

AUTOCLAVE & CHAUDIÈRE

STÉRILISER

MATURER

MIJOTER

CUIRE

KA160



KORIMAT

www.korimat.de

KORIMAT

KA160

contenance de la chaudière 120 l

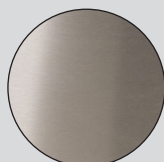
ÉLECTRIQUE

raccordement	courant triphasé 400 V
puissance connectée	9 kW
pression max. de fonctionnement	2,5 bar

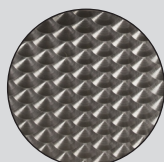
CAPACITÉ

selon panier de chargement de taille		1/1, 500 mm	1/3, 180 mm	3 x 1/3	1/2, 260 mm	2 x 1/2	par couche par panier env.
Récipient							
73/41 Boîte	125 g	350	114	342	180	360	30
73/58 Boîte	200 g	260	80	240	110	220	
73/110 Boîte	400 g	120	30	90	60	120	
99/33 Boîte	200 g	245	85	255	115	230	15
99/50 Boîte	300 g	150	45	135	80	160	
99/63 Boîte	400 g	115	30	90	55	110	
99/119 Boîte	800 g	60	15	45	30	60	21
86/70 Twist-Off bocal	230 ml	140	42	126	63	126	
86/102 Twist-Off bocal	300 ml	84	21	63	42	84	
86/112 Twist-Off bocal	430 ml	84	21	63	42	84	19
86/150 Twist-Off bocal	720 ml	76	19	57	19	38	

SURFACES



meulées



marbrées

Les quantités dans le panier sont approximatives



appareil entièrement inoxydable de notre propre fabrication

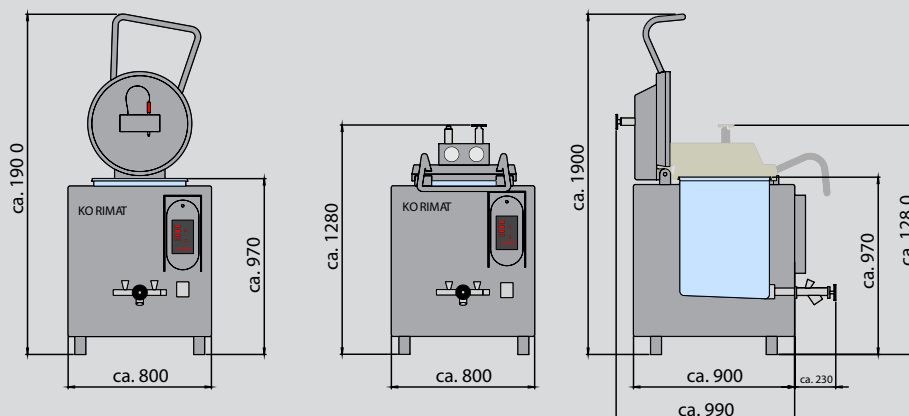
fermeture rapide sécurisée

isolation périphérique remarquable et donc économe en énergie

commande par microprocesseur avec mémoire de programme

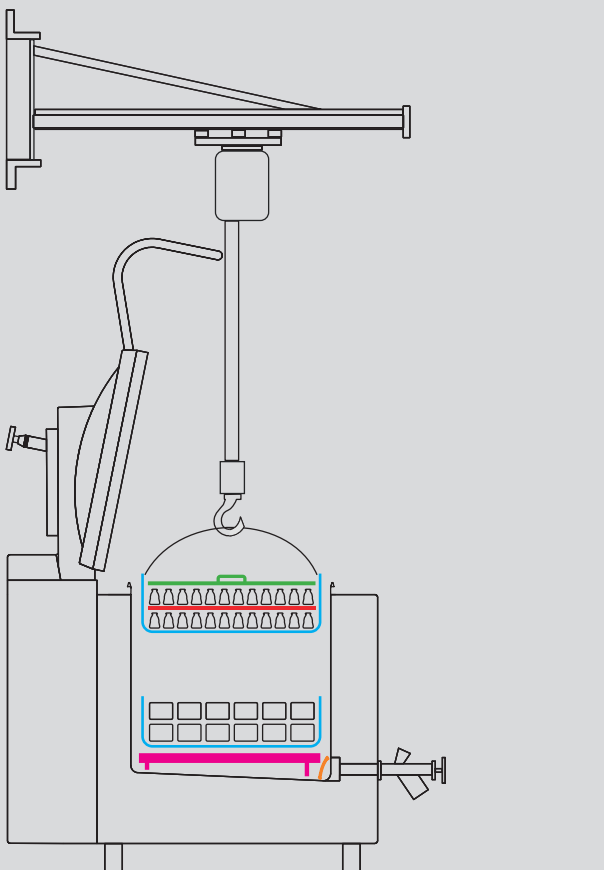
multiples possibilités de commande en fonction de:

température de chaudière, temps de cuisson, Température au coeur, valeur F, cuisson Delta

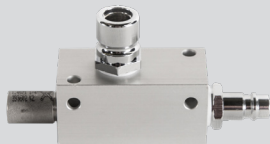


ACCESSOIRES

KA 160



ADAPTATEUR DE VIDE



ADAPTATEUR DE VIDE
(air comprimé nécessaire)
HxLxB 110x55x30 mm
référence: 4120 866



TRANSFERT DE DONNÉES

Transfert de données via email

IOT

L'e-mail du client est saisi et les protocoles sont envoyés par l'appareil.



conseil personnalisé

Contactez-nous dès aujourd'hui pour plus d'informations ou pour un conseil personnalisé. Notre équipe expérimentée se tient à votre disposition pour répondre à vos questions sur le système KORIMAT.

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

PANIER DE CHARGEMENT

en format plein 1/1 et de taille empilable 1/2 et 1/3



PANIER DE CHARGEMENT 1/1
intérieur Ø 460 mm
hauteur 500 mm
poids 6,2 kg
référence: 4122 406



PANIER DE CHARGEMENT 1/2
intérieur Ø 460 mm
hauteur 260 mm
poids 4,7 kg
référence: 4122 405



PANIER DE CHARGEMENT 1/3
intérieur Ø 460 mm
hauteur 180 mm
poids 2,7 kg
référence: 4122 400

FLOTTEUR DE CHAUDIÈRE (AVEC PERFORATION)

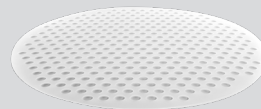
empêche le flottage du produit de cuisson



FLOTTEUR DE CHAUDIÈRE Ø 490 mm
perforation Ø 15 mm
hauteur 15 mm
poids 2,3 kg
référence: 4120 617

INTERCALATION (AVEC PERFORATION)

stabilise les produits de cuisson individuels



INTERCALATION
Ø 420 mm
perforation Ø 19 mm
hauteur 3 mm
poids 0,3 kg
référence: 4122 412

PLAQUE DE FOND

compense l'inclinaison de sortie au fond de la chaudière



PLAQUE DE FOND
Ø 490 mm
hauteur 15 mm
poids 1,6 kg
référence: 4160 401



CORCHET DE LEVAGE
6 mm
référence: 4200 418

TAMIS DE SORTIE

retient les matériaux solides lors de la vidange de l'eau de



TAMIS DE SORTIE
HxLxB 135x60x1 mm
poids 0,2 kg
référence: 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

Avenue Tour de Loyre
19360 Malmort sur Corrèze

Tel. 05 55 23 30 96
korimat@massilly.com

Distribué par Massilly Services

Massilly 
SERVICES