

# Flexibel. Die multifunktionelle Salvis-Marmite 800 Plus.

Das innovative allround Gerät.

Für die à-la-carte Küche genau so geeignet wie für die Gemeinschaftsverpflegung.

- **Wirtschaftlich**
  - Geringe Wärmeabstrahlung
  - Energieeinsparung durch die spezielle Bratplatten Konstruktion
  - Leistungsregelung mittels Drehschalter
- **Hygienisch**
  - Grosszügige Radien – einfach zum reinigen
  - Ablauf mit 60mm Ø grosszügig dimensioniert
  - Passendes Reinigungszubehör
- **Komfortabel**
  - Fahrbare Ausführung
  - Mobiler Unterfahrwagen für eine einfache Entleerung
  - Kompakte Abmessungen mit grosser Leistung

## Salvis Marmite 800 Plus und 800 Plus-W

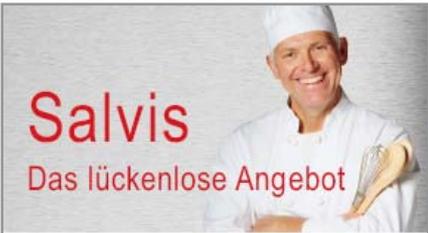


smart cooking

# Abmessungen

Technische Daten	
Ausführung ohne Wassereinlauf	Art.Nr. SM 371'450
Ausführung mit Wassereinlauf	Art.Nr. SM 371'451
Nutzhalt Kapazität Max.	60 Liter 80 Liter
Abmessungen (L x B x H)	800 x 800 x 750 / 900mm
Bratfläche (B x T)	560 x 660 mm
Beckengrösse (B x T x H)	580 x 680 x 210 mm
Spannung	400V 3N AC
Leistung / Absicherung	13.5 kW / 25A
Leistungsstufen: 4	33% - 50% - 100% 2/3 der Bratfläche
Regelbereich	65°C – 250°C
Wasseranschluss	1 x G ¾
Gewicht	140 kg
<u>Optionales Zubehör:</u>	
Unterfahrwagen	Art.Nr. 354'554

Leistungs-, Mass- und Konstruktionsänderungen vorbehalten.



**Salvis**  
Das lückenlose Angebot



**Wegweisend**  
die Herdnieren VisionPRO und Master



**Führend**  
die Combi-Steamer

**Herausragend**  
der Druck-Steamer Vitality

**Krönend**  
die neuen Salamander Classic



**Ausgereift**  
Frontcooling mit Fresh&Smart

**Raffiniert**  
Möbel und Smarfline



**SALVIS AG**  
CH-4665 Oftringen  
www.salvis.ch  
Telefon +41 62 788 18 18  
Telefax +41 62 788 18 98



06/2009 – 22000035

smart cooking

