen

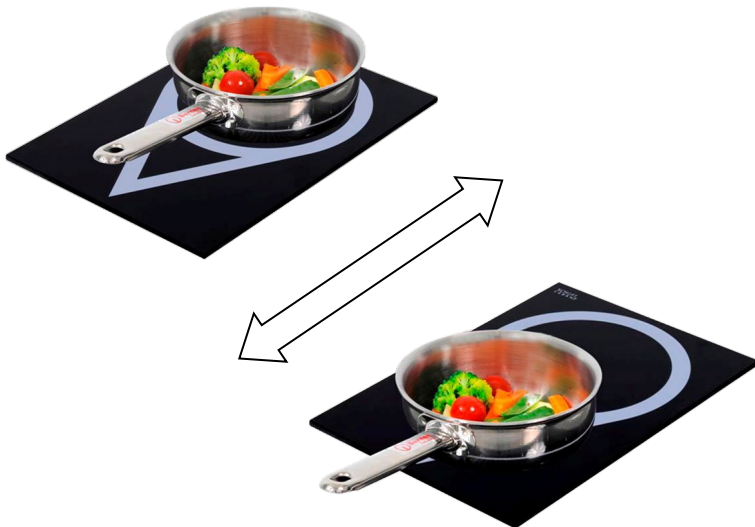
— PRODUKTE
— SYSTEME
— ANSPRUCH
— QUALITÄT
— DESIGN

Move Star



**move
star**

- Maß: 170x240
- Topferkennung auf gesamter Spulenfläche
- Nur geeignet für Sauteusen
- Leistungsregelung durch Schieben



GN Star



**GN
star**

- Maß: 260x460
- Topferkennung auf der gesamten Spulenfläche
- Nur geeignet für induktions-fähiges Geschirr im GN Maß
- Kochen und Warmhalten mit Geschirr im GN Maß





Einbauversion (Rahmen)

Version A mit Auflagerahmen



- Ideal bei Steinabdeckung
- Ideal bei dünner Abdeckung
- Ideal für vorhandene Ausschnitte
- Sonderrahmen möglich
- Einfacher Einbau

Version B mit flächenbündigem Rahmen



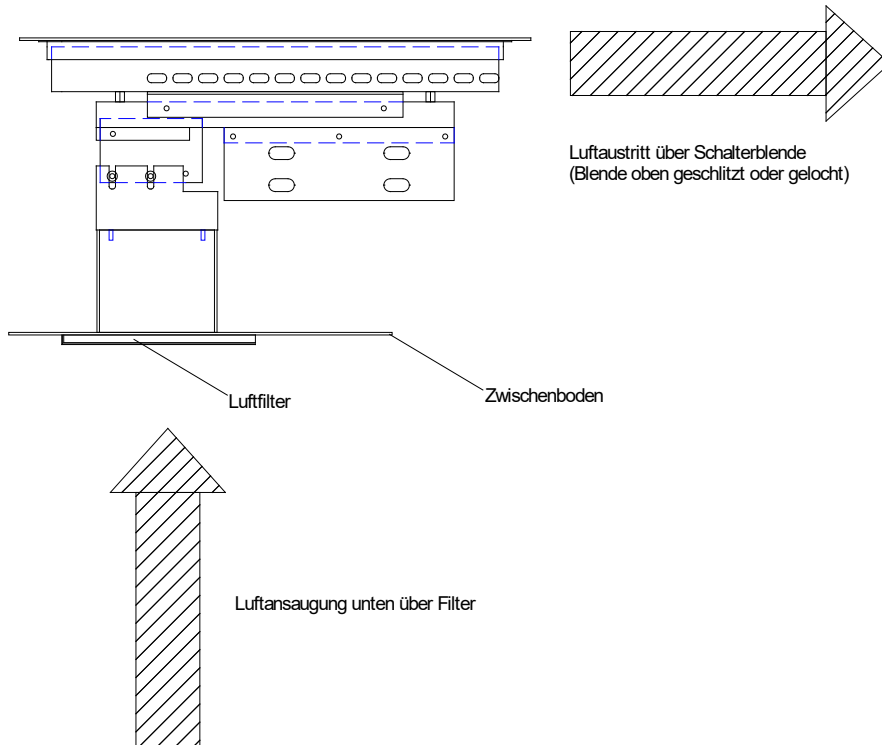
- Ideal bei Edelstahlabdeckungen
- Kein Versatz zur Abdeckung
- Ideal bei Herdanlagen mit durchgehender Abdeckung



Einbauversion

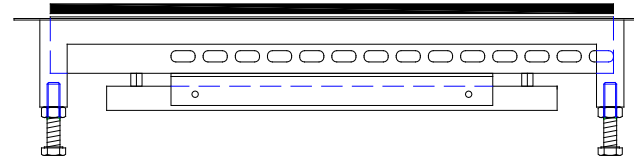
Modulbauweise

(Generator am Rahmen befestigt)

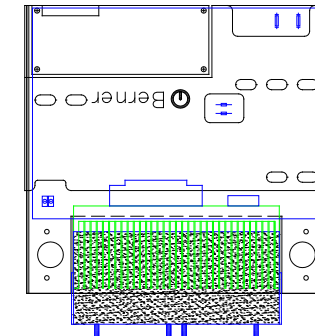


Option GSG (Spule-Generator getrennt)

Seitenansicht



Generator



Option SGF (Separates Generatorfach)



- PRODUKTE
- SYSTEME
- ANSPRUCH
- QUALITÄT
- DESIGN



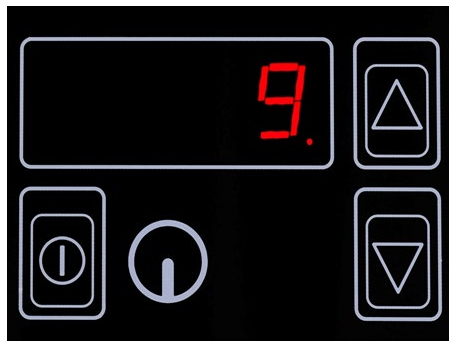
Regelung der Geräte

Leistungsregelung

... mittels Knebel



... mittels Sensor-
Tastenfeld

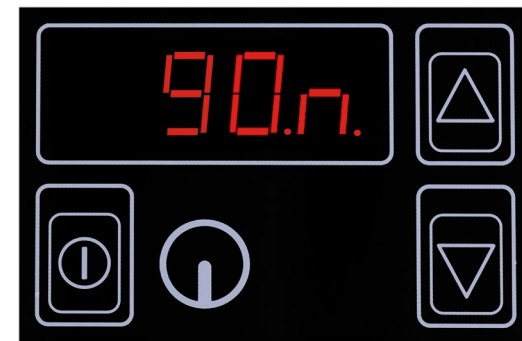


Leistungs- & Temperaturregelung

... mittels Knebel



... mittels Sensor-
Tastenfeld



- PRODUKTE
- SYSTEME
- ANSPRUCH
- QUALITÄT
- DESIGN



Temperaturregelung



ITC (Induction Temperature Control)

- Regelung über die Leistungssteuerung von 1-9 durch Drehen des Knebels nach rechts
- Oder Regelung über direktes Anwählen einer Temperatur gradgenau von 70-250 Grad Celsius durch Drehen des Knebels nach links
- Im Leistungsmodus erreichte Temperatur kann jederzeit durch Drehen in den Temperaturmodus übernommen werden
- Option umfasst immer alle Kochstellen eines Kochfeldes



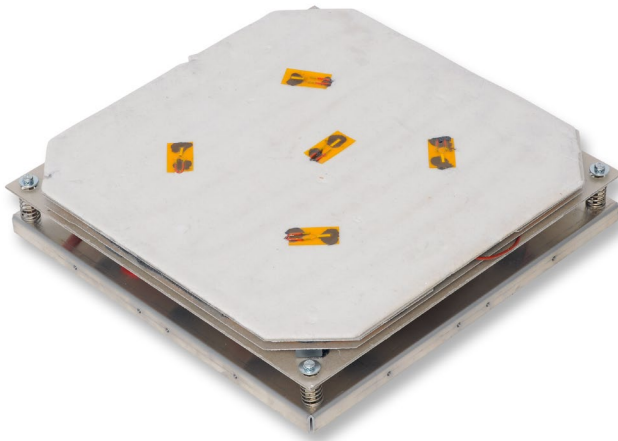


Temperaturregelung

 **flächen
star**
 **sauteusen
star**
 **mega
sauteusenstar**
 **vollflächen
star**

WHF5F (Warmhaltefunktion über 5-Fühler)

- Fullrange Hold als erweiterte Warmhalte- und Kochfunktion bis 250 Grad Celsius mit 4-stelliger Temperaturanzeige
- Integrierte 5 Fühler Funktion bietet bei Flächen- und Sauteusenspulen einen erweiterten Topfschutz
➔ überwacht vollflächig auch kleine, außer Mitte aufgestellte Töpfe und verhindert die Beschädigung des Kochgeschirrs durch Überhitzung
- Option umfasst immer alle Kochstellen eines Kochfeldes





Topf als Teil des Systems

Wichtige Kriterien:

- Gute Qualität
- Materialdicke
- Materialbeschaffenheit
- Böden, die sich nicht verformen
- Beschichtung verkürzt die Lebensdauer



Problem: Wie teste ich die Qualität des Topfes und seines Bodens?

➔ Jede Berner Induktionskochplatte besitzt serienmäßig eine PQC (Pan Quality Control/ Pfannenqualitätskontrolle)



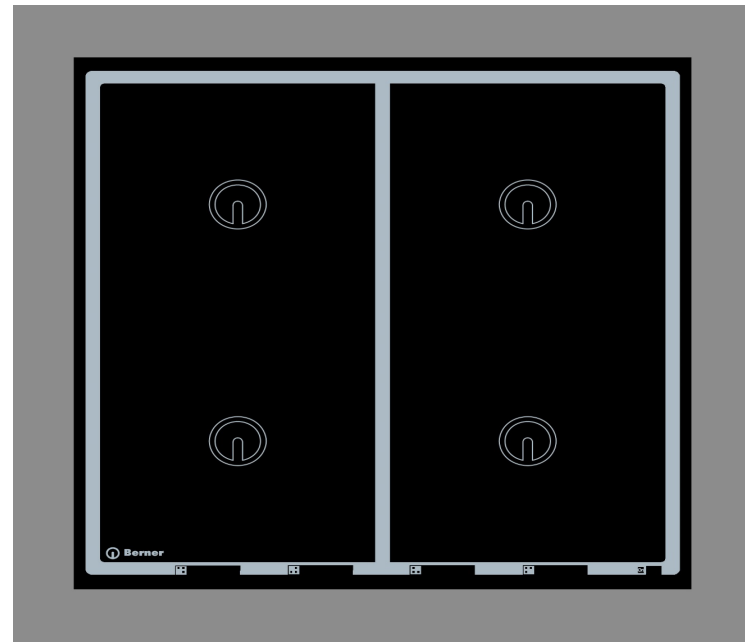
[Video PQC \(induktion.de\)](http://induktion.de)



Ceranglas

Warum gerade Ceranglas?

- Temperaturbeständig
- Stabil
- Das ideale Auflagematerial bei Induktion



Kochsysteme
für die
Großküche



— PRODUKTE
— SYSTEME
— ANSPRUCH
— QUALITÄT
— DESIGN



Strahlheizkörper (noch aktuell?)

Schwachstellen gegenüber Induktion:

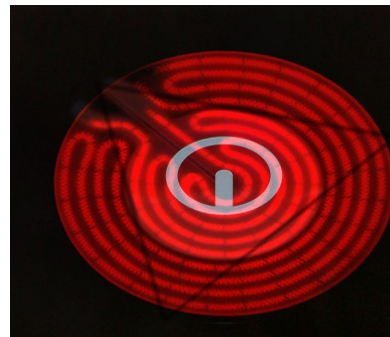
Wirkungsprinzip des Strahlheizkörpers bedingt ...

- niedrigeren Wirkungsgrad und dadurch höherer Energieverbrauch
- längere Ankochzeiten
- höhere Umgebungstemperaturen
- höherer Reinigungsaufwand



Diese Nachteile können folgendermaßen abgeschwächt werden :

- Zusätzliche Topferkennung
- Zweikreis manuell oder automatisch
- Speedstar mit elektronischer Regelung über Potentiometer (bis zu 30% schneller als normal)



Gas

- Tiefergezogene Kochmulde
- Zündflammenbrenner mit Pilotflamme

C-Brenner: 3,5 kW



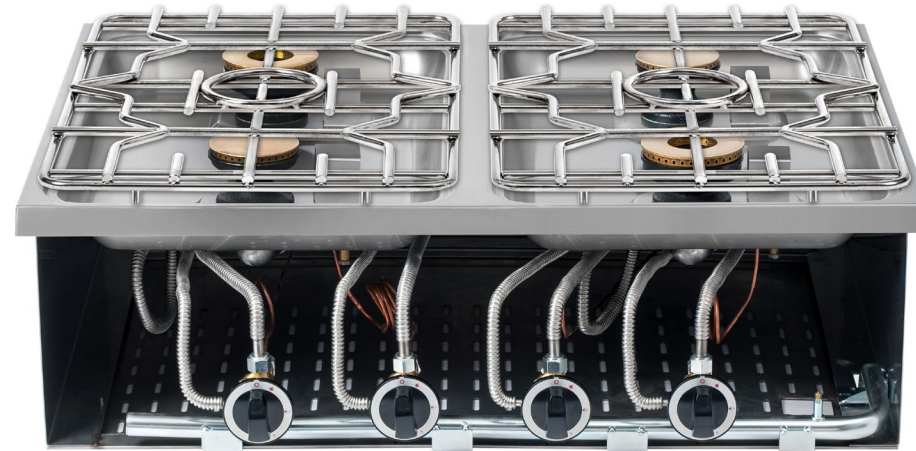
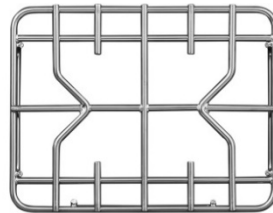
D-Brenner: 5,5 kW



E-Brenner: 7,5 kW



- Verchromte Schieberoste über 1 oder 2 Kochstellen
- Kann eingeschweißt, aufgesetzt und flächenbündig eingesetzt werden



Kochsysteme
für die
Großküche



— PRODUKTE
— SYSTEME
— ANSPRUCH
— QUALITÄT
— DESIGN

Bratplatten

Aufheizzeit in Minuten 20° - 200° C



BGE60 mit Alublock

16 Min

BGE60 Speed

5 Min

Bratplatte
Induktion

4 Min

Heizsysteme:

- Alublock-Speichertechnik: Herausragender Temperaturspeicher, gleichmäßige Wärmeverteilung und schnelle Energieabgabe
- Speed Modelle: Thermostatisch geregelte Hochleistungsheizung, höhere Anschlusswerte und extrem kurze Aufheizzeiten
- Induktionsbratplatte: Höchste Energieeffizienz, Energie-Einsparpotential im Stand-by-Modus & elektronische Regelung mit gradgenauer Temperatursteuerung

Bratoberflächen:

- Edelstahl hartplattiert oder hartverchromt
- Glatt, gerillt, 1/2 oder 1/3 gerillt



Kochsysteme
für die
Großküche

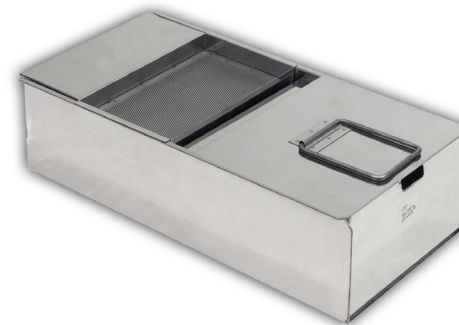
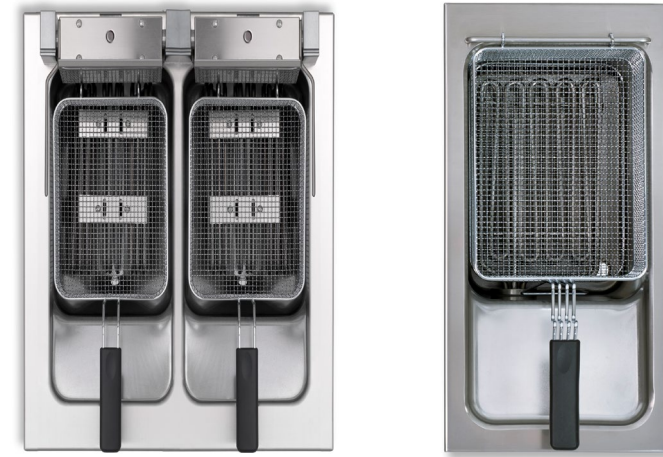


— PRODUKTE
— SYSTEME
— ANSPRUCH
— QUALITÄT
— DESIGN



Fritteusen

- Große Auswahl an 1 oder 2 Becken Fritteusen
- Thermostat gesteuerte oder elektronische Temperaturregelung
- Im Becken schwenkbare oder aus Becken schwenkbare Heizung
- Optional mit Filtersystem, Korbhebeautomatik und vieles mehr



— PRODUKTE
— SYSTEME
— ANSPRUCH
— QUALITÄT
— DESIGN



Nudel- und Universalkocher

Nudelkocher:

- GN 2/3, GN 1/1 und GN 1/1 quer mit Thermostat gesteuerter oder elektronischer Temperaturregelung
- Im Becken liegende Schwenkheizung, ohne innen liegende Heizung, austauschbare Speed Heizelemente oder als Induktions-Nudelkocher
- Optionen: Korbhebeautomatik, automatischem Wasserzulauf oder Wasserablass (wenn nicht serienmäßig)

Universalkocher:

- GN 1/1 zum Kochen verschiedener Produkte





Öfen & Warmhaltegeräte

Brat- / Backöfen

- Modelle mit Ober- und Unterhitze oder mit zusätzlicher Umluftfunktion
- Leichte Ausführung oder schwere Ausführung
- GN1/1+, GN 1 ½ oder GN 2/1



Warmhalteschubladen

- Zum Warmhalten von GN-Behältern
- Mit elektronischer Regelung und Knebel oder Sensor Tastenfeld am Gerät oder getrennt
- 1,2 oder 3 Schubladen



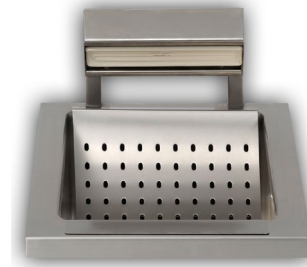
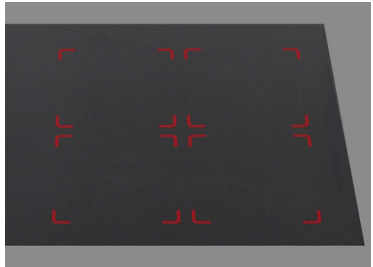
Warmhalteschränke

- Mit Flügeltüre
- Mit elektronischer Regelung und Knebel oder Sensor Tastenfeld
- 3 bzw. 5 GN-Behälter quer





Produktportfolio Einbau



- PRODUKTE
- SYSTEME
- ANSPRUCH
- QUALITÄT
- DESIGN

Produktportfolio

Kochsysteme
für die
Großküche



Salamander Energiespar-Salamander mit Hi-Light Technologie



- PRODUKTE
- SYSTEME
- ANSPRUCH
- QUALITÄT
- DESIGN

Beef-Star 800 Grad Hochtemperaturgrill in 4 verschiedenen Größe



Hot-Star Innovatives und hochwertiges Heißhalte- und Niedrigtemperatur Gargerät in 2. Generation



Hockerkocher Kompakter Induktions-Hockerkocher mit Füßen oder fahrbar





Kochsysteme
für die
Großküche



- PRODUKTE
- SYSTEME
- ANSPRUCH
- QUALITÄT
- DESIGN

Vielen Dank für Ihre Aufmerksamkeit!