



# TEPPANYAKI-GRILL



 **BOHNER**<sup>®</sup>  
Kompetenz in Küchentechnik

# Der Bohner Hochleistungs-Grillplatten „TEPPANYAKI“

## Modelle

	Heiz-zonen	Außenmaße B x T	Grillfläche B x T	Leistungs- aufnahme	Ausführung	Höhe	
<b>BG TY 120</b>	2	<b>1200 x 600</b> mm	1140 x 540 mm	6,0 kW/400 V	<b>A =</b> <b>Auftisch- Gerät</b>	 170 30 <b>200 mm</b>	
<b>BG TY 140</b>	2	<b>1400 x 600</b> mm	1340 x 540 mm	7,0 kW/400 V			<b>200 mm</b>
						<b>S =</b> <b>Stand- Gerät</b>	 170 680 (730) <b>850 mm</b> <b>(900 mm)</b>
						<b>Stand-Geräte auch „fahrbar“</b>	

### TEPPANYAKI-Spezial:

Grillfläche mittig beheizt, Warmhaltezone rundum

OPTION:

### BOHNER-Frontcooking-TEPPANYAKI-TISCH

Mehrteilige, klappbare und zerlegbare Frontcooking-Verkleidung.

Das vorgenannte Modell gibt es auch als **E = Einbaugerät**.  zum flächenbündigen Einbau.

## BOHNER-Grillplatte TEPPANYAKI – einfach "die Größte"! Wann gönnen Sie sich das Grill-Vergnügen in neuer Dimension?

- 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 Grillflächen-temperatur.
- Selbst bei Vollbelegung sinkt die Temperatur nicht ab und die Grillplatte bleibt deshalb in Spitzenzeiten voll leistungsfähig.
- Minimalste Abstrahlwärme führt zu angenehmerer Raum- und Arbeitstemperatur.
- Geringste Schwadenentwicklung, daher auch im Frontcooking-Bereich, im Party-Service und Catering optimal einsetzbar.



Teppanyaki-Grill-Stand-Gerät als fahrbares Modul in Frontcooking-Station FLEXI LINE „Smart“ (Messefoto)

Teppanyaki-Grill-Einbau-Gerät in Teppanyaki-Tisch  
Referenzobjekt:  
SAKURA II, Berlin



TEPPANYAKI-Grill-Einbau-Gerät in Tischplatte

### 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 ausgefeilte 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

E-mail info@bohnergmbh.de

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

Internet www.bohnergmbh.de



Bezug nur über den guten Fachhandel