



240 Liter Kesselinhalt,
wahlweise
mit klassischer oder
mit vollautomatischer Steuerung

NEU!

Vollautomatische
Kochprozess-
steuerung!



**sterilisieren
dämpfen
kochen
reifen
garen**



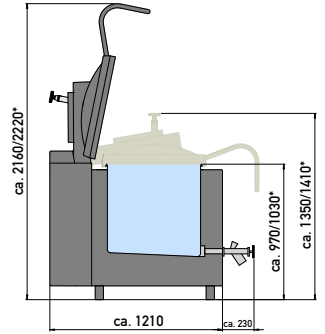
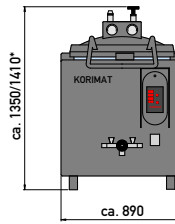
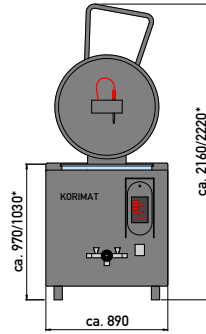
KA 240

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

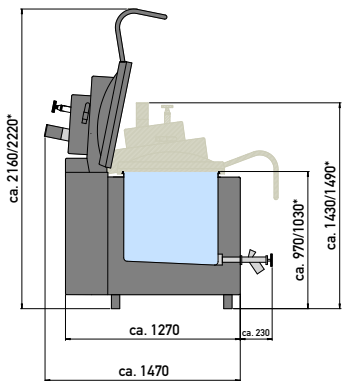
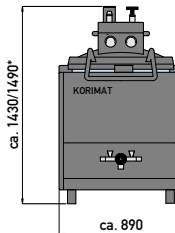
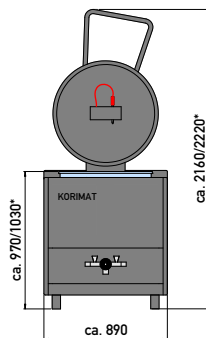
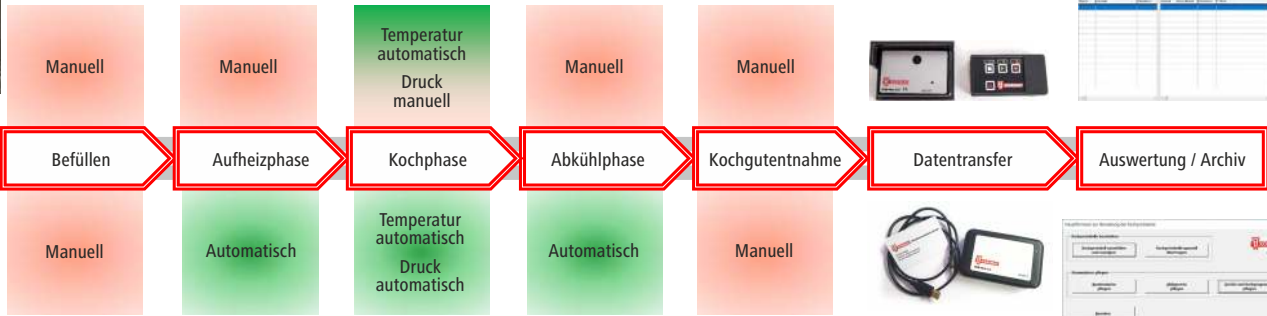
NEU!



KORIMAT KA 240 mit klassischer Steuerung



*Maße für Geräte mit Gas- oder Ölbetrieb



*Maße für Geräte mit Gas- oder Ölbetrieb

KORIMAT KA 240 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 Marktbesckern.

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.

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.



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.

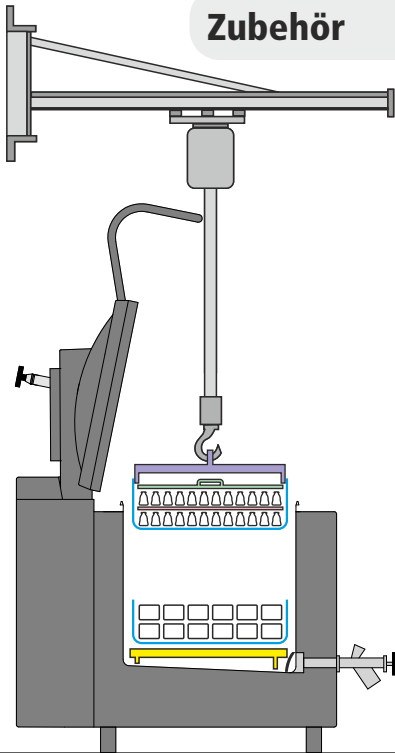


Die durchdachte und überaus robuste Konstruktion ermöglicht das Handling des Kochgutes per Hand - und per Kran.

Erhältliche Betriebsvarianten

- Elektro** max. Anschlußwert 16,5 kW, 400 V
Sicherungen mindestens 3 x 25 A
- Gas** Heizleistung ca. 21 kW
Gasverbrauch:
Erdgas ca. 3 m³/h
Flüssiggas ca. 1 m³/h
Anschluß an Gasleitung: ¾ Zoll
- Öl** Heizleistung ca. 21 kW
Ölverbrauch ca. 2 kg/h
Kupferrohr 10 x 1 mm

Zubehör



Aushebebügel
für den sicheren Transport
am Kranhaken

Einsatzkorb
im Vollformat (1/1) und der
stapelbaren Größe 1/3

Kesselschwimmer (mit Lochung)
verhindert das Aufschwimmen
von Kochgut

Zwischenlage (mit Lochung)
stabilisiert einzelne
Kochgutetagen

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

Auslaufsieb
hält Feststoffe beim Ablassen
des Kochwassers zurück



Aushebebügel
Best.Nr. 4300 409



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



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



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



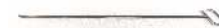
Zwischenlage
Ø 600 mm
Lochung Ø 19 mm
Höhe 3 mm
Gewicht 0,8 kg
Best.-Nr. 4200 415



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



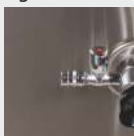
Auslaufsieb
HxLxB 135x60x1 mm
Gewicht 0,2 kg
Best.-Nr. 4122 403

KA 240 Fassungsvermögen

je Einsatzkorb der Größe	1/1	1/3	3 x 1/3
Produktbehältnis			
Dose 73/41	700	211	633
Dose 73/58 (200 g)	448	157	471
Dose 73/110 (400 g)	216	54	170
Dose 99/33 (200 g)	480	150	450
Dose 99/50 (300 g)	345	100	300
Dose 99/63 (400 g)	255	70	210
Dose 99/119 (800 g)	140	40	120
Twist-Off Glas 86/70	240	74	222
Twist-Off Glas 86/102	180	37	111

Oberflächen

geschliffen



marmoriert



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



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