



FIRMENPROFIL | COMPANY PROFILE

BOHNHOFF
HAMBURG
1875

Qualität und Kompetenz | Quality and Competence

SEIT 1875 |

Im Jahre 1875 wurde die Firma August F. M. Bohnhoff gegründet. Als Hersteller von Großkücheneinrichtungen setzte das Unternehmen Qualitätsstandards, die bis heute ihre Gültigkeit besitzen. Bereits 1910 konzentrierte sich die Fertigung auf spezielle Kochanlagen für den Einsatz auf seegehenden Schiffen.

Zum 4. Mal in ihrer über 130 Jahre währenden Geschichte ist die Firma Bohnhoff umgezogen. Zukunftsorientiert haben wir die Neugestaltung unseres Unternehmens auf die zunehmenden Herausforderungen und Ansprüche unserer Geschäftspartner ausgelegt.

Die Neugliederung der Bereiche Produktion, Verwaltung, Service und Lager dienen der Steigerung unserer Qualität und Kompetenz. Unsere Kunden profitieren von der Erfahrung und den Qualitätsstandards eines fortschrittlichen Unternehmens. Auf Passagierschiffen, Luxusyachten, Handels- und Marineschiffen sind unsere Einrichtungen weltweit im Einsatz.



| SINCE 1875

The company August F. M. Bohnhoff, was founded in the year 1875. Traditional standards of craftsmanship have been the base for the production of high quality catering-equipment for hotels and ships. The production of appliances for seagoing-ships started in the early years of the 20th century.

It is the 4th time in our history of more than 130 years that we moved. Reflecting the future demands of our partners we developed a new structure of our activities in a new production-plant. The new facilities for production, administration, service and stores give us a chance to improve the quality of our work and services. All employees working at this new place would like to continue the positive partnership with their clients and subcontractors.

The result of our activities is represented by galleys and pantries of passenger-ships, luxurious yachts, cargo-vessels and navy-ships.



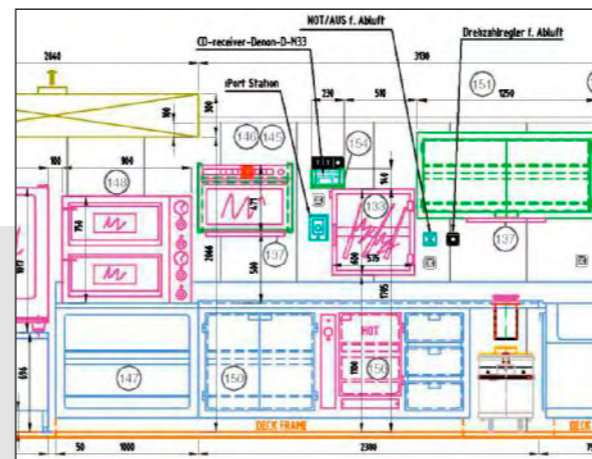
BERATUNG UND PLANUNG |

Ihre Anforderungen und unsere Erfahrung sind die Basis für eine erfolgreiche Zusammenarbeit. Der Einsatz aktueller CAD-Technik ermöglicht eine effiziente Planung. Die Kompetenz unserer Mitarbeiter gewährleistet die optimale Realisierung Ihrer Projekte.

Wir begleiten Sie von der Planung bis zur Übergabe der funktionsfähigen Einrichtung.

FERTIGUNG |

Ein direkter Weg führt von der Entwicklung in die Produktion. Das ermöglicht eine außerordentliche Flexibilität und garantiert die Umsetzung Ihrer individuellen Wünsche.



| CONSULTING AND PLANNING

Your requirements and our experience provide the basis for a successful cooperation. Your projects will gain much from our competence. The most modern design facilities like CAD-programs will provide efficient planning.

We support your project from the initial planning up to the final commissioning.

| PRODUCTION

A direct way is leading from the design-department to our own production-line. This is the flexible way to meet your individual requirements.



LIEFER-MONTAGESERVICE |

Lieferung, Montage und Anschluss zählen zu unserem Leistungsspektrum. Unsere qualifizierten Montageteams sind weltweit im Einsatz. Die Exportabteilung übernimmt für Sie die Abwicklung der Zoll- und Versandformalitäten.



AFTER-SALES-SERVICE |

Mit der Inbetriebnahme und der Übergabe Ihrer Einrichtung durch unsere Servicetechniker beginnt unser After-Sales-Service. Der werkseigene Kundendienst sowie internationale Servicepartner garantieren Ihnen die kurzfristige Unterstützung im Störfall und täglichen Ersatzteilversand, weltweit.



| DELIVERY AND INSTALLATION

The scope of our services includes delivery, mounting and installation. All necessary export procedures will be arranged by our own export department.

| MAINTENANCE AND SPAREPART-SERVICE

After-sale-services start, when all supplies have been "set to work" and been commissioned. Our own service technicians and international service partners will guarantee the necessary support. Daily dispatch of spareparts is an important part of our business.



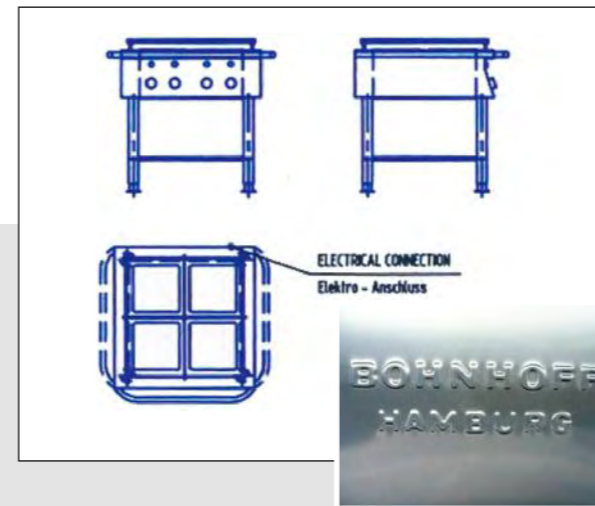
TURN-KEY-LÖSUNGEN |

Als Generalunternehmer koordinieren wir den Ausbau in dem von Ihnen gewünschten Umfang. Wand- und Deckenverkleidungen, Bodenbeläge sowie Installation von Sanitär- und Elektroleitungen führen wir durch. Wir übergeben Ihnen eine betriebsbereite Einrichtung.



USPH |

Als Pionier der Herstellung von USPH-gerechten Möbeln und Geräten, arbeiten wir seit mehr als 25 Jahren erfolgreich mit den zuständigen Behörden zusammen. Die Einrichtungsentwürfe stimmen wir mit dem CDC/VSP ab.



| TURN-KEY-SOLUTIONS

Being the main contractor we are coordinating all necessary activities for a turn-key solution i.e. wall cladding, tiling, installation of sanitary equipment, piping and electrical outfit of galleys, pantries and laundries.

| USPH

25 years ago we started the successful manufacturing of stainless-steel hygienic furniture and cooking appliances. We follow the requirements of US-Public Health and CDC.



KREUZFARTSCHIFFE |

Erstklassige Qualität für höchste Beanspruchung in USPH-gerechter Ausführung. Maßgeschneiderte Komplettlösungen inklusive Bar- und Pantryeinrichtungen.

FLUSSKREUZFARTSCHIFFE |

Individuelle Einrichtungen mit hochwertiger Ausrüstung für Küche, Restaurant und Bar. Damit das Essen an Bord einen bleibenden Eindruck bei den Passagieren hinterlässt.

GROSS-SEGLER |

Permanente Schräglage und räumliche Enge erfordern spezielle technische Lösungen für erstklassigen Service.

LUXUS-YACHTEN |

Höchste Ansprüche an Qualität, Technik und Design werden hier erfüllt. Individuelle Architektenwünsche werden realisiert.



Bohnhoff on MS "Europa"



Bohnhoff on MS "Scenic Pearl"



Bohnhoff on SY "Sea Cloud"



Bohnhoff on a "Privat Yacht"

| CRUISE-LINERS

First class design meets USPH requirements. These are the standards of our cruise vessel equipment.

| RIVER CRUISE VESSELS

Tailor made appliances with high-grade equipment for galley, restaurant and bars, that the food on board leaves a long lasting impression in passengers.

| TALL-SHIPS

Permanent inclination and lack of space lead to special solutions for a first class service.

| LUXURY-YACHTS

Sophisticated requirements regarding quality, design and technics will be fulfilled. Individual desires will be realised.

RO-PAX FÄHREN |

Speisen- und Getränkeausgaben sowie Buffettanlagen für die anspruchsvolle Gemeinschaftsverpflegung.

HANDELSCHIFFE |

CARAVELLE®, die ökonomische Standardlinie für Küchen und Wäschereien an Bord von Containerschiffen und Stückgutfrachtern.

MARINE |

Kücheneinrichtungen für Fregatten, Korvetten, Minensucher, Versorger und U-Boote. Lieferung an die deutsche und internationale Marine. Geräte in schock- und rüttelfester sowie in a-magnetischer Ausführung u.a. gemäß Nato-Standard lieferbar.



Bohnhoff on "Ro-Ro Ferry"



CARAVELLE® on MV "Combi Dock 1"



Bohnhoff on "Frigate Hessen"



Bohnhoff on "U 212"

| RO-PAX-VESSELS

Specific solutions for self service and restaurants including adequate decoration for high class ferries and standard ferries.

| CARGO SHIPS

CARAVELLE® - is our economic standard-line for galleys and laundries on board of container and multi-product - carrier.

| NAVY

Galley- and pantry-equipment in special navy design has a long tradition in our supplies to German and international Navies. BOHNHOFF developed shock- and vibration-proof equipment as well as amagnetic furniture and appliances for frigates, corvettes, mine-sweepers, submarines and supply vessels. NATO standards will be fulfilled.

GROSSKOCHGERÄTE |

- thermische Geräte für alle Garmethoden
- moderne Induktionstechnik lieferbar
- Combidämpfer
- servicefreundliche Konstruktionen
- Friteusen gemäß **SOLAS 2000**
- Sonderspannungen lieferbar
- Liefergarantie für Ersatzteile



| GALLEY APPLIANCES

- Thermal cooking equipment for all methods of food preparation
- Modern induction technic
- combi-steamers and self-cooking centres
- Easy service marine constructions
- Deep fat fryers fulfilling **SOLAS 2000**
- Special voltages
- Long term spare part delivery

EDELSTAHL-MÖBEL |

- aus Werkstoff 1.4301 oder 1.4571
- Möbel-Sonderbau
- Labormöbel
- Hygieneausführung
- hochwertige Beschläge
- Fuß- oder Sockelausführung



| ST-ST-FURNITURE

- Execution in st.- st. AISI 304 or 316
- Tailor-Made solutions
- Special hygienic executions
- High standard fittings
- Foot or frame mounting

USPH-MÖBEL |

- gemäß CDC/VSP Vorschriften
- höchster Verarbeitungsstandard
- vollverschweißte Konstruktionen
- mit wärme- und kältetechnischer Ausstattung lieferbar



| USPH-FURNITURE

- Corresponding to CDC/VSP requirements
- Highest grade of manufacturing standard in finish
- Entirely welded constructions available
- Refrigerated or heated counters

SPEISEAUSGABEN |

- Selbstbedienungstresen
- Speisenausgaben kalt/warm
- Cafeteriaresen
- Front-Cooking-Center
- Dekorverkleidung nach Wunsch
- Natursteinabdeckungen lieferbar



| SERVICE COUNTERS

- Self service counters
- food and beverage counters
- Cafeteria counters
- Front-cooking-centres
- Decorative claddings on request
- Decorative stone tops available

KÜHLGERÄTE |

- Minibars/Kabinenkühlschränke
- Kühl- und Tiefkühlschränke
- Einfahrkühlschränke
- Schockfroster
- Eismaschinen/Trinkwasserkühler
- Kühl- und Tiefkühlzellen



| REFRIGERATED UNITS

- Minibars/cabin refrigerators
- Refrigerators & deep freezers
- Roll in refrigerators
- Shock freezer/blast chiller
- Ice cream makers
- Drinking-water-fountains
- Walk-in refrigerator and freezer

BARTRESEN- UND GETRÄNKETECHNIK |

- Bartresen mit Kühlung
- Bierzapfanlagen
- Premix-/Postmixsysteme
- Kaffee- und Espressomaschinen
- Kaltgetränkedispenser
- Eiswürfelbereiter



| BAR AND BEVERAGE TECHNIC

- Bar counters with refrigeration
- Draught beer installation
- Premix/Postmix systems
- Coffee and espresso machines
- Cold beverage dispensers
- Ice cube makers

KÜCHENMASCHINEN |

- Planeten-, Rühr- und Schlagmaschinen
- Gemüseschneider
- Fleischwölfe und Cutter
- Bandsägen
- Kartoffelschälmaschinen
- Aufschnittschneider
- Saftpresen



| GALLEY MACHINES

- Planetary gear driven mixer
- Vegetable cutters
- Meat mincers and cutters
- Meat and bone saws
- Potato peelers
- Shellfish washer
- Standard and automatic meat slicer
- Juice extractor

BÄCKEREITECHNIK |

- Etagenbacköfen
- Gärshränke und -Unterbrecher
- Teigknetmaschinen
- Teigausrollmaschinen
- Teig-, Teil- und Wirkmaschinen
- Sahneautomaten



| BAKERY EQUIPMENT

- Large compartment baking ovens with humidifiers, automatic control
- Fermenting cabinets
- Kneading machines
- Dough rollers
- Automatic and semi automatic dough rounder and divider
- Whipped-cream dispenser

SPÜLMASCHINEN |

- Gläser- und Thekenspülmaschinen
- Untertischgeschirrspülmaschinen
- Haubengeschirrspülmaschinen
- Korbtransportmaschinen
- Bandgeschirrspülmaschinen
- Topf- und Gerätespülmaschinen
- Gemüse- und Salatwaschmaschinen



| SCULLERY EQUIPMENT

- Automatic glass washers
- Undercounter dishwashers
- Pass-through dishwashers
- Rack conveyor transport dishwashers
- Conveyor dishwashers up to 5000 dishes per hour
- Utensil washing machines of all sizes
- Vegetable and salad washers

ABFALLENTSORGUNG |

- Speiserestevernichter
- Abfallkompaktoren
- Glaszerkleinerer
- Entsorgungssysteme



| WASTE-DISPOSAL

- Food waste disposal
- Waste Compactors
- Glass crushers
- Waste disposal system

WÄSCHEREIMASCHINEN |

- Wasch- und Schleudermaschinen
- Abluft- und Kondensattrockner
- Wäscheschleudern
- Mulden- und Zylindermangeln
- Chemische Reinigungsmaschinen
- Bügel- und Formpressen



| LAUNDRY-EQUIPMENT

- Washer-/Extractors of all sizes
- Tumble dryers
- Hydro extractors
- Flat work ironer
- Dry cleaning machines
- Ironing equipment

SONDERBAU |

- Spezialanfertigung nach Kundenvorgabe
- Rohrleitungs- und Behälterbau
- Sonderschweißkonstruktionen



| SPECIAL DESIGN

- Stainless steel and thermal constructions based on clients desires
- Stainless steel pipe work and container-constructions
- Special stainless steel welding constructions

**CARAVELLE®
DIE ÖKONOMISCHE
STANDARD-LINIE |**



CARAVELLE® - Die ökonomische Standard-Linie für Küchen und Wäschereien an Bord von Container- und Frachtschiffen. Diese Baureihe unseres Hauses bietet eine standardisierte, praxiserprobte Ausführung für den Schiffsbetrieb.

Alle spezifischen Anforderungen des Bordbetriebes werden von den Küchen-, Pantry- und Wäschereigeräten erfüllt. Einfache Montage und leichte Servicemöglichkeiten sind nur einige der Vorteile die diese Geräteserie bietet.

Standardisierte technische Ausstattung auf hohem Niveau garantiert eine lange Lebensdauer und einen unproblematischen After-Sales-Service durch unser Haus.

Die Kombination dieser Eigenschaften ergibt ein exzellentes Preis-Leistungs-Verhältnis.



**| CARAVELLE®
THE ECONOMIC STANDARD-
LINE**

CARAVELLE® is our economic standard-line for galley-, pantry- and laundry equipment on board of container vessels and multi-product-carriers. This series of appliances offers a standardized execution which is related to the daily practice on seagoing ships.

All specific requirements of installation and operation are fulfilled in galleys, pantries and laundries. Easy mounting, maintenance and service are the advantages of this line.

Standardized technical outfit on high level guarantees long-term operation and proper after-sales-service by **BOHNHOFF**.



BOHNHOFF HAMBURG

1875

Qualität und Kompetenz | Quality and Competence

AUGUST F. M. BOHNHOFF e.K.

Gewerbering 2

25469 Halstenbek

Telefon +49(0)4101 / 3 75 00 - 0

Fax +49(0)4101 / 3 75 00 - 25

www.bohnhoff-hamburg.com

info@bohnhoff-hamburg.com

AUSLANDSVERTRETUNGEN | REPRESENTATIVES:

Brasil, China, India, Korea, Malaysia,
Netherlands, Poland, Russia, Taiwan,
Argentina, Columbia, a.o.

Your personal contact:

