



# KORIMAT

# АВТОКЛАВЫ & КОТЛЫ КА 380

объем котла 380 литров  
с классическим или  
с полностью автоматическим управлением

**NEU!**

Vollautomatische  
Kochprozess-  
steuerung!



стерилизация  
пропаривание  
варка  
созревание  
термообработка

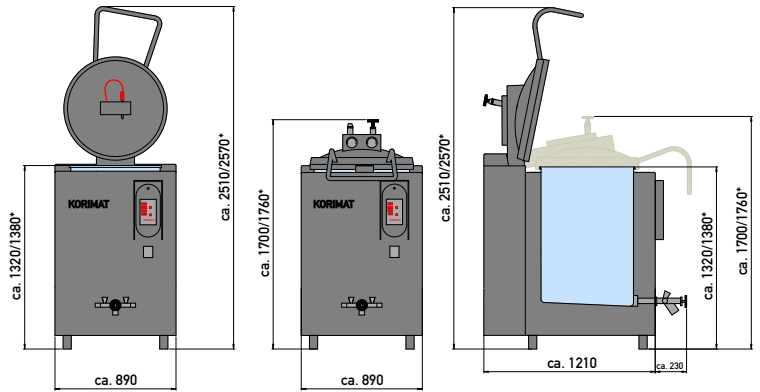
## КА 380

- изготовлено полностью из нерж. стали
- быстродействующий предохранительный фиксатор
- превосходная и вместе с тем энергосберегающая круговая изоляция
- циркуляционный насос для равномерного распределения температуры
- 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

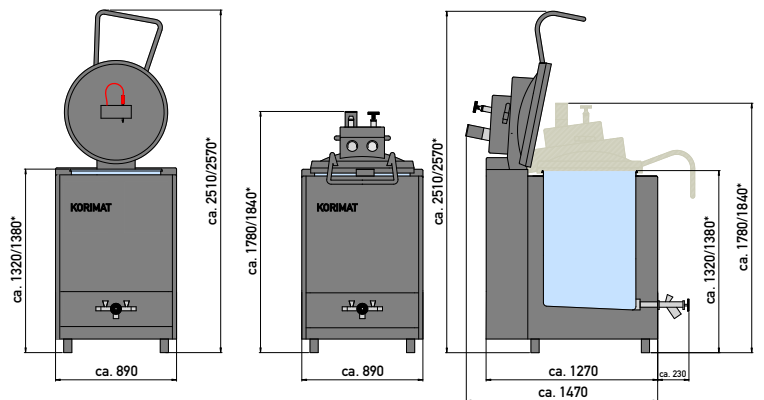


KA 380

с классическим управлением



\*Maße für Geräte mit Gas- oder Ölbetrieb



\*Maße für Geräte mit Gas- oder Ölbetrieb

KA 380

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

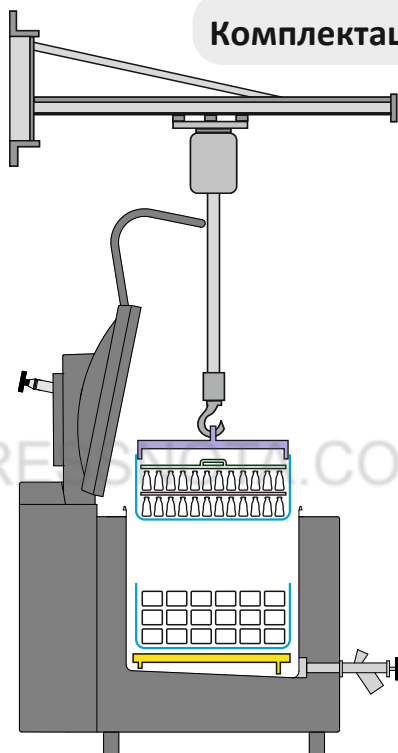
**Предлагаемые варианты подключения**

**Электрич.** максим. мощность 25 кВт, 400 В  
защита минимум 3 x 50 А

**Газ** мощность около 30 кВт  
потребление газа:  
природный газ - около 4,5м³/ч  
сжиженный газ - около 1,6м³/ч  
подключение: ¾ дюйма

**Масло** мощность около 30 кВт  
потребление масла - около 3кг/ч  
медная труба 10 x 1 мм

**Комплектация**



для безопасной транспортировки  
на крюке крана

полный формат 1/1 и  
штабелируемые 1/2

**Поплавок-пластина** (с отверстиями)  
предотвращает всплывтие  
увариваемого продукта

стабилизирует уровни

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



Подъемная скоба



**Корзина 1/1**  
Внутренний Ø 635 мм  
Высота 900 мм  
Вес 22 кг



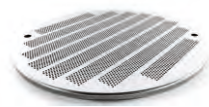
**Корзина 1/2**  
Внутренний Ø 635 мм  
Высота 450 мм  
Вес 12 кг



**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



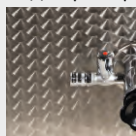
**Крюк для вынимания**  
6 мм

**Вместимость**

в зависимости от корзины	1/1	1/2	2 x 1/2
<b>Емкость</b>			
Жест.банка 73/41	1280	610	1220
Жест.банка 73/58 (200 гр)	810	390	780
Жест.банка 73/110 (400гр)	390	180	360
Жест.банка 99/33 (200 гр)	860	410	820
Жест.банка 99/50 (300 гр)	630	305	610
Жест.банка 99/63 (400гр)	460	215	430
Жест.банка 99/119 (800гр)	250	115	230
Twist-Off стекло 86/70	430	205	410
Twist-Off стекло 86/102	325	155	310

**Исполнение**

под "мрамор"



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



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

