

# SCHNITZEL-GRILL DIGITAL

**Neuheit!**



**FÜR AUTOMATISCHE KOCHPROZESSE  
MIT KORBHEBEFUNKTION**

## 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 Ölpumpensystem 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

### 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 Ölpumpsystem
  - 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 PROFI

### WEITERES ZUBEHÖR (OPTIONAL):

- ▶ Einlegeblech glatt, für Schnitzelkorb

## HOCHLEISTUNGS-SCHNITZEL-GRILL DIGITAL

mit Korbhebeautomatik und Ölpumpsystem



Modell	Beschreibung	Abmessungen
<b>BG SGD 60 S</b>	<p>Standgerät Unterbau vorne offen</p> <p>Fahrbar mit Rollen</p>	<p><b>Abmessung Gerät:</b> 600 x 750 x 900 mm</p> <p><b>Ausrüstung:</b> 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><b>Füllmenge:</b> ca. 1 x 20 Liter</p> <p><b>Anschlusswert:</b> 9,0 kW / 400 Volt</p> <p><b>Absicherung:</b> 16 Ampere</p> <p><b>Empfohlener Gerätestecker:</b> CEE 16 Ampere</p>

### ZUBEHÖR:

<p>Schnitzelkorb, Modell KSGD für Schnitzel-Grill Digital Abmessung: 250 x 440 mm</p>	
<p>Einlegeblech glatt, Modell KESGD Für o.g. Schnitzelkorb</p>	
<p>Einsteigerset Gril PROF I</p>	<p>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</p>
<p>Geräteeinweisung durch einen Anwendungsberater der Firma BOHNER®</p>	

## HOCHLEISTUNGS-SCHNITZEL-GRILL DIGITAL

mit Korbhebeautomatik und Ölpumpsystem



Modell	Beschreibung	Abmessungen
<b>BG SGD 60/60 S</b>	<p>Standgerät Unterbau vorne offen</p> <p>Fahrbar mit Rollen</p>	<p><b>Abmessung Gerät:</b> 1.200 x 750 x 900 mm</p> <p><b>Ausrüstung:</b> 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><b>Füllmenge:</b> ca. 2 x 20 Liter</p> <p><b>Anschlusswert:</b> 2 x 9,0 kW / 400 Volt</p> <p><b>Absicherung:</b> 2 x 16 Ampere</p> <p><b>Empfohlener Gerätestecker:</b> 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 PROFI

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®

