

## WIHA Bain-Marie

Trois modèles au choix dans cette série :

### ■ Bain-Marie STANDARD

Modèle standard bon marché. Ce modèle se remplit manuellement, par ex. à l'aide d'un récipient ou avec un robinet pivotant installé à proximité.

### ■ Bain-Marie PROFI SRV (avec tube de trop-plein)

Ce modèle est équipé avec une vanne d'arrivée d'eau sous la cuve et d'un trop-plein pour éviter tout débordement.

### ■ Bain-Marie AUTOMATIQUE SRV (avec tube de trop-plein)

Ici, le niveau d'eau se règle automatiquement. Grâce à un régulateur électronique de niveau, la quantité d'eau qui s'évapore est remplacée automatiquement.

### ■ Montage facile de la régulation dans un boîtier de commande

Le thermostat peut aussi être installé dans le comptoir.



Mesure de découpe : 176 x 51 mm

### ■ Nettoyage facile des parois lisses de la cuve

réduction de la formation de calcaire entre le capteur du niveau d'eau et la vanne d'arrivée d'eau.



### ■ Sécurité élevée de fonctionnement

avec des capteurs de niveau d'eau en inox massif. Réduit la sensibilité d'entartage, nettoyage facile.



### ■ L'écoulement et le tube de trop-plein sont en inox massif

Toutes les conduites d'eau sont soudées jusqu'au raccord se trouvant en-dessous de la cuve.

Plus de fuites dues à des joints usés.

La bonde d'écoulement 1 1/4" garantie la vidange rapide du Bain-Marie.



#### Remarque :

Nos Bains-Marie sont conçus pour le maintien au chaud de denrées en bacs norme Gastro. La surface complète doit être recouverte de bacs GN pour éviter une déperdition de vapeur inutile.

Le Bain-Marie est rempli avec env. 2-3 cm d'eau. Une fois que l'eau a atteint la température souhaitée, on peut y déposer l'alimentation. Afin de garantir une transmission de chaleur optimale, le fond des bacs GN doivent tremper dans l'eau chaude. Pour cela, le bain-marie doit être entièrement équipé de bacs norme Gastro.

Nos bacs GN sont disponibles en 3 profondeurs : 100, 150 et 200 mm afin de couvrir les différents besoins.

Les Bains-Marie plats pour bacs GN de 100 mm de profondeur sont adaptés pour les libre-services qui proposent des denrées en petite quantité tout au long de la journée. Les Bains-Marie plus profonds, bacs GN de 200 mm sont idéales pour la restauration d'entreprise, ou une grande quantité de nourriture est distribuée sur une courte période.