

# AUTOCLAVE & CHAUDIÈRE

STÉRILISER

MATURER

MIJOTER

CUIRE

# KA 380

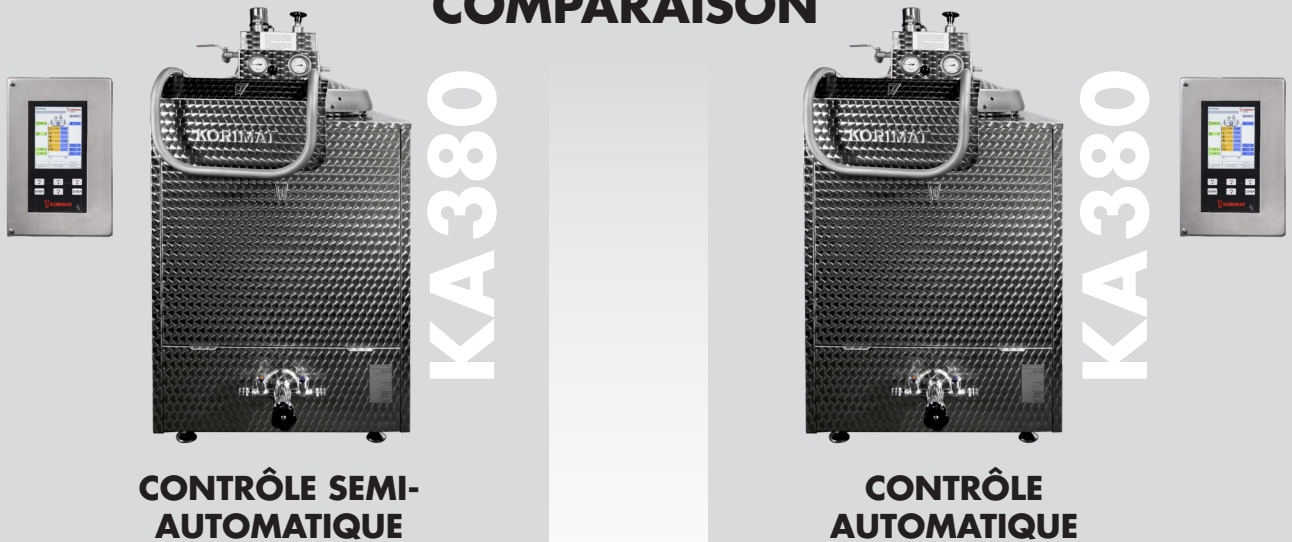


**KORIMAT**

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

# MP11

## COMMANDE ENTIÈREMENT AUTOMATIQUE EN COMPARAISON



manuel	<b>REMPLISSAGE</b>	manuel
manuel	<b>PHASE DE CHAUFFE</b>	automatique
température automatique pression manuelle	<b>PHASE DE CUISSON</b>	température automatique pression automatique
automatique	<b>PHASE DE REFROIDISSEMENT</b>	automatique
manuel	<b>RETRAIT D'ALIMENT DE CUISSON</b>	manuel

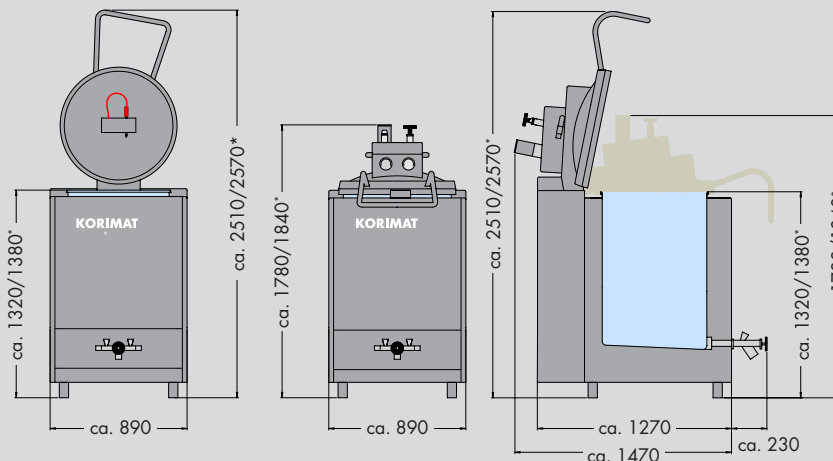
 **TRANSFERT DE DONNÉES**  
**Transfert de données via IOT per email:**  
 L'e-mail du client est saisi et les protocoles sont envoyés par l'appareil.

**ÉVALUATION / ARCHIVE**



**PRODUIT FINI**

**DIMENSIONS POUR LES APPAREILS À MOTEUR ÉLECTRIQUE /**  
**\*MOTEUR À GAZ**



# KA 380

contenance de la chaudière 380 l

## MODÈLES DISPONIBLES

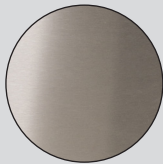
### ÉLECTRIQUE

raccordement	courant triphasé 400 V
puissance connectée	max. 23,4 kW
fusibles d'au moins	mind. 3 x 35 A

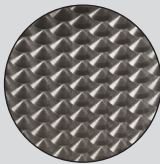
### GAZ

puissance de chauffage env.	ca. 30 kW
consommation de gaz	gaz naturel ca. 4,5 m <sup>3</sup> /h gaz liquéfié ca. 1,6 m <sup>3</sup> /h
raccordement	à conduite de gaz: 3/4 de pouce

### SURFACES



meulées



marbrées

### CAPACITÉ

selon panier de chargement de taille, hauteur		1/1, 900 mm	1/2, 450 mm	2 x 1/2	400 + 500 mm	par couche par panier env.
<b>Récipient</b>						
73/41 Boîte	125 g	1260	540	1080	1180	60
73/58 Boîte	200 g	830	355	710	765	
73/110 Boîte	400 g	470	235	470	410	
99/33 Boîte	200 g	780	380	760	760	30
99/50 Boîte	300 g	500/540	235/265	470/530	500	
99/63 Boîte	400 g	380/410	205	410	380	
99/119 Boîte	800 g	210	90	180	210	42
86/70 Twist-Off bocal	230 ml	500	255	500	490	
86/102 Twist-Off bocal	300 ml	325	155	310	310	
86/112 Twist-Off bocal	430 ml	294	122	244	276	
86/150 Twist-Off bocal	720 ml	215	100	200	210	38

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

pompe de circulation pour une répartition régulière de la température

commande par microprocesseur avec mémoire de programme

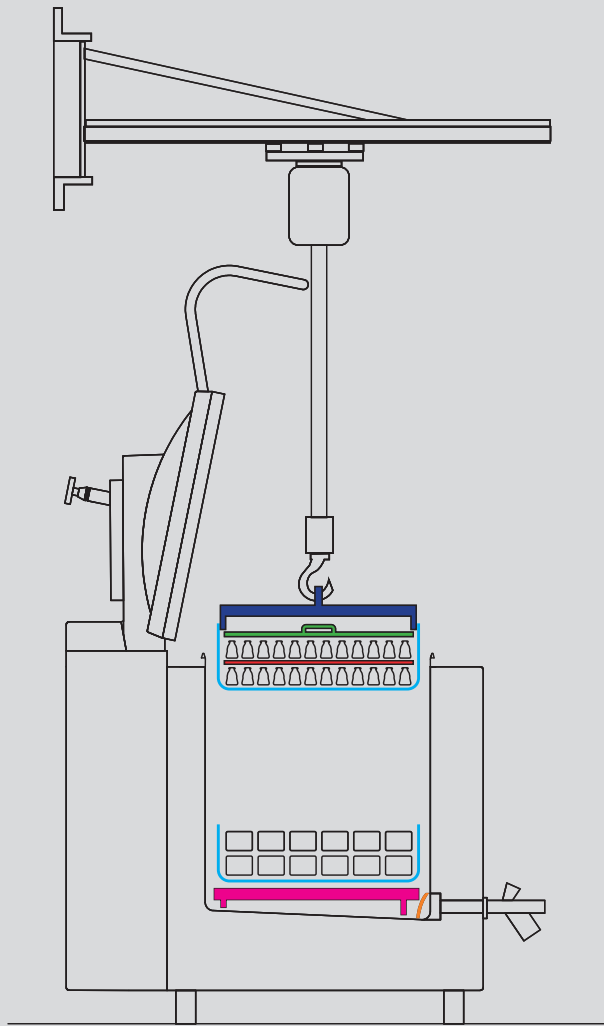
multiples possibilités de commande en fonction de:

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

en option: commande entièrement automatique

# ACCESSOIRES

KA 380



## LEVIER D'EXTRACTION

pour un transport plus sûr sur le crochet de levage



**LEVIER D'EXTRACTION**  
référence **4300 409**

## PANIER DE CHARGEMENT

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



**PANIER DE CHARGEMENT 1/1**  
intérieur Ø 635 mm  
hauteur 900 mm  
poids 22 kg  
référence **4300 406**



**PANIER DE CHARGEMENT 1/2**  
intérieur Ø 635 mm  
hauteur 450 mm  
poids 12 kg  
référence **4300 404**

## FLOTTEUR DE CHAUDIÈRE (AVEC PERFORATION)

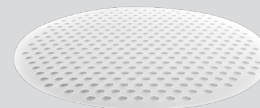
empêche le flottage du produit de cuisson



**FLOTTEUR DE CHAUDIÈRE**  
Ø 670 mm  
perforation Ø 15 mm  
hauteur 15 mm  
poids 4,4 kg  
référence **4200 866**

## INTERCALATION (AVEC PERFORATION)

stabilise les produits de cuisson individuels



**INTERCALATION**  
Ø 600 mm  
perforation Ø 19 mm  
hauteur 3 mm  
poids 0,8 kg  
référence **4200 415**

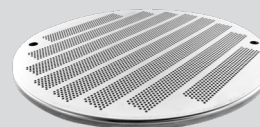
## ADAPTATEUR DE VIDE



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

## PLAQUE DE FOND / ANNEAU DE COMPENSATION

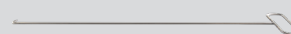
compense l'inclinaison de sortie au fond de la chaudière



**PLAQUE DE FOND**  
Ø 670 mm  
hauteur 20 mm  
poids 3,3 kg  
référence **4200 401**



**ANNEAU DE COMPENSATION**  
intérieur Ø 640 mm  
hauteur 25-85 mm  
poids 2,7 kg  
référence **4200 402**



**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**



## TRANSFERT DE DONNÉES

Transfert de données via email

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

IOT



# DÉCOUVREZ L'AVENIR DE LA TECHNOLOGIE DE STÉRILISATION AVEC KORIMAT

Bienvenue chez KORIMAT - votre partenaire pour une stérilisation avancée des aliments emballés et des aliments pour animaux ! Notre technologie de transmission IOT révolutionne la manière dont vous gérez vos processus de stérilisation. Nous sommes fiers de vous présenter la toute dernière innovation qui optimise vos processus de travail et élève la sécurité de vos produits à un niveau supérieur.

# KA380



IOT

## PARTAGEZ DES INFORMATIONS IMPORTANTES EN QUELQUES SECONDES

Grâce à nos notifications par e-mail intégrées, vous avez la possibilité de transmettre les protocoles de cuisson à une adresse e-mail cible. Partagez les données et les résultats pertinents avec vos collègues ou vos clients en quelques secondes. KORIMAT rend la communication fluide et efficace.

## ADAPTÉ À UN LARGE ÉVENTAIL DE SECTEURS

Notre technologie unique s'adresse à différents secteurs, notamment les bouchers, les fabricants d'aliments pour animaux, les restaurants, les hôtels, les distributeurs, les agriculteurs, les fournisseurs de produits végétaliens et les start-ups de stérilisation. KORIMAT s'adapte à vos besoins et offre des solutions pour de nombreux domaines d'application.

KORIMAT - votre avenir dans la technologie de stérilisation. Découvrez la puissance de la technologie de transmission IOT et améliorez votre efficacité et la qualité de vos produits.

## SIMPLE, PRATIQUE, FACILE À UTILISER

Notre objectif est de rendre vos processus de stérilisation aussi simples, pratiques et conviviaux que possible. Avec KORIMAT, vous bénéficiez d'un flux de travail fluide et vous pouvez vous concentrer sur ce que vous faites le mieux : fabriquer de superbes produits.



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



Poisson



Poulet



Bœuf



Cochon



Vegan



**KA 380**



Boîte



Bocal



Barquette de menu



Sachets à main-  
tien vertical



Tube

**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)

Avenue Tour de Loyre  
19360 Malmort sur Corrèze

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

Distribué par Massilly Services

**Massilly**   
SERVICES