

MAUTING prezentoval na veletrhu IFFA 2019 široké portfolio vyráběných strojů

MAUTING
PROCESSING YOUR SUCCESS

Když se řekne „Mauting“, asi každý z našeho oboru si vybaví udírenské, varné, zchlazovací komory a klimakomory které svými parametry patří mezi nejlepší na trhu. Tyto stroje v nejmodernější vývojové řadě, ale i další zařízení z portfolia firmy z Valtic na jihu Moravy byly k vidění v hale č. 8, na stánku G32. Výstavní plocha o velikosti 240m² byla zaplněna stroji, které využívají moderní technologie, snadno se ovládají, programují, splňují hygienické požadavky, jsou bezpečné a navrženy tak, aby dosahovaly vysoké produktivity s co nejnižšími náklady.



Obr. 1: Expozice firmy Mauting s rozvody vzduchu CrossFlow v horní části stánku

Jedním z exponátů, s nímž se Mauting představil na výstavě IFFA byla klimakomora se systémem CrossFlow (obr. 1). Jde o jeden z nejdokonalejších systémů proudění vzduchu v klimakomorách. Jeho výhoda spočívá v možnosti střídavého proudění vzduchu, čímž se zvyšuje rovnoměrnost sušení výrobků a snižuje nebezpečí vzniku kroužku, příp. jiných vad. Díky tomu je možné celý proces bezpečně urychlit až o dvacet procent. Dozrávací klimakomory KMD CrossFlow jsou obzvláště vhodné tam, kde je vysoký požadavek na standardnost výrobků na výstupu z komory a také pro výrobky, které dosahují vysokých průměrných úbytků 1–3 % během 24 hodin. Jsou určeny primárně



Obr. 2: Na stánku nechyběl ani úspěšný produkt značky Mauting – udírenská komora UKM Classic 2001.E.

pro větší komory s šířkou více než 6 vozíků vedle sebe. Vysoce výkonné komory vybavené systémem CrossFlow jsou bezesporu příkladem promyšlené investice do kvalitního zařízení, které se úspěšně osvědčily po celém světě od ruského trhu až po Ameriku.

MAUTING představil svým návštěvníkům i zástupce neúspěšnějšího produktu ve svém výrobním programu, udírenskou komoru typ UKM Classic 2001.E (obr. 2). Tyto komory jsou vhodné pro tepelné opracování všech druhů masných výrobků jako jsou například párky, klobásy, salámy, šunky, masa, ale také ryby a sýry. Udíreny Classic mají pro každý vozík svůj vlastní ventilátor a tepelné výměníky jsou umístěny v prostoru komory, čímž jsou zajištěny minimální energetické ztráty i hmotnostní úbytky.

Na veletržním stánku se Mauting prezentoval také s jednovozíkovou udírenskou komorou s plně horizontálním prouděním vzduchu UKMH 2001.E (obr. 3). Komory jsou vhodné pro tepelné opracování většiny typů výrobků ležících na roštích, jako jsou pláty masa, jerky, ryby, sýry, tofu a jiné. Systém proudění umožňuje zaskládat celou plochu roštů bez mezer mezi výrobky, což zaručí vyšší kapacitu ve srovnání s tradičním způsobem opracování produktů na roštích. Vzduch proudí přes šterbiny do jednotlivých pater vozíku, a na druhé straně je stejnými šterbinami odsáván. V zadaných intervalech se toto proudění střídá z jedné a druhé strany. Díky standardně dodávanému odtahovému ventilátoru je zaručena rovnoměrnost sušení a minimální hmotnostní ztráty.



Obr. 3: Pro výrobky v horizontální poloze je vhodné zařízení UKMH 2001.E.

Asi největší zájem návštěvníků stánku firmy Mauting vzbudila udírenská a zchlazovací komora UKM/ZKM s transportním systémem vozíků (kombinovaná sestava tepelného opracování TCI – obr. 4). Systém umožňuje automatické naskladnění vozíků do udírenské komory, automatický přesun z udíreny do zchlazovací komory a automatické vyskladnění vozíků ze zchlazovací komory. Obě sekce mohou opracovávat výrobky samostatně, nezávisle na sobě, ale mohou pracovat také společně s přesuvem vozíků z UKM do ZKM. Na této komoře byl představen nový rovný hygienický design udíren SMART s pneumatickými zámky dveří, skrytými panty, dvoukřídlými dělicími dveřmi a gilotinovými dveřmi na zchlazovací části komory. Zařízení bylo vybaveno prosklenou boční stranou pro názornou ukázkou činnosti transportního systému. Díky tomu přitáhlo nemalou pozornost zákazníků z celého světa.



Obr. 4: Udírenská a zchlazovací komora UKM/ZKM s transportním systémem vozíků se těšila zájmů návštěvníků expozice Mauting.



Obr. 5: Štěpkový vyvíječ kouře Mauting

Udírenské komory jsou vždy vybaveny vyvíječem kouře. Zákazník má možnost zvolit mezi štěpkovým, frikčním a parním vyvíječem, nebo i aplikátorem tekutého kouře. Nejoblíbenější je stále štěpkový vyvíječ kouře, ve kterém se kouř vyvíjí doutnáním dřevné drtě na speciálním roštu. Řídicí systém kontroluje teplotu hoření i teplotu kouře a díky přesně regulovanému přívodu vzduchu pod a nad rošt pracuje vyvíječ stabilně i při měnících se podmínkách. Vyvíječ je dodáván v několika velikostech, na stánku IFFA byl vystaven typ 01, 02 a 04 (obr. 5).

Velmi oblíbené jsou u zákazníků i udírenské komory UKM Compact (obr. 6) a UKM Junior, které jsou



Obr. 6: Pro malé výrobce nebo velkokuchyně jsou určeny udírní UKM Compact.

určeny spíše pro řemeslnou výrobu uzenin v malých provozovnách, velkokuchyních a restauračních provozech.

Pro řemeslnou výrobu trvanlivých výrobků v malém množství MAUTING představil univerzální mikroklimakomoru KMU MINI (obr. 7). Ko-



Obr. 7: Mikroklimakomora KMU MINI umožňuje výrobu běžných typů trvanlivých masných výrobků, mēlněných i celosvalových.

mora splňuje podmínky pro opracování většiny běžně vyráběných trvanlivých výrobků, tepelně opracovaných i neopracovaných. Komora je vhodná i pro výrobu zaplísňených výrobků, pršutů, či jiných sušených mas. Prosklené dveře s LED osvětlením vnitřního prostoru zabez-



Obr. 8: Pohled na řídicí jednotky pro zařízení Mauting, vlevo řídicí jednotka M2016, vpravo M2015

pečují atraktivní pohled na opracovaný výrobek (vhodné do prodejen a restaurací).

Všechna zařízení firmy MAUTING v kombinaci s pokročilým řídicím systémem zaručují vysokou a rovnoměrnou kvalitu výrobků ve všech místech komory. Moderní mikro-



Obr. 9: Ing. Josef Grégr je jedním z jednate-lů společnosti Mauting. Na veletrhu ochot-ně předváděl vystavené exponáty.

procesorové řídicí systémy (obr. 8) zabezpečují optimální průběh teplot, vlhkosti, rychlosti a směru proudění oběhového vzduchu. Řídicí jednotka umožňuje nastavení mnoha programů, které je možné sestavit přesně podle požadavků zákazníka, včetně třeba vaření podle „Delta-T“ nebo „F_c“.

Ryze česká firma MAUTING je na výstavách IFFA pravidelným vystavovatelem. Na osmé účasti na tomto veletrhu se prezentovala na doposud největším veletrž-ním stánku v historii firmy.

**Ing. Martina Němcová,
Ing. Vlastimil Zajíc
MAUTING s.r.o.**