

Sous-Vide korit pataan ja nostoputki Metos Proveno/Culino/Viking 100

Sous vide -kori koostuu kahdesta päällekkäin kasautuvasta korista. Kypsennyksen aikana kombipadan sekoitustoiminnon avulla koria pyöritetään hitaalla nopeudella, jolloin varmistetaan tuotteelle mahdollisimman tasalaatuinen kypsyyssaste. Tuotteet voidaan latoa koriin padassa kerros kerrallaan tai sous vide -kori voidaan nostaa erillisen nostolaitteen avulla padan ulkopuolelle käsiteltäväksi. Metos Proveno Climatic -kombipatoihin saa lisävarusteena padan jalkaan asennettavan nostolaitteen, jolla sekoitintyökalun tai sous-vide korin voi nostaa ja laskea padasta. 150 ja 200 litran padoille on käytettävä erillistä padan ulkopuolelle asennettava nostolaite. Sous vide -kori koostuu ripustusakselista, kahdesta korista ja kahdesta kannesta. Valmistettu ruostumattomasta teräksestä.



Sous-Vide korit pataan ja nostoputki Metos Proveno/Culino/Viking 100

Tuotteen kapasiteetti	35 kg
Tuotteen leveys mm	455
Tuotteen syvyys mm	455
Tuotteen korkeus mm	560
Pakkauksen tilavuus	0,121
Tilavuuden yksikkö	m ³
Pakkauksen tilavuus	0,121 m ³
Pakkauksen leveys	46
Pakkauksen syvyys	46
Pakkauksen korkeus	57
Pakkausmitan yksikkö	cm
Pakkauksen mitat (LxSxK)	46x46x57 cm
Nettopaino	11,6
Nettopaino	11,6 kg
Bruttopaino	32
Pakkauksen paino	32 kg
Painon yksikkö	kg
Malli	Sous-Vide korit pataan sekä nostoputki