

Sous-Vide korgar + verktyg

Metos

Proveno/Culino/Viking 80 L

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 80 L

Produktkapasitet	35 kg
Bredd mm	455
Djup mm	455
Höjd mm	480
Paketvolym	0,104
Volymenhet	m3
Paketvolym	0,104 m3
Längd på förpackning	46
Bredd på förpackning	46
Höjd på förpackning	49
Förpackningsstorlek	cm
Dimensioner på förpackning (LxBxH)	46x46x49 cm
Nettovikt	10,5
Nettovikt med ental	10,5 kg
Bruttovikt	10,5
Vikt inkl. emballage	10,5 kg
Viktenhet	kg
Modell	Sous-Vide korgar samt lyftverktyg