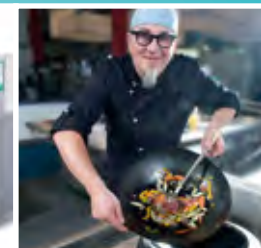
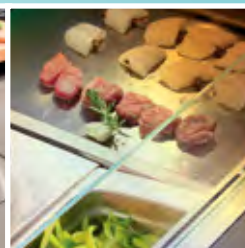


BOHNER®

Kompetenz in Küchentechnik



PRODUKT KATALOG





BOHNER®

Kompetenz in Küchentechnik

▶ FRONTCOOKING - STATIONEN

▶ AUFTISCH - GERÄTE



▶ EINBAU - GERÄTE



▶ STAND - GERÄTE



▶ KOMPLETT - LÖSUNGEN

seit
1976





BOHNER®

Kompetenz in Küchentechnik



Sabine, Karin und Claudia Bohner

Philosophie
Die Philosophie des Unternehmens ist es, mit leistungsstarker, energiesparender Technik und individuellen Konzepten den Kunden immer den größtmöglichen Nutzen zu bieten.

Gemeinsam ein starkes Team!

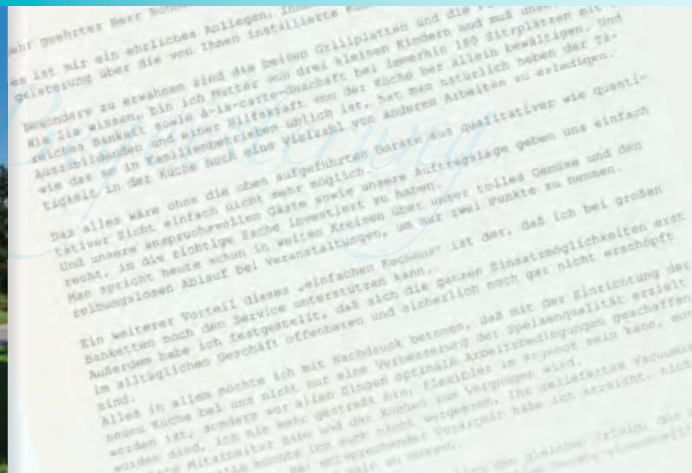
Als kompetenter Partner bietet BOHNER® alles aus einer Hand:

BOHNER® ist "Kompetenz in Küchentechnik" mit einem breiten attraktiven und hochwertigen Programm thermischer Geräte für den Gastronomieküchenbereich. Vom Einzelgerät als Auftisch-, Stand- oder Einbau-Variante bis zur kompletten Herdanlage sowie Frontcooking-Stationen mit integrierter Rand- oder Brückenabsaugung reicht das vielfältige Spektrum.

Sonderlösungen? - Für uns eine spannende Aufgabe:

Praxisorientierte Konzeption, durchdachte Planung, zuverlässige Lieferung und professionelle Montage vom Einzelgerät bis zur Komplettseinrichtung eines Objektes. Zukunftsweisende Beratung, innovative Techniken und ein hohes Qualitätsniveau sichern somit den langfristigen Erfolg unserer Kunden.





Vor 45 Jahren...

wurde vom Firmengründer Hubert Bohner der Grundstein für das mittlerweile weltweit tätige Unternehmen Bohner Produktions GmbH gelegt.

Aufgewachsen war er auf dem Landgasthof Kreuz in Bad Waldsee-Mattenhaus. Mit einer Ausbildung zum Koch und den Kopf voller pfiffiger Ideen, wurde er schon bald ein Vorreiter für neue Trends und Technologien auf dem Großküchenmarkt.

So war die Firma BOHNER® schon vor 35 Jahren eine der ersten Pioniere in Deutschland, welche die Vorteile von energiesparender und zukunftsweisender Induktionstechnik erkannt und mit am Markt durchgesetzt hat.

Die Marke BOHNER® ist in der Traditions- und Spitzengastronomie gleichermaßen Zuhause.

Der Antrieb im Unternehmen für die Entwicklung neuer Produkte ist stets die Philosophie, den Kunden Kochgeräte und Planungslösungen mit dem größtmöglichen Kundennutzen zu bieten.

Die Firma Bohner Produktions GmbH wird seit 2010 in der zweiten Generation von den Töchtern Claudia, Karin und Sabine Bohner weitergeführt und der Vertrieb weltweit auf- und ausgebaut.

Qualitativ hochwertige und innovative Technik die überzeugt:

Auch TV- und Sternekoch Stefan Marquard zählt auf die leistungsstarke Technik von BOHNER®.



Made in Germany

HERDANLAGEN »NACH KUNDENWUNSCH«

Herdanlagen aus Edelstahl, **Design-Herde** oder **Koch-Inseln** mit Granitabdeckungen, sowie Elementen aus Holz, Glas oder Kunststein. Ausgestattet mit **BOHNER®-Einbaugeräten** – speziell auf Ihre Wünsche angepasst. Edle Materialien und der Einsatz modernster Techniken machen hier das Kochen zum puren Vergnügen!



Design-Herd

Küche - Stefan Marquard



*Herdanlage Bullerei, Hamburg -
Küchenprojekt von Tim Mälzer und Patrick Rüter*



Neueste **BOHNER®** Technologie mit hoher Leistung und niedrigem Energieverbrauch.

HERDANLAGEN »NACH KUNDENWUNSCH«

BOHNER® Küchenequipment ist für den anspruchsvollen Küchen-Profi entwickelt.

Innovative Techniken auf höchstem Leistungsniveau, überzeugende Qualität und elegantes Design sprechen für sich.

Wir die Firma BOHNER®, verwirklichen Ihre Küchenwünsche mit individueller Planung und professionellem Know-how.



Zum Reussenstein, Böblingen



HERDANLAGEN »NACH KUNDENWUNSCH«



*Zum Schweizerbartl,
Garmisch-Partenkirchen*



HERDANLAGEN »À LA CARTE«

Innovative Herd- und Küchenlösungen, steigern Ihre Leistungsfähigkeit im täglichen À La Carte-Geschäft.

Küche der kurzen Wege – speziell auf Ihren Bedarf geplant und abgestimmt.

Leistungsstarke Technik und höchste Effizienz bei neuen Energiesparkonzepten.



Landgasthof Hirsch, Hüttenreute



HERDANLAGEN »À LA CARTE«



Birkenhof, Hanau



Ochsen, Berkheim

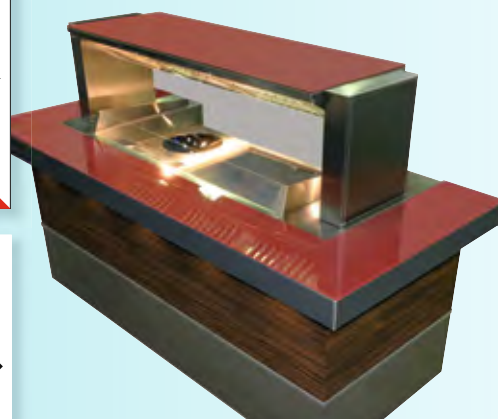


FRONTCOOKING AUF HÖCHSTEM NIVEAU!



Mobile, fahrbare **BOHNER®** Frontcooking Stationen mit integrierter Brücken- oder Randabsaugung.

Frontcooking System SMOG STOPP
integrierte Brückenabsaugung mit Luftschranke



flexibel in:

- Mobilität
- Design
- Kochgeräte
- Theken-Dekor



FRONTCOOKING SYSTEME

... professionelle Küchen auf kleinstem Raum



Neue Möglichkeiten durch die Unabhängigkeit von fest installierten Dunstabzugshauben!

Frontcooking System SMOG STOPP
integrierte dreiseitige Randabsaugung

- mobile Stationen mit integrierter Absaugung
- flexible Theken



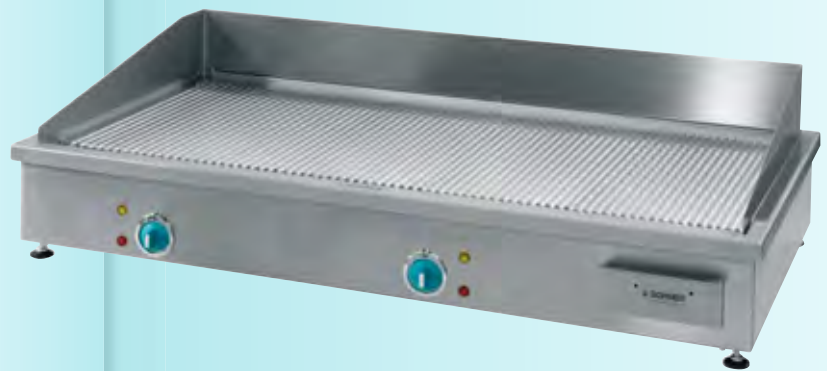
flexibel in:

- Ausführung/Design
- Geräte-Bestückung
- Aufbaumöglichkeiten



SPEZIAL GRILLPLATTEN

... die größten Bratpfannen in Ihrer Küche



SPEZIAL GRILLPLATTEN



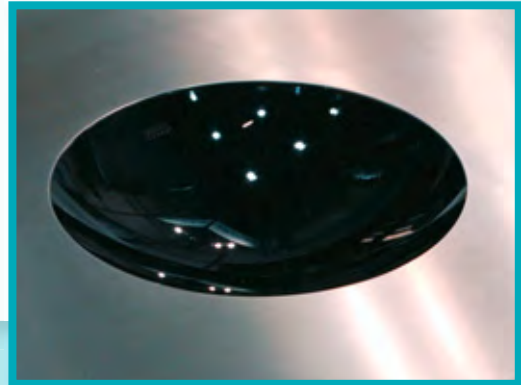
TEPPANYAKI Grillplatte

INDUKTIONSSHERDE

... schnell und effizient



INDUKTIONSHERDE





Neuheiten!

Leistungsstarke, kompakte und energiesparende
BOHNER® HOCHLEISTUNGS-FRITTEUSE,
mit digitaler Bedienung.

Als **Einbau- und Standgerät** erhältlich:

DIGITALE BEDIENUNG MIT 10 PROGRAMMEN:

- ▶ 9 speicherbare Frittierprogramme und 1 Reinigungsprogramm.
- ▶ Mengenerkennung der Portionen mit automatischer Frittierzeitanpassung.

LEISTUNGSSTARK UND ENERGIESPAREND:

- ▶ Optimales Frittierergebnis bei Dauernutzung und Volllast.
- ▶ Einsatz von Hochleistungs-Heizelementen, digitale Temperatureinstellung und Temperaturüberwachung +/- 2 °C Temperaturgenauigkeit.
- ▶ Energieeinsparung durch hochwertige Isolierung des kompletten Frittierbeckens.
- ▶ Optimale Energieübertragung der Heizleistung in das Frittieröl.

REINIGUNGSFREUNDLICH:

- ▶ Leichte Reinigung der Heizkörper und des Frittierbeckens
- ▶ Korbhalter aushängbar zur Reinigung in der Spülmaschine

SERIENMÄSSIGE LIEFERUNG:

- ▶ Inklusive Frittierkorb, Korbhalter zum Einhängen des Frittierkorbes und Deckel für Frittierbecken.
- ▶ Inklusive Fettablasshahn nach unten, Fettauffangbehälter mit Auszugsschienen und Grobfilter.

OPTIONAL:

- ▶ Filter & Ölpumpensystem
- ▶ Automatischer Korblift
- ▶ Feinfilter




FRITTEUSE MIT 1 BECKEN ALS EINBAU- ODER STANDGERÄT

Beckeninhalt:	13-16 Liter
Füllmenge Frittierkorb:	1,5 kg
Empfohlene Füllmenge Frittierkorb:	1,0 kg
Stundenleistung:	27-32 kg tiefgefrorene Pommes 30-35 kg vorgebratene Pommes
Anschlusswert:	400 V / 11,4 kW
Absicherung:	20 Ampere
Empfohlener Gerätestecker:	CEE 32 Ampere

Modell	Beschreibung	Abmessungen
B-FRIT-D13 E	Einbaugerät (Bitte vor Einbau detaillierte Einbauskizze anfordern)	Breite: 304 mm Tiefe: 600 mm Höhe: 470 mm +15 mm Einbaurahmen, auf Tischplatte aufgesetzt, zzgl. Aufbau für Technik +283 mm für Fettauffangbehälter im Unterbau
B-FRIT-D13 S	Standgerät	Breite: 304 mm Tiefe: 600 mm Höhe: 900/1.139 mm

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

Feinfilter klein	
Filter- und Ölpumpensystem inkl. Feinfilter	
Automatischer Korblift, Preis pro Becken	
Ausführung Gerät „fahrbar“: 2 Lenkrollen ohne Feststeller, Ø 75 mm 2 Lenkrollen mit Feststeller, Ø 75 mm	
Geräteeinweisung, durch einen Anwendungsberater der Firma BOHNER®	


FRITTEUSE MIT 2 BECKEN ALS EINBAU- ODER STANDGERÄT

Beckeninhalt:	2 x 7-9 Liter
Füllmenge Frittierkorb:	2 x 1,25 kg
Empfohlene Füllmenge Frittierkorb:	2 x 0,90 kg
Stundenleistung:	2 x 17-22 kg tiefgefrorene Pommes 2 x 20-25 kg vorgebratene Pommes
Anschlusswert:	400 V / 15,0 kW
Absicherung:	25 Ampere
Empfohlener Gerätestecker:	CEE 32 Ampere

Modell	Beschreibung	Abmessungen
B-FRIT-D24 E	Einbaugerät (Bitte vor Einbau detaillierte Einbauskizze anfordern)	Breite: 404 mm Tiefe: 600 mm Höhe: 470 mm +15 mm Einbaurahmen, auf Tischplatte aufgesetzt, zzgl. Aufbau für Technik +283 mm für Fettauffangbehälter im Unterbau
B-FRIT-D24 S	Standgerät	Breite: 404 mm Tiefe: 600 mm Höhe: 900/1.139 mm

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

Feinfilter groß	
Filter- und Ölpumpsystem inkl. Feinfilter	
Automatischer Korblift, Preis pro Becken	
Ausführung Gerät „fahrbar“: 2 Lenkrollen ohne Feststeller, Ø 75 mm 2 Lenkrollen mit Feststeller, Ø 75 mm	
Geräteeinweisung, durch einen Anwendungsberater der Firma BOHNER®	

**Leistungsstarker und energiesparender
BOHNER® HOCHLEISTUNGS-GAROMAT****Zum punktgenauen Garen im
Niedertemperaturbereich, Fertiggaren oder Warmhalten
von Fleisch und Beilagen
COOK & HOLD**

- ▶ Vielseitig einsetzbar als Auftisch-Gerät bzw. Einschub-Gerät in Nische, z.B. im Unterbau von einem Arbeitstisch oder Herdanlage.
- ▶ Exakte Temperatureinhaltung von +/- 2°C zum vorgegebenen Wert. Elektronische Steuerung gleicht Temperaturschwankungen sofort aus.
- ▶ Elektronische Steuerung mit komfortabler Bedienung für die Auswahl von 3 verschiedenen Programmen:
 - Kerntemperaturfühler-gesteuertes Niedertemperatur Garen (Delta-T-Garen) und Warmhalten
 - Zeit-gesteuertes Niedertemperatur Garen (Delta-T-Garen) und Warmhalten
 - Niedertemperatur Garen (Delta-T-Garen) und Warmhalten über Einstellung der Garraumtemperatur.
- ▶ Beim Erreichen der Kerntemperatur oder bei Zeitsteuerung ertönt ein akustisches Signal.
- ▶ Spezielle Feuchtigkeitsregulierung über Dampfschieber gewährleistet optimale Qualität der Lebensmittel ohne auszutrocknen. Fleisch bleibt saftig und zart. Knuspriges bleibt knusprig. Zuverlässige und gleichmäßige Garraumtemperatur.
- ▶ Geringer Energieverbrauch und keine Abluftanlage erforderlich.
- ▶ Ohne Wasser-Zulauf / ohne Wasser-Ablauf (ist nicht erforderlich).

*Garomat-Z 2**Garomat-T 3**Garomat-T 7*

NIEDERTEMPERATUR-GAREN (DELTA-T-GAREN) UND WARMHALTEN


Modell	Beschreibung	Abmessungen	
Garomat-T 3	Modell mit Flügeltüre	Abmessung Gerät: 453 x 660/720 x 448 mm Fassungsvermögen: z.B. 3x GN 1/1 -65 mm Ausstattung: 1 Flügeltüre Anschlusswert: 230 V / 0,83 kW Absicherung: 16 Ampere Empfohlener Geräte-Stecker: Inkl. Schuko-Stecker, bereits montiert	
Garomat-T 7	Modell mit Flügeltüre	Abmessung Gerät: 453 x 660/720 x 748 mm Fassungsvermögen: z.B. 7x GN 1/1 -65 mm Ausstattung: 1 Flügeltüre Anschlusswert: 230 V / 1,23 kW Absicherung: 16 Ampere Empfohlener Geräte-Stecker: Inkl. Schuko-Stecker, bereits montiert	
Garomat-Z 2	Modell mit Schubladen GN 1/1 - quer	Abmessung Gerät: 665 x 590/650 x 490 mm Fassungsvermögen: 2x GN 1/1 quer Oben: 1/1 – 150 mm Unten: 1/1 – 100 mm Ausstattung: 2 Schubladen Anschlusswert: 230 V / 0,83 kW Absicherung: 16 Ampere Empfohlener Geräte-Stecker: Inkl. Schuko-Stecker, bereits montiert	

ZUBEHÖR:
GN-Behälter, GN-Bleche 1/1 und GN-Roste 1/1, CNS, für BOHNER®-Garomat

GN-Behälter mit Stapelschulter:
 Obere Schublade bis max. 150 mm Höhe
 Untere Schublade bis max. 100 mm Höhe

GN-Einschublech mit flacher Schulter:
 Für beide Schubladen 20 mm Höhe + GN-Rost 1/1



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:

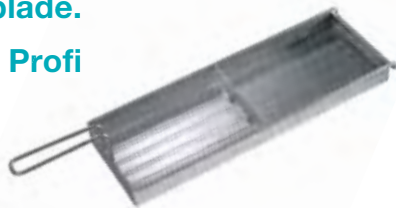
- ▶ Lieferung inkl. 2 Stück Spritzschutz (davon 1 Stück mit Einhängenvorrichtung für Schnitzelkörbe)
- ▶ 1 Fettstopfen aus hitzebeständigem Teflon.
- ▶ Fettablauf/Resteabwurf jeweils mittig, inkl. Fettschublade.
- ▶ Einsteiger-Set Profi

OPTIONEN:

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

OPTIONEN STANDGERÄT:

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

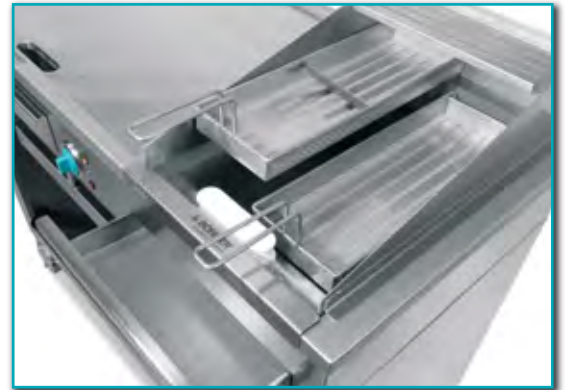




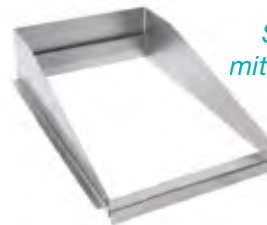
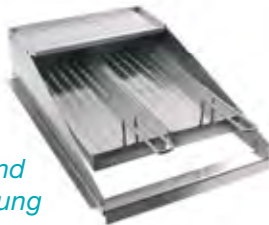
Beispiel Option:
Schnitzelgrill mit
Panaderesteschublade



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

**Hochleistungs-
SCHNITZELGRILL** ◀
MODELL: BG SG 80/40


Spezialspritzschutz
mit Einhängenvorrichtung
für Schnitzelkörbe
mit Schnitzelablageblech und
Schnitzelkorb ohne Abtrennung



Spezialspritzschutz
mit Einhängenvorrichtung
für Schnitzelkörbe
(Lieferung inkl.)

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

Spezial-Fettschublade mit Fettablasshahn nach vorne
Bei Standgerät: Panadenreste-Schublade
 (zum Ausklopfen der Panadenreste aus dem Schnitzelkorb)

Ausführung Gerät „fahrbar“: Doppelrollen – Schwerlastrollen
 2 Schwerlastrollen ohne Feststeller, Ø 75 mm
 2 Schwerlastrollen mit Feststeller, Ø 75 mm

Geräteeinweisung, durch einen Anwendungsberater der Firma BOHNER®

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



**Hochleistungs-
SCHNITZELGRILL** ◀
MODELL: BG SG 60/60


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

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

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

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
BG M 40 A	Auftischgerät	Abmessung: 400 x 600 x 280 mm Gehäuse: 170 mm Edelstahlfüße: 80 mm Gerätefüße: 30 mm höhenverstellbar Grillfläche: 340 x 540 mm Ausrüstung: 1 Heizzone Anschlusswert: 3,0 kW / 400 Volt oder 230 Volt Absicherung: 16 Ampere Empfohlener Gerätestecker: CEE 16 Ampere Inkl. GN- Behälter GN 1/3 – 100 mm hoch als Fettauffangbehälter
BG M 40 E	Einbaugerät	Abmessung: 400 x 600 x 105/120 mm (Bitte vor Einbau detaillierte Einbauskizze anfordern)
BG M 40 S	Standgerät	Abmessung: 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
BG M 50 A	Auftischgerät	Abmessung: 500 x 600 x 280 mm Gehäuse: 170 mm Edelstahlfüße: 80 mm Gerätefüße: 30 mm höhenverstellbar Grillfläche: 440 x 540 mm Ausrüstung: 1 Heizzone Anschlusswert: 5,0 kW / 400 Volt Absicherung: 16 Ampere Empfohlener Gerätestecker: CEE 16 Ampere Inkl. GN- Behälter GN 1/3 – 100 mm hoch als Fettauffangbehälter
BG M 50 E	Einbaugerät	Abmessung: 500 x 600 x 105/120 mm (Bitte vor Einbau detaillierte Einbauskitze anfordern)
BG M 50 S	Standgerät	Abmessung: 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
BG M 60 A	Auftischgerät	Abmessung: 600 x 600 x 280 mm Gehäuse: 170 mm Edelstahlfüße: 80 mm Gerätefüße: 30 mm höhenverstellbar Grillfläche: 540 x 540 mm Ausrüstung: 2 Heizzonen Anschlusswert: 6,0 kW / 400 Volt Absicherung: 16 Ampere Empfohlener Gerätestecker: CEE 16 Ampere Inkl. GN- Behälter GN 1/1 – 100 mm hoch als Fettauffangbehälter
BG M 60 E	Einbaugerät	Abmessung: 600 x 600 x 105/120 mm (Bitte vor Einbau detaillierte Einbauskitze anfordern)
BG M 60 S	Standgerät	Abmessung: 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!

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

OPTIONEN: <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
BG M 77 A	Auftischgerät	Abmessung: 700 x 700 x 280 mm Gehäuse: 170 mm Edelstahlfüße: 80 mm Gerätefüße: 30 mm höhenverstellbar Grillfläche: 640 x 640 mm Ausrüstung: 2 Heizzonen Anschlusswert: 9,0 kW / 400 Volt Absicherung: 16 Ampere Empfohlener Gerätestecker: CEE 16 Ampere Inkl. GN- Behälter GN 2/1 – 100 mm hoch als Fettauffangbehälter
BG M 77 E	Einbaugerät	Abmessung: 700 x 700 x 105/120 mm (Bitte vor Einbau detaillierte Einbauskitze anfordern)
BG M 77 S	Standgerät	Abmessung: 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
BG M 80 A	Auftischgerät	Abmessung: 800 x 600 x 280 mm Gehäuse: 170 mm Edelstahlfüße: 80 mm Gerätefüße: 30 mm höhenverstellbar Grillfläche: 740 x 540 mm Ausrüstung: 2 Heizzonen Anschlusswert: 8,0 kW / 400 Volt Absicherung: 16 Ampere Empfohlener Gerätestecker: CEE 16 Ampere Inkl. GN- Behälter GN 1/1 – 100 mm hoch als Fettauffangbehälter
BG M 80 E	Einbaugerät	Abmessung: 800 x 600 x 105/120 mm (Bitte vor Einbau detaillierte Einbauskitze anfordern)
BG M 80 S	Standgerät	Abmessung: 800 x 600 x 850 bzw. 900 mm

OPTIONEN: <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 Elektrozuleitungen 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!

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

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

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

BOHNER® TEPPAN-GRILL

BOHNER® HOCHLEISTUNGS-TEPPAN-GRILL
Mobiles Gerät, in exklusivem Design – extra flach, für Event- und Showcooking

Entwickelt für Event- und Showcooking

Individuelle Ausstattung mit Leuchtschild und Ihrem Logo,
Optional mit Reling nach RAL-Farbe lackiert
und integrierter farbiger LED-Beleuchtung!

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 von unterschiedlichem Grillgut (Fisch, Fleisch, Beilagen und Gemüse können gleichzeitig zubereitet werden).
- ▶ Minimalste Abstrahlwärme führt zu angenehmer Raum- und Arbeitstemperatur.
- ▶ Nahezu kein Bratverlust bei Fisch und Fleisch durch die besondere Grilloberfläche.
- ▶ Konstante Temperatur auch bei Vollbelegung, Grillplatte bleibt deshalb in Spitzenzeiten voll leistungsfähig. Fleisch und Fisch fängt nicht an zu kochen, sondern brät immer gleichmäßig und bleibt zart und saftig.
- ▶ Optimal für Front-Cooking geeignet, geringste Schwadenentwicklung, gute Optik da die Grillfläche glänzend bleibt.

OPTIONEN:

- ▶ Abnehmbarer Hustenschutz, an der Reling befestigt
- ▶ Schneidbrett, herausziehbar mit Schublade bedienerseitig
- ▶ CNS-Sockelverblendung

TECHNISCHE DATEN

Abmessungen Gerät BxTxH:

mit Reling: 2.200 x 830 x 950 mm
ohne Reling: 2.000 x 720 x 950 mm

Ausrüstung: 4 Heizzonen

Fettablauf/Resteabwurf rechts und links,
mit integrierter Schublade

Abmessungen Grillfläche BxT:

1.340 x 640 mm

Anschlusswert: 19,5 kW

Stromart: 400 V 3N PE AC 50-60 Hz

Anschluss des Teppan-Grills über eine im Gerät
integrierte Steckdose CEE 400 V / 32 Ampere





Bedienerseite



Kundenseite

Auf Wunsch mit Ihrem Logo!

Preis auf Anfrage

		SEITE:
EINLEITUNG		1.1 - 1.13
NEUHEITEN		1.14 - 1.33
FRONTCOOKING STATIONEN »SMOG STOPP«		
SMOG STOPP BRÜCKENABSAUGUNG		5 - 11
SMOG STOPP RANDABSAUGUNG		12 - 15
▼ AUFTISCH-GERÄTE		
		
INDUKTIONS - HERDE		
PROFI – 200 mm Geräte-Höhe		16 - 18
WOK mit Aufsatz PROFI MULTIWOK – 200 mm Geräte-Höhe		19 - 20
WOK mit Mulde (Cüvette) Ø 300 mm PROFI WOK – 200 mm Geräte-Höhe		21
WOK mit Mulde (Cüvette) Ø 400 mm PROFI WOK – 300 mm Geräte-Höhe		22
GLAS-CERAMIK-HERDE		
PROFI – 200 mm Geräte-Höhe		23 - 25
SLK – 100 mm Geräte-Höhe		26
GRILLPLATTEN		
PROFI – 200 mm Geräte-Höhe		27 - 31
TEPPANYAKI – 200 mm Geräte-Höhe		32 - 33
SUPERFLACH – 130 mm Geräte-Höhe		34 - 36
SLK – 100 mm Geräte-Höhe		37
GRILLPLATTEN – ZUBEHÖR		38 - 39
GROSSKOCHELFELDER		
PROFI – 200 mm Geräte-Höhe		40
WASSERBAD		
GN 1/1 – 230 mm Geräte-Höhe		41
NUDELKOCHER		
GN 1/1 – 225 mm Geräte-Höhe		42
FRITEUSE		
PROFI – 300 mm Geräte-Höhe		43
KOCHPLATTE		
RUND – 80 mm Geräte-Höhe		44
WARMHALTEPLATTEN		
RECHTECK – 27 mm Geräte-Höhe		45
INHALTSVERZEICHNIS (Fortsetzung auf Folgeseite):		



SEITE:

▼ **STAND-GERÄTE**

INDUKTIONS - HERDE

PROFI – 850/900 mm Arbeitshöhe	46 - 50
WOK mit Aufsatz PROFI MULTIWOK – 850/900 mm Arbeitshöhe	51 - 52
WOK mit Mulde (Cüvette) Ø 300 mm PROFI WOK – 850/900 mm Arbeitshöhe	53 - 54
WOK mit Mulde (Cüvette) Ø 400 mm PROFI WOK – 700/900 mm Arbeitshöhe	55
ASIA-LINE – 810 / 1250 mm Geräte-Höhe	56
HOCKERKOCHEK – 500 mm Arbeitshöhe	57

GLAS-CERAMIK-HERDE

PROFI – 850/900 mm Geräte-Höhe	58 - 60
HOCKERKOCHEK – 500 mm Geräte-Höhe	61

GRILLPLATTEN

PROFI – 850/900 mm Geräte-Höhe	62 - 66
TEPPANYAKI – 850/900 mm Geräte-Höhe	67 - 68
GRILLPLATTEN – ZUBEHÖR	69 - 70

BRÄTER

PROFI 850/900 mm Geräte-Höhe	71 - 73
------------------------------	---------

GROSSKOCHEFELDER

PROFI 850/900 mm Geräte-Höhe	74 - 75
------------------------------	---------

▼ **EINBAU-GERÄTE**



INDUKTIONSHERDE

PROFI – 80 mm Kochfeld-Höhe	76 - 85
WOK mit Aufsatz PROFI MULTIWOK – 80 mm Kochfeld-Höhe	86 - 87
WOK mit Mulde (Cüvette) Ø 300 mm PROFI WOK – 85 mm Kochfeld-Höhe	88 - 89
SLK – 80 mm Kochfeld-Höhe	90



GLAS-CERAMIK-HERDE

PROFI – 80 mm Kochfeld-Höhe	91 - 95
SLK – 80 mm Kochfeld-Höhe	96

GRILLPLATTEN

PROFI – 85 mm Grillfeld-Höhe	97 -102
TEPPANYAKI – 85 mm Grillfeld-Höhe	103 -104
PROFI-TEILGEHÄUSE – 200 mm Geräte- und Einbauhöhe	105 -108
SLK-TEILGEHÄUSE – 170 mm Geräte- und Einbauhöhe	109 -110
SLK – mit Einbaurahmen – 75 mm Grillfeld-Höhe	111 -112
GRILLPLATTEN – ZUBEHÖR	113 -114

INHALTSVERZEICHNIS (Fortsetzung auf Folgeseite):

		SEITE:
BRÄTER		
PROFI – 320 mm Bräter-Höhe		115 -116
GROSSKOCHFELDER		
PROFI – 80 mm Kochfeld-Höhe		117 -118
▼ EINZEL-GERÄTE		
BACKOFEN		
GN 1/1, GN 1 1/2, GN 2/1 – 490 mm Geräte-Höhe		119 -120
GAROMAT		
GN 1/1 quer – 490 mm Geräte-Höhe		121 -122
▼ ZUBEHÖR		
ZUBEHÖR		
GERÄTE-STECKER		123
KOCHGESCHIRR		123

SMOG STOPP - BRÜCKENABSAUGUNG Neue Ausführung - jetzt auch in XXL-Format

STANDARD-Ausstattung:

Gehäuse komplett aus Edelstahl gebürstet,
Brückenabsaugung mit Luftschranke

Fahrbar über 8 Lenkrollen, Doppel-Rollen Ø 75 mm
(6 ohne Feststeller, 2 mit Feststeller)
Bodenfreiheit: 120 mm

Achtung:

Fußraum darf bedienerseitig aus luftungstechnischen
Gründen nicht zugebaut werden!

Ausstattung:

- ▶ **Spritzschutz CNS/GLAS**, 3seitig, abnehmbar
Seitenteile CNS, Frontseite ESG-Glas
 - ▶ **Geräte-Einstell-Wanne** aus CNS
für BOHNER®-Einstell-Geräte, z.B. Glas-Ceramik-Herde,
Grillplatten, Großkochfelder, Induktionsherde, Induktions-WOKs,
Nudelkocher, Wasserbad, Friteuse bis maximal 300 mm Höhe
Tiefe: 650 mm
 - ▶ **Integrierte Brücken-Absaugung mit Spezial-Filtersystem**
- **Elektrische Ausrüstung:**
- ▶ 2x Steckdose 230 V
 - ▶ 2x Steckdose 400 V / 16 Ampere
 - ▶ **Stufenregler für Absaugstärke**
 - ▶ **Elektroanschluss inkl. Einstell-/Unterbau-Geräte**

Modell: BA 2-16	400 V / 16 Amp. / max.	10,0 kW
Modell: BA 3-32	400 V / 32 Amp. / max.	20,0 kW
Modell: BA 4-32	400 V / 32 Amp. / max.	20,0 kW

Netzanschlussleitung:

Ausgang an Gehäuseboden,
Geräte-Kabel 3,0 m

inklusive Geräte-Stecker CEE (Ampere je nach Modell)

OPTIONEN + ZUBEHÖR im Anschluss an die Produktübersicht!

- Bedienerseite -

Beispiele für variable Geräte-Bestückung
bei Geräte-Einstell-Wanne 1.600 mm Breite



- Gästeseite -



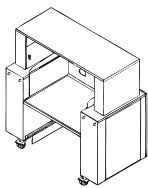
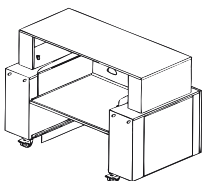
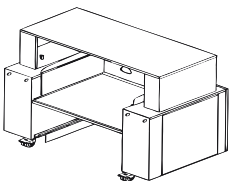
Hinweise:

- Unabhängigkeit von fest installierten Ablufthauben und Lüftungsdecken!

Die genannten Preise sind EUR-Beträge zuzüglich gesetzliche Mehrwertsteuer.
Technische und preisliche Änderungen vorbehalten



**Hochleistungs-
FRONTCOOKING-STATION** ◀
SMOG STOPP
BRÜCKENABSAUGUNG

Modell		STANDARD-Ausstattung:	
BA 2-16 ohne Einstellgeräte/e 	Abmessungen Gerät BxTxH Ausrüstung	1.538 x 750 x 900/1.361 mm 2 Steckdosen Schuko 230 V 2 Steckdosen CEE 400 V / 16 Amp.	
	Abmessungen Wanne BxTxH Anschlusswert Absicherung Empfohlener Geräte-Stecker	800 x 650 x 300 mm (z.B. für 2 Geräte à 400 mm Breite) 400 V / max. 10,0 kW 16 Ampere 400 V: CEE 16 Amp. (bereits montiert)	
BA 3-32 ohne Einstellgeräte/e 	Abmessungen Gerät BxTxH Ausrüstung	1.943 x 750 x 900/1.361 mm 3 Steckdosen Schuko 230 V 3 Steckdosen CEE 400 V / 16 Amp.	
	Abmessungen Wanne BxTxH Anschlusswert Absicherung Empfohlener Geräte-Stecker	1.200 x 650 x 300 mm (z.B. für 3 Geräte à 400 mm Breite) 400 V / max. 20,0 kW 32 Ampere 400 V: CEE 32 Amp. (bereits montiert)	
BA 4-32 ohne Einstellgeräte/e 	Abmessungen Gerät BxTxH Ausrüstung	2.348 x 750 x 900/1.361 mm 4 Steckdosen Schuko 230 V 4 Steckdosen CEE 400 V / 16 Amp.	
	Abmessungen Wanne BxTxH Anschlusswert Absicherung Empfohlener Geräte-Stecker Lieferung inkl. Hustenschutz geschlossen	1.600 x 650 x 300 mm (z.B. für 4 Geräte à 400 mm Breite) 400 V / max. 20,0 kW 32 Ampere 400 V: CEE 32 Amp. (bereits montiert)	

OPTIONEN: <i>(Bitte unbedingt gleich bei Bestellung angeben)</i>		
Beleuchtung LED	Mehrpreis Modell BA 2-16 Mehrpreis Modell BA 3-32 Mehrpreis Modell BA 4-32	
Grundboden, CNS, herausnehmbar, maximale Belastung: 80 kg	Mehrpreis Modell BA 2-16 Mehrpreis Modell BA 3-32 Mehrpreis Modell BA 4-32	
Elektrischer Anschluss: 32 A CEE-Stecker, 400 V, 50 / 60 Hz, 3N PE 16 A CEE-Stecker, 400 V, 50 / 60 Hz, 3N PE 63 A CEE-Stecker, 400 V, 50 / 60 Hz, 3N PE	Mehrpreis Modell BA 2-16 Mehrpreis Modell BA 3-32 Mehrpreis Modell BA 4-32	
Zusatzsteckdosen 2 x 230 V Schuko-Stecker, im Nutzraum unter dem Einstellbord, jeweils rechts und links platziert	Mehrpreis je Gerät	
Edelstahlrollen, 8 Lenkrollen, 2 mit Feststeller, Durchmesser: 125 mm, Höhe Unterbau beträgt dann 960 mm	Mehrpreis je Gerät	
8 Stellfüße, CNS	Mehrpreis je Gerät	
ION TEC	Mehrpreis je Gerät	

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

Hustenschutz aus Sicherheitsglas (ESG), zur Kundenseite geschlossen	Mehrpreis Modell BA 2-16 Mehrpreis Modell BA 3-32 Mehrpreis Modell BA 4-32	
Steckdose 1x 32 Ampere in Schalterblende	Preis je Stück	
Sockelblenden, CNS, kunden und stirnseitig	Mehrpreis Modell BA 2-16 Mehrpreis Modell BA 3-32 Mehrpreis Modell BA 4-32	
Galerie, CNS-Rundrohr, kunden- und stirnseitig	Mehrpreis Modell BA 2-16 Mehrpreis Modell BA 3-32 Mehrpreis Modell BA 4-32	
Tablettrutsche, CNS-Rundrohr, kundenseitig, abklappbar Höhe 885 mm bei Durchmesser 75 mm	Mehrpreis Modell BA 2-16 Mehrpreis Modell BA 3-32 Mehrpreis Modell BA 4-32	
Tablettrutsche, CNS-Rundrohr, kundenseitig, abklappbar Höhe 860 mm bei Durchmesser 75 mm	Mehrpreis Modell BA 2-16 Mehrpreis Modell BA 3-32 Mehrpreis Modell BA 4-32	
Verkleidung, kundenseitig, HPL (High Pressure Laminat), Farbe: Fundermaxx 0077-FH	Mehrpreis Modell BA 2-16 Mehrpreis Modell BA 3-32 Mehrpreis Modell BA 4-32	
Verkleidung, stirnseitig, rechts oder links HPL (High Pressure Laminat), Farbe: Fundermaxx 0077-FH	Mehrpreis je Gerät	

ZUBEHÖR:

Multi-Rahmen mit Bügel, CNS, zur kundenseitigen Befestigung an den Geruchsfilterboxen	Mehrpreis je Gerät	
Einlegebrett, Glas, zum Einlegen in den Multi-Rahmen als zusätzliche Ablagefläche	Mehrpreis je Gerät	
Schubladenschienen-Set bestehend aus zwei Schienen für die Aufnahme eines GN 1/1	Mehrpreis je Gerät	
Geräteeinweisung durch die Firma BOHNER® mit Anwendungsberater vor Ort	Pauschale rein netto (nicht rabattfähig)	

Hochleistungs-
FRONTCOOKING-STATION ◀
SMOG STOPP
BRÜCKENABSAUGUNG

GERÄTE-MÖGLICHKEITEN für Modell BA 3-32 und BA 4-32
MIT GRUNDBODEN

herausnehmbar,
 als Ablage
 für beispielsweise
 Pfannen und Töpfe



- für BA 2-16
- für BA 3-32
- für BA 4-32

**UNTERBAU-
 KÜHLTISCH**

2 x 2 Teleskopschubladen
 GN 1/1
 Nutzhöhe 135 mm,
 steckerfertig
 BxTxH:
 1.196 x 640 x 560 mm
 Anschluss:
 230 V / 0,24 kW


**GAROMAT
 COOK & HOLD**

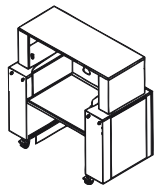
2 x 2 Teleskopschublade
 für GN 1/1 quer
 steckerfertig
 BxTxH:
 660 x 604 x 490 mm
 Anschluss:
 230 V / 0,83 kW


**UNTERBAU-
 WÄRMESCHRANK**

2 Flügeltüren,
 links daneben:
 Schubladenblock mit
 2 Teleskopschubladen,
 fahrbar
 BxTxH:
 1.195 x 600 x 565 mm
 Anschluss:
 230 V / 1,0 kW


GERÄTE-MIX-MÖGLICHKEITEN *(Abhängig von Abmessung Wannenbreite)*

für:

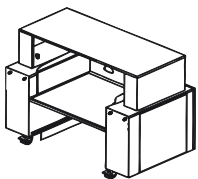
BA 2-16


bei:

 Abmessungen Wanne BxT
800 x 650 x 300 mm

1. Möglichkeit: **2 Geräte à 400 mm Breite**
2. Möglichkeit: **1 Gerät à 800 mm Breite**

für:

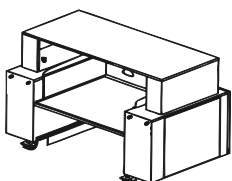
BA 3-32


bei:

 Abmessungen Wanne BxT
1.200 x 650 x 300 mm

1. Möglichkeit: **3 Geräte à 400 mm Breite**
2. Möglichkeit: **1 Gerät à 400 mm Breite + 1 Gerät à 800 mm Breite**
3. Möglichkeit: **2 Geräte à 600 mm Breite**
4. Möglichkeit: **1 Gerät à 1200 mm Breite**

für:

BA 4-32


bei:

 Abmessungen Gerät BxT
1.600 x 650 x 300 mm

1. Möglichkeit: **4 Geräte à 400 mm Breite**
2. Möglichkeit: **2 Geräte à 400 mm Breite + 1 Gerät à 800 mm Breite**
3. Möglichkeit: **1 Gerät à 600 mm Breite + 2 Geräte à 600 mm Breite**
4. Möglichkeit: **1 Gerät à 400 mm Breite + 1 Gerät à 1200 mm Breite**
5. Möglichkeit: **2 Geräte à 800 mm Breite**
6. Möglichkeit: **1 Gerät à 1600 mm Breite**

Auswahlmöglichkeit: GERÄTE-BREITE 400 mm

GLAS-CERAMIK-HERD
PROFI
BC 22 A



2 x KS rund à 2,3 kW

GRILLPLATTE
PROFI
BG 40 A



WASSERBAD
PROFI
BW 1/1 A



ohne GN-Behälter

INDUKTION-S-HERD
PROFI
BI 22 A



2 x KS rund à 3,5 kW

INDUKTION-S-HERD
PROFI
BI 10 A - 230V



INDUKTION-S-WOK
mit Aufsatz PROFI
BI 10 WOK A



inkl. WOK-Aufsatz
inkl. WOK-Pfanne

INDUKTION-S-WOK
mit Mulde PROFI
BI 10 WOK-M3 A



inkl. WOK-Pfanne

FÜLLSTÜCK CNS
hinter WOK
BI 10 WOK A und
BI 10 WOK-M3 A



für GN-Behälter

NUDELKOCHER
PROFI
BN 1/1 A



ohne Aufsatz
ohne Körbe

FRITTEUSE



inklusive
Friteusenkorb

Auswahlmöglichkeit: GERÄTE-BREITE 800 mm

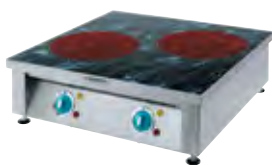
GRILLPLATTE
PROFI
BG 80 A



Mehrpreis »gerillt«
inkl. Einsteigerset

Auswahlmöglichkeit: GERÄTE-BREITE 600 mm

GLAS-CERAMIK-HERD
PROFI
BC 21 A



2 x KS rund à 2,3 kW

GRILLPLATTE
PROFI
BG 60 A



Mehrpreis »gerillt«
inkl. Einsteigerset

INDUKTION-S-HERD
PROFI
BI 21 A



2 x KS rund à 3,5 kW

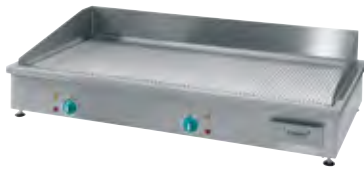
INDUKTION-S-HERD
PROFI
BI 44 A



4 x KS Fläche à 4,0 kW

Auswahlmöglichkeit: GERÄTE-BREITE 1200 mm

GRILLPLATTE
PROFI
BG 120 A



Mehrpreis »gerillt«
inkl. Einsteigerset

GRILLPLATTE
PROFI
BG 120 S



Mehrpreis »fahrbar«
inkl. Einsteigerset

GRILLPLATTE
TEPPANYAKI
BG TY 120 A



inkl. Einsteigerset

GRILLPLATTE
TEPPANYAKI
BG TY 120 S



Mehrpreis »fahrbar«
inkl. Einsteigerset

Auswahlmöglichkeit: GERÄTE-BREITE 1600 mm

GRILLPLATTE
PROFI
BG 160 A



Mehrpreis »gerillt«
inkl. Einsteigerset

GRILLPLATTE
PROFI
BG 160 S



Mehrpreis »fahrbar«
inkl. Einsteigerset

GRILLPLATTE
TEPPANYAKI
BG TY 160 A



inkl. Einsteigerset

GRILLPLATTE
TEPPANYAKI
BG TY 160 S

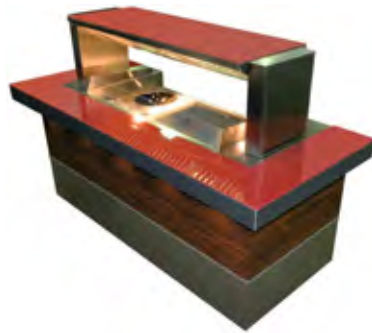


Mehrpreis »fahrbar«
inkl. Einsteigerset

ZUBEHÖR-DEKORVERKLEIDUNG: (Bitte unbedingt gleich bei Bestellung angeben)

Frontcooking-Station-THEKE, 3-teilig, zerlegbar
1 Frontteil / 2 Seitenteile, inklusive Beleuchtung

Design-Wahlmöglichkeit
hier Beispiel **MAKKASSAR / Glas rot**



Dekorverkleidung BA 3-32

Design-Wahlmöglichkeit,
hier Beispiel **HOCHGLANZ weiß / Glas weiß**



Dekorverkleidung BA 3-32

Design-Wahlmöglichkeit,
hier Beispiel **ZEBRA**



Dekorverkleidung BA 3-32

Design-Wahlmöglichkeit,
hier Beispiel **MAKKASSAR / Glas schwarz**



Dekorverkleidung BA 3-32

FILTER ZUM AUSTAUSCH:

Satz, Aktivkohlefilter (8 Stück)
für Frontcooking-Station mit Ion-Tec Filter

Preis je Satz
2 Sätze pro Station werden benötigt

Satz, Aktivkohlefilter (8 Stück)
für Frontcooking-Station ohne Ion-Tec Filter

Preis je Satz
2 Sätze pro Station werden benötigt

Satz, Vliesfiltermatte (10 Stück)
für Frontcooking-Station

Preis je Satz
2 Stück pro Station werden benötigt

Bitte Reinigungs- und Austauschintervalle gemäß Bedienungsanleitung beachten.

SMOG STOPP - RANDABSAUGUNG

STANDARD-Ausstattung:

Gehäuse komplett aus Edelstahl gebürstet,
Ablagefläche links und rechts je ca. 140mm breit.

Fahrbar, über 4 Lenkrollen
(2 ohne Feststeller, 2 mit Feststeller)
Bodenfreiheit: 120 mm.

Achtung:

Fußraum darf bedienerseitig aus lüftungstechnischen
Gründen nicht zugebaut werden!

● Ausstattung:

- ▶ Spritzschutz aus CNS/Glas, 3seitig, 200 mm hoch, 3teilig
- ▶ **Geräte-Einstell-WANNE** aus CNS, für BOHNER®
Einstell-Geräte: Glas-Ceramik-Herde, Grillplatten,
Großkochfelder, Induktionsherde, Nudelkocher, Wasserbad,
bis maximal 260 mm Höhe, 800 mm Breite, 600 mm Tiefe.
- ▶ **Im Unterbau Absaugung mit integrierter Geruchsvernichtung:
im oberen Bereich der Seitenwände:**
je 2 Wirbelstromfilter:
zur Absorbierung der Fettbestandteile
je 2 Fettauffangwannen
- ▶ **im Unterbau:**
3 Geruchsfilter-Doppelkassetten
mit darunter liegenden Aktivkohlefiltern (ges. 3 Stück):
um den Geruch zu neutralisieren
2 Lüftermotoren mit Anschlusskabel à 0,44 kW = 0,88 kW
1 Revisionsblende, abnehmbar
Filter u. Lüfter herausnehmbar zur Reinigung
- ▶ Bedienungsanleitung

● Elektrische Ausrüstung:

- ▶ **Schalterblende bei Modell RA 1100N-16 mit:**
2 x Ein-/Ausschalter Umluftsystem
2 x Kontrollleuchte Umluftsystem
2 x Steckdose 400 V / 16 Amp.
2 x Steckdose 230 V
- ▶ **Schalterblende bei Modell RA 1500N-32 mit:**
2 x Ein-/Ausschalter Umluftsystem
3 x Steckdose 400 V / 16 Amp.
1 x Steckdose 230 V
- ▶ **Elektroanschluss inklusive Einstell-/Unterbau-Geräte:**
Modell: RA 1100N-16 400 V / 16 Amp. / max. 10.0 kW
Modell: RA 1500N-32 400 V / 32 Amp. / max. 20.0 kW

Netzanschlussleitung:

Ausgang an Stations-Boden hinten rechts
Geräte-Kabel 3,0 m

inklusive Geräte-Stecker CEE-Winkel 16 Ampere

- Bedienerseite -



Frontcooking-Station
SMOG STOPP Randabsaugung
Modell: RA 1100N-16
Gezeigte Einstellgeräte:
Grill BG 80 A

Optionen:
- Hustenschutz
- Front-Dekor

- Bedienerseite -



Frontcooking-Station
SMOG STOPP Randabsaugung
Modell: RA 1500N-32
Gezeigte Einstellgeräte:
Induktion: BI 22 A
Grill: BG 40 A
Induktions-WOK: BI 10 A WOK

Optionen:
- Spritzschutz CNS/GIAS
- Hustenschutz
- Front-Dekor

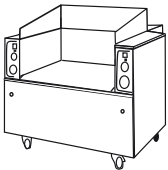
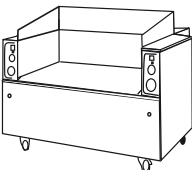
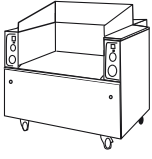
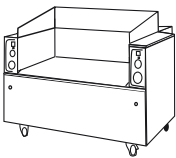
- Gästeseite - Design-Beispiele:



Hinweis:

- Dekorfähig, nach Wunsch!

OPTIONEN + ZUBEHÖR im Anschluss an die Produktübersicht!

Modell		STANDARD-Ausstattung:	
RA 1100N-16 ohne Einstellgerät/e 	Abmessungen Gerät BxTxH	1.100 x 700/720 x 900 mm	
	Abmessungen Geräte-Einstell-Wanne BxTxH	800 x 600 x 260 mm	
	Ausrüstung	Spritzschutz 800, CNS / Glas	
	Anschlusswert	400 V / bis max. 11,0 kW	
	Absicherung	16 Ampere	
	Empfohlener Geräte-Stecker	CEE-Winkel 16 Ampere (bereits montiert)	
OPTIONEN: <i>(Bitte unbedingt gleich bei Bestellung angeben)</i>			
	Hustenschutz 1100 abnehmbar	Preis je Stück	
	Sonderspritzschutz 1100 Teppanyaki, 3-seitig aus Glas in Edelstahl eingefasst	Preis je Stück	
RA 1500N-32 ohne Einstellgerät/e 	Abmessungen Gerät BxTxH	1.500 x 740/760 x 900 mm	
	Abmessungen Geräte-Einstell-Wanne BxTxH	1200 x 600 x 260 mm	
	Ausrüstung	Spritzschutz 800, CNS / Glas	
	Anschlusswert	400 V / bis max. 20,0 kW	
	Absicherung	32 Ampere	
	Empfohlener Geräte-Stecker	CEE-Winkel 32 Ampere (bereits montiert)	
OPTIONEN: <i>(Bitte unbedingt gleich bei Bestellung angeben)</i>			
	Hustenschutz 1500 abnehmbar	Preis je Stück	
	Sonderspritzschutz 1500 Teppanyaki, 3-seitig aus Glas in Edelstahl eingefasst	Preis je Stück	
	Steckdose 1x 32 Ampere in Schalterblende	Preis je Stück	
GERÄTE-MIX-MÖGLICHKEITEN <i>(Abhängig von Abmessung Wannenbreite)</i>			
für: RA 1100N-16 	bei: Abmessungen Wanne BxT 800 x 600 x 260 mm	1. Möglichkeit: 2 Geräte à 400 mm Breite 2. Möglichkeit: 1 Gerät à 800 mm Breite	
für: RA 1500N-32 	bei: Abmessungen Wanne BxT 1.200 x 600 x 260 mm	1. Möglichkeit: 3 Geräte à 400 mm Breite 2. Möglichkeit: 1 Gerät à 400 mm Breite + 1 Gerät à 800 mm Breite 3. Möglichkeit: 2 Geräte à 600 mm Breite 4. Möglichkeit: 1 Gerät à 1200 mm Breite	

Auswahlmöglichkeit: GERÄTE-BREITE 400 mm

GLAS-CERAMIK-HERD
PROFI
BC 22 A



2 x KS rund à 2,3 kW

GRILLPLATTE
PROFI
BG 40 A



ohne GN-Behälter

INDUKTIONS-HERD
PROFI
BI 22 A



2 x KS rund à 3,5 kW

INDUKTIONS-WOK
mit Aufsatz PROFİ
BI 10 WOK A



inkl. WOK-Aufsatz
inkl. WOK-Pfanne

FÜLLSTÜCK CNS
hinter WOK
BI 10 WOK A und
BI 10 WOK-M3 A



für GN-Behälter

NUDELKOCHER
BN 1/1 A



ohne Aufsatz
ohne Körbe

WASSERBAD
BW 1/1 A



ohne GN-Behälter

INDUKTIONS-HERD
PROFI
BI 10 A - 230V



INDUKTIONS-WOK
mit Mulde PROFİ
BI 10 WOK-M3 A



inkl. WOK-Pfanne

Auswahlmöglichkeit: GERÄTE-BREITE 800 mm

GRILLPLATTE
PROFI
BG 80 A



Mehrpreis »gerillt«
inkl. Einsteigerset

Auswahlmöglichkeit: GERÄTE-BREITE 600 mm

GLAS-CERAMIK-HERD
PROFI
BC 21 A



2 x KS rund à 2,3 kW

GRILLPLATTE
PROFI
BG 60 A



Mehrpreis »gerillt«
inkl. Einsteigerset

INDUKTIONS-HERD
PROFI
BI 21 A



2 x KS rund à 3,5 kW

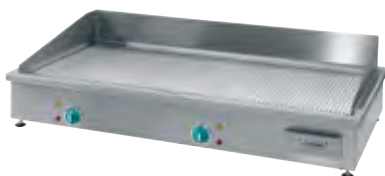
INDUKTIONS-HERD
PROFI
BI 44 A



4 x KS Fläche à 4,0 kW

Auswahlmöglichkeit: GERÄTE-BREITE 1200 mm

GRILLPLATTE
PROFI
BG 120 A



Mehrpreis »gerillt«
inkl. Einsteigerset

GRILLPLATTE
TEPPANYAKI
BG TY 120 A



inkl. Einsteigerset

ZUBEHÖR-DEKORVERKLEIDUNG: *(Bitte unbedingt gleich bei Bestellung angeben)*
1 Frontdekor, bestehend aus:
Frontdekor-Platte

 Design nach Kundenwunsch
 Abmessungen B x T x H:
1.100 x 20 x 780 mm
Frontdekor-Aufnahme

inklusive Winkel aus CNS mit Befestigungsmöglichkeit


Preis je Stück bei Design-Beispiel:
Leisten: BUCHE
Design: Rivet III, Quadrate natur
1 Frontdekor, bestehend aus:
Frontdekor-Platte

 Design nach Kundenwunsch
 Abmessungen B x T x H:
1.500 x 20 x 780 mm
Frontdekor-Aufnahme

inklusive Winkel aus CNS mit Befestigungsmöglichkeit


Preis je Stück bei Design-Beispiel:
Leisten: BUCHE
Design: Rivet III, Quadrate natur
Geräteeinweisung
durch die Firma BOHNER®
 mit Anwendungsberater vor Ort

Pauschale rein netto
(nicht rabattfähig)
Frontcooking-Station FLEXI-LINIE, klappbar
Design-Wahlmöglichkeit,
hier einige Beispiele:
Preise auf Anfrage

FILTER ZUM AUSTAUSCH:
Satz, Vliesfiltermatte (2 Stück)
für Modell: RA 1100N-16 und RA 1500N-32
Preis je Satz
Satz, Aktivkohlefilter (3 Stück)
für Modell: RA 1100N-16
Preis je Satz
Satz, Aktivkohlefilter (4 Stück)
für Modell: RA 1500N-32
Preis je Satz
Bitte Reinigungs- und Austauschintervalle gemäß Bedienungsanleitung beachten

PROFI - 200 mm Geräte-Höhe
STANDARD-Ausstattung:

Gehäuse komplett aus Edelstahl bebürstet, Luftaustritt bedienerseitig, 100% nischengeeignet, Filteraufnahme/n mit Fettfilter am Gehäuseboden. Gehäuse 170 mm, Stellfüße 30 mm hoch, bis max. 75 mm höhenverstellbar.

- **Glas-Ceramik-Platte**, BOHNER® -Design
- **Induktionsspule/n** ● **rund**, Ø 270 mm
- **Induktionsgenerator/en** à **3,5 kW**
- **Bedieneinheit/en:**
 - ▶ Leistungsregler, Kontroll-Leuchten



- **Ihr Vorteil:**
Durchdachte Rahmenkonstruktion ermöglicht auch Einhängen oder Einschieben des Gerätes in Tischplatte!



Netzanschlussleitung:




Ausgang an Gehäuseboden hinten links, Geräte-Kabel 2,0 m

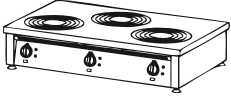


Hinweis:

- Nur ein hochwertiges induktionsgeeignetes Kochgeschirr bringt auf einem Induktionsherd die erwartete Kochleistung!

OPTIONEN Bitte unbedingt gleich bei Bestellung angeben!

Modell		STANDARD-Ausstattung:	
BI 10 A 230 V 	Abmessungen Gerät BxTxH Ausrüstung Abmessungen Glas BxTxH Anschlusswert Absicherung Empfohlener Geräte-Stecker	400 x 400 x 200 mm 1 Induktionsspule ● rund , Ø 270 mm Induktionsgenerator 1 x 3,5 kW 392 x 392 x 6 mm 230 V / 3,5 kW 16 Ampere Schuko (bereits montiert)	
BI 10 A 400 V 	Abmessungen Gerät BxTxH Ausrüstung Abmessungen Glas BxTxH Anschlusswert Absicherung Empfohlener Geräte-Stecker	400 x 400 x 200 mm 1 Induktionsspule ● rund , Ø 270 mm Induktionsgenerator 1 x 3,5 kW 392 x 392 x 6 mm 400 V / 3,5 kW 16 Ampere CEE 16 Ampere	
OPTIONEN: (Bitte unbedingt gleich bei Bestellung angeben)			
	Kochstelle ● rund à 5,0 kW: Ø 270 mm Kochstelle ■ quadratisch à 5,0 kW: 260 x 260 mm	Mehrpreis je Kochstelle Mehrpreis je Kochstelle	

Modell		STANDARD-Ausstattung:	
BI 22 A 400 V 	Abmessungen Gerät BxTxH Ausrüstung	400 x 600 x 200 mm 2 Induktionsspulen ● rund , Ø 220 mm Induktionsgeneratoren 2 x 3,5 kW	
	Abmessungen Glas BxTxH Anschlusswert Absicherung Empfohlener Geräte-Stecker	392 x 592 x 6 mm 400 V / 7,0 kW 16 Ampere CEE 16 Ampere	
	OPTIONEN: <i>(Bitte unbedingt gleich bei Bestellung angeben)</i>		
	Kochstelle ● rund à 5,0 kW: Ø 220 mm	Mehrpreis je Kochstelle	
	Kochstelle ■ quadratisch à 4,0 kW: 210 x 210 mm	Mehrpreis je Kochstelle	
BI 20 A 400 V 	Abmessungen Gerät BxTxH Ausrüstung	400 x 700 x 200 mm 2 Induktionsspulen ● rund , Ø 270 mm Induktionsgeneratoren 2 x 3,5 kW	
	Abmessungen Glas BxTxH Anschlusswert Absicherung Empfohlener Geräte-Stecker	392 x 692 x 6 mm 400 V / 7,0 kW 16 Ampere CEE 16 Ampere	
	OPTIONEN: <i>(Bitte unbedingt gleich bei Bestellung angeben)</i>		
	Kochstelle ● rund à 5,0 kW Ø 270 mm	Mehrpreis je Kochstelle	
	Kochstelle ■ quadratisch à 5,0 kW 260 x 260 mm	Mehrpreis je Kochstelle	
BI 21 A 400 V 	Abmessungen Gerät BxTxH Ausrüstung	600 x 600 x 200 mm 2 Induktionsspulen ● rund , Ø 270 mm Induktionsgeneratoren 2 x 3,5 kW	
	Abmessungen Glas BxTxH Anschlusswert Absicherung Empfohlener Geräte-Stecker	592 x 592 x 6 mm 400 V / 7,0 kW 16 Ampere CEE 16 Ampere	
	OPTIONEN: <i>(Bitte unbedingt gleich bei Bestellung angeben)</i>		
	Kochstelle ● rund à 5,0 kW Ø 270 mm	Mehrpreis je Kochstelle	
	Kochstelle ■ quadratisch à 5,0 kW 260 x 260 mm	Mehrpreis je Kochstelle	

Modell		STANDARD-Ausstattung:	
BI 30 A 400 V 	Abmessungen Gerät BxTxH Ausrüstung	900 x 600 x 200 mm 3 Induktionsspulen ● rund , Ø 270 mm Induktionsgeneratoren 3 x 3,5 kW	
	Abmessungen Glas BxTxH Anschlusswert Absicherung Empfohlener Geräte-Stecker	892 x 592 x 6 mm 400 V / 10,5 kW 16 Ampere CEE 16 Ampere	
	OPTIONEN: <i>(Bitte unbedingt gleich bei Bestellung angeben)</i>		
	Kochstelle ● rund à 5,0 kW Ø 270 mm	Mehrpreis je Kochstelle Gesamtanschlusswert und Absicherung beachten!	
	Kochstelle ■ quadratisch à 5,0 kW 260 x 260 mm	Mehrpreis je Kochstelle Gesamtanschlusswert und Absicherung beachten!	
BI 44 A 400 V 	Abmessungen Gerät BxTxH Ausrüstung	600 x 600 x 200 mm 4 Induktionsspulen ● rund , Ø 220 mm Induktionsgeneratoren 4 x 3,5 kW	
	Abmessungen Glas BxTxH Anschlusswert Absicherung Empfohlener Geräte-Stecker	592 x 592 x 6 mm 400 V / 14,0 kW 21 Ampere CEE 32 Ampere	
	OPTIONEN: <i>(Bitte unbedingt gleich bei Bestellung angeben)</i>		
	Kochstelle ● rund à 5,0 kW: Ø 220 mm	Mehrpreis je Kochstelle Gesamtanschlusswert und Absicherung beachten!	
	Kochstelle ■ quadratisch à 4,0 kW: 210 x 210 mm	Mehrpreis je Kochstelle Gesamtanschlusswert und Absicherung beachten!	
BI 40 A 400 V 	Abmessungen Gerät BxTxH Ausrüstung	700 x 700 x 200 mm 4 Induktionsspulen ● rund , Ø 270 mm Induktionsgeneratoren 4 x 3,5 kW	
	Abmessungen Glas BxTxH Anschlusswert Absicherung Empfohlener Geräte-Stecker	692 x 692 x 6 mm 400 V / 14,0 kW 21 Ampere CEE 32 Ampere	
	OPTIONEN: <i>(Bitte unbedingt gleich bei Bestellung angeben)</i>		
	Kochstelle ● rund à 5,0 kW Ø 270 mm	Mehrpreis je Kochstelle Gesamtanschlusswert und Absicherung beachten!	
	Kochstelle ■ quadratisch à 5,0 kW 260 x 260 mm	Mehrpreis je Kochstelle Gesamtanschlusswert und Absicherung beachten!	

PROFI - 200 mm Geräte-Höhe

STANDARD-Ausstattung:

Gehäuse komplett aus Edelstahl gebürstet, Luftaustritt bedienerseitig, 100% nischengeeignet, Filteraufnahme mit Fettfilter am Gehäuseboden. Gehäuse 170 mm, Stellfüße 30 mm hoch, bis max. 75 mm höhenverstellbar. Geräte-Höhe inkl. WOK-Aufsatz: 236,5 mm

- **Glas-Ceramik-Platte**, BOHNER®-Design
- **Induktionsspule** ● **rund**, Ø 270 mm
- **Induktionsgenerator 5,0 kW**
- **Bedieneinheit:**
 - ▶ Leistungsregler, Kontroll-Leuchten
- **Lieferung inklusive Geräte-Zubehör:**
 - ▶ **WOK-Aufsatz** aus CNS
Abmessungen BxTxH: 406 x 406 x 55 mm
Gewicht 1,6 kg
 - ▶ **WOK-Pfanne**, Eisen gebläut, Ø 36 cm mit Holzstiel, Inhalt: 4,0 Liter
Gewicht: 1,4 kg



- **Ihr Vorteil:**
Durchdachte Rahmenkonstruktion ermöglicht auch Einhängen oder Einschieben des Gerätes in Tischplatte!



PROFI MULTIWOK
ohne WOK-Aufsatz
ohne WOK-Pfanne


Netzanschlussleitung:

Ausgang an Gehäuseboden hinten links, Geräte-Kabel 2,0 m

Hinweis:

- Nur ein hochwertiges induktionsgeeignetes Kochgeschirr bringt auf einem Induktionsherd die erwartete Kochleistung!

ZUBEHÖR im Anschluss an die Produktübersicht!

Modell	STANDARD-Ausstattung:	
BI 10 WOK A 400 V 	Abmessungen Gerät BxTxH Ausrüstung Abmessungen Glas BxTxH Anschlusswert Absicherung Empfohlener Geräte-Stecker	400 x 400 x 200 mm 1 Induktionsspule ● rund , Ø 270 mm Induktionsgenerator 1 x 5,0 kW 392 x 392 x 6 mm 400 V / 5,0 kW 16 Ampere CEE 16 Ampere

Hochleistungs-
INDUKTIONSWOK mit Aufsatz ◀
PROFI MULTIWOK
AUFTISCH

ZUBEHÖR:

<p>WOK-Aufsatz BI 10 WOK Aus CNS mit vier Kunststoff- Auflagebolzen als Glasflächen- schutz. Abmessungen BxTxH: 406 x 406 x 55 mm Gewicht: 1,6 kg</p>		<p>Preis je Stück</p>	
<p>WOK-Pfanne, Eisen, Ø 36 cm Aus Eisen, gebläut, mit Holzstiel. Abmessungen: Ø 360 mm, Höhe 110/114 mm Inhalt: 4,0 Liter Gewicht: 1,4 kg</p>		<p>Preis je Stück</p>	
<p>WOK-Pfanne, Edelstahl, Ø 36 cm Aus Edelstahl Abmessungen: Ø 360 mm, Höhe 105 mm Inhalt: 6,0 Liter Gewicht: 1,7 kg</p>		<p>Preis je Stück</p>	

PROFI - 200 mm Geräte-Höhe

STANDARD-Ausstattung:

Gehäuse komplett aus Edelstahl gebürstet,
Luftaustritt bedienerseitig, 100% nischengeeignet,
Filteraufnahme mit Fettfilter am Gehäuseboden.
Gehäuse 170 mm, Stellfüße 30 mm hoch,
bis max. 75 mm höhenverstellbar.

- **Glas-Ceramik-Mulde (Cüvette) 300**, BOHNER®-Design
- **Induktionsspule Mulde 300** Ø 300 mm
- **Induktionsgenerator 5,0 kW**
- **Bedieneinheit:**
 - ▶ Leistungsregler, Kontroll-Leuchten
- **Lieferung inklusive Geräte-Zubehör:**
 - ▶ **WOK-Pfanne**, Eisen gebläut, Ø 36 cm mit Holzstiel, Inhalt: 4,0 Liter
Gewicht: 1,4 kg



● Ihr Vorteil:

Durchdachte Rahmen-
konstruktion ermöglicht auch Einhängen oder
Einschieben des Gerätes in Tischplatte!



PROFI WOK
ohne WOK-Pfanne


Netzanschlussleitung:



Ausgang an Gehäuseboden hinten links,
Geräte-Kabel 2,0 m

Hinweis:

- Nur ein hochwertiges induktionsgeeignetes
Kochgeschirr bringt auf einem Induktionsherd
die erwartete Kochleistung!

OPTIONEN + ZUBEHÖR im Anschluss an die Produktübersicht!

Modell		STANDARD-Ausstattung:	
BI 10 WOK-M3 A 400 V 	Abmessungen Gerät BxTxH	400 x 400 x 200 mm	
	Ausrüstung	1 Induktionsspule Mulde 300	
	Abmessungen Glas ØxTxH	Induktionsgenerator 1 x 5,0 kW	
	Anschlusswert	300 x 65 x 6 mm	
	Absicherung	400 V / 5,0 kW	
	Empfohlener Geräte-Stecker	16 Ampere	
		CEE 16 Ampere	
OPTIONEN: <i>(Bitte unbedingt gleich bei Bestellung angeben)</i>			
	Kochstelle ☉ Mulde à 8,0 kW:	Mehrpreis je Kochstelle	
	Spule ☉ Mulde, Ø 300 mm, Generator à 8,0 kW		

ZUBEHÖR:		
WOK-Pfanne, Eisen, Ø 36 cm Aus Eisen, gebläut, mit Holzstiel. Abmessungen: Ø 360 mm, Höhe 110/114 mm Inhalt: 4,0 Liter Gewicht: 1,4 kg 	Preis je Stück	
WOK-Pfanne, Edelstahl, Ø 36 cm, aus Edelstahl Abmessungen: Ø 360 mm, Höhe 105 mm Inhalt: 6,0 Liter Gewicht: 1,7 kg 	Preis je Stück	

PROFI - 300 mm Arbeitshöhe
STANDARD-Ausstattung:

Gehäuse komplett aus Edelstahl gebürstet,
Luftaustritt bedienerseitig, 100% nischengeeignet,
Filteraufnahme mit Fettfilter am Geräteboden.
Vierkantfüße, 40 mm höhenverstellbar,
Bodenfreiheit 100 mm.

- **Glas-Ceramik-Mulde (Cüvette) 400**, BOHNER®-Design
- **Induktionsspule Mulde 400**, Ø 400 mm
- **Induktionsgenerator 8,0 kW**
- **Bedieneinheit:**
 - ▶ Leistungsregler, Kontroll-Leuchten
- **Lieferung inklusive Geräte-Zubehör:**
 - ▶ **WOK-Pfanne, Eisen**
für Induktions-WOK Ø 400 mm

 PROFI WOK M4
inklusive WOK-Pfanne

 PROFI WOK M4
ohne WOK-Pfanne


Netzanschlussleitung:

Ausgang an Geräte-Boden hinten mittig,
Geräte-Kabel 2,5 m


Hinweis:

- Nur ein hochwertiges induktionsgeeignetes Kochgeschirr bringt auf einem Induktionsherd die erwartete Kochleistung!

OPTIONEN + ZUBEHÖR im Anschluss an die Produktübersicht!

Modell	STANDARD-Ausstattung:	
BI 10 WOK-M4 A 400 V 	Abmessungen Gerät BxTxH Ausrüstung Abmessungen Glas ØxTxH Anschlusswert Absicherung Empfohlener Geräte-Stecker	600 x 600 x 300 mm 1 Induktionsspule Mulde 400 Induktionsgenerator 1 x 8,0 kW 400 x 98 x 6 mm 400 V / 8,0 kW 32 Ampere CEE 16 Ampere

ZUBEHÖR:

passende WOK-Pfanne, Eisen für Induktions-WOK Ø 400 mm 	Preis je Stück
---	-----------------------

PROFI - 200 mm Geräte-Höhe

STANDARD-Ausstattung:

Gehäuse komplett aus Edelstahl gebürstet, Luftaustritt bedienerseitig, 100 % nischengeeignet, Gehäuse 170 mm, Stellfüße 30 mm hoch, bis max. 75 mm höhenverstellbar.

- **Glas-Ceramik-Platte**, BOHNER®-Design
- **Heizkörper** ● **rund**, à 2,3 kW
Heizfläche Ø 210 mm
- **Bedieneinheit/en:**
 - ▶ Leistungsregler, Kontroll-Leuchten



- **Ihr Vorteil:**
Durchdachte Rahmenkonstruktion ermöglicht auch Einhängen oder Einschleiben des Gerätes in Tischplatte!


Netzanschlussleitung:




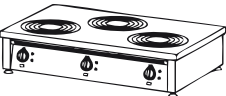
Ausgang an Gehäuseboden hinten links, Geräte-Kabel 2,0 m


Hinweise:

- Nicht auf brennbaren Materialien betreiben!
- Glas-Ceramik-Herd nachträglich umrüstbar auf energiesparende Induktion (auf Anfrage).
- Nur ein hochwertiges Kochgeschirr bringt auf einem Glas-Ceramik-Herd die erwartete Kochleistung!

OPTIONEN *Bitte unbedingt gleich bei Bestellung angeben!*

Modell		STANDARD-Ausstattung:	
BC 10 A 230 / 400 V 	Abmessungen Gerät BxTxH Ausrüstung Abmessungen Glas BxTxH Anschlusswert Absicherung Empfohlener Geräte-Stecker	400 x 400 x 200 mm 1 Hi-Light-Heizkörper ● rund, 2,3 kW 392 x 392 x 6 mm 230 V / 2,3 kW 16 Ampere Schuko (bereits montiert)	
	OPTIONEN: <i>(Bitte unbedingt gleich bei Bestellung angeben)</i>		
	Strahlungs-Heizkörper ■ quadratisch, 4,0 kW Topferkennung ■ zu Heizkörper quadratisch	Mehrpreis je Kochstelle Anschlusswert: 400 V Empfohlener Geräte-Stecker: CEE 16 Ampere Mehrpreis je Kochstelle	

Modell		STANDARD-Ausstattung:		
BC 22 A 400 V 	Abmessungen Gerät BxTxH Ausrüstung Abmessungen Glas BxTxH Anschlusswert Absicherung Empfohlener Geräte-Stecker	400 x 600 x 200 mm 2 Hi-Light-Heizkörper ● rund, à 2,3 kW 392 x 592 x 6 mm 400 V / 4,6 kW 16 Ampere CEE 16 Ampere		
	OPTIONEN: <i>(Bitte unbedingt gleich bei Bestellung angeben)</i>			
	Strahlungs-Heizkörper ■ quadratisch, 4,0 kW Topferkennung ■ zu Heizkörper quadratisch	Mehrpreis je Kochstelle Nur 1 Kochstelle ■ möglich Mehrpreis je Kochstelle		
BC 20 A 400 V 	Abmessungen Gerät BxTxH Ausrüstung Abmessungen Glas BxTxH Anschlusswert Absicherung Empfohlener Geräte-Stecker	400 x 700 x 200 mm 2 Hi-Light-Heizkörper ● rund, à 2,3 kW 392 x 692 x 6 mm 400 V / 4,6 kW 16 Ampere CEE 16 Ampere		
	OPTIONEN: <i>(Bitte unbedingt gleich bei Bestellung angeben)</i>			
	Strahlungs-Heizkörper ■ quadratisch, 4,0 kW Topferkennung ■ zu Heizkörper quadratisch	Mehrpreis je Kochstelle Mehrpreis je Kochstelle		
BC 21 A 400 V 	Abmessungen Gerät BxTxH Ausrüstung Abmessungen Glas BxTxH Anschlusswert Absicherung Empfohlener Geräte-Stecker	600 x 600 x 200 mm 2 Hi-Light-Heizkörper ● rund, à 2,3 kW 592 x 592 x 6 mm 400 V / 4,6 kW 16 Ampere CEE 16 Ampere		
	OPTIONEN: <i>(Bitte unbedingt gleich bei Bestellung angeben)</i>			
	Strahlungs-Heizkörper ■ quadratisch, 4,0 kW Topferkennung ■ zu Heizkörper quadratisch	Mehrpreis je Kochstelle Mehrpreis je Kochstelle		
BC 30 A 400 V 	Abmessungen Gerät BxTxH Ausrüstung Abmessungen Glas BxTxH Anschlusswert Absicherung Empfohlener Geräte-Stecker	900 x 600 x 200 mm 3 Hi-Light-Heizkörper ● rund, à 2,3 kW 892 x 592 x 6 mm 400 V / 6,9 kW 16 Ampere CEE 16 Ampere		
	OPTIONEN: <i>(Bitte unbedingt gleich bei Bestellung angeben)</i>			
	Strahlungs-Heizkörper ■ quadratisch, 4,0 kW Topferkennung ■ zu Heizkörper quadratisch	Mehrpreis je Kochstelle Maximal 2 Kochstellen ■ möglich! Gesamtanschlusswert und Absicherung beachten! Mehrpreis je Kochstelle		

Modell		STANDARD-Ausstattung:		
BC 40 A 400 V 	Abmessungen Gerät BxTxH Ausrüstung Abmessungen Glas BxTxH Anschlusswert Absicherung Empfohlener Geräte-Stecker	700 x 700 x 200 mm 4 Hi-Light-Heizkörper ● rund, à 2,3 kW 692 x 692 x 6 mm 400 V / 9,2 kW 20 Ampere CEE 32 Ampere		
	OPTIONEN: <i>(Bitte unbedingt gleich bei Bestellung angeben)</i>			
	Strahlungs-Heizkörper ■ quadratisch, 4,0 kW Topferkennung ■ zu Heizkörper quadratisch	Mehrpreis je Kochstelle Gesamtanschlusswert und Absicherung beachten! Mehrpreis je Kochstelle		

SLK - 100 mm Geräte-Höhe

STANDARD-Ausstattung:

Gehäuse komplett aus Edelstahl gebürstet,
Luftaustritt rückseitig,
Gehäuse 92 mm, Gerätefüße 8 mm hoch,

- **Glas-Ceramik-Platte**, BOHNER®-Design
- **Heizkörper** ● **rund, 2,3 kW**
Heizfläche Ø 210 mm
- **Bedieneinheit:**
 - ▶ Leistungsregler




Netzanschlussleitung:

Ausgang an Gehäuse-Rückseite rechts,
Geräte-Kabel 2,0 m

Hinweise:

- Nicht auf brennbaren Materialien betreiben!
- Glas-Ceramik-Herd nachträglich umrüstbar auf energiesparende Induktion (auf Anfrage).
- Nur ein hochwertiges Glas-Ceramik-Kochgeschirr bringt auf einem Glas-Ceramik-Herd die erwartete Kochleistung!

Modell		STANDARD-Ausstattung:	
BC SLK 10 A 230 V 	Abmessungen Gerät BxTxH Ausrüstung Abmessungen Glas BxTxH Anschlusswert Absicherung Empfohlener Geräte-Stecker	400 x 400 x 100 mm 1 Hi-Light-Heizkörper ● rund, 2,3 kW 300 x 300 x 4 mm 230 V / 2,3 kW 16 Ampere Schuko (bereits montiert)	

PROFI - 200 mm Geräte-Höhe

STANDARD-Ausstattung:

Gehäuse komplett aus Edelstahl gebürstet,
Gehäuse 170 mm, Gerätefüße 30 mm hoch,
bis max. 75 mm höhenverstellbar.

● Grillfläche:

- ▶ Ausgestattet ist die Grillplatte mit der speziellen BOHNER®-Teppanyaki-Technologie, einer energiesparenden Stahlplatte mit spezieller Oberflächenveredelung auf hartverchromter Basis.
- ▶ Gleichmäßige, vollflächige Beheizung, stufenlos regelbar
- ▶ Optimale Wärmeleitfähigkeit, großer vollflächiger Wärmespeicher
- ▶ Spezielle Energiesparteknik
- ▶ Warmhaltezone bedienerseitig 120 mm breit
- ▶ Fettablauf/Restabwurf mittig an Bedienerseite 130 x 30 mm

● Lieferung inklusive Geräte-Zubehör:

- ▶ **Fettschublade**, mittig an Bedienerseite, ausziehbar, Inhalt: 1,3 Liter
- ▶ **Spritzschutz**, dreiseitig, aus Edelstahl 140 mm hoch, abnehmbar
- ▶ **Einsteiger-Set Grill PROFI**



● Bedieneinheit/en:

- ▶ Temperaturregler, Kontroll-Leuchten



● Ihr Vorteil:

Durchdachte Rahmenkonstruktion ermöglicht auch Einhängen oder Einschleiben des Gerätes in Tischplatte!

Netzanschlussleitung:


Ausgang an Gehäuseboden hinten links,
Geräte-Kabel 2,0 m




Hinweise:



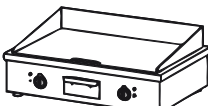
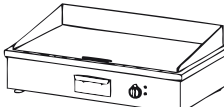
- Leichte, schnelle Reinigung nur mit Wasser und Spezial - Edelstahlschwamm!
- Grillplatte kann auch mit hochwertigem Kochgeschirr zum Fortkochen oder Warmhalten genutzt werden.

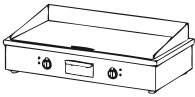
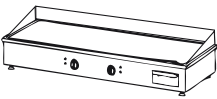
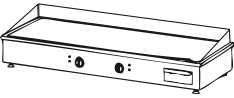
OPTIONEN Bitte unbedingt gleich bei Bestellung angeben!

ZUBEHÖR Im Anschluss an die gesamte Grillplatten-Produktübersicht!

Modell	STANDARD-Ausstattung:	
BG 40 A 400 V / wahlweise 230 V 	Abmessungen Gerät BxTxH	400 x 600 x 200 mm
	Ausrüstung	1 Heizzone
Abmessungen Grillfläche BxT	340 x 540 mm	
Anschlusswert	400 V / 3,0 kW	
Absicherung	16 Ampere	
Empfohlener Geräte-Stecker	400 V: CEE 16 Ampere 230 V: Schuko (bereits montiert)	
Grillfläche „gerillt“	Mehrpreis je Gerät	

Modell		STANDARD-Ausstattung:	
BG 40 quer A 400 V wahlweise 230 V ACHTUNG: Geräte-Tiefe: 400 mm 	Abmessungen Gerät BxTxH Ausrüstung	600 x 400 x 200 mm 1 Heizzone <ul style="list-style-type: none"> ● Warmhaltezone linke Seite Grillfläche, 120 mm breit ● Fettablauf/Resteabwurf: linke Seite Grillfläche 30 x 130 mm ● Fettschublade, linke Seite ausziehbar, Inhalt: 2,0 Liter ● Netzanschlussleitung: Ausgang an Gehäuseboden rechtes Seitenteil hinten, Geräte-Kabel 2,0 m 	
	Abmessungen Grillfläche BxT Anschlusswert Absicherung Empfohlener Geräte-Stecker	540 x 340 mm 400 V / 3,0 kW 16 Ampere 400 V: CEE 16 Ampere 230 V: Schuko (bereits montiert)	
	OPTIONEN: <i>(Bitte unbedingt gleich bei Bestellung angeben)</i>		
Grillfläche „gerillt“		Mehrpreis je Gerät	
BG 50 A 400 V 	Abmessungen Gerät BxTxH Ausrüstung Abmessungen Grillfläche BxT Anschlusswert Absicherung Empfohlener Geräte-Stecker	500 x 600 x 200 mm 1 Heizzone 440 x 540 mm 400 V / 5,0 kW 16 Ampere CEE 16 Ampere	
	OPTIONEN: <i>(Bitte unbedingt gleich bei Bestellung angeben)</i>		
	Grillfläche „gerillt“		Mehrpreis je Gerät
BG 60 A 400 V 	Abmessungen Gerät BxTxH Ausrüstung Abmessungen Grillfläche BxT Anschlusswert Absicherung Empfohlener Geräte-Stecker	600 x 600 x 200 mm 2 Heizzonen 540 x 540 mm 400 V / 6,0 kW 16 Ampere CEE 16 Ampere	
	OPTIONEN: <i>(Bitte unbedingt gleich bei Bestellung angeben)</i>		
	Grillfläche „gerillt“		Mehrpreis je Gerät

Modell		STANDARD-Ausstattung:	
BG 70 A 400 V 	Abmessungen Gerät BxTxH	700 x 600 x 200 mm	
	Ausrüstung	2 Heizzonen	
	Abmessungen Grillfläche BxT	640 x 540 mm	
	Anschlusswert	400 V / 7,0 kW	
	Absicherung	16 Ampere	
	Empfohlener Geräte-Stecker	CEE 16 Ampere	
OPTIONEN: <i>(Bitte unbedingt gleich bei Bestellung angeben)</i>			
	Grillfläche „gerillt“	Mehrpreis je Gerät	
BG 77 A 400 V Geräte-Tiefe: 700 mm 	Abmessungen Gerät BxTxH	700 x 700 x 200 mm	
	Ausrüstung	2 Heizzonen	
	Abmessungen Grillfläche BxT	640 x 640 mm	
	Anschlusswert	400 V / 8,0 kW	
	Absicherung	16 Ampere	
	Empfohlener Geräte-Stecker	CEE 16 Ampere	
OPTIONEN: <i>(Bitte unbedingt gleich bei Bestellung angeben)</i>			
	Grillfläche „gerillt“	Mehrpreis je Gerät	
BG 80 A 400 V 	Abmessungen Gerät BxTxH	800 x 600 x 200 mm	
	Ausrüstung	2 Heizzonen	
	Abmessungen Grillfläche BxT	740 x 540 mm	
	Anschlusswert	400 V / 8,0 kW	
	Absicherung	16 Ampere	
	Empfohlener Geräte-Stecker	CEE 16 Ampere	
OPTIONEN: <i>(Bitte unbedingt gleich bei Bestellung angeben)</i>			
	Grillfläche „gerillt“	Mehrpreis je Gerät	
BG 90 A 400 V 	Abmessungen Gerät BxTxH	900 x 600 x 200 mm	
	Ausrüstung	2 Heizzonen	
	Abmessungen Grillfläche BxT	840 x 540 mm	
	Anschlusswert	400 V / 9,0 kW	
	Absicherung	16 Ampere	
	Empfohlener Geräte-Stecker	CEE 16 Ampere	
OPTIONEN: <i>(Bitte unbedingt gleich bei Bestellung angeben)</i>			
	Grillfläche „gerillt“	Mehrpreis je Gerät	

Modell		STANDARD-Ausstattung:	
BG 100 A 400 V 	Abmessungen Gerät BxTxH Ausrüstung Abmessungen Grillfläche BxT Anschlusswert Absicherung Empfohlener Geräte-Stecker	1.000 x 600 x 200 mm 2 Heizzonen 940 x 540 mm 400 V / 10,0 kW 16 Ampere CEE 16 Ampere	
	OPTIONEN: <i>(Bitte unbedingt gleich bei Bestellung angeben)</i>		
	Grillfläche „gerillt“	Mehrpreis je Gerät	
BG 120 A 400 V 	Abmessungen Gerät BxTxH Ausrüstung Abmessungen Grillfläche BxT Anschlusswert Absicherung Empfohlener Geräte-Stecker	1.200 x 600 x 200 mm 2 Heizzonen ● Fettablauf/Resteabwurf: rechte Seite Grillfläche 130 x 30 mm ● Fettschublade , rechte Seite ausziehbar, Inhalt: 1,3 Liter 1.140 x 540 mm 400 V / 13,0 kW 20 Ampere CEE 32 Ampere	
	OPTIONEN: <i>(Bitte unbedingt gleich bei Bestellung angeben)</i>		
	Grillplatte mit 3 Heizzonen	Mehrpreis je Gerät	
Grillfläche „gerillt“	Mehrpreis je Gerät		
BG 140 A 400 V 	Abmessungen Gerät BxTxH Ausrüstung Abmessungen Grillfläche BxT Anschlusswert Absicherung Empfohlener Geräte-Stecker	1.400 x 600 x 200 mm 2 Heizzonen ● Fettablauf/Resteabwurf: rechte Seite Grillfläche 130 x 30 mm ● Fettschublade , rechte Seite ausziehbar, Inhalt: 1,3 Liter 1.340 x 540 mm 400 V / 15,0 kW 25 Ampere CEE 32 Ampere	
	OPTIONEN: <i>(Bitte unbedingt gleich bei Bestellung angeben)</i>		
	Grillplatte mit 3 Heizzonen	Mehrpreis je Gerät	
Grillfläche "gerillt"	Mehrpreis je Gerät		

Modell				STANDARD-Ausstattung:		
BG 160 A 400 V 	Abmessungen Gerät BxTxH Ausrüstung	1.600 x 600 x 200 mm 2 Heizzonen				
	Abmessungen Grillfläche BxT Anschlusswert Absicherung Empfohlener Geräte-Stecker	● Fettablauf/Resteabwurf: rechte Seite Grillfläche 130 x 30 mm ● Fettschublade, rechte Seite ausziehbar, Inhalt: 1,3 Liter 1.540 x 540 mm 400 V / 17,0 kW 32 Ampere CEE 32 Ampere				
	OPTIONEN: <i>(Bitte unbedingt gleich bei Bestellung angeben)</i>					
	Grillplatte mit 3 Heizzonen Grillfläche "gerillt" 1/3 oder 1/2 der Grillfläche		Mehrpreis je Gerät Mehrpreis je Gerät			
OPTIONEN: <i>(Bitte unbedingt gleich bei Bestellung angeben)</i>						
Grillfläche „gerillt“ 	teilweise „gerillt“ 		Mehrpreis je Gerät			

TEPPANYAKI - 200 mm Geräte-Höhe

STANDARD-Ausstattung:

Gehäuse komplett aus Edelstahl gebürstet,
 Gehäuse 170 mm, Gerätefüße 30 mm hoch,
 bis max. 75 mm höhenverstellbar.

● Grillfläche:

- ▶ Ausgestattet ist die Grillplatte mit der speziellen BOHNER®-Teppanyaki-Technologie, einer energiesparenden Stahlplatte mit spezieller Oberflächenveredelung auf hartverchromter Basis.
- ▶ Gleichmäßige, vollflächige Beheizung, stufenlos regelbar
- ▶ Optimale Wärmeleitfähigkeit, großer vollflächiger Wärmespeicher
- ▶ Spezielle Energiespartechnik
- ▶ Mittig beheizte Fläche mit umlaufender Warmhaltezone, ca. 120 mm breit
- ▶ Fettablauf/Restabwurf rechts an Bedienerseite 130 x 30 mm

● Lieferung inklusive Geräte-Zubehör:

- ▶ Fettschublade rechte Seite, ausziehbar, Inhalt: 1,3 Liter
- ▶ Einsteiger-Set Grill PROFI



● Bedieneinheit/en:

- ▶ Temperaturregler, Kontroll-Leuchten



● Spezielle Teppanyaki - Ausführung:

mittig beheizt, mit umlaufender Warmhaltezone, ca. 120 mm breit!

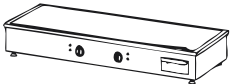
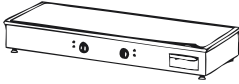
Netzanschlussleitung:

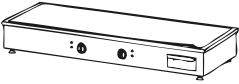
Ausgang an Gehäuseboden hinten links,
 Geräte-Kabel 2,0 m

Hinweise:

- Leichte, schnelle Reinigung nur mit Wasser und Spezial-Edelstahlschwamm!
- Grillplatte kann auch mit hochwertigem Kochgeschirr zum Fortkochen oder Warmhalten genutzt werden.

ZUBEHÖR *Im Anschluss an die gesamte Grillplatten-Produktübersicht!*

Modell	STANDARD-Ausstattung:	
BG TY 120 A 400 V 	Abmessungen Gerät BxTxH Ausrüstung Abmessungen Grillfläche BxT Anschlusswert Absicherung Empfohlener Geräte-Stecker	1.200 x 600 x 200 mm 2 Heizzonen 1.140 x 540 mm 400 V / 7,0 kW 16 Ampere CEE 16 Ampere
BG TY 140 A 400 V 	Abmessungen Gerät BxTxH Ausrüstung Abmessungen Grillfläche BxT Anschlusswert Absicherung Empfohlener Geräte-Stecker	1.400 x 600 x 200 mm 2 Heizzonen 1.340 x 540 mm 400 V / 8,0 kW 16 Ampere CEE 16 Ampere

Modell		STANDARD-Ausstattung:	
BG TY 160 A 400 V 	Abmessungen Gerät BxTxH	1.600 x 600 x 200 mm	
	Ausrüstung	2 Heizzonen	
	Abmessungen Grillfläche BxT	1.540 x 540 mm	
	Anschlusswert	400 V / 9,0 kW	
	Absicherung	16 Ampere	
	Empfohlener Geräte-Stecker	CEE 16 Ampere	

SUPERFLACH - 130 mm Geräte-Höhe

STANDARD-Ausstattung:

Gehäuse komplett aus Edelstahl gebürstet,
 Gehäuse 100 mm, Gerätefüße 30 mm hoch,
 bis max. 75 mm höhenverstellbar.

● Grillfläche:

- ▶ Ausgestattet ist die Grillplatte mit der speziellen BOHNER®-Teppanyaki-Technologie, einer energiesparenden Stahlplatte mit spezieller Oberflächenveredelung auf hartverchromter Basis.
- ▶ Gleichmäßige, vollflächige Beheizung, stufenlos regelbar
- ▶ Optimale Wärmeleitfähigkeit, großer vollflächiger Wärmespeicher
- ▶ Spezielle Energiespartechnik
- ▶ Warmhaltezone bedienerseitig 120 mm breit
- ▶ Fettablauf/Restabwurf mittig an Bedienerseite 130 x 30 mm



● Lieferung inklusive Geräte-Zubehör:

- ▶ **Fettschublade**, mittig an Bedienerseite, ausziehbar, Inhalt: 0,6 Liter
- ▶ **Spritzschutz**, dreiseitig, aus Edelstahl 140 mm hoch, abnehmbar
- ▶ **Einsteiger-Set Grill PROFI**



● Bedieneinheit/en:

- ▶ Temperaturregler, Kontroll-Leuchten

Netzanschlussleitung:


Ausgang an Gehäuseboden hinten links,
 Geräte-Kabel 2,0 m




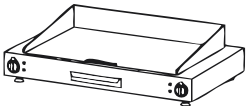
Hinweise:

- Leichte, schnelle Reinigung nur mit Wasser und Spezial-Edelstahlschwamm!
- Grillplatte kann auch mit hochwertigem Kochgeschirr zum Fortkochen oder Warmhalten genutzt werden.

OPTIONEN Bitte unbedingt gleich bei Bestellung angeben!

ZUBEHÖR Im Anschluss an die gesamte Grillplatten-Produktübersicht!

Modell	STANDARD-Ausstattung:	
BG SF 50 A 400 V / wahlweise 230 V 	Abmessungen Gerät BxTxH Ausrüstung Abmessungen Grillfläche BxT Anschlusswert Absicherung Empfohlener Geräte-Stecker	500 x 600 x 130 mm 1 Heizzone 340 x 540 mm 400 V / 3,0 kW 16 Ampere 400 V: CEE 16 Ampere 230 V: Schuko (bereits montiert)
	OPTIONEN: (Bitte unbedingt gleich bei Bestellung angeben)	
	Grillfläche „gerillt“	Mehrpreis je Gerät

Modell		STANDARD-Ausstattung:	
BG SF 60 A 400 V 	Abmessungen Gerät BxTxH	600 x 600 x 130 mm	
	Ausrüstung	1 Heizzone	
	Abmessungen Grillfläche BxT	440 x 540 mm	
	Anschlusswert	400 V / 5,0 kW	
	Absicherung	16 Ampere	
	Empfohlener Geräte-Stecker	CEE 16 Ampere	
OPTIONEN: <i>(Bitte unbedingt gleich bei Bestellung angeben)</i>			
	Grillfläche „gerillt“	Mehrpreis je Gerät	
BG SF 70 A 400 V 	Abmessungen Gerät BxTxH	700 x 600 x 130 mm	
	Ausrüstung	2 Heizzonen	
	Abmessungen Grillfläche BxT	540 x 540 mm	
	Anschlusswert	400 V / 6,0 kW	
	Absicherung	16 Ampere	
	Empfohlener Geräte-Stecker	CEE 16 Ampere	
OPTIONEN: <i>(Bitte unbedingt gleich bei Bestellung angeben)</i>			
	Grillfläche „gerillt“	Mehrpreis je Gerät	
BG SF 80 A 400 V 	Abmessungen Gerät BxTxH	800 x 600 x 130 mm	
	Ausrüstung	2 Heizzonen	
	Abmessungen Grillfläche BxT	640 x 540 mm	
	Anschlusswert	400 V / 7,0 kW	
	Absicherung	16 Ampere	
	Empfohlener Geräte-Stecker	CEE 16 Ampere	
OPTIONEN: <i>(Bitte unbedingt gleich bei Bestellung angeben)</i>			
	Grillfläche „gerillt“	Mehrpreis je Gerät	
BG SF 90 A 400 V 	Abmessungen Gerät BxTxH	900 x 600 x 130 mm	
	Ausrüstung	2 Heizzonen	
	Abmessungen Grillfläche BxT	740 x 540 mm	
	Anschlusswert	400 V / 8,0 kW	
	Absicherung	16 Ampere	
	Empfohlener Geräte-Stecker	CEE 16 Ampere	
OPTIONEN: <i>(Bitte unbedingt gleich bei Bestellung angeben)</i>			
	Grillfläche „gerillt“	Mehrpreis je Gerät	

Modell		STANDARD-Ausstattung:		
BG SF 100 A 400 V 	Abmessungen Gerät BxTxH Ausrüstung Abmessungen Grillfläche BxT Anschlusswert Absicherung Empfohlener Geräte-Stecker	1.000 x 600 x 130 mm 2 Heizzonen 840 x 540 mm 400 V / 9,0 kW 16 Ampere CEE 16 Ampere		
	OPTIONEN: <i>(Bitte unbedingt gleich bei Bestellung angeben)</i>			
	Grillfläche „gerillt“	Mehrpreis je Gerät		
BG SF 110 A 400 V 	Abmessungen Gerät BxTxH Ausrüstung Abmessungen Grillfläche BxT Anschlusswert Absicherung Empfohlener Geräte-Stecker	1.100 x 600 x 130 mm 2 Heizzonen 940 x 540 mm 400 V / 10,0 kW 16 Ampere CEE 16 Ampere		
	OPTIONEN: <i>(Bitte unbedingt gleich bei Bestellung angeben)</i>			
	Grillfläche „gerillt“	Mehrpreis je Gerät		
OPTIONEN: <i>(Bitte unbedingt gleich bei Bestellung angeben)</i>				
Grillfläche „gerillt“ 	teilweise „gerillt“ 	Mehrpreis je Gerät		

SLK - 100 mm Geräte-Höhe

STANDARD-Ausstattung:

Gehäuse komplett aus Edelstahl gebürstet,
Gehäuse 92 mm, Gerätefüße 8 mm hoch.

● Grillfläche:

- ▶ Ausgestattet ist die Grillplatte mit der speziellen BOHNER®-Teppanyaki-Technologie, einer energiesparenden Stahlplatte mit spezieller Oberflächenveredelung auf hartverchromter Basis.
- ▶ Gleichmäßige, vollflächige Beheizung, stufenlos regelbar
- ▶ Optimale Wärmeleitfähigkeit, großer vollflächiger Wärmespeicher
- ▶ Spezielle Energiespartechnik
- ▶ Warmhaltezone bedienerseitig 50 mm breit
- ▶ Fettauffanggrille bedienerseitig über die ganze Breite in die Grillfläche eingefräst.



● Lieferung inklusive Geräte-Zubehör:

- ▶ **Spritzschutz**, dreiseitig, aus Edelstahl 100 mm hoch, abnehmbar
- ▶ **Einsteiger-Set Grill SLK**



● Bedieneinheit:

- ▶ Temperaturregler, Kontroll-Leuchten


Netzanschlussleitung:

Ausgang an Gehäuserückwand rechts,
Geräte-Kabel 2,0 m






Hinweise:

- Leichte, schnelle Reinigung nur mit Wasser und Spezial-Edelstahlschwamm!
- Grillplatte kann auch mit hochwertigem Kochgeschirr zum Fortkochen oder Warmhalten genutzt werden.

ZUBEHÖR *Im Anschluss an die gesamte Grillplatten-Produktübersicht!*

Modell	STANDARD-Ausstattung:	
BG SLK 40 A 230 V 	Abmessungen Gerät BxTxH Ausrüstung Abmessungen Grillfläche BxT Anschlusswert Absicherung Empfohlener Geräte-Stecker	400 x 520 x 100 mm 1 Heizzone 340 x 460 mm 230 V / 3,0 kW 16 Ampere Schuko (bereits montiert)

ZUBEHÖR - GRILLPLATTEN

ZUBEHÖR:		
<p>Einsteiger-Set Grill SUPERFLACH / PROFI</p> <p>bestehend aus:</p> <ul style="list-style-type: none"> 1 x 10-Liter-Kanister BOHNER® Spezial-Grillplatten-Öl 1 x Sprühflasche für BOHNER® Spezial-Grillplatten-Öl 1 x Fleischwender, vollflächig 1 x Fleischwender, geschlitzt 10 x Edelstahlschwamm "Schrubbi" 1 x Reinigungsbürste für Fettablauf 		<p>Preis je Set</p>
<p>Einsteiger-Set Grill SLK</p> <p>bestehend aus:</p> <ul style="list-style-type: none"> 1 x 1-Liter-Flasche BOHNER® Spezial-Grillplatten-Öl 1 x Sprühflasche für BOHNER® Spezial-Grillplatten-Öl 1 x Fleischwender, vollflächig 1 x Fleischwender, geschlitzt 5 x Edelstahlschwamm "Schrubbi" 		<p>Preis je Set</p>
<p>BOHNER® Spezial-Grillplatten-Öl</p> <p>Hochwertiges Pflanzenöl mit hohem Rauchpunkt. Cholesterinfrei, salzfrei, feiner Butter-Geschmack.</p> <p>10-Liter-Kanister</p>		<p>Preis je Stück</p>
<p>Sprühflasche</p> <p>für BOHNER® Spezial-Grillplatten-Öl</p> <p>lebensmittelechter Kunststoff, Sprayer mit verstellbarem Sprühkopf</p>		<p>Preis je Stück</p>
<p>Sprühkopf zu Sprühflasche</p> <p>für BOHNER® Spezial-Grillplatten-Öl</p>		<p>Preis je Stück</p>
<p>Fettablaufstopfen GRILL</p> <p>zu Grillplatten-Modellen: "PROFI" / "SUPERFLACH" / "TEPPANYAKI"</p> <p>aus lebensmittelechtem Teflon, oval 130 x 30 mm</p>		<p>Preis je Stück</p>
<p>Fettschublade „extra-groß“</p> <p>zu Modellen: „SUPERFLACH“</p> <p>Mehr Aufnahmevermögen, Inhalt: 1,3 Liter (gegenüber Standard-Ausstattung, Inhalt: 0,6 Liter)</p>		<p>Preis je Stück</p>

ZUBEHÖR:		
Fleischwender (Spachtel/Palette) vollflächig 	Preis je Stück	
Fleischwender (Spachtel/Palette) geschlitzt 	Preis je Stück	
Spachteltaschen zum Einhängen an Grillplatte für Fleischwender 	Preis je Stück	
Grillschaber 	Preis je Stück	
Ersatzklingen für Grillschaber	Preis je 10 Stück	
Edelstahlschwamm (1 Stück) "Schrubbi" zur chemikalienfreien Reinigung der Grillfläche. Bitte nur mit WASSER reinigen! 	Preis je Stück	
Edelstahlschwamm (Beutel mit 10 Stück) "Schrubbi" zur chemikalienfreien Reinigung der Grillfläche. Bitte nur mit WASSER reinigen! 	Preis je Beutel	
Reinigungsbürste Zum Reinigen des Fettablaufes der Grillplatte 	Preis je Stück	
Rillen-Reinigungsbürste zum Reinigen der Grill-Rillen an der Grillfläche „gerillt“ 	Preis je Stück	
Gloche Edelstahl 	Preis je Stück	
Gloche Bronze 	Preis je Stück	
Geräteeinweisung durch die Firma BOHNER® mit Anwendungberater vor Ort	Pauschale rein netto (nicht rabattfähig)	

PROFI - 200 mm Geräte-Höhe

STANDARD-Ausstattung:

Gehäuse komplett aus Edelstahl gebürstet,
 Gehäuse 170 mm, Gerätefüße 30 mm hoch,
 bis max. 75 mm höhenverstellbar.

● Kochfläche:

- ▶ Ausgestattet ist das Grosskochfeld mit der speziellen BOHNER®-Teppanyaki Technologie, einer energiesparenden Stahlplatte mit spezieller Oberflächenveredelung auf hartverchromter Basis.
- ▶ Gleichmäßige, vollflächige Beheizung, stufenlos regelbar
- ▶ Optimale Wärmeleitfähigkeit, großer vollflächiger Wärmespeicher
- ▶ Spezielle Energiesparteknik
- ▶ Warmhaltezone bedienerseitig 120 mm breit

● Bedieneinheit/en:

- ▶ Temperaturregler, Kontroll-Leuchten



● Ihr Vorteil:

Durchdachte Rahmenkonstruktion ermöglicht auch Einhängen oder Einschieben des Gerätes in Tischplatte.




Netzanschlussleitung:

Ausgang an Gehäuseboden hinten links,
 Geräte-Kabel 2,0 m

Hinweise:

- Exaktes und punktgenaues Kochen, Fortkochen und Warmhalten von Speisen aller Art.
- Minimalster Energieverbrauch im „stand-by“-Betrieb
- Leichte, schnelle Reinigung nur mit Wasser und Spezial-Edelstahlschwamm!

ZUBEHÖR *im Anschluss an die Produktübersicht!*

Modell	STANDARD-Ausstattung:	
BF 40 A 400 V 	Abmessungen Gerät BxTxH Ausrüstung Abmessungen Kochfeldfläche BxT Anschlusswert Absicherung Empfohlener Geräte-Stecker	400 x 600 x 200 mm 1 Heizzone 340 x 540 mm 400 V / 3,0 kW 16 Ampere CEE 16 Ampere
BF 60 A 400 V 	Abmessungen Gerät BxTxH Ausrüstung Abmessungen Kochfeldfläche BxT Anschlusswert Absicherung Empfohlener Geräte-Stecker	600 x 600 x 200 mm 2 Heizzonen 540 x 540 mm 400 V / 6,0 kW 16 Ampere CEE 16 Ampere
BF 90 A 400 V 	Abmessungen Gerät BxTxH Ausrüstung Abmessungen Kochfeldfläche BxT Anschlusswert Absicherung Empfohlener Geräte-Stecker	900 x 600 x 200 mm 2 Heizzonen 840 x 540 mm 400 V / 9,0 kW 16 Ampere CEE 16 Ampere

GN 1/1 - 230 mm Geräte-Höhe

STANDARD-Ausstattung:

Gehäuse komplett aus Edelstahl gebürstet,
Gehäuse 200 mm, Gerätefüße 30 mm hoch.

Becken-Innenmaß: GN 1/1
305 x 510 x 160 mm, für GN-Behälter bis 150 mm Höhe.



Lieferung ohne Zubehör

● Ausstattung:

- ▶ Ablasshahn ½“ nach vorne

● Elektrische Ausrüstung:

- ▶ **Je Gerät:**
 - 1 Heizung
 - 1 Schalter mit einem Thermostat 30-110°C
 - 1 Knebel, Farbe: türkis, Scala 30-110°C
 - 1 Kontroll-Lampe, rot: für „Energiezufuhr Heizung“
 - 1 Hauptschalter


Netzanschlussleitung:

Ausgang an Gehäuse-Boden hinten rechts,
Geräte-Kabel 2,0 m

Hinweis:

- Zubehör als Option:
GN-Behälter aus CNS bis 150 mm Höhe,
GN-Stege längs und quer

ZUBEHÖR *im Anschluss an die Produktübersicht!*

Modell	STANDARD-Ausstattung:		
BW 1/1 A 230 V 	Abmessungen Gerät BxTxH Abmessungen Becken BxT Ausrüstung Anschlusswert Absicherung Empfohlener Geräte-Stecker	400 x 600 x 200/230 mm 305 x 510 x 160 mm 1 Heizung 230 V / 1,6 kW 16 Ampere Schuko (bereits montiert)	

ZUBEHÖR:		
GN-Behälter, CNS für BOHNER®-Wasserbad bis max. 150 mm Höhe 	Preis je Stück	
GN-Stege, CNS zur Aufnahme kleinerer GN-Behälter - Längssteg, Länge: 530 mm - Quersteg, Länge: 325 mm 	Preis je Stück	

GN 1/1 - 225 mm Geräte-Höhe

STANDARD-Ausstattung:

Gehäuse komplett aus Edelstahl gebürstet,
Gehäuse 220 mm, Gerätefüße 5 mm hoch.

Becken-Innenmaß: GN 1/1
305 x 508 x 155 mm, für Nudelkörbe bis 150 mm Höhe

- **Ausstattung:**
 - ▶ Ablasshahn ½“ nach vorne
- **Elektrische Ausrüstung:**
 - ▶ **Je Gerät:**
 - 2 Heizungen
 - 1 Thermostat 30-110°C
 - 1 Knebel, Farbe: türkis, Scala 30-110°C
 - 1 Kontroll-Lampe, rot
 - 1 Hauptschalter mit Knebel, Farbe: türkis, Scala 0-1-0-1



Lieferung ohne Zubehör

Netzanschlussleitung:

Ausgang an Gehäuse-Rückwand hinten links,
Geräte-Kabel 2,0 lfm

Hinweis:

- Zubehör im Anschluss an die Produktübersicht:
Nudelkocher-Aufsatz mit Abtropfstegen,
Nudelkörbe ca. GN 1/6 und ca. GN 1/3,
Nudelkocher-Einlegeblech, gelocht.

ZUBEHÖR *im Anschluss an die Produktübersicht!*

Modell	STANDARD-Ausstattung:		
BN 1/1 A 400 V	Abmessungen Gerät BxTxH Ausrüstung Abmessungen Becken BxTxH Anschlusswert Absicherung Empfohlener Geräte-Stecker	400 x 600 x 220/225 mm 2 Heizungen 305 x 508 x 155 mm 400 V / 6,0 kW 16 Ampere CEE 16 Ampere	

ZUBEHÖR:			
Nudelkocher-Aufsatz mit Abtropfstegen			
Nudelkorb aus CNS, ca. GN 1/3			
Nudelkorb aus CNS, ca. GN 1/6			
Nudelkocher-Einlegeblech, gelocht			

PROFI - 300 mm Geräte-Höhe

STANDARD-Ausstattung:

Gehäuse komplett aus Edelstahl gebürstet,
Gehäuse 270 mm, Gerätefüße 30 mm hoch.

Einzelbeckenfritteuse 9 Liter
Korbgröße 200 x 280 x 100 mm

Doppelbeckenfritteuse 2 x 10 Liter
Korbgröße 200 x 280 x 100 mm



Lieferung inklusive Fritteusenkorb

● Ausstattung:

- ▶ Ablasshahn 1/2" nach vorne

● Elektrische Ausrüstung:

- ▶ **Je Becken:**
 - 1 Heizung, seitlich herauschwenkbar
 - 1 Thermostat 100-180°C
 - 1 Knebel, Farbe: türkis, Scala 100-180°C
 - 2 Kontroll-Lampen, rot und gelb

● Lieferung inklusive Geräte-Zubehör

- ▶ Fritteusenkorb 280 x 280 x 100 mm

Netzanschlussleitung:

Ausgang an Gehäuse-Rückwand hinten links,
Geräte-Kabel 2,0 lfm

Hinweis:

- Zum Einstellen in Frontcooking-Station mit Brückenabsaugung geeignet.

ZUBEHÖR *im Anschluss an die Produktübersicht!*

Modell	STANDARD-Ausstattung:		
BFRI-40 A 400 V 	Abmessungen Gerät BxTxH Ausrüstung Abmessungen Becken BxTxH Anschlusswert Absicherung Empfohlener Geräte-Stecker	400 x 600 x 300 / 360 mm 1 Heizung 225 x 340 x 180 mm 400 V / 7,5 kW 16 Ampere CEE 16 Ampere	
BFRI-60 A 400 V 	Abmessungen Gerät BxTxH Ausrüstung Abmessungen Becken BxTxH Anschlusswert Absicherung Empfohlener Geräte-Stecker	600 x 600 x 300 / 360 mm 2 Heizungen 225 x 340 x 180 mm 400 V / 15 kW 32 Ampere CEE 32 Ampere	

ZUBEHÖR:

Fritteusenkorb	Abmessung BxTxH	200 x 280 x 100 mm	
-----------------------	-----------------	---------------------------	--

RUND - 80 mm Geräte-Höhe

STANDARD-Ausstattung:

Gehäuse komplett aus Edelstahl gebürstet,
Gehäuse-Kanten gerundet,
Gehäuse 60 mm, Gerätefüße 20 mm hoch.

Gussheizplatte Ø 220 mm



Lieferung ohne Guß-Wok-Pfanne

Elektrische Ausrüstung:

Je Gerät:

- 1 Gussheizplatte
- 1 7-Takt-Schalter mit Überhitzungsschutz
- 1 Knebel, Farbe: schwarz, Scala 0 - 3
- 1 Kontroll-Lampe, rot, in rechter vorderer Ecke im Gehäuse

Funktionsanzeige:

- Kein Leuchten – Knebelstellung auf „0“
für: „Betrieb Kochstelle – Aus“
- Leuchtet permanent
für: „Betrieb Kochstelle – Ein“

Netzanschlussleitung:

Ausgang an Gehäuserückwand links,
Geräte-Kabel 3,0 m

Hinweis:

- Auch Ideal zum Präsentieren und Warmhalten
im Selbstbedienungsbereich!

Modell

STANDARD-Ausstattung:

BK 10-22 A
230 V



Abmessungen Gerät BxTxH
Abmessungen Heizplatte Ø
Ausrüstung
Anschlusswert
Absicherung
Empfohlener Geräte-Stecker
Gewicht

280 x 320 x 80 mm
220 mm Ø
1 Gussheizplatte
230 V / 2,0 kW
16 Ampere
Schuko (bereits montiert)
3,8 kg

RECHTECK - 27 mm Geräte-Höhe

STANDARD-Ausstattung:

Gehäuse komplett aus Edelstahl gebürstet,
Gehäuse 22 mm, Gerätefüße 5 mm hoch.

Betriebstemperatur max.:
Stufe 1: 60°C
Stufe 2: 78°C

● Elektrische Ausrüstung:

▶ Je Gerät:

- 1 Ein-/Ausschalter (Kippschalter)
- 1 Heizstufen-Schalter (Kippschalter)
- Kabelführung bedienerseitig



Warmhalteplatte „RECHTECK“
Modell: BP 380/600 A

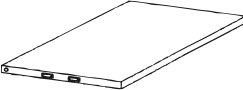
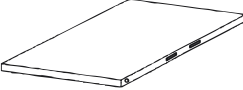
Netzanschlussleitung:

Ausgang an Gehäuse-Vorderseite links,
Geräte-Kabel 1.5 m

Hinweise:

- Zum Warmhalten von Tellern, Tassen, Platten, GN-Behältern.
- Bei Speiseausgabe, bei Party-Service und Catering einsetzbar.

OPTIONEN *Bitte unbedingt gleich bei Bestellung angeben!*

Modell	STANDARD-Ausstattung:		
BP 380/600 A 230 V 	Abmessungen Gerät BxTxH Anschlusswert Absicherung Empfohlener Geräte-Stecker Gewicht	380 x 600 x 27 mm 230 V / 0,2 kW 16 Ampere Schuko (bereits montiert) 4.9 kg	
BP 600/380 A 230 V 	Abmessungen Gerät BxTxH Anschlusswert Absicherung Empfohlener Geräte-Stecker Gewicht	600 x 380 x 27 mm 230 V / 0,2 kW 16 Ampere Schuko (bereits montiert) 4.9 kg	

PROFI - 850 oder 900 mm Arbeitshöhe

STANDARD-Ausstattung:

Gehäuse komplett aus Edelstahl gebürstet, Luftaustritt bedienerseitig, 100% nischengeeignet, Filteraufnahme/n mit Fettfilter im Unterbau. Unterbau 3seitig geschlossen, mit Kabelkanal und Grundboden.

Arbeitshöhe wahlweise

850 mm: Gehäuse 750 mm, Füße 100 mm

900 mm: Gehäuse 750 mm, Füße 150 mm

(Bitte bei Bestellung angeben!)

Vierkantfüße 40 mm höhenverstellbar.

- **Glas-Ceramik-Platte**, BOHNER®-Design
- **Induktionsspule/n** ● **rund**, Ø 270 mm
- **Induktionsgenerator/en** à **3,5 kW**
- **Bedieneinheit/en:**
 - ▶ Leistungsregler, Kontroll-Leuchten



OPTION: fahrbar


Netzanschlussleitung:

Kabelführung in Kanal im Unterbau-Innenraum, Ausgang am Unterbau-Boden hinten links
Geräte-Kabel 1,5 m


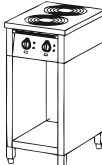
Hinweis:

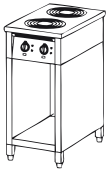
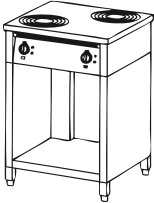
- Nur ein hochwertiges induktionsgeeignetes Kochgeschirr bringt auf einem Induktionsherd die erwartete Kochleistung!



OPTIONEN im Anschluss an die Produktübersicht!



Modell		STANDARD-Ausstattung:	
BI 10 S 230 V 	Abmessungen Gerät BxTxH	400 x 400 x 850 bzw. 900 mm	
	Ausrüstung	1 Induktionsspule ● rund , Ø 270 mm	
	Abmessungen Glas BxTxH	Induktionsgenerator 1 x 3,5 kW	
	Anschlusswert	392 x 392 x 6 mm	
	Absicherung	230 V / 3,5 kW	
	Empfohlener Geräte-Stecker	16 Ampere	
		Schuko (bereits montiert)	
OPTIONEN: (Bitte unbedingt gleich bei Bestellung angeben)			
	Gerät „fahrbar“	Mehrpreis je Gerät	

Die genannten Preise sind EUR-Beträge zuzüglich gesetzliche Mehrwertsteuer.
Technische und preisliche Änderungen vorbehalten

Modell		STANDARD-Ausstattung:	
BI 10 S 400 V 	Abmessungen Gerät BxTxH Ausrüstung	400 x 400 x 850 bzw. 900 mm 1 Induktionsspule ● rund , Ø 270 mm Induktionsgenerator 1 x 3,5 kW	
	Abmessungen Glas BxTxH Anschlusswert Absicherung Empfohlener Geräte-Stecker	392 x 392 x 6 mm 400 V / 3,5 kW 16 Ampere CEE 16 Ampere	
OPTIONEN: <i>(Bitte unbedingt gleich bei Bestellung angeben)</i>			
	Kochstelle ● rund à 5,0 kW Ø 270 mm	Mehrpreis je Kochstelle	
	Kochstelle ■ quadratisch à 5,0 kW 260 x 260 mm	Mehrpreis je Kochstelle	
	Kochstelle ■ flächendeckend á 7,0 kW: (Induktionsgenerator im Unterbau) 270 x 260 mm	Mehrpreis je Kochstelle	
	Gerät „fahrbar“	Mehrpreis je Gerät	
BI 22 S 400 V 	Abmessungen Gerät BxTxH Ausrüstung	400 x 600 x 850 bzw. 900 mm 2 Induktionsspulen ● rund , Ø 220 mm Induktionsgeneratoren 2 x 3,5 kW	
	Abmessungen Glas BxTxH Anschlusswert Absicherung Empfohlener Geräte-Stecker	392 x 592 x 6 mm 400 V / 7,0 kW 16 Ampere CEE 16 Ampere	
OPTIONEN: <i>(Bitte unbedingt gleich bei Bestellung angeben)</i>			
	Kochstelle ● rund à 5,0 kW Ø 220 mm	Mehrpreis je Kochstelle	
	Kochstelle ■ quadratisch à 4,0 kW 210 x 210 mm	Mehrpreis je Kochstelle	
	Gerät „fahrbar“	Mehrpreis je Gerät	

Modell	STANDARD-Ausstattung:		€
BI 20 S 400 V 	Abmessungen Gerät BxTxH Ausrüstung Abmessungen Glas BxTxH Anschlusswert Absicherung Empfohlener Geräte-Stecker	400 x 700 x 850 bzw. 900 mm 2 Induktionsspulen ● rund , Ø 270 mm Induktionsgeneratoren 2 x 3,5 kW 392 x 692 x 6 mm 400 V / 7,0 kW 16 Ampere CEE 16 Ampere	
	OPTIONEN: <i>(Bitte unbedingt gleich bei Bestellung angeben)</i>		
	Kochstelle ● rund à 5,0 kW Ø 270 mm Kochstelle ■ quadratisch à 5,0 kW 260 x 260 mm Kochstelle ■ flächendeckend á 7,0 kW (Induktionsgenerator im Unterbau) 270 x 260 mm Gerät „fahrbar“	Mehrpreis je Kochstelle Mehrpreis je Kochstelle Mehrpreis je Kochstelle Gesamtanschluss und Absicherung beachten Mehrpreis je Gerät	
BI 21 S 400 V 	Abmessungen Gerät BxTxH Ausrüstung Abmessungen Glas BxTxH Anschlusswert Absicherung Empfohlener Geräte-Stecker	600 x 600 x 850 bzw. 900 mm 2 Induktionsspulen ● rund , Ø 270 mm Induktionsgeneratoren 2 x 3,5 kW 592 x 592 x 6 mm 400 V / 7,0 kW 16 Ampere CEE 16 Ampere	
	OPTIONEN: <i>(Bitte unbedingt gleich bei Bestellung angeben)</i>		
	Kochstelle ● rund à 5,0 kW Ø 270 mm Kochstelle ■ quadratisch à 5,0 kW 260 x 260 mm Gerät „fahrbar“	Mehrpreis je Kochstelle Mehrpreis je Kochstelle Mehrpreis je Gerät	

Modell		STANDARD-Ausstattung:	
BI 30 S 400 V 	Abmessungen Gerät BxTxH Ausrüstung Abmessungen Glas BxTxH Anschlusswert Absicherung Empfohlener Geräte-Stecker	900 x 600 x 850 bzw. 900 mm 3 Induktionsspulen ● rund, Ø 270 mm Induktionsgeneratoren 3 x 3,5 kW 892 x 592 x 6 mm 400 V / 10,5 kW 16 Ampere CEE 16 Ampere	
	OPTIONEN: <i>(Bitte unbedingt gleich bei Bestellung angeben)</i>		
	Kochstelle ● rund à 5,0 kW Ø 270 mm Kochstelle ■ quadratisch à 5,0 kW 260 x 260 mm Gerät „fahrbar“	Mehrpreis je Kochstelle Gesamtanschlusswert und Absicherung beachten! Mehrpreis je Kochstelle Gesamtanschlusswert und Absicherung beachten! Mehrpreis je Gerät	
BI 44 S 400 V 	Abmessungen Gerät BxTxH Ausrüstung Abmessungen Glas BxTxH Anschlusswert Absicherung Empfohlener Geräte-Stecker	600 x 600 x 850 bzw. 900 mm 4 Induktionsspulen ● rund, Ø 220 mm Induktionsgeneratoren 4 x 3,5 kW 592 x 592 x 6 mm 400 V / 14,0 kW 21 Ampere CEE 32 Ampere	
	OPTIONEN: <i>(Bitte unbedingt gleich bei Bestellung angeben)</i>		
	Kochstelle ● rund à 5,0 kW: Ø 220 mm Kochstelle ■ quadratisch à 4,0 kW: 210 x 210 mm Gerät „fahrbar“	Mehrpreis je Kochstelle Gesamtanschlusswert und Absicherung beachten! Mehrpreis je Kochstelle Gesamtanschlusswert und Absicherung beachten! Mehrpreis je Gerät	

Modell		STANDARD-Ausstattung:	
BI 40 S 400 V 	Abmessungen Gerät BxTxH Ausrüstung	700 x 700 x 850 bzw. 900 mm 4 Induktionsspulen ● rund , Ø 270 mm Induktionsgeneratoren 4 x 3,5 kW	
	Abmessungen Glas BxTxH Anschlusswert Absicherung Empfohlener Geräte-Stecker	692 x 692 x 6 mm 400 V / 14,0 kW 21 Ampere CEE 32 Ampere	
OPTIONEN: <i>(Bitte unbedingt gleich bei Bestellung angeben)</i>			
	Kochstelle ● rund à 5,0 kW Ø 270 mm Kochstelle ■ quadratisch à 5,0 kW 260 x 260 mm Kochstelle ■ flächendeckend à 7,0 kW Induktionsgenerator im Unterbau 270 x 260 mm Gerät „fahrbar“	Mehrpreis je Kochstelle Gesamtanschlusswert und Absicherung beachten! Mehrpreis je Kochstelle Gesamtanschlusswert und Absicherung beachten! Mehrpreis je Kochstelle Gesamtanschlusswert und Absicherung beachten! Mehrpreis je Gerät	
OPTIONEN: <i>(Bitte unbedingt gleich bei Bestellung angeben)</i>			
Ausführung Gerät „fahrbar“: 2 Rollen ohne Feststeller, Ø 75 mm 2 Rollen mit Feststeller, Ø 75 mm		Mehrpreis je Gerät	

PROFI - 850 oder 900 mm Arbeitshöhe

STANDARD-Ausstattung:

Gehäuse komplett aus Edelstahl gebürstet, Luftaustritt bedienerseitig, 100% nischengeeignet, Unterbau 3seitig geschlossen, mit Kabelkanal und Grundboden.

Arbeitshöhe wahlweise

850 mm: Gehäuse 750 mm, Füße 100 mm

900 mm: Gehäuse 750 mm, Füße 150 mm

(Bitte bei Bestellung angeben!)

Vierkantfüße 40 mm höhenverstellbar.

Geräte-Höhe inkl. WOK-Aufsatz: 886,5/936,5 mm



- **Glas-Ceramik-Platte**, BOHNER®-Design
- **Induktionsspule** ● **rund**, Ø 270 mm
- **Induktionsgenerator 5,0 kW**
- **Bedieneinheit:**
 - ▶ Leistungsregler, Kontroll-Leuchten
- **Lieferung inklusive Geräte-Zubehör:**
 - ▶ **WOK-Aufsatz** aus CNS
Abmessungen BxTxH: 406 x 406 x 55 mm
Gewicht 1,6 kg
 - ▶ **WOK-Pfanne**, Eisen gebläut, Ø 36 cm
mit Holzstiel, Inhalt: 4,0 Liter
Gewicht: 1,4 kg

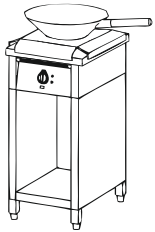
Netzanschlussleitung:

Kabelführung in Kanal im Unterbau-Innenraum
Ausgang am Unterbau-Boden hinten links
Geräte-Kabel 1,5 m

Hinweis:

- Nur ein hochwertiges induktionsgeeignetes Kochgeschirr bringt auf einem Induktionsherd die erwartete Kochleistung!

ZUBEHÖR im Anschluss an die Produktübersicht!

Modell		STANDARD-Ausstattung:	
BI 10 WOK S 400 V 	Abmessungen Gerät BxTxH	400 x 400 x 850 bzw. 900 mm	
	Ausrüstung	1 Induktionsspule ● rund , Ø 270 mm Induktionsgenerator 1 x 5,0 kW	
	Abmessungen Glas BxTxH	392 x 392 x 6 mm	
	Anschlusswert	400 V / 5,0 kW	
	Absicherung	16 Ampere	
	Empfohlener Geräte-Stecker	CEE 16 Ampere	
OPTIONEN: (Bitte unbedingt gleich bei Bestellung angeben)			
	Gerät „fahrbar“	Mehrpreis je Gerät	

ZUBEHÖR:

<p>WOK-Aufsatz BI 10 WOK</p> <p>Aus CNS mit vier Kunststoff- Auflagebolzen als Glasflächen- schutz.</p> <p>Abmessungen BxTxH: 406 x 406 x 55 mm Gewicht: 1,6 kg</p>		<p>Preis je Stück</p>	
<p>WOK-Pfanne, Eisen, Ø 36 cm</p> <p>Aus Eisen, gebläut, mit Holzstiel.</p> <p>Abmessungen: Ø 360 mm, Höhe 110/114 mm Inhalt: 4,0 Liter Gewicht: 1,4 kg</p>		<p>Preis je Stück</p>	
<p>WOK-Pfanne, Edelstahl, Ø 36 cm</p> <p>Aus Edelstahl</p> <p>Abmessungen: Ø 360 mm, Höhe 105 mm Inhalt: 6,0 Liter Gewicht: 1,7 kg</p>		<p>Preis je Stück</p>	

PROFI - 850 oder 900 mm Arbeitshöhe

STANDARD-Ausstattung:

Gehäuse komplett aus Edelstahl gebürstet, Luftaustritt bedienerseitig, 100% nischengeeignet, Unterbau 3seitig geschlossen, mit Kabelkanal und Grundboden.

Arbeitshöhe wahlweise

850 mm: Gehäuse 750 mm, Füße 100 mm

900 mm: Gehäuse 750 mm, Füße 150 mm

(Bitte bei Bestellung angeben!)

Vierkantfüße 40 mm höhenverstellbar.



- **Glas-Ceramik-Mulde (Cüvette) 300**, BOHNER®-Design
- **Induktionsspule Mulde 300**, Ø 300 mm
- **Induktionsgenerator 5,0 kW**
- **Bedieneinheit:**
 - ▶ Leistungsregler, Kontroll-Leuchten
- **Lieferung inklusive Geräte-Zubehör:**
 - ▶ **WOK-Pfanne**, Eisen gebläut, Ø 36 cm mit Holzstiel, Inhalt: 4,0 Liter, Gewicht: 1,4 kg

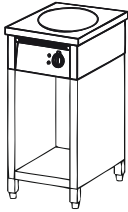
Netzanschlussleitung:

Kabelführung in Kanal im Unterbau-Innenraum, Ausgang an Unterbau-Boden hinten links, Geräte-Kabel 1,5 m

Hinweis:

- Nur ein hochwertiges induktionsgeeignetes Kochgeschirr bringt auf einem Induktionsherd die erwartete Kochleistung!

OPTIONEN + ZUBEHÖR *im Anschluss an die Produktübersicht!*

Modell		STANDARD-Ausstattung:		
BI 10 WOK-M3 S 400 V 	Abmessungen Gerät BxTxH Ausrüstung	400 x 400 x 850 bzw. 900 mm		
	Abmessungen Glas ØxTxH Anschlusswert Absicherung Empfohlener Geräte-Stecker	1 Induktionsspule Mulde 300 Induktionsgenerator 1 x 5,0 kW 300 x 65 x 6 mm 400 V / 5,0 kW 16 Ampere CEE 16 Ampere		
	OPTIONEN: <i>(Bitte unbedingt gleich bei Bestellung angeben)</i>			
	Kochstelle ☉ Mulde à 8,0 kW: Spule ☉ Mulde, Ø 300 mm, Generator à 8,0 kW	Mehrpreis je Kochstelle		
	Ausführung Gerät „fahrbar“:	Mehrpreis je Gerät		

Die genannten Preise sind EUR-Beträge zuzüglich gesetzliche Mehrwertsteuer. Technische und preisliche Änderungen vorbehalten

ZUBEHÖR:

<p>WOK-Pfanne, Eisen, Ø 36 cm</p> <p>Aus Eisen, gebläut, mit Holzstiel. Abmessungen: Ø 360 mm, Höhe 110/114 mm Inhalt: 4,0 Liter Gewicht: 1,4 kg</p>		<p>Preis je Stück</p>	
<p>WOK-Pfanne, Edelstahl, Ø 36 cm</p> <p>Aus Edelstahl Abmessungen: Ø 360 mm, Höhe 105 mm Inhalt: 6,0 Liter Gewicht: 1,7 kg</p>		<p>Preis je Stück</p>	

PROFI - 700 - 900 mm Arbeitshöhe

STANDARD-Ausstattung:

Gehäuse komplett aus Edelstahl gebürstet, Luftaustritt bedienerseitig, 100% nischengeeignet, Filteraufnahme mit Fettfilter am Geräteboden.

Bodenfreiheit 300 - 500 mm.

Arbeitshöhe wahlweise 700 - 900 mm

(Bitte bei Bestellung angeben)

Vierkantfüße 40 mm höhenverstellbar.

- **Glas-Ceramik-Mulde (Cüvette) 400**, BOHNER®-Design
- **Induktionsspule Mulde 400**, Ø 400 mm
- **Induktionsgenerator 8,0 kW**
- **Bedieneinheit:**
 - ▶ Leistungsregler, Kontroll-Leuchten
- **Lieferung inklusive Geräte-Zubehör:**
 - ▶ **passende WOK-Pfanne, Eisen** für Induktions-WOK Ø 400 mm



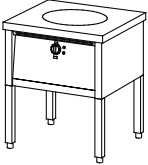
Netzanschlussleitung:

Ausgang an Geräte-Boden hinten mittig, Geräte-Kabel 2,5 m

Hinweis:

- Nur ein hochwertiges induktionsgeeignetes Kochgeschirr bringt auf einem Induktionsherd die erwartete Kochleistung!

Optionen + ZUBEHÖR im Anschluss an die Produktübersicht!

Modell	STANDARD-Ausstattung:	
<p>BI 10 WOK-M4 S 400 V</p> 	<p>Abmessungen Gerät BxTxH Ausrüstung</p> <p>Abmessungen Glas ØxTxH Anschlusswert Absicherung Empfohlener Geräte-Stecker</p>	<p>600 x 600 x 700 - 900 mm 1 Induktionsspule Mulde 400 Induktionsgenerator 1 x 8,0 kW 400 x 98 x 6 mm 400 V / 8,0 kW 16 Ampere CEE 16 Ampere</p>

ZUBEHÖR:	
<p>passende WOK-Pfanne, Eisen für Induktions-WOK Ø 400 mm</p> 	<p>Preis je Stück</p>

ASIA-LINE - 810 / 1250 mm Geräte-Höhe
STANDARD-Ausstattung:

Gehäuse komplett aus Edelstahl gebürstet,
mit integriertem Wasserhahn
und abgesenktem Kochbereich mit Wasserablauf.
Gerät zum Festanschluss für Wasser Zu- und Ablauf.

Arbeitshöhe 810 mm – Gesamtgeräteeinheit 1.250 mm

- **Glas-Ceramik-Mulde (Cüvette) 400**, BOHNER®-Design
- **Induktionsspule Mulde 400**, Ø 400 mm
- **Induktionsgenerator 8,0 kW**
- **Wasserbad rund Ø 250 mm**
- **Bedieneinheit:**
 - ▶ Leistungsregler-Drehgriff mit 7-Segment Anzeige in der Rückwand
- **Lieferung inklusive Geräte-Zubehör:**
 - ▶ **passende WOK-Pfanne, Eisen**
für Induktions-WOK Ø 400 mm


 INDUKTIONS-WOK ASIA-LINE
inklusive WOK-Pfanne


Induktions-Mulde (Cüvette)

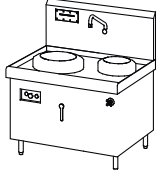
Netzanschlussleitung:

Ausgang an Geräte-Boden hinten rechts,
Geräte-Kabel 2,5 m

Hinweis:

- Nur ein hochwertiges induktionsgeeignetes Kochgeschirr bringt auf einem Induktionsherd die erwartete Kochleistung!

ZUBEHÖR im Anschluss an die Produktübersicht!

Modell		STANDARD-Ausstattung:	
BI ASIA WOK-M4 S 400 V 	Abmessungen Gerät BxTxH Ausrüstung	1.080 x 950 x 810/1.250 mm 1 Induktionsspule Mulde 400 Induktionsgenerator 1 x 8,0 kW 1 Wasserbad Ø 250 mm / H 250 Heizleistung 2,0 kW	
	Abmessungen Glas ØxTxH Anschlusswert Absicherung Empfohlener Geräte-Stecker	400 x 98 x 6 mm 400 V / 10,0 kW 20 Ampere CEE 32 Ampere	

ZUBEHÖR:

passende WOK-Pfanne, Eisen für Induktions-WOK Ø 400 mm 	Preis je Stück
---	-----------------------

PROFI - 500 mm Arbeitshöhe

STANDARD-Ausstattung:

Gehäuse komplett aus Edelstahl gebürstet, Luftaustritt bedienerseitig, 100% nischengeeignet, Filteraufnahme mit Fettfilter am Geräteboden. Vierkantfüße, 40 mm höhenverstellbar, Bodenfreiheit 100 mm.

- **Glas-Ceramik-Platte**, BOHNER®-Design
- **Induktionsspule** ● **rund**, Ø 310 mm
- **Induktionsgenerator** **8,0 kW**
- **Bedieneinheit:**
 - ▶ Leistungsregler, Kontroll-Leuchten



Netzanschlussleitung:


Ausgang an Geräte-Boden hinten links, Geräte-Kabel 2,5 m

Hinweise:

- Bitte nur entsprechend großes induktionsgeeignetes Kochgeschirr aufsetzen, kleine Kochgefäße werden aufgrund der hohen Leistung zu schnell überhitzt!
- Nur ein hochwertiges induktionsgeeignetes Kochgeschirr bringt auf einem Induktionsherd die erwartete Kochleistung!



OPTIONEN + ZUBEHÖR im Anschluss an die Produktübersicht!

Modell		STANDARD-Ausstattung:	
BI H 10 S 400 V 	Abmessungen Gerät BxTxH Ausrüstung Abmessungen Glas BxTxH Anschlusswert Absicherung Empfohlener Geräte-Stecker	600 x 600 x 500 mm 1 Induktionsspule ● rund , Ø 310 mm Induktionsgenerator 1 x 8,0 kW 492 x 492 x 6 mm 400 V / 8,0 kW 16 Ampere CEE-16 Ampere	
	OPTIONEN: <i>(Bitte unbedingt gleich bei Bestellung angeben)</i>		
	Kochstelle ■ quadratisch á 16,0 kW Spule ■ quadratisch, 420 x 420 mm, Generator á 16,0 kW	Mehrpreis je Kochstelle Gesamtanschluss und Absicherung beachten	

ZUBEHÖR:		
Topf für Hockerkocher	Ø 450 mm / H 450 mm / 70 L	
Topf für Hockerkocher	Ø 500 mm / H 500 mm / 95 L	

PROFI - 850 oder 900 mm Geräte-Höhe
STANDARD-Ausstattung:

Gehäuse komplett aus Edelstahl gebürstet,
 Luftaustritt bedienerseitig, 100% nischengeeignet.
 Unterbau 3seitig geschlossen, mit Kabelkanal und
 Grundboden.

Arbeitshöhe wahlweise

850 mm: Gehäuse 750 mm, Füße 100 mm

900 mm: Gehäuse 750 mm, Füße 150 mm

(Bitte bei Bestellung angeben!)

Vierkantfüße 40 mm höhenverstellbar.

- **Glas-Ceramik-Platte**, BOHNER®-Design
- **Heizkörper** ● **rund, à 2,3 kW**
- Heizfläche Ø 210 mm
- **Bedieneinheit/en:**
 - ▶ Leistungsregler, Kontroll-Leuchten



OPTION: fahrbar


Netzanschlussleitung:

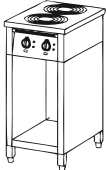


Kabelführung in Kanal im Unterbau-Innenraum,
 Ausgang an Unterbau-Boden hinten links,
 Geräte-Kabel 1,5 m




Hinweise:

- Glas-Ceramik-Herd nachträglich umrüstbar auf energiesparende Induktion (auf Anfrage).
- Nur ein hochwertiges Kochgeschirr bringt auf einem Glas-Ceramik-Herd die erwartete Kochleistung!

OPTIONEN Bitte unbedingt gleich bei Bestellung angeben!

Modell	STANDARD-Ausstattung:	
BC 10 S 230 V / 400 V 	Abmessungen Gerät BxTxH Ausrüstung Abmessungen Glas BxTxH Anschlusswert Absicherung Empfohlener Geräte-Stecker	400 x 400 x 850 bzw. 900 mm 1 Hi-Light-Heizkörper ● rund, 2,3 kW 392 x 392 x 6 mm 230 V / 2,3 kW 16 Ampere Schuko (bereits montiert)
	OPTIONEN: (Bitte unbedingt gleich bei Bestellung angeben)	
Strahlungs-Heizkörper ■ quadratisch, 4,0 kW Topferkennung ■ zu Heizkörper quadratisch Gerät „fahrbar“	Mehrpreis je Kochstelle Anschlusswert: 400 V Empfohlener Geräte-Stecker: CEE 16 Ampere Mehrpreis je Kochstelle Mehrpreis je Gerät	

Modell		STANDARD-Ausstattung:	
BC 22 S 400 V 	Abmessungen Gerät BxTxH Ausrüstung Abmessungen Glas BxTxH Anschlusswert Absicherung Empfohlener Geräte-Stecker	400 x 600 x 850 bzw. 900 mm 2 Hi-Light-Heizkörper ● rund, à 2,3 kW 392 x 592 x 6 mm 400 V / 4,6 kW 16 Ampere CEE 16 Ampere	
	OPTIONEN: <i>(Bitte unbedingt gleich bei Bestellung angeben)</i>		
	Strahlungs-Heizkörper ■ quadratisch, 4,0 kW Topferkennung ■ zu Heizkörper quadratisch Gerät „fahrbar“	Mehrpreis je Kochstelle Nur 1 Kochstelle ■ möglich! Mehrpreis je Kochstelle Mehrpreis je Gerät	
BC 20 S 400 V 	Abmessungen Gerät BxTxH Ausrüstung Abmessungen Glas BxTxH Anschlusswert Absicherung Empfohlener Geräte-Stecker	400 x 700 x 850 bzw. 900 mm 2 Hi-Light-Heizkörper ● rund, à 2,3 kW 392 x 692 x 6 mm 400 V / 4,6 kW 16 Ampere CEE 16 Ampere	
	OPTIONEN: <i>(Bitte unbedingt gleich bei Bestellung angeben)</i>		
	Strahlungs-Heizkörper ■ quadratisch, 4,0 kW Topferkennung ■ zu Heizkörper quadratisch Gerät „fahrbar“	Mehrpreis je Kochstelle Mehrpreis je Kochstelle Mehrpreis je Gerät	
BC 21 S 400 V 	Abmessungen Gerät BxTxH Ausrüstung Abmessungen Glas BxTxH Anschlusswert Absicherung Empfohlener Geräte-Stecker	600 x 600 x 850 bzw. 900 mm 2 Hi-Light-Heizkörper ● rund, à 2,3 kW 592 x 592 x 6 mm 400 V / 4,6 kW 16 Ampere CEE 16 Ampere	
	OPTIONEN: <i>(Bitte unbedingt gleich bei Bestellung angeben)</i>		
	Gerät „fahrbar“	Mehrpreis je Gerät	

Modell		STANDARD-Ausstattung:	
BC 30 S 400 V 	Abmessungen Gerät BxTxH Ausrüstung Abmessungen Glas BxTxH Anschlusswert Absicherung Empfohlener Geräte-Stecker	900 x 600 x 850 bzw. 900 mm 3 Hi-Light-Heizkörper ● rund, à 2,3 kW 892 x 592 x 6 mm 400 V / 6,9 kW 16 Ampere CEE 16 Ampere	
	OPTIONEN: <i>(Bitte unbedingt gleich bei Bestellung angeben)</i>		
	Strahlungs-Heizkörper ■ quadratisch, 4,0 kW Topferkennung ■ zu Heizkörper quadratisch Gerät „fahrbar“	Mehrpreis je Kochstelle Maximal 2 Kochstellen ■ möglich! Gesamtanschlusswert und Absicherung beachten! Mehrpreis je Kochstelle Mehrpreis je Gerät	
BC 40 S 400 V 	Abmessungen Gerät BxTxH Ausrüstung Abmessungen Glas BxTxH Anschlusswert Absicherung Empfohlener Geräte-Stecker	700 x 700 x 850 bzw. 950 mm 4 Hi-Light-Heizkörper ● rund, à 2,3 kW 692 x 692 x 6 mm 400 V / 9,2 kW 20 Ampere CEE 32 Ampere	
	OPTIONEN: <i>(Bitte unbedingt gleich bei Bestellung angeben)</i>		
	Strahlungs-Heizkörper ■ quadratisch, 4,0 kW Topferkennung ■ zu Heizkörper quadratisch Gerät „fahrbar“	Mehrpreis je Kochstelle Gesamtanschlusswert und Absicherung beachten! Mehrpreis je Kochstelle Mehrpreis je Gerät	
OPTIONEN: <i>(Bitte unbedingt gleich bei Bestellung angeben)</i>			
Ausführung Gerät „fahrbar“: 2 Rollen ohne Feststeller, Ø 75 mm 2 Rollen mit Feststeller, Ø 75 mm		Mehrpreis je Gerät	

HOCKERKOCHER - 500 mm Geräte-Höhe

STANDARD-Ausstattung:

Gehäuse komplett aus Edelstahl gebürstet,
Luftaustritt bedienerseitig, 100% nischengeeignet.
Vierkantfüße, 40 mm höhenverstellbar,
Bodenfreiheit 100 mm

- **Glas-Ceramik-Platte**, BOHNER®-Design
- **Heizkörper** ■ quadratisch, 4,0 kW
Heizfläche 270 x 270 mm
- **Bedieneinheit/en:**
 - ▶ Leistungsregler, Kontroll-Leuchten



Heizfläche ■ quadratisch


Netzanschlussleitung:

Ausgang an Geräte-Boden hinten links
Geräte-Kabel 2,5 m

Hinweise:

- Glas-Ceramik-Herd nachträglich umrüstbar auf energiesparende Induktion (auf Anfrage).
- Nur ein hochwertiges Kochgeschirr bringt auf einem Glas-Ceramik-Herd die erwartete Kochleistung!

OPTIONEN *Bitte unbedingt gleich bei Bestellung angeben!*

Modell	STANDARD-Ausstattung:	
BC H 10 S 400 V 	Abmessungen Gerät BxTxH Ausrüstung Abmessungen Glas BxTxH Anschlusswert Absicherung Empfohlener Geräte-Stecker	600 x 600 x 500 mm 1 Strahlungs-Heizkörper ■ quadratisch 4,0 kW 492 x 492 x 6 mm 400 V / 4,0 kW 16 Ampere CEE 16 Ampere

ZUBEHÖR:

Topf für Hockerkocher	Ø 450 mm / H 450 mm / 70 L
Topf für Hockerkocher	Ø 500 mm / H 500 mm / 95 L

PROFI - 850 oder 900 mm Geräte-Höhe

STANDARD-Ausstattung:

Gehäuse komplett aus Edelstahl gebürstet,
Unterbau 3seitig geschlossen,
mit Kabelkanal und Grundboden.

Arbeitshöhe wahlweise (Bitte bei Bestellung angeben!)

850 mm: Gehäuse 750 mm, Füße 100 mm

900 mm: Gehäuse 750 mm, Füße 150 mm

Vierkantfüße 40 mm höhenverstellbar.

● Grillfläche:

- ▶ Ausgestattet ist die Grillplatte mit der speziellen BOHNER®-Teppanyaki-Technologie, einer energiesparenden Stahlplatte mit spezieller Oberflächenveredelung auf hartverchromter Basis.
- ▶ Gleichmäßige, vollflächige Beheizung, stufenlos regelbar
- ▶ Optimale Wärmeleitfähigkeit, großer vollflächiger Wärmespeicher
- ▶ Spezielle Energiesparteknik
- ▶ Warmhaltezone bedienerseitig 120 mm breit
- ▶ Fettablauf/Restabwurf mittig an Bedienerseite 130 x 30 mm

● Lieferung inklusive Geräte-Zubehör:

- ▶ **Fettschublade**, mittig an Bedienerseite, ausziehbar, Inhalt: 1,3 Liter
- ▶ **Spritzschutz**, dreiseitig, aus Edelstahl 140 mm hoch, abnehmbar
- ▶ **Einsteiger-Set Grill PROFI**

● Bedieneinheit/en:

- ▶ Temperaturregler, Kontroll-Leuchten



Netzanschlussleitung:

Kabelführung im Unterbau-Innenraum,
Ausgang an Unterbau-Boden hinten links,
Geräte-Kabel 1,5 m




Hinweise:





- Leichte, schnelle Reinigung nur mit Wasser und Spezial-Edelstahlschwamm!
- Grillplatte kann auch mit hochwertigem Kochgeschirr zum Fortkochen oder Warmhalten genutzt werden.



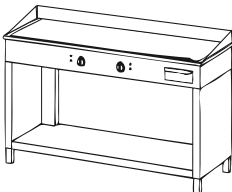
OPTIONEN Bitte unbedingt gleich bei Bestellung angeben!


ZUBEHÖR Im Anschluss an die gesamte Grillplatten-Produktübersicht!

Modell		STANDARD-Ausstattung:	
BG 40 S 400 V wahlweise 230 V 	Abmessungen Gerät BxTxH	400 x 600 x 850 bzw. 900 mm	
	Ausrüstung	1 Heizzone	
	Abmessungen Grillfläche BxT	340 x 540 mm	
	Anschlusswert	400 V / 3,0 kW	
	Absicherung	16 Ampere	
	Empfohlener Geräte-Stecker	400 V: CEE 16 Ampere 230 V: Schuko (bereits montiert)	
OPTIONEN: (Bitte unbedingt gleich bei Bestellung angeben)			
	Grillfläche "gerillt"	Mehrpreis je Gerät	
	Gerät „fahrbar“	Mehrpreis je Gerät	

Modell		STANDARD-Ausstattung:	
BG 40 quer S 400 V wahlweise 230 V ACHTUNG: Geräte-Tiefe: 400 mm		Abmessungen Gerät BxTxH Ausrüstung	600 x 400 x 850 bzw. 900 mm 1 Heizzone <ul style="list-style-type: none"> ● Warmhaltezone linke Seite Grillfläche, 120 mm breit ● Fettablauf/Resteabwurf: linke Seite Grillfläche 30 x 130 mm ● Fettschublade, linke Seite ausziehbar, Inhalt: 2,0 Liter ● Netzanschlussleitung: Ausgang an Gehäuseboden rechtes Seitenteil hinten, Geräte-Kabel 1,5 m
		Abmessungen Grillfläche BxT Anschlusswert Absicherung Empfohlener Geräte-Stecker	540 x 340 mm 400 V / 3,0 kW 16 Ampere 400 V: CEE 16 Ampere 230 V: Schuko (bereits montiert)
		OPTIONEN: <i>(Bitte unbedingt gleich bei Bestellung angeben)</i>	
	Grillfläche "gerillt" Gerät „fahrbar“	Mehrpreis je Gerät Mehrpreis je Gerät	
BG 50 S 400 V		Abmessungen Gerät BxTxH Ausrüstung Abmessungen Grillfläche BxT Anschlusswert Absicherung Empfohlener Geräte-Stecker	500 x 600 x 850 bzw. 900 mm 1 Heizzone 440 x 540 mm 400 V / 5,0 kW 16 Ampere CEE 16 Ampere
		OPTIONEN: <i>(Bitte unbedingt gleich bei Bestellung angeben)</i>	
		Grillfläche "gerillt" Gerät „fahrbar“	Mehrpreis je Gerät Mehrpreis je Gerät
BG 60 S 400 V		Abmessungen Gerät BxTxH Ausrüstung Abmessungen Grillfläche BxT Anschlusswert Absicherung Empfohlener Geräte-Stecker	600 x 600 x 850 bzw. 900 mm 2 Heizzonen 540 x 540 mm 400 V / 6,0 kW 16 Ampere CEE 16 Ampere
		OPTIONEN: <i>(Bitte unbedingt gleich bei Bestellung angeben)</i>	
		Grillfläche "gerillt" Gerät „fahrbar“	Mehrpreis je Gerät Mehrpreis je Gerät

Modell		STANDARD-Ausstattung:		
BG 70 S 400 V 	Abmessungen Gerät BxTxH Ausrüstung Abmessungen Grillfläche BxT Anschlusswert Absicherung Empfohlener Geräte-Stecker	700 x 600 x 850 bzw. 900 mm 2 Heizzonen 640 x 540 mm 400 V / 7,0 kW 16 Ampere CEE 16 Ampere		
	OPTIONEN: <i>(Bitte unbedingt gleich bei Bestellung angeben)</i>			
	Grillfläche "gerillt" Gerät „fahrbar“	Mehrpreis je Gerät Mehrpreis je Gerät		
BG 77 S 400 V ACHTUNG: Geräte-Tiefe: 700 mm 	Abmessungen Gerät BxTxH Ausrüstung Abmessungen Grillfläche BxT Anschlusswert Absicherung Empfohlener Geräte-Stecker	700 x 700 x 850 bzw. 900 mm 2 Heizzonen 640 x 640 mm 400 V / 8,0 kW 16 Ampere CEE 16 Ampere		
	OPTIONEN: <i>(Bitte unbedingt gleich bei Bestellung angeben)</i>			
	Grillfläche "gerillt" Gerät „fahrbar“	Mehrpreis je Gerät Mehrpreis je Gerät		
BG 80 S 400 V 	Abmessungen Gerät BxTxH Ausrüstung Abmessungen Grillfläche BxT Anschlusswert Absicherung Empfohlener Geräte-Stecker	800 x 600 x 850 bzw. 900 mm 2 Heizzonen 740 x 540 mm 400 V / 8,0 kW 16 Ampere CEE 16 Ampere		
	OPTIONEN: <i>(Bitte unbedingt gleich bei Bestellung angeben)</i>			
	Grillfläche "gerillt" Gerät „fahrbar“	Mehrpreis je Gerät Mehrpreis je Gerät		
BG 90 S 400 V 	Abmessungen Gerät BxTxH Ausrüstung Abmessungen Grillfläche BxT Anschlusswert Absicherung Empfohlener Geräte-Stecker	900 x 600 x 850 bzw. 900 mm 2 Heizzonen 840 x 540 mm 400 V / 9,0 kW 16 Ampere CEE 16 Ampere		
	OPTIONEN: <i>(Bitte unbedingt gleich bei Bestellung angeben)</i>			
	Grillfläche "gerillt" Gerät „fahrbar“	Mehrpreis je Gerät Mehrpreis je Gerät		

Modell		STANDARD-Ausstattung:		
BG 100 S 400 V 	Abmessungen Gerät BxTxH Ausrüstung Abmessungen Grillfläche BxT Anschlusswert Absicherung Empfohlener Geräte-Stecker	1.000 x 600 x 850 bzw. 900 mm 2 Heizzonen 940 x 540 mm 400 V / 10,0 kW 16 Ampere CEE 16 Ampere		
	OPTIONEN: <i>(Bitte unbedingt gleich bei Bestellung angeben)</i>			
	Grillfläche "gerillt" Gerät „fahrbar“	Mehrpreis je Gerät Mehrpreis je Gerät		
BG 120 S 400 V 	Abmessungen Gerät BxTxH Ausrüstung Abmessungen Grillfläche BxT Anschlusswert Absicherung Empfohlener Geräte-Stecker	1.200 x 600 x 850 bzw. 900 mm 2 Heizzonen <ul style="list-style-type: none"> ● Fettablauf/Resteabwurf: rechte Seite Grillfläche 130 x 30 mm ● Fettschublade, rechte Seite ausziehbar, Inhalt: 1,3 Liter 1.140 x 540 mm 400 V / 13,0 kW 20 Ampere CEE 32 Ampere		
	OPTIONEN: <i>(Bitte unbedingt gleich bei Bestellung angeben)</i>			
	Grillplatte mit 3 Heizzonen Grillfläche "gerillt" Gerät „fahrbar“ (Doppelrollen)	Mehrpreis je Gerät Mehrpreis je Gerät Mehrpreis je Gerät		
BG 140 S 400 V 	Abmessungen Gerät BxTxH Ausrüstung Abmessungen Grillfläche BxT Anschlusswert Absicherung Empfohlener Geräte-Stecker	1.400 x 600 x 850 bzw. 900 mm 2 Heizzonen <ul style="list-style-type: none"> ● Fettablauf/Resteabwurf: rechte Seite Grillfläche 130 x 30 mm ● Fettschublade, rechte Seite ausziehbar, Inhalt: 1,3 Liter 1.340 x 540 mm 400 V / 15,0 kW 25 Ampere CEE 32 Ampere		
	OPTIONEN: <i>(Bitte unbedingt gleich bei Bestellung angeben)</i>			
	Grillplatte mit 3 Heizzonen Grillfläche "gerillt" Gerät „fahrbar“ (Doppelrollen)	Mehrpreis je Gerät Mehrpreis je Gerät Mehrpreis je Gerät		

Modell		STANDARD-Ausstattung:	
BG 160 S 400 V 	Abmessungen Gerät BxTxH Ausrüstung	1.600 x 600 x 850 bzw. 900 mm 2 Heizzonen	
	Abmessungen Grillfläche BxT Anschlusswert	● Fettablauf/Resteabwurf: rechte Seite Grillfläche 130 x 30 mm ● Fettschublade , rechte Seite ausziehbar, Inhalt: 1,3 Liter 1.540 x 540 mm 400 V / 17,0 kW	
	Absicherung Empfohlener Geräte-Stecker	32 Ampere CEE 32 Ampere	
OPTIONEN: <i>(Bitte unbedingt gleich bei Bestellung angeben)</i>			
	Grillplatte mit 3 Heizzonen Grillfläche "gerillt" 1/3 oder 1/2 der Grillfläche Gerät „fahrbar“ (Doppelrollen)	Mehrpreis je Gerät Mehrpreis je Gerät Mehrpreis je Gerät	

OPTIONEN: <i>(Bitte unbedingt gleich bei Bestellung angeben)</i>		
Grillfläche „gerillt“ 	teilweise „gerillt“ 	Mehrpreis je Gerät
Ausführung Gerät „fahrbar“: 2 Rollen ohne Feststeller, Ø 75 mm 2 Rollen mit Feststeller, Ø 75 mm		Mehrpreis je Gerät
Ausführung Gerät „fahrbar“: Doppelrollen - Schwerlastrollen 2 Schwerlastrollen ohne Feststeller, Ø 75 mm 2 Schwerlastrollen mit Feststeller, Ø 75 mm		Mehrpreis je Gerät

TEPPANYAKI - 850 oder 900 mm Geräte-Höhe

STANDARD-Ausstattung:

Gehäuse komplett aus Edelstahl gebürstet, Unterbau 3seitig geschlossen, mit Kabelkanal und Grundboden.

Arbeitshöhe wahlweise (Bitte bei Bestellung angeben!)

850 mm: Gehäuse 750 mm, Füße 100 mm

900 mm: Gehäuse 750 mm, Füße 150 mm

Vierkantfüße 40 mm höhenverstellbar.

● Grillfläche:

- ▶ Ausgestattet ist die Grillplatte mit der speziellen BOHNER®-Teppanyaki-Technologie, einer energiesparenden Stahlplatte mit spezieller Oberflächenveredelung auf hartverchromter Basis.
- ▶ Gleichmäßige, vollflächige Beheizung, stufenlos regelbar
- ▶ Optimale Wärmeleitfähigkeit, großer vollflächiger Wärmespeicher
- ▶ Spezielle Energiesparteknik
- ▶ Mittig beheizte Fläche mit umlaufender Warmhaltezone, ca. 120 mm breit
- ▶ Fettablauf/Restabwurf rechts an Bedienerseite 130 x 30 mm

● Lieferung inklusive Geräte-Zubehör:

- ▶ Fettschublade, rechts an Bedienerseite, ausziehbar, Inhalt: 1,3 Liter
- ▶ Einsteiger-Set Grill PROFI

● Bedieneinheit/en:

Temperaturregler, Kontroll-Leuchten



● Spezielle Teppanyaki – Ausführung:

mittig beheizt, mit umlaufender Warmhaltezone, ca. 120 mm breit!

Netzanschlussleitung:


Kabelführung im Unterbau-Innenraum, Ausgang an Unterbau-Boden hinten links
Gerätekabel 1,5 m



Hinweise:

- Leichte, schnelle Reinigung nur mit Wasser und Spezial-Edelstahlschwamm!
- Grillplatte kann auch mit hochwertigem Kochgeschirr zum Fortkochen oder Warmhalten genutzt werden.






OPTIONEN *Bitte unbedingt gleich bei Bestellung angeben!*

ZUBEHÖR *Im Anschluss an die gesamte Grillplatten-Produktübersicht!*

Modell		STANDARD-Ausstattung:	
BG TY 120 S 400 V 	Abmessungen Gerät BxTxH	1.200 x 600 x 850 oder 900 mm	
	Ausrüstung	2 Heizzonen	
Abmessungen Grillfläche BxT	1.140 x 540 mm		
Anschlusswert	400 V / 7,0 kW		
Absicherung	16 Ampere		
Empfohlener Geräte-Stecker	CEE 16 Ampere		
OPTIONEN: <i>(Bitte unbedingt gleich bei Bestellung angeben)</i>			
Gerät „fahrbar“ (Doppelrollen)	Mehrpreis je Gerät		

Modell		STANDARD-Ausstattung:		
BG TY 140 S 400 V 	Abmessungen Gerät BxTxH Ausrüstung Abmessungen Grillfläche BxT Anschlusswert Absicherung Empfohlener Geräte-Stecker	1.400 x 600 x 850 oder 900 mm 2 Heizzonen 1.340 x 540 mm 400 V / 8,0 kW 16 Ampere CEE 16 Ampere		
	OPTIONEN: <i>(Bitte unbedingt gleich bei Bestellung angeben)</i>			
	Gerät „fahrbar“ (Doppelrollen)	Mehrpreis je Gerät		
BG TY 160 S 400 V 	Abmessungen Gerät BxTxH Ausrüstung Abmessungen Grillfläche BxT Anschlusswert Absicherung Empfohlener Geräte-Stecker	1.600 x 600 x 850 oder 900 mm 2 Heizzonen 1.540 x 540 mm 400 V / 9,0 kW 16 Ampere CEE 16 Ampere		
	OPTIONEN: <i>(Bitte unbedingt gleich bei Bestellung angeben)</i>			
	Gerät „fahrbar“ (Doppelrollen)	Mehrpreis je Gerät		
OPTIONEN: <i>(Bitte unbedingt gleich bei Bestellung angeben)</i>				
Ausführung Gerät „fahrbar“: Doppelrollen - Schwerlastrollen 2 Schwerlastrollen ohne Feststeller, Ø 75 mm 2 Schwerlastrollen mit Feststeller, Ø 75 mm		Mehrpreis je Gerät		

ZUBEHÖR - GRILLPLATTEN

ZUBEHÖR:		
<p>Einsteiger-Set Grill SUPERFLACH / PROFI</p> <p>bestehend aus:</p> <ul style="list-style-type: none"> 1 x 10-Liter-Kanister BOHNER® Spezial-Grillplatten-Öl 1 x Sprühflasche für BOHNER® Spezial-Grillplatten-Öl 1 x Fleischwender, vollflächig 1 x Fleischwender, geschlitzt 10 x Edelstahlschwamm "Schrubbi" 1 x Reinigungsbürste für Fettablauf 		<p>Preis je Set</p>
<p>Einsteiger-Set Grill SLK</p> <p>bestehend aus:</p> <ul style="list-style-type: none"> 1 x 1-Liter-Flasche BOHNER® Spezial-Grillplatten-Öl 1 x Sprühflasche für BOHNER® Spezial-Grillplatten-Öl 1 x Fleischwender, vollflächig 1 x Fleischwender, geschlitzt 5 x Edelstahlschwamm "Schrubbi" 		<p>Preis je Set</p>
<p>BOHNER® Spezial-Grillplatten-Öl</p> <p>Hochwertiges Pflanzenöl mit hohem Rauchpunkt. Cholesterinfrei, salzfrei, feiner Butter-Geschmack.</p> <p>10-Liter-Kanister</p>		<p>Preis je Stück</p>
<p>Sprühflasche</p> <p>für BOHNER® Spezial-Grillplatten-Öl</p> <p>lebensmittelechter Kunststoff, Sprayer mit verstellbarem Sprühkopf</p>		<p>Preis je Stück</p>
<p>Sprühkopf zu Sprühflasche</p> <p>für BOHNER® Spezial-Grillplatten-Öl</p>		<p>Preis je Stück</p>
<p>Fettablaufstopfen GRILL</p> <p>zu Grillplatten-Modellen: "PROFI" / "SUPERFLACH" / "TEPPANYAKI"</p> <p>aus lebensmittelechtem Teflon, oval 130 x 30 mm</p>		<p>Preis je Stück</p>
<p>Fettschublade „extra-groß“</p> <p>zu Modellen: „SUPERFLACH“</p> <p>Mehr Aufnahmefolumen, Inhalt: 1,3 Liter (gegenüber Standard-Ausstattung, Inhalt: 0,6 Liter)</p>		<p>Preis je Stück</p>

ZUBEHÖR:		
Fleischwender (Spachtel/Palette) vollflächig 	Preis je Stück	
Fleischwender (Spachtel/Palette) geschlitzt 	Preis je Stück	
Spachteltaschen zum Einhängen an Grillplatte für Fleischwender 	Preis je Stück	
Grillschaber 	Preis je Stück	
Ersatzklingen für Grillschaber	Preis je 10 Stück	
Edelstahlschwamm (1 Stück) "Schrubbi" zur chemikalienfreien Reinigung der Grillfläche. Bitte nur mit WASSER reinigen! 	Preis je Stück	
Edelstahlschwamm (Beutel mit 10 Stück) "Schrubbi" zur chemikalienfreien Reinigung der Grillfläche. Bitte nur mit WASSER reinigen! 	Preis je Beutel	
Reinigungsbürste Zum Reinigen des Fettablaufes der Grillplatte 	Preis je Stück	
Rillen-Reinigungsbürste zum Reinigen der Grill-Rillen an der Grillfläche „gerillt“ 	Preis je Stück	
Gloche Edelstahl 	Preis je Stück	
Gloche Bronze 	Preis je Stück	
Geräteeinweisung durch die Firma BOHNER® mit Anwendungberater vor Ort	Pauschale rein netto (nicht rabattfähig)	

PROFI - 850 oder 900 mm Geräte-Höhe

STANDARD-Ausstattung:

Gehäuse komplett aus Edelstahl gebürstet,
Unterbau 3seitig geschlossen vorne offen,
ohne Grundboden.

Arbeitshöhe wahlweise (Bitte bei Bestellung angeben!)

850 mm: Gehäuse 780 mm, Füße 70 mm

900 mm: Gehäuse 780 mm, Füße 120 mm

Vierkantfüße 40 mm höhenverstellbar.



● Brat-/Grillfläche:

- ▶ Ausgestattet ist der Bräter mit der speziellen BOHNER®-Teppanyaki-Technologie, einer energiesparenden Stahlplatte mit spezieller Oberflächenveredelung auf hartverchromter Basis.
- ▶ Gleichmäßige, vollflächige Beheizung, stufenlos regelbar
- ▶ Optimale Wärmeleitfähigkeit, großer vollflächiger Wärmespeicher
- ▶ Spezielle Energiesparteknik
- ▶ Warmhaltezone bedienerseitig 120 mm breit
- ▶ Ablauföffnung Ø 50 mm, bedienerseitig mittig in die Brat-/Grillfläche eingefräßt mit rundem, dicht verschließendem Stopfen aus lebensmittelechtem Teflon.
- ▶ Inklusive Ablasshahn 2"



● Lieferung inklusive Geräte-Zubehör:

- ▶ Einsteiger-Set PROFİ
- ▶ Fettablaufstopfen rund

● Bedieneinheit/en:

- ▶ Temperaturregler, Kontroll-Leuchten

Netzanschlussleitung:

Kabelführung im Unterbau-Innenraum,
Ausgang an Unterbau-Boden hinten mittig,
Geräte-Kabel 1,5 m

Hinweis:

- Leichte, schnelle Reinigung nur mit Wasser und Spezial-Edelstahlschwamm!

OPTIONEN Bitte unbedingt gleich bei Bestellung angeben!

ZUBEHÖR Im Anschluss an die gesamte Grillplatten-Produktübersicht!

Modell		STANDARD-Ausstattung:		
BB 60 S 400 V 	Abmessungen Gerät BxTxH Ausrüstung Abmessungen Bratfläche BxT Fassungsvermögen Anschlusswert Absicherung Empfohlener Geräte-Stecker	700 x 750 x 850 bzw. 900 mm 2 Heizzonen 540 x 540 mm max 30 Liter 400 V / 6,0 kW 16 Ampere CEE 16 Ampere		
	OPTIONEN: <i>(Bitte unbedingt gleich bei Bestellung angeben)</i>			
	Grillfläche 200 mm vertieft eingesetzt Fassungsvermögen max 60 Liter Verstärkte Heizleistung mit 9,0 kW	Mehrpreis je Gerät Mehrpreis je Gerät		

OPTIONEN: <i>(Bitte unbedingt gleich bei Bestellung angeben!)</i>		
Fahrbarer Wagen für BB 60 S inklusive GN-Behälter aus CNS, GN 1/1 - 200 mm tief, mit versenkbaren Tragegriffen Abmessungen BxTxH: 360 x 600 x 290/570 mm Unterbau mit Flügeltüren, vorne geschlossen		Mehrpreis je Gerät Mehrpreis je Gerät

Modell		STANDARD-Ausstattung:		
BB 90 S 400 V 	Abmessungen Gerät BxTxH Ausrüstung Abmessungen Bratfläche BxT Fassungsvermögen Anschlusswert Absicherung Empfohlener Geräte-Stecker	1.000 x 750 x 850 bzw. 900 mm 2 Heizzonen 840 x 540 mm max 45 Liter 400 V / 9,0 kW 16 Ampere CEE 16 Ampere		
	OPTIONEN: <i>(Bitte unbedingt gleich bei Bestellung angeben)</i>			
	Grillfläche 200 mm vertieft eingesetzt Fassungsvermögen max 90 Liter Verstärkte Heizleistung mit 12,0 kW	Mehrpreis je Gerät Mehrpreis je Gerät		

OPTIONEN: <i>(Bitte unbedingt gleich bei Bestellung angeben!)</i>		
Fahrbarer Wagen für BB 90 S inklusive GN-Behälter aus CNS, GN 2/1 - 200 mm tief, mit versenkbaren Tragegriffen Abmessungen BxTxH: 660 x 600 x 290/570 mm Unterbau mit Flügeltüren, vorne geschlossen		Mehrpreis je Gerät Mehrpreis je Gerät

ZUBEHÖR:

Fettablaufstopfen BRÄTER

aus lebensmittelechtem
Teflon, rund Ø 50 mm,
für Bräter **100 mm** vertieft



Zum Verschließen des Fettablaufs

Preis je Stück

Fettablaufstopfen BRÄTER

aus lebensmittelechtem
Teflon, rund Ø 50 mm,
für Bräter **200 mm** vertieft



Zum Verschließen des Fettablaufs

Preis je Stück

weiteres ZUBEHÖR: siehe „GRILLPLATTEN ZUBEHÖR EINBAU“

PROFI - 850 oder 900 mm Geräte-Höhe
STANDARD-Ausstattung:

Gehäuse komplett aus Edelstahl gebürstet,
 Unterbau dreiseitig geschlossen
 mit Kabelkanal und Grundboden.

Arbeitshöhe wahlweise (Bitte bei Bestellung angeben!)

850 mm: Gehäuse 750 mm, Füße 100 mm

900 mm: Gehäuse 750 mm, Füße 150 mm

Vierkantfüße 40 mm höhenverstellbar.

● Kochfläche:

- ▶ Ausgestattet ist das Grosskochfeld mit der speziellen BOHNER®-Teppanyaki-Technologie, einer energiesparenden Stahlplatte mit spezieller Oberflächenveredelung auf hartverchromter Basis.
- ▶ Gleichmäßige, vollflächige Beheizung, stufenlos regelbar
- ▶ Optimale Wärmeleitfähigkeit, großer vollflächiger Wärmespeicher
- ▶ Spezielle Energiesparteknik
- ▶ Warmhaltezone bedienerseitig 120 mm breit

● Bedieneinheit/en:

- ▶ Temperaturregler, Kontroll-Leuchten



OPTION: fahrbar

Netzanschlussleitung:

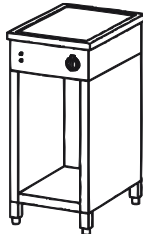
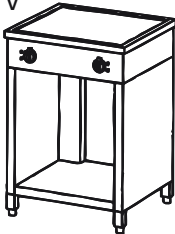
Kabelführung im Unterbau-Innenraum,
 Ausgang an Unterbau-Boden hinten links
 Gerätekabel 1,5 m


Hinweise:

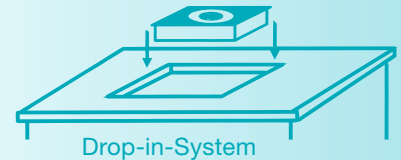
- Exaktes und punktgenaues Kochen, Fortkochen und Warmhalten von Speisen aller Art.
- Minimalster Energieverbrauch im „stand-by“-Betrieb.
- Leichte, schnelle Reinigung nur mit Wasser und Spezial-Edelstahlschwamm!

OPTIONEN Bitte unbedingt gleich bei Bestellung angeben!

ZUBEHÖR Im Anschluss an die gesamte Grillplatten-Produktübersicht!

Modell		STANDARD-Ausstattung:	
BF 40 S 400 V 	Abmessungen Gerät BxTxH Ausrüstung Abmessungen Kochfeldfläche BxT Anschlusswert Absicherung Empfohlener Geräte-Stecker	400 x 600 x 850 oder 900 mm 1 Heizzone 340 x 540 mm 400 V / 3,0 kW 16 Amp. CEE 16 Amp.	
	OPTIONEN: (Bitte unbedingt gleich bei Bestellung angeben)		
	Gerät "fahrbar"	Mehrpreis je Gerät	
BF 60 S 400 V 	Abmessungen Gerät BxTxH Ausrüstung Abmessungen Kochfeldfläche BxT Anschlusswert Absicherung Empfohlener Geräte-Stecker	600 x 600 x 850 oder 900 mm 2 Heizzonen 540 x 540 mm 400 V / 6,0 kW 16 Amp. CEE 16 Amp.	
	OPTIONEN: (Bitte unbedingt gleich bei Bestellung angeben)		
	Gerät "fahrbar"	Mehrpreis je Gerät	

Modell		STANDARD-Ausstattung:	
BF 90 S 400 V 	Abmessungen Gerät BxTxH	900 x 600 x 850 oder 900 mm	
	Ausrüstung	2 Heizzonen	
	Abmessungen Kochfeldfläche BxT	840 x 540 mm	
Anschlusswert	400 V / 9,0 kW		
Absicherung	16 Ampere		
Empfohlener Geräte-Stecker	CEE 16 Ampere		
OPTIONEN: <i>(Bitte unbedingt gleich bei Bestellung angeben)</i>			
Gerät "fahrbar"	Mehrpreis je Gerät		
OPTIONEN: <i>(Bitte unbedingt gleich bei Bestellung angeben)</i>			
Ausführung Gerät „fahrbar“:		Mehrpreis je Gerät	
2 Rollen ohne Feststeller, Ø 75 mm			
2 Rollen mit Feststeller, Ø 75 mm			



PROFI - 80 mm Kochfeld-Höhe + Raum für Generatorbox /-en

STANDARD-Ausstattung:

Einbau-Kit "**flächenbündig**"
Kochfeld **ohne Rahmen**, wird in die Arbeitsplatte
"**flächenbündig**" eingesetzt.

Einbau-Kit, bestehend aus:

- **Kochfeld:**
 - ▶ Glas-Ceramik-Platte, BOHNER®-Design
 - ▶ Induktorwanne/n
 - ▶ Induktionsspule/n ● **rund**, Ø 270 mm
abgehende Anschlussleitung 1,5 m
- **Generatorbox/en:**
 - ▶ mit integrierter Be- und Entlüftung
Abmessung je nach Ausstattung und Anzahl der Kochstellen, darin:
 - ▶ Induktionsgenerator/en à **3,5 kW**
 - ▶ Fettfangfilter wird lose mitgeliefert
- **Bedieneinheit/en:**
 - ▶ Leistungsregler, Kontroll-Leuchten, lose zum bauseitigen Einbau,
mit Anschlusskabel 1,5 m
- **Einbau-Zubehör**



Einbau ohne Rahmen
„flächenbündig“

OPTIONEN: Bitte unbedingt gleich bei Bestellung angeben!

- **Einbau-Kit "mit Rahmen"**
Kochfeld **mit Rahmen**, befestigt an Induktorwanne,
wird auf die Arbeitsplatte aufgelegt und ist daher
"**nahezu flächenbündig**".
Einbau-Kit, bestehend aus:
- **Kochfeld:**
 - ▶ Glas-Ceramik-Platte, BOHNER®-Design
bereits in **CNS-Rahmen**, 30 mm breit,
3 mm stark, eingeklebt.
 - ▶ Induktorwanne/n
 - ▶ Induktionsspule/n ● **rund**, Ø 270 mm
abgehende Anschlussleitung 1,5 m.
- Weitere Ausstattung wie STANDARD-Ausführung.
- **Rahmen mit Sondermaßen auf Anfrage**



Einbau mit Rahmen
„nahezu flächenbündig“






Netzanschluss:



Standardmäßig komplett verdrahtet auf 1,5 m Länge,
inkl. interne Verdrahtung, inkl. Netzanschlussklemmen.



Weitere OPTIONEN im Anschluss an die Produktübersicht!


Hinweise:

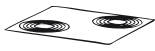

- Bei Unterbau von weiteren Geräten bitte thermische Trennung berücksichtigen!
- Einbau nur durch den autorisierten Fachhandel oder BOHNER®-Service-Techniker!
- Nur ein hochwertiges induktionsgeeignetes Kochgeschirr bringt auf einem Induktionsherd die erwartete Kochleistung!
- Einbauanleitungen und Maßskizzen bitte vor Einbau anfordern!



Modell		STANDARD-Ausstattung:	
BI 10 K 230 V 	Abmessungen montiert BxTxH Einbau Ausschnitt-Maße BxT Ausrüstung Abmessungen Glas BxTxH Anschlusswert	400 x 400 x 80 mm flächenbündig, ohne Rahmen 400 x 400 mm bei CNS-Tischplatte 1 Induktionsspule ● rund Ø 270 mm Induktionsgenerator in Generatorbox, 1 x 3,5 kW 392 x 392 x 6 mm 230 V / 3,5 kW	
	OPTIONEN: <i>(Komplette Options-Übersicht im Anschluss an Produktübersicht)</i>		
BI 10 K 400 V 	Abmessungen montiert BxTxH Einbau Ausschnitt-Maße BxT Ausrüstung Abmessungen Glas BxTxH Anschlusswert	400 x 400 x 80 mm flächenbündig, ohne Rahmen 400 x 400 mm bei CNS-Tischplatte 1 Induktionsspule ● rund Ø 270 mm Induktionsgenerator in Generatorbox, 1 x 3,5 kW 392 x 392 x 6 mm 400 V / 3,5 kW	
	OPTIONEN: <i>(Komplette Options-Übersicht im Anschluss an Produktübersicht)</i>		
BI 10 K 400 V 	Abmessungen montiert BxTxH Einbau Ausschnitt-Maße BxT Ausrüstung Abmessungen Glas BxTxH Anschlusswert	400 x 400 x 80 mm flächenbündig, ohne Rahmen 400 x 400 mm bei CNS-Tischplatte 1 Induktionsspule ● rund Ø 270 mm Induktionsgenerator in Generatorbox, 1 x 3,5 kW 392 x 392 x 6 mm 400 V / 3,5 kW	
	OPTIONEN: <i>(Komplette Options-Übersicht im Anschluss an Produktübersicht)</i>		
BI 10 K 400 V 	Kochstelle ● rund à 5,0 kW: Ø 270 mm Kochstelle ■ quadratisch à 5,0 kW: 260 x 260 mm Kochstelle ■ flächendeckend à 7,0 kW: 270 x 260 mm Rahmen 	Mehrpreis je Kochstelle Mehrpreis je Kochstelle Mehrpreis je Kochstelle Mehrpreis je Einbau-Kit Modell: BI 10 K <i>Rahmen-Maße BxT: 460 x 460 mm</i> <i>Ausschnitt-Maße bei CNS-Tischplatten BxT: 430 x 430 mm</i>	
	Bedien-Blende STANDARD, gerade	Mehrpreis je Einbau-Kit Modell: BI 10 K	

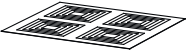

Modell		STANDARD-Ausstattung:	
BI 10 K Glas rund 230 V 	Abmessungen montiert ØxH Einbau	320 x 80 mm flächenbündig, ohne Rahmen <i>Spezielle Einbau-Technik "Rundglas"</i>	
	Ausschnitt-Maß Ø Ausrüstung	328 mm bei CNS-Tischplatte 1 Induktionsspule ● rund Ø 220 mm Induktionsgenerator in Generatorbox, 1 x 3,5 kW	
	Abmessungen Glas ØxH Anschlusswert	320 x 6 mm + Alu-Ring, 20 mm breit, 8 mm stark, 230 V / 3,5 kW	
OPTIONEN: (Komplette Options-Übersicht im Anschluss an Produktübersicht)			
	Bedien-Blende STANDARD, gerade	Mehrpreis je Einbau-Kit Modell: BI 10 K	
BI 10 K Glas rund 400 V 	Abmessungen montiert ØxH Einbau	320 x 80 mm flächenbündig, ohne Rahmen <i>Spezielle Einbau-Technik "Rundglas" beachten!</i>	
	Ausschnitt-Maß Ø Ausrüstung	328 mm bei CNS-Tischplatte 1 Induktionsspule ● rund Ø 220 mm Induktionsgenerator in Generatorbox, 1 x 3,5 kW	
	Abmessungen Glas ØxH Anschlusswert	320 x 6 mm + Alu-Ring, 20 mm breit, 8 mm stark, 400 V / 3,5 kW	
OPTIONEN: (Komplette Options-Übersicht im Anschluss an Produktübersicht)			
	Kochstelle ● rund à 5,0 kW: Ø 270 mm	Mehrpreis je Kochstelle	
	Bedien-Blende STANDARD, gerade	Mehrpreis je Einbau-Kit Modell: BI 10 K	

Modell		STANDARD-Ausstattung:	
<p>BI 22 K 400 V</p> 	<p>Abmessungen montiert BxTxH Einbau Ausschnitt-Maße BxT Ausrüstung</p> <p>Abmessungen Glas BxTxH Anschlusswert</p>	<p>400 x 600 x 80 mm flächenbündig, ohne Rahmen 400 x 600 mm bei CNS-Tischplatte 2 Induktionsspulen ● rund Ø 220 mm Induktionsgenerator in Generatorbox, 2 x 3,5 kW 392 x 592 x 6 mm 400 V / 7,0 kW</p>	
OPTIONEN: <i>(Komplette Options-Übersicht im Anschluss an Produktübersicht)</i>			
<p>Kochstelle ● rund à 5,0 kW: Ø 220 mm</p> <p>Kochstelle ■ quadratisch à 4,0 kW: 210 x 210 mm</p> <p>Einbaurahmen</p>  <p>Bedien-Blende STANDARD, gerade</p>	<p>Mehrpreis je Kochstelle</p> <p>Mehrpreis je Kochstelle</p> <p>Mehrpreis je Einbau-Kit Modell: BI 22 K <i>Rahmen-Maße BxT:</i> 460 x 660 mm <i>Ausschnitt-Maße bei CNS-Tischplatten BxT:</i> 430 x 630 mm</p> <p>Mehrpreis je Einbau-Kit Modell: BI 22 K</p>		

Modell		STANDARD-Ausstattung:	
BI 20 K 400 V 	Abmessungen montiert BxTxH Einbau Ausschnitt-Maße BxT Ausrüstung	400 x 700 x 80 mm flächenbündig, ohne Rahmen 400 x 700 mm bei CNS-Tischplatte 2 Induktionsspulen ● rund Ø 270 mm Induktionsgenerator in Generatorbox, 2 x 3,5 kW 392 x 692 x 6 mm 400 V / 7,0 kW	
	Abmessungen Glas BxTxH Anschlusswert		
OPTIONEN: <i>(Komplette Options-Übersicht im Anschluss an Produktübersicht)</i>			
	Kochstelle ● rund à 5,0 kW: Ø 270 mm Kochstelle ■ quadratisch à 5,0 kW: 260 x 260 mm Kochstelle ■ flächendeckend à 7,0 kW: 270 x 260 mm Einbaurahmen 	Mehrpreis je Kochstelle Mehrpreis je Kochstelle Gesamtanschlusswert und Absicherung beachten! Mehrpreis je Kochstelle Mehrpreis je Einbau-Kit Modell: BI 20 K Rahmen-Maße BxT: 460 x 760 mm Ausschnitt-Maße bei CNS-Tischplatten BxT: 430 x 730 mm	
	Bedien-Blende STANDARD, gerade	Mehrpreis je Einbau-Kit Modell: BI 20 K	

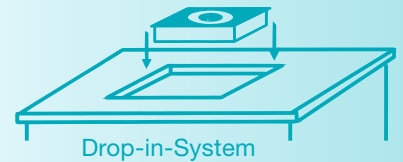
Modell	STANDARD-Ausstattung:		
<p>BI 21 K 400 V</p> 	<p>Abmessungen montiert BxTxH Einbau Ausschnitt-Maße BxT Ausrüstung</p> <p>Abmessungen Glas BxTxH Anschlusswert</p>	<p>600 x 600 x 80 mm flächenbündig, ohne Rahmen 600 x 600 mm bei CNS-Tischplatte 2 Induktionsspulen ● rund Ø 270 mm Induktionsgenerator in Generatorbox, 2 x 3,5 kW 592 x 592 x 6 mm 400 V / 7,0 kW</p>	
OPTIONEN: <small>(Komplette Options-Übersicht im Anschluss an Produktübersicht)</small>			
<p>Kochstelle ● rund à 5,0 kW: Ø 270 mm</p> <p>Kochstelle ■ quadratisch à 5,0 kW: 260 x 260 mm</p> <p>Einbaurahmen</p>  <p>Bedien-Blende STANDARD, gerade</p>	<p>Mehrpreis je Kochstelle</p> <p>Mehrpreis je Kochstelle Gesamtanschlusswert und Absicherung beachten!</p> <p>Mehrpreis je Einbau-Kit Modell: BI 21 K Rahmen-Maße BxT: 660 x 660 mm Ausschnitt-Maße bei CNS-Tischplatten BxT: 630 x 630 mm</p> <p>Mehrpreis je Einbau-Kit Modell: BI 21 K</p>		

Modell		STANDARD-Ausstattung:	
BI 30 K 400 V 	Abmessungen montiert BxTxH Einbau Ausschnitt-Maße BxT Ausrüstung	900 x 600 x 80 mm flächenbündig, ohne Rahmen 900 x 600 mm bei CNS-Tischplatte 3 Induktionsspulen ● rund Ø 270 mm Induktionsgenerator in Generatorbox, 3 x 3,5 kW 892 x 592 x 6 mm 400 V / 10,5 kW	
	Abmessungen Glas BxTxH Anschlusswert	OPTIONEN: <i>(Komplette Options-Übersicht im Anschluss an Produktübersicht)</i>	
Kochstelle ● rund à 5,0 kW: Ø 270 mm Kochstelle ■ quadratisch à 5,0 kW: 260 x 260 mm Einbaurahmen  Bedien-Blende STANDARD, gerade	Mehrpreis je Kochstelle Gesamtanschlusswert und Absicherung beachten! Mehrpreis je Kochstelle Gesamtanschlusswert und Absicherung beachten! Mehrpreis je Einbau-Kit Modell: BI 30 K Rahmen-Maße BxT: 960 x 660 mm Ausschnitt-Maße bei CNS-Tischplatten BxT: 930 x 630 mm Mehrpreis je Einbau-Kit Modell: BI 30 K		

Modell	STANDARD-Ausstattung:		
<p>BI 44 K 400 V</p> 	<p>Abmessungen montiert BxTxH Einbau Ausschnitt-Maße BxT Ausrüstung</p> <p>Abmessungen Glas BxTxH Anschlusswert</p>	<p>500 x 500 x 80 mm flächenbündig, ohne Rahmen 500 x 500 mm bei CNS-Tischplatte 4 Induktionsspulen ● rund Ø 220 mm Induktionsgenerator in Generatorbox, 4x 3,5 kW 492 x 492 x 6 mm 400 V / 14,0 kW</p>	
	OPTIONEN: <small>(Komplette Options-Übersicht im Anschluss an Produktübersicht)</small>		
	<p>Kochstelle ● rund à 5,0 kW: Ø 220 mm</p> <p>Kochstelle ■ quadratisch à 4,0 kW: 210 x 210 mm</p> <p>Einbaurahmen</p>  <p>Bedien-Blende STANDARD, gerade</p>	<p>Mehrpreis je Kochstelle Gesamtanschlusswert und Absicherung beachten!</p> <p>Mehrpreis je Kochstelle Gesamtanschlusswert und Absicherung beachten!</p> <p>Mehrpreis je Einbau-Kit Modell: BI 44 K Rahmen-Maße BxT: 560 x 560 mm Ausschnitt-Maße bei CNS-Tischplatten BxT: 530 x 530 mm</p> <p>Mehrpreis je Einbau-Kit Modell: BI 44 K</p>	

Modell		STANDARD-Ausstattung:	
BI 40 K 400 V 	Abmessungen montiert BxTxH Einbau Ausschnitt-Maße BxT Ausrüstung Abmessungen Glas BxTxH Anschlusswert	700 x 700 x 80 mm flächenbündig, ohne Rahmen 700 x 700 mm bei CNS-Tischplatte 4 Induktionsspulen ● rund Ø 270 mm Induktionsgenerator in Generatorbox, 4 x 3,5 kW 692 x 692 x 6 mm 400 V / 14,0 kW	
	OPTIONEN: <i>(Komplette Options-Übersicht im Anschluss an Produktübersicht)</i>		
	Kochstelle ● rund à 5,0 kW: Ø 270 mm Kochstelle ■ quadratisch à 5,0 kW: 260 x 260 mm Kochstelle ■ flächendeckend à 7,0 kW: 270 x 260 mm Einbaurahmen  Bedien-Blende STANDARD, gerade	Mehrpreis je Kochstelle Gesamtanschlusswert und Absicherung beachten! Mehrpreis je Kochstelle Gesamtanschlusswert und Absicherung beachten! Mehrpreis je Kochstelle Mehrpreis je Einbau-Kit Modell: BI 40 K Rahmen-Maße BxT: 760 x 760 mm Ausschnitt-Maße bei CNS-Tischplatten BxT: 730 x 730 mm Mehrpreis je Einbau-Kit Modell: BI 40 K	

OPTIONEN: <i>(Bitte unbedingt gleich bei Bestellung angeben)</i>		
<p>Rahmen 30 mm breit, 3 mm stark Glas-Ceramik-Platte bereits im Rahmen befestigt Sonderabmessungen möglich!</p>		<p>Mehrpreis je Einbau-Kit</p>
<p>Bedien-Blende STANDARD, gerade zur Aufnahme von Leistungsreglern und Kontroll-Leuchten.</p>		<p>Mehrpreis je Einbau-Kit</p>
<p>Verlängerung der Verdrahtung von 1,5 m auf 2,5 m Für Induktionsspule und Bedieneinheit</p>		<p>Mehrpreis je Kochstelle</p>
<p>Verlängerung der Verdrahtung von 1,5 m auf 4,0 m Für Induktionsspule und Bedieneinheit</p>		<p>Mehrpreis je Kochstelle</p>



Drop-in-System

PROFI-KIT - 80 mm Kochfeld-Höhe (ohne WOK-Aufsatz) + Raum für Generatorbox /-en

STANDARD-Ausstattung:

Einbau-Kit "überstehend" Kochfeld im **Spezial-WOK-Rahmen**, wird in die Arbeitsplatte "überstehend" eingesetzt.

Einbau-Kit, bestehend aus:

● Kochfeld:

- ▶ Glas-Ceramik-Platte, BOHNER®-Design bereits in **Spezial-WOK-Rahmen**, 30 mm hoch, eingeklebt
- ▶ Induktorwanne
- ▶ Induktionsspule ● **rund**, Ø 270 mm abgehende Anschlussleitung 1,5 m

● Generatorbox:

- ▶ mit integrierter Be- und Entlüftung, Abmessung je nach Ausstattung und Anzahl der Kochstellen, darin:
- ▶ Induktionsgenerator/en á **5,0 kW**
- ▶ Fettfangfilter lose mitgeliefert

● Bedieneinheiten:

- ▶ Leistungsregler, Kontroll-Leuchten, lose zum bauseitigen Einbau, mit Anschlusskabel 1,5 m

● Lieferung inklusive Geräte-Zubehör

- ▶ **WOK-Aufsatz** aus CNS
Abmessungen BxTxH: 406 x 406 x 55 mm
Gewicht 1,6 kg
- ▶ **WOK-Pfanne**, Eisen gebläut, Ø 36 cm mit Holzstiel, Inhalt: 4,0 Liter
Gewicht 1,4 kg



Einbau mit WOK-Rahmen = 30 mm „überstehend“


Netzanschluss:

Standardmäßig komplett verdrahtet auf 1,5 m Länge, inkl. interne Verdrahtung, inkl. Netzanschlussklemmen

OPTIONEN + ZUBEHÖR *im Anschluss an die Produktübersicht!*

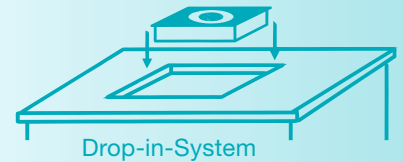
Hinweise:

- Bei Unterbau von weiteren Geräten bitte thermische Trennung berücksichtigen!
- Einbau nur durch den autorisierten Fachhandel oder BOHNER®-Service-Techniker!
- Nur ein hochwertiges induktionsgeeignetes Kochgeschirr bringt auf einem Induktionsherd die erwartete Kochleistung!
- Einbauanleitungen und Maßskizzen bitte vor Einbau anfordern!

Modell		STANDARD-Ausstattung:	
BI 10 WOK K 400 V 	Abmessungen Gerät BxTxH Einbau	400 x 400 x 80 mm ausschließlich überstehend 30 mm mit WOK-Rahmen	
	Ausschnitt-Maße BxT Ausrüstung	360 x 360 mm bei CNS-Tischplatte 1 Induktionsspule ● rund Ø 270 mm Induktionsgenerator in Generatorbox, 1x 5,0 kW	
	Abmessungen Glas BxTxH Anschlusswert	392 x 392 x 6 mm 400 V / 5,0 kW	
OPTIONEN: <i>(Komplette Options-Übersicht im Anschluss an Produktübersicht)</i>			
	Bedien-Blende STANDARD, gerade	Mehrpreis je Einbau-Kit Modell: BI 10 WOK K	

OPTIONEN: <i>(Bitte unbedingt gleich bei Bestellung angeben)</i>		Einzelpreis €
Bedien-Blende STANDARD, gerade zur Aufnahme von Leistungsreglern und Kontroll-Leuchten.		Mehrpreis je Einbau-Kit

ZUBEHÖR:		
WOK-Aufsatz BI 10 WOK Aus CNS mit vier Kunststoff- Auflagebolzen als Glasflächen- schutz. Abmessungen BxTxH: 406 x 406 x 55 mm Gewicht: 1,6 kg		Preis je Stück
WOK-Pfanne, Eisen, Ø 36 cm Aus Eisen, gebläut, mit Holzstiel. Abmessungen: Ø 360 mm, Höhe 110/114 mm Inhalt: 4,0 Liter Gewicht: 1,4 kg		Preis je Stück
WOK-Pfanne, Edelstahl, Ø 36 cm Aus Edelstahl Abmessungen: Ø 360 mm, Höhe 105 mm Inhalt: 6,0 Liter Gewicht: 1,7 kg		Preis je Stück



PROFI-KIT - 85 mm Kochfeld-Höhe + Raum für Generatorbox

STANDARD-Ausstattung:

Einbau-Kit "flächenbündig" Kochfeld im **Spezial-WOK-Rahmen**, wird in die Arbeitsplatte "flächenbündig" eingesetzt.

Einbau-Kit, bestehend aus:

- **Kochfeld:**
 - ▶ Glas-Ceramik-Mulde (Cüvette) 300, BOHNER®-Design bereits in **Spezial-WOK-Rahmen**, für **flächenbündigen Einbau**, eingeklebt
 - ▶ Induktorwanne
 - ▶ Induktionsspule **Mulde 300**, Ø 300 mm abgehende Anschlussleitung 1,5 m
- **Generatorbox:**
 - ▶ mit integrierter Be- und Entlüftung, Abmessung je nach Ausstattung und Anzahl der Kochstellen, darin:
 - ▶ Induktionsgenerator **5,0 kW**
 - ▶ Fettfangfilter lose mitgeliefert
- **Bedieneinheiten:**
 - ▶ Leistungsregler, Kontroll-Leuchten, lose zum bauseitigen Einbau, mit Anschlusskabel 1,5 m
- **Einbau-Zubehör**
- **Lieferung inklusive Geräte-Zubehör:**
 - ▶ **WOK-Pfanne**, Eisen gebläut, Ø 36 cm mit Holzstiel, Inhalt: 4,0 Liter Gewicht 1,4 kg



**Einbau mit WOK-Rahmen
= „flächenbündig“**


Netzanschluss:

Standardmäßig komplett verdrahtet auf 1,5 m Länge, inkl. interne Verdrahtung, inkl. Netzanschlussklemmen.

OPTIONEN + ZUBEHÖR *im Anschluss an die Produktübersicht!*

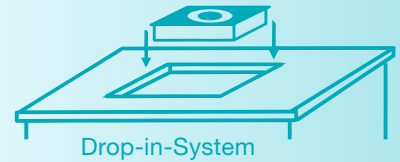
Hinweise:

- Bei Unterbau von weiteren Geräten bitte thermische Trennung berücksichtigen!
- Einbau nur durch den autorisierten Fachhandel oder BOHNER®-Service-Techniker!
- Nur ein hochwertiges induktionsgeeignetes Kochgeschirr bringt auf einem Induktionsherd die erwartete Kochleistung!
- Einbauanleitungen und Maßskizzen bitte vor Einbau anfordern!

Modell		STANDARD-Ausstattung:	
BI 10 WOK-M3 K 400 V 	Abmessungen montiert BxTxH Einbau Ausschnitt-Maße BxT Ausrüstung	400 x 400 x 85 mm flächenbündig, mit WOK-Rahmen 406 x 406 mm bei CNS-Tischplatte 1 Induktionsspule ● Mulde Ø 300 mm Induktionsgenerator in Generatorbox, 1x 5,0 kW	
	Abmessungen Glas ØxTxH Anschlusswert	300 x 65 x 6 mm 400 V / 5,0 kW	
OPTIONEN: <i>(Komplette Options-Übersicht im Anschluss an Produktübersicht)</i>			
	Kochstelle ☉ Mulde à 8,0 kW: Ø 300 mm, Generator á 8,0 kW	Mehrpreis je Kochstelle	
	Bedien-Blende STANDARD, gerade	Mehrpreis je Einbau-Kit Modell: BI 10 WOK-M3 K	

OPTIONEN: <i>(Bitte unbedingt gleich bei Bestellung angeben)</i>		
Bedien-Blende STANDARD, gerade zur Aufnahme von Leistungsreglern und Kontroll-Leuchten.		Mehrpreis je Einbau-Kit

ZUBEHÖR:		
WOK-Pfanne, Eisen, Ø 36 cm aus Eisen, gebläut, mit Holzstiel. Abmessungen: Ø 360 mm, Höhe 110/114 mm Inhalt: 4,0 Liter Gewicht: 1,4 kg		Preis je Stück
WOK-Pfanne, Edelstahl, Ø 36 cm Aus Edelstahl Abmessungen: Ø 360 mm, Höhe 105 mm Inhalt: 6,0 Liter Gewicht: 1,7 kg		Preis je Stück



SLK - 80 mm Kochfeld-Höhe + Raum für Generatorbox

STANDARD-Ausstattung:

Einbau-Kit "mit Rahmen"

Kochfeld **mit Rahmen**, befestigt an Induktorwanne, wird auf die Arbeitsplatte aufgelegt und ist daher „nahezu flächenbündig“.

Einbau-Kit, bestehend aus:

- **Kochfeld:**
 - ▶ Glas-Ceramik-Platte, BOHNER®-Design bereits in **CNS-Rahmen**, 30 mm breit, 3 mm stark, eingeklebt
 - ▶ Induktorwanne
 - ▶ Induktionsspule **SLK ● rund**, Ø 220 mm abgehende Anschlussleitung 1,5 m
- **Generatorbox:**
 - ▶ mit integrierter Be- und Entlüftung, Abmessung je nach Ausstattung und Anzahl der Kochstellen, darin:
 - ▶ Induktionsgenerator **SLK 3,5 kW**
 - ▶ Fettfangfilter lose mitgeliefert
- **Bedieneinheiten:**
 - ▶ Leistungsregler, Kontroll-Leuchten, lose zum bauseitigen Einbau, mit Anschlusskabel 1,5 m
- **Einbau-Zubehör**
- **Rahmen mit Sondermaßen auf Anfrage**



Einbau mit Rahmen
 = „nahezu flächenbündig“


Netzanschluss:

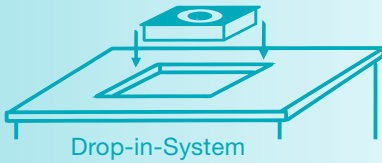
Standardmäßig komplett verdrahtet auf 1,5 m Länge, inkl. interne Verdrahtung, inkl. Anschlussklemmen.

Hinweise:

- Bei Unterbau von weiteren Geräten bitte thermische Trennung berücksichtigen!
- Einbau nur durch den autorisierten Fachhandel oder BOHNER®-Service-Techniker!
- Nur ein hochwertiges induktionsgeeignetes Kochgeschirr bringt auf einem Induktionsherd die erwartete Kochleistung!

OPTIONEN + ZUBEHÖR im Anschluss an die Produktübersicht!

Modell		STANDARD-Ausstattung:	
BI SLK 10 K 230 V 	Abmessungen montiert BxHxT Einbau Ausschnitt-Maße BxT Ausrüstung Abmessungen Glas BxTxH Anschlusswert	360 x 360 x 80 mm incl. Rahmen nahezu flächenbündig, mit Rahmen 330 x 330 mm bei CNS-Tischplatte 1 Induktionsspule SLK ● rund 1 Induktionsgenerator SLK 3,5 kW 300 x 300 x 4 mm 230 V / 3,5 kW	
	OPTIONEN: (Komplette Options-Übersicht im Anschluss an Produktübersicht)		
	Bedien-Blende STANDARD, gerade	Mehrpreis je Einbau-Kit Modell: BI SLK 10 K	



PROFI - 80 mm Kochfeld-Höhe

STANDARD-Ausstattung:

Einbau-Kit **"flächenbündig"**
Kochfeld **ohne Rahmen**,
wird in die Arbeitsplatte **"flächenbündig"** eingesetzt.

Einbau-Kit, bestehend aus:

- **Kochfeld:**
 - ▶ Glas-Ceramik-Platte, BOHNER®-Design
 - ▶ Heizkörperwanne
 - ▶ Heizkörper ● **rund, à 2,3 kW**
Heizfläche Ø 210 mm
Anschlussklemmen auf Hutschiene montiert
- **Bedieneinheit/en:**
 - ▶ Leistungsregler, Kontroll-Leuchten, lose zum bauseitigen Einbau,
mit Anschlusskabel 0,7 m
- **Einbau-Zubehör**



Einbau ohne Rahmen
„flächenbündig“

OPTIONEN *Bitte unbedingt gleich bei Bestellung angeben!*

Einbau-Kit **"mit Rahmen"**
Kochfeld **mit Rahmen**, befestigt an Heizkörperwanne,
wird auf die Arbeitsplatte aufgelegt und ist daher
"nahezu flächenbündig".

Einbau-Kit, bestehend aus:

- **Kochfeld:**
 - ▶ Glas-Ceramik-Platte, BOHNER®-Design
bereits in **CNS-Rahmen**, 30 mm breit,
3 mm stark, eingeklebt
 - ▶ Heizkörperwanne/n
 - ▶ Heizkörper ● **rund, à 2,3 kW**
Heizfläche Ø 210 mm
- Weitere Ausstattung wie STANDARD-Ausführung.
- **Rahmen mit Sondermaßen auf Anfrage**



Einbau mit Rahmen
„nahezu flächenbündig“




Netzanschlussleitung:





Standardmäßig komplett verdrahtet,
inkl. Anschlussklemmen auf Hutschienen montiert





Weitere OPTIONEN *im Anschluss an die Produktübersicht!*

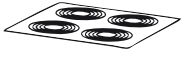

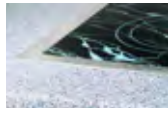

Hinweise:

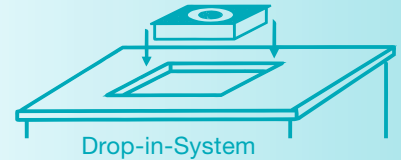
- Bei Unterbau von weiteren Geräten bitte thermische Trennung berücksichtigen!
- Nicht auf brennbaren Materialien betreiben!
- Einbau nur durch den autorisierten Fachhandel oder BOHNER®-Service-Techniker!
- Glas-Ceramik-Herd nachträglich umrüstbar auf energiesparende Induktion (auf Anfrage).
- Nur ein hochwertiges Kochgeschirr bringt auf einem Glas-Ceramik-Herd die erwartete Kochleistung!

Modell		STANDARD-Ausstattung:	
BC 10 K 230 V / 400 V 	Abmessungen montiert BxTxH Einbau Ausschnitt-Maße BxT Ausrüstung Abmessungen Glas BxTxH Anschlusswert	400 x 400 x 80 mm flächenbündig, ohne Rahmen 400 x 400 mm bei CNS-Tischplatte 1 Hi-Light-Heizkörper ● rund, 2,3 kW 392 x 392 x 6 mm 230 V / 2,3 kW	
	OPTIONEN: <i>(Komplette Options-Übersicht im Anschluss an Produktübersicht)</i>		
	Strahlungs-Heizkörper ■ quadratisch, 4,0 kW Topferkennung ■ zu Heizkörper quadratisch Rahmen  Bedien-Blende STANDARD, gerade	Mehrpreis je Kochstelle Anschlusswert: 400 V, 4,0 kW Gesamtanschlusswert und Absicherung beachten Mehrpreis je Kochstelle Mehrpreis je Einbau-Kit Modell: BC 10 K Rahmen-Maße BxT: 460 x 460 mm Ausschnitt-Maße bei CNS-Tischplatten BxT: 430 x 430 mm Mehrpreis je Einbau-Kit Modell: BC 10 K	
BC 10 K Glas rund 230 V 	Abmessungen montiert ØxH Einbau Ausschnitt-Maß Ø Ausrüstung Abmessungen Glas ØxH Anschlusswert	320 x 80 mm flächenbündig, ohne Rahmen <i>Spezielle Einbau-Technik "Rundglas" beachten!</i> 328 mm bei CNS-Tischplatte 1 Hi-Light-Heizkörper ● rund, 2,3 kW 320 x 6 mm 230 V / 2,3 kW	
	OPTIONEN: <i>(Komplette Options-Übersicht im Anschluss an Produktübersicht)</i>		
	Bedien-Blende STANDARD, gerade	Mehrpreis je Einbau-Kit Modell: BC 10 K	

Modell		STANDARD-Ausstattung:	
BC 22 K 400 V 	Abmessungen montiert BxTxH Einbau Ausschnitt-Maße BxT Ausrüstung Abmessungen Glas BxTxH Anschlusswert	400 x 600 x 80 mm flächenbündig, ohne Rahmen 400 x 600 mm bei CNS-Tischplatte 2 Hi-Light-Heizkörper ● rund, à 2,3 kW 392 x 592 x 6 mm 400 V / 4,6 kW	
	OPTIONEN: <i>(Komplette Options-Übersicht im Anschluss an Produktübersicht)</i>		
	Strahlungs-Heizkörper ■ quadratisch, 4,0 kW Topferkennung ■ zu Heizkörper quadratisch Rahmen  Bedien-Blende STANDARD, gerade	Mehrpreis je Kochstelle Nur 1 Kochstelle ■ möglich! Mehrpreis je Kochstelle Mehrpreis je Einbau-Kit Modell: BC 22 K Rahmen-Maße BxT: 460 x 660 mm Ausschnitt-Maße bei CNS-Tischplatten BxT: 430 x 630 mm Mehrpreis je Einbau-Kit Modell: BC 22 K	
BC 20 K 400 V 	Abmessungen montiert BxTxH Einbau Ausschnitt-Maße BxT Ausrüstung Abmessungen Glas BxTxH Anschlusswert	400 x 700 x 80 mm flächenbündig, ohne Rahmen 400 x 700 mm bei CNS-Tischplatte 2 Hi-Light-Heizkörper ● rund, à 2,3 kW 392 x 692 x 6 mm 400 V / 4,6 kW	
	OPTIONEN: <i>(Komplette Options-Übersicht im Anschluss an Produktübersicht)</i>		
	Strahlungs-Heizkörper ■ quadratisch, 4,0 kW Topferkennung ■ zu Heizkörper quadratisch Rahmen  Bedien-Blende STANDARD, gerade	Mehrpreis je Kochstelle Mehrpreis je Kochstelle Mehrpreis je Einbau-Kit Modell: BC 20 K Rahmen-Maße BxT: 460 x 760 mm Ausschnitt-Maße bei CNS-Tischplatten BxT: 430 x 730 mm Mehrpreis je Einbau-Kit Modell: BC 20 K	

Modell		STANDARD-Ausstattung:		
BC 21 K 400 V 	Abmessungen montiert BxTxH Einbau Ausschnitt-Maße BxT Ausrüstung Abmessungen Glas BxTxH Anschlusswert	600 x 600 x 80 mm flächenbündig, ohne Rahmen 600 x 600 mm bei CNS-Tischplatte 2 Hi-Light-Heizkörper ● rund, à 2,3 kW 592 x 592 x 6 mm 400 V / 4,6 kW		
	OPTIONEN: <i>(Komplette Options-Übersicht im Anschluss an Produktübersicht)</i>			
	Rahmen  Bedien-Blende STANDARD, gerade	Mehrpreis je Einbau-Kit Modell: BC 21 K Rahmen-Maße BxT: 660 x 660 mm Ausschnitt-Maße bei CNS-Tischplatten BxT: 630 x 630 mm Mehrpreis je Einbau-Kit Modell: BC 21 K		
BC 30 K 400 V 	Abmessungen montiert BxTxH Einbau Ausschnitt-Maße BxT Ausrüstung Abmessungen Glas BxTxH Anschlusswert	900 x 600 x 80 mm flächenbündig, ohne Rahmen 900 x 600 mm bei CNS-Tischplatte 3 Hi-Light-Heizkörper ● rund, à 2,3 kW 892 x 592 x 6 mm 400 V / 6,9 kW		
	OPTIONEN: <i>(Komplette Options-Übersicht im Anschluss an Produktübersicht)</i>			
	Strahlungs-Heizkörper ■ quadratisch, 4,0 kW Topferkennung ■ zu Heizkörper quadratisch Rahmen  Bedien-Blende STANDARD, gerade	Mehrpreis je Kochstelle Maximal 2 Kochstellen ■ möglich! Gesamtanschlusswert und Absicherung beachten! Mehrpreis je Kochstelle Mehrpreis je Einbau-Kit Modell: BC 30 K Rahmen-Maße BxT: 960 x 660 mm Ausschnitt-Maße bei CNS-Tischplatten BxT: 930 x 630 mm Mehrpreis je Einbau-Kit Modell: BC 30 K		

Modell			STANDARD-Ausstattung:		
BC 40 K 400 V 	Abmessungen montiert BxTxH Einbau Ausschnitt-Maße BxT Ausrüstung Abmessungen Glas BxTxH Anschlusswert	700 x 700 x 80 mm flächenbündig, ohne Rahmen 700 x 700 mm bei CNS-Tischplatte 4 Hi-Light-Heizkörper ● rund, à 2,3 kW 692 x 692 x 6 mm 400 V / 9,2 kW			
OPTIONEN: <i>(Komplette Options-Übersicht im Anschluss an Produktübersicht)</i>					
	Strahlungs-Heizkörper ■ quadratisch, 4,0 kW Topferkennung ■ zu Heizkörper quadratisch Rahmen  Bedien-Blende STANDARD, gerade	Mehrpreis je Kochstelle Gesamtanschlusswert und Absicherung beachten! Mehrpreis je Kochstelle Mehrpreis je Einbau-Kit Modell: BC 40 K Rahmen-Maße BxT: 760 x 760 mm Ausschnitt-Maße bei CNS-Tischplatten BxT: 730 x 730 mm			
OPTIONEN: <i>(Bitte unbedingt gleich bei Bestellung angeben!)</i>					
	Rahmen 30 mm breit, 3 mm stark Glas-Ceramik-Platte bereits im Rahmen befestigt Sonderabmessungen möglich! 	Mehrpreis je Einbau-Kit			
	Bedien-Blende STANDARD, gerade zur Aufnahme von Leistungsreglern und Kontroll-Leuchten. 	Mehrpreis je Einbau-Kit			



SLK - 80 mm Kochfeld-Höhe

STANDARD-Ausstattung:

Einbau-Kit "mit Rahmen"

Kochfeld **mit Rahmen**, befestigt an Heizkörperwanne, wird auf die Arbeitsplatte aufgelegt und ist daher "nahezu flächenbündig".

Einbau-Kit, bestehend aus:

- **Kochfeld:**
 - ▶ Glas-Ceramik-Platte, BOHNER®-Design bereits in **CNS-Rahmen**, 30 mm breit, 3mm stark, eingeklebt
 - ▶ Heizkörperwanne
 - ▶ Heizkörper ● **rund, 2,3 kW**
Heizfläche Ø 210 mm
Anschlussklemme auf Hutschiene montiert
- **Bedieneinheit:**
 - ▶ Leistungsregler, Kontroll-Leuchten, lose zum bauseitigen Einbau. mit Anschlusskabel 0,7 m
- **Einbau-Zubehör**
- **Rahmen mit Sondermaßen auf Anfrage**



**Einbau mit Rahmen
„nahezu flächenbündig“**


Netzanschlussleitung:

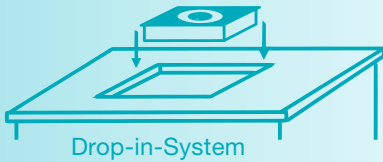
Standardmäßig komplett verdrahtet, inkl. Anschlussklemmen auf Hutschienen montiert.

Hinweise:

- Bei Unterbau von weiteren Geräten bitte thermische Trennung berücksichtigen!
- Einbau nur durch den autorisierten Fachhandel oder BOHNER®-Service-Techniker!
- Nur ein hochwertiges Kochgeschirr bringt auf einem Glas-Ceramik-Herd die erwartete Kochleistung!

OPTIONEN *Bitte unbedingt gleich bei Bestellung angeben!*

Modell		STANDARD-Ausstattung:	
BC SLK 10 K 230 V 	Abmessungen Gerät BxTxH Einbau Ausschnitt-Maße BxT Ausrüstung Abmessungen Glas BxTxH Anschlusswert	360 x 360 x 80 mm nahezu flächenbündig, mit Rahmen 330 x 330 mm bei CNS-Tischplatte 1 Hi-Light-Heizkörper ● rund, 2,3 kW 300 x 300 x 4 mm 230 V / 2,3 kW	
	OPTIONEN: <i>(Komplette Options-Übersicht im Anschluss an Produktübersicht)</i>		
	Bedien-Blende STANDARD, gerade	Mehrpreis je Einbau-Kit Modell: BC SLK 10 K	



PROFI - 85 mm Grillfeld-Höhe + Raum für Aufnahmevorrichtung / Aufnahmebox für Fettschublade

STANDARD-Ausstattung:

Einbau-Grillplatte wird „**flächenbündig**“ oder „**überstehend**“ 30 mm in die Tischplatte (mit bauseitiger Aufkantung) eingesetzt.

● Grillfläche:

- ▶ Energiesparende Stahlplatte, spezielle Oberflächenveredelung auf hartverchromter Basis
- ▶ Spezielle BOHNER®-Teppanyaki-Technologie
- ▶ Energiesparteknik, gleichmäßige Beheizung, stufenlos thermostatisch regelbar, optimale Wärmeleitfähigkeit, großer vollflächiger Wärmespeicher
- ▶ Warmhaltezone bedienerseitig 120 mm breit
- ▶ Fettablauf/ Resteabwurf: mittig an Bedienerseite 130 x 30 mm
- ▶ Rahmen um Grillfläche 30 mm, 30 mm hoch
- ▶ Rahmenüberstand allseitig 30 mm

● Lieferung inklusive Geräte-Zubehör:

- ▶ **Spritzschutz, dreiseitig, aus Edelstahl** 140 mm hoch, abnehmbar
- ▶ **Einsteiger-Set Grill PROFI**

● Bedieneinheit/en:

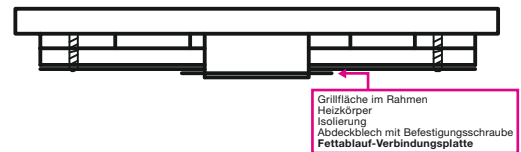
- ▶ Temperaturregler, Kontroll-Leuchten, lose zum bauseitigen Einbau.

● Bauseits zu fertigen - je nach Einbausituation:

- ▶ Aufnahmebox für Fettschublade
- ▶ Fettschublade
- ▶ Bedien - Blende



Von Oberkante Grillrahmen bis Unterkante Fettablauf-Verbindungsplatte 78 mm, zusätzlich 7 mm, Übergang in Aufnahmevorrichtung für Fettschublade oder in Fettkanalverlängerung



● Bitte beachten:

Aufnahmebox für Fettschublade beim Einbau am Fettablauf dicht versiegeln!

Netzanschlussleitung:

Vorbereitete Anschlussklemmen – ohne Gerätekabel



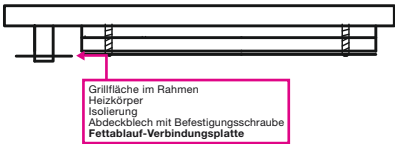

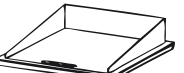
OPTIONEN Bitte unbedingt gleich bei Bestellung angeben!


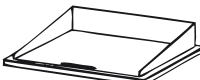




ZUBEHÖR Im Anschluss an die gesamte Grillplatten-Produktübersicht!

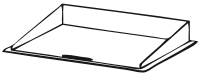





Hinweise:


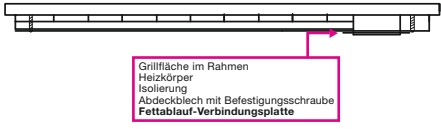

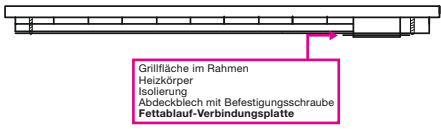
- Bitte vor Einbau, detaillierte Einbauanleitung anfordern!
- Einbau nur durch den autorisierten Fachhandel oder BOHNER-Service-Techniker!
- Grillplatte kann auch mit hochwertigem Kochgeschirr zum Fortkochen oder Warmhalten genutzt werden.

Modell	STANDARD-Ausstattung:	
BG 40 E 400 V / wahlweise 230 V Einbau „flächenbündig“ Einbau „überstehend“ 30 mm	Abmessungen Gerät BxTxH Ausrüstung Abmessungen Grillfläche BxT Anschlusswert	400 x 600 x 85 mm 1 Heizzone 340 x 540 mm 400 V / 3,0 kW 230 V / 3,0 kW
	Ausschnitt-Maße BxT bei CNS-Tischplatten	Einbau „ flächenbündig “: 406 x 606 mm
	Ausschnitt-Maße BxT bei CNS-Tischplatten	Einbau „ überstehend “ 30 mm: 360 x 560 mm
OPTIONEN (Komplette Options-Übersicht im Anschluss an Produktübersicht)		
Grillfläche „gerillt“	Mehrpreis je Gerät	

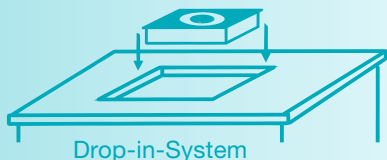
Modell		STANDARD-Ausstattung:	
BG 40 quer E 400 V wahlweise 230 V ACHTUNG: Geräte-Tiefe: 400 mm  Einbau „flächenbündig“  Einbau „überstehend“ 30 mm	Abmessungen Gerät BxTxH Ausrüstung	600 x 400 x 85 mm 1 Heizzone <ul style="list-style-type: none"> ● Warmhaltezone linke Seite Grillfläche, 120 mm breit ● Fettablauf/Resteabwurf: linke Seite Grillfläche 30 x 130 mm 	
	Abmessungen Grillfläche BxT	540 x 340 mm	
	Anschlusswert	400 V / 3,0 kW 230 V / 3,0 kW	
	Ausschnitt-Maße BxT Bei CNS-Tischplatten	Einbau „ flächenbündig “: 606 x 406 mm	
	Ausschnitt-Maße BxT Bei CNS-Tischplatten	Einbau „ überstehend “ 30 mm: 560 x 360 mm	
	OPTIONEN <small>(Komplette Options-Übersicht im Anschluss an Produktübersicht)</small>		
Grillfläche "gerillt"	Mehrpreis je Gerät		
BG 50 E 400 V  Einbau „flächenbündig“  Einbau „überstehend“ 30 mm	Abmessungen Gerät BxTxH Ausrüstung	500 x 600 x 85 mm 1 Heizzone	
	Abmessungen Grillfläche BxT	440 x 540 mm	
	Anschlusswert	400 V / 5,0 kW	
	Ausschnitt-Maße BxT bei CNS-Tischplatten	Einbau „ flächenbündig “: 506 x 606 mm	
	Ausschnitt-Maße BxT bei CNS-Tischplatten	Einbau „ überstehend “ 30 mm: 460 x 560 mm	
	OPTIONEN <small>(Komplette Options-Übersicht im Anschluss an Produktübersicht)</small>		
Grillfläche "gerillt"	Mehrpreis je Gerät		

Modell		STANDARD-Ausstattung:	
BG 60 E 400 V  Einbau „flächenbündig“  Einbau „überstehend“ 30 mm	Abmessungen Gerät BxTxH Ausrüstung	600 x 600 x 85 mm 2 Heizzonen	
	Abmessungen Grillfläche BxT	540 x 540 mm	
	Anschlusswert	400 V / 6,0 kW	
	Ausschnitt-Maße BxT bei CNS-Tischplatten	Einbau „ flächenbündig “: 606 x 606 mm	
	Ausschnitt-Maße BxT bei CNS-Tischplatten	Einbau „ überstehend “ 30 mm: 560 x 560 mm	
	OPTIONEN: <i>(Komplette Options-Übersicht im Anschluss an Produktübersicht)</i>		
Grillfläche "gerillt"	Mehrpreis je Gerät		
BG 70 E 400 V  Einbau „flächenbündig“  Einbau „überstehend“ 30 mm	Abmessungen Gerät BxTxH Ausrüstung	700 x 600 x 85 mm 2 Heizzonen	
	Abmessungen Grillfläche BxT	640 x 540 mm	
	Anschlusswert	400 V / 7,0 kW	
	Ausschnitt-Maße BxT bei CNS-Tischplatten	Einbau „ flächenbündig “: 708 x 608 mm	
	Ausschnitt-Maße BxT bei CNS-Tischplatten	Einbau „ überstehend “ 30 mm: 660 x 560 mm	
	OPTIONEN: <i>(Komplette Options-Übersicht im Anschluss an Produktübersicht)</i>		
Grillfläche "gerillt"	Mehrpreis je Gerät		
BG 77 E 400 V Achtung: Geräte-Tiefe:700mm  Einbau „flächenbündig“  Einbau „überstehend“ 30 mm	Abmessungen Gerät BxTxH Ausrüstung	700 x 700 x 85 mm 2 Heizzonen	
	Abmessungen Grillfläche BxT	640 x 640 mm	
	Anschlusswert	400 V / 8,0 kW	
	Ausschnitt-Maße BxT bei CNS-Tischplatten	Einbau „ flächenbündig “: 708 x 708 mm	
	Ausschnitt-Maße BxT bei CNS-Tischplatten	Einbau „ überstehend “ 30 mm: 660 x 660 mm	
	OPTIONEN: <i>(Komplette Options-Übersicht im Anschluss an Produktübersicht)</i>		
Grillfläche "gerillt"	Mehrpreis je Gerät		

Modell		STANDARD-Ausstattung:	
BG 80 E 400 V  Einbau „flächenbündig“  Einbau „überstehend“ 30 mm	Abmessungen Gerät BxTxH Ausrüstung	600 x 600 x 85 mm 2 Heizzonen	
	Abmessungen Grillfläche BxT	740 x 540 mm	
	Anschlusswert	400 V / 8,0 kW	
	Ausschnitt-Maße BxT bei CNS-Tischplatten	Einbau „ flächenbündig “: 808 x 608 mm	
	Ausschnitt-Maße BxT bei CNS-Tischplatten	Einbau „ überstehend “ 30 mm: 760 x 560 mm	
OPTIONEN <small>(Komplette Options-Übersicht im Anschluss an Produktübersicht)</small>			
	Grillfläche "gerillt"	Mehrpreis je Gerät	
BG 90 E 400 V  Einbau „flächenbündig“  Einbau „überstehend“ 30 mm	Abmessungen Gerät BxTxH Ausrüstung	900 x 600 x 85 mm 2 Heizzonen	
	Abmessungen Grillfläche BxT	840 x 540 mm	
	Anschlusswert	400 V / 9,0 kW	
	Ausschnitt-Maße BxT bei CNS-Tischplatten	Einbau „ flächenbündig “: 910 x 610 mm	
	Ausschnitt-Maße BxT bei CNS-Tischplatten	Einbau „ überstehend “ 30 mm: 860 x 560 mm	
OPTIONEN <small>(Komplette Options-Übersicht im Anschluss an Produktübersicht)</small>			
	Grillfläche "gerillt"	Mehrpreis je Gerät	
BG 100 E 400 V  Einbau „flächenbündig“  Einbau „überstehend“ 30 mm	Abmessungen Gerät BxTxH Ausrüstung	1000 x 600 x 85 mm 2 Heizzonen	
	Abmessungen Grillfläche BxT	940 x 540 mm	
	Anschlusswert	400 V / 10,0 kW	
	Ausschnitt-Maße BxT bei CNS-Tischplatten	Einbau „ flächenbündig “: 1.010 x 610 mm	
	Ausschnitt-Maße BxT bei CNS-Tischplatten	Einbau „ überstehend “ 30 mm: 960 x 560 mm	
OPTIONEN <small>(Komplette Options-Übersicht im Anschluss an Produktübersicht)</small>			
	Grillfläche "gerillt"	Mehrpreis je Gerät	

Modell		STANDARD-Ausstattung:	
BG 120 E 400 V  Einbau nur „überstehend 30 mm“	Abmessungen Gerät BxTxH Ausrüstung	1.200 x 600 x 85 mm 2 Heizzonen ● Fettablauf/Resteabwurf: rechte Seite Grillfläche 130 x 30 mm	
	Abmessungen Grillfläche BxT Anschlusswert	1.140 x 540 mm 400V / 13,0 KW - 2 Elektrozuleitungen 1 x 6,0 KW, 1 x 7,0 KW 2 x 16 Ampere	
	Absicherung Ausschnitt-Maße BxT bei CNS-Tischplatten	1.160 x 560 mm Einbau nur „überstehend“ 30 mm möglich	
OPTIONEN <i>(Komplette Options-Übersicht im Anschluss an Produktübersicht)</i>			
	Grillplatte mit 3 Heizzonen Grillfläche „gerillt“	Mehrpreis je Gerät Mehrpreis je Gerät	
BG 140 E 400 V  Einbau nur „überstehend 30 mm“	Abmessungen Gerät BxTxH Ausrüstung	1.400 x 600 x 85 mm 2 Heizzonen ● Fettablauf/Resteabwurf: rechte Seite Grillfläche 130 x 30 mm	
	Abmessungen Grillfläche BxT Anschlusswert	1.340 x 540 mm 400V / 15,0 KW - 2 Elektrozuleitungen 1 x 8,0 kW, 1 x 7,0 kW 2 x 16 Ampere	
	Absicherung Ausschnitt-Maße BxT bei CNS-Tischplatten	1.360 x 560 mm Einbau nur „überstehend“ 30 mm möglich	
OPTIONEN <i>(Komplette Options-Übersicht im Anschluss an Produktübersicht)</i>			
	Grillplatte mit 3 Heizzonen Grillfläche „gerillt“	Mehrpreis je Gerät Mehrpreis je Gerät	

Modell		STANDARD-Ausstattung:		
BG 160 E 400 V  Einbau nur „überstehend 30 mm“	Abmessungen Gerät BxTxH Ausrüstung	1.600 x 600 x 85 mm 2 Heizzonen ● Fettablauf/Resteabwurf: rechte Seite Grillfläche 130 x 30 mm 		
	Abmessungen Grillfläche BxT Anschlusswert	1.540 x 540 mm 400 V / 17,0 kW 2 Elektrozuleitungen 1 x 9,0 kW, 1 x 8,0 kW		
	Absicherung Ausschnitt-Maße BxT bei CNS-Tischplatten	2 x 16 Ampere 1.560 x 560 mm Einbau nur „überstehend“ 30 mm möglich		
OPTIONEN: <i>(Bitte unbedingt gleich bei Bestellung angeben)</i>				
	Grillplatte mit 3 Heizzonen Grillfläche "gerillt" 1/3 oder 1/2 der Grillfläche	Mehrpreis je Gerät Mehrpreis je Gerät		
OPTIONEN: <i>(Bitte unbedingt gleich bei Bestellung angeben)</i>				
Grillfläche „gerillt“ 	teilweise „gerillt“ 	Mehrpreis je Gerät		
Fettablauf-Verlängerung 200 mm zum selber kürzen für EINBAU-Gerät Grill „PROFI“ Die Fettablauf-Verlängerung wird mit der Fettablauf-Verbindungsplatte verschraubt und abgedichtet.		Preis je Stück		
Fettablauf-Verlängerung 300 mm zum selber kürzen für EINBAU-Gerät Grill „PROFI“ Die Fettablauf-Verlängerung wird mit der Fettablauf-Verbindungsplatte verschraubt und abgedichtet.		Preis je Stück		



Drop-in-System

TEPPANYAKI - 85 mm Grillfeld-Höhe + Raum für Aufnahmevorrichtung / Aufnahmebox für Fettschublade

STANDARD-Ausstattung:

Einbau-Grillplatte wird „**flächenbündig**“ in die Tischplatte eingesetzt.

● Grillfläche:

- ▶ Energiesparende Stahlplatte, spezielle Oberflächenveredelung auf hartverchromter Basis
- ▶ Spezielle BOHNER®-Teppanyaki-Technologie
- ▶ Energiesparteknik, gleichmäßige Beheizung, stufenlos thermostatisch regelbar, optimale Wärmeleitfähigkeit, großer vollflächiger Wärmespeicher
- ▶ Mittig beheizte Fläche mit umlaufender Warmhaltezone, ca. 120 mm breit
- ▶ Fettablauf/ Resteabwurf: mittig an Bedienerseite 130 x 30 mm

● Lieferung inklusive Geräte-Zubehör:

- ▶ Einsteiger-Set Grill PROFI

● Bedieneinheit/en:

- ▶ Temperaturregler, Kontroll-Leuchten, lose zum bauseitigen Einbau.

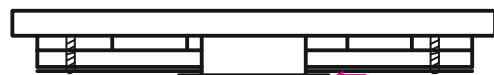
● Bauseits zu fertigen - je nach Einbausituation:

- ▶ Aufnahmebox für Fettschublade
- ▶ Fettschublade
- ▶ Bedien - Blende



● Spezielle Teppanyaki - Ausführung:

mittig beheizt, mit umlaufender Warmhaltezone, ca. 120 mm breit!



Grillfläche im Rahmen
Heizkörper
Isolierung
Abdeckblech mit Befestigungsschraube
Fettablauf-Verbindungsplatte

● Bitte beachten:

Aufnahmebox für Fettschublade beim Einbau am Fettablauf dicht versiegeln!

Netzanschlussleitung:


Vorbereitete Anschlussklemmen ohne Geräte-Kabel


OPTIONEN *Bitte unbedingt gleich bei Bestellung angeben!*

ZUBEHÖR *Im Anschluss an die gesamte Grillplatten-Produktübersicht!*

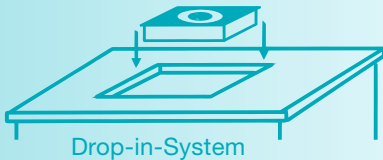
Hinweise:

- Bitte vor Einbau, detaillierte Einbauanleitung anfordern!
- Leichte, schnelle Reinigung nur mit Wasser und Spezial-Edelstahlschwamm!

Modell		STANDARD-Ausstattung:	
BG TY 120 E 400 V  Einbau „flächenbündig“	Abmessungen Gerät BxTxH	1.200 x 600 x 85 mm	
	Ausrüstung	2 Heizzonen	
BG TY 140 E 400 V  Einbau „flächenbündig“	Abmessungen Grillfläche BxT	1.140 x 540 mm	
	Anschlusswert	400 V / 7,0 kW	
	Ausschnitt-Maße BxT bei CNS-Tischplatten	1.210 x 610 mm	
	Abmessungen Gerät BxTxH	1.400 x 600 x 85 mm	
	Ausrüstung	2 Heizzonen	
	Abmessungen Grillfläche BxT	1.340 x 540 mm	
	Anschlusswert	400 V / 8,0 kW	
	Ausschnitt-Maße BxT bei CNS-Tischplatten	1.410 x 610 mm	

Modell		STANDARD-Ausstattung:	
BG TY 160 E 400 V  Einbau „flächenbündig“	Abmessungen Gerät BxTxH Ausrüstung Abmessungen Grillfläche BxT Anschlusswert	1.600 x 600 x 85 mm 2 Heizzonen 1.540 x 540 mm 400 V / 9,0 kW	
	Ausschnitt-Maße BxT bei CNS-Tischplatten	1.610 x 610 mm	

OPTIONEN: <i>(Bitte unbedingt gleich bei Bestellung angeben)</i>			
Fettablauf-Verlängerung 200 mm zum selber kürzen für EINBAU-Gerät Grill „TEPPANYAKI“ Die Fettablauf-Verlängerung wird mit der Fettablauf-Verbindungsplatte verschraubt und abgedichtet.		Preis je Stück	
Fettablauf-Verlängerung 300 mm zum selber kürzen für EINBAU-Gerät Grill „TEPPANYAKI“ Die Fettablauf-Verlängerung wird mit der Fettablauf-Verbindungsplatte verschraubt und abgedichtet.		Preis je Stück	



PROFI-TEILGEHÄUSE - 200 mm Geräte- und Einbauhöhe zum flächenbündigen Einbau

STANDARD-Ausstattung:

Einbau-Grillplatte wird „flächenbündig“ in Tischplatte eingesetzt
Besonders geeignet für den Einbau in Möbel mit Tischplatten aus Holz,
Corian®, Kunst- oder Naturstein.

Teilgehäuse komplett aus Edelstahl gebürstet,
Gehäuse 170 mm, Gerätefüße 30 mm hoch,
bis max. 75 mm höhenverstellbar.

Teilgehäuse bedienerseitig ausgeschnitten, ohne Bedienblende.

● Grillfläche:

- ▶ Ausgestattet ist die Grillplatte mit der speziellen BOHNER®-Teppanyaki-Technologie, einer energiesparenden Stahlplatte mit spezieller Oberflächenveredelung auf hartverchromter Basis.
- ▶ Gleichmäßige, vollflächige Beheizung, stufenlos regelbar
- ▶ Optimale Wärmeleitfähigkeit, großer vollflächiger Wärmespeicher
- ▶ Spezielle Energiesparteknik
- ▶ Warmhaltezone bedienerseitig 120 mm breit
- ▶ Fettablauf/Restabwurf mittig an Bedienerseite 130 x 30 mm
- ▶ Rahmen um Grillfläche 30 mm, 30 mm hoch, Rahmenübestand zum Teilgehäuse allseitig 10 mm

● Lieferung inklusive:

- ▶ Korpus für Fettschublade nach Maß (Abmessung bitte bei Bestellung angeben)
- ▶ Fettschublade nach Maß (Abmessung bitte bei Bestellung angeben)

● Lieferung inklusive Geräte-Zubehör:

- ▶ Spritzschutz, 3-seitig, aus Edelstahl 140 mm hoch, abnehmbar
- ▶ Einsteiger-Set Grill PROFI



● Bedieneinheit/en:

- ▶ Temperaturregler, Kontroll-Leuchten, lose zum bauseitigen Einbau

● Bauseits zu fertigen - je nach Einbausituation:

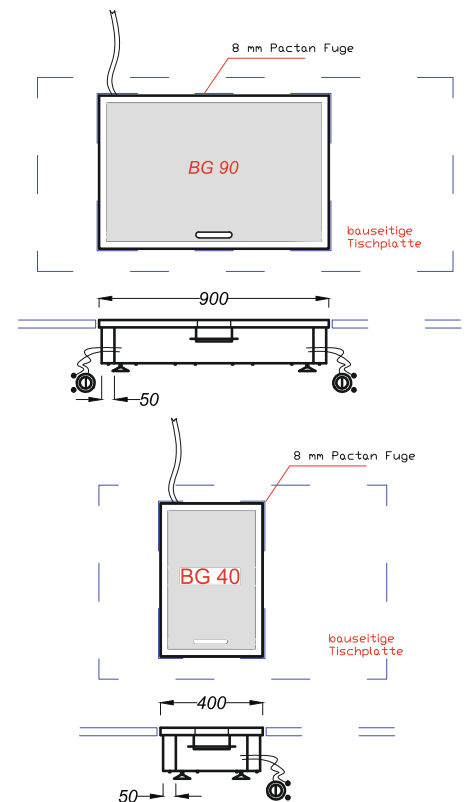
- ▶ Stabile Stellfläche im Möbel, zum Aufstellen der Grillplatte
- ▶ Bedien-Blende

Netzanschlussleitung:

Ausgang an Gehäuseboden hinten links,
Geräte-Kabel 2,0 m

OPTIONEN Bitte unbedingt gleich bei Bestellung angeben!

ZUBEHÖR Im Anschluss an die gesamte Grillplatten-Produktübersicht!



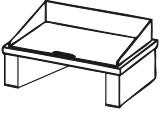
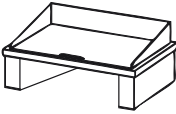
Fettschublade, Fettschubladenkorpus und Schalter müssen bauseits in die bauseitige Bedienblende eingearbeitet werden!

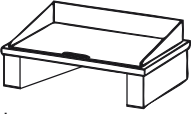
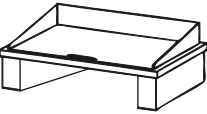
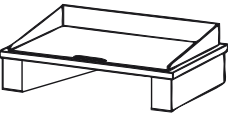
● Bitte beachten:

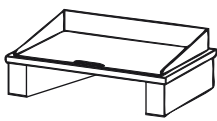
Aufnahmebox für Fettschublade beim Einbau am Fettablauf dicht versiegeln!

Hinweise:

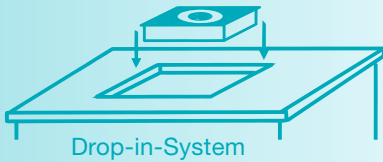
- Bitte vor Einbau, detaillierte Einbauanleitung anfordern!
- Einbau nur durch den autorisierten Fachhandel oder BOHNER®-Service-Techniker!
- Leichte, schnelle Reinigung nur mit Wasser und Spezial-Edelstahlschwamm!
- Grillplatte kann auch mit hochwertigem Kochgeschirr zum Fortkochen oder Warmhalten genutzt werden.

Modell		STANDARD-Ausstattung:	
BG TG 40 E 400 V Wahlweise 230 V  Einbau „flächenbündig“	Abmessungen Gerät BxTxH	400 x 600 x 200 mm	
	Ausrüstung	1 Heizzone	
	Abmessungen Grillfläche BxT	340 x 540 mm	
	Anschlusswert	400 V / 3,0 kW 230 V / 3,0 kW	
	Absicherung	16 Ampere	
Ausschnitt-Maße BxT bei CNS-Tischplatten	Einbau „ flächenbündig “:	406 x 606 mm	
Ausschnitt-Maße BxT bei Tischplatten aus Holz, Kunst- oder Naturstein	Einbau „ flächenbündig “:	410 x 610 mm	
OPTIONEN: <i>(Komplette Options-Übersicht im Anschluss an Produktübersicht)</i>			
Grillfläche "gerillt"		Mehrpreis je Gerät	
BG TG 50 E 400 V  Einbau „flächenbündig“	Abmessungen Gerät BxTxH	500 x 600 x 200 mm	
	Ausrüstung	1 Heizzone	
	Abmessungen Grillfläche BxT	440 x 540 mm	
	Anschlusswert	400 V / 5,0 kW	
	Absicherung	16 Ampere	
Ausschnitt-Maße BxT bei CNS-Tischplatten	Einbau „ flächenbündig “:	506 x 606 mm	
Ausschnitt-Maße BxT bei Tischplatten aus Holz, Kunst- oder Naturstein	Einbau „ flächenbündig “:	510 x 610 mm	
OPTIONEN: <i>(Komplette Options-Übersicht im Anschluss an Produktübersicht)</i>			
Grillfläche "gerillt"		Mehrpreis je Gerät	

Modell		STANDARD-Ausstattung:	
BG TG 60 E 400 V /  Einbau „flächenbündig“	Abmessungen Gerät BxTxH Ausrüstung Abmessungen Grillfläche BxT Anschlusswert	600 x 600 x 200 mm 2 Heizzonen 540 x 540 mm 400 V / 6,0 kW	
	Absicherung	16 Ampere	
	Ausschnitt-Maße BxT bei CNS-Tischplatten	Einbau „ flächenbündig “: 606 x 606 mm	
	Ausschnitt-Maße BxT bei Tischplatten aus Holz, Kunst- oder Naturstein	Einbau „ flächenbündig “: 612 x 612 mm	
	OPTIONEN: <i>(Komplette Options-Übersicht im Anschluss an Produktübersicht)</i>		
Grillfläche "gerillt"	Mehrpreis je Gerät		
BG TG 70 E 400 V  Einbau „flächenbündig“	Abmessungen Gerät BxTxH Ausrüstung Abmessungen Grillfläche BxT Anschlusswert	700 x 600 x 200 mm 2 Heizzonen 640 x 540 mm 400 V / 7,0 kW	
	Absicherung	16 Ampere	
	Ausschnitt-Maße BxT bei CNS-Tischplatten	Einbau „ flächenbündig “: 708 x 608 mm	
	Ausschnitt-Maße BxT bei Tischplatten aus Holz, Kunst- oder Naturstein	Einbau „ flächenbündig “: 712 x 612 mm	
	OPTIONEN: <i>(Komplette Options-Übersicht im Anschluss an Produktübersicht)</i>		
Grillfläche "gerillt"	Mehrpreis je Gerät		
BG TG 80 E 400 V  Einbau „flächenbündig“	Abmessungen Gerät BxTxH Ausrüstung Abmessungen Grillfläche BxT Anschlusswert	800 x 600 x 200 mm 2 Heizzonen 740 x 540 mm 400 V / 8,0 kW	
	Absicherung	16 Ampere	
	Ausschnitt-Maße BxT bei CNS-Tischplatten	Einbau „ flächenbündig “: 808 x 608 mm	
	Ausschnitt-Maße BxT bei Tischplatten aus Holz, Kunst- oder Naturstein	Einbau „ flächenbündig “: 812 x 612 mm	
	OPTIONEN: <i>(Komplette Options-Übersicht im Anschluss an Produktübersicht)</i>		
Grillfläche "gerillt"	Mehrpreis je Gerät		

Modell		STANDARD-Ausstattung:	
BG TG 90 E 400 V /  Einbau „flächenbündig“	Abmessungen Gerät BxTxH	900 x 600 x 200 mm	
	Ausrüstung	2 Heizzonen	
	Abmessungen Grillfläche BxT	840 x 540 mm	
	Anschlusswert	400 V / 9,0 kW	
	Absicherung	16 Ampere	
	Ausschnitt-Maße BxT bei CNS-Tischplatten	Einbau „ flächenbündig “: 910 x 610 mm	
	Ausschnitt-Maße BxT bei Tischplatten aus Holz, Kunst- oder Naturstein	Einbau „ flächenbündig “: 914 x 614 mm	
OPTIONEN: <i>(Komplette Options-Übersicht im Anschluss an Produktübersicht)</i>			
	Grillfläche "gerillt"	Mehrpreis je Gerät	

OPTIONEN: <i>(Bitte unbedingt gleich bei Bestellung angeben)</i>		
Grillfläche „gerillt“ 	teilweise „gerillt“ 	Mehrpreis je Gerät



SLK-TEILGEHÄUSE - 170 mm Geräte- und Einbauhöhe zum flächenbündigen Einbau

STANDARD-Ausstattung:

Einbau-Grillplatte wird „flächenbündig“ in Tischplatte eingesetzt
Besonders geeignet für den Einbau in Möbel mit Tischplatten aus Holz,
Corian®, Kunst- oder Naturstein.

Teilgehäuse komplett aus Edelstahl gebürstet,
Gehäuse 140 mm, Gerätefüße 30 mm hoch,
bis max. 75 mm höhenverstellbar.

Teilgehäuse bedienerseitig ausgeschnitten, ohne Bedienblende.



● Grillfläche:

- ▶ Ausgestattet ist die Grillplatte mit der speziellen BOHNER®-Teppanyaki-Technologie, einer energiesparenden Stahlplatte mit spezieller Oberflächenveredelung auf hartverchromter Basis.
- ▶ Gleichmäßige, vollflächige Beheizung, stufenlos regelbar
- ▶ Optimale Wärmeleitfähigkeit, großer vollflächiger Wärmespeicher
- ▶ Spezielle Energiesparteknik
- ▶ Warmhaltezone bedienerseitig 50 mm breit
- ▶ Fettauffangrille bedienerseitig über die ganze Breite in die Grillfläche eingefräst
- ▶ Rahmen um Grillfläche 30 mm, 30 mm hoch, Rahmenübestand zum Teilgehäuse allseitig 10 mm

● Lieferung inklusive Geräte-Zubehör:

- ▶ Spritzschutz, 3-seitig, aus Edelstahl 100 mm hoch, abnehmbar
- ▶ Einsteiger-Set Grill SLK

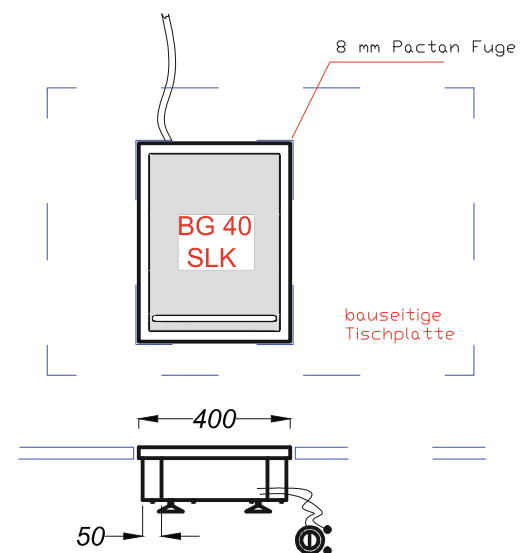


● Bedieneinheit/en:

- ▶ Temperaturregler, Kontroll-Leuchten, lose zum bauseitigen Einbau

● Bauseits zu fertigen - je nach Einbausituation:

- ▶ Stabile Stellfläche im Möbel, zum Aufstellen der Grillplatte
- ▶ Bedien-Blende



Netzanschlussleitung:

Ausgang an Gehäuseboden hinten links,
Geräte-Kabel 2,0 m

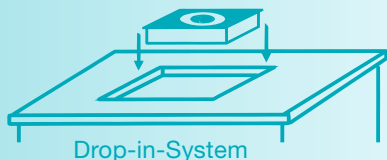
OPTIONEN Bitte unbedingt gleich bei Bestellung angeben!

ZUBEHÖR Im Anschluss an die gesamte Grillplatten-Produktübersicht!

Hinweise:

- Bitte vor Einbau, detaillierte Einbauanleitung anfordern!
- Einbau nur durch den autorisierten Fachhandel oder BOHNER®-Service-Techniker!
- Leichte, schnelle Reinigung nur mit Wasser und Spezial-Edelstahlschwamm!
- Grillplatte kann auch mit hochwertigem Kochgeschirr zum Fortkochen oder Warmhalten genutzt werden.

Modell		STANDARD-Ausstattung:	
BG TG SLK 40 E 230 V  Einbau „flächenbündig“	Abmessungen Gerät BxTxH Ausrüstung Abmessungen Grillfläche BxT Anschlusswert Absicherung	400 x 520 x 170 mm 1 Heizzone 340 x 460 mm 230 V / 3,0 kW 16 Ampere	
	Ausschnitt-Maße BxT bei CNS-Tischplatten	Einbau „ flächenbündig “: 406 x 526 mm	
	Ausschnitt-Maße BxT bei Tischplatten aus Holz, Kunst- oder Naturstein	Einbau „ flächenbündig “: 410 x 530 mm	



SLK - 75 mm Grillfeld-Höhe

STANDARD-Ausstattung:

Einbau-Grillplatte mit Rahmen wird „nahezu flächenbündig“ in die Tischplatte eingesetzt.

● Grillfläche:

- ▶ Energiesparende Stahlplatte, spezielle Oberflächenveredelung auf hartverchromter Basis
- ▶ Spezielle BOHNER®-Teppanyaki-Technologie
- ▶ Energiesparteknik, gleichmäßige Beheizung, stufenlos thermostatisch regelbar, optimale Wärmeleitfähigkeit, großer vollflächiger Wärmespeicher
- ▶ Warmhaltezone bedienerseitig 50 mm breit
- ▶ Fettauffangrinne bedienerseitig über die ganze Breite in die Grillfläche eingefräst

● Lieferung inklusive Geräte-Zubehör:

- ▶ **Spritzschutz**, dreiseitig, aus Edelstahl 100 mm hoch, abnehmbar
- ▶ **Einsteiger-Set Grill SLK**



● Bedieneinheit:

- ▶ Temperaturregler, Kontroll-Leuchten, lose zum bauseitigen Einbauen.



Einbau in CNS-Tischplatte:

Einbau „nahezu flächenbündig“ mit Einbaurahmen. Überstand über Tischplatte 3 mm.

Einbau in Tischplatten, z.B. Naturstein, Holz, etc.:

Einbau „überstehend“ mit Einbaurahmen, da Korkband zur Wärmedämmung, Überstand über Tischplatte 8 mm. 2,0 m Korkband, 25 mm breit, 5 mm stark, zur Wärmedämmung unterhalb des Einbaurahmens.

Bitte gleich mitbestellen!

Netzanschlussleitung:


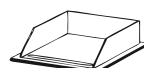
Vorbereitete Anschlussklemmen – ohne Gerätekabel

Hinweise:

- Bitte vor Einbau, detaillierte Einbauanleitung anfordern!
- Leichte Reinigung nur mit Wasser und Spezial-Edelschwamm! oder BOHNER-Service-Techniker!
- Grillplatte kann auch mit hochwertigem Kochgeschirr zum Fortkochen oder Warmhalten genutzt werden.

OPTIONEN Bitte unbedingt gleich bei Bestellung angeben!

ZUBEHÖR Im Anschluss an die gesamte Grillplatten-Produktübersicht!

Modell		STANDARD-Ausstattung:	
BG SLK 40 E 230 V  Einbau „nahezu flächenbündig“ mit Einbaurahmen  Einbau „überstehend“ 8 mm mit Einbaurahmen	Abmessungen Gerät BxTxH	400 x 520 x 75 mm	
	Ausrüstung	1 Heizzone	
	Abmessungen Grillfläche BxT	340 x 460 mm	
	Anschlusswert	230 V / 3,0 kW	
Ausschnitt-Maße BxT Bei CNS-Tischplatten	Einbau „nahezu flächenbündig“:		370 x 490 mm
Ausschnitt-Maße BxT Bei Naturstein, Holz, etc	Einbau „überstehend“ 8 mm:		370 x 490 mm
Bei Einbau in Tischplatten aus Marmor, Granit, Holz, etc, bitte KORKBAND zur Wärmedämmung gleich mitbestellen!			
OPTIONEN (Komplette Options-Übersicht im Anschluss an Produktübersicht)			
Bedien-Blende STANDARD, gerade		Mehrpreis je Einbau-Grillplatte Modell: BG SLK 40 E	

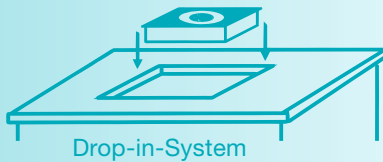
OPTIONEN: *(Bitte unbedingt gleich bei Bestellung angeben)***Bedien-Blende**

zur Aufnahme von Leistungsregler
und Kontroll-Leuchten

**Korkband zur Wärmedämmung**
zu Grillplatte, Modell: BG SLK 40 E






Länge: 2,0 m, Breite: 25 mm breit, Stärke: 5 mm stark
Bei Einbau in Tischplatten aus Naturstein, Holz, etc.

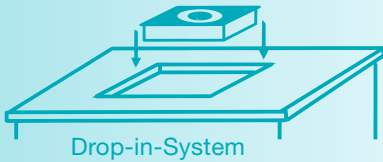
Preis je Stück**Bitte gleich mitbestellen!**



ZUBEHÖR - GRILLPLATTEN

ZUBEHÖR:		
<p>Einsteiger-Set Grill SUPERFLACH / PROFI</p> <p>bestehend aus:</p> <ul style="list-style-type: none"> 1 x 10-Liter-Kanister BOHNER® Spezial-Grillplatten-Öl 1 x Sprühflasche für BOHNER® Spezial-Grillplatten-Öl 1 x Fleischwender, vollflächig 1 x Fleischwender, geschlitzt 10 x Edelstahlschwamm "Schrubbi" 1 x Reinigungsbürste für Fettablauf 		<p>Preis je Set</p>
<p>Einsteiger-Set Grill SLK</p> <p>bestehend aus:</p> <ul style="list-style-type: none"> 1 x 1,0-Liter-Flasche BOHNER® Spezial-Grillplatten-Öl 1 x Sprühflasche für BOHNER® Spezial-Grillplatten-Öl 1 x Fleischwender, vollflächig 1 x Fleischwender, geschlitzt 5 x Edelstahlschwamm "Schrubbi" 		<p>Preis je Set</p>
<p>BOHNER® Spezial-Grillplatten-Öl</p> <p>Hochwertiges Pflanzenöl mit hohem Rauchpunkt. Cholesterinfrei, salzfrei, feiner Butter-Geschmack.</p> <p>10-Liter-Kanister</p>		<p>Preis je Stück</p>
<p>Sprühflasche</p> <p>für BOHNER® Spezial-Grillplatten-Öl lebensmittelechter Kunststoff, Sprayer mit verstellbarem Sprühkopf</p>		<p>Preis je Stück</p>
<p>Sprühkopf zu Sprühflasche</p> <p>für BOHNER® Spezial-Grillplatten-Öl</p>		<p>Preis je Stück</p>
<p>Fettablaufstopfen GRILL</p> <p>zu Grillplatten-Modellen: "PROFI" / "SUPERFLACH" / "TEPPANYAKI"</p> <p>aus lebensmittelechtem Teflon, oval 130 x 30 mm</p>		<p>Preis je Stück</p>
<p>Fleischwender (Spachtel/Palette) vollflächig</p>		<p>Preis je Stück</p>
<p>Fleischwender (Spachtel/Palette) geschlitzt</p>		<p>Preis je Stück</p>

ZUBEHÖR:		
Grillschaber		Preis je Stück
Ersatzklingen für Grillschaber		Preis je 10 Stück
Edelstahlschwamm (1 Stück) "Schrubbi" zur chemikalienfreien Reinigung der Grillfläche. Bitte nur mit WASSER reinigen!		Preis je Stück
Edelstahlschwamm (Beutel mit 10 Stück) "Schrubbi" zur chemikalienfreien Reinigung der Grillfläche. Bitte nur mit WASSER reinigen!		Preis je Beutel
Reinigungsbürste Zum Reinigen des Fettablaufes der Grillplatte		Preis je Stück
Rillen-Reinigungsbürste zum Reinigen der Grill-Rillen an der Grillfläche „gerillt“		Preis je Stück
Gloche Edelstahl		Preis je Stück
Gloche Bronze		Preis je Stück
Geräteeinweisung durch die Firma BOHNER® mit Anwendungsberater vor Ort		Pauschale rein netto (nicht rabattfähig)



PROFI - 320 mm Bräter-Höhe + Raum für Aufnahmevorrichtung / Aufnahmebox für Brat- / Grillgut

STANDARD-Ausstattung:

Einbau-Bräter „flächenbündig“ in Tischplatte eingesetzt.

Bräter mit Technik 170 mm hoch, zusätzlich 150 mm für Fettablauf,
zuzüglich Höhe für:

Aufnahmevorrichtung/Aufnahmebox für Auffangbehälter
 Brat-/Grillgut.

Geräte-Rahmen um Brat-/Grillfläche 30 mm breit, 20 mm hoch.

● Brat-/Grillfläche:

- ▶ Ausgestattet ist der Bräter mit der speziellen BOHNER®-Teppanyaki-Technologie, einer energiesparenden Stahlplatte mit spezieller Oberflächenveredelung auf hartverchromter Basis.
- ▶ Gleichmäßige, vollflächige Beheizung, stufenlos regelbar
- ▶ Optimale Wärmeleitfähigkeit, großer vollflächiger Wärmespeicher
- ▶ Spezielle Energiespartechnik
- ▶ Warmhaltezone bedienerseitig 120 mm breit
- ▶ Geräterahmen um Brat-/Grillfläche 30 mm, 20 mm hoch
- ▶ Ablauföffnung Ø 50 mm, bedienerseitig mittig in die Brat-/Grillfläche eingefräßt mit rundem, dicht verschließendem Stopfen aus lebensmittelechtem Teflon.

● Lieferung inklusive Geräte-Zubehör:

- ▶ Einsteiger-Set PROFI
- ▶ Fettablaufstopfen rund

● Bedieneinheit/en:

- ▶ Temperaturregler, Kontroll-Leuchten



Fettablaufverlängerung bitte unbedingt gleich bei Bestellung mit benötigter Länge angeben!

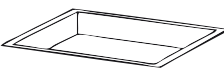
Netzanschlussleitung:


vorbereitete Anschlussklemmen – ohne Gerätekabel

Hinweis:

- Bitte vor Einbau, detaillierte Einbauanleitung anfordern!
- Leichte, schnelle Reinigung nur mit Wasser und Spezial-Edelstahlschwamm!
- Einbau nur durch den autorisierten Fachhandel oder BOHNER® - Service - Technik

OPTIONEN + ZUBEHÖR *im Anschluss an die Produktübersicht!*

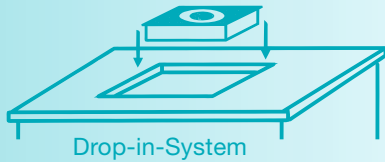
Modell	STANDARD-Ausstattung:	
BB 60 E 400 V  Einbau „flächenbündig“	Abmessungen Gerät BxTxH Ausrüstung Abmessungen Brätfäche BxT Fassungsvermögen Anschlusswert Ausschnitt-Maße BxT Bei CNS-Tischplatten	600 x 600 x 320 mm 2 Heizzonen 540 x 540 mm max. 30 Liter 400 V / 6,0 kW Einbau „flächenbündig“: 606 x 606 mm
OPTIONEN: <i>(Bitte unbedingt gleich bei Bestellung angeben)</i>		
Grillfläche 200 mm vertieft eingesetzt Fassungsvermögen max. 60 Liter Verstärkte Heizleistung mit 9,0 kW Ablasshahn 2“	Mehrpreis je Gerät Mehrpreis je Gerät Mehrpreis je Gerät	

Modell		STANDARD-Ausstattung:		
BB 90 E 400 V  Einbau „flächenbündig“	Abmessungen Gerät BxTxH Ausrüstung Abmessungen Grillfläche BxT Fassungsvermögen Anschlusswert Ausschnitt-Maße BxT Bei CNS-Tischplatten	900 x 600 x 320 mm 2 Heizzonen 840 x 540 mm max. 45 Liter 400 V / 9,0 kW Einbau „ flächenbündig “ 906 x 606 mm		
	OPTIONEN: <i>(Bitte unbedingt gleich bei Bestellung angeben)</i>			
	Grillfläche 200 mm vertieft eingesetzt Fassungsvermögen max. 90 Liter Verstärkte Heizleistung mit 12,0 kW Absicherung 20 Ampere Ablasshahn 2“	Mehrpreis je Gerät Mehrpreis je Gerät Mehrpreis je Gerät		

OPTIONEN: <i>(Bitte unbedingt gleich bei Bestellung angeben)</i>	
Fettablauf-Verlängerung für EINBAU-Gerät Bräter „PROFI“ Bitte gewünschte Länge bei Bestellung angeben.	Im Gerätepreis enthalten

ZUBEHÖR:	
Fettablaufstopfen BRÄTER aus lebensmittelechtem Teflon, rund Ø 50 mm. Für Bräter 100 mm vertieft. Zum Verschließen des Fettablaufs	 Preis je Stück
Fettablaufstopfen BRÄTER aus lebensmittelechtem Teflon, rund Ø 50 mm. Für Bräter 200 mm vertieft. Zum Verschließen des Fettablaufs	 Preis je Stück

weiteres ZUBEHÖR: *siehe „GRILLPLATTEN ZUBEHÖR EINBAU“*



PROFI - 80 mm Kochfeld-Höhe

STANDARD-Ausstattung:

Einbau-Großkochfeld wird „flächenbündig“ oder „überstehend“ 30 mm in die Tischplatte eingesetzt.

● Kochfläche:

- ▶ Energiesparende Stahlplatte, spezielle Oberflächenveredelung auf hartverchromter Basis
- ▶ Spezielle BOHNER®-Teppanyaki-Technologie
- ▶ Energiesparteknik, gleichmäßige Beheizung,
- ▶ Beheizung stufenlos thermostatisch regelbar von 0°-250°C
- ▶ optimale Wärmeleitfähigkeit



● Bedieneinheit/en:

- ▶ Temperaturregler, Kontroll-Leuchten, lose zum bauseitigen Einbau.

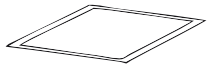
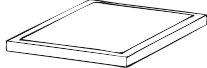
Netzanschlussleitung:





Vorbereitete Anschlussklemmen – ohne Gerätekabel

Hinweise:

- Exaktes und punktgenaues Kochen, Fortkochen und Warmhalten von Speisen aller Art.
- Minimalster Energieverbrauch im „stand-by“-Betrieb.
- Leichte, schnelle Reinigung nur mit Wasser und Spezial-Edelstahlschwamm!

ZUBEHÖR siehe „GRILLPLATTEN ZUBEHÖR EINBAU“

Modell	STANDARD-Ausstattung:	
BF 40 E 400 V  Einbau „flächenbündig“	Abmessungen Gerät BxTxH Ausrüstung Abmessungen Kochfeldfläche BxT Anschlusswert	400 x 600 x 80 mm 1 Heizzone 340 x 540 mm 400 V / 3,0 kW
	Ausschnitt-Maße BxT bei CNS-Tischplatten	Einbau flächenbündig: 406 x 606 mm
 Einbau „überstehend“ 30mm	Ausschnitt-Maße BxT bei CNS-Tischplatten	Einbau überstehend 30 mm: 360 x 560 mm

Modell		STANDARD-Ausstattung:	
BF 60 E 400 V  Einbau „flächenbündig“  Einbau „überstehend“ 30mm	Abmessungen Gerät BxTxH Ausrüstung Abmessungen Kochfeldfläche BxT Anschlusswert	600 x 600 x 80 mm 2 Heizzonen 540 x 540 mm 400 V / 6,0 kW	
	Ausschnitt-Maße BxT bei CNS-Tischplatten	Einbau „ flächenbündig “: 606 x 606 mm	
	Ausschnitt-Maße BxT: bei CNS-Tischplatten	Einbau „ überstehend “ 30 mm: 560 x 560 mm	
BF 90 E 400 V  Einbau „flächenbündig“  Einbau „überstehend“ 30mm	Abmessungen Gerät BxTxH Ausrüstung Abmessungen Kochfeldfläche BxT Anschlusswert	900 x 600 x 80 mm 2 Heizzonen 840 x 540 mm 400 V / 9,0 kW	
	Ausschnitt-Maße BxT bei CNS-Tischplatten	Einbau „ flächenbündig “: 910 x 610 mm	
	Ausschnitt-Maße BxT: bei CNS-Tischplatten	Einbau „ überstehend “ 30 mm: 860 x 560 mm	

GN 1/1, GN 1 1/2, GN 2/1 - 490 mm Geräte-Höhe

STANDARD-Ausstattung:

„kompakt & exquisit“

Gehäuse komplett aus Chrom-Nickel-Stahl.

● **Ausführung:**

- ▶ Mit doppelverglaster, dampfdicht schließender Backofentür
- ▶ Doppelte hell leuchtende Innenbeleuchtung (2x 40 Watt)
- ▶ Manuelle Steuerung, Ober- und Unterhitze getrennt regelbar
- ▶ Digitale Zeitschaltuhr mit Abschaltfunktion und akustischem Signal
- ▶ Elektrische Leistung - 5100 W / 400 V



BACKOFEN KOMPAKT

● **Zur Auswahl stehen die Modelle:**

- ▶ **Backofen kompakt** mit manueller Steuerung ohne Bedampfung
- ▶ **Backofen exquisit** serienmäßig mit digitaler Programmsteuerung
Option: Bedampfung gegen Mehrpreis



BACKOFEN EXQUISIT

Netzanschlussleitung:

Geräte-Kabel 2,0 lfm

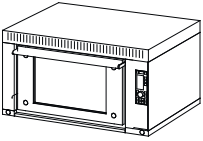
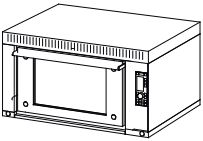
Ausgang an Geräte-Rückwand oben rechts

Hinweis:

- Auf Tisch-Gerät bzw. Einschub-Gerät in Nische, z.B. in Herdanlagen oder Arbeitstisch.
- Bei Einbau bzw. Einschub in Nische, bitte Einbauanleitung und Maßskizzen anfordern.

ZUBEHÖR im Anschluss an die Produktübersicht!

Modell		STANDARD-Ausstattung:	
<p>BO-150 KOMPAKT 400 V</p>	<p>Abmessungen Gerät BxTxH</p> <p>Ausstattung</p> <p>Anschlusswert</p> <p>Absicherung</p> <p>Empfohlener Geräte-Stecker</p>	<p>786 x 690 x 490 mm (T: +55 mm Griff) GN 1 1/2 mit Glastür manuelle Steuerung 400 V / 4,5 kW 16 Ampere CEE 16 Ampere</p>	
<p>BO-200 KOMPAKT 400 V</p>	<p>Abmessungen Gerät BxTxH</p> <p>Ausstattung</p> <p>Anschlusswert</p> <p>Absicherung</p> <p>Empfohlener Geräte-Stecker</p>	<p>786 x 850 x 490 mm (T: +55 mm Griff) GN 2/1 mit Glastür manuelle Steuerung 400 V / 5,0 kW 16 Ampere CEE 16 Ampere</p>	

Modell		STANDARD-Ausstattung:	
BO-100 EXQUISIT 400 V 	Abmessungen Gerät BxTxH	916 x 530 x 490 mm (T: +55 mm Griff)	
	Ausstattung	GN 1/1 mit Glastür digitale Programmsteuerung	
	Anschlusswert Absicherung Empfohlener Geräte-Stecker	400 V / 4,5 kW 16 Ampere CEE 16 Ampere	
OPTIONEN: <i>(Bitte unbedingt gleich bei Bestellung angeben)</i>			
	Aufpreis für Impulsbedampfung		
BO-200 EXQUISIT 400 V 	Abmessungen Gerät BxTxH	916 x 850 x 490 mm (T: +55 mm Griff)	
	Ausstattung	GN 2/1 mit Glastür digitale Programmsteuerung	
	Anschlusswert Absicherung Empfohlener Geräte-Stecker	400 V / 5,0 kW 16 Ampere CEE 16 Ampere	
OPTIONEN: <i>(Bitte unbedingt gleich bei Bestellung angeben)</i>			
	Aufpreis für Impulsbedampfung		
ZUBEHÖR:			
Wandkonsole aus Edelstahl		Preis je Stück	
Untergestell aus Edelstahl mit Blecheinschüben		Preis je Stück	
Aufpreis gebremste Räder für Untergestell		Preis pro Untergestell	
Wärmeschrank (Vollautomatische Regelung der Temperatur und der Luftfeuchtigkeit, 10 Einschübe für GN-Bleche, digitale Programmsteuerung Höhe ca. 1100mm, mit Rädern)		Preis je Stück	

NIEDERTEMPERATUR-GAREN (DELTA-T-GAREN) UND WARMHALTEN

**Leistungsstarker und energiesparender
BOHNER® HOCHLEISTUNGS-GAROMAT**

STANDARD-Ausstattung:

„cook & hold“

Zum punktgenauen Garen im Niedertemperaturbereich, Fertiggaren oder Warmhalten von Fleisch und Beilagen

Höchsttemperatur: max. 140°C.

Gehäuse komplett aus Chrom-Nickel-Stahl.

- Vielseitig einsetzbar als Auftisch-Gerät bzw. Einschub-Gerät in Nische, z.B. im Unterbau von einem Arbeitstisch oder Herdanlage.
- Exakte Temperatureinhaltung von +/- 2°C zum vorgegebenen Wert. Elektronische Steuerung gleicht Temperaturschwankungen sofort aus.
- Beim Erreichen der Kerntemperatur oder bei Zeitsteuerung ertönt ein akustisches Signal.
- Spezielle Feuchtigkeitsregulierung über Dampfschieber gewährleistet optimale Qualität der Lebensmittel ohne auszutrocknen. Fleisch bleibt saftig und zart. Knuspriges bleibt knusprig. Zuverlässige und gleichmäßige Garraumtemperatur.
- Geringer Energieverbrauch und keine Abluftanlage erforderlich.
- Ohne Wasser-Zulauf / ohne Wasser-Ablauf (ist nicht erforderlich).

● **Elektrische Ausrüstung:**

Gerät:

Elektronische Steuerung mit komfortabler Bedienung für die Auswahl von 3 verschiedenen Programmen:

- Kerntemperaturfühler-gesteuertes Niedertemperatur Garen (Delta-T-Garen) und Warmhalten
- Zeit-gesteuertes Niedertemperatur Garen (Delta-T-Garen) und Warmhalten
- Niedertemperatur Garen (Delta-T-Garen) und Warmhalten über Einstellung der Garraumtemperatur.



GAROMAT-T 3



GAROMAT-T 7



GAROMAT-Z 2

Netzanschlussleitung:

Geräte-Kabel 2,0 lfm (abnehmbar)

Ausgang an Geräte-Rückwand oben rechts

Hinweis:

- Auftisch-Gerät bzw. Einschub-Gerät in Nische, z.B. in Herdanlagen oder Arbeitstisch.
- Bei Einbau bzw. Einschub in Nische, bitte Einbauanleitung und Maßskizzen anfordern.

ZUBEHÖR im Anschluss an die Produktübersicht!


GAROMAT-T 3
GAROMAT-T 7
GAROMAT-Z 2

Modell	Beschreibung	Abmessungen	
Garomat-T 3	Modell mit Flügeltüre	Abmessung Gerät: Fassungsvermögen: Ausstattung: Anschlusswert: Absicherung: Empfohlener Geräte-Stecker	453 x 660/720 x 448 mm z.B. 3x GN 1/1 -65 mm 1 Flügeltüre 230 V / 0,83 kW 16 Ampere Inkl. Schuko-Stecker, bereits montiert
Garomat-T 7	Modell mit Flügeltüre	Abmessung Gerät: Fassungsvermögen: Ausstattung: Anschlusswert: Absicherung: Empfohlener Geräte-Stecker	453 x 660/720 x 748 mm z.B. 7x GN 1/1 -65 mm 1 Flügeltüre 230 V / 1,23 kW 16 Ampere Inkl. Schuko-Stecker, bereits montiert
Garomat-Z 2	Modell mit Schubladen GN 1/1 - quer	Abmessung Gerät: Fassungsvermögen: Ausstattung: Anschlusswert: Absicherung: Empfohlener Geräte-Stecker	665 x 590/650 x 490 mm 2x GN 1/1 quer Oben: 1/1 – 150 mm Unten: 1/1 – 100 mm 2 Schubladen 230 V / 0,83 kW 16 Ampere Inkl. Schuko-Stecker, bereits montiert

ZUBEHÖR:

GN-Behälter, GN-Bleche 1/1 und GN-Roste 1/1, CNS, für BOHNER®-Garomat

GN-Behälter mit Stapelschulter:
Obere Schublade bis max. 150 mm Höhe
Untere Schublade bis max. 100 mm Höhe

GN-Einschublech mit flacher Schulter:
Für beide Schubladen 20 mm Höhe + GN-Rost 1/1



ZUBEHÖR

Stecker CEE gerade – 16 Ampere – 400 V 5-polig, mit Kabelknickschutz mit zeitsparendem Bajonettverschluß 	Preis je Stück	
Stecker CEE Winkel – 16 Ampere – 400 V 5-polig, mit Kabelknickschutz Leitungseinführung nach links und rechts um je bis zu 60° schwenkbar 	Preis je Stück	
Stecker CEE gerade – 32 Ampere – 400 V	Preis je Stück	
Stecker CEE Winkel – 32 Ampere – 400 V	Preis je Stück	
Stecker PERILEX gerade– 16 Ampere – 400 V 	Preis je Stück	
Stecker PERILEX Winkel – 16 Ampere – 400 V 	Preis je Stück	
Stecker SCHUKO – 16 Ampere – 230 V 	Preis je Stück	

KOCHGESCHIRR

Für unsere BOHNER® Hochleistungs- Induktions-Herde empfehlen wir hochwertiges, induktionsgeeignetes Kochgeschirr.

Bitte fordern Sie hierzu unsere separate Topfpreisliste an!

per E-Mail: info@bohnergmbh.de

oder

per Fax: + 49 - 75 24 - 97 06 - 22



BOHNER®

Kompetenz in Küchentechnik

Notizen



BOHNER®

Kompetenz in Küchentechnik

Notizen



BOHNER®

Kompetenz in Küchentechnik

Notizen



BOHNER®

Kompetenz in Küchentechnik

Notizen



BOHNER®

Kompetenz in Küchentechnik

Notizen

seit
1976

*Tradition
Innovation*



- Alle in dieser Preisliste genannten Preise gelten zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.
- Mit Erscheinen dieser Preisliste werden alle bisherigen Preise ungültig.
- Im Übrigen gelten ausschließlich unsere „Allgemeinen Geschäftsbedingungen“.
- Technische Änderungen sowie Preisberichtigungen bleiben uns vorbehalten.

Gewährleistung:
12 Monate ab Lieferung.

Lieferung:
„Ab Werk“, ausschließlich Verpackung, Liefermöglichkeiten.

Einbaugeräte:
Bitte vor Einbau, detaillierte Einbauanleitung anfordern.

Hinweis auf Prospekte:
Über nahezu alle BOHNER®-Produkte stehen Werbesprospekte zur Verfügung.
www.bohnergmbh.de

Service-Hotline:
+ 49 - 75 24 - 97 06 - 15

Nur im Zusammenhang mit dem Vertrieb unserer Produkte ist das Nachdrucken und Kopieren von Texten und Abbildungen nach ausdrücklicher schriftlicher Genehmigung durch uns möglich.



Hinweis für Planer und Grossküchen-Einrichter:

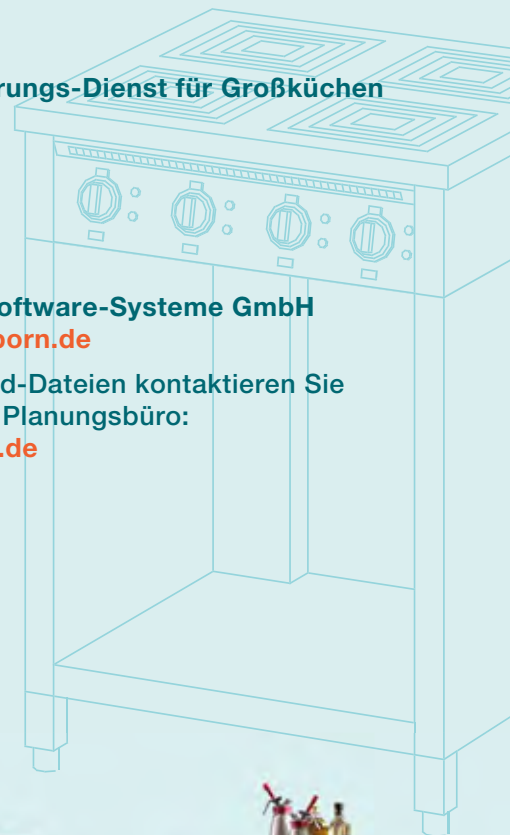
Nahezu das komplette BOHNER® - Artikel-Sortiment finden Sie im:

DAD
Daten-Aktualisierungs-Dienst für Großküchen mit:

- 3D Grafik
- 2D-Technik
- Artikel-Kurztext
- Preis

der Firma **SWS-Software-Systeme GmbH**
www.sws-paderborn.de

Bezüglich Autocad-Dateien kontaktieren Sie bitte direkt unser Planungsbüro:
kb@bohnergmbh.de



*Auf eine gute
Zusammenarbeit*



Kompetenz in Küchentechnik



BOHNER® Produktions GmbH
Dellenhag 8
88339 Bad Waldsee
Germany

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

