

Sous-Vide korgar + verktyg

Metos

Proveno/Culino/Viking 200

Sous vide korgen består av två korgar som placeras på varandra. Under tillredningen roteras korgen i låg hastighet med hjälp av kombigrytans omrörarfunktion, detta försäkrar att produkten tillreds med möjligast jämnt resultat. Produkterna kan placeras i korgen som ligger grytan alternativt kan den fyllda sous vide- korgen lyftas i grytan med en separat lyftanordning. Metos Proveno Climatic -kombigrytorna kan förses med en lyftanordning som monteras på grytans pelare. Med lyftanordningen kan omrörarverktyget eller korgen sänkas ner i grytan och lyftas upp. Till grytor på 150 och 200 liter bör separata, skilt från grytan monterade lyftanordningar användas.

Sous vide -korgen består av korghållare, två korgar och två lock. Tillverkad i rostfritt stål.



Sous-Vide korgar + verktyg Metos Proveno/Culino/Viking 200

Produktkapasitet	60 kg
Bredd mm	555
Djup mm	555
Höjd mm	600
Paketvolym	0,106
Volymenhet	m ³
Paketvolym	0,106 m ³
Längd på förpackning	56
Bredd på förpackning	56
Höjd på förpackning	60
Förpackningsstorlek	cm
Dimensioner på förpackning (LxBxH)	56x56x60 cm
Nettovikt	15,8
Nettovikt med ental	15,8 kg
Bruttovikt	15,8
Vikt inkl. emballage	15,8 kg
Viktenhet	kg
Modell	Sous-Vide korgar samt lyftverktyg