

AUTOKLAV & KESSEL

STERILISIEREN

REIFEN

DÄMPFEN

GAREN

KA 240



KORIMAT

www.korimat.de

KA 240

240 | Kesselinhalt

ERHÄLTICHE BETRIEBSVARIANTEN

ELEKTRO

Anschluss	Drehstrom 400 V
Anschlusswert	max. 16,5 kW
Sicherungen	mind. 3 x 25 A

GAS

Heizleistung	ca. 21 kW
Gasverbrauch	Erdgas ca. 3 m ³ /h Flüssiggas ca. 1 m ³ /h
Anschluss	Gasleitung: ¾ Zoll

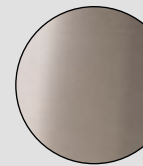
FASSUNGSVERMÖGEN

je Einsatzkorb der Größe, Höhe	1/1, 550 mm	1/3, 180 mm	3 x 1/3	1/2, 280 mm	2 x 1/2	Pro Lage je Korb ca.
Produktbehältnis						
73/41 Dose	125 g	726	230	690	320	640
73/58 Dose	200 g	535	170	510	230	460
73/110 Dose	400 g	300	60	180	120	240
99/33 Dose	200 g	440	140	420	200	400
99/50 Dose	300 g	315	90	270	140	280
99/63 Dose	400 g	235	60	180	110	220
99/119 Dose	800 g	120	30	90	60	120
86/70 Twist-Off Glas	230 ml	290	84	252	126	252
86/102 Twist-Off Glas	300 ml	210	42	126	84	168
86/112 Twist-Off Glas	430 ml	164	42	126	84	168
86/150 Twist-Off Glas	720 ml	110	38	114	19	38

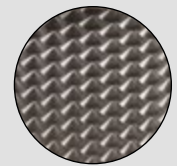
Die Mengen im Korb sind ca.-Angaben.



OBERFLÄCHEN



geschliffen



marmoriert

Gerät vollständig rostfrei aus eigener Fertigung

Sicherheitsschnellverschluss

Hervorragende und damit energiesparende Rundumisolierung

Optional: Umwälzpumpe für gleichmäßige Temperaturverteilung (empfohlen bei vollautomatischer Steuerung)

klassische Mikroprozessorstuerung mit Programmspeicher

Vielfältige Steuerungsmöglichkeiten durch Vorgabe von:

Kesseltemperatur, Kochzeit, Vorwahlzeit, Kerntemperatur, F-Wert, Deltakochung

Optional: Vollautomatische Kochprozesssteuerung

MP11

STEUERUNG IM VERGLEICH



HALBAUTOMATISCHE STEUERUNG

VOLLAUTOMATISCHER STEUERUNG

Manuell	BEFÜLLEN	Manuell
Manuell	AUFHEIZPHASE	Automatisch
Temperatur automatisch Druck manuell	KOCHPHASE	Temperatur automatisch Druck automatisch
Automatisch	ABKÜHLPHASE	Automatisch
Manuell	KOCHGUTENTNAHME	Manuell

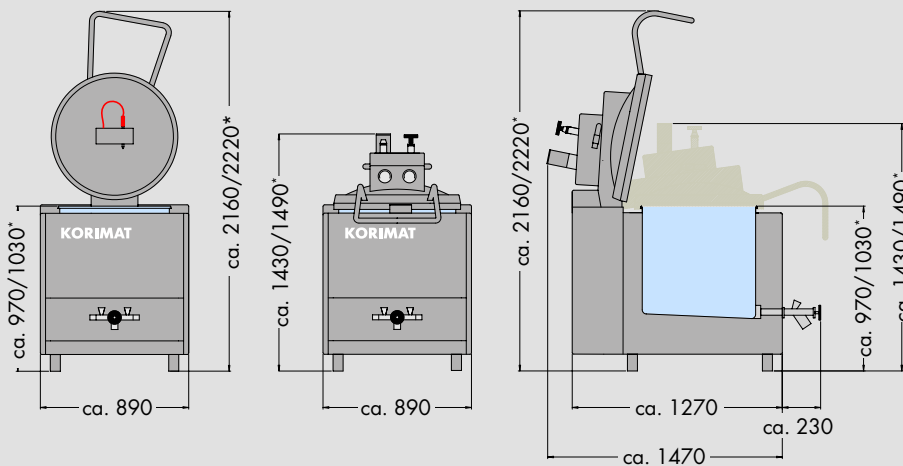
 **DATENTRANSFER**
Übertragung via IOT per E-Mail:
 Die E-Mail vom Kunden wird eingegeben und Protokolle werden vom Gerät versendet.

AUSWERTUNG / ARCHIV



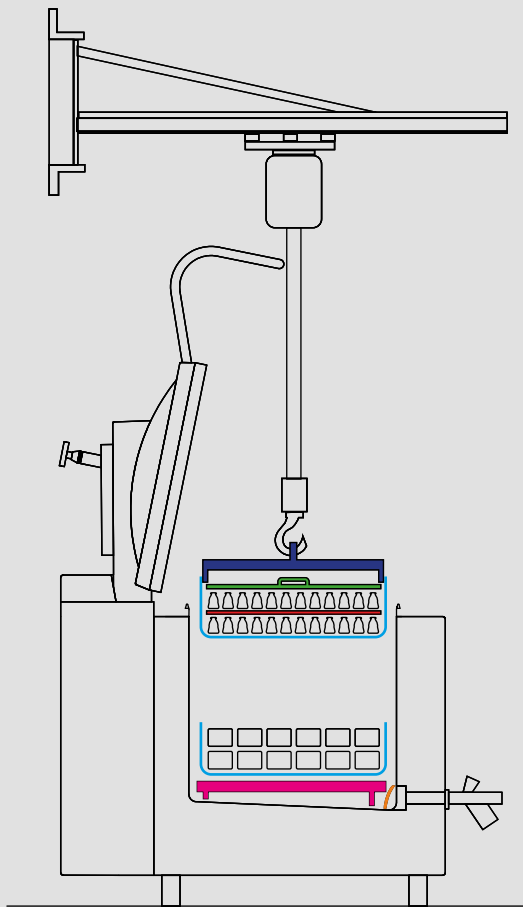
FERTIGE WARE!

MASSE FÜR GERÄTE MIT ELEKTROANTRIEB / *GASANTRIEB



ZUBEHÖR

KA 240



AUSHEBEBÜGEL

für den sicheren Transport am Kranhaken



AUSHEBEBÜGEL
Best.-Nr. **4300 409**

AUSLAUFSIEB

hält Feststoffe beim Ablassen des Kochwassers zurück



AUSLAUFSIEB
HxLxB 135x60x1 mm
Gewicht 0,2 kg
Best.-Nr. **4122 403**

VAKUUMADAPTER



VAKUUMADAPTER
(Pressluft erforderlich)
HxLxB 110x55x30 mm
Best.-Nr. **4120 866**



IOT

DATENTRANSFER

Datentransfer via E-Mail

Die E-Mail vom Kunden wird eingegeben und Protokolle werden vom Gerät versendet.

EINSATZKORB

im Vollformat (1/1) und in den stapelbaren 1/2 und 1/3 Größen



EINSATZKORB 1/1
Innen Ø 635 mm
Höhe 550 mm
Gewicht 14,5 kg
Best.-Nr. **4200 408**



EINSATZKORB 1/2
Innen Ø 635 mm
Höhe 280 mm
Gewicht 10,1 kg
Best.-Nr. **4200 405**



EINSATZKORB 1/3
Innen Ø 635 mm
Höhe 180 mm
Gewicht 6 kg
Best.-Nr. **4200 400**

KESELSCHWIMMER (MIT LOCHUNG)

verhindert das Aufschwimmen von Kochgut



KESELSCHWIMMER
Ø 670 mm
Lochung Ø 15 mm
Höhe 15 mm
Gewicht 4,4 kg
Best.-Nr. **4200 866**

ZWISCHENLAGE (MIT LOCHUNG)

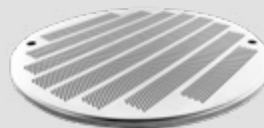
stabilisiert einzelne Kochgutetagen



ZWISCHENLAGEN
Ø 600 mm
Lochung Ø 19 mm
Höhe 3 mm
Gewicht 0,8 kg
Best.-Nr. **4200 415**

BODENBLECH / AUSGLEICHSRING

gleicht das Auslaufgefälle im Kesselboden aus

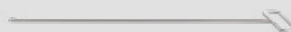


BODENBLECH
Ø 670 mm
Höhe 20 mm
Gewicht 3,3 kg
Best.-Nr. **4200 401**



AUSGLEICHSRING
Innen Ø 640 mm
Höhe 25-85 mm
Gewicht 2,7 kg
Best.-Nr. **4200 402**

AUSHEBEHAKEN
6 mm
Best.-Nr. **4200 418**



ENTDECKEN SIE DIE ZUKUNFT DER STERILISATIONSTECHNOLOGIE MIT KORIMAT!

Willkommen bei KORIMAT – Ihrem Partner für fortschrittliche Sterilisation von verpackten Lebensmitteln und Tiernahrung! Unsere bahnbrechende IOT-Übertragungstechnologie revolutioniert die Art und Weise, wie Sie Ihre Sterilisationsprozesse verwalten. Wir sind stolz darauf, Ihnen die neueste Innovation vorstellen zu können, die Ihre Arbeitsabläufe optimiert und Ihre Produktsicherheit auf ein neues Niveau hebt.

KA 240



FÜR EINE BREITE PALETTE VON BRANCHEN GEEIGNET

Unsere einzigartige Technologie spricht verschiedene Branchen an, darunter Fleischer, Tiernahrungshersteller, Restaurants, Hotels, Selbstvermarkter, Landwirte, Vegan-Produktanbieter und Sterilisations-Start-ups. KORIMAT passt sich Ihren Bedürfnissen an und bietet Lösungen für vielfältige Anwendungsbereiche.

KORIMAT – Ihre Zukunft der Sterilisationstechnologie. Erleben Sie die Kraft der IOT-Übertragungstechnologie und steigern Sie Ihre Effizienz und Produktqualität. Kontaktieren Sie uns noch heute, um mehr zu erfahren und Ihre Sterilisationsprozesse zu revolutionieren!

EINFACH, PRAKTISCH, BENUTZERFREUNDLICH

Unser Ziel ist es, Ihre Sterilisationsprozesse so einfach, praktisch und benutzerfreundlich wie möglich zu gestalten. Mit KORIMAT erleben Sie einen reibungslosen Workflow und können sich auf das konzentrieren, was Sie am besten können – großartige Produkte herstellen.



TEILEN SIE WICHTIGE INFORMATIONEN IN SEKUNDESCHNELLE

Mit unseren integrierten E-Mail-Benachrichtigungen haben Sie die Möglichkeit, Kochprotokolle an eine Ziel-E-Mail-Adresse weiterzuleiten. Teilen Sie relevante Daten und Ergebnisse in Sekundenschnelle mit Ihren Kollegen oder Kunden. KORIMAT macht die Kommunikation reibungslos und effektiv.



PERSÖNLICHE BERATUNG

Kontaktieren Sie uns noch heute für weitere Informationen oder eine persönliche Beratung. Unser erfahrenes Team steht Ihnen gerne zur Verfügung, um Ihre Fragen zum KORIMAT-Systemen zu beantworten.

KORIMAT
Metallwarenfabrik GmbH
Gewerbeparkring 4
35756 Mittenaar-Ballersbach
Tel. +49 (0) 2772 576413-0
Fax +49 (0) 2772 576413-15
info@korimat.de
www.korimat.de



Fisch



Huhn



Rind



Schwein



Vegan



KA 240



Dose



Glas



Menü-Schale



Standbeutel /
Vakuumbeutel



Tube

KORIMAT

Metallwarenfabrik GmbH
Gewerbeparkring 4
35756 Mittenaar-Ballersbach

Tel. +49 (0) 2772 576413-0
Fax +49 (0) 2772 576413-15
info@korimat.de

www.korimat.de