



Hochleistungs-
GAROMAT

Niedertemperatur-Garen
Garen - Warmhalten


Der Bohner Hochleistungs- GAROMAT

Modell

BOHNER-Garomat

Temperatur auf den Gar-Punkt gebracht!

- **Punktgenaues Garen, im Niedrigtemperaturbereich fertiggaren oder Warmhalten von Fleisch und Beilagen.**
Fleisch bleibt saftig und zart, ohne auszutrocknen.
- **Kerntemperaturfühler**
- Exakte Temperatureinhaltung von $\pm 1^\circ \text{C}$ zum vorgegebenen Wert.
- Elektronische Steuerung für 3 Programme gleicht Temperaturschwankungen sofort aus:
 - Warmhalten / Niedertemperatur-Garen (Delta-T-Garen)
 - Zeitgesteuertes Warmhalten / Niedertemperatur-Garen (Delta-T-Garen)
 - Kerntemperaturfühler-gesteuertes Warmhalten / Niedertemperatur-Garen (Delta-T-Garen)
- Akustisches Signal bei Temperaturerreichung.
- Selbststeuerndes Garraumklima ohne Umluft:
- Feuchtigkeitsregulierung über Wrasenschieber in oberer Schublade und Zuluftöffnung an der Geräterückwand unten.
Knuspriges bleibt knusprig!
- **Teleskopschubladen** haben eine **Halterung** im unteren Bereich **zur Aufnahme eines GN-Einschubleches 1/1**, 20 mm hoch, mit darüberliegendem **GN-Rost 1/1**.
- **Hygiene-Steck-Dichtungen sind zur Reinigung leicht abnehmbar.**
- Zubehör/Option:
 - GN-Behälter 1/1, 150 mm hoch, CNS
 - GN-Behälter 1/1, 100 mm hoch CNS
 - GN-Einschublech mit glattem Rand 1/1, 20 mm hoch, CNS
 - GN-Rost 1/1, CNS
- Geringer Energieverbrauch.
- Keine Abluftanlage erforderlich!
- **Als Auftisch-Gerät wie auch als Einschub-Gerät (z.B. in Herdanlage oder Unterbau) einsetzbar.**

	Außenmaße B x T	Ladevermögen	Leistungs- aufnahme	Ausführung	Höhe
GAROMAT BM 1/1 A	660 x 604 mm	2 Schubladen jeweils GN 1/1 quer 1 x Höhe: 150 mm 1 x Höhe: 100 mm	0,83 kW / 230 V	A = Auftisch- Gerät 	490 mm
				auch als Einschubgerät einsetzbar!	

Betriebstemperatur max: 140°C

ohne Wasser-Zulauf/-Ablauf



Kerntemperaturfühler



Halterung für Blech/Rost



Teleskopschienen



BOHNER®

Kompetenz in Küchentechnik

Bohner Produktions GmbH

Industriestraße 13

D-88339 Bad Waldsee-Gaisbeuren

Tel.: ++49 (0)7524 / 9706 21

E-mail info@bohnergmbh.de

Fax.: ++49 (0)7524 / 9706 22

Internet www.bohnergmbh.de



Bezug nur über den guten Fachhandel