



Hochleistungs-
Grillplatte „PROFI“

**Ihr Küchen-„PROFI“
in 39 Varianten**

Der Bohner Hochleistungs-Grillplatten „PROFI“

Modelle

	Heiz-zonen	Außenmaße B x T	Grillfläche B x T	Leistungs- aufnahme	Ausführung	Höhe
BG 40	1	400 x 600 mm	340 x 540 mm	3,0 kW/400 V	A = Auftisch- Gerät	200 mm
BG 50	1	500 x 600 mm	440 x 540 mm	5,0 kW/400 V		
BG 60	2	600 x 600 mm	540 x 540 mm	6,0 kW/400 V	S = Stand- Gerät	850 mm (900 mm)
BG 70	2	700 x 600 mm	640 x 540 mm	7,0 kW/400 V		
BG 80	2	800 x 600 mm	740 x 540 mm	8,0 kW/400 V		
BG 90	2	900 x 600 mm	840 x 540 mm	9,0 kW/400 V		
BG 100	2	1000 x 600 mm	940 x 540 mm	10,0 kW/400 V		
BG 120	2	1200 x 600 mm	1140 x 540 mm	12,0 kW/400 V		
BG 140	2	1400 x 600 mm	1340 x 540 mm	14,0 kW/400 V		
Sonderabmessungen:						
BG 40 quer	1	600 x 400 mm	540 x 340 mm	3,0 kW/400 V		
BG 77	2	700 x 700 mm	640 x 640 mm	8,0 kW/400 V		

Stand-Geräte auch „fahrbar“

Als 230-Volt-Ausführung erhältlich: **BG 40 A/E/S + BG 40 quer A/E/S**

Nahezu alle vorgenannten Modelle gibt es auch als **E = Einbau-Gerät**  zum flächenbündigen oder überstehenden Einbau.

BOHNER-Grillplatte – die größte Bratpfanne in Ihrer Küche

Wozu täglich viele Pfannen spülen, wenn Sie einen BOHNER-Grill haben können?

- Keine Geschmacksübertragung bei Auflegen von unterschiedlichem Grillgut (Fisch, Fleisch, Beilagen, Gemüse).
- Optimale Grillergebnisse, ohne Festkleben, ohne Anbrennen, ohne Verbrennen (auch bei Fisch und schwierigem Grillgut).
- Fleisch kocht nicht, sondern brät gleichmäßig und bleibt zart durch die konstante thermostatisch geregelte Grillflächentemperatur.
- Selbst bei Vollbelegung sinkt die Temperatur nicht ab und die Grillplatte bleibt deshalb in Spitzenzeiten voll leistungsfähig.
- Minimalste Abstrahlwärme führt zu angenehmer Raum- und Arbeitstemperatur.
- Geringste Schwadenentwicklung, daher auch im Frontcooking-Bereich, im Party-Service und Catering optimal einsetzbar.
- Spritzschutz abnehmbar



BG 70 A



EINBAU-Beispiel in Herdblock

Sagen Sie JA zu diesen Kosteneinsparungen!

- ✓ **Speiseöl:** Nur hauchdünnes Aufsprühen mittels Sprühflasche erforderlich. Einsparmöglichkeit je nach Einsatzbereich bis zu 90%.
- ✓ **Wareneinsatz:** Bis zu 10% weniger Bratverlust bei Fisch und Fleisch durch die besondere Grilloberfläche.
- ✓ **Energie:** Die spezielle hartverchromte Oberflächenbeschichtung der Grillfläche und eine ausgereifte Wärmespeichertechnik machen eine Einsparung (je nach Einsatzbereich) bis zu 80% möglich.
- ✓ **Reinigung:** Leichtes rasches Reinigen (auch mal zwischendurch) nur mit Wasser und Spezialschwamm, spart kostbare Arbeitszeit und alle chemischen Reiniger!



BOHNER®

Kompetenz in Küchentechnik

Bohner Produktions GmbH
Industriestraße 13

D-88339 Bad Waldsee-Gaisbeuren

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

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

E-mail info@bohnergmbh.de

Internet www.bohnergmbh.de



Bezug nur über den guten Fachhandel