

MARMITE / AUTOCLAVE KORIMAT TOUT EN UN : CUISSON - PASTEURISATION - STERILISATION

Autoclave KORIMAT KA 160 électrique :

- 120 litres
- Tout inox
- Pression d'utilisation : 2,5 bars
- Raccordement triphasé - 9 Kwh
- Contrepression (compresseur nécessaire fourni)
- Microprocesseur MP4
- Enregistreur de température et de données avec logiciel pour l'enregistrement des procès verbaux de stérilisation
- Sonde à cœur incorporée
- Clé USB avec câble
- Plaque de fond
- Poignée pour extraction de la plaque de fond
- Appareils sur pieds ou sur roulettes (au choix)



Autres modèles possibles :

KORIMAT KA 240 - 240 litres

Chauffage gaz, fuel ou électrique (puissance 16,5 Kwh TRI)

KORIMAT KA 380 - 380 litres

Chauffage gaz, fuel ou électrique (puissance 25 Kwh TRI)

MARMITE / AUTOCLAVE KORIMAT TOUT EN UN : CUISSON - PASTEURISATION - STERILISATION

ÉQUIPEMENT

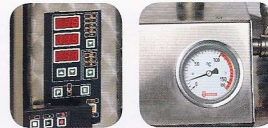


Cuve INOX entièrement carénée :

- Isolation maximum
- Pas de perte d'énergie
- Faible consommation
- Aucun risque de brûlure extérieure
- Répond aux critères environnementaux d'économie d'énergie



Manomètre
2.5 bars



Double thermomètre :

- Thermomètre digital sur cuve
- Thermomètre à cadran sur le couvercle



Une soupape
de sécurité Inox

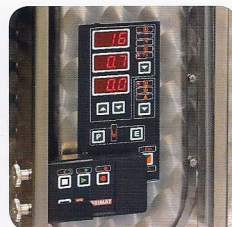


Une vanne Samson Inox
(soupape de décharge)



Un microprocesseur MP4 pour l'enregistrement du protocole de stérilisation par infra rouge :

- Température à cœur,
- Température du stérilisateur,
- Valeur stérilisatrice (F)



Une commande électrique avec :

- Affichage de la température de l'autoclave
- Affichage de la température à cœur
- Affichage de la valeur stérilisatrice
- Programmation en différé
- Choix multiple de stérilisation en fonction soit :
 - de la température de l'autoclave
 - de la température à cœur
 - de la valeur stérilisatrice
- 6 programmes au choix pour 6 protocoles différents

Plus besoin de disques enregistreurs ou de pointe encreuse ; le microprocesseur vous enregistre le protocole en détail, et vous l'archive informatiquement avec :

- La date
- Le produit
- Le nom de la société
- Le nom de l'intervenant

À imprimer et à fournir, en cas de besoin, aux services demandeurs.

Normes CE : 97/23/EG – module B + F

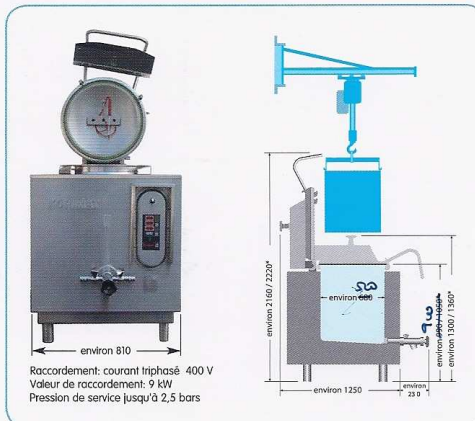
- Normes :
- EN 55104, EN 55014, EN 61000-3-2, EN 61000-3-3
 - EN 60335-1, EN 60335-2-47
 - AD 2000



MARMITE / AUTOCLAVE KORIMAT TOUT EN UN : CUISSON - PASTEURISATION - STERILISATION

MODÈLES

KORIMAT KA 160 - 120 litres



ACCESSOIRES (acier inoxydable 18/10)

- Levier d'extraction pour panier de chargement d'un seul tenant



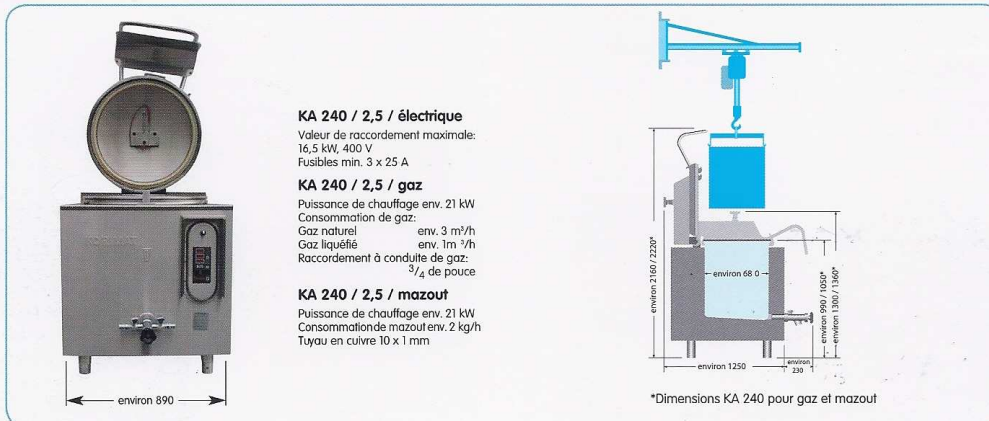
- Panier de chargement d'un seul tenant



- Paniers de chargement de 1/3 de hauteur



KORIMAT KA 240 - 240 litres



KORIMAT KA 380 - 380 litres

