

BURGER-GRILL



 **BOHNER**[®]
Kompetenz in Küchentechnik

Hochleistungs- BOHNER® BURGER-GRILL

... entwickelt für Spitzenleistungen!

energiesparend & leistungsstark

Der speziell entwickelte BOHNER® BURGER-GRILL
ist der optimale Alleskönner
für die Zubereitung Ihrer Burger!

- Sie können auf dem neuen Burger-Grill alle leckeren Zutaten gleichzeitig grillen – für einzigartige Burger-Kreationen!
- Die Burger-Patties werden auf der speziellen BOHNER® Grillfläche außen knusprig und innen schön zart und saftig – mit leckeren Röstaromen!
- Die Burger-Brötchen (Buns) können direkt daneben auf dem Burger-Grill getoastet werden!
- Auch der Käse kann auf der Grillfläche geschmolzen werden – ohne anzukleben!

Kundenseite



Für weitere Zutaten sind Ihrer Fantasie keine Grenzen gesetzt!



Vom knusprigen Bacon, aromatischen Zwiebelringen, Jalapeños, gegrillten Auberginen oder Champignons gelingt alles!
Kein Anbrennen und Kleben!

Auch können tolle Chickenburger, Veggieburger oder Fischburger auf dem neuen BOHNER® BURGER-GRILL einfach zubereitet werden!

- **Optimierte, gleichmäßige Wärmeverteilung über die gesamte Grillfläche – besonders geeignet für die Produktion von Burger**
- **Individuelle Regelung verschiedener Heizzonen**
- **Die Bauweise des neuen BOHNER® BURGER-GRILL ist ausgelegt für höchste Ansprüche im Dauerbetrieb**

Ihre Vorteile



- **Kein Ankleben oder Verbrennen der Speisen** mit optimalen Grillergebnissen
- **Die Oberfläche bleibt glänzend**, auch nach mehreren Jahren im Einsatz
- **Reinigung nur mit klarem Wasser und Edelstahlschwamm** (kein Einsatz von Chemie)
- **Keine Geschmacksübertragung beim Auflegen der unterschiedlichen Burger-Zutaten** (diese können gleichzeitig zubereitet werden)
- **Minimalste Abstrahlwärme** führt zu angenehmer Raum- und Arbeitstemperatur
- **Nahezu kein Bratverlust durch die besondere Grilloberfläche**
- **Konstante Temperatur auch bei Vollbelegung**, Grillplatte bleibt deshalb in Spitzenzeiten voll leistungsfähig



Ihre Kosteneinsparung

Energie

Durch die ausgereifte Wärmespeichertechnologie in Verbindung mit der speziellen Oberfläche ist eine Einsparung (je nach Einsatzbereich) bis zu 80 % möglich.

Öl

wird mittels Sprühflasche hauchdünn aufgesprüht. Einsparmöglichkeit je nach Einsatzbereich bis zu 90 %

Wareneinsatz

Bis zu 10 % weniger Bratverlust bei Fisch und Fleisch durch die besondere Grilloberfläche.

Reinigung

Leichtes, rasches Reinigen (auch mal zwischendurch) nur mit Wasser und Spezialschwamm spart kostbare Arbeitszeit und alle chemischen Reiniger.





Modell	Beschreibung	Abmessungen	
BG B 67 A	Auftischgerät	Abmessung: 600 x 700 x 300 mm Gehäuse: 270 mm Gerätefüße: 30 mm höhenverstellbar Grillfläche: 540 x 620 mm Ausrüstung: 2 Heizzonen Anschlusswert: 9,0 kW / 400 Volt Absicherung: 16 Ampere Empfohlener Gerätestecker: CEE 16 Ampere	
BG B 67 E	Einbaugerät	Abmessung: 600 x 700 x 85 mm (Bitte vor Einbau detaillierte Einbauskitze anfordern)	
BG B 67 S	Standgerät	Abmessung: 600 x 700 x 850 bzw. 900 mm	

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

BG B 67-Einhängeboard, glatt (als Ablage vor Grillfläche)	Abmessung: 600 x 150 mm		
BG B 67-Einhängeboard, mit integrierter Spachtelhalterung und Behälter GN 1/6 (als Ablage vor Grillfläche)	Abmessung: 600 x 220 mm		
Ablageblech – BG 60 – für Spritzschutz			



Modell	Beschreibung	Abmessungen	
BG B 97 A	Auftischgerät	Abmessung: 900 x 700 x 300 mm Gehäuse: 270 mm Gerätefüße: 30 mm höhenverstellbar Grillfläche: 840 x 620 mm Ausrüstung: 3 Heizzonen Anschlusswert: 13,5 kW / 400 Volt Absicherung: 20 Ampere Empfohlener Gerätestecker: CEE 32 Ampere	
BG B 97 E	Einbaugerät	Abmessung: 900 x 700 x 85 mm (Bitte vor Einbau detaillierte Einbauskitze anfordern)	
BG B 97 S	Standgerät	Abmessung: 900 x 700 x 850 bzw. 900 mm	

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

BG B 97-Einhängeboard, glatt (als Ablage vor Grillfläche)	Abmessung: 900 x 150 mm		
BG B 97-Einhängeboard, mit integrierter Spachtelhalterung und Behälter GN 1/6 (als Ablage vor Grillfläche)	Abmessung: 900 x 220 mm		
Ablageblech – BG 90 – für Spritzschutz			



Modell	Beschreibung	Abmessungen	
BG B 127 A	Auftischgerät	Abmessung: 1.200 x 700 x 300 mm Gehäuse: 270 mm Gerätefüße: 30 mm höhenverstellbar Grillfläche: 1.140 x 620 mm Ausrüstung: 4 Heizzonen Anschlusswert: 18,0 kW / 400 Volt Absicherung: 32 Ampere Empfohlener Gerätestecker: CEE 32 Ampere	
BG B 127 E	Einbaugerät	Abmessung: 1200 x 700 x 85 mm (Bitte vor Einbau detaillierte Einbauskitze anfordern)	
BG B 127 S	Standgerät	Abmessung: 1200 x 700 x 850 bzw. 900 mm	

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

BG B 127-Einhängeboard, glatt (als Ablage vor Grillfläche)	Abmessung: 1200 x 150 mm		
BG B 127-Einhängeboard, mit integrierter Spachtelhalterung und Behälter GN 1/6 (als Ablage vor Grillfläche)	Abmessung: 1200 x 220 mm		
Ablageblech – BG 120 – für Spritzschutz			

ZUBEHÖR für BG B 127 S:

Unterbau-Kühltisch

2 x 2 Teleskopschublade
 GN 1/1 Nutzhöhe 115 / 145 mm
 Steckerfertig / im Untergestell integriert
 Anschluss 230 Volt / 0,27 kW





Modell	Beschreibung	Abmessungen	
BG B 157 A	Auftischgerät	Abmessung: 1.500 x 700 x 300 mm Gehäuse: 270 mm Gerätefüße: 30 mm höhenverstellbar Grillfläche: 1.440 x 620 mm Ausrüstung: 4 Heizzonen Anschlusswert: 2 x 12,0 kW / 400 Volt Absicherung: 2 x 25 Ampere Empfohlener Gerätestecker: 2 x CEE 32 Ampere	
E	Einbaugerät	bei diesem Modell nicht verfügbar	
BG B 157 S	Standgerät	Abmessung: 1500 x 700 x 850 bzw. 900 mm	

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

BG B 157-Einhängeboard, glatt (als Ablage vor Grillfläche)	Abmessung: 1500 x 150 mm		
BG B 157-Einhängeboard, mit integrierter Spachtelhalterung und Behälter GN 1/6 (als Ablage vor Grillfläche)	Abmessung: 1500 x 220 mm		
Ablageblech – BG 150 – für Spritzschutz			

ZUBEHÖR für BG B 157 S:
Unterbau-Kühltisch

2 x 2 Teleskopschublade
 GN 1/1 Nutzhöhe 115 / 145 mm
 Steckerfertig / im Untergestell integriert
 Anschluss 230 Volt / 0,27 kW



BURGER-GRILL

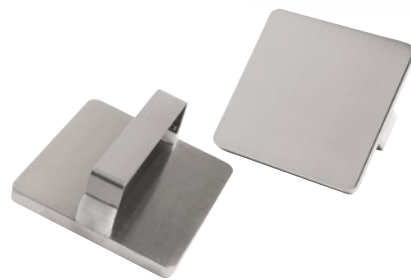


ZUBEHÖR:

Speedy Turbo-Grill-Tool

(zum Beschleunigen des Grillvorgangs und Platieren)

Abmessung: 155 x 155 mm



Pick-Station

gekühlte Wanne GN 1/1 200 mm

(stille Kühlung) steckerfertig

fahrbar

Abmessung: 500 x 700 x 900 mm

Anschluß: 230 Volt



OPTIONEN: (Bitte unbedingt gleich bei Bestellung angeben)

Standgerät Ausführung „fahrbar“ mit Doppelrollen

Standgerät Ausführung „fahrbar“ extra stark für Catering mit großen Rollen und Stellfüßen

Geräteeinweisung, durch einen Anwendungsberater der Firma BOHNER®

 **BOHNER**®

Kompetenz in Küchentechnik

BOHNER® Produktions GmbH
Dellenhag 8
88339 Bad Waldsee
Germany

Tel. + 49 - 75 24 - 97 06 - 0
Fax + 49 - 75 24 - 97 06 - 22
info@bohnergmbh.de
www.bohnergmbh.de