

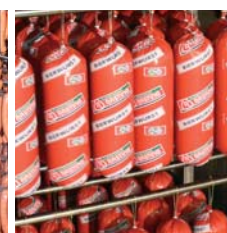
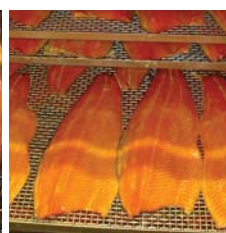
MAUTING **UKM Central**



Udírenské komory MAUTING **UKM Central**



Коптильные камеры MAUTING **UKM Central**





9 x UKM Central 2106.D



Udírenské komory MAUTING UKM Central

Jsou určeny pro průmyslovou i řemeslnou výrobu uzenin.

- Umožňují provádět automatické tepelné opracování uzenářských výrobků např. sušení, uzení a vaření.
- Komory jsou vhodné pro opracování všech druhů masných výrobků, jako např.: párků, klobás, salámů, šunky, masa, drůbeže, a také ryb, sýrů apod.
- Jsou určeny pro opracování výrobků v přírodním i umělém střevě.
- Komory jsou vhodné zejména pro uzení studeným kouřem.
- Produkt je standardně uložen na udírenském vozíku, opracování je možné ve visu i na rošttech.
- Promyšlená konstrukce zabezpečuje dokonalou izolaci bez tepelných mostů, tuhost, dlouhou životnost a výbornou těsnost.
- Komory jsou vybaveny jedním centrálním ventilátorem a směšovací komorou, ve které dochází k centrální úpravě vzduchu, ten je pak kanály veden do prostoru komory.
- Díky doplňitelné izolaci technologie je možné ekonomicky opracovávat výrobky i teplou cestou. Veškerý objem oběhového vzduchu prochází přes jeden tepelný případně chladicí výměník, což usnadňuje dosažení konstantních parametrů vzduchu pro všechny vozíky.
- Automatickou součástí komory je vario klapka pro plynulou změnu směru proudícího vzduchu.
- Udírna je vybavena automatickým mycím systémem a vyvíječem kouře řízeným mikroprocesorovou jednotkou.
- Technologický proces opracování je ovládán mikroprocesorovou řídicí jednotkou dle zvoleného programu.
- Efektivní systém proudění oběhového vzduchu zabezpečuje rovnoměrné opracování výrobků ve všech místech komory, s minimální hmotnostní ztrátou výrobku.
- Vlhkost v komoře je snímána psychometrickým čidlem.
- Pro snížení škodlivin je možné komory dovybavit systémem snížení emisí pomocí kondenzační pračky kouře, plynovým nebo elektrickým katalyzátorem.
- Všechny části udírenské komory jsou vyrobeny z nerezavějící chromniklové oceli.

Zákazník může navolit komoru z množství variant, komory jsou navrhovány s ohledem na speciální požadavky konkrétního zákazníka.

Vytápění komory může být na přání zákazníka:

- elektrické
- plynové (přímý i nepřímý ohřev)
- olejové
- parní

Příklady nadstandardní výbavy:

- vybavení podvěsnou dráhou pro závěsné udírenské koše
- výbava pro uzení studeným kouřem
- úprava komor pro vyšší teploty
- signalizace otevřených dveří
- transportní systém pro posuv vozíků
- integrované sprchování
- integrovaná vpust v podlaze pro odvod odpadní vody
- možnost svařeného provedení komory.

Udírenské komory Mauting UKM Central jsou vyráběny:

- 1) v jednořadém provedení jako 1 – 10vozíkové.
- 2) Ve dvouřadovém provedení jako 2 – 12vozíkové
- 3) v průjezdném provedení



4 x UKM Central 2106.G



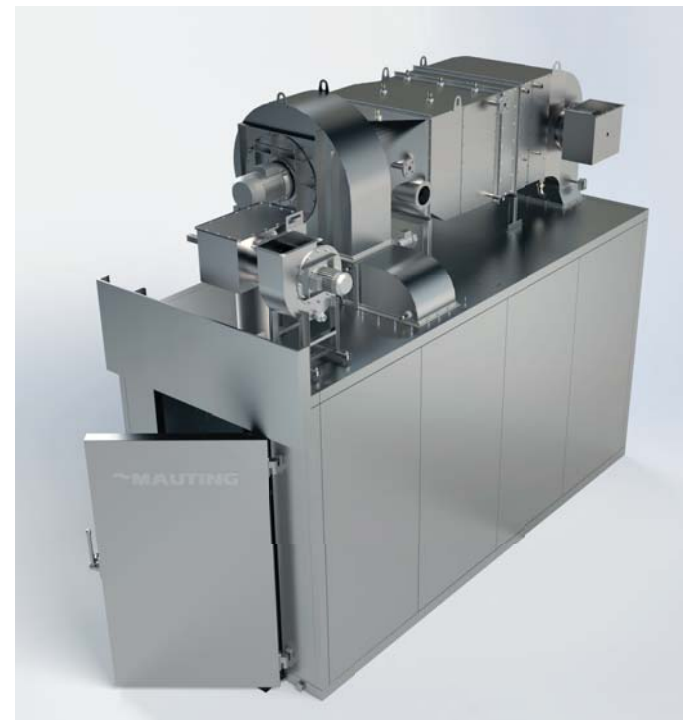
UKM Central SMART

- rovný design vytvořený v duchu moderního pojetí
- pneumatické plně automatické dovírání dveří zaručuje perfektní utěsnění komory
- v designu sladěný i štěpkový vyvíječ kouře a rozvaděč s ovládacím regulátorem Touchscreen.



MAUTING UKM Central SMART

- ровный дизайн созданный в духе современного понятия
- полностью автоматическое пневматическое закрытие дверей обеспечивает идеальное уплотнение камеры
- в дизайне также сложенный щепковый дымогенератор и распределитель с управляющим контролером Touchscreen.





Коптильные камеры MAUTING UKM Central

Предназначены для промышленного и ремесленного производства копченостей.

- Позволяют проводить автоматическую термообработку копченостей например сушку, копчение и варку.
- Коптильные камеры являются подходящими для всех видов копченостей, например сосисок, колбасы, сарделек, салами, мяса, птицы, рыбы, сыров и т.д.
- Рекомендуются для копчения продуктов в натуральной и искусственной оболочке.
- В исполнении с охлаждением позволяют выполнить копчение холодным дымом.
- Стандартно продукт лежит на коптильных тележках, обработка продуктов возможна на решетках и в подвешенном положении.
- В первую очередь камеры идеально подходят для копчения холодным дымом.
- Отличная конструкция обеспечивает отличную изоляцию без термических мостов, жесткость, длительный срок службы и отличную изоляцию.
- Камеры оснащены одним центральным вентилятором и смесительная камера (технологическое оснащение), в которой происходит центральная обработка воздуха, который каналами ведется в пространство камеры.
- Благодаря дополнительной изоляции технологии, можно экономно применить и копчение с термообработкой. Весь объем циркулирующего воздуха проходит через один теплообменник или испаритель, что позволяет добиться постоянных параметров воздуха для каждой тележки.
- Камера оснащена автоматической системой мойки и дымогенератором управляемым микропроцессорным контроллером.



- Технологическим процессом термообработки управляет микропроцессорное управляющее устройство в зависимости от выбранной программы.
- Эффективная система циркуляции воздуха обеспечивает равномерную обработку продукта во всех местах камеры, с минимальной весовой потерей продукта.
- Влажность в камере считывается психрометрическим датчиком.
- Для уменьшения выброса вредных веществ камеру можно оснастить системой для снижения выбросов используя душ дыма, электрический или газовый катализатор.
- Все компоненты коптильной камеры сделаны из нержавеющей хромоникелевой стали.

Клиент может составить камеру из множества предлагаемых вариантов. Камеры проектируются с расчетом на специфические требования конкретного клиента.

По желанию клиента нагрев камеры может быть:

- электрический
- газовый (прямой и непрямой нагрев)
- масляный
- паровой

Примеры сверхстандартного исполнения:

- оснащение камеры подвесным путем для коптильных корзин.
- Оснащение для копчения холодным дымом.
- Подготовка камер для работы в более высоких температурах.
- Сигнализация открытия дверей.
- Транспортная система для передвижения тележек.
- Встроенное душирование.
- Интегрированный трап для сточной воды.
- Возможность сваренной конструкции камеры.

Коптильные камеры MAUTING выпускаются:

- 1) В туннельном исполнении 1 – 10 рамные.
- 2) В двухрядном исполнении 2 – 12 рамные.
- 3) Проходное (сквозное) исполнение.



Nedílnou součástí udírenské komory je **vyvíječ kouře**, který lze vybrat ze čtyř typů:

Drtinový:

- Jedná se o klasický a nejoblíbenější model vyvíječe kouře. Kouř se vyvíjí doutnáním dřevné drtě na speciálním roštu, řídicí systém kontroluje teplotu hoření i kouře. Díky přesně regulovanému přívodu vzduchu pod a nad rošt, pracuje vyvíječ stabilně i při měnících se podmínkách. Vyvíječ je vybaven detekcí nedostatku štěpků, bezpečnostním hasícím systémem a také mycím systémem pro usnadnění údržby.
- Vyvíječ je konstruován jako přetlakový, což znamená kompaktní rozměry, minimální únik kouře z vyvíječe a nezávislost jeho funkce na vnějších podmínkách.
- Rychlý nástup vyvíjení kouře po zapnutí.
- Vyrábí se v několika velikostech.

Frikční:

- Kouř je vyvíjen třením dřevěného špalku na speciálně konstruovaném válci. Tento typ vyvíječe je vybaven automatickou pro správný přtlak dřevěného špalku na třecí válec.
- Pracuje uzavřeném cyklu, kdy se část kouře z komory vrací zpět do vyvíječe.
- Po zapnutí vyvíječe ihned vyvíjí plné množství kouře.
- Možnost vertikálního provedení se zásobníkem na 3 špalky nebo horizontálního se zásobníkem na 5 špalků.

Aplikátor tekutého kouře:

- Výrobek se zabarvuje a aromatizuje pomocí aerosolu, který vzniká atomizací tekutého kouře speciální tryskou za pomoci stlačeného vzduchu.
- Z komory neodchází žádné škodlivé emise.
- Složky tekutého kouře jsou kontrolovány a je možné používat různé aroma podle požadavků zákazníka.

Parní vyvíječ kouře:

- Kouř je vyvíjen průchodem přehřáté páry o vysoké teplotě přes dřevěné štěpky. Nedochází zde k jejich hoření, ale k pyrolýze bez ohně.
- Kouř obsahuje přehřátou páru, která pomáhá lepšímu průniku kouře do produktu a zároveň pomáhá udržovat pružnost jeho obalu.
- Díky páře obsažené v kouři není vhodný pro uzení studeným kouřem.

Umístění vyvíječe kouře je standardně na levé či pravé straně udírn, na přání zákazníka může být i jinde.



Неотъемлемой частью коптильной камеры является **дымогенератор**, который можно выбрать из четырех типов:

Щепковый:

- Это наиболее распространенный тип дымогенератора. Выработка дыма происходит при тлении щепы на специальной решетке, система управления контролирует температуру тления и дыма. Благодаря точно регулируемой подачи воздуха под и над решетку дымогенератор работает стабильно и при меняющихся условиях. Дымогенератор оснащен датчиком недостатка щепы в резервуаре, защитной системой тушения, а также, системой мойки для упрощения работы.
- Корпус дымогенератора сделан герметично, что означает компактные размеры, минимальную утечку дыма из дымогенератора и независимость его функций от внешних условий.
- Быстрая выработка дыма после включения.
- Производится в нескольких размерах.

Фрикционный:

- Дым вырабатывается трением древесной колоды на специальном фрикционном вале. Данный тип дымогенератора оснащен автоматикой для правильного и точного давления древесной колоды на фрикционный вал. Работает в закрытом режиме, т.е. часть дыма из камеры возвращается обратно в дымогенератор.
- Сразу после включения дымогенератора вырабатывает полное количество дыма.
- Возможность вертикального исполнения с резервуаром на 3 колоды или горизонтальное исполнение с резервуаром на 5 колод.

Аппликатор жидкого дыма:

- Продукт окрашен и ароматизирован с помощью аэрозоля, который получается путем распыления жидкого дыма с помощью специального сопла, с использованием сжатого воздуха.
- Камера не производит вредные выбросы.
- Частицы жидкого дыма контролируемы. Возможно использование разных ароматов в зависимости от требований клиента.

Паровой дымогенератор:

- Дым вырабатывается проходом нагретого пара на высокую температуру через древесную щепу. Т.е. не происходит горение щепы, но к ее тлению без огня.
- Дым содержит перегретый пар, который помогает лучшему проникновению дыма в продукт и одновременно помогает удерживать эластичность оболочки.
- Благодаря пару содержащемуся в дыме данный тип дымогенератора не подходит для копчения холодным дымом.

Расположение дымогенератора в стандартном исполнении справа или слева камеры, но по желанию клиента может быть размещен и в другом месте.



Drtinový vyvíječ kouře VK 01
/ Щепковый дымогенератор VK 01



Vyvíječ kouře VK 02
/ Щепковый дымогенератор VK 02



Třecí vyvíječ kouře
/ Фрикционный дымогенератор



Aplikátor tekutého kouře
/ Аппликатор жидкого дыма



Parní vyvíječ kouře
/ Паровой дымогенератор



Vyvíječ kouře VK 01 SMART
/ Дымогенератор VK 01 SMART



8 x VK 02



Plynový spalovač kouře
/ Газовый сжигатель дыма



2 x UKM 2002.E s pračkou kouře
/ Воздухоочиститель



Кombinovaná sestava tepelného opracování TCI

Slouží ke spojení komory pro tepelné opracování a komory pro intenzivní zchlazení výrobků do jednoho celku.

- Obsahuje transportní systém, který automaticky posunuje udírenské vozíky.
- Spojením udírenské (varné) a zchlazovací komory pomocí systému TCI do jednoho zařízení se zkrátí doba celého opracování, ušetří se velká část ruční manipulace s těžkými vozíky, zmenší se zastavěný prostor, a sníží se hmotnostní ztráty výrobku ve srovnání s použitím samostatných komor.
- Transportní systém poloautomaticky naskladní vozíky do první sekce, po tepelném opracování je automaticky přesune do druhé sekce a po zchlazení je opět z druhé sekce vyskladní.
- V době, kdy se v druhé sekci chladí výrobky, první sekce už může tepelně opracovávat další várku.
- Obě sekce mohou pracovat i nezávisle na sobě.
- Vždy se navrhuje podle konkrétních požadavků zákazníka.



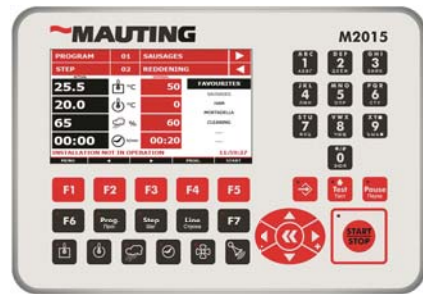
Transportní systém / Транспортная система



Комбинированная система термообработки TCI

Служит для соединения камеры для термообработки и камеры интенсивного охлаждения продукции в одно целое оборудование.

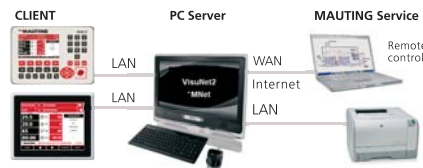
- Содержит транспортную систему, которая автоматически перемещает копильные тележки.
- Соединением копильной (варочной) и охлаждающей камеры при помощи системы TCI в одно оборудование сокращается общее время обработки, экономится большая часть мануальных манипуляций с тяжелыми тележками, уменьшается заставленное пространство и уменьшаются весовые потери продукта по сравнению с использованием отдельных камер.
- Транспортная система полуавтоматически загрузит тележки в первую секцию, после термообработки их автоматически перегрузит во вторую секцию, после охлаждения их полуавтоматически выгрузит из второй секции.
- Во время охлаждения продукта во второй секции, в первой секции может проводиться термообработка следующей партии.
- Обе секции могут работать независимо друг от друга.
- Всегда проектируется с учетом конкретных требований конкретного клиента.



MAUTING M2015



MAUTING M2016



Микропроцесоровý řídící systém

Slouží k automatickému ovládání:

- udírenských komor
- varných komor
- pečících komor
- vyvíječů kouře

Komory jsou vybaveny regulátory M2015 nebo M2016, které umožňují uložení až 99 programů a každý může obsahovat až 20 kroků.

Řídící jednotky regulují:

- Teplotu v komoře, relativní vlhkost, rychlost proudění vzduchu.
- Řídí a ovládá vyvíječ kouře, řídí proces automatického mytí komory.
- Sleduje teplotu v komoře i ve výrobku, a zaznamenává do paměti jejich průběhy.
- Uvádí v činnost třecí vyvíječ, aplikátor tekutého kouře i přídatná zařízení.

Na displeji regulátoru jsou zobrazeny

- Skutečné a žádané hodnoty teplot v komoře, v jádře výrobku a relativní vlhkost.
- Čas probíhajícího kroku, případně čas zbývající do konce nastaveného kroku.
- Název výrobku a označení právě probíhajícího kroku programu.
- Regulátor je standardně vybaven USB a LAN vstupem sloužícím k připojení počítače pro sběr a zpracování dat o průběhu tepelného procesu.
- Ethernetové rozhraní umožňuje přenos dat mezi ovládacím panelem a počítačem s tiskárnou.
- Dovoluje propojení více regulátorů po síti k centrálnímu systému sloužícímu k monitorování funkce komory a ukládání záznamů o teplotách, vlhkosti a chodu jednotlivých procedur.
- Řídící jednotka umožňuje vytváření a editaci výrobních programů (předpisů), správu poruchových stavů a dálkové ovládání po síti LAN popř. po síti Internet.

VisuNet – programové vybavení pro sběr a diagnostiku dat.

Program je určen ke sběru dat, ukládání, identifikaci, vyhledávání, tisku a zálohování údajů o průběhu výrobního procesu. Umožňuje také vzdálený přístup k ovládání udírenské komory, její diagnostiku a servis regulátorů.



Микропроцессорная система управления

Служит для автоматического управления:

- копильных камер
- варочных камер
- камер запекания
- камер интенсивного охлаждения
- дымогенераторов

Камеры оснащены пультами управления M2015 или M2016, которые позволяют сохранить 99 программ, каждая из которых может содержать до 20 шагов.

Управляющая система регулирует :

- Температуру в камере, относительную влажность, скорость циркуляции воздуха.
- Управляет и регулирует дымогенератор, управляет процессом автоматической мойки камеры.
- Контролирует температуру в камере и продукте, записывает в память их ход.
- Вводит в работу фрикционный дымогенератор, аппликатор жидкого дыма и дополнительные оборудования.

На экране пульта управления изображены

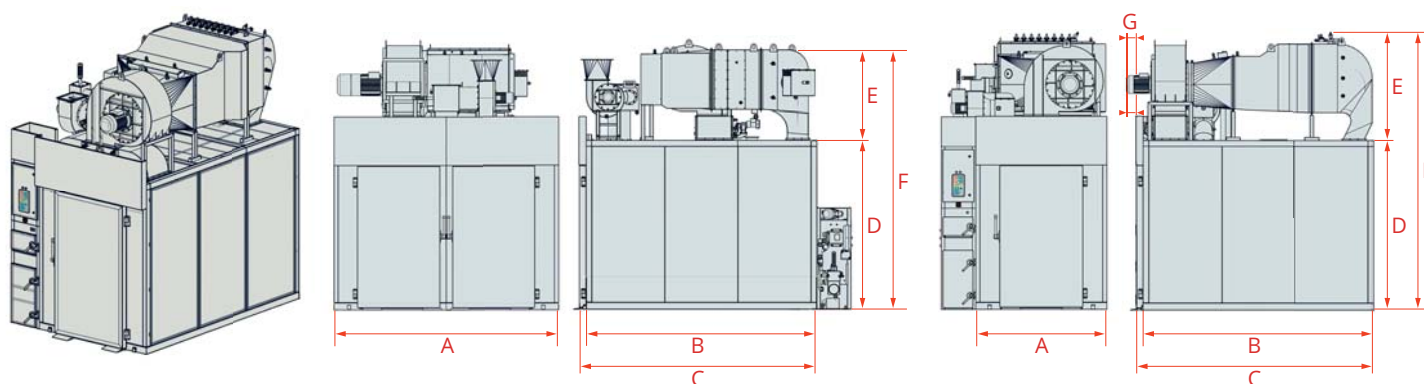
- Фактические и требуемые значения температур в камере, внутри продукта и относительная влажность.
- Время выполняемой шага или время, которое остается до конца заданного шага.
- Название продукта и обозначение шага программы проходящего в данный момент.
- Пульт управления оснащен портами USB и LAN для подключения компьютера для сбора и обработки данных о процессе термообработки.
- Интерфейс «Этернет» позволяет осуществить перенос данных между панелью управления и компьютером с принтером.
- Позволяет выполнить подключение нескольких регуляторов в сети к центральной системе для контроля и сохранении записей о температурах, характеристиках влажности и ходе отдельных процессов.
- Пульт управления позволяет создание и редактирование программ для производства (инструкций), сообщения неполадок, дистанционное управление по сети LAN или интернет.

VisuNet – программное обеспечение для сбора и диагностики данных.














Программа предназначена для сбора данных, сохранения, идентификации, поиска, печати и архивирования данных о течении производственного процесса. Также позволяет удаленный доступ к управлению копильной камеры, её диагностику и сервис пульта управления.

TECHNICKÉ DATA / ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Typ komory / Тип камеры		M 2103	M 2104	M 2105	M 21022	M 21032	M 21042	M 21052		
Počet vozíků / Количество тележек		(ks) / [ШТ]	3	4	5	4	6	8	10	
Velikost vozíku / Размер тележки		(m) / [М]	1 x 1 x 2	1 x 1 x 2	1 x 1 x 2	1 x 1 x 2	1 x 1 x 2	1 x 1 x 2	1 x 1 x 2	
Šířka / Ширина		A (mm) / [мм]	1900	1900	1900	3280	3280	3280	3280	
Hloubka / Глубина		B (mm) / [мм]	3365	4435	5500	2300	3365	4435	5500	
		C (mm) / [мм]	3475	4545	5610	2410	3475	4545	5610	
Výška / Высота		D (mm) / [мм]	2470	2470	2470	2470	2470	2470	2470	
		E (mm) / [мм]	1480	1480	1480	1480	1480	1720	1720	
		F (mm) / [мм]	3950	3950	3950	3950	3950	4190	4020	
Přesah technologie / Превышение технологии		G (mm) / [мм]	338	-	-	-	-	-	-	
Elektrický příkon / Мощность электродвигателей		(kW) / [кВТ]	12	12	15,5	12	15,5	26,5	34,5	
Příkon topení / Мощность отопления		(kW) / [кВТ]	90	120	150	120	180	240	300	
Pára / Пар		Тlak páry / Давление пара	p (bar) / [БАР] 6 – 10							
		Spotřeba páry / Расход пара	Q (kg/h) [КГ/Ч]	180	240	300	240	360	480	600
Plyn / Газ		Zemní plyn – výkon hořáku [infor.]								
		Природный газ – мощность горелки	kW / [кВТ]	90	120	150	120	180	240	300
		Spotřeba [normal.podm.]								
		Расход (нормал. условия)	(m³/h) / [М³/Ч]	9,2	12,3	15,3	12,3	18,4	24,6	31
LPG / LPG		Spotřeba [normal.podm.]								
		Расход (нормал. условия)	(m³/h) / [М³/Ч]	3,7	5,1	6,2	5,1	7,5	10	12,5
Spotřeba dřevěných štěpků / Расход деревянных крошек		ca Q (L/min) / [Л/мин]	0,6	0,8	1	0,8	1,1	1,5	1,8	
Produktivita za 8 hod. / Производительность через 8 ч		(t) / [Т]	1,8 - 2,4	2,4 - 3,2	2,8 - 4,0	2,4 - 3,2	3,6 - 4,8	4,8 - 6,4	6,4 - 8,5	



MAUTING vyrábí / Mauting также производит

 <p>Udírenské komory UKM Classic</p> <p>Коптильные камеры UKM Classic</p>	 <p>Udírenské komory UKMH Horizontal</p> <p>Коптильные камеры UKMH Horizontal</p>	 <p>Zchlazovací komory ZKM</p> <p>Камеры интенсивного охлаждения ZKM</p>	 <p>Udírenské komory UKM Compact</p> <p>Коптильные камеры UKM Compact</p>	
 <p>Klimakomory</p> <p>Климатические камеры</p>	 <p>Pečící komory PKM Roto</p> <p>Камеры запекания ПКМ (PKM Roto)</p>	 <p>Udírenské komory UKM Junior</p> <p>Коптильные камеры UKM Junior</p>	 <p>Varné vany VVM</p> <p>Варочные котлы VVM</p>	
 <p>Univerzální miniklimakomora KMU Mini</p> <p>Универсальная мини климакамера KMU Mini</p>	 <p>Mechanický překlápěč PMM</p> <p>Подъемник ПММ (PMM)</p>	 <p>Automatické přepravní linky a skladové systémy</p> <p>Автоматизированные системы транспортировки и складирования</p>	 <p>Porážky Бойни</p>	 <p>Bourárenské linky</p> <p>Обвалочные линии</p>

MAUTING®
PROCESSING YOUR SUCCESS

MAUTING s.r.o.
Mikulovská 362
691 42 Valtice
CZECH REPUBLIC

Tel.: +420 519 352 761
+420 603 878 346
E-mail: info@mauting.com
www.mauting.com



EUROPEAN UNION
European Regional Development Fund
Operational Programme Enterprise
and Innovations for Competitiveness