

Sous-Vide korgar + verktyg

Metos

Proveno/Culino/Viking 100

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 100 L

Produktkapasitet	35 kg
Bredd mm	455
Djup mm	455
Höjd mm	560
Paketvolym	0,121
Volymenhet	m3
Paketvolym	0,121 m3
Längd på förpackning	46
Bredd på förpackning	46
Höjd på förpackning	57
Förpackningsstorlek	cm
Dimensioner på förpackning (LxBxH)	46x46x57 cm
Nettovikt	11,6
Nettovikt med ental	11,6 kg
Bruttovikt	32
Vikt inkl. emballage	32 kg
Viktenhet	kg
Modell	Sous-Vide korgar samt lyftverktyg