

## Sous-Vide korgar + verktyg

### Metos

### Proveno/Culino/Viking 200

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 200

Produktkapacitet	60 kg
Bredde mm	555
Dyp mm	555
Høyde mm	600
Pakkevolum inkl. emballasje	0,106
Volumenhet	m <sup>3</sup>
Pakkevolum	0,106 m <sup>3</sup>
Lengde på forpakning	56
Bredde på forpakning	56
Høyde på forpakning	60
Forpakkingsstørrelse	cm
Transport mål (LxDxH)	56x56x60 cm
Netto vekt	15,8
Net weight with unit	15,8 kg
Bruttovekt	15,8
Vekt inkl. emballasje	15,8 kg
Vektenhet	kg
Modell	Sous-Vide kurver + løfteverktøy