

# BURGER-GRILL



 **BOHNER**<sup>®</sup>  
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 Edstahlschwamm** (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
<b>BG B 67 A</b>	<b>Auftischgerät</b>	<b>Abmessung:</b> 600 x 700 x 300 mm <b>Gehäuse:</b> 270 mm <b>Gerätefüße:</b> 30 mm höhenverstellbar <b>Grillfläche:</b> 540 x 620 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>BG B 67 E</b>	<b>Einbaugerät</b>	<b>Abmessung:</b> 600 x 700 x 85 mm (Bitte vor Einbau detaillierte Einbauskitze anfordern)
<b>BG B 67 S</b>	<b>Standgerät</b>	<b>Abmessung:</b> 600 x 700 x 850 bzw. 900 mm

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

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



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

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

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



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

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

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

**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





**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<sup>®</sup>**

# BURGER-GRILL



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

BOHNER<sup>®</sup> 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