

Bain-Marie STEAM

Mit einstellbarer Dampfzugabe

Bain-Marie STEAM für eine längere Frische

- In 6 Stufen einstellbare Dampfzugabe für eine optimale Produktqualität
- Vollautomatischer Dampfgenerator mit Tank/Pumpsystem für eine automatische Wasserbefüllung
- Kein Wasseranschluss oder Abfluss erforderlich
- Klimaschieberegler zur Einstellung der Feuchtigkeitsverteilung
- Einfache Reinigung: hochklappbare Heizplatte, herausnehmbare Befeuchterschale



Vorteil der Bain-Marie STEAM ist die einstellbare Dampfzugabe! Durch eine höhere Luftfeuchtigkeit wird der Austrocknungsprozess beim Warmhalten verlangsamt – die Waren bleiben länger frisch!

Da Feuchtigkeit und Temperatur unabhängig voneinander eingestellt werden können, gibt es zudem praktisch keine Probleme mit beschlagenen Scheiben.

Vorteilhaft ist auch die herausnehmbare Wasserschale, welche einfach außerhalb des Gerätes gereinigt und entkalkt werden kann. Ist die Verkalkung zu extrem, wie es bei Leitungswasser mit hohem Kalkgehalt schnell passieren kann, kann die entnehmbare

Bevorzugte Anwendung:

Zum Warmhalten von festen Speisen, wie z. B. Fleischprodukten und gefüllten Teigwaren.

Wasserschale einfach ersetzt werden – die Wasserschale ist ein handelsüblicher GN-Behälter und somit leicht zu beschaffen.

Bain-Marie STEAM	Maße	Erforderlicher Wärmestrahler	Tank/Pumpsystem	Festwasseranschluss	Anschluss
Nutzhöhe 100 Außenhöhe 268 mm			Art.-Nr.	Art.-Nr.	
Bain-Marie STEAM GN 1/1	B 491 mm, T 703 mm	1 x 500 W	33343	---	230V/1,68kW <input type="checkbox"/>
Bain-Marie STEAM GN 2/1	B 780 mm, T 703 mm	2 x 500 W	33344	33354	230V/2,38kW <input type="checkbox"/>
Bain-Marie STEAM GN 3/1	B 1120 mm, T 703 mm	3 x 500 W	33345	33355	230V/3,58kW <input type="checkbox"/>

Sonderzubehör

Wärmestrahler 500 W, Länge 591 mm
 Wärmestrahler 1000 W, Länge 880 mm
 Wärmestrahler 1500 W, Länge 1220 mm

Art.-Nr.
33346
33347
33348

Tipp:

Mit einem geschlossenen Glasaufbau lässt sich eine höhere Luftfeuchtigkeit und längere Warmhaltezeiten erreichen!

13. Bain-Maries

Bain-Marie STEAM



Beschreibung

Trockenbeheizte Bain-Marie für 100 mm tiefe Gastro-Norm-Behälter mit einstellbarer Dampfzugabe.

Zum Betrieb ist ein bauseitiger Glasaufsatz erforderlich, welcher nur auf der Bedienseite offen sein darf.

Für längere Warmhaltezeiten ist es erforderlich, den Glasaufsatz geschlossen auszuführen.

Oberhalb des Gerätes ist ein Wärmestrahler (500 W pro GN) in einem Abstand von ca. 300 mm erforderlich, welcher direkt an der Steuerung angeschlossen werden kann.

Die Warmhalteplatte, der bauseits vorzusehende Wärmestrahler und der Dampfgenerator können in jeweils 6 Stufen eingestellt werden.

Ausführung

Innenseite und Außenseiten komplett aus Edelstahl mit hochtemperaturbeständiger Isolierung gefertigt. Alle Sichtseiten haben eine geschliffene Oberfläche.

Die Beheizung erfolgt über eine großflächige Heizplatte und den Infrarotstrahler. Die Heizplatte kann zur Reinigung des Innenraumes einfach hochgeklappt werden und ist in der geöffneten Stellung selbsthaltend.

Der Dampfgenerator arbeitet vollautomatisch und ist mit einem Tank/Pumpsystem und einer automatischen Wasserbefüllung ausgestattet. Der Wassertank ist unterhalb des Gerätes in dem Thekenmöbel aufstellbar und kann zur täglichen Befüllung einfach entnommen werden. Zur Reinigung ist die Befeuchterschale des Dampfgenerators einfach herausnehmbar. Sie kann in einer Geschirrspülmaschine gereinigt werden.

Ein leerer Wassertank wird am Display angezeigt. Zusätzlich erinnert ca. alle 20 Sekunden ein kurzer Signalton an die Fehlermeldung.

Die servicefreundliche Steuerung ist nach unten hin aufklappbar, so dass alle Testpunkte einfach zugänglich sind.

Das Bedienteil kann alternativ auch in eine Thekenblende eingebaut werden.

Lieferung einschließlich:

- GN-Einhängerahmen mit Lochung für 100 mm tiefe GN-Behälter
- Trennsteg für GN 2/4
- Klimaschiebereger zur Einstellung der Feuchtigkeitsverstellung

Ausführung „Tank/Pumpsystem“

Die Wasserbefüllung des Dampfgenerators erfolgt automatisch über ein Tank/Pumpsystem. Der Wassertank ist unterhalb des Gerätes in dem Thekenmöbel aufstellbar und kann zur täglichen Befüllung einfach entnommen werden.

Lieferung einschließlich Wassertank (5 Liter) mit Pumpsystem.

Ausführung „Festwasseranschluss“

Das Gerät wird mit einem Ablauf (Anschluss 1 1/4" AG) und einem Magnetventil (3/4" AG) versehen.

Lieferung einschließlich Wasser-Anschlussschlauch 1,5 m; 3/4" für den Anschluss an einen bauseitigen Geräte-Anschluss.

Der Abfluss ist bauseits über Geruchsverschluss und Trichterablauf anzuschließen.

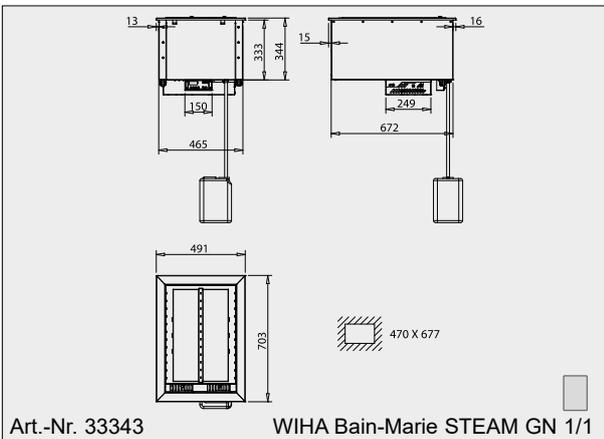
Ausführung Wärmestrahler

Wärmestrahler mit hohem Infrarotanteil für eine große Wärmeabgabe. Längere Lebensdauer durch zusätzliches Quarzglas-Schutzrohr. Wasserspritzer, Reinigungsmittel, Fingerabdrücke etc. können nicht mehr mit dem Lampenkörper in Berührung kommen. Schutz der Lebensmittel bei platzendem Lampenkörper. Lieferung einschließlich einer 1,5 m langen Silikon-Anschlussleitung.

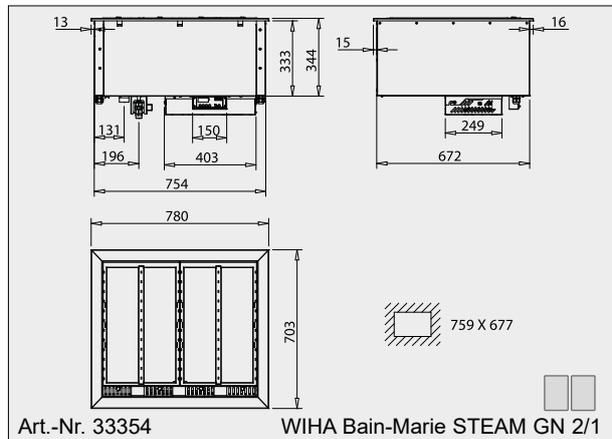
Achtung:

Achten Sie beim Einbau auf eine gute Belüftung. Die Warmluft muss frei nach oben hin aufsteigen können. Max. Luftfeuchtigkeit am Einbauort 75%. Eine Kondenswasserbildung darf am Einbauort nicht stattfinden.

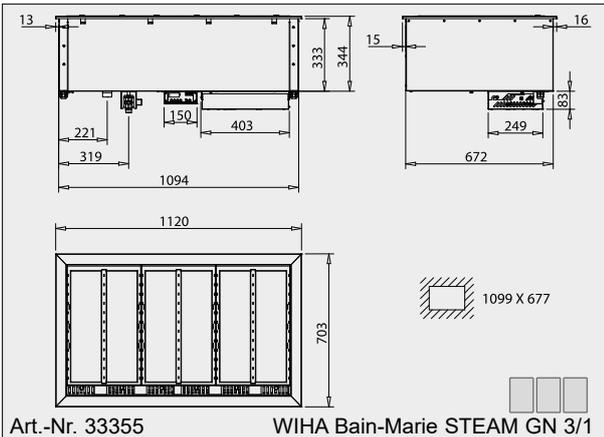
Die Wärmestrahler sind für das Stützensystem WIHA TOP 3535 geeignet.



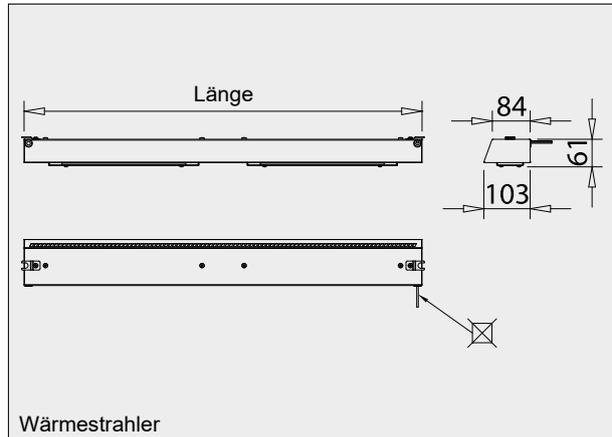
Art.-Nr. 33343 WIHA Bain-Marie STEAM GN 1/1



Art.-Nr. 33354 WIHA Bain-Marie STEAM GN 2/1



Art.-Nr. 33355 WIHA Bain-Marie STEAM GN 3/1



Wärmestrahler

13
Bain-Maries