

## Übersicht

### Bain-Maries

#### Bain-Marie STANDARD

Flexibel in der Nutzung – preiswert in der Anschaffung!

Seite 338

#### Bain-Marie PROFI SRV

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

Seite 341

#### Bain-Marie AUTOMATIK SRV

Einfachere Installation und Einbau durch Standrohrventil –  
mit vollautomatischer Wasserbefüllung

Seite 344

#### Bain-Marie STEAM

Mit einstellbarer Dampfzugabe

**NEU!**

Seite 347

#### Trockenbeheizte Bain-Marie

Für einen Betrieb ohne Wasser!

Seite 349



12

Bain-Maries

### 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 Bain-Maries

Bei diesen Bain-Maries können Sie zwischen drei Ausführungen wählen:

### ■ Bain-Marie STANDARD

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

### ■ Bain-Marie PROFI SRV (mit Standrohrventil)

Diese Bain-Marie beinhaltet einen Wasserzulaufhahn an der Unterseite.

### ■ Bain-Marie 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 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 Füllstandsensoren aus Edelstahl. Verminderte Empfindlichkeit gegen Kalkbildung, einfach reinigbar.

### ■ Wasserablauf und Standrohrventil bestehen aus massivem Edelstahl

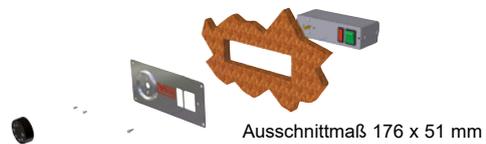
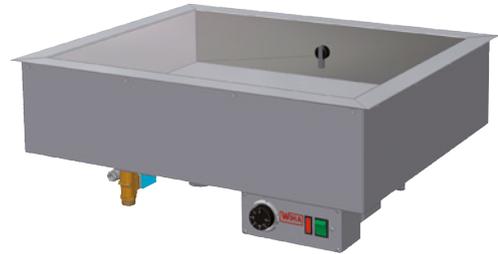
Alle Verbindungsstellen wasserführender Rohrleitungen sind bis zum Anschluss unterhalb der Wanne fugenlos miteinander verschweißt. Leckagen aufgrund verschleißender Dichtungen sind ausgeschlossen.

Der groß dimensionierte 1 1/4" Ablauf gewährleistet eine rasche Entleerung der Bain-Marie.

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.



Ausschnittmaß 176 x 51 mm



Da je nach Konzeption unterschiedliche Warenmengen benötigt werden, bieten wir unsere Bain-Marie 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.