

MP11 STEUERUNG IM VERGLEICH



**HALBAUTOMATISCHE
STEUERUNG**

**VOLLAUTOMATISCHE
STEUERUNG**

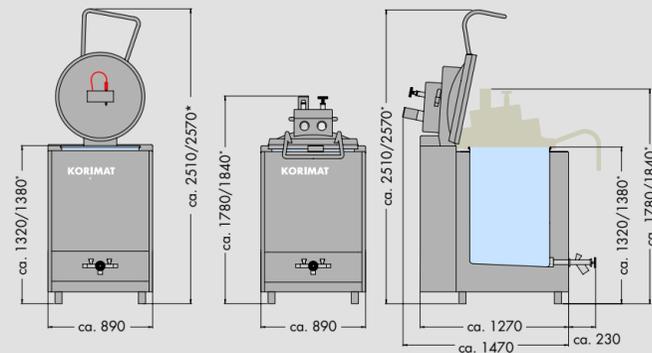
Manuell	BEFÜLLEN	Manuell
Manuell	AUFHEIZPHASE	Automatisch
Temperatur automatisch Druck manuell	KOCHPHASE	Temperatur automatisch Druck automatisch
Automatisch	ABKÜHLPHASE	Automatisch
Manuell	KOCHGÜTENTNAHME	Manuell

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

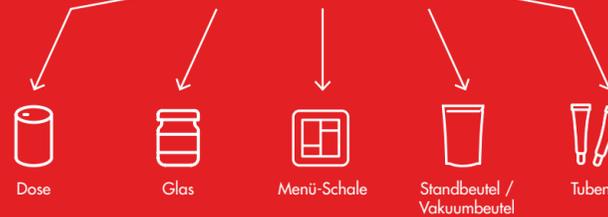
AUSWERTUNG / ARCHIV

FERTIGE WARE!

MASSE FÜR GERÄTE MIT ELEKTROBETRIEB (*GAS)



KA 380



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



KORIMAT

www.korimat.de

KA 380

KA 380

380 | Kesselinhalt

ERHÄLTICHE 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



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	710	765
73/110 Dose	400 g	470	235	470	410
99/33 Dose	200 g	780	380	760	760
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
86/112 Twist-Off Glas	430 ml	294	122	244	276
86/150 Twist-Off Glas	720 ml	215	100	200	210

Die Mengen im Korb sind ca.-Angaben.



Gerät vollständig rostfrei aus eigener Fertigung

Sicherheitsschnellverschluss

Hervorragende und damit energie sparende Rundumisolierung

Umwälzpumpe für gleichmäßige Temperaturverteilung

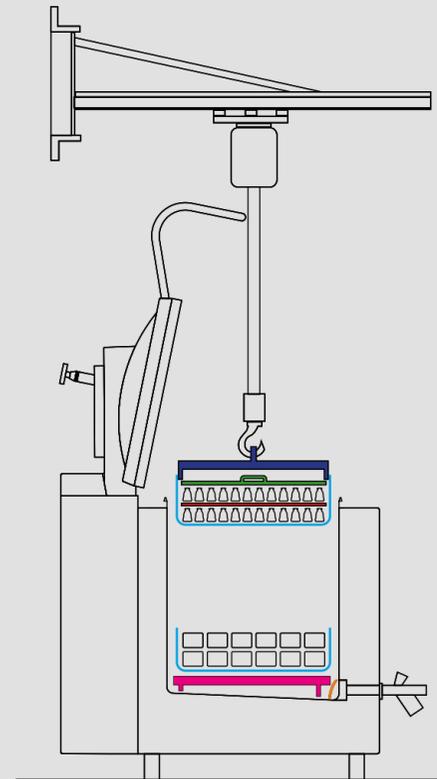
klassische Mikroprozessorsteuerung mit Programmspeicher

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

Optional: Vollautomatische Kochprozesssteuerung

ZUBEHÖR

KA 380



AUSHEBEBÜGEL

Für den sicheren Transport am Kranhaken



AUSHEBEBÜGEL
Best.Nr. **4300 409**

EINSATZKORB

Im Vollformat (1/1) und 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)

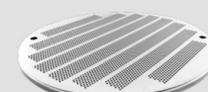
stabilisiert einzelne Kochgutetagen



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

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**

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**



DATENTRANSFER

Datentransfer via E-Mail

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

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 IN SEKUNDENSCHNELLE

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

KA 380