

# Mauting trägt bei hochwertigen Fleischprodukten bei

Mauting Unternehmen ist eine der größten und erfolgreichsten Hersteller von Maschinen und Anlagen für Fleischindustrie.

Mauting Maschinen ermöglichen automatische Warmbehandlung von Fleischprodukten. Sie sind für Verarbeitung von Fleischprodukten jeder Art geeignet, wie z.B. Würste, Schinken, Fleisch, Geflügel und auch Fische, Käse usw. Zu unseren meist verkauften Anlagen gehören Räucherkamern, Kochkamern, Intensivkühlkamern, Klimakammern für Fermentation und Reifen oder Trocknen von Fleischprodukten.

Durchgedachte Konstruktion sorgt für vollkommene Isolierung ohne Wärmebrücken, Steifigkeit, lange Lebensdauer und perfekte Dichtigkeit. Moderne Steuerung sorgt für maximale Kammerleistung bei minimalem ökonomischen Verlusten bei der Produktverarbeitung.

Die Lage des Unternehmens in Valtice, direkt an der Grenzen mit Österreich (50 km weit weg von Wien), ermöglicht uns eine umfassende Lieferung von Ziel, Entwurf, Design gemäß individuellen Kundenanforderungen, bis zur Montage und Service.

Heutzutage gehört das Unternehmen zu den traditionsreichsten und erfahrensten Hersteller und er kann auf die Realisierung in mehr als 80 Ländern stolz sein. In fast 30 Jahren der Produktion auf dem Markt wurde fast 4500 Räucherkamern unterschiedlicher Größen, über 300 Klimakammern, 400 Kochtöpfe und mehr als 500 kleine Räucherkamern für handwerkliche Produktion verkauft.



Falls Interesse besteht, kontaktieren Sie uns:  
Geschäftsführer für den österreichischen Markt:  
Oldřich Nosek,  
nosek@mauting.com, +420 731 183 021  
bzw. Distribuent: Josef Schwarhofer,  
info@SLT-schwarhofer.at, +43 664 860 01 89

 **MAUTING**<sup>®</sup>  
PROCESSING YOUR SUCCESS