

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 omrörfunktion, 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 omrörfartyget 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

Produktkapasitet	60 kg
Bredd mm	555
Djup mm	555
Höjd mm	480
Paketvolym	0,154
Volymenhet	m ³
Paketvolym	0,154 m ³
Längd på förpackning	56
Bredd på förpackning	56
Höjd på förpackning	49
Förpackningsstorlek	cm
Dimensioner på förpackning (LxBxH)	56x56x49 cm
Nettovikt	14,5
Nettovikt med ental	14,5 kg
Bruttovikt	14,5
Vikt inkl. emballage	14,5 kg
Viktenhet	kg
Modell	Sous-Vide korgar samt lyftverktyg