

Sous-Vide korit pataan sekä nostoputki Metos Proveno/Culino/Viking 200

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 sekä nostoputki Metos Proveno/Culino/Viking 200

Tuotteen kapasiteetti	60 kg
Tuotteen leveys mm	555
Tuotteen syvyys mm	555
Tuotteen korkeus mm	600
Pakkauksen tilavuus	0,106
Tilavuuden yksikkö	m ³
Pakkauksen tilavuus	0,106 m ³
Pakkauksen leveys	56
Pakkauksen syvyys	56
Pakkauksen korkeus	60
Pakkausmitan yksikkö	cm
Pakkauksen mitat (LxSxK)	56x56x60 cm
Nettopaino	15,8
Nettopaino	15,8 kg
Bruttopaino	15,8
Pakkauksen paino	15,8 kg
Painon yksikkö	kg
Malli	Sous-Vide korit pataan sekä nostoputki