

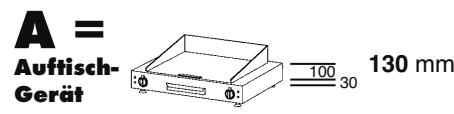


Hochleistungs- Grillplatte „SUPERFLACH“

**Klein in der Höhe
Groß in der Leistung**

Der Bohner Hochleistungs-Grillplatten „SUPERFLACH“

Modelle

	Heiz- zonen	Außenmaße B x T	Grillfläche B x T	Leistungs- aufnahme	Ausführung	Höhe
BG SF 50	1	500 x 600 mm	340 x 540 mm	3,0 kW/400 V	 A = Auftisch- Gerät	130 mm
BG SF 60	1	600 x 600 mm	440 x 540 mm	5,0 kW/400 V		
BG SF 70	2	700 x 600 mm	540 x 540 mm	6,0 kW/400 V		
BG SF 80	2	800 x 600 mm	640 x 540 mm	7,0 kW/400 V		
BG SF 90	2	900 x 600 mm	740 x 540 mm	8,0 kW/400 V		
BG SF 100	2	1000 x 600 mm	840 x 540 mm	9,0 kW/400 V		
BG SF 110	2	1100 x 600 mm	940 x 540 mm	10,0 kW/400 V		

Auch in 230-Volt-Ausführung erhältlich: **BG SF 50 A**

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 Grillflächen-temperatur.
- 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 SF 70 A



BG SF 50 A

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!

Bezug nur über den guten Fachhandel



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

