



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

AUTOKLAV & KESSEL

STERILISIEREN

REIFEN

DÄMPFEN

GAREN



KA 160



www.korimat.de

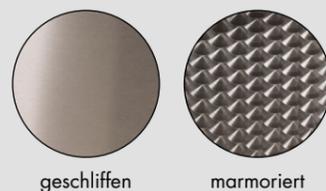
KA 160

120 | Kesselinhalt

ELEKTRO

Anschluss	Drehstrom 400 V
Anschlusswert	9 kW
Sicherungen	2,5 bar

OBERFLÄCHEN



FASSUNGSVERMÖGEN

je Einsatzkorb der Größe		1/1, 500 mm	1/3, 180 mm	3 x 1/3	1/2, 260 mm	2x 1/2	Pro Lage je Korbca
Produktbehältnis							
73/41 Dose	125 g	350	114	342	180	360	30
73/58 Dose	200 g	260	80	240	110	220	
73/110 Dose	400 g	120	30	90	60	120	
99/33 Dose	200 g	245	85	255	115	230	15
99/50 Dose	300 g	150	45	135	80	160	
99/63 Dose	400 g	115	30	90	55	110	
99/119 Dose	800 g	60	15	45	30	60	21
86/70 Twist-Off Glas	230 ml	140	42	126	63	126	
86/102 Twist-Off Glas	300 ml	84	21	63	42	84	
86/112 Twist-Off Glas	430 ml	84	21	63	42	84	
86/150 Twist-Off Glas	720 ml	76	19	57	19	38	19

Die Mengen im Korb sind ca.-Angaben.



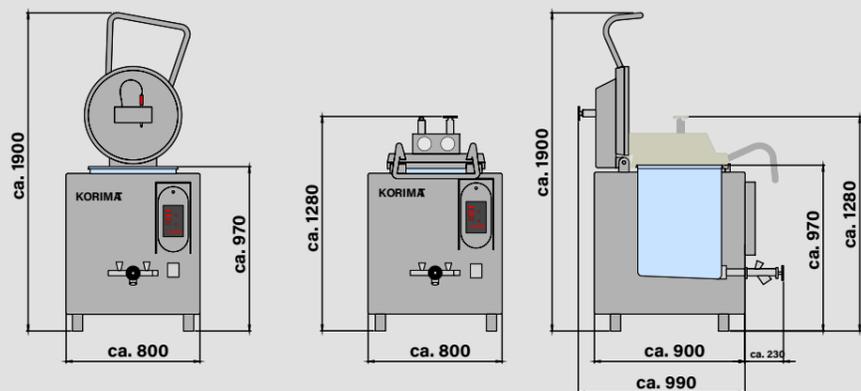
Gerät vollständig rostfrei aus eigener Fertigung

Sicherheitsschnellverschluss

Hervorragende und damit energie sparende Rundumisolierung

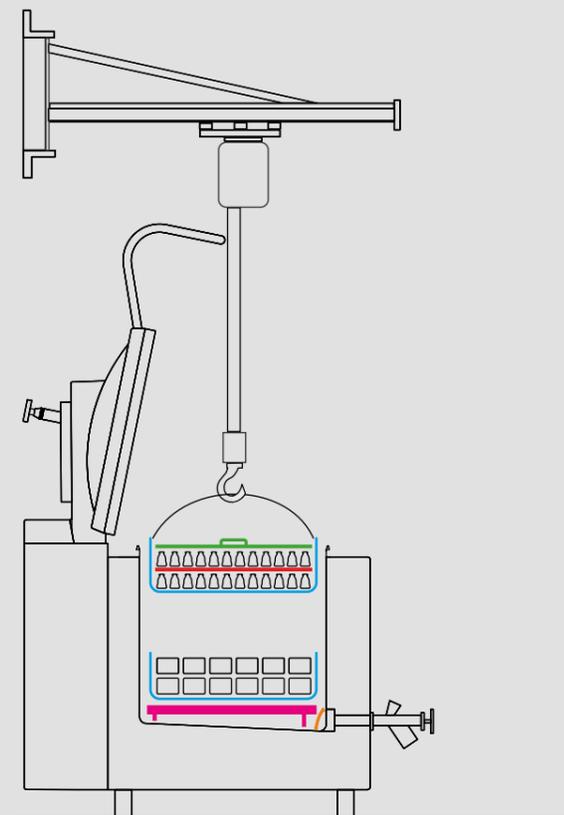
klassische Mikroprozessorsteuerung mit Programmspeicher

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



ZUBEHÖR

KA 160



VAKUUMADAPTER



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



DATENTRANSFER

Datentransfer via E-Mail

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



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-System 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

EINSATZKORB

Im Vollformat (1/1) und der stapelbaren 1/2 und 1/3 Größen



EINSATZKORB 1/1
Innen Ø 460 mm
Höhe 500 mm
Gewicht 6,2 kg
Best.-Nr. **4122 406**



EINSATZKORB 1/2
Innen Ø 460 mm
Höhe 260 mm
Gewicht 4,7 kg
Best.-Nr. **4122 405**



EINSATZKORB 1/3
Innen Ø 460 mm
Höhe 180 mm
Gewicht 2,7 kg
Best.-Nr. **4122 400**

KESSELSCHWIMMER (MIT LOCHUNG)

Verhindert das Aufschwimmen von Kochgut



KESSELSCHWIMMER
Ø 490 mm
Lochung Ø 15 mm
Höhe 15 mm
Gewicht 2,3 kg
Best.-Nr. **4120 617**

ZWISCHENLAGE (MIT LOCHUNG)

stabilisiert einzelne Kochgutetagen



ZWISCHENLAGE
Ø 420 mm
Lochung Ø 19 mm
Höhe 3 mm
Gewicht 0,3 kg
Best.-Nr. **4122 412**

BODENBLECH

gleicht das Auslaufgefälle im Kesselboden aus



BODENBLECH
Ø 490 mm
Höhe 15 mm
Gewicht 1,6 kg
Best.-Nr. **4160 401**

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

AUSLAUFSIEB

hält Feststoffe beim Ablassen des Kochwassers zurück



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