



FLEXIBEL.

Brat- und Kochgerät
Salvis Marmite 800 Plus

salvis.ch

smart cooking





Smart cooking steht für eine gewinnbringende und wirtschaftliche Küche. Das System basiert auf der zeitverschobenen Produktion mit der Vakuumiertechnologie Salvis GreenVAC. **Smart cooking** ist das Erfolgsrezept für zufriedene Gäste und Gastgeber.

Universell und hoch belastbar.

Salvis Marmite ist das Allroundgerät für die à-la-carte-Küche und Gemeinschaftsverpflegung. Die einfache Bedienung und die robuste Bauweise erfüllen alle Anforderungen im Braten, Kochen Schmoren und Dünsten. Die hochglanzpolierte CNS-Brat- und Kochfläche mit kleinster Wärmeabstrahlung und hervorragenden Oberflächen-Eigenschaften ist genauso geeignet für die Zubereitung empfindlicher Gerichte wie z.B. Fisch oder Mehlspeisen. Die gute und gleichmässige Wärmeübertragung erhält sie durch die vakuumverlötete Kupferplatte. Regelbereich 60-250 °C.

Pluspunkte auf einen Blick:

- Hohe Leistungsfähigkeit und hervorragender Wärmespeicher durch die vakuumverlötete Kupferplatte
- Einfache Bedienung mit Drehschalter
- Hygienisch durch Grosszügige Radien – einfach zu reinigen
- Universell einsetzbar in Küche und Catering
- Komfortabel durch die fahrbare Ausführung

ZAHLEN UND FAKTEN AUF EINEN BLICK.

Artikelnummer		SM371450	SM371451	354554
Typ		SM 800 Plus	SM 800 Plus-W (Wasserzulauf)	Unterfahrwagen
Masse (B x T x H)	mm	800 x 800 x 750/900	800 x 800 x 750/900	
Beckengrösse (B x T x H)	mm	580 x 680 x 210	580 x 680 x 210	
Nutzhalt / max. Kapazität	Liter	60 / 80	60 / 80	
Anschlusswert	kW	13,5	13,5	
Spannung		400 V 3N AC	400 V 3N AC	
Absicherung	A	3x20	3x20	

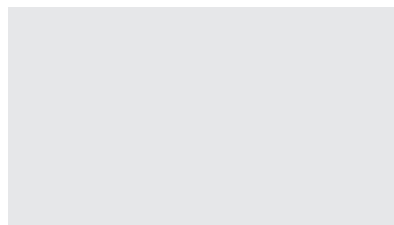
Anschlusspläne und technische Details siehe Betriebsanleitung. Leistungs-, Mass- und Konstruktionsänderungen vorbehalten.

SALVIS AG

Nordstrasse 15
CH-4665 Oftringen
www.salvis.ch

Telefon +41 62 788 18 18

Fax +41 62 788 18 98



03/2017-22000035

