



## Hochleistungs-**Frontcooking-Station** **SMOG STOPP** Randabsaugung

**Kochen  
ohne Rauchzeichen**

# Der Bohner Hochleistungs-Frontcooking-Station SMOG STOPP RA

## BOHNER-Frontcooking-Station „SMOG STOPP“ mit Randabsaugung – Unabhängigkeit von Dunstabzugshaube und Lüftungsdecke

Wann kochen Sie nahezu rauch- und geruchslos dort wo der Gast is(s)t?

- Mobil im Einsatz und flexibel in der Gerätebestückung
- Direkte Kommunikation mit dem Gast
- **Breite Modell-Palette:**  
SMOG STOPP mit Einstell-Nische: für Grillplatten oder Friteusen  
SMOG STOPP mit Einstell-Wanne: für flexible Nutzung durch die Möglichkeit unterschiedliche Geräte einzustellen, z.B.: Grillplatte mit Indux-Herd „SLK“ • Indux-Herd mit Pasta-Kocher • Grillplatte mit Friteuse • Glas-Ceramik-Herd mit Grillplatte • etc.  
Distanzboden als Höhenausgleich für unterschiedliche Gerätehöhen  
Ausführungen in 16 Ampere oder 32 Ampere
- Optionen wie:  
Spritzschutz mit Durchblick (CNS/Frontseite Sicherheitsglas)  
Hustenschutz mit oder ohne Seitenteile  
Front-Dekore
- Funktion, Geruchsvernichtung von nahezu 100%, Sicherheit, Hygiene und Brandschutz sind nach höchsten Sicherheitsnormen gewährleistet.
- Absaugsystem entspricht den Vorschriften der Berufsgenossenschaft sowie den VDE-Richtlinien.



**Modell: RA 1100W-16**  
mit Grill BG 40 A  
und Indux-Herd „SLK“ als WOK-Version  
inklusive Optionen:  
Spritzschutz CNS/GLAS  
Hustenschutz  
Front-Dekor Buche/Füllung perlviolett



RA 800G-16



RA 900F-32



RA 1200W-32

**Kleiner  
Auszug aus  
der Modell-  
Vielfalt**



**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