



## Hochleistungs- Herdanlagen „nach Maß“

**Höchste Leistung  
Geringster Energieaufwand**

# Der Bohner Hochleistungs- Herdanlagen „nach Maß“

## Das schätzt die Küchen-Mannschaft:

- ◆ Gezielte Vorproduktion = Entspannung bei der Essensausgabe
- ◆ Angenehmes Arbeits- und Betriebsklima durch geringere Hitze = Wohlbefinden durch frische Luft
- ◆ Weniger Reinigungsaufwand = schneller Feierabend und weniger Chemie in der Küche

## Das begeistert den Gastronom/Betreiber:

- ◆ Zeitersparnis und effektiver Einsatz des Küchenpersonals = neue Personalkapazitäten
- ◆ Höhere Ausgabegeschwindigkeit in der à-la-minute-Fertigung = mehr Umsatz
- ◆ Gleichbleibend hohe Qualität der Speisen = zufriedene und wiederkehrende Gäste
- ◆ Optimierte Energieausnutzung = weniger Stromkosten

## Und das freut alle an BOHNER-Herdanlagen:

- ◆ Innovative Technik auf höchstem Leistungsniveau, millimetergenau geplant und nach Wunsch realisiert



### Induktionsherd – ein Herd der „flott“ ist und dabei „cool“ bleibt!

#### Wie schnell möchten Sie zukünftig werden?

- ◆ Ohne Vorheizzeit sofort verfügbare stufenlos regelbare Energie!
- ◆ Stromverbrauch nur bei aufgesetztem Kochgeschirr, da Topferkennung.
- ◆ Keine Wärmeabstrahlung bei Induktionstechnik.



### Großkochfeld – schafft Platz auf dem Induktionsherd (Gas-/Elektro-Herd)!

#### Wieviele Töpfe und Pfannen möchten Sie „rüberschieben“?

- ◆ Exaktes und punktgenaues Kochen, Fortkochen und Warmhalten von Speisen aller Art.
- ◆ Selbst bei Vollbelegung sinkt die Temperatur nicht ab und bleibt deshalb auch in Spitzenzeiten voll leistungsfähig.
- ◆ Minimalster Energieverbrauch im „stand-by“-Betrieb.



### 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.
- ◆ Optimale Grillergebnisse, ohne Festkleben, ohne Anbrennen, ohne Verbrennen (auch bei Fisch und schwierigem Grillgut).
- ◆ Einsparung beim Ölverbrauch durch hauchdünnes Aufsprühen mittels Sprühflasche.



# 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](mailto:info@bohnergmbh.de)

Internet [www.bohnergmbh.de](http://www.bohnergmbh.de)



Made in Germany

Bezug nur über den guten Fachhandel