

## Bain-Marie STANDARD

Utilisation polyvalente – bon marché à l'acquisition !

### ■ Réglage variable de la température

Adaptation simple à votre marchandise.  
Niveau de température entre 30°C et 90°C.

### ■ Montage facile

Avec son rebord d'accrochage d'env. 15 mm le Bain-Marie s'intègre facilement dans une découpe adéquate.  
Le boîtier de commande est déjà monté sous le Bain-Marie et il peut aussi être installé dans le comptoir.

### ■ Branchement facile

Tous les modèles sont équipés d'une prise de courant.

### ■ Une technique de chauffe fiable

grâce à des tubes de chauffage généreusement installés sous la cuve. Chaque tube est équipé d'un thermostat de sécurité pour éviter la surchauffe.



Le thermostat peut être aussi installé dans le comptoir (longueur du câble environ 120 cm).

### WIHA Bain-Marie STANDARD

Modèle	Dimensions (Largeur, Profondeur)	Hauteur 100 *		Hauteur 150 *		Hauteur 200 *		Raccorde- ment
		Art.-No.	Art.-No.	Art.-No.	Art.-No.	Art.-No.	Art.-No.	
Bain-Marie STANDARD GN 1/1	L 407 mm, P 610 mm	5564	5565	5566	230V/0,85kW			
Bain-Marie STANDARD GN 2/1	L 732 mm, P 610 mm	5476	5480	5484	230V/1,70kW			
Bain-Marie STANDARD GN 3/1	L 1057 mm, P 610 mm	5477	5481	5485	230V/2,55kW			
Bain-Marie STANDARD GN 4/1	L 1382 mm, P 610 mm	5478	5482	5486	230V/3,40kW			
Bain-Marie STANDARD GN 1 x 2/1	L 612 mm, P 730 mm	----	5594	5599	230V/1,70kW			
Bain-Marie STANDARD GN 2 x 2/1	L 1142 mm, P 730 mm	----	5489	5490	230V/3,40kW			
Bain-Marie STANDARD GN 2/1 L	L 1142 mm, P 405 mm	----	5491	5492	230V/1,70kW			
Bain-Marie STANDARD GN 1 x (1/1+1/3)	L 407 mm, P 786 mm	----	5595	5596	230V/1,15kW			
Bain-Marie STANDARD GN 2 x (1/1+1/3)	L 732 mm, P 786 mm	----	5495	5496	230V/2,30kW			
Bain-Marie STANDARD GN 3 x (1/1+1/3)	L 1057 mm, P 786 mm	----	5497	5498	230V/3,45kW			
Bain-Marie STANDARD GN 1 x (1/1+1/2)	L 407 mm, P 875 mm	----	5597	5598	230V/1,15kW			
Bain-Marie STANDARD GN 2 x (1/1+1/2)	L 732 mm, P 875 mm	----	5501	5502	230V/2,30kW			
Bain-Marie STANDARD GN 3 x (1/1+1/2)	L 1057 mm, P 875 mm	----	5503	5504	230V/3,45kW			

\* Hauteur utile en mm

### Accessoires spéciaux

Tube trop-plein SRV pour Bain-Marie

Si vous utilisez un tube trop-plein, la cuve se vide si vous le retirez.

Le clapet à bille reste alors en position ouverte.

Non approprié pour les dimensions GN 1/1, GN 1x(1/1+1/3) et GN 1x(1/1+1/2).

Traverse GN 1/1 longitudinale, longueur 530 mm, version standard

Traverse GN 1/1 longitudinale, longueur 530 mm, avec ressort de serrage

Traverse GN 1/1 longitudinale, longueur 530 mm, avec ressort de serrage et perforation

Traverse GN 1/1 transversale, longueur env. 325 mm

Art.-No.  
5474

1025  
8108

8109  
3010

**Info :**  
vous trouverez les bacs GN adaptés page 244.



# 13. Bains-Marie

## Bain-Marie STANDARD



### Exécution

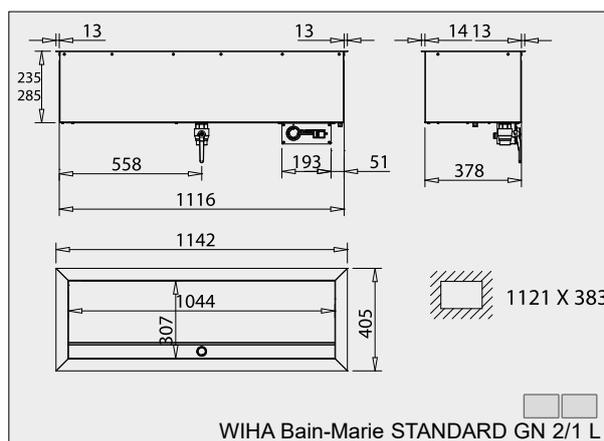
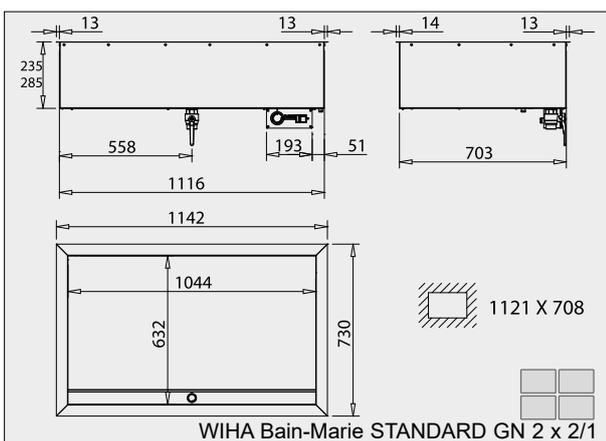
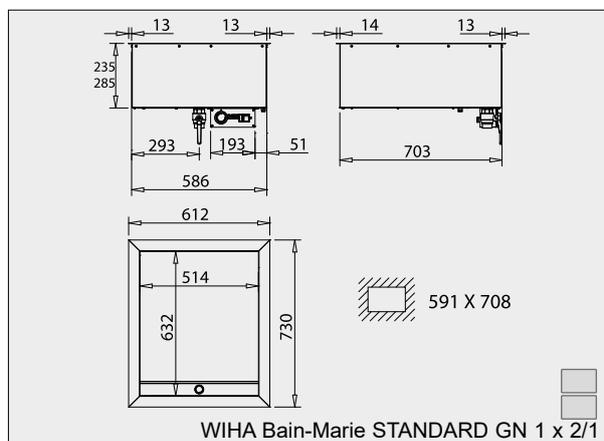
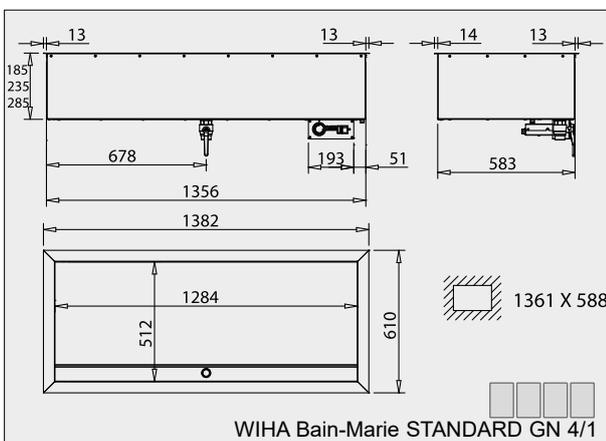
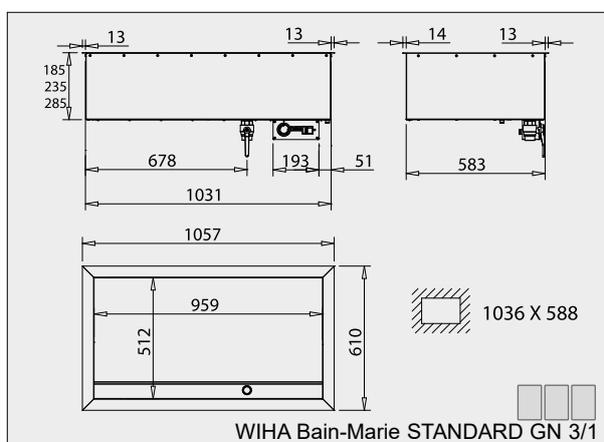
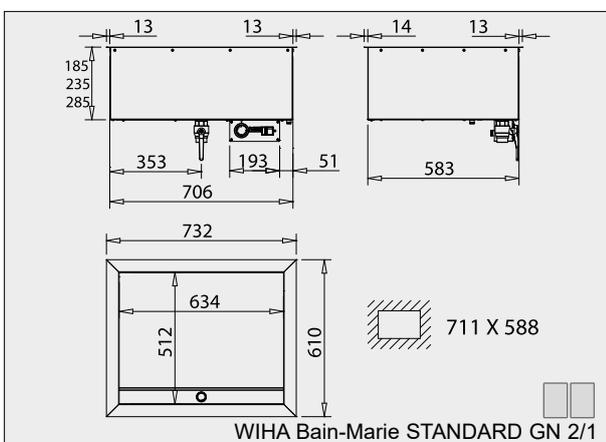
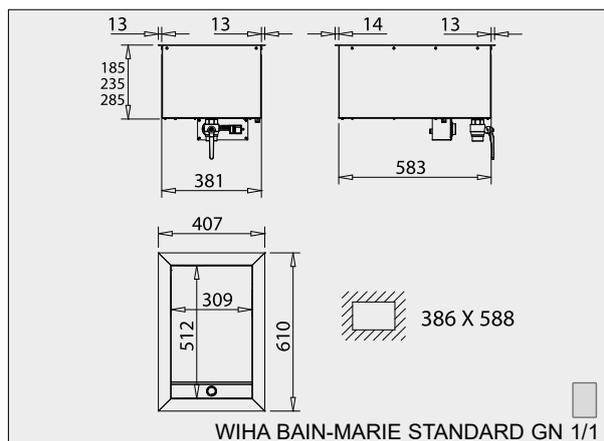
Bain-Marie pour bacs GN de 100 mm, 150 mm ou 200 mm de profondeur.

Fabrication à double-paroi. L'intérieur et l'extérieur de la cuve ainsi que la bonde d'écoulement sont en inox, matériau 1.4301. Fond de cuve lisse penchant vers la goulotte. Les tubes de chauffage sont généreusement installés sous la cuve. Chaque tube est équipé d'un thermostat pour éviter la surchauffe. Ecoulement 1 1/4" filetage extérieur avec clapet à billes d'accès facile. Modèle soudé. Cadre de montage avec surface polie.

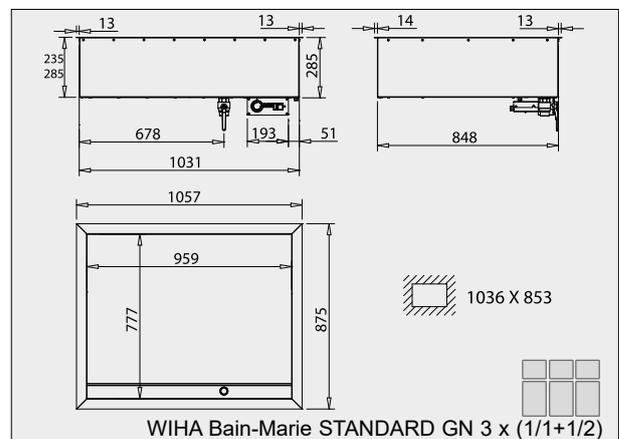
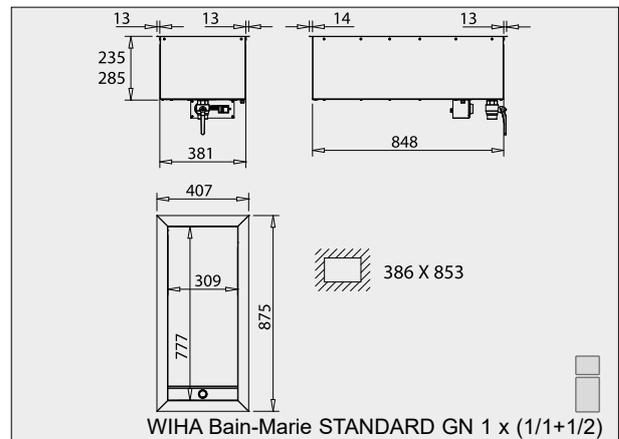
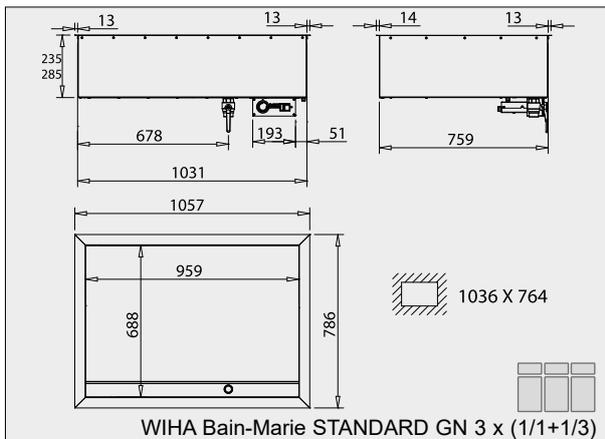
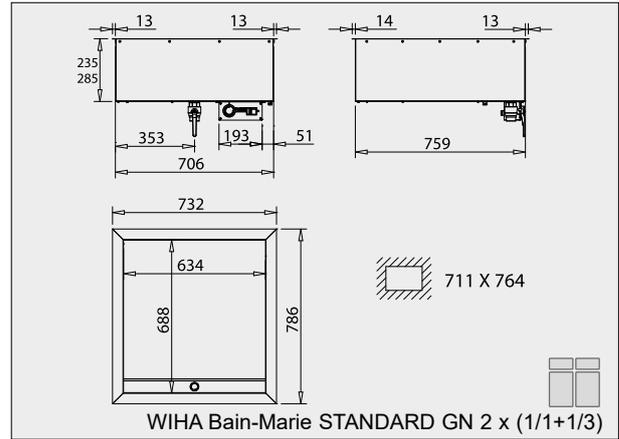
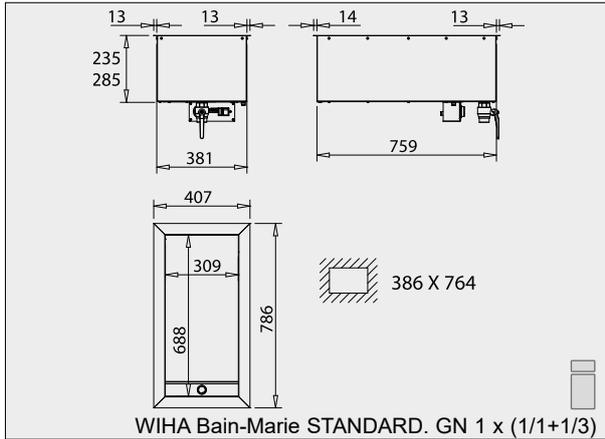
Le thermostat est logé dans un boîtier intégré sous la cuve et peut être aussi installé dans le comptoir (longueur des câbles env. 120 cm).

Températures comprises entre 30°C et 90°C. Remplissage manuel.

D'autres plans sont disponibles sur [www.wiha-web.com](http://www.wiha-web.com) dans la rubrique « Infothèque/espace client ».



**13**  
Bains-Marie



D'autres plans sont disponibles sur [www.wiha-web.com](http://www.wiha-web.com) dans la rubrique « Infothèque/espace client ».

### Plateau pour Bain-Marie

Ce plateau permet de créer une surface plane sur le Bain-Marie pour y déposer par exemple des repas servis sur assiette etc. Le plateau est réchauffé par la vapeur d'eau provenant du bas.

Note : pour conserver les aliments au chaud sur des périodes plus longtemps, nous recommandons d'utiliser des émetteurs de chaleur supplémentaires.

Largeur 325 mm, profondeur 530 mm

**Art.-No.**  
8118



### Planche à découper en PE (polyéthylène)

Dans un Bain-Marie, il est facile d'intégrer une planche à découper pour couper, par exemple, du pain de viande.

Matériel : PE alimentaire

Dimensions : 325 mm x 265 mm x 30 mm

**Art.-No.**  
3017

