

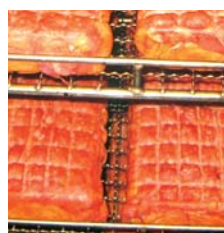
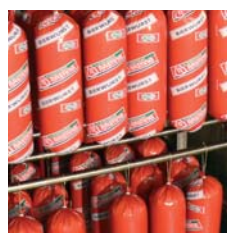
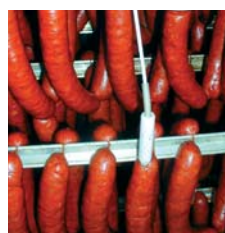
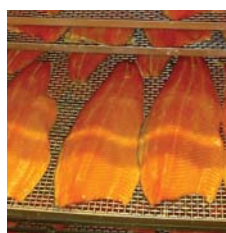
Udírenské komory MAUTING **UKM Classic**



Udírenské komory MAUTING **UKM Classic**
Varné komory MAUTING **VKM Classic**
Zchlazovací komory MAUTING **ZKM Classic**
Varné a zchlazovací komory MAUTING **VZKM Classic**
Kombinovaná sestava tepelného opracování **TCI**



Коптильные камеры MAUTING **UKM Classic**
Варочные камеры MAUTING **VKM Classic**
Камеры охлаждения MAUTING **ZKM Classic**
Варочно – охлаждающие камеры MAUTING **VZKM Classic**
Комбинированная система термообработки **TCI**





3 x UKM Classic SMART 2003.E

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



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

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



3 x UKM Classic 2004.D



3 x UKM Classic 2004.D



3 x UKM 2004.D



UKM 2004.E / ZKM 2004



Udírenské komory MAUTING UKM Classic

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 střeově.
- ▶ V provedení s chlazením umožňují uzení studeným kouřem.
- ▶ Produkt je standardně uložen na udírenském vozíku, na přání mohou být dodány s podvěsnou dráhou
- ▶ Promyšlená konstrukce zabezpečuje dokonalou izolaci bez tepelných mostů, tuhost, dlouhou životnost a výbornou těsnost.
- ▶ Každý vozík má svůj vlastní ventilátor a tepelné výměníky jsou umístěny v prostoru komory. Tím jsou zajištěny minimální energetické ztráty
- ▶ 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 psychrometrickým 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.

Vytápění komory může být na přání zákazníka:

- ▶ elektrické
- ▶ plynové
- ▶ olejové
- ▶ parní

Příklady nadstandardní výbavy:

- ▶ vybavení podvěsnou dráhou pro závěsné udírenské koše
- ▶ přídavné topení pro pečení
- ▶ vario klapky pro periodické změny směru proudícího vzduchu
- ▶ signalizace otevřených dveří
- ▶ transportní systém pro posuv vozíků
- ▶ integrované sprchování
- ▶ integrovaná vpust v podlaže pro odvod odpadní vody
- ▶ chlazení pro uzení studeným kouřem
- ▶ gilotinové dveře
- ▶ úprava komor pro vyšší teploty
- ▶ možnost svařeného provedení komory.

Udírenské komory MAUTING jsou vyráběny:

- 1) V jednořadém provedení jako 1 – 10 vozíkové.
- 2) Ve dvouřadovém provedení jako 2 – 12 vozíkové.
- 3) průjezdné provedení



3D model UKM Classic 2001.E



6 x UKM 2008.D



5 x UKM Classic SMART 2002.E



Коптильные камеры MAUTING UKM Classic

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, салями, 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, но по желанию камеру можно оснастить подвесным путем.
- ▶ Отличная конструкция обеспечивает отличную изоляцию без термических мостов, жесткость, длительный срок службы и отличную изоляцию.
- ▶ Каждая тележка имеет свой собственный вентилятор, а теплообменник размещен в пространстве камер, тем самым обеспечивая минимальные энерго потери.
- ▶ 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.

По желанию клиента нагрев камеры может быть:

- ▶ электрический
- ▶ газовый
- ▶ масляный
- ▶ паровой

Примеры сверхстандартного исполнения:

- ▶ Оснащение камеры подвесным путем для коптильных корзин.
- ▶ Дополнительный нагрев для запекания.
- ▶ Варио заслонки для периодического изменения направления циркулирующего воздуха.
- ▶ Сигнализация открытия дверей.
- ▶ Транспортная система для передвижения тележек.
- ▶ Встроенное душирование.
- ▶ Интегрированный трап для сточной воды.
- ▶ Охлаждение для копчения холодным дымом.
- ▶ Двери типа ГИЛЬОТИНА.
- ▶ Модификация камер для более высоких температур.
- ▶ Возможность сваренной конструкции камеры.

Коптильные камеры MAUTING выпускаются:

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



6 x UKM 2008.D + 3 x ZKM 2008



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 automatikou pro správný přítlak 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 žádná škodlivá emise.
- Složky tekutého kouře jsou kontrolovány a je možné používat různé aroma podle požadavku zákazníka.

Parní vyvíječ kouře

- Kouř je vyvíjen průchodem přehřáté páry o vysoké teplotě přes dřevěné štěrky. Nepochází 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 udírny, na přání zákazníka může být i jinde.



Неотъемлемой частью копильной 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 подаче 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 горизонтального исполнения 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 контролируются. 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 её 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.



Drainage vyvíječ kouře VK 01
/ Щепковый дымогенератор VK 01



Vyvíječ kouře VK 02
/ Щепковый дымогенератор VK 02



Трещи vyvíječ kouře
/ Фрикционный дымогенератор



Апликатор текучего коуфе
/ Апликатор жидкого дыма



Парни vyvíječ коуфе
/ Паровой дымогенератор



8 x VK 02



Плыновы спаловач коуфе
/ Газовый сжигатель дыма



2 x UKM 2002.E s праčkou коуфе
/ Воздухоочиститель



MAUTING UKM Classic 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.



UKM Classic SMART 2004.D



UKM Classic SMART 2004.D



MAUTING UKM Classic 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.



2 x UKM Classic SMART 2004.E



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



Выvíječ kouře VK 01 SMART
/ Дымогенератор VK 01 SMART



Uzavírací klika „Z“
/ Ручка запорная „Z“



Varné komory MAUTING VKM Classic

Varná komora VKM Classic je zařízení, které umožňuje automatický proces tepelného opracování vařením.

V provedení s tepelným výměníkem a odtahovým systémem ji lze využít i na proces sušení.

- ▶ komory jsou vhodné pro opracování většiny druhů masných výrobků, které se neudí, jako jsou například párky, šunky, paštiky, masa
- ▶ promyšlená konstrukce zabezpečuje dokonalou izolaci bez tepelných mostů, tuhost a dlouhou životnost
- ▶ technologický proces tepelného opracování je ovládán mikroprocesorovou řídicí jednotkou, dle nastaveného programu
- ▶ na přání mohou být dodány s podvěsnou dráhou nebo transportním systémem
- ▶ komora může být vybavena elektrickým, parním, nebo plynovým ohřevem
- ▶ je možné zvolit množství variant, které vyhoví potřebám každého zákazníka
- ▶ komory jsou navrhovány s ohledem na speciální požadavky konkrétního zákazníka.

Zchlazovací komory MAUTING ZKM Classic

Umožňují intenzivní zchlazování výrobků po tepelném opracování. Technologický proces zchlazování je řízen mikroprocesorovou řídicí jednotkou a probíhá ve třech fázích, dle zvoleného programu:

1. Zchlazování vodní sprchou.
2. Zchlazování vodní sprchou s intenzivním prouděním studeného vzduchu.
3. Zchlazování proudem studeného vzduchu.

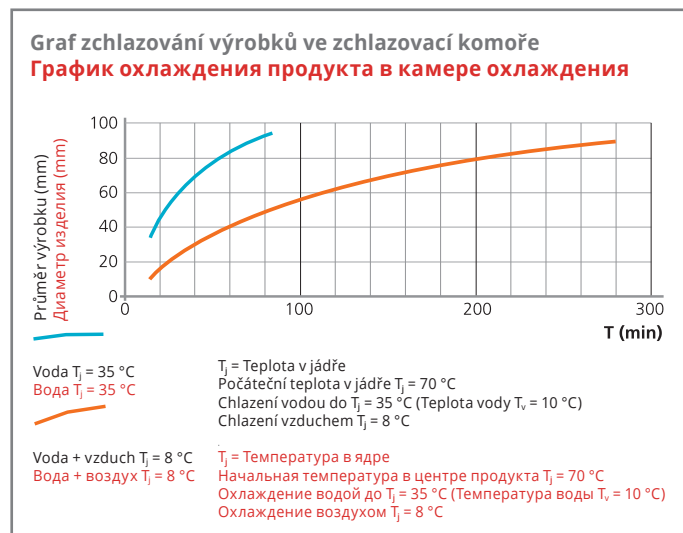
Výhody intenzivního zchlazování:

- ▶ Snížení hmotnostních ztrát výrobku oproti pomalému ochlazení.
- ▶ Rychlý přechod přes kritickou teplotu $+40\text{ }^{\circ}\text{C}$ – $+15\text{ }^{\circ}\text{C}$, kdy dochází k největšímu růstu mikroorganismů.
- ▶ Prodloužení trvanlivosti a udržitelnosti výrobků.
- ▶ Možnost rychlejší expedice – úspora chladírenských a skladových prostor.
- ▶ Zkrácení doby mezi tepelným opracováním a expedicí.

Chladicí medium může být podle přání zákazníka čpavek, freon nebo chladiva na bázi nemrznoucích kapalin.

Mikroprocesorová řídicí jednotka umožňuje řídit:

- ▶ dobu sprchování
- ▶ interval sprchování
- ▶ teplotu proudícího vzduchu
- ▶ nastavení programu řízení v závislosti na teplotě v jádře
- ▶ nastavení programu v závislosti na čase.



3 x VKM Classic SMART 2007

Varné a zchlazovací komory MAUTING VZKM Classic

Kombinují funkce varné komory s parním topením a zchlazovací komory.

Slouží zejména k tepelnému opracování výrobků vařením s následným intenzivním zchlazením na požadovanou teplotu. Vhodné jsou především pro tepelné opracování výrobků jako např. šunky, paštiky apod.



ZKM

Kombinovaná 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 položí do 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.



Варочные камеры MAUTING VKM Classic

Варочная камера VKM Classic это оборудование, позволяющее автоматический процесс термообработки во время варки.

В исполнении с теплообменником и вытяжным вентилятором камеру можно использовать и для процесса сушки.

- ▶ Камеры идеально подходят для обработки большинства мясных изделий, которые не проходят процессом копчения, например сосиски, ветчины, паштеты и мясо.
- ▶ Отличная конструкция обеспечивает отличную изоляцию без термических мостов, жесткость, длительный срок службы и отличную изоляцию.
- ▶ Технологический процесс термообработки управляется микропроцессорной системой управления, по заданной программе.
- ▶ По желанию клиента камера может быть поставлена с подвесным путем или транспортной системой.
- ▶ Камера производится с электрическим, паровым или газовым нагревом.
- ▶ Возможность выбрать множество вариантов, которые удовлетворяют требования клиента.
- ▶ Камеры разработаны с учетом конкретных требований конкретного клиента.

Камеры интенсивного охлаждения MAUTING ZKM Classic

Позволяет интенсивное охлаждение продукта после термообработки.

Технологический процесс охлаждения управляется микропроцессорной системой управления и происходит в трех этапах, по выбранной программе:

1. Охлаждение водяным душем.
2. Охлаждение водяным душем с интенсивной циркуляцией холодного воздуха.
3. Охлаждение потоками холодного воздуха.

Преимущества интенсивного охлаждения:

- ▶ Снижение весовых потерь продукта по сравнению к медленному охлаждению
- ▶ Быстрый переход через критическую температуру +40 °C – +15 °C, когда происходит максимальный рост микроорганизмов.
- ▶ Продленный срока годности и срока хранения продукта.
- ▶ Возможность немедленной экспедиции – экономия пространства для охлаждения и хранения.
- ▶ Сокращение времени между термообработкой и экспедицией.

По желанию клиента хлад агент может быть фреон, аммиак или жидкость на основе антифризной жидкости.

Микропроцессорная система управления позволяет управлять:

- ▶ время душирования
- ▶ интервал душирования
- ▶ температуру циркулирующего воздуха
- ▶ настройка программы, управляемой в зависимости от температуры в центре продукта
- ▶ настройка программы зависимой от времени.

Варочные и охлаждающие камеры MAUTING VZKM Classic

Предназначены для промышленного производства.

Представляют собой комбинацию варочной камеры с паровым нагревом и камеры охлаждения. Прежде всего, они рекомендуются для термообработки продуктов при варке с немедленным интенсивным охлаждением до требуемой температуры. С преимуществом используются для термообработки продуктов таких как ветчина, паштет и т.д..



VKM 1704.ED

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.



3 x ZKM Classic 2007

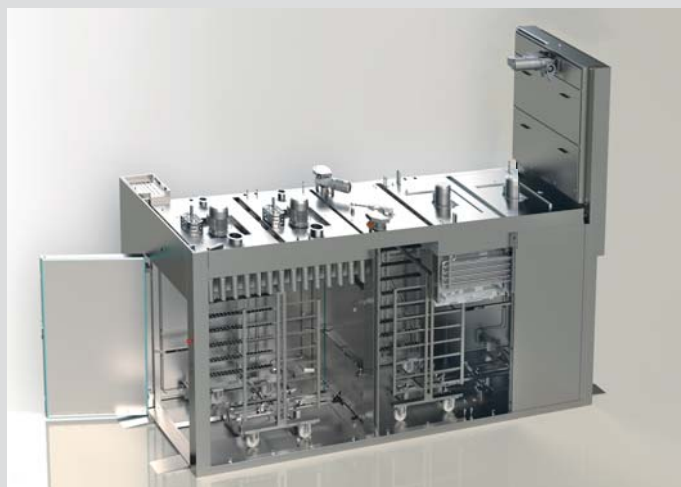


3 x UKM 2004.G + 2 x ZKM 2004 + 1 x VKM 2004.G

Kombinovaná sestava tepelného opravování TCI

Комбинированная система термообработки TCI

Transportní systém / Транспортная система



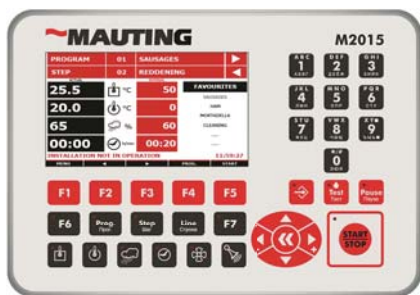
3D model transportní systém / 3D модель транспортной системы



6 x UKM 2008.D



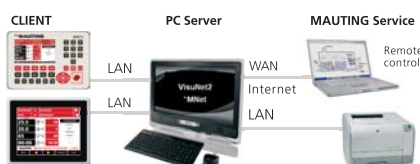
3 x UKM 2008.D



MAUTING M2015



MAUTING M2016



Mikroprocesorový řídicí systém

Slouží k automatickému ovládání:

- ▶ udírenských komor
- ▶ varných komor
- ▶ pečících komor
- ▶ zchlazovacích 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 přídavná 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 údaje / Технические данные

| Typ komory / Тип камеры | M 1501 | M 1701 | M 2001 | M 2002 | M 2003 | M 2004 | M 2005 | M 2006 | M 20022 | M 20032 | M 20042 | M 20052 |
|---|-----------------|---------------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|
| Počet vozíků / Количество тележек | 1 | 1 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 4 | 6 | 8 | 10 |
| Velikost vozíku / Размер тележки (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 |
| Šířka / Ширина | 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 |
| Hloubka / Глубина | D (mm) | 1135 | 1235 | 1235 | 2300 | 3365 | 4435 | 5500 | 6565 | 6565 | 4435 | 5500 |
| | E (mm) | 1245 | 1345 | 1345 | 2410 | 3475 | 4545 | 5610 | 6675 | 6675 | 4545 | 5610 |
| Výška / Высота | 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 |
| Příkon el. motorů / Потребляемая электромощность (kW) | 4,5 | 4,5 | 4,5 | 8,5 | 12 | 15,5 | 18,5 | 21,5 | 15,5 | 21,5 | 27,5 | 34 |

Udírenské a varné komory / Коптильные и варочные камеры

| | | | | | | | | | | | | |
|--|----|----|----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| Topení elektro / Отопление электрическое (kW) | 24 | 24 | 30 | 60 | 90 | 120 | 150 | 180 | 120 | 180 | 240 | 300 |
| Topení parní / Отопление паровое (kg h ⁻¹) | 40 | 50 | 60 | 120 | 180 | 240 | 300 | 360 | 240 | 360 | 480 | 600 |
| Topení plynové (olejové) / Отопление газовое (мясное) (kW) | 26 | 27 | 34 | 64 | 100 | 128 | - | - | - | - | - | - |

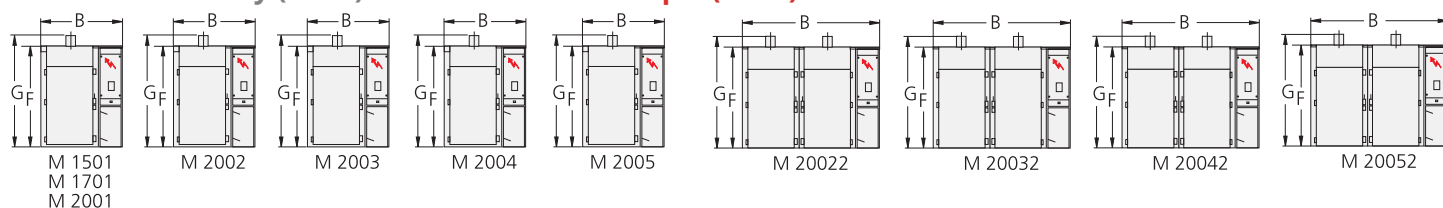
Zchlazovací komory / Камеры охлаждения

| | | | | | | | | | | | | |
|--|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|-----|-----|
| Chladicí výkon / Холодопроизводительность (kW) | 12 | 17 | 17 | 34 | 44 | 68 | 78 | 88 | 68 | 88 | 136 | 156 |
|--|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|-----|-----|

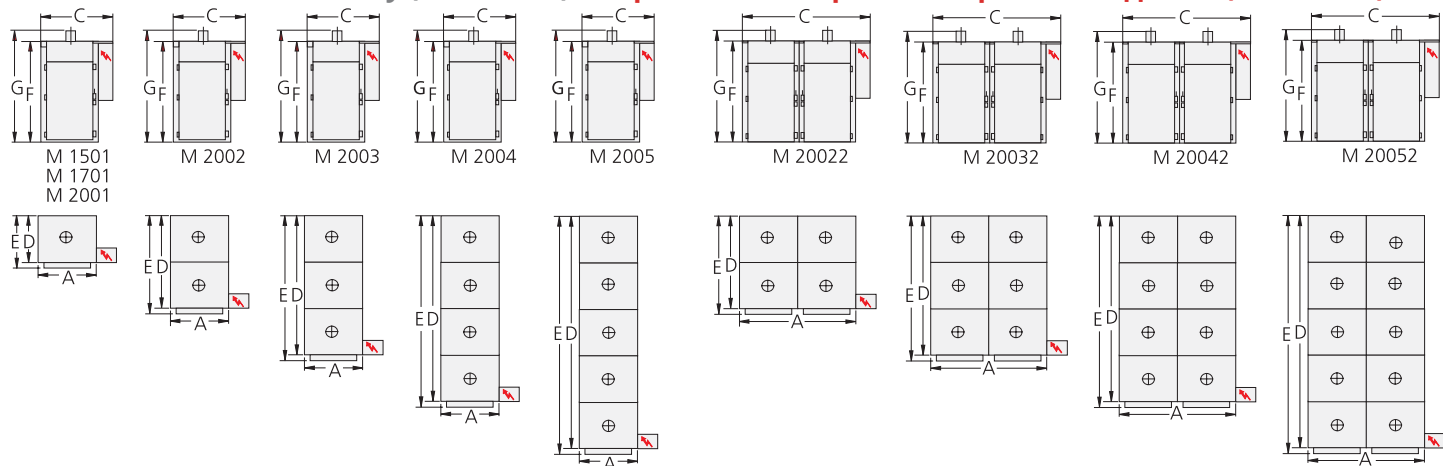
Produktivita za 8 hod. / Производство за 8 часов

| | | | | | | | | | | | | |
|--|----------|---------|----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|------------|------------|
| Udírenské komory / Коптильные камеры | 370-500 | 460-600 | 600-800 | 1200-1600 | 1800-2400 | 2400-3200 | 3000-4000 | 3600-4800 | 2400-3200 | 3600-4800 | 4800-6400 | 6000-8000 |
| Varné komory / Варочные камеры | 4000-600 | 500-800 | 600-1000 | 1200-2000 | 1800-3000 | 2400-4000 | 3000-5000 | 3600-6000 | 2400-4000 | 3600-6000 | 4800-8000 | 6000-10000 |
| Zchlazovací komory / Камеры охлаждения | - | - | 800-1500 | 1600-3000 | 2400-4500 | 3200-6000 | 4000-7500 | 4800-9000 | 3200-6000 | 4800-9000 | 6400-12000 | 8000-15000 |

Udírenské komory (UKM) / Коптильные камеры (UKM)



Varné / Zchlazovací komory (VKM/ZKM) / Варочные камеры / Камеры охлаждения (VKM/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