



объем котла 240 литров
с классическим или
с полностью автоматическим управлением

NEU!

Vollautomatische
Kochprozess-
steuerung!



стерилизация
пропаривание
варка
созревание
термообработка



KA 240

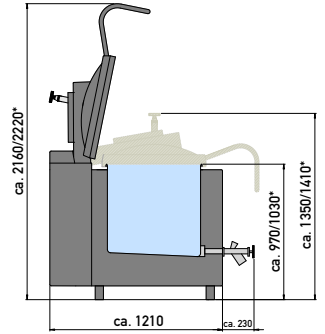
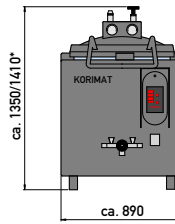
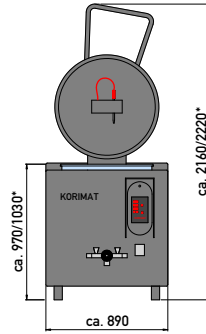
- изготовлено полностью из нерж. стали
- быстродействующий предохранительный фиксатор
- превосходная и вместе с тем энергосберегающая круговая изоляция
- Опция: циркуляционный насос для равномерного распределения температуры (рекомендуется при автоматическом управлении)
- классическое микропроцессорное управление с памятью для хранения программ
- различные возможности управления:
 - температура котла
 - продолжительность варки
 - предварительная установка времени
 - внутренняя температура в толще продукта
 - показатель стерильности
 - дельта-варка
- Опция: полностью автоматический процесс варки

NEU!

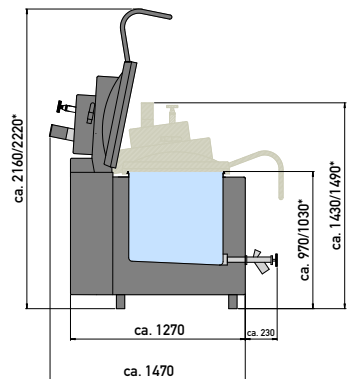
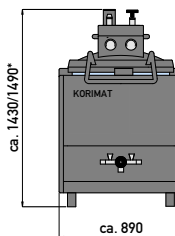
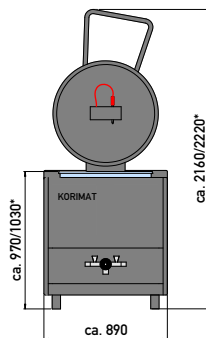


KA 240

с классическим управлением



*Maße für Geräte mit Gas- oder Ölbetrieb



*Maße für Geräte mit Gas- oder Ölbetrieb

KA 240

с полностью автоматическим управлением

Надежные и проверенные временем автоклав-варочный котел - теперь с новым разработанным управлением процесса варки

Оборудование является универсальным, благодаря которому с применением высокого или низкого давления (вакуум), а также и без него можно осуществлять варку, пропарку или же стерилизацию продукта.

В течение уже 60 лет оно успешно используется в мясных комбинатах и фабриках-кухнях и теперь входит в продовольственные мануфактуры, предприятия общественного питания, рестораны с собственной маркой, для лабораторных разработок, а также пользуются популярностью у предпринимателей из сельскохозяйственной сферы.

Для достижения оптимального результата до сих пор требовались опыт и ноу-хау пользователя, так как ему необходимо было во время варочного процесса своевременно выполнять ручные настройки регулирования температуры и давления. Теперь благодаря новому разработанному полностью автоматическому управлению происходит регулирование всех этапов варки, что обеспечивает безопасный и безупречные успех и результаты.

Весь процесс варки происходит с высокой точностью и полностью автоматизирован. Оператор возвращается к работе только в конце процесса - когда требуется выгрузка, оповещая звуковым сигналом.

Высочайшее качество при использовании малых загрузок

Используя новое управление, оборудование удовлетворяет многочисленным потребностям и пожеланиям заказчика. В частности, компании, которые производят высокое качество на попятой основе, найдут надежного партнера в лице KORIMAT. Благодаря новому управлению доступно множество проверенных и испытанных программ варки. В довершение всего, детали производства до точности могут быть разработаны, до точности зафиксированы, изменены и воспроизводимы.

Теперь доступно все разнообразие альтернатив по упаковке

Благодаря точной системе управления давлением оборудование позволяет - наряду обычных жестяных и стеклянных банок - осуществлять обработку мягких упаковок, продуктов быстрого приготовления, твердых оболочек, тюбиков и многое другое. При этом пользователь получает доступ к большому количеству уже запрограммированных программ варки, но по желанию может также настроить и оптимизировать их под индивидуальный производственный процесс путем изменений параметров.

Через управление о каждом производственном процессе создается протокол, который можно бесконтактно считывать, оценивать и сохранять с помощью чип-карты для внутреннего контроля качества и дальнейшей разработки продукта. Измерение внутренней температуры в толще продукта производится зондом.

60-летний всесторонний опыт

Деятельность компании не ограничивается обычной поставкой оборудования. Осуществляется также ввод в эксплуатацию оборудования, обучение персонала, даются ценные советы, профессионально выполняются необходимые работы по техническому обслуживанию и ремонту.

И еще: мы внимательно прислушиваемся к нашим клиентам, когда они рассказывают о своем производстве, опыте и планах! Именно накопленный опыт и знания во многих различных областях применения полностью вошли в разработку нового управления производственным процессом, который теперь доступен каждому пользователю.

KORIMAT - автоклав с дополнительным преимуществом

По сравнению с промышленным автоклавом имеется одно существенное отличие: KORIMAT - это всегда и полноценный котел, в котором можно производить всевозможные продукты, способствующие дополнению ассортимента продукции.

Поэтому это не редкость, когда на производствах можно увидеть не один, а несколько автоклавов KORIMAT, которые являются гибкими в использовании с различными процессами консервирования.



Панель управления системы процесса варки устанавливается отдельно, передает и сохраняет всю информацию и обеспечивает возможность бесконтактного обмена данными.



Измерение зондом температуры продукта во время процесса варки.



Обмен данными с помощью чип-карты



Продуманная и прочная конструкция позволяет обрабатывать вручную или краном

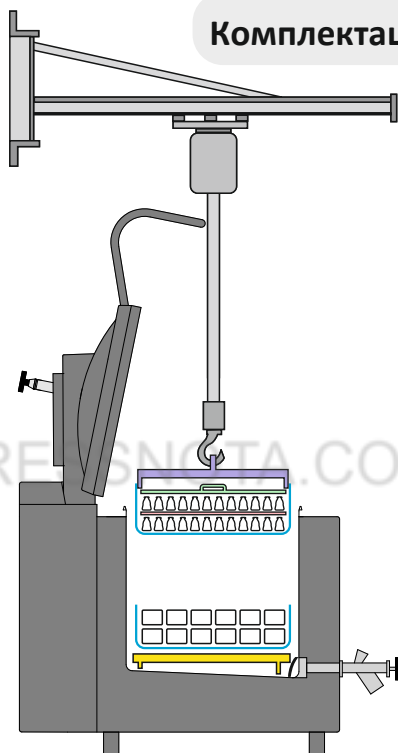
Предлагаемые варианты подключения

Электрич. максим. мощность 16,5 кВт, 400 В
защита минимум 3 x 25 А

Газ мощность около 21 кВт
потребление газа:
природный газ - около 3м³/ч
сжиженный газ - около 1м³/ч
подключение: ¾ дюйма

Масло мощность около 21 кВт
потребление масла - около 2кг/ч
медная труба 10 x 1 мм

Комплектация



Подъемная скоба
для безопасной транспортировки
на крюке крана

Корзина
полный формат 1/1 и
штабелируемые 1/3

Поплавок-пластина (с отверстиями)
предотвращает всплытие
увариваемого продукта

Прокладка промежуточная
(с отверстиями)
стабилизирует уровни

Настил дна / Кольцо
уравнительное равномерно
распределяет на дне котла
выпуск жидкости (крюк для
вынимания здесь не изображен)

Сито
удерживает твердые
вещества при сливе
кипящей воды



Подъемная скоба



Корзина 1/1
Внутренний Ø 635 мм
Высота 550 мм
Вес 14,5 кг



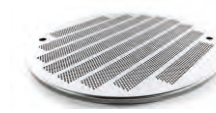
Корзина 1/3
Внутренний Ø 635 мм
Высота 180 мм
Вес 6 кг



Поплавок-пластина
Ø 670 мм
Отверстие Ø 15 мм
Высота 15 мм
Вес 4,4 кг



Прокладка промежуточная
Ø 600 мм
Отверстие Ø 19 мм
Высота 3 мм
Вес 0,8 кг



**Настил дна
металлический**
Ø 670 мм
Высота 20 мм
Вес 3,3 кг



**Кольцо
уравнительное**
Внутренний Ø 640 мм
Высота 25 - 85 мм
Вес 2,7 кг



**Крюк
для вынимания**
6 мм



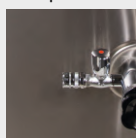
Сито
в х д ш 135x60x1 мм
Вес 0,2 кг

Вместимость

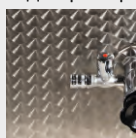
в зависимости от корзины	1/1	1/3	3 x 1/3
Емкость			
Жест.банка 73/41	700	211	633
Жест.банка 73/58 (200 гр)	448	157	471
Жест.банка 73/110 (400гр)	216	54	170
Жест.б/ва99/33 (200 гр)	480	150	450
Жест.банка 99/50 (300 гр)	345	100	300
Жест.банка 99/63 (400 гр)	255	70	210
Жест.банка 99/119 (800 гр)	140	40	120
Twist-Off стекло 86/70	240	74	222
Twist-Off стекло 86/102	180	37	111

Исполнение

шлифованный



под "мрамор"



Вакуумный адаптер
(требуется сжатый
воздух)
в х д ш 110x55x30 мм



**Комплект
для фиксации данных**
(требуется только при
классическом управлении)