

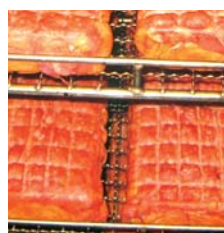
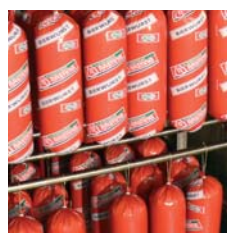
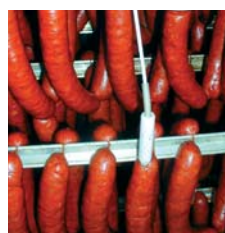
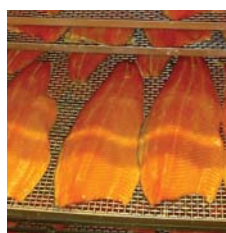
Smoking chambers MAUTING **UKM Classic**



Smoking chambers MAUTING **UKM Classic**
Cooking chambers MAUTING **VKM Classic**
Chilling chambers MAUTING **ZKM Classic**
Cooking and chilling chambers MAUTING **VZKM Classic**
Thermo combined installation **TCI**



Räucherkammern MAUTING **UKM Classic**
Kochkammern MAUTING **VKM Classic**
Kühlkammern MAUTING **ZKM Classic**
Koch- und Kühlkammern MAUTING **VZKM Classic**
Thermo Kombinierte Anlage **TCI**





3 x UKM Classic SMART 2003.E

Customer can choose from a wide range of options and chambers are designed with respect to special requirements of each individual customer.



2 x UKM 2001x2.E + UKM 2003.E + ZKM 2003



6 x UKM 2003.E



3 x UKM 2004.D



2 x UKM 2002.G



UKM Classic 2002.E + ZKM 2002



3 x UKM 2004.D

*Der Kunde kann aus mehreren Varianten der Kammern auswählen.
Die Kammern sind mit Rücksicht auf individuellen Wunsch der Kunde konstruiert.*



3 x UKM Classic 2004.D



3 x UKM Classic 2004.D



3 x UKM 2004.D



UKM 2004.E / ZKM 2004



Smoking chambers MAUTING UKM Classic

are designed for industrial and craft production of smoked products.

- ▶ Provide automatic heat treatment of smoked products, i.e. red-dening, heating, drying, smoking, cooking.
- ▶ Smoking chambers are suitable for smoking of all kinds of products, for instance frankfurters, sausages, salamis, meat, poultry, fish, cheese etc...
- ▶ They are suitable for smoking products stuffed in natural or artificial casings.
- ▶ In a type equipped with chilling the cold smoke technology can be used.
- ▶ Product can be loaded on a smoking trolley or, on wish, on hanging rail basket.
- ▶ Sophisticated design is distinguished by excellent insulation without heat leaks, stiffness, a long operational life and a perfect tightness.
- ▶ Each trolley has its own fan and the heating exchangers are located inside the chamber which substantially eliminates energy loss.
- ▶ Smoking chamber is equipped with an automatic cleaning system and a microprocessor controlled wooden chip smoke generator.
- ▶ The technological process of heat treatment is operated by a microprocessor control unit in accordance with a chosen program.
- ▶ The smoking chamber is equipped with a high-efficient air circulation system, which guarantees uniform temperature and smoke distribution in any place inside the chamber with minimal weight loss of products.
- ▶ The relative humidity is measured by a psychrometric sensor.
- ▶ There is possibility to equip smoking chambers with smoke washer, gas afterburner or electric catalyst for smoke elimination.
- ▶ All parts of the smoking chamber are made of chromium-nickel stainless steel.

Chamber heating can be:

- ▶ electric
- ▶ gas
- ▶ oil
- ▶ steam

Examples of an optional equipment:

- ▶ hanging rail for hanging baskets
- ▶ adjustment of chamber for higher temperature
- ▶ changing flaps for periodical changing of air flowing
- ▶ open door signalization
- ▶ transport system for trolley movement
- ▶ showering
- ▶ floor outlet for water discharge
- ▶ cooling for cold smoke
- ▶ guillotine door
- ▶ welded workmanship.

Smoking chambers MAUTING are manufactured:

- 1) one-row chambers, size from 1 to 10 trolleys.
- 2) two-row chambers, size from 2 to 12 trolleys
- 3) pass through workmanship.



3D model UKM Classic 2001.E



6 x UKM 2008.D



5 x UKM Classic SMART 2002.E



Räucherkammern MAUTING UKM Classic

Eignen sich für die industrielle und handwerkliche Produktion geräucherter Produkte.

- ▶ Ermöglichen automatische Wärmebearbeitung der geräuchten Produkte, d.h. Trocknen, Räuchern und Garen.
- ▶ Räucheranlagen eignen sich zum Räuchern von allen Sorten von Produkten, wie z.B.: Würstchen, Bratwurst, Würste, Schinken, Fleisch, Geflügel und auch Fisch, Käse usw.
- ▶ Sie eignen sich zur thermischen Bearbeitung in natur- oder Kunststoffen Därmen.
- ▶ In der Ausführung mit Kühlung ermöglichen Räuchern mit Kaltrauch.
- ▶ Produkt ist üblich in dem Rauchwagen gegeben, auf dem Wunsch können mit Bahnanhang geliefert werden.
- ▶ Eine perfekte Konstruktion gewährleistet vollkommene Isolation ohne Gebrauch von Isolations-Überbrückungen, steifhalte Ausführung, lange Lebensdauer und ausgezeichnete Dichtheit.
- ▶ Jeder Wagen hat seinen eigenen Ventilator und Wärmeaustauscher sind in dem Raum der Kammer platziert. Solche Konstruktion garantiert minimale Energieverluste.
- ▶ Die Räucherkammer ist mit einem automatischen Reinigungssystem ausgerüstet. Der komplette Reinigungsprozess wird mittels einer Microprozessoreinheit gesteuert und durchgeführt.
- ▶ Technologischer Ablauf der thermischen Bearbeitung ist mittels einer microprozessorbestückten Steuer- und Regulierungseinheit nach einem vorgewählten Programm gesteuert.
- ▶ Ein effektives System der Luftzirkulation gibt regelmäßige Bearbeitung der Produkte in allen Plätze der Kammer mit minimaler Gewichtverluste.
- ▶ Die Feuchtigkeit in der Kammer ist mit Hilfe eines Psychrometers gemessen.
- ▶ Für Abbau der Schadstoffe in Rauch ist möglich die Räucherkammer mit einer Rauchdusche, Gasnachverbrenner oder elektrischem Katalysator ausgestattet.
- ▶ Alle Teile der Räucherkammer sind aus rostfreiem Chrom-Nickel Edelstahl hergestellt.

Die Beheizung der Kammer ist nach Wunsch des Kunden:

- ▶ elektrische
- ▶ mit Gas
- ▶ mit Heizöl
- ▶ mit Dampf

Exklusive Ausrüstung:

- ▶ Ausrüstung mit Gehängebahn für Gehängerräucherwagen
- ▶ Zusätzliche Heizung für Baken
- ▶ Verstellklappen für laufende Veränderung der strömenden Luft aus der linken und rechten Seite
- ▶ Signalisation der offenen Türe
- ▶ Transportsystem für die Wagenverschiebung
- ▶ integrierte Duschen
- ▶ integrierte Gully im Boden für Abfallwasser
- ▶ Kühlung für Räuchern mit Kaltrauch
- ▶ Hebetür
- ▶ geschweißte Ausführung der Kammer.

Die Räucherkammern MAUTING werden produziert:

- 1) In Tunnelausführung für 1 bis 10 Räucherwagen.
- 2) In Zweireihenausführung für 2 bis 12 Räucherwagen.
- 3) In Durchfahrtsausführung.



6 x UKM 2008.D + 3 x ZKM 2008



The integral part of a smoking chamber is a **smoke generator** which can be chosen from several kinds:

Wooden chip smoke generator:

- This smoke generator is the most used and popular kind of generator. Smoke is generated by glowing of wooden chips on a special grate. Control system checks temperature of burning and smoke. Thanks to the exactly regulated air input above and underneath the grate works the smoke generator steadily also in changing conditions. The smoke generator is equipped with wooden chip level indicator, safety distinguish system and also washing system for easier maintenance.
- The smoke generator is designed as overpressure kind which means compact dimensions, minimal smoke leak from the generator and independence on outer conditions.
- Fast start of smoke creation after turning on.
- Generators are manufactured in several sizes.

Friction smoke generator:

- Smoke is generated by wood block friction on a specially constructed rotating cylinder. This type of smoke generator is equipped with an automatic device providing appropriate pressure of the wooden block on the friction cylinder.
- It works in the closed system in which a part of smoke returns to the smoke generator.
- The generator creates full volume of smoke immediately after turning on.
- There are two workmanships, the first, vertical with a storage for 3 wooden blocks or the horizontal one for 5 wooden blocks.

Liquid smoke applicator:

- Products are coloured and aromatized with help of aerosol which is generated by liquid smoke atomization by a special nozzle with help of compressed air.
- No harmful pollutions leave to atmosphere.
- Liquid smoke components are checked and there is possible to choose various aromas according to customer's wish.

Steam wooden chip smoke generator:

- Smoke is generated by superheated steam passage through wooden chips. It does not come to their burning but pyrolysis without fire.
- The smoke contents overheated steam which better penetrates into product and therefore helps to keep casings elastic.
- This method is not suitable for cold smoking due to the steam in smoke.

A standard position of smoke generator is on the right or left side of smoking chamber. On a customer's wish can be also located in a different place.



Ein unteilbarer Bestandteil der Räucherammer ist der **Raucherzeuger**, der aus vier Möglichkeiten man kann wählen:

Hackspäneraucherzeuger:

- Es handelt sich um ein klassisches und beliebtes Modell des Raucherzeugers. Rauchentwicklung erfolgt durch Verschmelzung von Hackspänen auf speziell konstruiertem Rost. Steuerungssystem kontrolliert Temperatur der Verbrennung und des Rauches. Dank genauer regulierten Luftmenge unten und oben des Rostes, arbeitet der Raucherzeuger standsicher auch während wechselten Konditionen. Der Hackspäneraucherzeuger ist mit Detektion der Knappheit der Hackspäne, Sicherheitslöschsystem und auch Reinigungssystem für leichte Wartung ausgerüstet.
- Der Hackspäneraucherzeuger arbeitet mit Überdruck, das bedeutet Kompaktmaße, minimale Rauchausströmung und Unabhängigkeit der Funktion auf Außenbedingungen.
- Schneller Antritt des Rauches nach Einschaltung.
- Der Hackspäneraucherzeuger ist in mehreren Größen hergestellt.

Reiberaucherzeuger:

- Rauchentwicklung erfolgt durch Reiben eines Kantholzes auf einer speziell geriffelten Walze. Dieser Typ des Raucherzeugers ist mit Automatik für richtigen Druck des Holzblockes auf Friktionszylinder ausgestattet.
- Der Raucherzeuger arbeitet in geschlossenem System, wann ein Teil des Rauches geht zurück nach dem Raucherzeuger.
- Der Raucherzeuger produziert volle Rauchmenge nach Einschaltung.
- Es gibt zwei Ausführungen, die vertikale Reiberaucherzeuger hat einen Speicher für 3 Holzblöcke und der horizontaler für 5 Holzblöcke.

Flußigrauch:

- Der Rauch entsteht durch die Atomisation des Flüssigrauches mittels einer speziellen Düse mit Hilfe der Druckluft.
- Keine schädliche Abgasemissionen gehen aus Räucherammer nach Atmosphäre.
- Komponente des Flüssigrauches sind kontrolliert und es ist möglich verschiedene Aroma, nach Wunsch des Kunde, verwenden.

Dampfraucherzeuger:

- Entwicklung des Rauches erfolgt beim Durchgang des überhitzten Dampfes durch Hackspäne. Es handelt sich nicht um Brennung, aber zur Pyrolyse ohne Feuer.
- Der Rauch enthält überhitzten Dampf, der zur besseren Penetration des Rauches nach Produkt hilft und dadurch hält Elastizität seines Darmes.
- Wegen Dampf im Rauch ist nicht günstig für Kaltraucherhären.

Der Raucherzeuger kann nach Wunsch des Kunde auf der linken oder rechten Seite der Kammer platziert sein. Nach Wunsch des Kunde auch auf einem anderen Ort.



Wooden chip smoke generator VK 01
/ Hackspäneraucherzeuger VK 01



Wooden chip smoke generator VK 02
/ Hackspäneraucherzeuger VK 02



Friction smoke generator
/ Reiberaucherzeuger



Liquid smoke applicator
/ Flüssigrauch



Steam wooden chip smoke generator / Dampfraucherzeuger



8 x VK 02



Gas afterburner
/ Gasnachverbrenner



Smokewasher
/ Rauchduschen



MAUTING UKM Classic SMART

- Flat design made in the spirit of modern conception.
- Pneumatic and fully automatic door closing guarantees perfect sealing of the chamber.
- Also the wooden chip smoke generator and the switchboard with the Touchscreen.



UKM Classic SMART 2004.D



UKM Classic SMART 2004.D



MAUTING UKM Classic SMART

- Flachdesign ist in moderne Auffassung geschafft.
- Pneumatische und voll automatische Türausschließung garantiert perfekte Dichtung der Kammer.
- Im Design ist auch Hackspäneraucherzeuger und Verteiler mit Steuerregler Touchscreen abgestimmt.



2 x UKM Classic SMART 2004.E



2 x UKM Classic SMART 2004.E + 2 x VKM SMART 2004.E



Smoke generator VK 01 SMART
/ Raucherzeuger VK 01 SMART



Closing handle „Z“
/ Abschlussklinke „Z“



Cooking chambers MAUTING VKM Classic

The cooking chamber VKM Classic is an equipment providing automatic heat treatment by cooking. The workmanship with heat exchanger and exhaust system can be used also for drying processes.

- ▶ Chambers are suitable for treatment of all kinds of meat products which are not smoked, e.g. sausages, cooked hams, pâté, meat.
- ▶ A sophisticated design gives perfect insulation without any heat bridges, stiffness and long life time.
- ▶ Technological process of heat treatment is controlled by a microprocessor control unit according to a set program.
- ▶ On wish can be chambers delivered with a hanging rail or a hydraulic transport system.
- ▶ Cooking chamber can have electric, steam or gas heating.
- ▶ Each customer can choose from a wide choice of variants which meet all requirement.
- ▶ Chambers are designed with respect to special requirements of an individual customer.

Chilling chambers MAUTING ZKM Classic

Chilling chambers allow intense cooling down of products after heat treatment. The technological process of chilling is controlled by a microprocessor control unit and it is carried out in several phases in accordance with a program:

1. Chilling by water shower
2. Chilling by water shower with an intensive air flow
3. Chilling by air-flow at a temperature of 0 – 5 °C

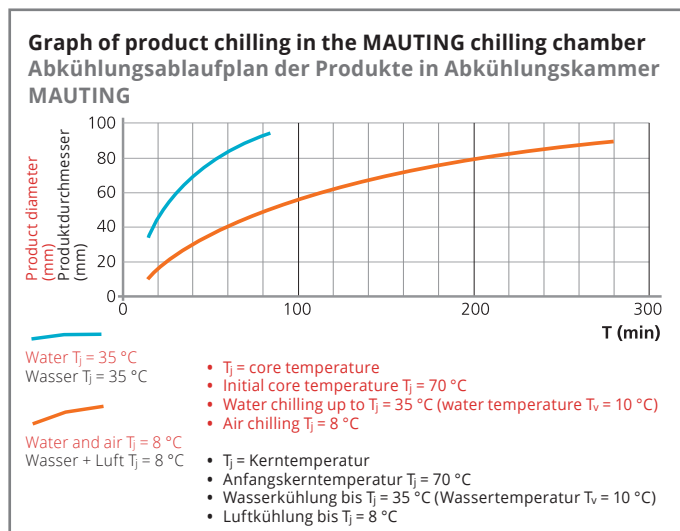
Advantages of intensive chilling :

- ▶ Decrease of the product weight loss in comparison to a slow cooling down.
- ▶ Fast passing of the critical temperature range from +40 °C to +15 °C, when the largest microorganism increase takes place.
- ▶ Prolongation of the product's durability and storage period.
- ▶ Possibility of immediate dispatch – saving of storage and chilling areas.
- ▶ Time reduction between heat treatment and dispatch.

Cooling agent can be, according to customer's requirement ammonia, freon, or coolant based on non-freezing liquids.

The microprocessor control unit controls:

- ▶ showering time
- ▶ showering intervals
- ▶ circulating air temperature
- ▶ program setting controlled in dependence on the core temperature
- ▶ program setting controlled in dependence on the time.



3 x VKM Classic SMART 2007

Cooking and chilling chambers MAUTING VZKM Classic

These chambers combine the cooking chamber with steam heating and the chilling chamber.

They serve particularly for heat treatment of products by cooking with immediate subsequent intensive chilling to reach the required temperature. They are suitable for heat treatment of such products as for example ham, pâté etc.



ZKM

Thermo combined installation TCI

Serves for unification of a chamber for heat treatment and a chamber for intense cooling down products into one unit.

- ▶ It contains a hydraulic transportation system which moves smoking trolleys automatically.
- ▶ This unification of smoking (cooking) and chilling chamber with help of TCI system into one equipment shortens the whole time of treatment, saves a big part of manual manipulation of heavy trolleys, reduces built-up space and lowers weight loss of products in comparison to usage of individual chambers.
- ▶ Hydraulic transport system loads semi-automatically to a first section, after heat treatment is automatically moved to the second section and after cooling down, is from the second section unloaded.
- ▶ As soon as the products in the second sections are cooled down, there is possible to treat thermally next batch of products in the first section.
- ▶ Both sections can work independently to each other.
- ▶ Design of the thermocombined line is made in respect to the customer's specific requirements.



Kochkammern MAUTING VKM Classic

Kochkammern ermöglichen automatische thermische Bearbeitung durch Kochen durchzuführen.

Die Ausführung mit Wärmeaustauscher und Abzugssystem ist möglich die Kochkammer für Trocknen verwenden.

- ▶ Die Kochkammern sind günstig für thermische Bearbeitung der Mehrheit der Fleischprodukte, die nicht geräuchert sind, wie Würstchen, Schinken, Paté, Fleisch.
- ▶ Eine perfekte Konstruktion gewährleistet vollkommene Isolation ohne Gebrauch von Isolations-Überbrückungen, steifhalte Ausführung, lange Lebensdauer.
- ▶ Technologischer Ablauf der thermischen Bearbeitung ist mittels einer microprozessorbestückten Steuer- und Regulierungseinheit nach einem vorgewählten Programm gesteuert.
- ▶ Auf Wunsch können die Kammern mit Hängebahn oder Transportsystem geliefert werden.
- ▶ Die Kochkammer kann mit elektrische, Dampf oder Gas Heizung ausgestattet.
- ▶ Der Kunde kann aus mehreren Varianten der Kammern auswählen, die das Bedürfnis jede Kunde erfüllen.
- ▶ Die Kammern sind mit Rücksicht auf individuellen Wunsch des Kunden konstruiert.

Intensivkühlkammern MAUTING ZKM Classic

Sie ermöglichen eine intensive Abkühlung der Produkte nach der thermischen Behandlung. Der technologische Prozess der Abkühlung wird mit einer Microprozessor-Steereinheit gesteuert und verläuft programmäßig in einigen Phasen nach gewählttem Programm:

1. Abkühlung mit einer Wasserdusche.
2. Abkühlung mit einer Wasserdusche bei intensiver Kalten Luftströmung.
3. Abkühlung mit einem Kaltluftstrom.

Vorteile der Intensivkühlung sind:

- ▶ Einfache und schnelle Verkürzung des Kühlprozesses.
- ▶ Senkung der Gewichtsverluste im Vergleich mit klassischer Abkühlung.
- ▶ Schneller Übergang der kritischen Temperatur +40 °C bis +15 °C, bei welcher es zum größten Wachstum der Mikroorganismen kommt.
- ▶ Verlängerung der Lagerfähigkeit und Haltbarkeit der Produkte.
- ▶ Möglichkeit schnellere Lieferung – Ersparnis der Kühl- und Lagerräume.
- ▶ Verkürzung der Zeit zwischen der thermischen Behandlung und Expedition der Produkte.

Kühlmittel kann, nach Wunsch des Kunde, Ammoniak, Freon oder Kühlmittels aufgrund der Frostschutzmittels sein.

Die Mikroprozessor-Steereinheit ermöglicht zu steuern:

- Dauer des Duschens.
- Intervall des Duschens.
- Temperatur der Luftströmung.
- Einstellung des Programmes – Steuerung in Abhängigkeit der Kerntemperatur.
- Einstellung des zeitgesteuerten Programmes.

Koch- und Kühlkammern MAUTING VZKM Classic

Es handelt sich um Kombination einer dampfbeheizten Kochkammer und einer Kühlkammer.

Sie eignen sich für thermische Behandlung der Produkte mit augenblicklicher Intensivkühlung auf die gewünschte Temperatur. Mit Vorteil werden diese Kammern für thermische Bearbeitung von Schinken, Pasteten u.a. Produkten benutzt.



VKM 1704.ED

Thermo Kombinierte Anlage TCI

Dient für Verbindung der Kammer für thermische Bearbeitung und Kammer für intensive Abkühlung der Produkte in einer Einheit.

- ▶ Die Anlage Inhalt ein Transportsystem, das automatisch die Rauchwagen verschiebt.
- ▶ Mit solche Verbindung der Räucher (Koch-) Kammer und Kühlkammer nach einer Einheit verkürzt sich die Zeit der ganzen Bearbeitung, spart sich größeren Teil der Handmanipulation mit schweren Wagen, sich umgebauter Raum verkleinerte und senkt sich Gewichtverlust im Vergleich mit Verwendung der selbständigen Kammern.
- ▶ Transportsystem verschiebt halbautomatisch Wagen in erster Sektion und nach thermische Bearbeitung verschiebt die Wagen automatisch in zweiter Sektion, wo, nach Abkühlung, die Wagen ladet aus.
- ▶ In der Zeit, wann Produkte in der zweiter Sektion sich kühlen, können in der erster Sektion andere Produkte bearbeitet sein.
- ▶ Beide Sektionen können in Unabhängigkeit an sich arbeiten.
- ▶ Immer ist die Anlage nach konkreten Anforderungen des Kunde konstruiert.



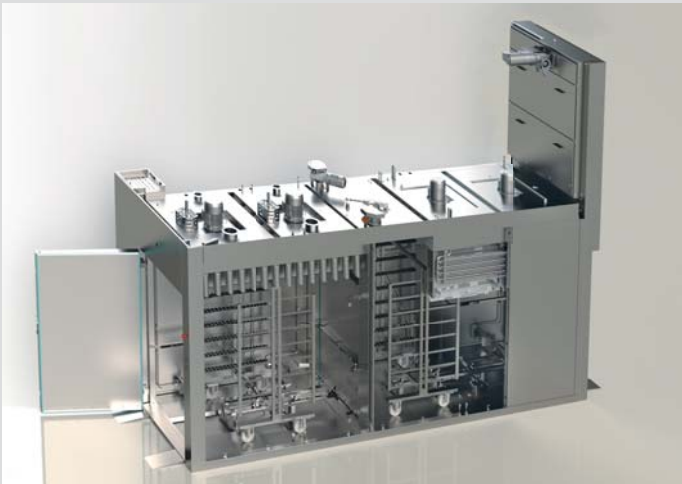
3 x ZKM Classic 2007



3 x UKM 2004.G + 2 x ZKM 2004 + 1 x VKM 2004.G

Thermo combined installation TCI
Thermo Kombiniert Anlage TCI

Transport system / Transportsystem



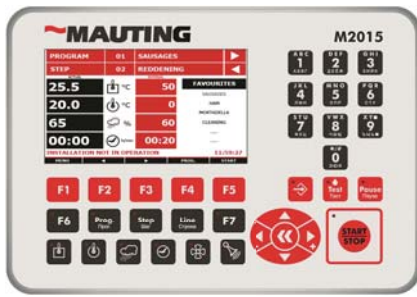
3D model transportní systém / 3D модель транспортной системы



6 x UKM 2008.D



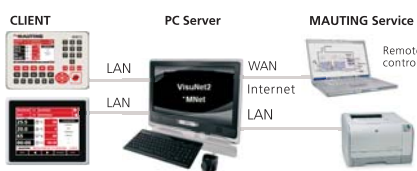
3 x UKM 2008.D



MAUTING M2015



MAUTING M2016



Microprocessor Control System

Serves for automatic control of:

- ▶ smoking chambers
- ▶ cooking chambers
- ▶ roasting chambers
- ▶ chilling chambers
- ▶ smoke generators

The chambers are equipped with regulator M2015 or M2016, which allows to save up to 99 programs and each can have 20 steps.

Control units regulate:

- ▶ Temperature in chamber, relative humidity, air circulation speed.
- ▶ Smoke generator, automatic chamber cleaning.
- ▶ Monitors chamber temperature, core temperature in product and saves these data to memory.
- ▶ Activates the friction smoke generator, applicator of liquid smoke, additional facilities.

The regulator display indicates:

- ▶ Real and required values of chamber temperature, core temperature and relative humidity.
- ▶ Time of a running step, respectively the time remaining to the termination of the set step.
- ▶ A product name and a name of the running program step.
- ▶ Regulator is equipped with USB and LAN input serving for a computer connection for data collection and their processing of a heat treatment process.
- ▶ The ethernet interface allows data transmission between a control unit and a computer with a printer.
- ▶ Allows interconnection of more regulators in a net to a central system serving for monitoring of chamber performance and recording data of temperatures, humidity and courses of individual procedures.
- ▶ The control unit enables writing and editing of production programs, failure state management, remote control via the LAN-net or the Internet.

VisuNet – software for data collection and diagnostics.

This program is designed for collection, recording, identification, searching, print and back-up of data and information on the course of the thermal process carried out in the chamber. It allows remote control of a chamber, its diagnostics and a control unit service.

Das Microprozessor – Steuersystem

Dient zur automatischen Steuerung von:

- ▶ Räucherkammern
- ▶ Kochkammern
- ▶ Backkammern
- ▶ Kühlkammern
- ▶ Raucherzeugers

Kammern sind mit Reglers ADITEC M2015 oder M2016 ausgerüstet, die 99 Programms, jedes kann 20 Schritte enthalten, ermöglichen zu speichern.

Das Steuersystem reguliert:

- ▶ Die Kammertemperatur, relative Feuchte und Luftströmung Geschwindigkeit.
- ▶ Steuert und überwacht den Raucherzeuger, steuert den Prozess der automatischen Kammerreinigung.
- ▶ Verfolgt die Kammertemperatur, Kerntemperatur und speichert ihre Verläufe.
- ▶ Setzt in Betrieb den Reibraucherzeuger, den Adapter für Flüssigrauch und Zubehöreinrichtungen.

Am Bildschirm des Regulators sind folgende Daten dargestellt:

- ▶ Soll- und Ist-Werte der Kammertemperatur, der Kerntemperatur und der relativen Feuchte.
- ▶ Schritt-Laufzeit, eventuell verbleibende Zeit bis zum Ablauf des eingestellten Schrittes.
- ▶ Beim Regulator ist die Benennung des Produktes und des gerade laufenden Programmschrittes.
- ▶ Der Regulator ist mit USB und LAN Eintritt für den Anschluss des PC ausgestattet und dient für die Daten-Erfassung und Auswertung des thermischen Prozessverlaufes.
- ▶ Das Ethernet Schnittstelle ermöglicht Dataübertragung zwischen Steuerung und Computer mit Drucker.
- ▶ Erlaubt auch Vernetzungen mehrerer Regulatoren und Verbindung mit dem Zentralsystem und Monitoring der Einträge, betreffend der Temperaturen, Verlauf der Feuchte und Verlauf der einzelnen Prozeduren.
- ▶ Die Steuereinheit ermöglicht die Einstellung und Edition der Produktionsprogramme (Vorschriften), Erfassung der Störungen, Fernbedienung mittels des LAN-Netzes, eventuell durch Internet.

VisuNet – die Software für Erfassung und Diagnostik der Daten.

Das Programm ist für Erfassung, Speicherung, Identifikation, Suche, Druck und Sicherung von Daten über Verlaufs des Produktionsprozesses. Die Software ermöglicht entfernten Zutritt zur Steuerung der Kammer, seiner Diagnostik und Service der Reglers.

TECHNICAL DATA • TECHNISCHE DATEN

Type of chamber / Typ der Kammer	M 1501	M 1701	M 2001	M 2002	M 2003	M 2004	M 2005	M 2006	M 20022	M 20032	M 20042	M 20052
Number of trolleys / Anzahl der Wagen	1	1	1	2	3	4	5	6	4	6	8	10
Size of a trolley / Maße des Wagens (m)	0,9 x 0,9 x 1,5	0,9 x 1 x 1,7	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	1 x 1 x 2	1 x 1 x 2	1 x 1 x 2
Width / Breite	A (mm)	1470	1470	1570	1570	1570	1570	1570	2980	2980	2980	2980
	B (mm)	1970	1970	2070	2070	2070	2070	2070	3480	3480	3480	3480
	C (mm)	1750	1750	1850	1850	1850	1850	1850	3260	3260	3260	3260
Depth / Tiefe	D (mm)	1135	1235	1235	2300	3365	4435	5500	2300	3365	4435	5500
	E (mm)	1245	1345	1345	2410	3475	4545	5610	2410	3475	4545	5610
Height / Höhe	F (mm)	2135	2335	2635	2655	2655	2655	2655	2655	2655	2655	2655
	G (mm)	2400	2600	2920	2920	2920	2920	2920	2920	2920	2920	2920
Input of chamber without heating / Leistungsbedarf der Kammer ohne Heizung (kW)	6	6	6	11	19	23	27,5	33	23	33	42	51

SMOKING AND COOKING CHAMBERS / RÄUCHER - UND KOCHKAMMERN

Electric heating / Elektrische Heizung (kW)	24	24	30	60	90	120	150	180	120	180	240	300
Steam heating / Dampfheizung (kg h ⁻¹)	40	50	60	120	180	240	300	360	240	360	480	600
Gas (oil) heating / Gas- und Ölheizung (kW)	26	27	34	64	100	128	-	-	-	-	-	-

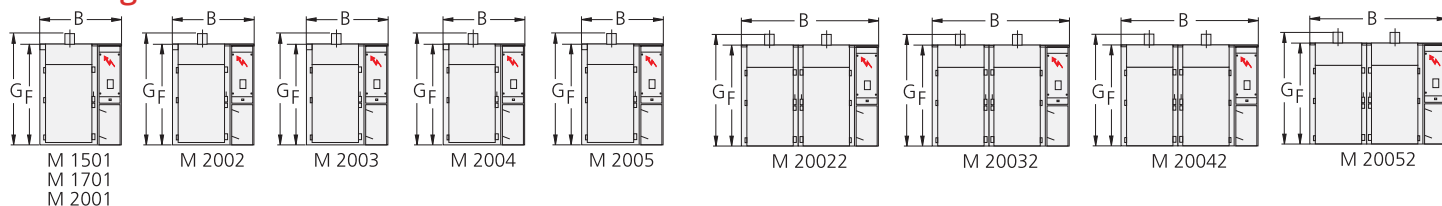
SMOKING AND COOKING CHAMBERS / RÄUCHER - UND KOCHKAMMERN

Refrigerating output / Kühlleistung (kW)	12	17	17	34	44	68	78	88	68	88	136	156
---	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	-----	-----

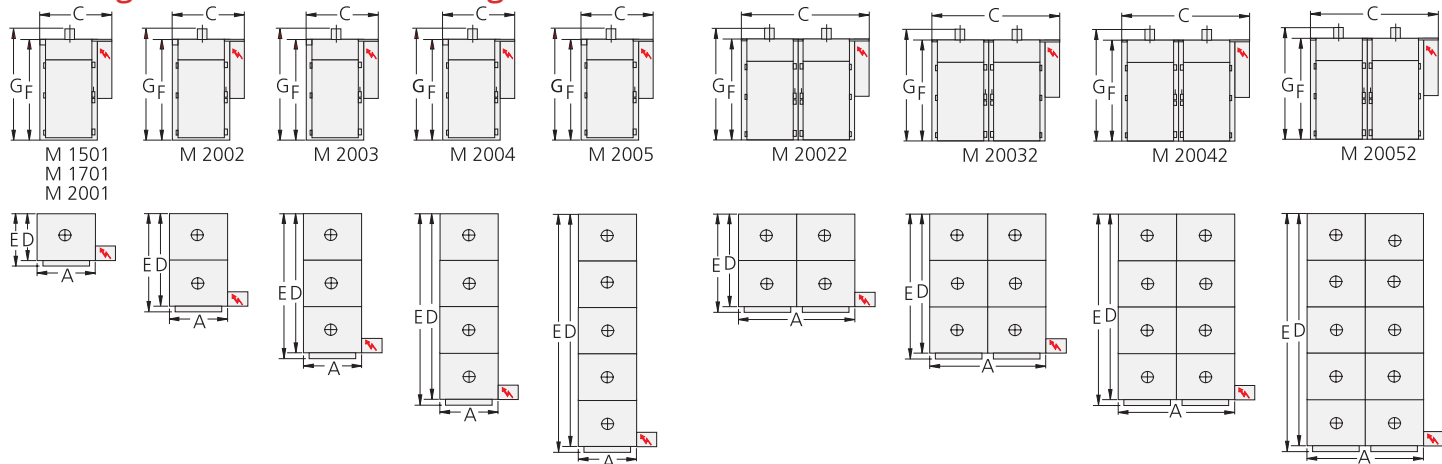
Productivity in 8 hrs / Produktivität (Kg/8 Stunden)

Smoking chambers / Räucherboxen	370-500	460-600	600-800	1200-1600	1800-2400	2400-3200	3000-4000	3600-4800	2400-3200	3600-4800	4800-6400	6000-8000
Cooking chambers / Kochboxen	4000-600	500-800	600-1000	1200-2000	1800-3000	2400-4000	3000-5000	3600-6000	2400-4000	3600-6000	4800-8000	6000-10000
Chilling chambers / Kühlboxen	-	-	800-1500	1600-3000	2400-4500	3200-6000	4000-7500	4800-9000	3200-6000	4800-9000	6400-12000	8000-15000

Smoking chambers UKM / Räucherboxen UKM



Cooking chambers VKM / Chilling chambers ZKM / Kochboxen VKM / Kühlboxen ZKM



MAUTING produced



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