

# AUTOKLAV & KESSEL

STERILISIEREN

REIFEN

DÄMPFEN

GAREN

# KA 160



**KORIMAT**

[www.korimat.de](http://www.korimat.de)

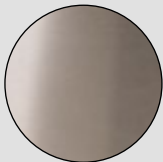
# KA 160

120 | Kesselinhalt

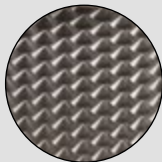
## ELEKTRO

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

## OBERFLÄCHEN



geschliffen



marmoriert

## FASSUNGSVERMÖGEN

je Einsatzkorb der Größe		1/1, 500 mm	1/3, 180 mm	3 x 1/3	1/2, 260 mm	2 x 1/2	Pro Lage je Korb ca.
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	
86/70 Twist-Off Glas	230 ml	140	42	126	63	126	21
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.



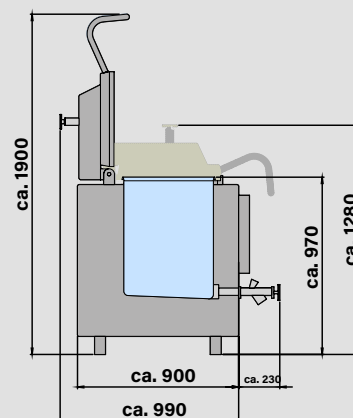
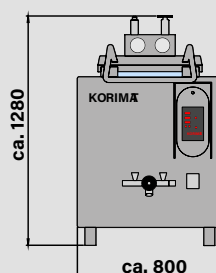
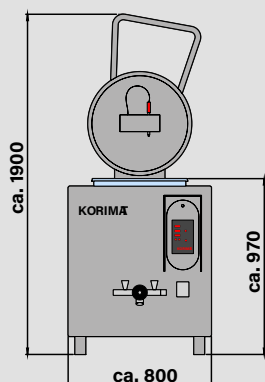
Gerät vollständig rostfrei aus eigener Fertigung

Sicherheitsschnellverschluss

Hervorragende und damit energiesparende Rundumisolierung

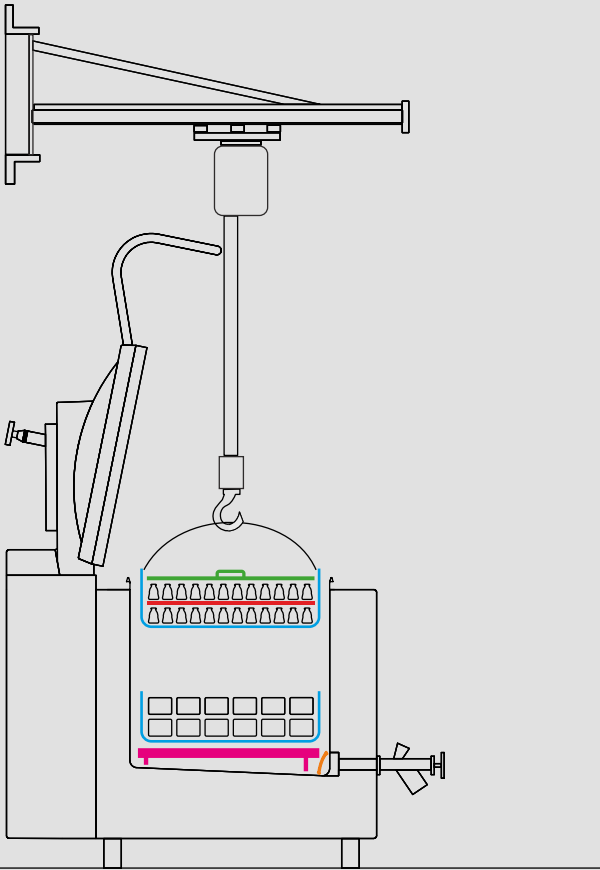
klassische Mikroprozessorsteuerung mit Programmspeicher

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

**IOT**

Die E-Mail vom 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](http://www.korimat.de)

## EINSATZKORB

im Vollformat (1/1) und in den 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**

## KESELSCHWIMMER (MIT LOCHUNG)

verhindert das Aufschwimmen von Kochgut



### KESELSCHWIMMER

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

gleich 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**



**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](http://www.korimat.de)