

Übersicht

Bain-Maries

8.1 HEISSE-WANNE-STANDARD

Flexibel in der Nutzung – preiswert in der Anschaffung!

Seite 227

8.2 HEISSE-WANNE-PROFI

Bequeme Wasserbefüllung über angebautes Wasserzulaufventil

Seite 231

8.3 HEISSE-WANNE-AUTOMATIK

Mit vollautomatischer Befüllung

Seite 235

8.4 Zubehör HEISSE-WANNE

Stege, GN-Behälter, Schneidplatten, Crushed-Ice-Einsätze...

Seite 239

8.5 Trockenbeheizte Bain-Marie

Ohne Wasseranschluss betreibbar!

Seite 240



Warmhalten von Speisen in Bain-Maries

Wenn Speisen über einen längeren Zeitraum warmgehalten werden sollen, muss die Kerntemperatur mindestens 65°C betragen.

Diese Temperatur kann in einer Bain-Marie ohne zusätzlichen Wärmestrahler nur gehalten werden, wenn die GN-Schalen mit der Bodenfläche im heißem Wasserbad hängen und die GN-Schalen möglichst mit Deckel abgedeckt sind.

In einer „HEISSEN-THEKE“ mit Glasaufsatz sollte oberhalb der Bain-Marie immer eine Oberhitze in Form von Wärmestrahlern (siehe Kapitel 10) vorhanden sein.

Wenn die Bain-Marie und die Oberhitze getrennt geregelt werden können, lässt sich mit der Temperatur der Bain-Marie die Luftfeuchtigkeit für das jeweilige Produkt optimal regeln.

- Bain-Marie auf ca. 80°C + starke Oberhitze
- mittlerer Feuchtigkeitsgehalt
 - kein bis geringes Beschlagen der Scheiben

- Bain-Marie auf ca. 90 bis 95°C + mittelstarke Oberhitze
- sehr hohe Feuchtigkeit für z.B. Fleischkäse
 - Scheiben können stark beschlagen

Wird ein hoher Wert auf eine gleichmäßige Luftfeuchtigkeit gelegt, empfehlen wir, gelochte Zwischenstege für eine gleichmäßige Dampfverteilung einzusetzen. Hierdurch trocknen die Speisen an der Oberfläche weniger aus.

In komplett geschlossenen Glasaufsätzen sollte die Temperatur der Bain-Marie nicht über 80°C eingestellt werden, da dies in der Regel zu einem starken Beschlagen der Scheiben führt.

Nach unseren Erfahrungen kann in bedienungsseitig offenen Glasaufsätzen die Temperatur der Bain-Marie höher eingestellt werden. Die Scheiben beschlagen hier nicht so schnell.



**Bitte beachten Sie auch unsere steckerfertigen Warmhaltevitri-
nen im Kapitel 11.**

Die WIHA HEISSE-WANNE

Bei dieser Bain-Marie können Sie zwischen drei Ausführungen wählen:

■ HEISSE-WANNE-STANDARD

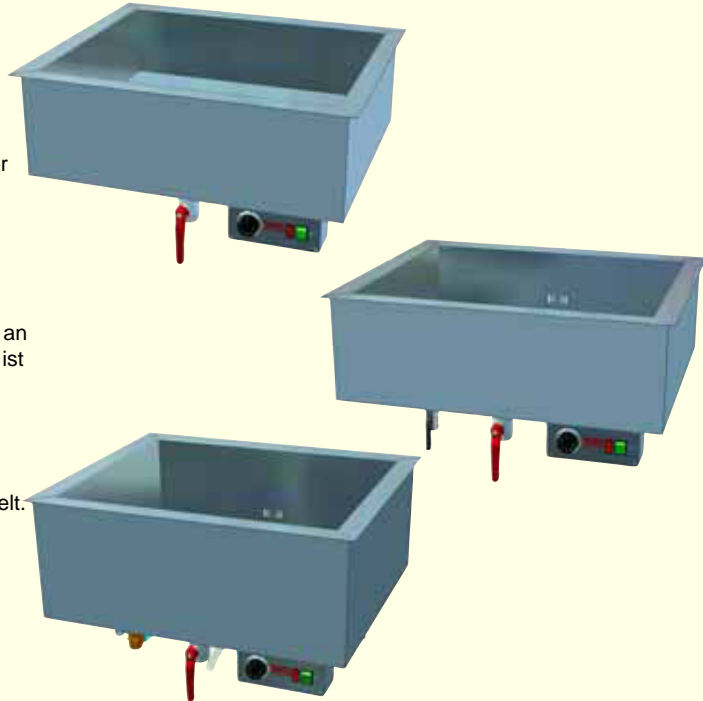
Preiswerte Standardausführung. Hier wird das Wasser per Hand eingefüllt, z.B. über ein Gefäß oder einen bauseits angebrachten schwenkbaren Wasserhahn.

■ HEISSE-WANNE-PROFI

Diese Bain-Marie beinhaltet einen Wasserzulaufhahn an der Unterseite. Um eine Überfüllung auszuschließen, ist diese Bain-Marie mit einem Überlauf versehen.

■ HEISSE-WANNE-AUTOMATIK

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

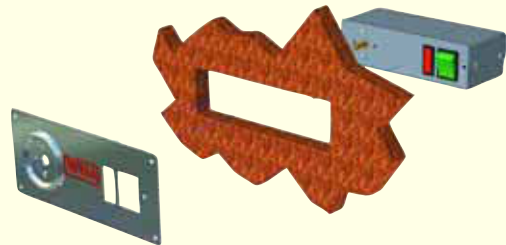


8

Bain-Maries

Einfache Montage der Steuerung in eine Bedienungsblende

Das Thermostat kann alternativ einfach in eine Thekenblende eingebaut werden, der Abwasserhahn ist über die als Option lieferbare Verlängerung bis in die Thekenblende herausgeführt.



Ausschnittsmaß 176 x 51 mm

Verlängerung für Abwasser- und Zulaufhahn

Über unsere optional lieferbare Verlängerung können die Bedienelemente von Abwasserhahn und Wasserzulaufhahn bis in die Thekenblende herausgeführt werden. Durch eine neue Ventiltechnik ist die Bedienung jetzt extra leichtgängig!

Wir montieren dazu an der HEISSEN-WANNE anstatt des serienmäßigen Kugelhahns ein leichtgängiges Absperrventil mit Adapterplatte, kürzbarer Achse und schwarzem Drehknopf.

Die Achse (Länge ca. 400 mm) kann je nach Einbaulänge gekürzt werden.



Art.-Nr.

Verlängerung Abwasserhahn

5098

Verlängerung Wasserzulaufhahn

5097

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 der Boden der GN-Behälter sich im heißen Wasser befinden.

Da je nach Konzeption unterschiedliche Warenmengen benötigt werden, bieten wir unsere HEISSE-WANNE 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.

HEISSE-WANNE-STANDARD

Flexibel in der Nutzung – preiswert in der Anschaffung!

■ Stufenlose Temperaturregelung

So einfach an Ihre Waren anpassbar.
Temperaturbereich ca. 30 bis 90°C.

■ Einfacher Einbau

Durch den ca. 15 mm umlaufenden Einhängerring kann die HEISSE-WANNE einfach in einen passenden Ausschnitt gehängt werden.
Das Bedienteil ist bereits unter der HEISSE-WANNE montiert. Es kann jedoch auch einfach in eine Thekenblende montiert werden.

■ Einfacher Anschluss

Alle Modelle sind fertig mit Netzstecker ausgestattet.

■ Sichere Heiztechnik

durch großflächig unter dem Wannenboden angeordnete Heizkörper. Jeder Heizkörper ist mit einem Überhitzungsthermostat ausgestattet.



Das Thermostat kann alternativ in eine Thekenblende eingebaut werden (Leitungslänge ca. 45 cm)

WIHA HEISSE-WANNE-STANDARD

Modell	Maße	Nutzhöhe			Anschluss
		100 <small>Außenhöhe 185 mm</small>	150 <small>Außenhöhe 235 mm</small>	200 <small>Außenhöhe 285 mm</small>	
		Art.-Nr.	Art.-Nr.	Art.-Nr.	
HEISSE-WANNE-STANDARD GN 1/1	B 397 mm, T 600 mm	5001	5010	5040	230V/0,85kW
HEISSE-WANNE-STANDARD GN 2/1	B 722 mm, T 600 mm	5002	5011	5041	230V/1,70kW
HEISSE-WANNE-STANDARD GN 3/1	B 1047 mm, T 600 mm	5003	5012	5042	230V/2,55kW
HEISSE-WANNE-STANDARD GN 4/1	B 1372 mm, T 600 mm	5004	5013	5043	230V/3,40kW
HEISSE-WANNE-STANDARD GN 1 x 2/1	B 612 mm, T 730 mm	---	5167	5168	230V/1,70kW
HEISSE-WANNE-STANDARD GN 2 x 2/1	B 1142 mm, T 730 mm	---	5177	5178	230V/3,40kW
HEISSE-WANNE-STANDARD GN 2/1 L	B 1142 mm, T 405 mm	---	5192	5193	230V/1,70kW
HEISSE-WANNE-STD. GN 1 x (1/1+1/3)	B 407mm, T 786 mm	---	5125	5130	230V/1,15kW
HEISSE-WANNE-STD. GN 2 x (1/1+1/3)	B 732 mm, T 786 mm	---	5126	5131	230V/2,30kW
HEISSE-WANNE-STD. GN 3 x (1/1+1/3)	B 1057 mm, T 786 mm	---	5127	5132	230V/3,45kW
HEISSE-WANNE-STD. GN 1 x (1/1+1/2)	B 407 mm, T 875 mm	---	5251	5261	230V/1,15kW
HEISSE-WANNE-STD. GN 2 x (1/1+1/2)	B 732 mm, T 875 mm	---	5252	5262	230V/2,30kW
HEISSE-WANNE-STD. GN 3 x (1/1+1/2)	B 1057 mm, T 875 mm	---	5253	5263	230V/3,45kW

8
Bain-Maries

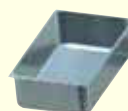
Sonderzubehör

Verlängerung Abwasserhahn (nicht im 48 Std.-Programm)
Standardlänge 400 mm, die Achse kann gekürzt werden.
Es wird anstatt eines Kugelhahns ein leichtgängiger Absperrhahn montiert.

Trennsteg GN 1/1 längs, Länge 530 mm, Standardausführung **1025**
Trennsteg GN 1/1 längs, Länge 530 mm, mit Klemmfeder **8108**
Trennsteg GN 1/1 längs, Länge 530 mm, mit Klemmfeder und Lochung **8109**
Trennsteg GN 1/1 quer, Länge ca. 325 mm **3010**

Weiteres interessantes Zubehör finden Sie auf Seite 238.

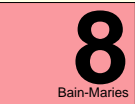
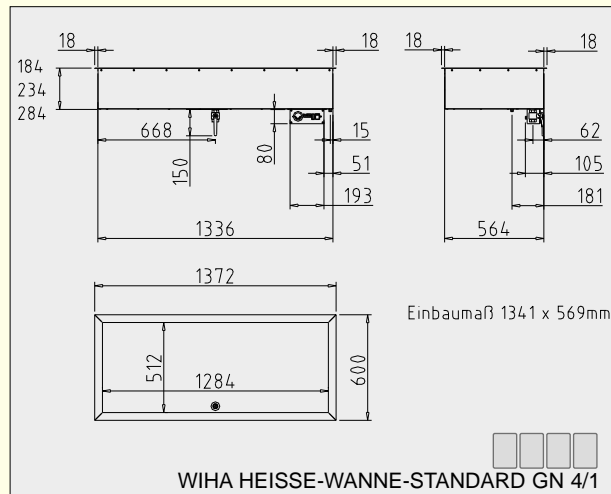
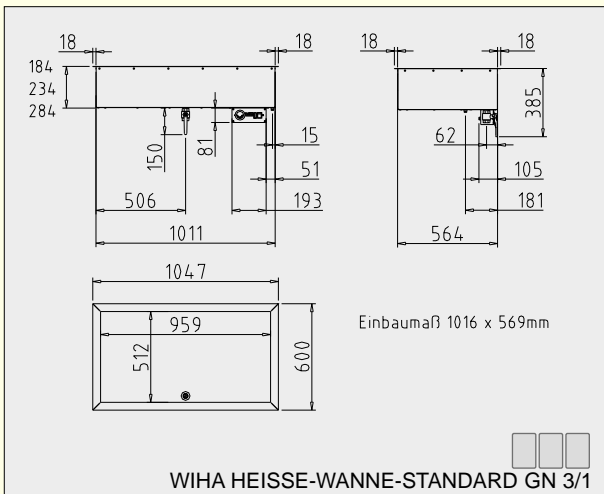
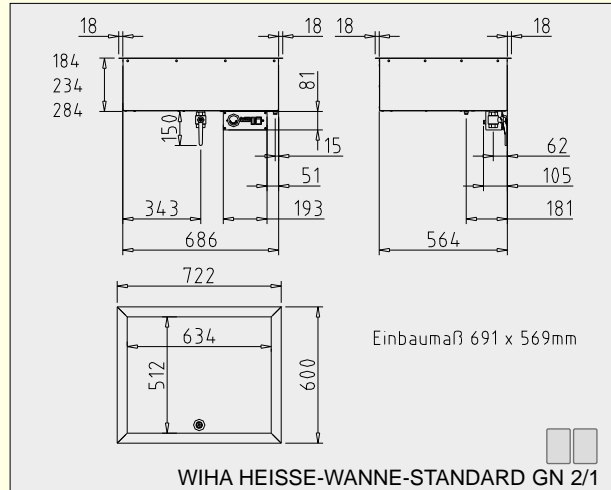
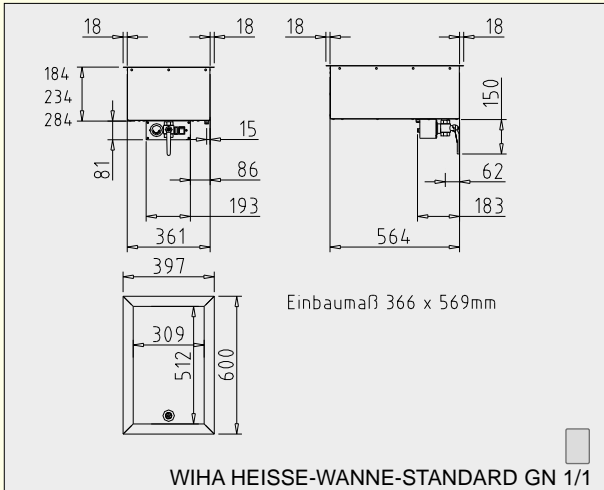
Art.-Nr.
5098



Tipp:
Passende GN-Behälter
finden Sie auf Seite 302.

8. Bain-Maries

HEISSE-WANNE-STANDARD



Ausführung

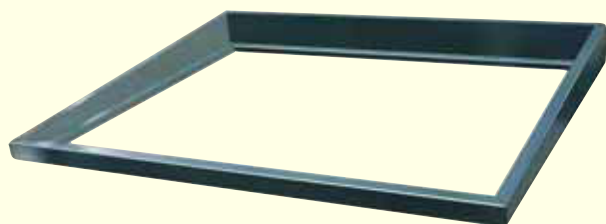
Bain-Marie für 100 mm, 150 mm bzw. 200 mm tiefe Gastro-Norm Behälter. Doppelwandige Konstruktion. Innenwanne und seitliche Außenflächen und Abflussverschraubung aus Edelstahl, Werkstoff 1.4301. Becken mit glattem Bodenbereich. Heizkörper unterhalb des Bodens großflächig angeordnet. Jeder Heizkörper ist mit einem Überhitzungsthermostat ausgestattet. Abfluss 1" mit gut zugänglichem Kugelventil. Geschweißte Ausführung, Einbaurand mit geschliffener Oberfläche. Das Thermostat ist in einem servicefreundlichen Einbaugeschütz untergebracht und kann alternativ auch in eine Thekenblende eingebaut werden (Leitungslänge ca. 45 cm). Temperaturregelbereich ca. 30 bis 90°C. Das zur gleichmäßigen Wärmeübertragung notwendige Wasser wird manuell eingefüllt.

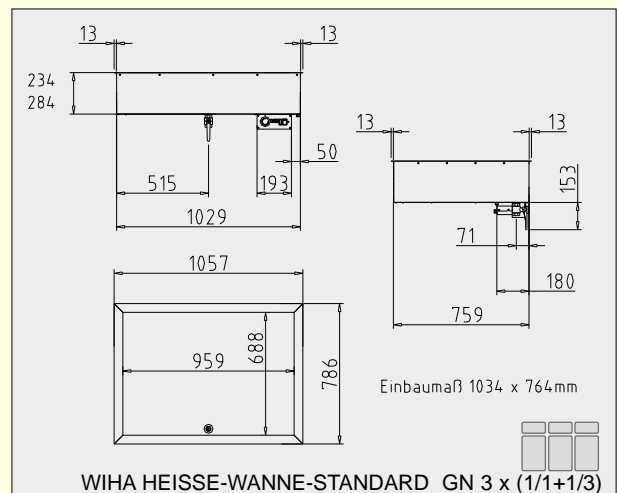
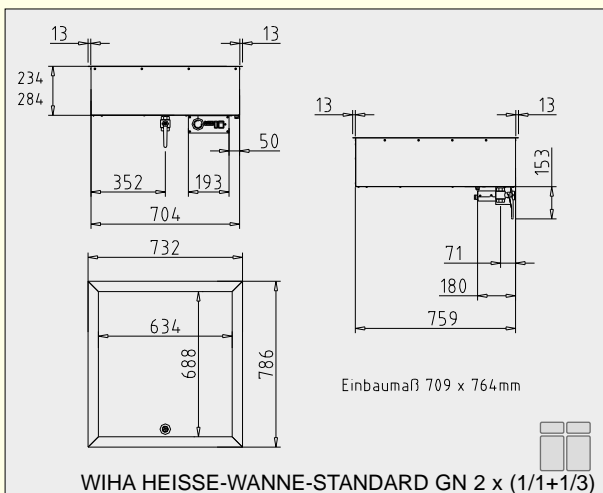
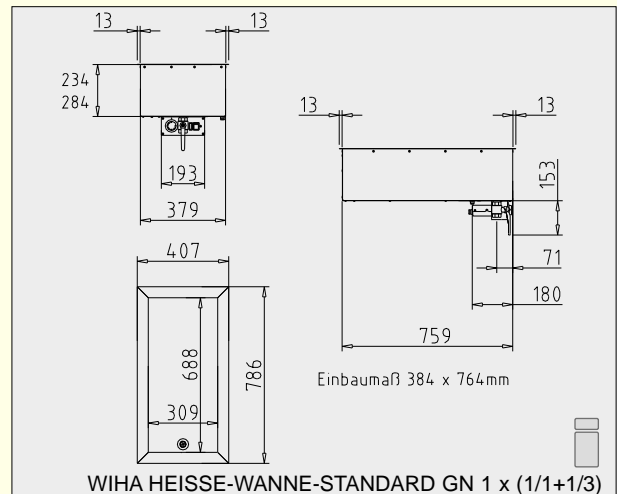
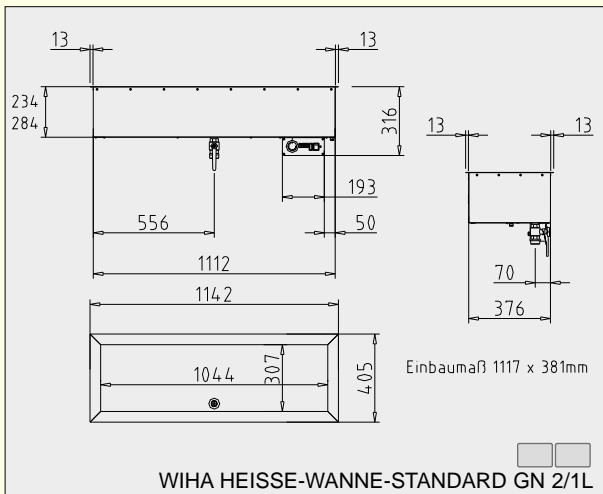
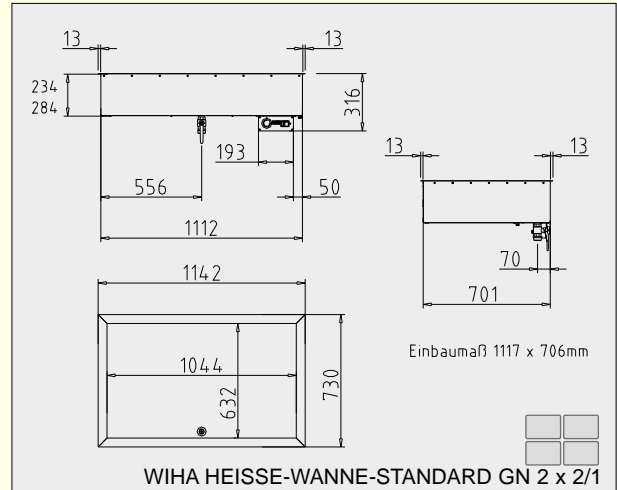
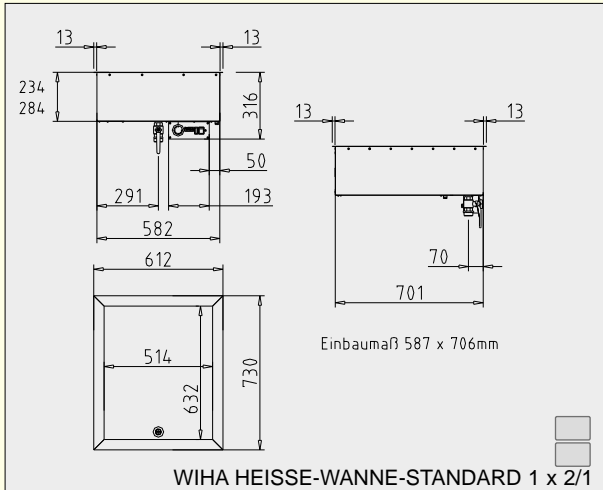
Schrägaufsatz für die HEISSE-WANNE-STANDARD 100

Mit dem Schrägaufsatz sieht der Gast mehr von den heißen Speisen!

	Art.-Nr.
Schrägaufsatz HEISSE-WANNE GN 2/1	5101
Schrägaufsatz HEISSE-WANNE GN 3/1	5102
Schrägaufsatz HEISSE-WANNE GN 4/1	5103

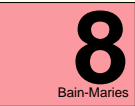
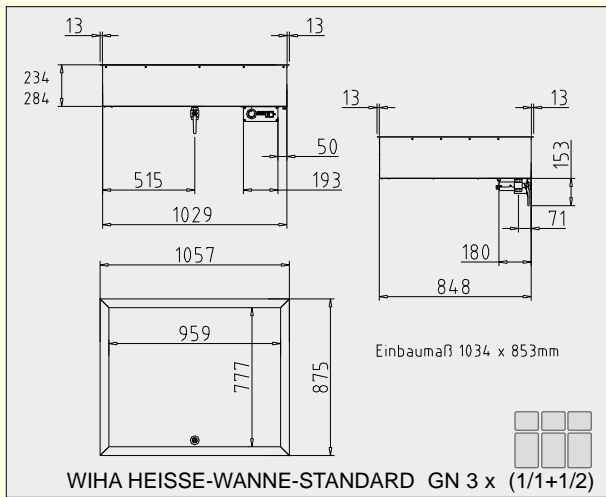
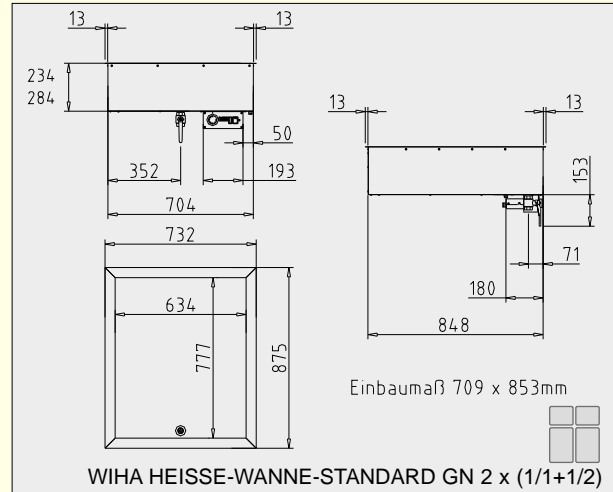
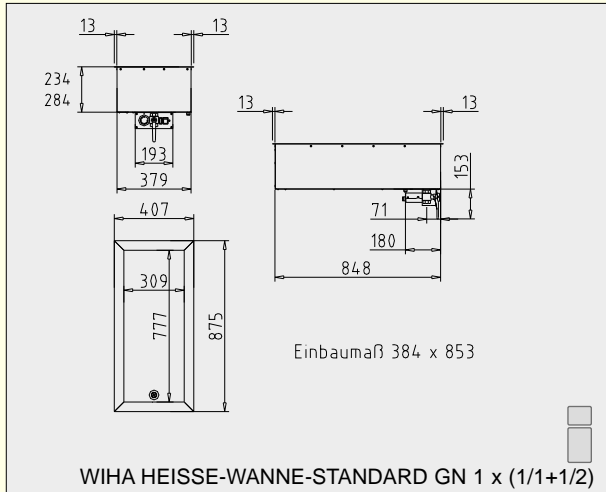
Anmerkung:
Durch den Schrägaufsatz erhöht sich die Nutzhöhe der HEISSEN-WANNE um 50 mm. Falls keine Wärmestrahler eingesetzt werden, sollten zur optimalen Temperaturübertragung in der HEISSEN-WANNE Standard 100 dann 150 mm tiefe GN-Behälter verwendet werden.





8. Bain-Maries

HEISSE-WANNE-STANDARD



HEISSE-WANNE-PROFI

Bequeme Wasserbefüllung über angebautes Wasserzulaufventil

- **Einfache Wasserbefüllung**
über angebautes Wasserzulaufventil.
- **Stufenlose Temperaturregelung**
So einfach an Ihre Waren anpassbar.
Temperaturbereich ca. 30 bis 90°C.
- **Einfacher Einbau**
Durch den ca. 15 mm umlaufenden Einhängerand kann die HEISSE-WANNE einfach in einen passenden Ausschnitt gehängt werden. Das Bedienteil ist bereits unter der HEISSEN-WANNE montiert. Es kann jedoch auch einfach in eine Thekenblende montiert werden.
- **Einfacher Anschluss**
Alle Modelle sind fertig mit Netzstecker ausgestattet.
- **Sichere Heiztechnik**
durch großflächig unter dem Wannenboden angeordnete Heizkörper. Jeder Heizkörper ist mit einem Überhitzungsthermostat ausgestattet.



Das Thermostat kann alternativ in eine Thekenblende eingebaut werden (Leitungslänge ca. 45 cm)

WIHA HEISSE-WANNE-PROFI

Modell	Maße	Nutzhöhe 100	Nutzhöhe 150	Nutzhöhe 200	Anschluss
		<small>Außenhöhe 185 mm</small> Art.-Nr.	<small>Außenhöhe 235 mm</small> Art.-Nr.	<small>Außenhöhe 285 mm</small> Art.-Nr.	
HEISSE-WANNE-PROFI GN 1/1	B 407 mm, T 610 mm	5060	5050	5030	230V/0,85kW
HEISSE-WANNE-PROFI GN 2/1	B 732 mm, T 610 mm	5061	5051	5031	230V/1,70kW
HEISSE-WANNE-PROFI GN 3/1	B 1057 mm, T 610 mm	5062	5052	5032	230V/2,55kW
HEISSE-WANNE-PROFI GN 4/1	B 1382 mm, T 610 mm	5063	5053	5033	230V/3,40kW
HEISSE-WANNE-PROFI GN 1 x 2/1	B 612 mm, T 730 mm	----	5185	5186	230V/1,70kW
HEISSE-WANNE-PROFI GN 2 x 2/1	B 1142 mm, T 730 mm	----	5180	5181	230V/3,40kW
HEISSE-WANNE-PROFI GN 2/1 L	B 1142 mm, T 405 mm	----	5195	5196	230V/1,70kW
HEISSE-WANNE-PROFI GN 1 x (1/1+1/3)	B 407 mm, T 786 mm	----	5145	5150	230V/1,15kW
HEISSE-WANNE-PROFI GN 2 x (1/1+1/3)	B 732 mm, T 786 mm	----	5146	5151	230V/2,30kW
HEISSE-WANNE-PROFI GN 3 x (1/1+1/3)	B 1057 mm, T 786 mm	----	5147	5152	230V/3,45kW
HEISSE-WANNE-PROFI GN 4 x (1/1+1/3)	B 1382 mm, T 786 mm	----	----	5153	400V/4,6kW (*)
HEISSE-WANNE-PROFI GN 1 x (1/1+1/2)	B 407 mm, T 875 mm	----	5281	5341	230V/1,15kW
HEISSE-WANNE-PROFI GN 2 x (1/1+1/2)	B 732 mm, T 875 mm	----	5282	5342	230V/2,30kW
HEISSE-WANNE-PROFI GN 3 x (1/1+1/2)	B 1057 mm, T 875 mm	----	5283	5343	230V/3,45kW

(*) Für die 400V- Ausführung werden benötigt: 2 Ph, N, PE

Sonderzubehör

- Röhrengeruchsverschluss mit Abgang (Metallausführung)
- Verlängerung Abwasserhahn (nicht im 48 Std.-Programm)
Standardlänge 400 mm, die Achse kann gekürzt werden.
Es wird anstatt eines Kugelhahns ein leichtgängiger Absperrhahn montiert.
- Verlängerung Wasserzulaufhahn (nicht im 48 Std.-Programm)
Standardlänge 400 mm, die Achse kann gekürzt werden.
Es wird anstatt eines Kugelhahns ein leichtgängiger Absperrhahn montiert.
- Trennsteg GN 1/1 längs, Länge 530 mm, Standardausführung
- Trennsteg GN 1/1 längs, Länge 530 mm, mit Klemmfeder
- Trennsteg GN 1/1 längs, Länge 530 mm, mit Klemmfeder und Lochung
- Trennsteg GN 1/1 quer, Länge ca. 325 mm

Art.-Nr.

5099

5098

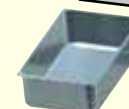
5097

1025

8108

8109

3010



Tipp:
Passende GN-Behälter
finden Sie auf Seite 302.

Weiteres interessantes Zubehör finden Sie auf Seite 238.

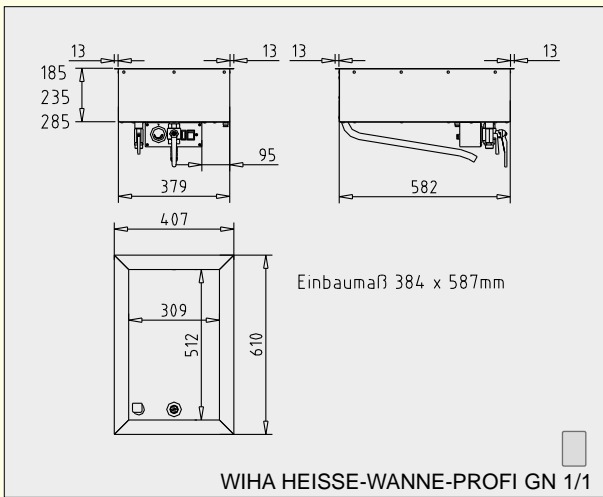
8. Bain-Maries

HEISSE-WANNE-PROFI

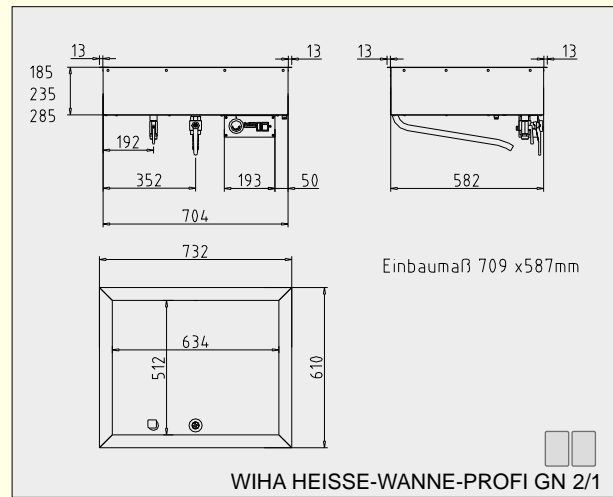


Ausführung

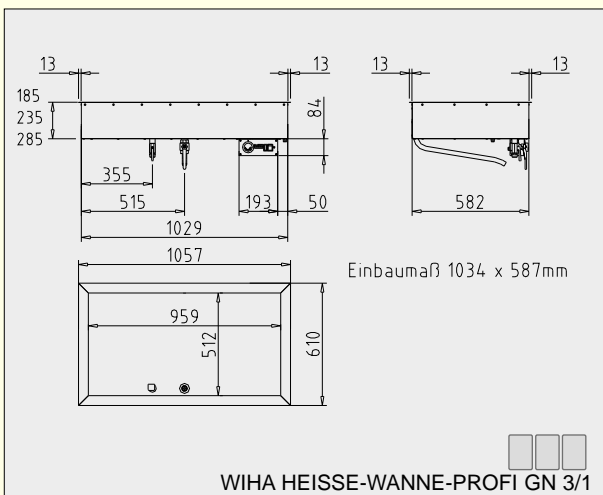
Bain-Marie für 100 mm, 150 mm bzw. 200 mm tiefe Gastro-Norm Behälter.
Doppelwandige Konstruktion. Innenwanne, Abflussverschraubung, Wasserzulauf und seitliche Außenflächen aus Edelstahl, Werkstoff 1.4301. Becken mit glattem Bodenbereich. Heizkörper unterhalb des Bodens großflächig angeordnet. Jeder Heizkörper ist mit einem Überhitzungsthermostat ausgestattet. Abfluss 1" mit gut zugänglichem Kugelventil. Innerhalb der Wanne ist ein Überlauf vorhanden. Der Anschluss erfolgt über einen Schlauch (Innendurchmesser 20 mm). Für den Wasserzulauf ist ein Kugelhahn fertig an der Unterseite montiert (Anschluss 3/4"). Geschweißte Ausführung, Einbaurand mit geschliffener Oberfläche.
Der Thermostat ist in einem servicefreundlichen Einbaugehäuse untergebracht und kann alternativ auch in eine Thekenblende eingebaut werden (Leitungslänge ca. 45 cm).
Temperaturregelbereich ca. 30 bis 90°C.
Lieferung einschließlich Wasser-Anschlusschlauch 1,5 mtr; 3/4" für den Anschluss an einen bauseitigen Geräte-Anschlusshahn.



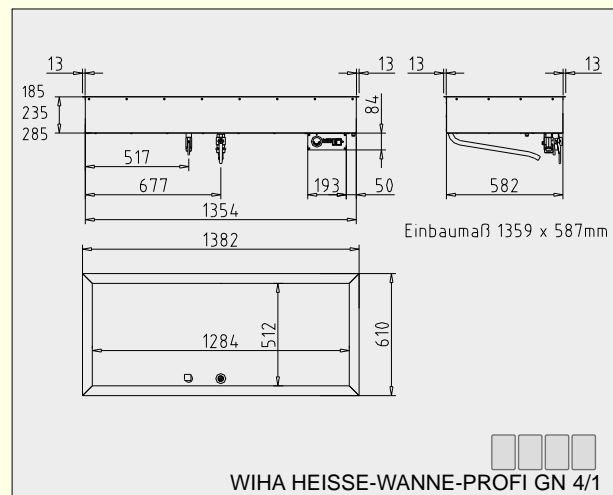
WIHA HEISSE-WANNE-PROFI GN 1/1



WIHA HEISSE-WANNE-PROFI GN 2/1

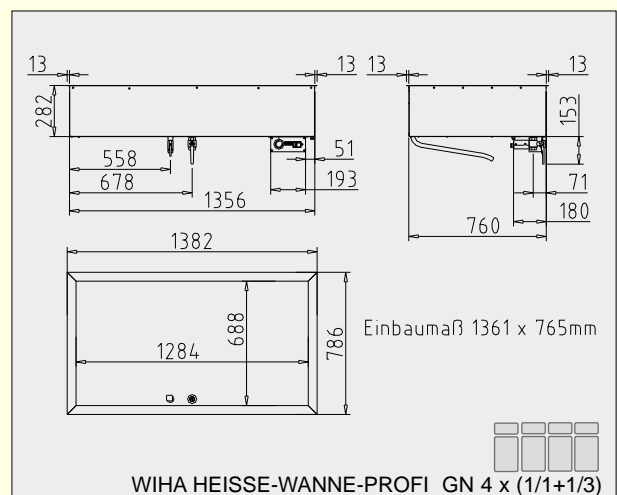
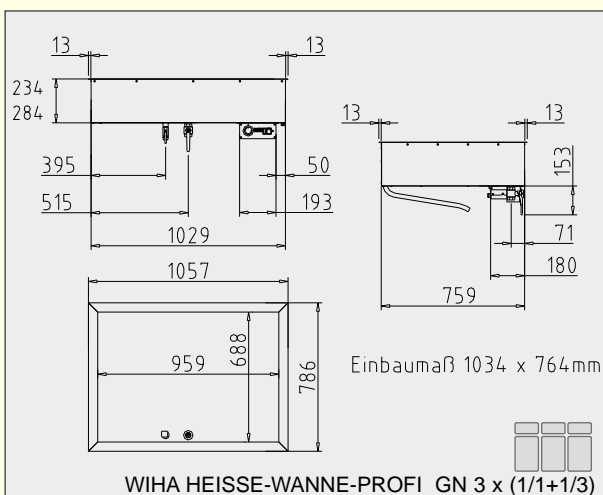
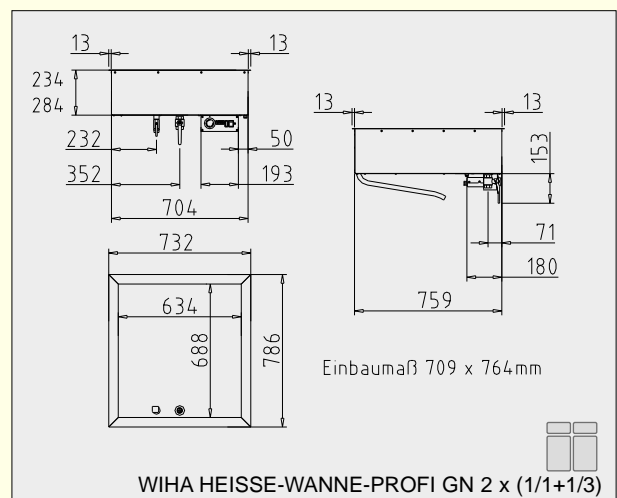
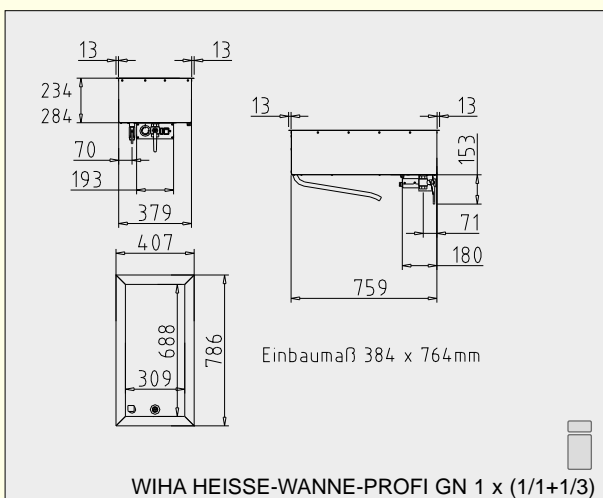
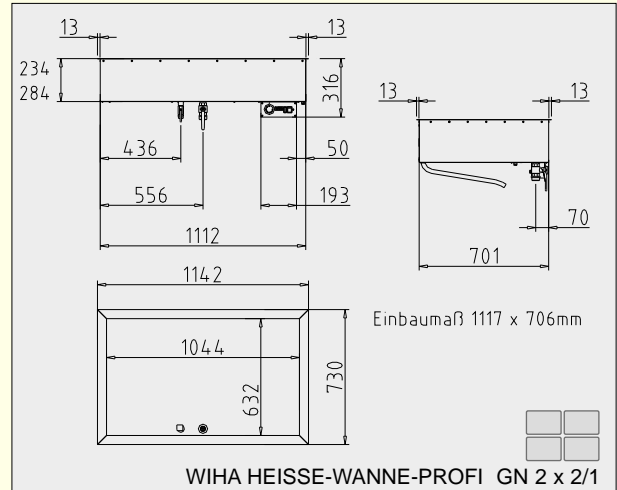
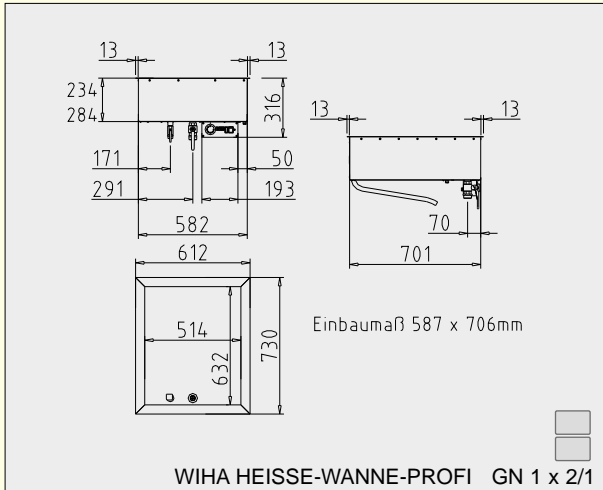


WIHA HEISSE-WANNE-PROFI GN 3/1



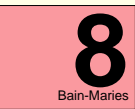
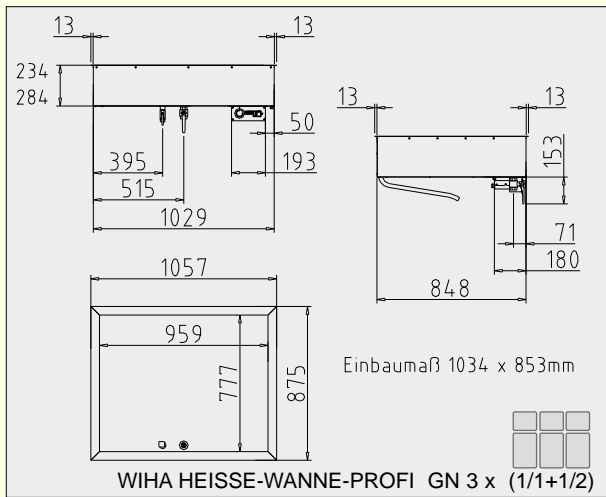
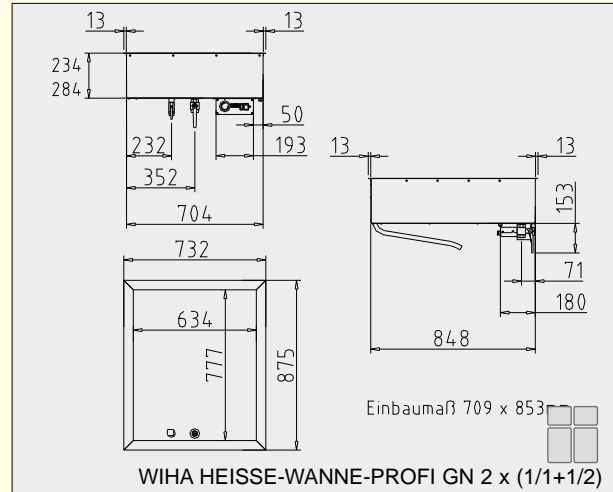
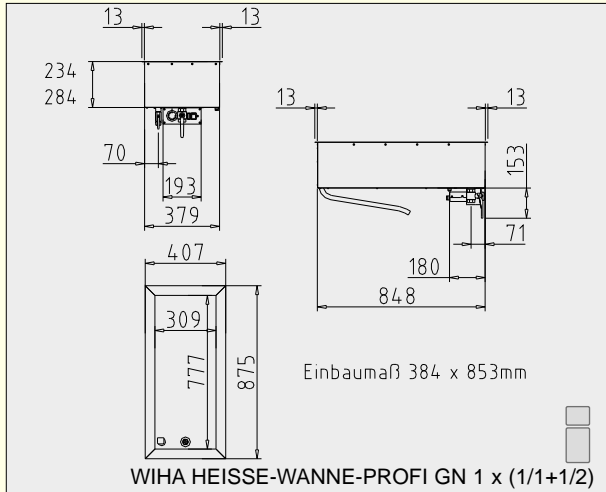
WIHA HEISSE-WANNE-PROFI GN 4/1





8. Bain-Marques

HEISSE-WANNE-PROFI



HEISSE-WANNE-AUTOMATIK

mit vollautomatischer Befüllung

- **Vollautomatische Wasserbefüllung und automatische Niveauregulierung**

- **Stufenlose Temperaturregelung**

So einfach an Ihre Waren anpassbar.
Temperaturbereich ca. 30 bis 90°C.

- **Einfacher Einbau**

Durch den ca. 15 mm umlaufenden Einhängerring kann die HEISSE-WANNE einfach in einen passenden Ausschnitt gehängt werden. Das Bedienteil ist bereits unter der HEISSEN-WANNE montiert. Es kann jedoch auch einfach in eine Thekenblende montiert werden.

- **Einfacher Anschluss**

Alle Modelle sind fertig mit Netzstecker ausgestattet.

- **Sichere Heiztechnik**

durch großflächig unter dem Wannenboden angeordnete Heizkörper. Jeder Heizkörper ist mit einer Übertemperatursicherung ausgestattet.



Das Thermostat kann alternativ in eine Thekenblende eingebaut werden (Leitungslänge ca. 45 cm)

Verschleißfreie Wasserstandsmessung

Zur Wasserstandsmessung setzen wir eine robuste Elektrode in Verbindung mit einer Leitwertmessung des Wassers ein. Bei stark kalkhaltigem Wasser sollte sie einmal wöchentlich z.B. mit einem Topfschwamm gereinigt werden. Eine weitere Wartung ist für die zuverlässige Funktion nicht notwendig.

WIHA HEISSE-WANNE-AUTOMATIK

Modell	Maße	Nutzhöhe 100	Nutzhöhe 150	Nutzhöhe 200	Anschluss
		Außenhöhe 185 mm Art.-Nr.	Außenhöhe 235 mm Art.-Nr.	Außenhöhe 285 mm Art.-Nr.	
HEISSE-WANNE-AUTOMATIK GN 1/1	B 407 mm, T 610 mm	5070	5080	5020	230V/0,85kW
HEISSE-WANNE-AUTOMATIK GN 2/1	B 732 mm, T 610 mm	5071	5081	5021	230V/1,70kW
HEISSE-WANNE-AUTOMATIK GN 3/1	B 1057 mm, T 610 mm	5072	5082	5022	230V/2,55kW
HEISSE-WANNE-AUTOMATIK GN 4/1	B 1382 mm, T 610 mm	5073	5083	5023	230V/3,40kW
HEISSE-WANNE-AUTOMATIK GN 1 x 2/1	B 612 mm, T 730 mm	----	5188	5189	230V/1,70kW
HEISSE-WANNE-AUTOMATIK GN 2 x 2/1	B 1142 mm, T 730 mm	----	5183	5184	230V/3,40kW
HEISSE-WANNE-AUTOMATIK GN 2/1 L	B 1142 mm, T 405 mm	----	5198	5199	230V/1,70kW
HEISSE-WANNE-AUTOMATIK GN 1 x (1/1+1/3)	B 407 mm, T 786 mm	5160	5431	5170	230V/1,15kW
HEISSE-WANNE-AUTOMATIK GN 2 x (1/1+1/3)	B 732 mm, T 786 mm	5161	5432	5171	230V/2,30kW
HEISSE-WANNE-AUTOMATIK GN 3 x (1/1+1/3)	B 1057 mm, T 786 mm	5162	5433	5172	230V/3,45kW
HEISSE-WANNE-AUTOMATIK GN 4 x (1/1+1/3)	B 1382 mm, T 786 mm	----	5434	5173	400V/4,6kW(*)
HEISSE-WANNE-AUTOMATIK GN 1 x (1/1+1/2)	B 407 mm, T 875 mm	5311	5321	5291	230V/1,15kW
HEISSE-WANNE-AUTOMATIK GN 2 x (1/1+1/2)	B 732 mm, T 875 mm	5312	5322	5292	230V/2,30kW
HEISSE-WANNE-AUTOMATIK GN 3 x (1/1+1/2)	B 1057 mm, T 875 mm	5313	5323	5293	230V/3,45kW

(*) Für die 400V- Ausführung werden benötigt: 2 Ph, N, PE

Sonderzubehör

Röhrengeruchsverschluss mit Abgang (Metallausführung)

Verlängerung Abwasserhahn (nicht im 48 Std.-Programm)

Standardlänge 400 mm, die Achse kann gekürzt werden.

Es wird anstatt eines Kugelhahns ein leichtgängiger Absperrhahn montiert.

Trennsteg GN 1/1 längs, Länge 530 mm, Standardausführung

Trennsteg GN 1/1 längs, Länge 530 mm, mit Klemmfeder

Trennsteg GN 1/1 längs, Länge 530 mm, mit Klemmfeder und Lochung

Trennsteg GN 1/1 quer, Länge ca. 325 mm

Weiteres interessantes Zubehör finden Sie auf Seite 238.

Art.-Nr.

5099

5098

1025

8108

8109

3010

Tipp:
Passende GN-Behälter
finden Sie auf Seite 302.



8
Bain-Maries

NEU!

8. Bain-Maries

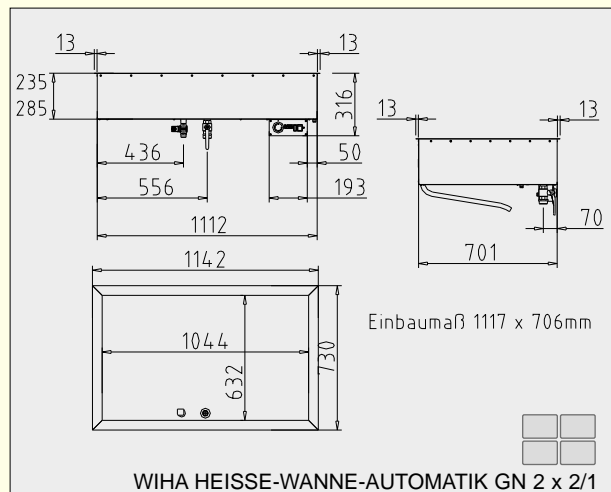
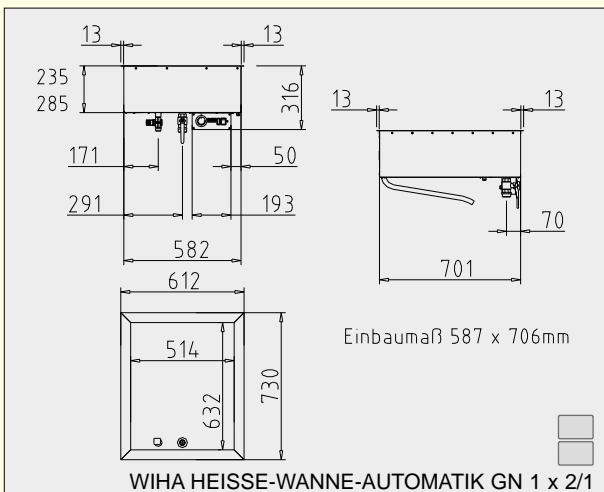
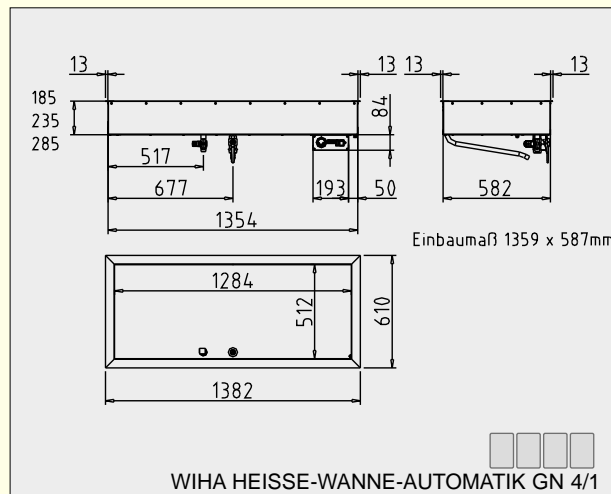
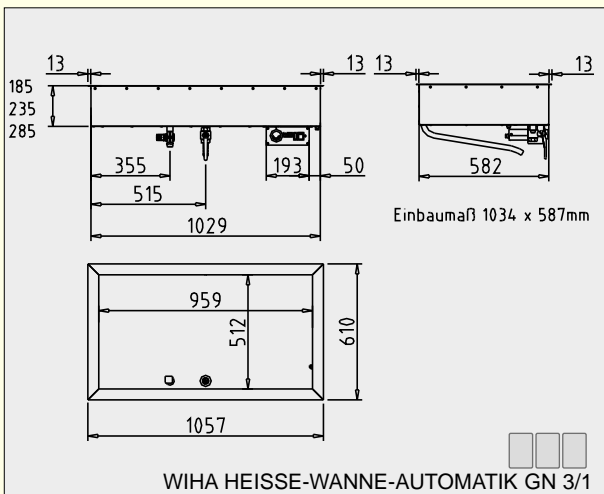
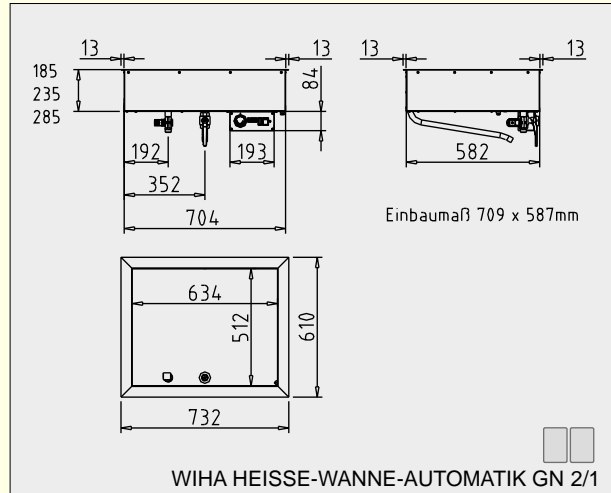
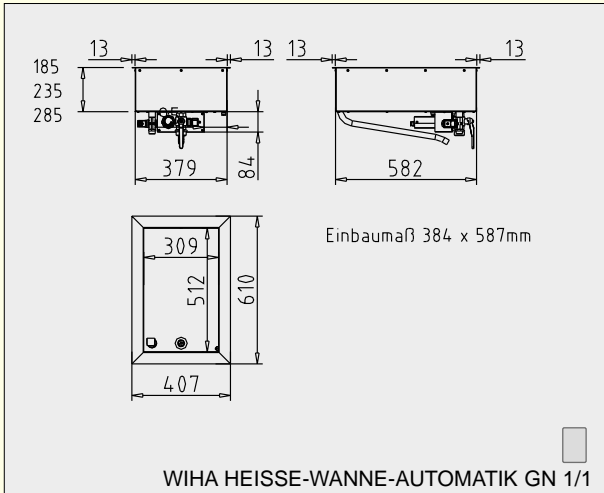
HEISSE-WANNE-AUTOMATIK

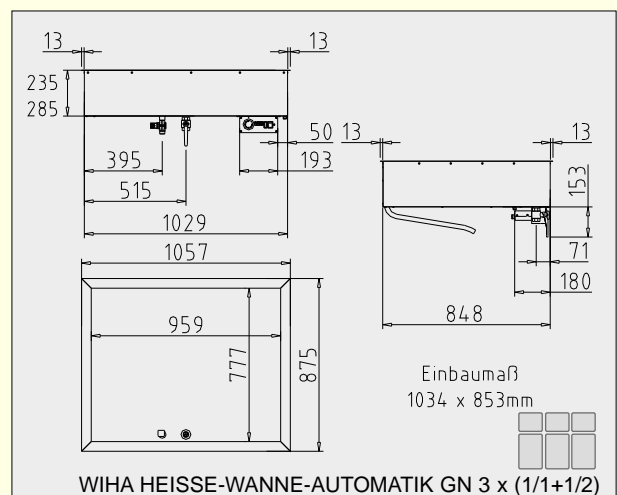
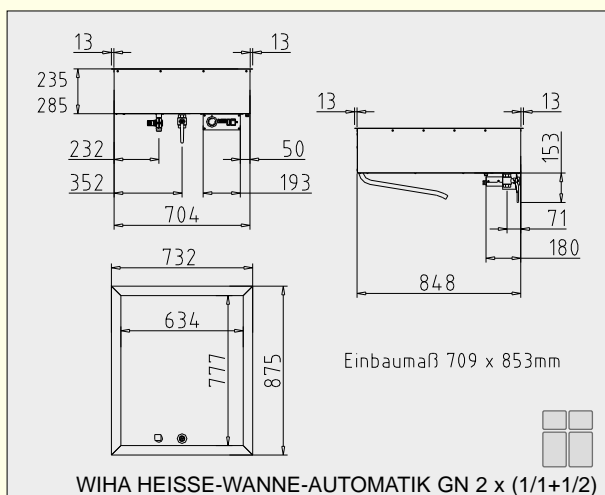
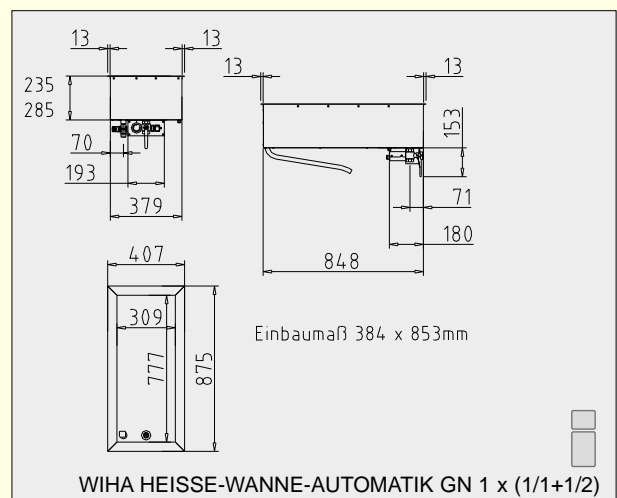
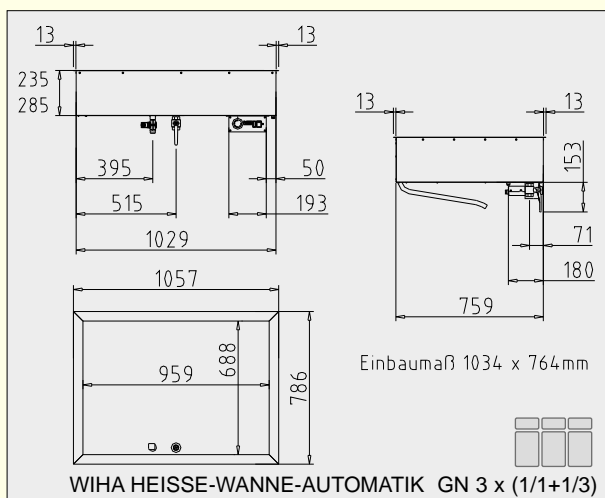
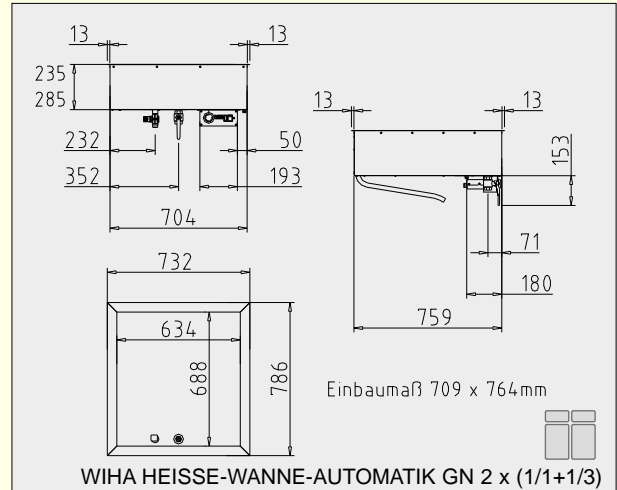
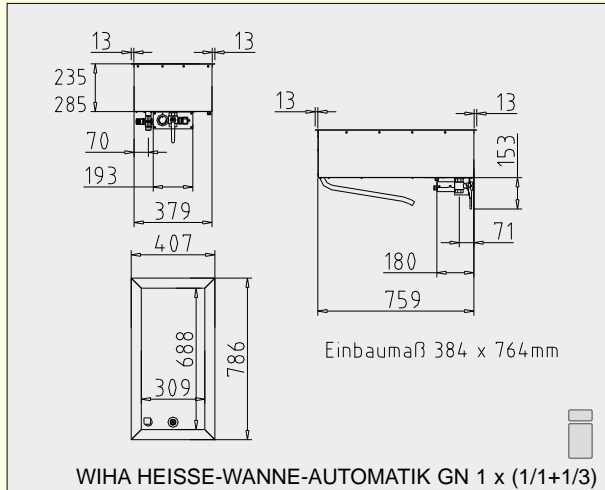


Ausführung

Bain-Marie für 100 mm, 150 mm bzw. 200 mm tiefe Gastro-Norm Behälter. Diese Bain-Marie ist komplett mit einer automatischen Befüllung und automatischer Niveauregulierung ausgestattet. Doppelwandige Konstruktion. Innenwanne, Abflussverschraubung, Wasserzulauf und seitliche Außenflächen aus Edelstahl, Werkstoff 1.4301. Becken mit glattem Bodenbereich. Heizkörper unterhalb des Bodens großflächig angeordnet. Jeder Heizkörper ist mit einem Überhitzungsthermostat ausgestattet. Abfluss 1" mit gut zugänglichem Kugelventil. Innerhalb der Wanne ist ein Überlauf vorhanden. Der Anschluss erfolgt über einen Schlauch (Innendurchmesser 20 mm). Der Wasseranschluss erfolgt über einen 3/4" AG-Anschluss.

Geschweißte Ausführung, Einbaurand mit geschliffener Oberfläche. Das Thermostat ist in einem servicefreundlichen Einbaugehäuse untergebracht und kann alternativ auch in eine Thekenblende eingebaut werden (Leitungslänge ca. 45 cm). Die Niveauregulierung erfolgt über eine Leitwertmessung des Wassers und ist vor Ort auf den örtlichen Wasserleitwert einzustellen. Temperaturregelbereich ca. 30 bis 90°C. Lieferung einschließlich Wasser-Anschlusschlauch 1,5 mtr; 3/4" für den Anschluss an einen bauseitigen Geräte-Anschlusshahn.





8. Bain-Maries

Zubehör



Zubehör HEISSE-WANNE

Trennsteg GN 1/1 längs, Standardausführung

Länge 530 mm, Breite 24 mm

Art.-Nr.
1025

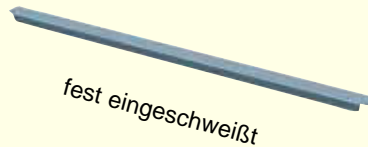


Trennsteg GN 1/1 längs, fest eingeschweißt

Dieser Trennsteg wird fest eingeschweißt, so dass ein Verrutschen nicht mehr möglich ist. Die Bestückung mit GN-Behältern wird somit vereinfacht.

Länge 530 mm, Breite 24 mm

Art.-Nr.
1023



fest eingeschweißt

Trennsteg GN 1/1 längs, mit Klemmfeder

Durch zwei Federlaschen klemmt sich dieser Trennsteg in der Bain-Marie ein. Da der Trennsteg so fester sitzt, wird die Bestückung mit GN-Behältern vereinfacht.

Länge 530 mm, Breite 24 mm

Art.-Nr.
8108

Besserer Halt durch Klemmfeder



Gelochter Trennsteg GN 1/1 längs

Durch eine Lochung tritt feuchter Wasserdampf aus. Die Lebensmittel trocknen nicht so schnell aus und bleiben länger frisch. Bei Verwendung unserer GN-Behälter sind maximal 4 gelochte Stege einsetzbar.

Durch zwei Federlaschen klemmt sich dieser Trennsteg in der Bain-Marie ein. Da der Trennsteg so fester sitzt wird die Bestückung mit GN-Behältern vereinfacht.

Länge 530 mm, Breite 24 mm

Art.-Nr.
8109

Besserer Halt durch Klemmfeder



mit Dampflochung

8
Bain-Maries

Trennsteg GN 1/1 quer, Standardausführung

Länge 325 mm, Breite 24 mm

Art.-Nr.
3010

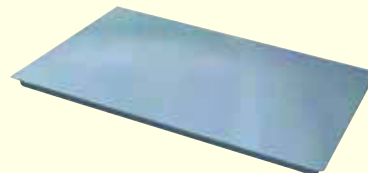


Auflageboden für HEISSE-WANNE

Mit dieser Abdeckplatte entsteht auf der Heissen-Wanne eine glatte Fläche zum Aufstellen von Tellergerichten etc. Die Platte wird von der Unterseite über Wasserdampf warmgehalten. Anmerkung: Um die Speisen über längere Zeiträume warmhalten zu können, empfehlen wir die Verwendung von zusätzlichen Wärmestrahlern.

Breite 325 mm, Tiefe 530 mm

Art.-Nr.
8118



PE-Schneidbrettaufsatz

In einer Heissen-Wanne mit der Tiefe 1/1+1/2 lässt sich so einfach ein beheiztes Schneidbrett zum Schneiden von z.B. Fleischkäse integrieren.

Material: PE, lebensmittelecht

Maße: 325 mm x 265 mm x 30 mm

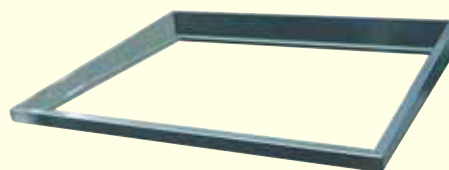
Art.-Nr.
3017



Schrägaufsatz

Die Speisen werden zum Gast geneigt – der Gast sieht so mehr von den heißen Speisen!

	<u>Art.-Nr.</u>
GN 2/1	5101
GN 3/1	5102
GN 4/1	5103

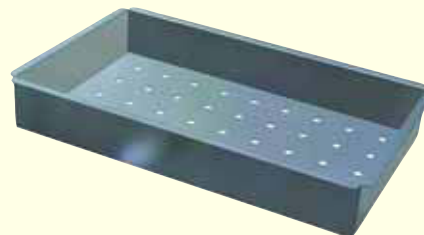


Anmerkung:
Durch den Schrägaufsatz erhöht sich die Nutzhöhe der HEISSEN-WANNE um 50 mm. Falls keine Wärmestrahler eingesetzt werden, sollten zur optimalen Temperaturübertragung in der HEISSEN-WANNE Standard 100 dann 150 mm tiefe GN-Behälter verwendet werden.

Crushed-Ice-Einsatz

So lässt sich die Heisse-Wanne zwischenzeitlich auch als Crushed-Ice-Wanne verwenden.

	<u>Art.-Nr.</u>
GN 1/1	3013
GN 2/1	3014
GN 3/1	3015



Siebeinsatz

zum Schutz des Abflusses gegen grobe Verunreinigungen.
Passend für 1"-Abfluss der HEISSEN-WANNE mit Innensechskant.

Art.-Nr.
3019



Einbau-Schaltergehäuse 4-fach

Nutzbar für oberhalb der Bain-Marie eingebaute Lampen oder Wärmestrahler.

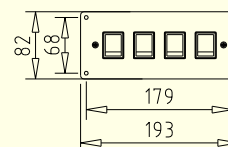
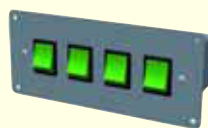
Dieses Schaltergehäuse hat die gleichen Abmessungen wie die Steuerung der Bain-Marie bzw. Wärmeplatte.

Ein/Ausschalter im Edelstahlgehäuse. Schalter beleuchtet. Belastbarkeit max. 230V/6A AC1.
Schalter sind bauseits zu verdrahten.

Maße Blende: B 193 mm, H 82 mm

Maße Gehäuse: B 170 mm; H 50 mm, T 85 mm; Kabelausgang nach hinten

Art.-Nr.
3666



Verlängerung Ablaufventil nach unten

Das Ablaufventil wird um 100 mm nach unten versetzt.

Art.-Nr.
5019

Verlängerung Zulaufventil nach unten

Das Wasserzulaufventil wird um 100 mm nach unten versetzt.

Art.-Nr.
5018

Tipp:
Passende GN-Behälter
finden Sie auf Seite 302.

8. Bain-Maries

Trockenbeheizte Bain-Maries



Trockenbeheizte Bain-Marie

Ohne Wasseranschluss betreibbar!



■ **Kein Wasseranschluss erforderlich!**

Somit auch für die Vorkassenzone gut geeignet.

■ **Stufenlose Temperaturregelung**

Somit einfach an die Waren anpassbar. Zugleich können die seitlichen Stege wahlweise mit Lochung oder ohne Lochung betrieben werden. Temperaturbereich ca. 30 bis 120°C.

■ **Einfacher Einbau**

Durch den ca. 15 mm umlaufenden Einhängerand kann die Bain-Marie einfach in einen passenden Ausschnitt gehängt werden. Das Bedienteil ist bereits unter der Bain-Marie montiert. Es kann jedoch auch einfach in eine Thekenblende montiert werden.

■ **Einfacher Anschluss**

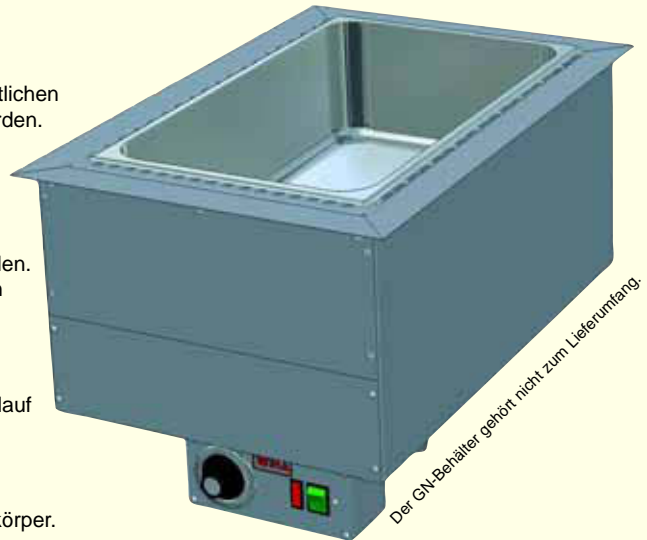
da fertig mit Netzstecker ausgestattet. Wasseranschluss und Ablauf sind nicht erforderlich.

■ **Sichere Heiztechnik**

durch großflächig unter dem Wannensboden angeordneten Heizkörper.

■ **Einfache Reinigung**

Es entstehen keine Kalkablagerungen. Ein Entkalken ist nicht erforderlich. Der glatte Boden lässt sich leicht auswischen.



Das Thermostat kann alternativ in eine Thekenblende eingebaut werden (Leitungslänge ca. 45 cm).



Bain-Maries

WIHA Trockenbeheizte Bain-Marie

Modell	Maße	Nutzhöhe 150 <small>Außenhöhe 185 mm</small> Art.-Nr.	Anschluss	
TROCKENBEHEIZTE BAIN-MARIE GN 1/1	B 427 mm, T 630 mm	5650	230V/0,85kW	☐
TROCKENBEHEIZTE BAIN-MARIE GN 2/1	B 752 mm, T 630 mm	5651	230V/1,70kW	☐☐
TROCKENBEHEIZTE BAIN-MARIE GN 3/1	B 1077 mm, T 630 mm	5652	230V/2,55kW	☐☐☐
TROCKENBEHEIZTE BAIN-MARIE GN 4/1	B 1402 mm, T 630 mm	5657	230V/3,40kW	☐☐☐☐
TROCKENBEHEIZTE BAIN-MARIE GN 1 x (1/1+1/3)	B 427 mm, T 825 mm	5653	230V/1,15kW	☐
TROCKENBEHEIZTE BAIN-MARIE GN 2 x (1/1+1/3)	B 752 mm, T 825 mm	5654	230V/2,3kW	☐☐
TROCKENBEHEIZTE BAIN-MARIE GN 3 x (1/1+1/3)	B 1077 mm, T 825 mm	5655	230V/3,45kW	☐☐☐



Ausführung

Bain-Marie für 50-150 mm hohe GN-Behälter. Doppelwandige Konstruktion. Innenwanne aus Edelstahl 1.4301, mit glattem Bodenbereich (ohne Ablauf).

Unterhalb des Bodenbereiches mit einem großflächigen Heizelement für eine gleichmäßige Wärmeverteilung ausgestattet.

Die Bain-Marie ist mit 3 gelochten Stegen ausgestattet. Die seitlichen Stege können wahlweise so eingesetzt werden, dass entweder die Löcher geschlossen oder offen sind. Somit lässt sich gezielt Wärme in den oberen Bereich leiten.

Die seitlichen Außenflächen bestehen aus Edelstahl. Vorne ist ein Servicedeckel abnehmbar. Der Service kann wahlweise von unten (abnehmbarer Boden) oder von vorne (abnehmbarer Servicedeckel) erfolgen.

Das Thermostat ist in einem servicefreundlichen Einbaugeschäft untergebracht und kann alternativ auch in eine Thekenblende eingebaut werden (Leitungslänge ca. 45 cm). Lieferung einschließlich drei gelochter Stege (1 x vorne, 2 x seitlich)

Anmerkung:

Für eine längere Warmhaltezeit ist es erforderlich, oberhalb der Bain-Marie leistungsstarke Wärmestrahler vorzusehen. Aufgrund der trockenen Wärme für feuchtigkeitsempfindliche Lebensmittel, wie z. B. Fleischkäse, nur bedingt geeignet.