

Sous-Vide korgar + verktyg

Metos

Proveno/Culino/Viking 150

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 150 L

| | |
|-----------------------------|---------------------------------|
| Produktkapacitet | 60 kg |
| Bredde mm | 555 |
| Dyp mm | 555 |
| Høyde mm | 480 |
| Pakkevolum inkl. emballasje | 0,154 |
| Volumenhet | m ³ |
| Pakkevolum | 0,154 m ³ |
| Lengde på forpakning | 56 |
| Bredde på forpakning | 56 |
| Høyde på forpakning | 49 |
| Forpakkingsstørrelse | cm |
| Transport mål (LxDxH) | 56x56x49 cm |
| Netto vekt | 14,5 |
| Net weight with unit | 14,5 kg |
| Bruttovekt | 14,5 |
| Vekt inkl. emballasje | 14,5 kg |
| Vektenhet | kg |
| Modell | Sous-Vide kurver + løfteverktøy |