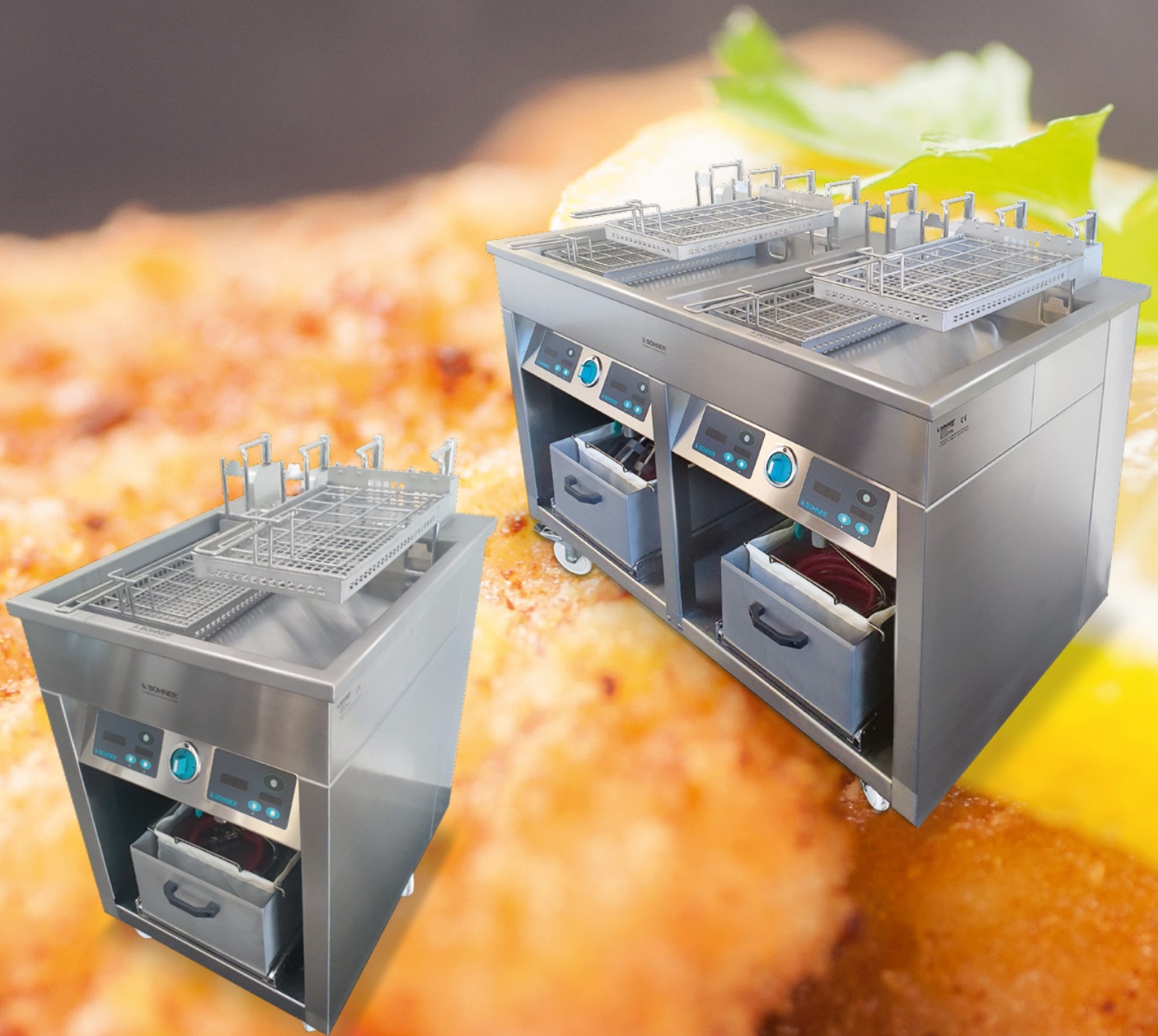


SCHNITZEL-GRILL DIGITAL



**FÜR AUTOMATISCHE KOCHPROZESSE
MIT KORBHEBEFUNKTION**

HOCHLEISTUNGS-SCHNITZEL-GRILL DIGITAL

mit Korbhebeautomatik und Ölpumpensystem

SERIENMÄßIGE AUSSTATTUNG:

- ▶ Der Hochleistungs- SCHNITZEL-GRILL DIGITAL ist serienmäßig ausgestattet mit Korbhebeautomatik, 2 x Schnitzelkorb je Grillkammer und digitaler Steuerung
- ▶ 9 verschiedene Programme (Zeit) pro Schnitzelkorb
Jeder Schnitzelkorb kann separat programmiert werden
Akustisches Signal zusätzlich einstellbar
- ▶ Gradgenaue Temperatureinstellung von 0 – 180°C (+/- 1°C)
- ▶ Grillkammer 80 mm vertieft vom Rahmen eingeschweißt
Füllmenge pro Grillkammer ca. 20 Liter
- ▶ Ölablasshahn
- ▶ Ölbehälter mit Auszugsschienen ausgestattet mit Grob- und Feinfilter
- ▶ Ausführung als Standgerät, fahrbar mit Rollen (davon 2 mit Feststeller)
Unterbau vorne offen
- ▶ Netzanschlussleitung:
Modell SGD 60 S:
1 Stück - Ausgang am Gehäuseboden hinten rechts, Geräte-Kabel 1,5 m
Modell SGD 60/60 S:
2 Stück - Ausgang am Gehäuseboden mittig und hinten rechts, Geräte-Kabel je 1,5 m

- ▶ Inklusive automatischem Ölpumpensystem
 - automatisches Filtern von Öl (auch während des Betriebs möglich)
 - Nachfüllfunktion von Öl über Knopfdruck (auch während des Betriebs möglich)

INKLUSIVE ZUBEHÖR:

- ▶ Schnitzelkorb (2 Stk.)
- ▶ Einsteiger-Set PROF I

WEITERES ZUBEHÖR (OPTIONAL):

- ▶ Einlegeblech glatt, für Schnitzelkorb

Ihre Vorteile

- Neun verschiedene Programme pro Schnitzelkorb bieten die Möglichkeit, mit nur einem Knopfdruck das perfekte Schnitzel zuzubereiten
- Mit dem digitalen SCHNITZEL-GRILL kann auch angelerntes Personal das perfekte Schnitzel schön souffliert wie in der Pfanne zubereiten
- Die integrierte Korbhebeautomatik garantiert das gewünschte Bratergebnis
- Durch zeitgesteuerte Prozesse können verschiedene Produkte gleichzeitig in gleichbleibender Qualität produziert werden
- Durch die konstante Temperatur wird eine hohe Stundenleistung erzielt
- Ausgestattet mit einem automatischen Ölpumpsystem mit Filtereinsätzen, kann das Öl auch im laufenden Betrieb mehrmals gefiltert werden
- Multifunktional einsetzbar:
Wenn die Schnitzelkörbe ausgehängt werden, kann der digitale SCHNITZEL-GRILL auch als Grillplatte zum Grillen von Speisen verwendet werden, wie beispielsweise Fisch, Fleisch oder Gemüse
- Egal ob mit frischen oder mit Convenience Produkten, durch die Vielzahl der Programmiermöglichkeiten wird der automatische Garprozess auf die jeweils eingesetzten Produkte abgestimmt
- Kein Wenden der panierten Schnitzel notwendig durch die speziell entwickelten Schnitzelkörbe
- Einfache Reinigung, nur mit klarem Wasser und Edelstahlschwamm
- Energiesparend bei höchster Leistung und stabile Bauweise



Mit dem neuen
**Hochleistungs-
SCHNITZEL-GRILL
DIGITAL von BOHNER®**
gelingen Schnitzel in einem
vollautomatischen Kochprozess
in gleichbleibend hoher Qualität
mit schön soufflierter Panade!

„Wie in der Pfanne geschwenkt!“

HOCHLEISTUNGS-SCHNITZEL-GRILL DIGITAL

mit Korbhebeautomatik und Ölpumpsystem



Modell	Beschreibung	Abmessungen
BG SGD 60 S	<p>Standgerät Unterbau vorne offen</p> <p>Fahrbar mit Rollen</p>	<p>Abmessung Gerät: 600 x 750 x 900 mm</p> <p>Ausrüstung: 1 x Grillkammer 80 mm vertieft 1 Heizzone Grillfläche: 540 x 540 mm inkl. 2 x Schnitzelkorb Abmessung: 250 x 440 mm und Korbhebeautomatik (Körbe jeweils separat programmierbar)</p> <p>Füllmenge: ca. 1 x 20 Liter</p> <p>Anschlusswert: 9,0 kW / 400 Volt</p> <p>Absicherung: 16 Ampere</p> <p>Empfohlener Gerätestecker: CEE 16 Ampere</p>

ZUBEHÖR:

Schnitzelkorb, Modell KSGD für Schnitzel-Grill Digital
Abmessung: 250 x 440 mm



Einlegeblech glatt, Modell KESGD
Für o.g. Schnitzelkorb

Einsteigerset Gril PROF I

- 1 x 10-Liter Kanister Öl,
- 1 x Sprühflasche,
- 1 x Fleischwender vollflächig,
- 1 x Fleischwender geschlitzt,
- 10 x Edelstahlschwamm,
- 1 x Reinigungsbürste für Fettablauf

Geräteeinweisung
durch einen Anwendungsberater
der Firma BOHNER®

HOCHLEISTUNGS-SCHNITZEL-GRILL DIGITAL

mit Korbhebeautomatik und Ölpumpsystem



Modell	Beschreibung	Abmessungen
BG SGD 60/60 S	<p>Standgerät Unterbau vorne offen</p> <p>Fahrbar mit Rollen</p>	<p>Abmessung Gerät: 1.200 x 750 x 900 mm</p> <p>Ausrüstung: 2 x Grillkammer 80 mm vertieft je 1 Heizzone Grillfläche je: 540 x 540 mm inkl. 4 x Schnitzelkorb Abmessung: 250 x 440 mm und Korbhebeautomatik (Körbe jeweils separat programmierbar)</p> <p>Füllmenge: ca. 2 x 20 Liter</p> <p>Anschlusswert: 2 x 9,0 kW / 400 Volt</p> <p>Absicherung: 2 x 16 Ampere</p> <p>Empfohlener Gerätestecker: 2 x CEE 16 Ampere</p>

ZUBEHÖR:

Schnitzelkorb, Modell KSGD für Schnitzel-Grill Digital
Abmessung: 250 x 440 mm



Einlegeblech glatt, Modell KESGD
Für o.g. Schnitzelkorb

Einsteigerset Gril PROF I

- 1 x 10-Liter Kanister Öl,
- 1 x Sprühflasche,
- 1 x Fleischwender vollflächig,
- 1 x Fleischwender geschlitzt,
- 10 x Edelstahlschwamm,
- 1 x Reinigungsbürste für Fettablauf

Geräteeinweisung
durch einen Anwendungsberater
der Firma BOHNER®



Kompetenz in Küchentechnik



BOHNER® Produktions GmbH
Dellenhag 8
88339 Bad Waldsee
Germany

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