

WIHA Bain-Maries

Bei diesen Bain-Maries können Sie zwischen drei Ausführungen wählen:

■ Bain-Marie STANDARD

Preiswerte Standardausführung. Hier wird das Wasser per Hand eingefüllt, z.B. über ein Gefäß oder einen bauseits angebrachten schwenkbaren Wasserhahn.

■ Bain-Marie PROFI SRV (mit Standrohrventil)

Diese Bain-Marie beinhaltet einen Wasserzulaufhahn an der Unterseite.

■ Bain-Marie AUTOMATIK SRV (mit Standrohrventil)

Hier wird die Wasserfüllmenge vollautomatisch geregelt. Über eine elektronische Niveauregulierung wird verdampfendes Wasser automatisch nachgefüllt.

■ Einfache Montage der Steuerung in eine Bedienungsblende

Der Thermostat kann alternativ in eine Thekenblende eingebaut werden.

■ Einfache Reinigung der glatten Flächen des Wasserbades

Für eine einfache Reinigung ist der Bodenbereich glatt mit Gefälle zur Ablaufrinne ausgeführt.

■ Hohe Betriebssicherheit

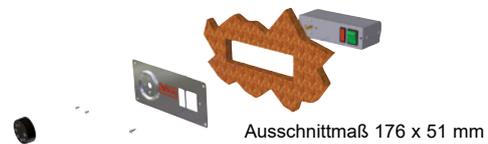
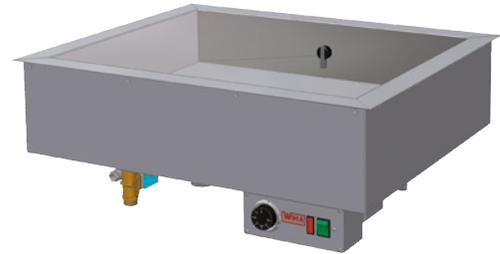
mit massivem Füllstandsensoren aus Edelstahl.
Verminderte Empfindlichkeit gegen Kalkbildung, einfach reinigbar.

■ Wasserablauf und Standrohrventil bestehen aus massivem Edelstahl

Alle Verbindungsstellen wasserführender Rohrleitungen sind bis zum Anschluss unterhalb der Wanne fugenlos miteinander verschweißt.

Leckagen aufgrund verschleißender Dichtungen sind ausgeschlossen.

Der groß dimensionierte 1 1/4" Ablauf gewährleistet eine rasche Entleerung der Bain-Marie.



Bitte beachten Sie:

Unsere Bain-Maries sind für das Warmhalten von Speisen in Gastro-Norm-Behältern konzipiert. Um unnötigen Dampfverlust zu verhindern, sollte die Oberfläche mit GN-Behältern lückenlos ausgefüllt werden.

Die Bain-Marie wird mit ca. 2-3 cm Wasser gefüllt. Nach Erwärmung des Wassers auf die gewünschte Temperatur können die Speisen eingefüllt werden. Um eine optimale Wärmeübertragung zu gewährleisten, sollte sich der Boden der GN-Behälter im heißen Wasser befinden. Dabei muss die Bain-Marie lückenlos mit GN-Behältern bestückt sein.

Da je nach Konzeption unterschiedliche Warenmengen benötigt werden, bieten wir unsere Bain-Marie in drei Tiefen für 100, 150 und 200 mm tiefe GN-Behälter an. Flache Bain-Maries für 100 mm tiefe GN-Behälter eignen sich z. B. für ein Selbstbedienungsrestaurant für verschiedene Arten von Fingerfood, welche immer wieder frisch in kleinen Mengen nachgekocht werden. Tiefe Bain-Maries für 200 mm tiefe GN-Behälter eignen sich z. B. für die Betriebskantine, wo große Speisemengen zu einer festen Zeit benötigt werden.