



KORIMAT KA 160 mit 120 Ltr.

KORIMAT = KESSEL + AUTOKLAV

- Kessel Edelstahl Rostfrei 18/10
- Steuerung Mikroprozessor MP III
- vielfältige Steuerungsmöglichkeiten durch Vorgabe von:
 - Kesseltemperatur
 - Kochzeit
 - Vorzeit
 - Kerntemperatur
 - F-Wert
 - Deltakochung
- Sicherheitsschnellverschluß
- unmittelbar wirkende Elektro-Strahlheizung
- hervorragende und damit energiesparende Rundum-Isolierung
- Datenrecorder zum Aufzeichnen von Sterilisationsprotokollen



CE geprüft



Made in Germany



Datenrecorder zum Aufzeichnen von Sterilisationsprotokollen



Sterilisationsprotokoll



Sterilisieren von Konserven



Schnellkochen von Suppen



Vakuum-Dämpfen



KORIMAT

METALLWARENFABRIK GMBH

KORIMAT METALLWARENFABRIK GMBH

ZUM NEULAND 12 · 35708 HAIGER-WEIDELBACH · TEL. 0 27 74/92 39 93 · FAX 0 27 74/9 23 01 91



Pluspunkte:

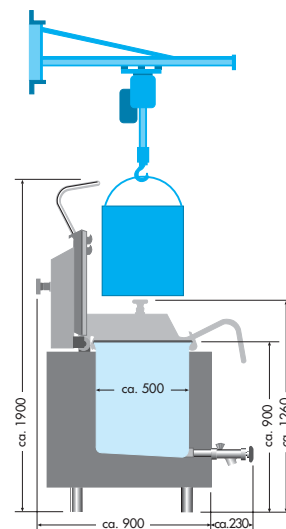
- zwei Ventile für mehr Sicherheit
- kompakte Bauweise
- bedienungsfreundlich:
Alle Bedienungselemente von vorn erreichbar
- servicefreundlich:
Alle Teile sind leicht zugänglich
- die glatten Oberflächen ermöglichen eine leichte Reinigung
- keine Überhitzung des Kochgutes durch genau einstellbare Kesseltemperatur
- automatische Ermittlung des F-Wertes auch während der Kühlphase
- Datenrekorder einschl. Software zur Aufzeichnung eines Sterilisationsprotokolls



Anschluß: Drehstrom 400 V

Anschlußwert: 9 kW

Betriebsüberdruck bis 2,5 bar



Zubehör aus rostfreiem Edelstahl 18/10

• Durchgehender Einsatzkorb

Innen Ø mm	Höhe mm	max. Korbvolumen Ltr.	Gewicht kg	Best.-Nr.
460	500	81,5	6,2	4122 406



• 1/3 hohe Einsatzkörbe

Innen Ø mm	Höhe mm	max. Korbvolumen Ltr.	Gewicht kg	Best.-Nr.
460	180	30	2,7	4122 400



Fassungsvermögen KA 160

Behältnis	je Korb 1/1	je Korb 1/3	je Korb 3 x 1/3
Dose 73/58	254	78	234
Dose 99/33	165	45	135
Dose 99/63	100	28	84
Twist-Off Glas 86/70	132	34	115

• Bodenblech mit Neigungsausgleich

Innen Ø mm	Best.-Nr.
400	4160 401



KORIMAT

METALLWARENFABRIK GMBH