## **AUTOKLAV** & KESSEL

**STERILISIEREN** 

REIFEN

DÄMPFEN

GAREN



KORIMAT

www.korimat.de

### **KA380**

380 | Kesselinhalt

#### ERHÄLTLICHE BETRIEBSVARIANTEN

#### **ELEKTRO**

Anschluss	Drehstrom 400 V	
Anschlusswert	max. 23,4 kW	
Sicherungen	mind. 3 x 35 A	

#### GAS

Heizleistung	ca. 30 kW			
Gasverbrauch	Erdgas ca. 4,5 m³/h Flüssiggas ca. 1,6 m³/h			
Anschluss	Gasleitung: ¾ Zoll			

#### **OBERFLÄCHEN**





marmoriert

**FASSUNGSVERMÖGEN** 

je Einsatzkorb der Größe,	Höhe	1/1, 900 mm	1/2, 450 mm	2 x 1/2	400 + 500 mm	Pro Lage je Korb ca.		
Produktbehältnis								
73/41 Dose	125 g	1260	540	1080	1180			
73/58 Dose	200 g	830	355	<i>7</i> 10	765	60		
73/110 Dose	400 g	470	235	470	410			
99/33 Dose	200 g	<i>7</i> 80	380	<i>7</i> 60	760	- 30		
99/50 Dose	300 g	500/540	235/265	470/530	500			
99/63 Dose	400 g	380/410	205	410	380			
99/119 Dose	800 g	210	90	180	210			
86/70 Twist-Off Glas	230 ml	500	255	500	490			
86/102 Twist-Off Glas	300 ml	325	155	310	310	42		
86/112 Twist-Off Glas	430 ml	294	122	244	276			
86/150 Twist-Off Glas	720 ml	215	100	200	210	38		

Die Mengen im Korb sind ca.-Angaben.





Gerät vollständig rostfrei aus eigener Fertigung

Sicherheitsschnellverschluss

Hervorragende und damit energiesparende Rundumisolierung

Umwälzpumpe für gleichmäßige Temperaturverteilung

klassische Mikroprozessorsteuerung mit Programmspeicher

Vielfältige Steuerungsmöglichkeiten durch Vorgabe von: Kesseltemperatur, Kochzeit, Vorwahlzeit, Kerntemperatur, F-Wert, Deltakochung

Optional: Vollautomatische Kochprozesssteuerung

# MP11 STEUERUNG IM VERGLEICH

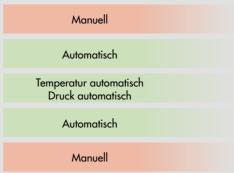


### HALBAUTOMATISCHE STEUERUNG



### VOLLAUTOMATISCHE STEUERUNG







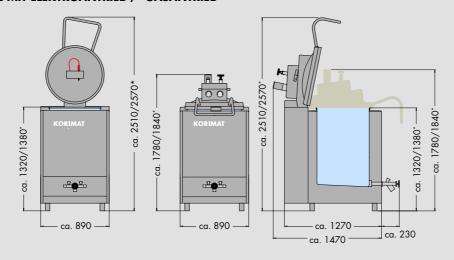
#### DATENTRANSFER

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

**AUSWERTUNG / ARCHIV** 

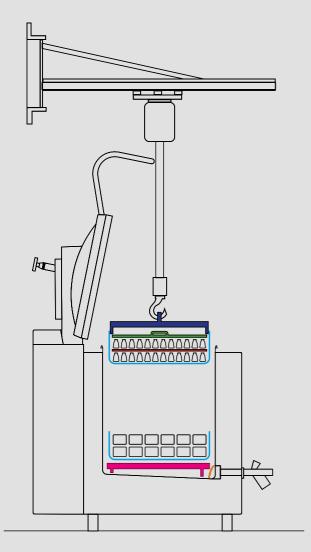
**FERTIGE WARE!** 

#### MASSE FÜR GERÄTE MIT ELEKTROANTRIEB / \*GASANTRIEB



### **ZUBEHÖR**

KA 380





für den sicheren Transport am Kranhaken



AUSHEBEBÜGEL Best.Nr. 4300 409

#### **EINSATZKORB**

im Vollformat (1/1) und in der stapelbaren Größe 1/2



**EINSATZKORB 1/1** 

Innen Ø 635 mm Höhe 900 mm Gewicht 22 kg Best.-Nr. **4300 406** 



#### **EINSATZKORB 1/2**

Innen Ø 635 mm Höhe 450 mm Gewicht 12 kg Best.-Nr. **4300 404** 

#### **KESSELSCHWIMMER (MIT LOCHUNG)**

verhindert das Aufschwimmen von Kochgut



#### KESSELSCHWIMMER

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

#### ZWISCHENLAGE (MIT LOCHUNG)

stabilisiert einzelne Kochgutetagen



#### ZWISCHENLAGE

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

#### VAKUUMADAPTER

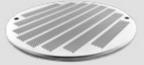


#### VAKUUMADAPTER

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

#### **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** 



#### **DATENTRANSFER**

#### Datentransfer via E-Mail

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

#### **AUSLAUFSIEB**

hält Feststoffe beim Ablassen des Kochwassers zurück



#### **AUSLAUFSIEB**

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

### 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.





## TEILEN SIE WICHTIGE INFORMATIONEN OT 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.



#### 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.





#### 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





**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