



KORIMAT

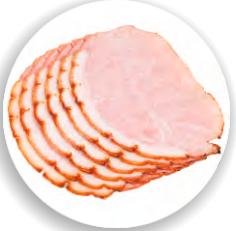
AUTOKLAV & KESSEL

KA 380

380 Liter Kesselinhalt,
wahlweise

mit klassischer oder

mit vollautomatischer Steuerung



**sterilisieren
dämpfen
kochen
reifen
garen**



NEU!

Vollautomatische
Kochprozess-
steuerung!



KA 380

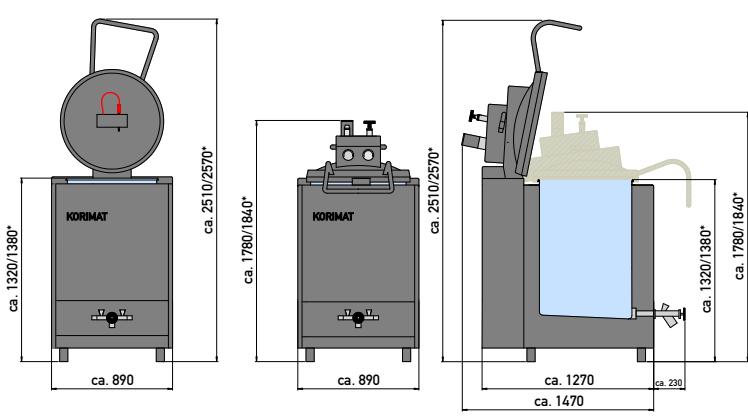
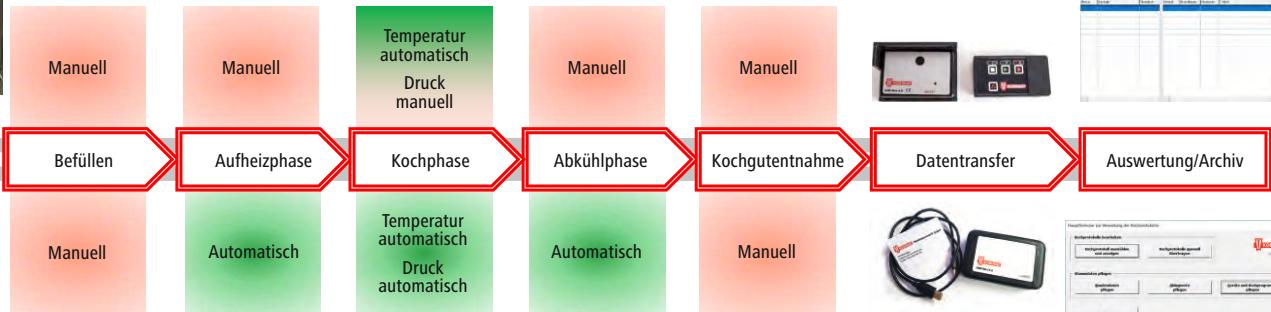
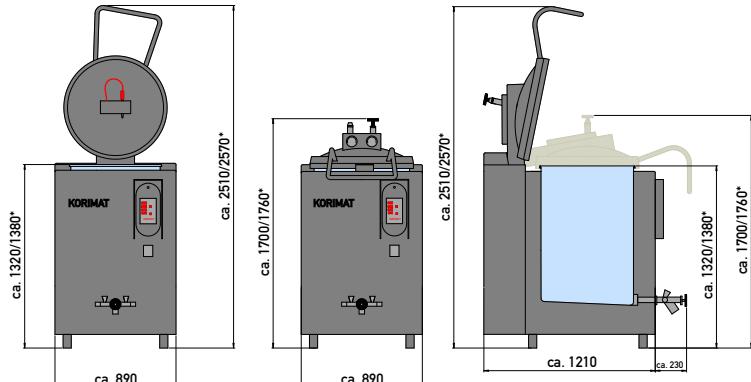
- Gerät vollständig rostfrei aus eigener Fertigung
- Sicherheitsschnellverschluß
- Hervorragende und damit energiesparende Rundumisolierung
- Umwälzpumpe für gleichmäßige Temperaturverteilung
- klassische Mikroprozessorsteuerung mit Programmspeicher
- Vielfältige Steuerungsmöglichkeiten durch Vorgabe von:
 - Kesseltemperatur
 - Kochzeit
 - Vorwahlzeit
 - Kerntemperatur
 - F-Wert
 - Deltakochung
- Optional: Vollautomatische Kochprozesssteuerung

NEU!



KORIMAT KA 380

mit klassischer Steuerung



KORIMAT KA 380

mit vollautomatischer Steuerung

Der bewährte KORIMAT Autoklav und Kessel - jetzt mit neu entwickelter Kochprozesssteuerung

Der KORIMAT ist ein Universalgerät, in dem das Kochgut wahlweise mit Überdruck, mit Unterdruck (Vakuum) oder drucklos gekocht, gedämpft oder sterilisiert werden kann.

Seit 60 Jahren wird der KORIMAT erfolgreich in Metzgereien und Großküchen eingesetzt und hält nun Einzug in Foodmanufakturen, Restaurants mit Eigenlabeln, Suppen- und Laborküchen, bei landwirtschaftlichen Selbstvermarktern und Marktbeschickern.

Für das optimale Ergebnis war bisher die Erfahrung und das KnowHow des Anwenders notwendig, denn er musste während des Kochprozesses zeitlich passend manuelle Einstellungen an Temperatur- und Druckregelung vornehmen. Nun übernimmt eine völlig neu entwickelte vollautomatische Prozesssteuerung die Regelung aller Kochphasen und sorgt damit für sicheres und reproduzierbares Gelingen.

Die gesamte Kochung läuft hochpräzise und vollautomatisch ab. Der Bediener wird erst wieder am Prozessende tätig - mit einem Signalton wird er zum Entladen des Gerätes aufgefordert.



Das Bedienfeld der Kochprozesssteuerung wird separat montiert, liefert und speichert alle Informationen und bietet die Möglichkeit zum berührungslosen Datenaustausch.



Per Stichsonde wird der Kochvorgang im Produkt gemessen.



Mit einer Chipkarte erfolgt der Austausch der Daten.



Die durchdachte und überaus robuste Konstruktion ermöglicht das Handling des Kochgutes per Hand - und per Kran.

Höchste Qualität bei kleinen Chargengrößen

Mit der neuen Steuerung erfüllen wir einen vielfachen Kundenwunsch. Besonders Unternehmen, die höchste Qualität auf konstantem Niveau produzieren wollen, haben mit KORIMAT einen soliden Partner. Dank der neuen Steuerung steht eine Vielzahl erprobter Kochprogramme zur Verfügung. Darüber hinaus können hochpräzise Produktionsdetails individuell entwickelt, genau protokolliert, modifiziert und reproduzierbar abgespeichert werden.

Die ganze Vielfalt der Verpackungsalternativen steht nun zur Verfügung

Die äußerst genau regulierte Drucksteuerung ermöglicht – über die herkömmlichen Dosen und Gläser hinaus - die Verarbeitung von Weichpackungen, Convenience-Produkten, Hartschalen, Tuben und Vielem mehr. Dabei greift der Anwender auf eine Vielzahl von vorinstallierten Kochprogrammen zu, kann diese aber durch Veränderung der verschiedenen Parameter individualisieren und damit seine Verfahren eigenständig optimieren.

Über jede Kochung wird durch die Steuerung ein Protokoll erstellt, das sich über eine Chipkarte kontaktlos auslesen, auswerten und zur internen Qualitätskontrolle sowie zur weiteren Produktentwicklung speichern lässt. Dass die ermittelten Produkttemperaturen durch eine Stichsonde im Kern des Einzelproduktes gemessen werden, versteht sich von selbst.

60 Unternehmensjahre Rundum-Erfahrung

Wir liefern unsere KORIMAT Geräte nicht einfach nur aus. Wir begleiten die Inbetriebnahme, schulen das Bedienpersonal, geben wertvolle Tipps, erinnern an die gesetzlich vorgeschriebenen Prüftermine und führen notwendige Wartungs- und Reparaturarbeiten fachgerecht aus.

Und: wir hören unseren Kunden genau zu, wenn sie über ihre Produktion erzählen, über ihre Erfahrungen und Pläne! Die Erkenntnisse und das Wissen über die vielen verschiedenen Einsatzbereiche ist voll in die Entwicklung der neuen Prozesssteuerung eingeflossen und steht nun jedem Anwender zur Verfügung.

KORIMAT - der Autoklav mit Mehrwert

Im Vergleich zu einem maschinell beschickbaren Industrieautoklaven wird ein entscheidender Unterschied immer gern „mitgenommen“: Ein KORIMAT ist immer auch ein vollwertig einsetzbarer Kessel, in dem Ware hergestellt werden kann, die zur Ergänzung der Produktpalette beiträgt.

So ist es gar nicht ungewöhnlich, dass an einem Produktionsstandort nicht nur einer, sondern mehrere KORIMAT Autoklaven mit verschiedenen Konservierungsprozessen flexibel im Einsatz sind.

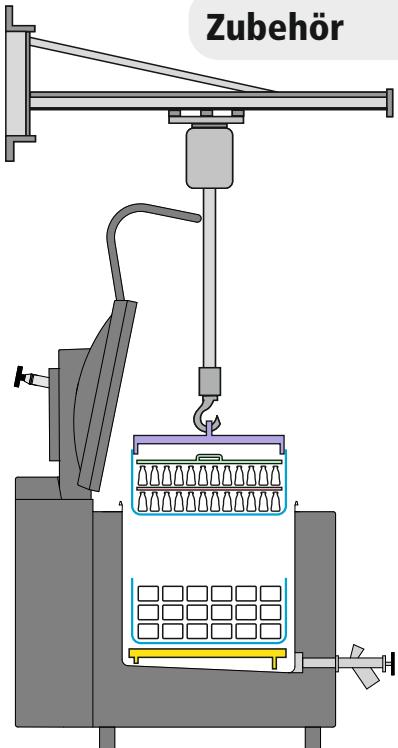
Erhältliche Betriebsvarianten

Elektro max. Anschlußwert 25 kW, 400 V
Sicherungen mindestens 3 x 50 A

Gas Heizleistung ca. 30 kW
Gasverbrauch:
Erdgas ca. 4,5 m³/h
Flüssiggas ca. 1,6 m³/h
Anschluß an Gasleitung: 3/4 Zoll

Öl Heizleistung ca. 30 kW
Ölverbrauch ca. 3 kg/h
Kupferrohr 10 x 1 mm

Zubehör



für den sicheren Transport am Kranhaken

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

Kesselschwimmer (mit Lochung)
verhindert das Aufschwimmen von Kochgut

stabilisiert einzelne Kochgutetagen

Bodenblech / Ausgleichsring
gleicht das Auslaufgefälle im Kesselboden aus
(Aushebehaken hierfür ist in der Skizze nicht abgebildet)



Aushebebügel
Best.Nr. 4300 409



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



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



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



Aushebehaken
6 mm
Best.-Nr. 4200 418

KA 380 Fassungsvermögen

je Einsatzkorb der Größe	1/1	1/2	2 x 1/2
Produktbehältnis			
Dose 73/41	1280	610	1220
Dose 73/58 (200 g)	810	390	780
Dose 73/110 (400 g)	390	180	360
Dose 99/33 (200 g)	860	410	820
Dose 99/50 (300 g)	630	305	610
Dose 99/63 (400 g)	460	215	430
Dose 99/119 (800 g)	250	115	230
Twist-Off Glas 86/70	430	205	410
Twist-Off Glas 86/102	325	155	310

Oberfläche

marmoriert



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



Datenaufzeichnungsset
(nur bei klassischer Steuerung erforderlich)
Best.-Nr. 4125 000

