

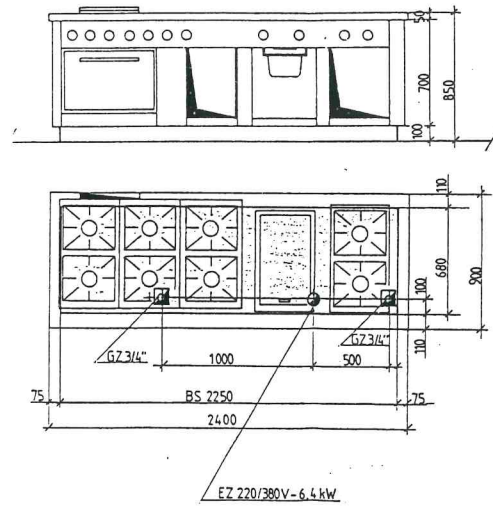
BOHNHOFF

HAMBURG

$\frac{1875}{1990}$ **115 JAHRE**

ERFAHRUNG + QUALITÄT
GROSSKÜCHENEINRICHTUNGEN

Hotel und Restaurant im
ROSARIUM UETERSEN



BOHNHOFF GASTROTECH '90: Die maßgeschneiderte Lösung Ihrer Wünsche



Restauration „L'Auberge Francaise" GmbH
Jacques Lemerrier: Seit unserer Eröffnung vor 20 Jahren kochen wir auf
BOHNHOFF-Geräten.



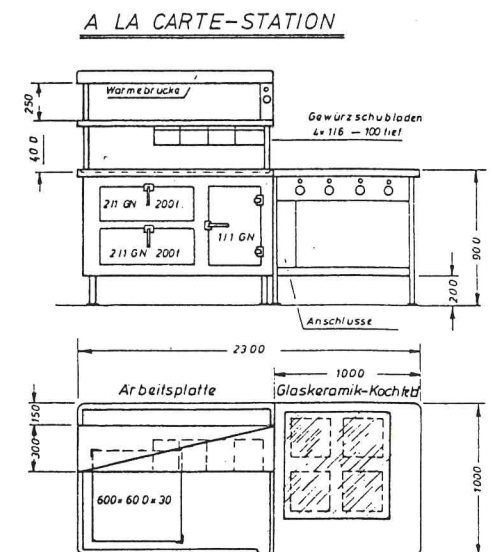
SÜLLBERG
RESTAURANT

Die individuelle
BOHNHOFF Lösung:
À la carte Station

lieferbar mit:
GLASKERAMIK-KOCHFELD
und TOPFERKENNUNG
oder
INDUKTIONSKOCHFELD

Wesentliche Vorteile der à la carte-Station

- 1.) Der Zubereitungs- bzw. Vorbereitungsplatz für einzelne Gerichte ist unmittelbar neben der Produktionsstätte, dem Herd.
- 2.) Die Tagesvorräte sind geordnet in Gastro-Norm-Behältern in großer Variationsbreite am Produktionsort zur Verfügung. Wege für einzelne Produktionsbeschaffungen entfallen. Teller und Platten werden durch die Wärmebrücke gewärmt bzw. fertig aufgefüllte Speisen warmgehalten. Erforderliche Gewürze stehen am Zubereitungsplatz zur Verfügung.
- 3.) Die von uns vorgeschlagene Arbeitseinheit kann völlig unabhängig als Einzelposition arbeiten oder aber in Verbund mit Einheiten gleicher Bauart kombiniert werden. Somit ist auch den unterschiedlichen, z. B. saisonal bedingten Leistungsanforderungen an die Küche leicht Rechnung zu tragen.
- 4.) Das Kälteaggregat mit Wärmeentwicklung, Verschmutzungsgefahr und Kurzschlußrisiko wird an getrenntem Ort aufgestellt.



BOHNHOFF HAMBURG


VERTRAUEN DURCH QUALITÄT

WAMSLER 

winterhalter

BONAMAT®
Kaffeemaschinen
eine der Besten

RATIONAL
Combi-Dämpfer
...denn der Unterschied liegt im Detail!

 **SCOTSMAN**
ICE SYSTEMS



GRAM

HUPFER®
Metallwerke

HOBART

Weisser

ADE

BLANCO

PALMER

imc

SOLIA GROSSKÜCHEN-
MASCHINEN

BERATUNG - PLANUNG

LIEFERUNG - MONTAGE - EINWEISUNG

KUNDENDIENST

- A Anbaukochgeräte
- Abzugshauben
- Autoklav-Kochkessel
- Abfall-Zerkleinerer
- Abräumwagen
- Arbeitstische
- Ausgabebresen
- Arbeitsschränke
- B Bratöfen
- Backöfen
- Bratpfannen
- Blockgeräte
- C Ceranfeldherde
- Ceranbratplatten
- Combi-Dämpfer
- China-Spezialgasherde
- Cafeteria-Anlagen
- D Dunstabzugshauben
- E Edelstahlmöbel
- F Friteusen
- G Grillgeräte
- GN-Behälter
- Gefriergeräte
- Geschirrspülmaschinen
- H Hackblöcke
- Hähnchen-Grillgeräte
- Heißluft-Öfen
- Herde
- Hockerkocher
- I Imbiß-Anlagen
- Infra-Bräter
- Induktionsherde
- K Kaffeemaschinen
- Kaltanrichten
- Kartoffelschälmaschinen
- Kippbratpfannen
- Kippkochkessel
- Kochkessel
- Küchenmaschinen
- Kühlzellen
- Kühltruhen
- Kühlschränke
- M Mikrowellenherde
- Müllpressen
- R Regale
- Rechaude
- S Salamander
- Saladetten
- Schockfroster
- Spülbecken
- Spültischanlagen
- Speisenausgaben
- Schnellkochkessel
- T Tassenspender
- Tellerspender
- Tellerwärmer
- Tassenwärmer
- Tiefkühlzellen
- Transportwagen
- W Wärmeschränke
- Wärmebrücken
- Wasserbäder
- Waagen
- Z Zuluftanlagen



MÜHLENKAMPER FÄHRHAUS
HAMBURG
„Wir servieren Spitzenqualität aus einer
BOHNHOFF-KÜCHE“



Chefkoch: Herr Heinz,
„auf das BOHNHOFF
GLASKERAMIK-KOCHFELD
kann ich nicht mehr verzichten!“



Feinkostfabrik
Jürgen Langbein,
Kaltenkirchen:
„Ein industrielles Anwendungsbeispiel
für BOHNHOFF-QUALITÄT:
15 Stück 400 l Kochkessel!“

Ausstellungsräume und Fertigungsbetrieb Hamburg



**RUFEN SIE UNS:
FÜR PLANUNG UND SERVICE**

BOHNHOFF
Großkochanlagen

Nedderfeld 34 · 2000 Hamburg 54
Telefon: 040/553 10 75 · Telefax: 040/553 17 16
Telex: D 212 529 BOHA