

## MULTIBRÄTER



## und SCHNITZEL-GRILL



## Leistungsstarker, kompakter und energiesparender **BOHNER® HOCHLEISTUNGS-MULTIBRÄTER**

**Multifunktional einsetzbar  
zum Braten, Garen und Fortkochen von Speisen**

**Als Auftisch-, Einbau- und Standgerät erhältlich:**

- ▶ Ausgestattet ist der Multibräter mit einer speziellen Grilloberfläche welche das Zubereiten sämtlicher Speisen direkt auf der Grillplatte ermöglicht, wie beispielsweise Fisch, Fleisch, Gemüse, Reis- und Nudelgerichte, sowie auch Kartoffelspeisen und Desserts.
- ▶ Durch das größere Fassungsvermögen auch ideal geeignet für Speisen mit Soße, wie beispielsweise Gulasch.
- ▶ Der neue Multibräter ist in 2 Ausführungen erhältlich, standardmäßig in Rahmen 35 mm vertieft, oder optional auch 50 mm vertieft.
- ▶ Die Modelle: BG M 40 / BG M 60 und BG M 80 sind in der vertieften Ausführung (50 mm) auch als Schnitzelgrill nutzbar.
  - Das passende Zubehör wie Schnitzelkorb, Spezialspritzschutz für das Einhängen der Schnitzelkörbe und Schnitzelablageblech werden für diese Modelle als Option separat angeboten.
  - Bei der Nutzung des BOHNER® Multibräters als Schnitzelgrill, gelingt das Original Wiener Schnitzel besonders gut. Mit Hilfe des speziellen Schnitzelkorbes wird das Schnitzel optimal in Bewegung gehalten und somit ein optimales Bratergebnis für das Schnitzel erzielt.



### **SERIENMÄSSIGE LIEFERUNG:**

- ▶ Lieferung inkl. Spritzschutz
- ▶ 1 Fettstopfen
- ▶ GN-Behälter als Fett-Auffangwanne
- ▶ Einsteiger-Set Profi

Modell	Beschreibung	Abmessungen
<b>BG M 40 A</b>	Auftischgerät	<b>Abmessung:</b> 400 x 600 x 280 mm <b>Gehäuse:</b> 170 mm <b>Edelstahlfüße:</b> 80 mm <b>Gerätefüße:</b> 30 mm höhenverstellbar <b>Grillfläche:</b> 340 x 540 mm <b>Ausrüstung:</b> 1 Heizzone <b>Anschlusswert:</b> 3,0 kW / 400 Volt oder 230 Volt <b>Absicherung:</b> 16 Ampere <b>Empfohlener Gerätestecker:</b> CEE 16 Ampere <b>Inkl. GN- Behälter GN 1/3 – 100 mm hoch als Fettauffangbehälter</b>
<b>BG M 40 E</b>	Einbaugerät	<b>Abmessung:</b> 400 x 600 x 105/120 mm (Bitte vor Einbau detaillierte Einbauskizze anfordern)
<b>BG M 40 S</b>	Standgerät	<b>Abmessung:</b> 400 x 600 x 850 bzw. 900 mm

**OPTIONEN:** *(Bitte unbedingt gleich bei Bestellung angeben)*

Mehrpreis für Grillfläche 50 mm vertieft in Rahmen

Mehrpreis für verstärkte Heizleistung- Gesamtanschlusswert: 4,5 kW / 400 Volt

Standgerät Ausführung „fahrbar“

Geräteeinweisung, durch einen Anwendungsberater der Firma BOHNER®

**OPTIONEN ZUR NUTZUNG ALS SCHNITZELGRILL:**

**Optionen zur Nutzung als Schnitzelgrill zu Modell: BG M 40:**  
 (Nur möglich in Verbindung mit Optionen: Grillfläche 50 mm vertieft in Rahmen und verstärkte Heizleistung) Bitte gleich mitbestellen!


**OPTIONEN:** *(Bitte unbedingt gleich bei Bestellung angeben)*

Schnitzelkorb, ohne Abtrennung, Preis pro Stück

Schnitzelkorb, mit 2 Abteilen, Preis pro Stück

Schnitzelablageblech – SG 40 – für Spritzschutz

Spezialspritzschutz – SG 40 – zum Einhängen der Schnitzelkörbe

Modell	Beschreibung	Abmessungen
<b>BG M 50 A</b>	Auftischgerät	<b>Abmessung:</b> 500 x 600 x 280 mm <b>Gehäuse:</b> 170 mm <b>Edelstahlfüße:</b> 80 mm <b>Gerätefüße:</b> 30 mm höhenverstellbar <b>Grillfläche:</b> 440 x 540 mm <b>Ausrüstung:</b> 1 Heizzone <b>Anschlusswert:</b> 5,0 kW / 400 Volt <b>Absicherung:</b> 16 Ampere <b>Empfohlener Gerätestecker:</b> CEE 16 Ampere <b>Inkl. GN- Behälter GN 1/3 – 100 mm hoch als Fettauffangbehälter</b>
<b>BG M 50 E</b>	Einbaugerät	<b>Abmessung:</b> 500 x 600 x 105/120 mm (Bitte vor Einbau detaillierte Einbauskizze anfordern)
<b>BG M 50 S</b>	Standgerät	<b>Abmessung:</b> 500 x 600 x 850 bzw. 900 mm

**OPTIONEN:** *(Bitte unbedingt gleich bei Bestellung angeben)*

Mehrpreis für Grillfläche 50 mm vertieft in Rahmen	
Mehrpreis für verstärkte Heizleistung- Gesamtanschlusswert: 7,5 kW / 400 Volt	
Standgerät Ausführung „fahrbar“	
Geräteeinweisung, durch einen Anwendungsberater der Firma BOHNER®	

Modell	Beschreibung	Abmessungen
<b>BG M 60 A</b>	Auftischgerät	<b>Abmessung:</b> 600 x 600 x 280 mm <b>Gehäuse:</b> 170 mm <b>Edelstahlfüße:</b> 80 mm <b>Gerätefüße:</b> 30 mm höhenverstellbar <b>Grillfläche:</b> 540 x 540 mm <b>Ausrüstung:</b> 2 Heizzonen <b>Anschlusswert:</b> 6,0 kW / 400 Volt <b>Absicherung:</b> 16 Ampere <b>Empfohlener Gerätestecker:</b> CEE 16 Ampere <b>Inkl. GN- Behälter GN 1/1 – 100 mm hoch als Fettauffangbehälter</b>
<b>BG M 60 E</b>	Einbaugerät	<b>Abmessung:</b> 600 x 600 x 105/120 mm (Bitte vor Einbau detaillierte Einbauskizze anfordern)
<b>BG M 60 S</b>	Standgerät	<b>Abmessung:</b> 600 x 600 x 850 bzw. 900 mm

**OPTIONEN:** *(Bitte unbedingt gleich bei Bestellung angeben)*

Mehrpreis für Grillfläche 50 mm vertieft in Rahmen	
Mehrpreis für verstärkte Heizleistung- Gesamtanschlusswert: 9,0 kW / 400 Volt	
Standgerät Ausführung „fahrbar“	
Geräteeinweisung, durch einen Anwendungsberater der Firma BOHNER®	

## OPTIONEN ZUR NUTZUNG ALS SCHNITZELGRILL:

**Optionen zur Nutzung als Schnitzelgrill zu Modell: BG M 60:**  
 (Nur möglich in Verbindung mit Optionen: Grillfläche 50 mm vertieft in Rahmen und verstärkte Heizleistung) Bitte gleich mitbestellen!



<b>OPTIONEN:</b> <i>(Bitte unbedingt gleich bei Bestellung angeben)</i>	
Schnitzelkorb, ohne Abtrennung, Preis pro Stück	
Schnitzelkorb, mit 2 Abteilen, Preis pro Stück	
Schnitzelablageblech – SG 60 – für Spritzschutz	
Spezialspritzschutz – SG 60 – zum Einhängen der Schnitzelkörbe	

Modell	Beschreibung	Abmessungen
<b>BG M 70 A</b>	Auftischgerät	<b>Abmessung:</b> 700 x 600 x 280 mm <b>Gehäuse:</b> 170 mm <b>Edelstahlfüße:</b> 80 mm <b>Gerätefüße:</b> 30 mm höhenverstellbar <b>Grillfläche:</b> 640 x 540 mm <b>Ausrüstung:</b> 2 Heizzonen <b>Anschlusswert:</b> 7,0 kW / 400 Volt <b>Absicherung:</b> 16 Ampere <b>Empfohlener Gerätestecker:</b> CEE 16 Ampere <b>Inkl. GN- Behälter GN 1/1 – 100 mm hoch als Fettauffangbehälter</b>
<b>BG M 70 E</b>	Einbaugerät	<b>Abmessung:</b> 700 x 600 x 105/120 mm (Bitte vor Einbau detaillierte Einbauskizze anfordern)
<b>BG M 70 S</b>	Standgerät	<b>Abmessung:</b> 700 x 600 x 850 bzw. 900 mm

<b>OPTIONEN:</b> <i>(Bitte unbedingt gleich bei Bestellung angeben)</i>	
Mehrpreis für Grillfläche 50 mm vertieft in Rahmen	
Mehrpreis für verstärkte Heizleistung Einbaugerät - Gesamtanschlusswert: 10,5 kW / 400 Volt 2 Elektrozuleitungen 1 x 6,0 kW, 1 x 4,5 kW Absicherung: 2 x 16 Ampere	
Mehrpreis für verstärkte Heizleistung Auftisch- und Standgerät - Gesamtanschlusswert: 10,5 kW / 400 Volt Absicherung: 20 Ampere / Empfohlener Gerätestecker CEE 32 Ampere Gerätegehäuse wird 30 mm Höher – Gesamthöhe 310 mm	
Standgerät Ausführung „fahrbar“	
Geräteeinweisung, durch einen Anwendungsberater der Firma BOHNER®	

Modell	Beschreibung	Abmessungen
<b>BG M 77 A</b>	Auftischgerät	<b>Abmessung:</b> 700 x 700 x 280 mm <b>Gehäuse:</b> 170 mm <b>Edelstahlfüße:</b> 80 mm <b>Gerätefüße:</b> 30 mm höhenverstellbar <b>Grillfläche:</b> 640 x 640 mm <b>Ausrüstung:</b> 2 Heizzonen <b>Anschlusswert:</b> 9,0 kW / 400 Volt <b>Absicherung:</b> 16 Ampere <b>Empfohlener Gerätestecker:</b> CEE 16 Ampere <b>Inkl. GN- Behälter GN 2/1 – 100 mm hoch als Fettauffangbehälter</b>
<b>BG M 77 E</b>	Einbaugerät	<b>Abmessung:</b> 700 x 700 x 105/120 mm (Bitte vor Einbau detaillierte Einbauskizze anfordern)
<b>BG M 77 S</b>	Standgerät	<b>Abmessung:</b> 700 x 700 x 850 bzw. 900 mm

**OPTIONEN:** *(Bitte unbedingt gleich bei Bestellung angeben)*

Mehrpreis für Grillfläche 50 mm vertieft in Rahmen

Standgerät Ausführung „fahrbar“

Geräteeinweisung, durch einen Anwendungsberater der Firma BOHNER®

Modell	Beschreibung	Abmessungen
<b>BG M 80 A</b>	Auftischgerät	<b>Abmessung:</b> 800 x 600 x 280 mm <b>Gehäuse:</b> 170 mm <b>Edelstahlfüße:</b> 80 mm <b>Gerätefüße:</b> 30 mm höhenverstellbar <b>Grillfläche:</b> 740 x 540 mm <b>Ausrüstung:</b> 2 Heizzonen <b>Anschlusswert:</b> 8,0 kW / 400 Volt <b>Absicherung:</b> 16 Ampere <b>Empfohlener Gerätestecker:</b> CEE 16 Ampere <b>Inkl. GN- Behälter GN 1/1 – 100 mm hoch als Fettauffangbehälter</b>
<b>BG M 80 E</b>	Einbaugerät	<b>Abmessung:</b> 800 x 600 x 105/120 mm (Bitte vor Einbau detaillierte Einbauskizze anfordern)
<b>BG M 80 S</b>	Standgerät	<b>Abmessung:</b> 800 x 600 x 850 bzw. 900 mm

<b>OPTIONEN:</b> <i>(Bitte unbedingt gleich bei Bestellung angeben)</i>	
Mehrpreis für Grillfläche 50 mm vertieft in Rahmen	
Mehrpreis für verstärkte Heizleistung Einbaugerät - Gesamtanschlusswert: 12,0 kW / 400 Volt 2 Elektroleitungen 2 x 6,0 kW Absicherung: 2 x 16 Ampere	
Mehrpreis für verstärkte Heizleistung Auftisch- und Standgerät - Gesamtanschlusswert: 12,0 kW / 400 Volt Absicherung: 20 Ampere / Empfohlener Gerätestecker CEE 32 Ampere Gerätegehäuse wird 30 mm Höher – Gesamthöhe 310 mm	
Standgerät Ausführung „fahrbar“	
Geräteeinweisung, durch einen Anwendungsberater der Firma BOHNER®	

### OPTIONEN ZUR NUTZUNG ALS SCHNITZELGRILL:

#### Optionen zur Nutzung als Schnitzelgrill zu Modell: BG M 80:

(Nur möglich in Verbindung mit Optionen: Grillfläche 50 mm vertieft in Rahmen und verstärkte Heizleistung) Bitte gleich mitbestellen!



<b>OPTIONEN:</b> <i>(Bitte unbedingt gleich bei Bestellung angeben)</i>	
Schnitzelkorb, ohne Abtrennung, Preis pro Stück	
Schnitzelkorb, mit 2 Abteilen, Preis pro Stück	
Schnitzelablageblech – SG 80 – für Spritzschutz	
Spezialspritzschutz – SG 80 – zum Einhängen der Schnitzelkörbe	

Modell	Beschreibung	Abmessungen
<b>BG M 90 A</b>	Auftischgerät	<b>Abmessung:</b> 900 x 600 x 280 mm <b>Gehäuse:</b> 170 mm <b>Edelstahlfüße:</b> 80 mm <b>Gerätefüße:</b> 30 mm höhenverstellbar <b>Grillfläche:</b> 840 x 540 mm <b>Ausrüstung:</b> 2 Heizzonen <b>Anschlusswert:</b> 9,0 kW / 400 Volt <b>Absicherung:</b> 16 Ampere <b>Empfohlener Gerätestecker:</b> CEE 16 Ampere Inkl. GN- Behälter GN 2/1 – 100 mm hoch als Fettaufangbehälter
<b>BG M 90 E</b>	Einbaugerät	<b>Abmessung:</b> 900 x 600 x 105/120 mm (Bitte vor Einbau detaillierte Einbauskitze anfordern)
<b>BG M 90 S</b>	Standgerät	<b>Abmessung:</b> 900 x 600 x 850 bzw. 900 mm

<b>OPTIONEN:</b> <i>(Bitte unbedingt gleich bei Bestellung angeben)</i>	
Mehrpreis für Grillfläche 50 mm vertieft in Rahmen	
Mehrpreis für verstärkte Heizleistung Einbaugerät - Gesamtanschlusswert: 13,5 kW / 400 Volt 2 Elektrozuleitungen 1 x 6,0 kW, 1 x 7,5 kW Absicherung: 2 x 16 Ampere	
Mehrpreis für verstärkte Heizleistung Auftisch- und Standgerät - Gesamtanschlusswert: 13,5 kW / 400 Volt Absicherung: 20 Ampere / Empfohlener Gerätestecker CEE 32 Ampere Gerätegehäuse wird 30 mm Höher – Gesamthöhe 310 mm	
Standgerät Ausführung „fahrbar“	
Geräteeinweisung, durch einen Anwendungsberater der Firma BOHNER®	

Modell	Beschreibung	Abmessungen
<b>BG M 100 A</b>	Auftischgerät	<b>Abmessung:</b> 1.000 x 600 x 310 mm <b>Gehäuse:</b> 200 mm <b>Edelstahlfüße:</b> 80 mm <b>Gerätefüße:</b> 30 mm höhenverstellbar <b>Grillfläche:</b> 940 x 540 mm <b>Ausrüstung:</b> 2 Heizzone <b>Anschlusswert:</b> 10,0 kW / 400 Volt <b>Absicherung:</b> 20 Ampere <b>Empfohlener Gerätestecker:</b> CEE 32 Ampere Inkl. GN- Behälter GN 2/1 – 100 mm hoch als Fettauffangbehälter
<b>BG M 100 E</b>	Einbaugerät	<b>Abmessung:</b> 1.000 x 600 x 105/120 mm (Bitte vor Einbau detaillierte Einbauskitze anfordern)
<b>BG M 100 S</b>	Standgerät	<b>Abmessung:</b> 1.000 x 600 x 850 bzw. 900 mm

<b>OPTIONEN:</b> <i>(Bitte unbedingt gleich bei Bestellung angeben)</i>	
Mehrpreis für Grillfläche 50 mm vertieft in Rahmen	
Mehrpreis für verstärkte Heizleistung Einbaugerät - Gesamtanschlusswert: 15,0 kW / 400 Volt 2 Elektrozuleitungen 2 x 7,5 kW Absicherung: 2 x 16 Ampere	
Mehrpreis für verstärkte Heizleistung Auftisch- und Standgerät - Gesamtanschlusswert: 15,0 kW / 400 Volt Absicherung: 32 Ampere / Empfohlener Gerätestecker CEE 32 Ampere	
Standgerät Ausführung „fahrbar“	
Geräteeinweisung, durch einen Anwendungsberater der Firma BOHNER®	

Modell	Beschreibung	Abmessungen
<b>BG M 120 A</b>	Auftischgerät	<b>Abmessung:</b> 1.200 x 600 x 310 mm <b>Gehäuse:</b> 200 mm <b>Edelstahlfüße:</b> 80 mm <b>Gerätefüße:</b> 30 mm höhenverstellbar <b>Grillfläche:</b> 1.140 x 540 mm <b>Ausrüstung:</b> 2 Heizzonen <b>Anschlusswert:</b> 13,0 kW / 400 Volt <b>Absicherung:</b> 25 Ampere <b>Empfohlener Gerätestecker:</b> CEE 32 Ampere <b>Inkl. GN- Behälter GN 2/1 – 100 mm hoch als Fettauffangbehälter</b>
<b>BG M 120 E</b>	Einbaugerät	<b>Abmessung:</b> 1.200 x 600 x 105/120 mm (Einbau nur „überstehend“ 30 mm, bitte vor Einbau detaillierte Einbauskizze anfordern)
<b>BG M 120 S</b>	Standgerät	<b>Abmessung:</b> 1.200 x 600 x 850 bzw. 900 mm

**OPTIONEN:** *(Bitte unbedingt gleich bei Bestellung angeben)*

Mehrpreis für Grillfläche 50 mm vertieft in Rahmen	
Mehrpreis für verstärkte Heizleistung Einbaugerät - Gesamtanschlusswert: 18,0 kW / 400 Volt 2 Elektrozuleitungen 2 x 9,5 kW Absicherung: 2 x 16 Ampere	
Mehrpreis für verstärkte Heizleistung Auftisch- und Standgerät - Gesamtanschlusswert: 18,0 kW / 400 Volt Absicherung: 32 Ampere / Empfohlener Gerätestecker CEE 32 Ampere	
Mehrpreis für 3 Heizzonen	
Standgerät Ausführung „fahrbar“ (Doppelrollen)	
Geräteeinweisung, durch einen Anwendungsberater der Firma BOHNER®	

## Leistungsstarker, kompakter und energiesparender **BOHNER® HOCHLEISTUNGS-SCHNITZELGRILL**

**Multifunktional einsetzbar  
zum Braten, Garen und Fortkochen von Speisen**

Als **Auftisch-, Einbau- und Standgerät** erhältlich:

- ▶ Ausgestattet ist der Schnitzelgrill mit einer speziellen Grilloberfläche welche das Zubereiten sämtlicher Speisen direkt auf der Grillplatte ermöglicht, wie beispielsweise Fisch, Fleisch, Gemüse, Reis- und Nudelgerichte, sowie auch Kartoffelspeisen und Desserts.
- ▶ Der neue Schnitzelgrill ist eine Kombination aus einer flachen BOHNER® Teppanyaki-Grillplatte und einem vertieftem BOHNER® Multibräter (50 mm vertieft), der speziell für das Ausbacken von Schnitzel in Öl oder Butterschmalz geeignet ist. Passendes Zubehör wie ein Schnitzelkorb wurde speziell entwickelt.
- ▶ Im neuen BOHNER® Schnitzelgrill gelingt das Original Wiener Schnitzel besonders gut. Mit Hilfe des speziellen Schnitzelkorbes wird das Schnitzel optimal in Bewegung gehalten und somit ein optimales Bratergebnis erzielt.  
Als Auf Tisch-, Einbau- oder Standgerät erhältlich.

### SERIENMÄSSIGE LIEFERUNG:

- ▶ Lieferung inkl. 2 Stück Spritzschutz (davon 1 Stück mit Einhängenvorrichtung für Schnitzelkörbe)
- ▶ 1 Fettstopfen aus hitzebeständigem Teflon.
- ▶ Fettablauf/Resteabwurf jeweils mittig, inkl. Fettschublade.
- ▶ Einsteiger-Set Profi

### OPTIONEN:

- ▶ Schnitzelkorb
- ▶ Schnitzelablageblech für Spritzschutz
- ▶ Spezial-Fettschublade mit Fettablasshahn nach vorne

### OPTIONEN STANDGERÄT:

- ▶ Panadenreste-Schublade
- ▶ Fahrbar mit Schwerlastrollen, davon 2 mit Feststeller





Beispiel Option:  
Schnitzelgrill mit  
Panaderesteschublade



Modell	Beschreibung	Abmessungen	
<b>BG SG 80/40 A</b>	<b>Auftischgerät</b>	<b>Abmessung Gerät:</b> 1.200 x 600 x 200 mm <b>Ausrüstung:</b> Teppanyaki-Grillplatte, flach, 2 Heizzonen Grillfläche: 740 x 540 mm Multibräter, 50 mm vertieft, 1 Heizzone Grillfläche: 340 x 540 mm <b>Anschlusswert:</b> 400 V / 12,5 kW <b>Absicherung:</b> 20 Ampere <b>Empfohlener Gerätestecker, CEE 32 Ampere</b>	
<b>BG SG 80/40 E</b>	<b>Einbaugerät</b> (Einbau nur „überstehend“ 30 mm, bitte vor Einbau detaillierte Einbauskinne anfordern)	<b>Abmessung Gerät:</b> 1.200 x 600 x 120 mm <b>Ausrüstung:</b> Teppanyaki-Grillplatte, flach, 2 Heizzonen Grillfläche: 740 x 540 mm Multibräter, 50 mm vertieft, 1 Heizzone Grillfläche: 340 x 540 mm <b>Anschlusswert:</b> 400 V / 12,5 kW 2 Elektrozuleitungen 1 x 8,0 kW, 1 x 4,5 kW <b>Absicherung:</b> 2 x 16 Ampere	
<b>BG SG 80/40 S</b>	<b>Standgerät</b>	<b>Abmessung Gerät:</b> 1.200 x 600 x 850/900 mm <b>Ausrüstung:</b> Teppanyaki-Grillplatte, flach, 2 Heizzonen Grillfläche: 740 x 540 mm Multibräter, 50 mm vertieft, 1 Heizzone Grillfläche: 340 x 540 mm <b>Anschlusswert:</b> 400 V / 12,5 kW <b>Absicherung:</b> 20 Ampere <b>Empfohlener Gerätestecker, CEE 32 Ampere</b>	



Spezialspritzschutz  
mit Einhängenvorrichtung  
für Schnitzelkörbe  
mit Schnitzelablageblech und  
Schnitzelkorb ohne Abtrennung



Spezialspritzschutz  
mit Einhängenvorrichtung  
für Schnitzelkörbe  
(Lieferung inkl.)

<b>OPTIONEN:</b> (Bitte unbedingt gleich bei Bestellung angeben)	
<b>Schnitzelkorb, ohne Abtrennung, Preis pro Stück</b>	
<b>Schnitzelkorb, mit 2 Abteilen, Preis pro Stück</b>	
<b>Schnitzelablageblech – SG 40 – für Spritzschutz</b>	
<b>Spezial-Fettschublade mit Fettablasshahn nach vorne</b>	
<b>Bei Standgerät: Panadenreste-Schublade</b> (zum Ausklopfen der Panadenreste aus dem Schnitzelkorb)	
<b>Ausführung Gerät „fahrbar“: Doppelrollen – Schwerlastrollen</b> 2 Schwerlastrollen ohne Feststeller, Ø 75 mm 2 Schwerlastrollen mit Feststeller, Ø 75 mm	
<b>Geräteeinweisung, durch einen Anwendungsberater der Firma BOHNER®</b>	

## Leistungsstarker, kompakter und energiesparender **BOHNER® HOCHLEISTUNGS-SCHNITZELGRILL**

**Multifunktional einsetzbar  
zum Braten, Garen und Fortkochen von Speisen**

Als **Einbau- und Standgerät** erhältlich:

- ▶ Ausgestattet ist der Schnitzelgrill mit einer speziellen Grilloberfläche welche das Zubereiten sämtlicher Speisen direkt auf der Grillplatte ermöglicht, wie beispielsweise Fisch, Fleisch, Gemüse, Reis- und Nudelgerichte, sowie auch Kartoffelspeisen und Desserts.
- ▶ Der neue Schnitzelgrill ist eine Kombination von zwei vertieften BOHNER® Multibrätern (50 mm vertieft), diese sind speziell für das Ausbacken von Schnitzel in Öl oder Butterschmalz geeignet. Passendes Zubehör wie ein Schnitzelkorb wurde speziell entwickelt.
- ▶ Im neuen BOHNER® Schnitzelgrill gelingt das Original Wiener Schnitzel besonders gut. Mit Hilfe des speziellen Schnitzelkorbes wird das Schnitzel optimal in Bewegung gehalten und somit ein optimales Bratergebnis erzielt.

### SERIENMÄSSIGE LIEFERUNG:

- ▶ Lieferung inkl. 2 Stück Spritzschutz mit Einhängenvorrichtung für Schnitzelkörbe
- ▶ 2 Fettstopfen aus hitzebeständigem Teflon.
- ▶ Fettablauf/Resteabwurf jeweils mittig, inkl. 2 x Fettablaufhahn nach unten.
- ▶ Einsteiger-Set Profi

### OPTIONEN:

- ▶ Schnitzelkorb
- ▶ Schnitzelablageblech für Spritzschutz

### OPTIONEN STANDGERÄT:

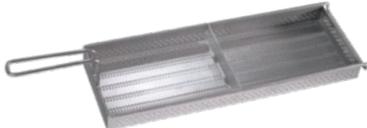
- ▶ Panadenreste-Schublade
- ▶ Fahrbar mit Schwerlastrollen, davon 2 mit Feststeller





Modell	Beschreibung	Abmessungen	
<b>BG SG 60/60 E</b>	<b>Einbaugerät</b> (Einbau nur „überstehend“ 30 mm, bitte vor Einbau detaillierte Einbauskizze anfordern)	<b>Abmessung Gerät:</b> 1.200 x 600 x 120 mm <b>Ausrüstung:</b> 2 Multibräter 50 mm vertieft, 2 x 2 Heizzonen 2 x Grillfläche: 540 x 540 mm <b>Anschlusswert:</b> 400 V / 18,0 kW 2 Elektrozuleitungen á 9,0 kW <b>Absicherung:</b> 32 Ampere	
<b>BG SG 60/60 S</b>	<b>Standgerät</b>	<b>Abmessung Gerät:</b> 1.200 x 600 x 850/900 mm <b>Ausrüstung:</b> 2 Multibräter 50 mm vertieft, 2 x 2 Heizzonen 2 x Grillfläche: 540 x 540 mm <b>Anschlusswert:</b> 400 V / 18,0 kW <b>Absicherung:</b> 32 Ampere <b>Empfohlener Gerätestecker, CEE 32 Ampere</b>	

**OPTIONEN:** (Bitte unbedingt gleich bei Bestellung angeben)

<b>Schnitzelkorb, ohne Abtrennung, Preis pro Stück</b>		
<b>Schnitzelkorb, mit 2 Abteilen, Preis pro Stück</b>		
<b>Schnitzelablageblech – SG 60 – für Spritzschutz</b>		
<b>Bei Standgerät: Panadenreste-Schublade</b> (zum Ausklopfen der Panadenreste aus dem Schnitzelkorb)		
<b>Ausführung Gerät „fahrbar“: Doppelrollen – Schwerlastrollen</b> 2 Schwerlastrollen ohne Feststeller, Ø 75 mm 2 Schwerlastrollen mit Feststeller, Ø 75 mm		
<b>Geräteeinweisung, durch einen Anwendungsberater der Firma BOHNER®</b>		