

Übersicht

Bain-Maries

12.1 HEISSE-WANNE-STANDARD

Flexibel in der Nutzung – preiswert in der Anschaffung!

Seite 369

12.2 HEISSE-WANNE-PROFI SRV

Einfachere Installation und Einbau durch Standrohrventil –
bequeme Wasserbefüllung über angebautes Wasserzulaufventil

Seite 372

12.3 HEISSE-WANNE-AUTOMATIK SRV

Einfachere Installation und Einbau durch Standrohrventil –
mit vollautomatischer Wasserbefüllung

Seite 375

12.4 Trockenbeheizte Bain-Marie

Ohne Wasseranschluss betreibbar!

Seite 378



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 heißen Wasserbad hängen und die GN-Schalen mit Deckeln abgedeckt sind. Dabei muss die Bain-Marie lückenlos mit Gastro-Norm-Behältern bestückt sein.

In einer „HEISSEN-THEKE“ mit Glasaufsatz sollte oberhalb der Bain-Marie immer eine Oberhitze in Form von leistungsstarken Wärmestrahlern (siehe Kapitel 14) vorhanden sein. Bei den Bain-Maries mit der Tiefe 1+1/3 und 1+1/2 sollten 2 Reihen Wärmestrahler vorgesehen werden.

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°C 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.

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 SRV

(mit Standrohrventil)

Diese Bain-Marie beinhaltet einen Wasserzulaufhahn an der Unterseite.

■ HEISSE-WANNE-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 einfach 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.

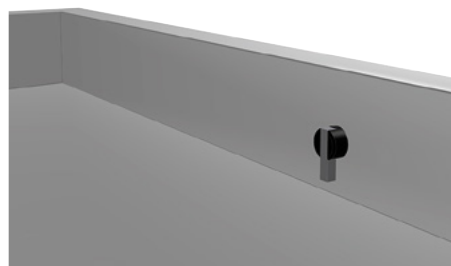
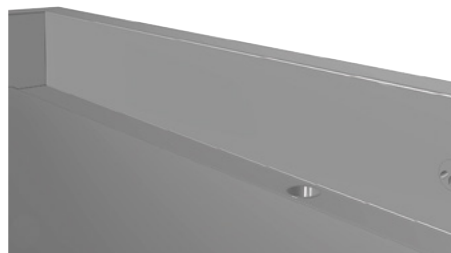
■ Hohe Betriebssicherheit

mit massivem Füllstandsensord aus Edelstahl.

Verminderte Empfindlichkeit gegen Kalkbildung, einfach reinigbar.



Ausschnittmaß 176 x 51 mm



■ 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 Heissen-Wanne.

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 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°C bis 90°C.

■ Einfacher Einbau

Durch den ca. 13 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.



Der Thermostat kann alternativ in eine Thekenblende eingebaut werden (Leitungslänge ca. 120 cm).

WIHA HEISSE-WANNE-STANDARD

Modell	Maße	Nutzhöhe 100 Außenhöhe 185 mm		Nutzhöhe 150 Außenhöhe 235 mm		Nutzhöhe 200 Außenhöhe 285 mm		Anschluss
		Art.-Nr.	Preis	Art.-Nr.	Preis	Art.-Nr.	Preis	
HEISSE-WANNE-STANDARD GN 1/1	B 407 mm, T 610 mm	5564	907 €	5565	967 €	5566	994 €	230V/0,85kW
HEISSE-WANNE-STANDARD GN 2/1	B 732 mm, T 610 mm	5476	1.205 €	5480	1.251 €	5484	1.312 €	230V/1,70kW
HEISSE-WANNE-STANDARD GN 3/1	B 1057 mm, T 610 mm	5477	1.568 €	5481	1.637 €	5485	1.719 €	230V/2,55kW
HEISSE-WANNE-STANDARD GN 4/1	B 1382 mm, T 610 mm	5478	2.023 €	5482	2.124 €	5486	2.157 €	230V/3,40kW
HEISSE-WANNE-STANDARD GN 1 x 2/1	B 612 mm, T 730 mm	----	----	5594	1.427 €	5599	1.465 €	230V/1,70kW
HEISSE-WANNE-STANDARD GN 2 x 2/1	B 1142 mm, T 730 mm	----	----	5489	2.356 €	5490	2.436 €	230V/3,40kW
HEISSE-WANNE-STANDARD GN 2/1 L	B 1142 mm, T 405 mm	----	----	5491	1.356 €	5492	1.391 €	230V/1,70kW
HEISSE-WANNE-STD. GN 1 x (1/1+1/3)	B 407 mm, T 786 mm	----	----	5595	1.333 €	5596	1.367 €	230V/1,15kW
HEISSE-WANNE-STD. GN 2 x (1/1+1/3)	B 732 mm, T 786 mm	----	----	5495	1.802 €	5496	1.864 €	230V/2,30kW
HEISSE-WANNE-STD. GN 3 x (1/1+1/3)	B 1057 mm, T 786 mm	----	----	5497	2.112 €	5498	2.165 €	230V/3,45kW
HEISSE-WANNE-STD. GN 1 x (1/1+1/2)	B 407 mm, T 875 mm	----	----	5597	1.344 €	5598	1.379 €	230V/1,15kW
HEISSE-WANNE-STD. GN 2 x (1/1+1/2)	B 732 mm, T 875 mm	----	----	5501	1.842 €	5502	1.885 €	230V/2,30kW
HEISSE-WANNE-STD. GN 3 x (1/1+1/2)	B 1057 mm, T 875 mm	----	----	5503	2.143 €	5504	2.198 €	230V/3,45kW

Sonderzubehör

Standrohr für HEISSE-WANNE

Bei Verwendung des Standrohrventils wird durch das Herausziehen des Standrohrs die Wanne entleert. Das Kugelventil bleibt dann in geöffneter Stellung.
Nicht geeignet für Größe GN 1/1, GN 1x(1/1+1/3) und GN 1x(1/1+1/2).

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.
5474

Preis
36 €

1025

14,40 €

8108

23 €

8109

27 €

3010

11,30 €

Tipp:
Passende GN-Behälter
finden Sie auf Seite 421.



12. Bain-Maries

HEISSE-WANNE-STANDARD



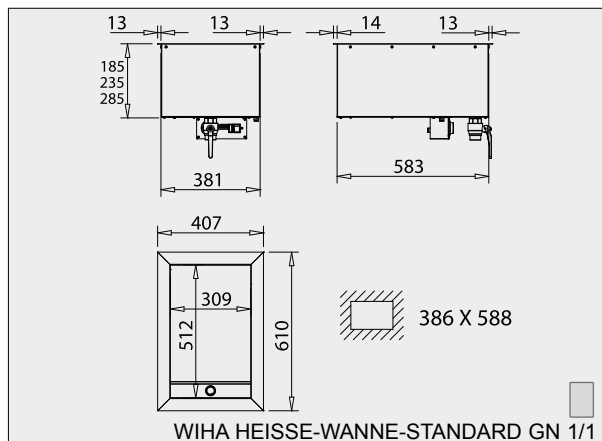
Ausführung

Bain-Marie für 100 mm, 150 mm bzw. 200 mm tiefe Gastro-Norm Behälter.

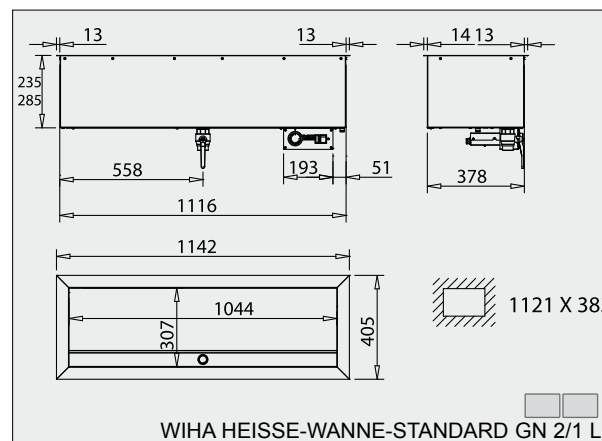
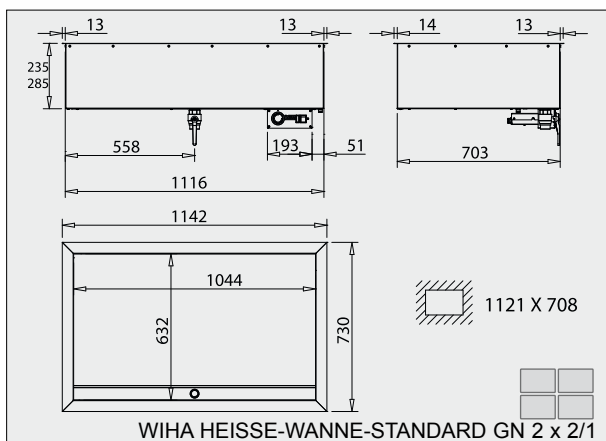
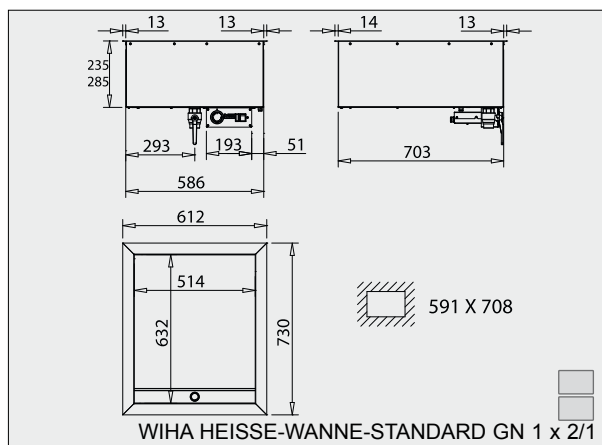
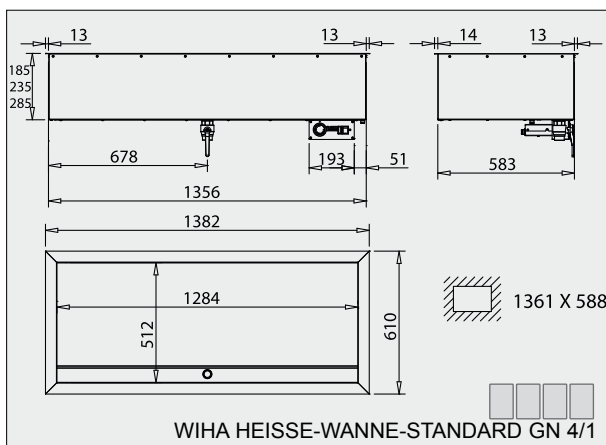
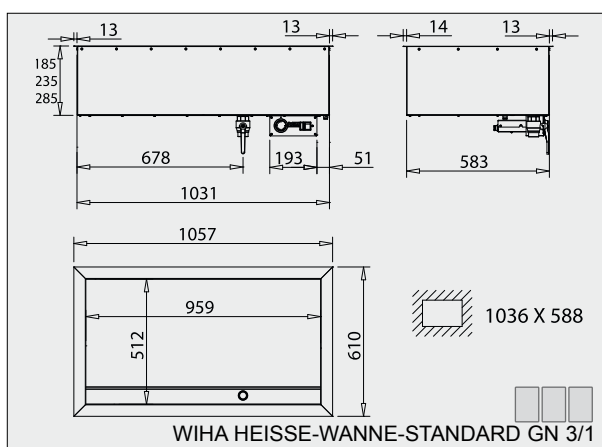
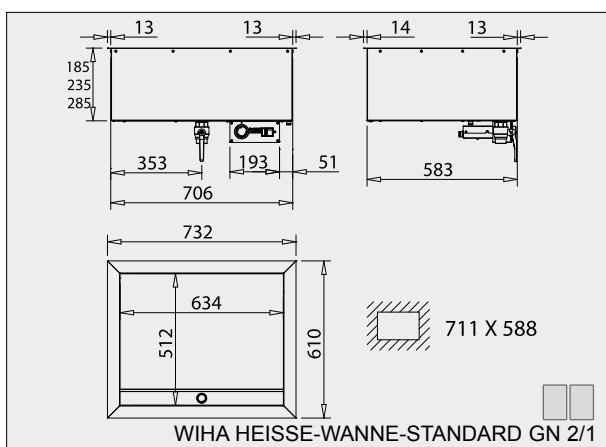
Doppelwandige Konstruktion. Innenwanne, seitliche Außenflächen und Abflussverschraubung aus Edelstahl, Werkstoff 1.4301. Becken mit glattem Bodenbereich und Gefälle zur Ablaufrinne. Heizkörper unterhalb des Bodens großflächig angeordnet. Jeder Heizkörper ist mit einem Überhitzungsthermostat ausgestattet. Abfluss 1 1/4" AG mit gut zugänglichem Kugelventil. Geschweißte Ausführung, Einbaurand mit geschliffener Oberfläche.

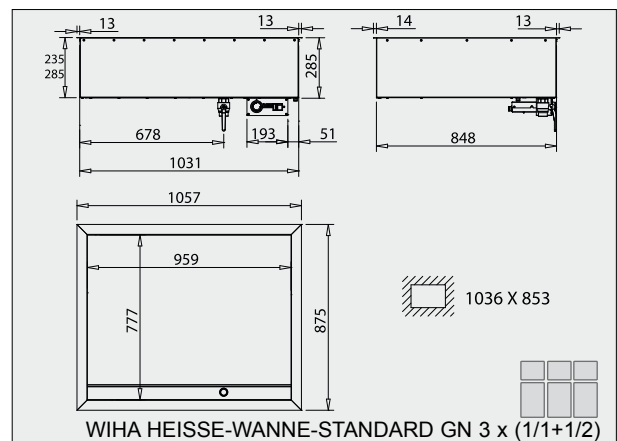
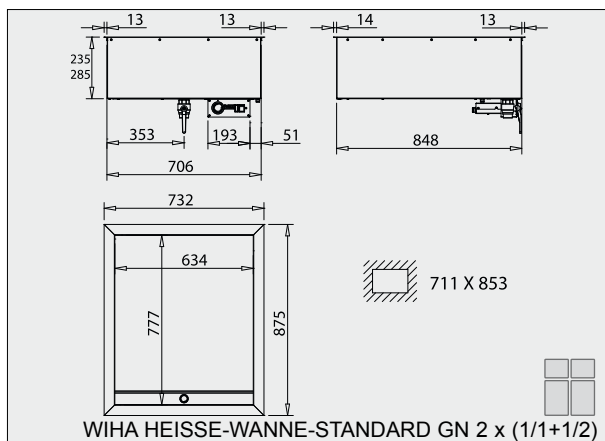
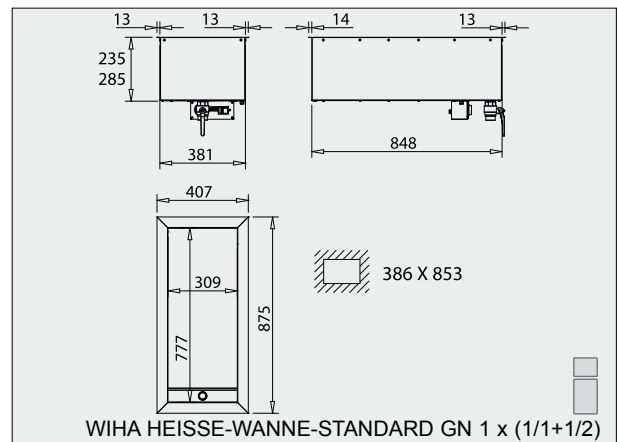
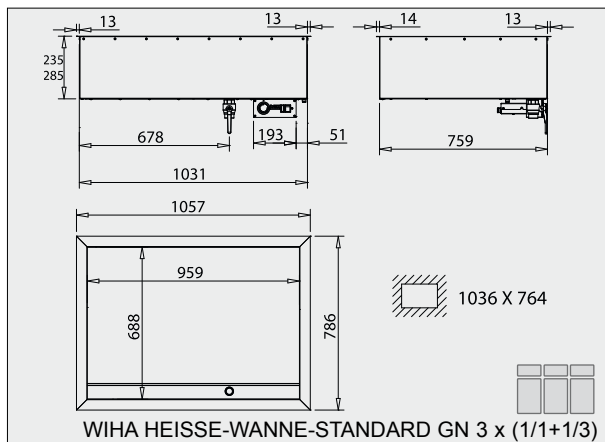
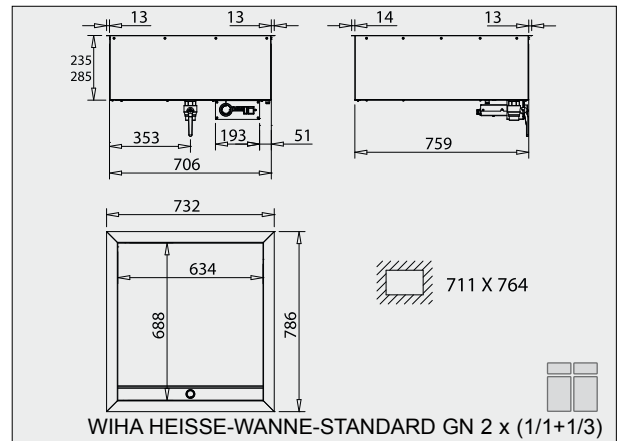
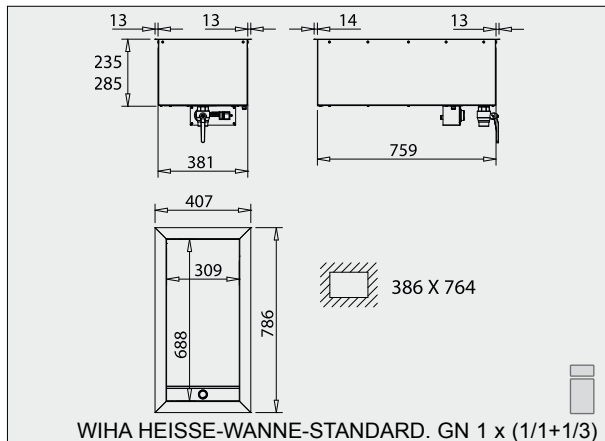
Der Thermostat ist in einem servicefreundlichen Einbaugehäuse untergebracht und kann alternativ auch in eine Thekenblende eingebaut werden (Leitungslänge ca. 120 cm).

Temperaturregelbereich ca. 30°C bis 90°C. Das zur gleichmäßigen Wärmeübertragung notwendige Wasser wird manuell eingefüllt.



Weitere Zeichnungen sind auf der beiliegenden DVD enthalten.





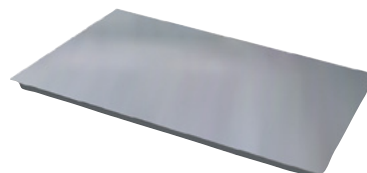
Weitere Zeichnungen sind auf der beiliegenden DVD enthalten.

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 **Preis** 74 €



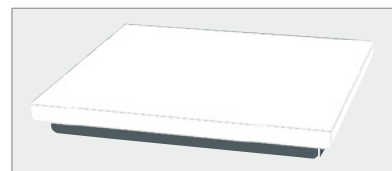
PE-Schneidbrettaufsatz

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

Material: PE, lebensmittelecht

Maße: 325 mm x 265 mm x 30 mm

Art.-Nr. 3017 **Preis** 125 €



HEISSE-WANNE-PROFI SRV

Einfache Wasserbefüllung über zusätzliches Wasserzulaufventil

- **Einfacherer Anschluss,**
da kein Überlauf separat anzuschließen ist.
- **Einfacher Einbau hinter Thekenblenden,**
da keine Hahnverlängerung für Wasserablaufventil notwendig ist.
- **Einfachere Reinigung und Entkalkung,**
da das Wassereinlaufventil oberhalb des Wassers angeordnet ist.
- **Robuste Konstruktion,**
da Ablauf und Wassereinlauf fugenlos eingeschweißt sind (keine Dichtung, keine Verschleißteile).
- **Kein Absperrhahn im Ablauf,**
das heißt kein „Verkleben“ durch Speisereste möglich und rasche Entleerung der Wanne.
- **Einfache Wasserbefüllung**
über zusätzliches Wasserzulaufventil.
- **Sichere Heiztechnik**
durch großflächig unter dem Wannenboden angeordnete Heizkörper. Jeder Heizkörper ist mit einer Übertemperatursicherung ausgestattet.



Der Thermostat kann alternativ in eine Thekenblende eingebaut werden (Leitungslänge ca. 120 cm).

WIHA HEISSE-WANNE-PROFI SRV

Modell	Maße	Nutzhöhe 100 Außenhöhe 185 mm		Nutzhöhe 150 Außenhöhe 235 mm		Nutzhöhe 200 Außenhöhe 285 mm		Anschluss
		Art.-Nr.	Preis	Art.-Nr.	Preis	Art.-Nr.	Preis	
HEISSE-WANNE-PROFI SRV GN 1/1	B 407 mm, T 610 mm	5462	1.197 €	5466	1.245 €	5470	1.275 €	230V/0,85kW
HEISSE-WANNE-PROFI SRV GN 2/1	B 732 mm, T 610 mm	5463	1.523 €	5467	1.553 €	5471	1.587 €	230V/1,70kW
HEISSE-WANNE-PROFI SRV GN 3/1	B 1057 mm, T 610 mm	5464	1.900 €	5468	1.966 €	5472	1.994 €	230V/2,55kW
HEISSE-WANNE-PROFI SRV GN 4/1	B 1382 mm, T 610 mm	5465	2.324 €	5469	2.401 €	5473	2.474 €	230V/3,40kW
HEISSE-WANNE-PROFI SRV 1 x 2/1	B 612 mm, T 730 mm	----	----	5505	1.691 €	5506	1.729 €	230V/1,70kW
HEISSE-WANNE-PROFI SRV GN 2 x 2/1	B 1142 mm, T 730 mm	----	----	5507	2.627 €	5508	2.708 €	230V/3,40kW
HEISSE-WANNE-PROFI SRV GN 2/1 L	B 1142 mm, T 405 mm	----	----	5509	1.652 €	5510	1.699 €	230V/1,70kW
HEISSE-WANNE-PROFI SRV GN 1 x (1/1+1/3)	B 407 mm, T 786 mm	----	----	5511	1.567 €	5512	1.599 €	230V/1,15kW
HEISSE-WANNE-PROFI SRV GN 2 x (1/1+1/3)	B 732 mm, T 786 mm	----	----	5513	2.055 €	5514	2.096 €	230V/2,30kW
HEISSE-WANNE-PROFI SRV GN 3 x (1/1+1/3)	B 1057 mm, T 786 mm	----	----	5515	2.353 €	5516	2.408 €	230V/3,45kW
HEISSE-WANNE-PROFI SRV GN 4 x (1/1+1/3)	B 1382 mm, T 786 mm	----	----	----	----	5542	2.989 €	400V/4,6kW *
HEISSE-WANNE-PROFI SRV GN 1 x (1/1+1/2)	B 407 mm, T 875 mm	----	----	5517	1.579 €	5518	1.613 €	230V/1,15kW
HEISSE-WANNE-PROFI SRV GN 2 x (1/1+1/2)	B 732 mm, T 875 mm	----	----	5519	2.074 €	5520	2.117 €	230V/2,30kW
HEISSE-WANNE-PROFI SRV GN 3 x (1/1+1/2)	B 1057 mm, T 875 mm	----	----	5521	2.381 €	5522	2.437 €	230V/3,45kW

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

Sonderzubehör

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.
5097

Preis
46 €

1025

14,40 €

8108

23 €

8109

27 €

3010

11,30 €



Tipp:
Passende GN-Behälter
finden Sie auf Seite 421.

Ausführung

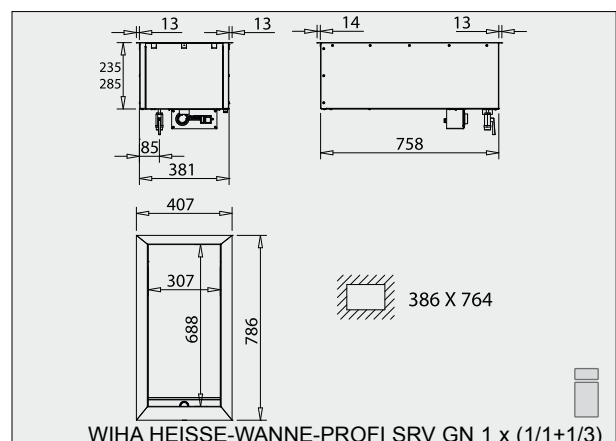
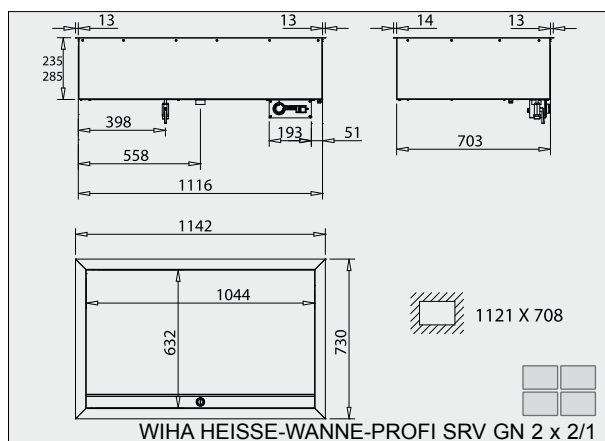
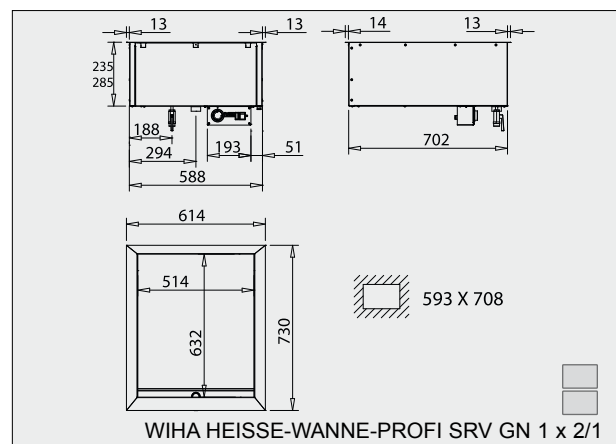
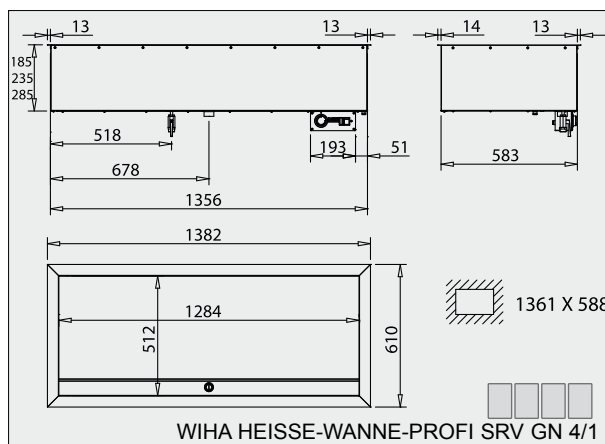
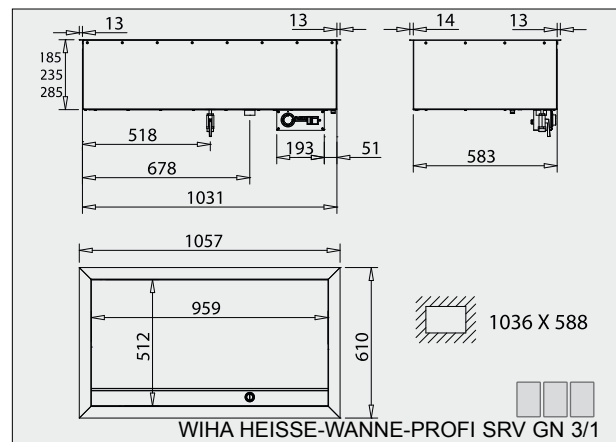
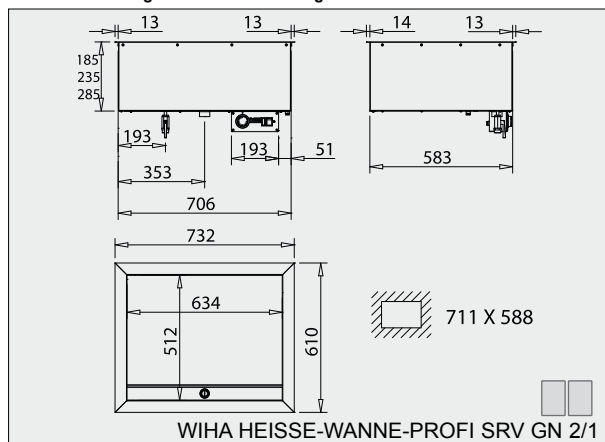
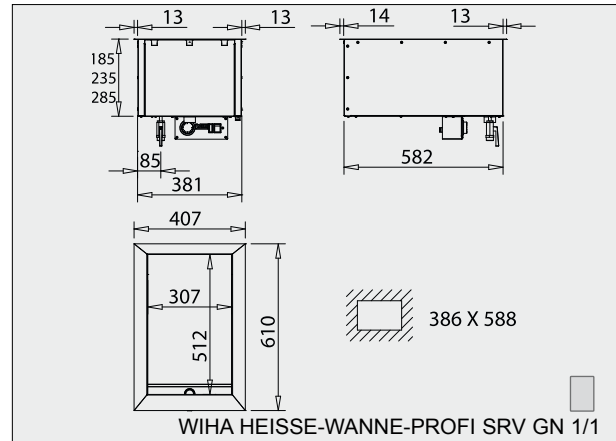
Bain-Marie für 100 mm, 150 mm bzw. 200 mm tiefe Gastro-Norm-Behälter. Diese Bain-Marie ist mit einem manuellen Wasserzulaufventil unterhalb der Wanne versehen.

Doppelwandige Konstruktion mit dazwischen eingearbeiteter Wärmeisolierung. Innenwanne, Abfluss, Wasserzulauf und seitliche Außenflächen aus Edelstahl, Werkstoff 1.4301 gefertigt. Becken mit glattem Bodenbereich und Gefälle zur Ablaufrinne. Heizkörper unterhalb des Bodens großflächig angeordnet. Jeder Heizkörper ist mit einem Sicherheitsthermostat gegen Überhitzung ausgestattet. Abfluss 1 1/4" AG mit Standrohrventil.

Der Wasseranschluss erfolgt über einen 3/4" AG-Anschluss. Innenwanne als vollverschweißte Ausführung, Einbaurand mit geschliffener Oberfläche.

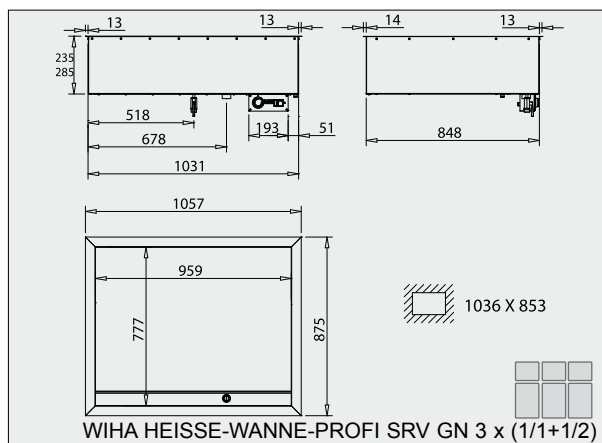
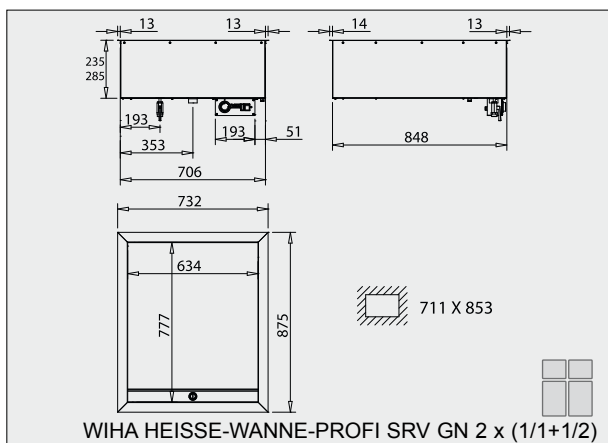
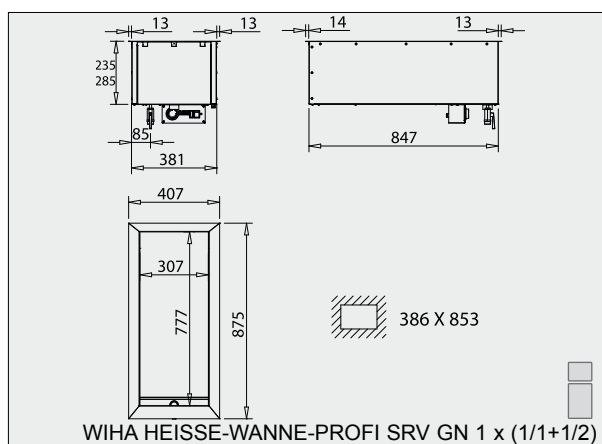
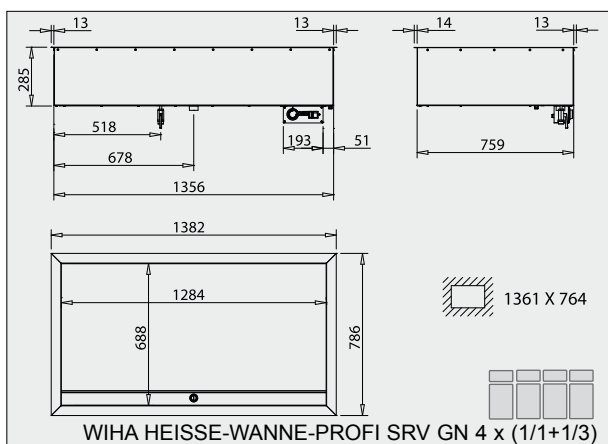
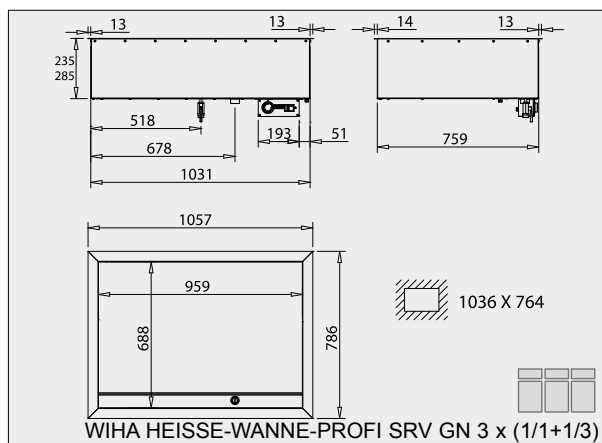
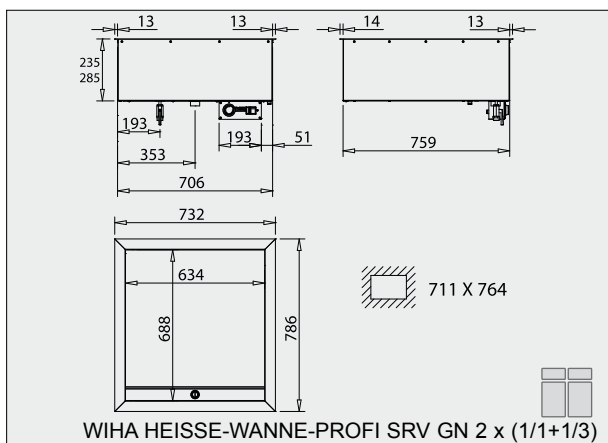
Der Thermostat ist in einem servicefreundlichen Einbaugehäuse untergebracht und kann alternativ auch in eine Thekenblende eingebaut werden (Leitungslänge ca. 120 cm). Temperaturregelbereich ca. 30°C bis 90°C. Lieferung einschließlich Wasseranschluss-Schlauch 1,5 m; 3/4" für den Anschluss an einen bauseitigen Geräte-Anschlussshahn.

Weitere Zeichnungen sind auf der beiliegenden DVD enthalten.



12. Bain-Maries

HEISSE-WANNE-PROFI SRV



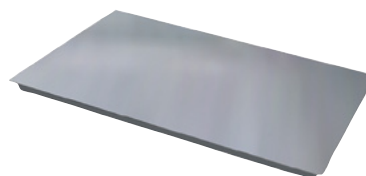
12
Bain-Maries

Weitere Zeichnungen sind auf der beiliegenden DVD enthalten.

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

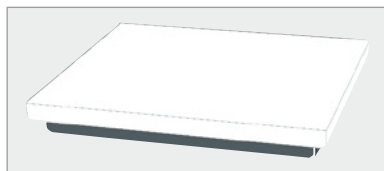
Art.-Nr. 8118
Preis 74 €



PE-Schneidbrettaufsatz

In einer Heissen-Wanne lässt sich so einfach ein Schneidbrett zum Schneiden von z.B. Fleischkäse integrieren.
Material: PE, lebensmittelecht
Maße: 325 mm x 265 mm x 30 mm

Art.-Nr. 3017
Preis 125 €



HEISSE-WANNE-AUTOMATIK SRV

Mit automatischer Niveauregulierung

■ Vollautomatische Wasserbefüllung und Niveauregulierung

Sicherer Betrieb mit größtmöglicher Wärmeübertragung für die Speisen durch den automatisch richtigen Wasserstand.

■ Einfacherer Anschluss,

da kein Überlauf angeschlossen werden braucht.

■ Einfacher Einbau hinter Thekenblenden,

da keine Hahnverlängerung für Wasserablaufventil notwendig ist.

■ Einfachere Reinigung und Entkalkung,

da Wassereinflussventil und Wasserstandssensor oberhalb des Wassers angeordnet sind.

■ Wasserstandssensor jetzt unempfindlicher

gegen Kalkablagerungen (Entfernung des Kalkbelages nur noch selten notwendig).

Unempfindlicher Wasserstandssensor

Für die automatische Befüllung und Niveauregulierung wird der Wasserstand mit einem Tastfinger aus massivem Edelstahl gemessen. Der Tastfinger taucht von oben in das Wasser ein und ist durch die große Oberfläche wesentlich unempfindlicher gegen Kalkbeläge und Verunreinigungen als herkömmliche Lösungen.

■ Robuste Konstruktion,

da Ablauf und Wassereinfluss fugenlos eingeschweißt sind (keine Dichtung, keine Verschleißteile).

■ Kein Absperrhahn im Ablauf,

das heißt kein „Verkleben“ durch Speisereste möglich.

■ Sichere Heiztechnik

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



Der Thermostat kann alternativ in eine Thekenblende eingebaut werden (Leitungslänge ca. 120 cm).

WIHA HEISSE-WANNE-AUTOMATIK SRV

Modell	Maße	Nutzhöhe 100 Außenhöhe 185 mm		Nutzhöhe 150 Außenhöhe 235 mm		Nutzhöhe 200 Außenhöhe 285 mm		Anschluss
		Art.-Nr.	Preis	Art.-Nr.	Preis	Art.-Nr.	Preis	
HEISSE-WANNE-AUTOMATIK SRV GN 1/1	B 407 mm, T 610 mm	5450	1.755 €	5454	1.803 €	5458	1.834 €	230V/0,85kW
HEISSE-WANNE-AUTOMATIK SRV GN 2/1	B 732 mm, T 610 mm	5451	2.080 €	5455	2.112 €	5459	2.146 €	230V/1,70kW
HEISSE-WANNE-AUTOMATIK SRV GN 3/1	B 1057 mm, T 610 mm	5452	2.458 €	5456	2.525 €	5460	2.552 €	230V/2,55kW
HEISSE-WANNE-AUTOMATIK SRV GN 4/1	B 1382 mm, T 610 mm	5453	2.882 €	5457	2.959 €	5461	3.032 €	230V/3,40kW
HEISSE-WANNE-AUTOMATIK SRV 1 x 2/1	B 612 mm, T 730 mm	----	----	5523	2.253 €	5524	2.289 €	230V/1,70kW
HEISSE-WANNE-AUTOMATIK SRV GN 2 x 2/1	B 1142 mm, T 730 mm	----	----	5525	3.189 €	5526	3.269 €	230V/3,40kW
HEISSE-WANNE-AUTOMATIK SRV GN 2/1 L	B 1142 mm, T 405 mm	----	----	5527	2.200 €	5528	2.347 €	230V/1,70kW
HEISSE-WANNE-AUTO. SRV GN 1 x (1/1+1/3)	B 407 mm, T 786 mm	5543	2.075 €	5529	2.107 €	5531	2.141 €	230V/1,15kW
HEISSE-WANNE-AUTO. SRV GN 2 x (1/1+1/3)	B 732 mm, T 786 mm	5544	2.553 €	5532	2.594 €	5533	2.636 €	230V/2,30kW
HEISSE-WANNE-AUTO. SRV GN 3 x (1/1+1/3)	B 1057 mm, T 786 mm	5545	2.842 €	5534	2.897 €	5535	2.948 €	230V/3,45kW
HEISSE-WANNE-AUTO. SRV GN 4 x (1/1+1/3)	B 1382 mm, T 786 mm	----	----	5546	3.391 €	5547	3.531 €	400V/4,6kW *
HEISSE-WANNE-AUTO. SRV GN 1 x (1/1+1/2)	B 407 mm, T 875 mm	5548	2.087 €	5536	2.118 €	5537	2.152 €	230V/1,15kW
HEISSE-WANNE-AUTO. SRV GN 2 x (1/1+1/2)	B 732 mm, T 875 mm	5549	2.568 €	5538	2.616 €	5539	2.657 €	230V/2,30kW
HEISSE-WANNE-AUTO. SRV GN 3 x (1/1+1/2)	B 1057 mm, T 875 mm	5550	2.842 €	5540	2.926 €	5541	2.979 €	230V/3,45kW

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

Sonderzubehör

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.	Preis
1025	14,40 €
8108	23 €
8109	27 €
3010	11,30 €



Tipp:
Passende GN-Behälter
finden Sie auf Seite 421.

12. Bain-Maries

HEISSE-WANNE-AUTOMATIK SRV



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 mit dazwischen eingearbeiteter Wärmeisolierung.

Innenwanne, Abfluss, Wasserzulauf und seitliche Außenflächen aus Edelstahl, Werkstoff 1.4301 gefertigt. Becken mit glattem Bodenbereich und Gefälle zur Ablaufrinne. Heizkörper unterhalb des Bodens großflächig angeordnet. Jeder Heizkörper ist mit einem Sicherheitsthermostat gegen Überhitzung ausgestattet. Abfluss 1 1/4" AG mit Standrohrventil.

Der Wasseranschluss erfolgt über einen 3/4" AG-Anschluss.

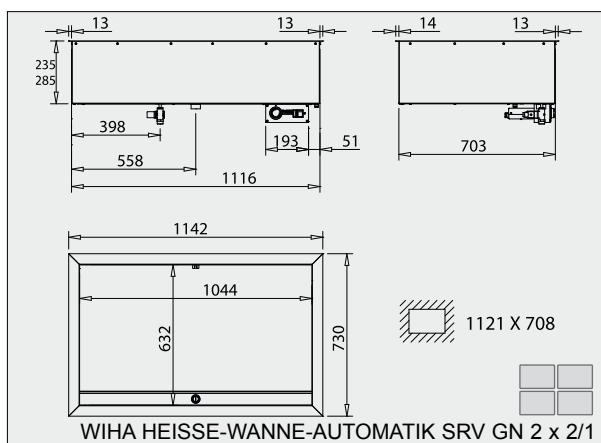
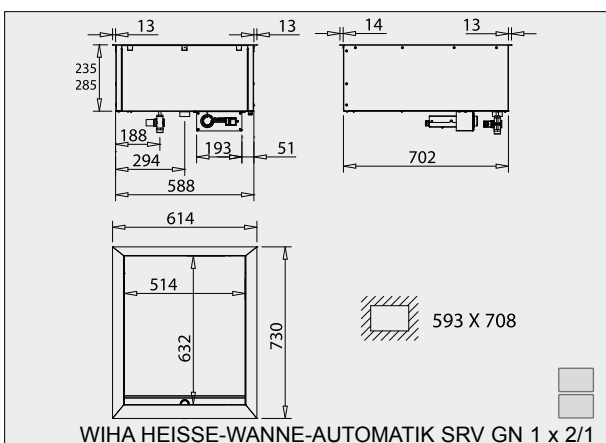
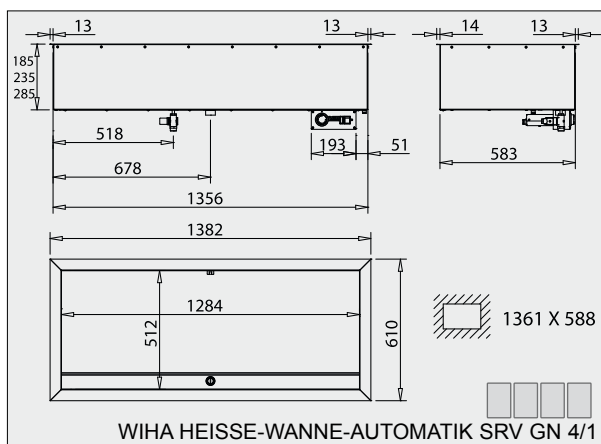
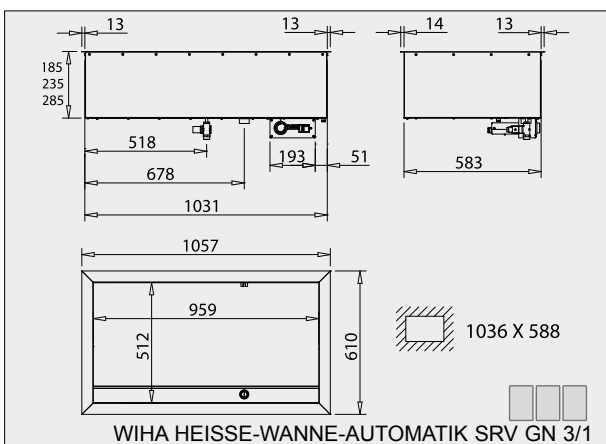
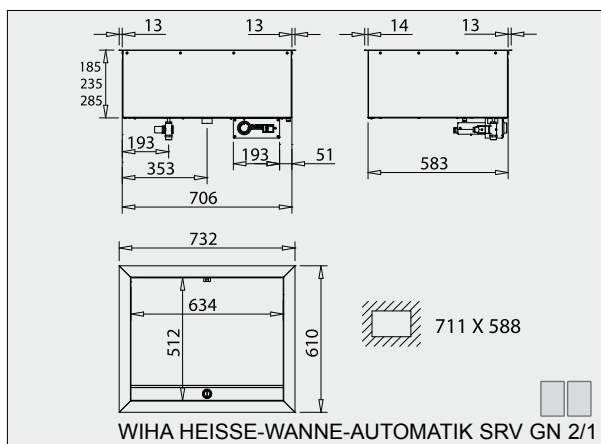
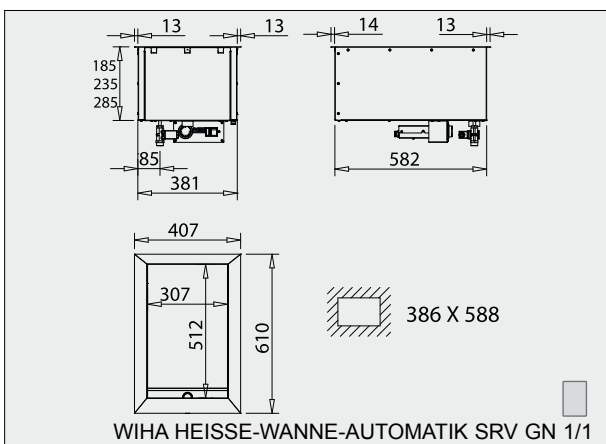
Innenwanne als vollverschweißte Ausführung, Einbaurand mit geschliffener Oberfläche.

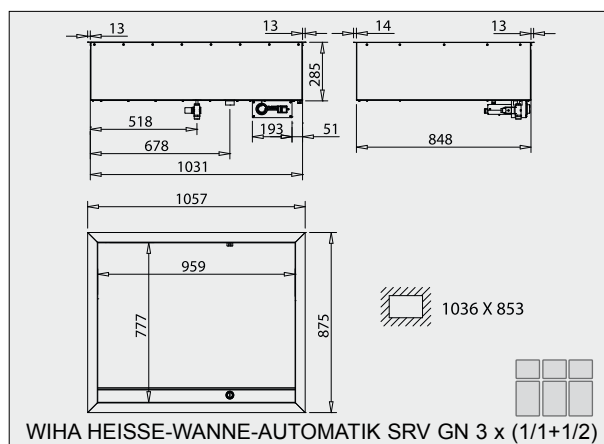
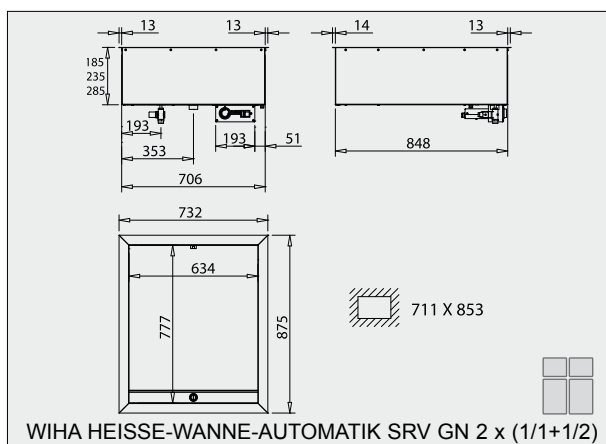
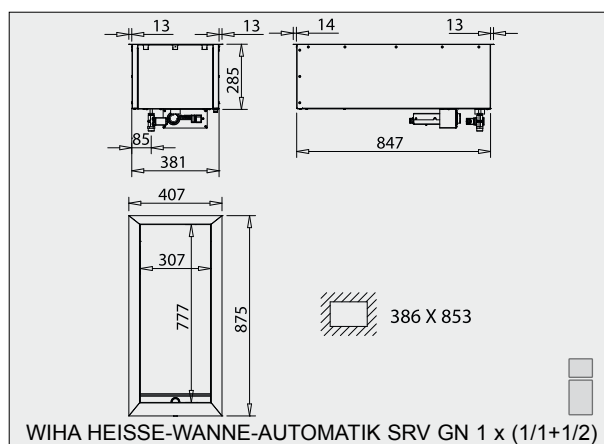
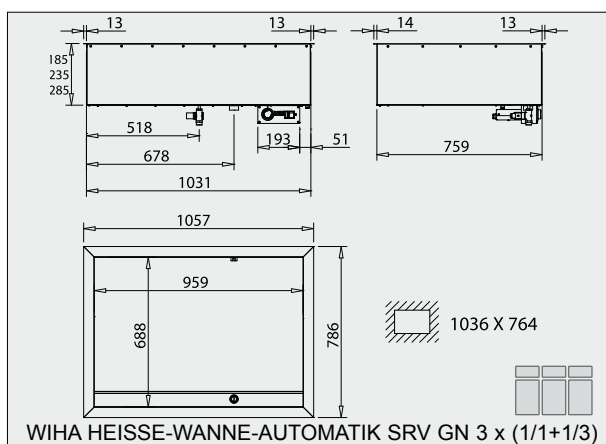
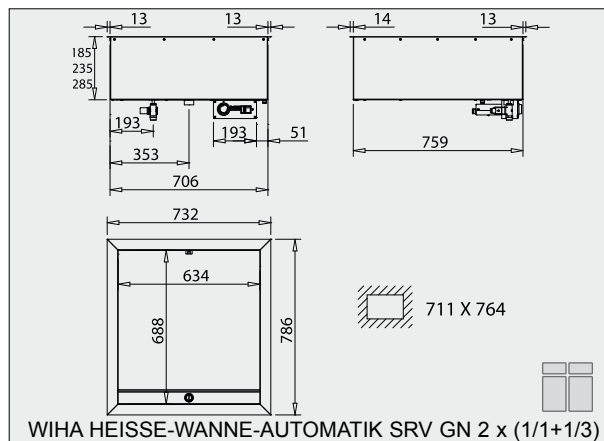
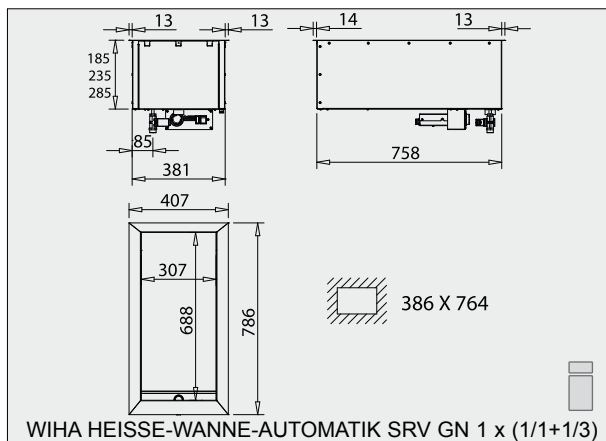
Der Thermostat ist in einem servicefreundlichen Einbaugehäuse untergebracht und kann alternativ auch in eine Thekenblende eingebaut werden (Leitungslänge ca. 120 cm). Die Niveauregulierung erfolgt über eine Leitwertmessung des Wassers und ist vor Ort auf den örtlichen Wasserleitwert einzustellen.

Temperaturregelbereich ca. 30 °C bis 90 °C.

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

Weitere Zeichnungen sind auf der beiliegenden DVD enthalten.





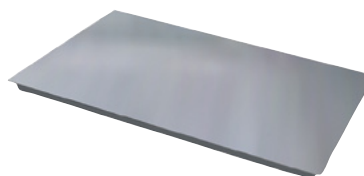
Weitere Zeichnungen sind auf der beiliegenden DVD enthalten.

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

Preis
74 €

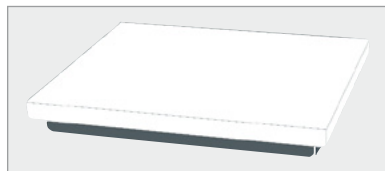


PE-Schneidbrettaufsatz

In einer Heissen-Wanne lässt sich so einfach ein Schneidbrett zum Schneiden von z.B. Fleischkäse integrieren.
Material: PE, lebensmittelecht
Maße: 325 mm x 265 mm x 30 mm

Art.-Nr.
3017

Preis
125 €



12. 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. Temperatur unterhalb der GN-Behälter ca. 60 °C bis 110 °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

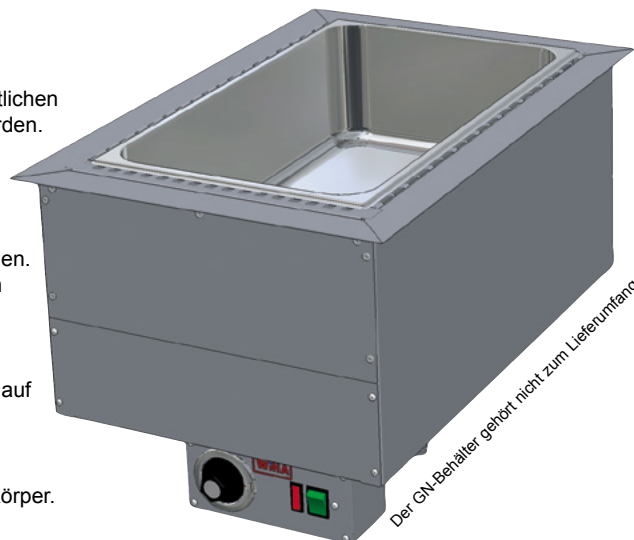
da fertig mit Netzstecker ausgestattet. Wasseranschluss und Ablauf sind nicht erforderlich.

■ Sichere Heiztechnik

durch großflächig unter dem Wannenboden angeordneten Heizkörper.

■ Einfache Reinigung

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



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

Trockenbeheizte Bain-Marie	Maße	Nutzhöhe 150 Außenhöhe 185 mm		Anschluss
		Art.-Nr.	Preis	
Trockenbeheizte Bain-Marie GN 1/1	B 427 mm, T 630 mm	5650	1.261 €	230V/0,85kW
Trockenbeheizte Bain-Marie GN 2/1	B 752 mm, T 630 mm	5651	1.565 €	230V/1,70kW
Trockenbeheizte Bain-Marie GN 3/1	B 1077 mm, T 630 mm	5652	1.869 €	230V/2,55kW
Trockenbeheizte Bain-Marie GN 4/1	B 1402 mm, T 630 mm	5657	2.172 €	230V/3,40kW
Trockenbeheizte Bain-Marie GN 1 x (1/1+1/3)	B 427 mm, T 806 mm	5653	1.759 €	230V/1,15kW
Trockenbeheizte Bain-Marie GN 2 x (1/1+1/3)	B 752 mm, T 806 mm	5654	2.062 €	230V/2,30kW
Trockenbeheizte Bain-Marie GN 3 x (1/1+1/3)	B 1077 mm, T 806 mm	5655	2.352 €	230V/3,45kW
Trockenbeheizte Bain-Marie GN 4 x (1/1+1/3)	B 1402 mm, T 806 mm	5656	2.654 €	400V/4,6kW *

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

12
Bain-Maries

Trockenbeheizte Bain-Marie mit getrennten Heizzonen	Maße	Nutzhöhe 150 Außenhöhe 185 mm		Anschluss
		Art.-Nr.	Preis	
Trockenbeheizte Bain-Marie 2 x GN 1/1 (getrennte Heizzonen)	B 752 mm, T 630 mm	5680	1.983 €	2 x 230V/0,85kW
Trockenbeheizte Bain-Marie 3 x GN 1/1 (getrennte Heizzonen)	B 1077 mm, T 630 mm	5681	2.702 €	3 x 230V/0,85kW
Trockenbeheizte Bain-Marie 4 x GN 1/1 (getrennte Heizzonen)	B 1402 mm, T 630 mm	5682	3.424 €	4 x 230V/0,85kW

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 die Löcher entweder 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. Der Thermostat ist in einem servicefreundlichen Einbaue-

häuse 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.

Ausführung „mit getrennten Heizzonen“

Für jede Heizzone ist ein getrenntes Thermostat mit separatem Netzstecker vorgesehen. Die Thermostate sind mit einer Transporthalterung unterhalb der Wanne montiert. Sie können alternativ auch in eine Thekenblende eingebaut werden. (Leitungslänge ca. 45 cm).