

MAUTING **UKM Junior**



Universal smoking chamber MAUTING **UKM Junior**



Универсальная коптильная камера MAUTING **UKM Junior**



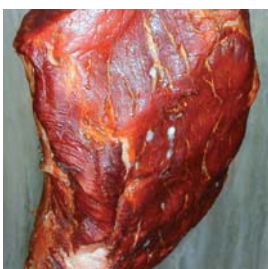
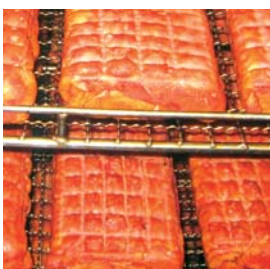
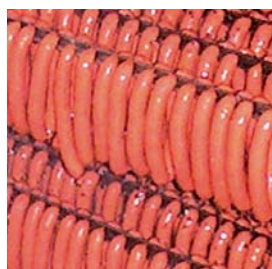
Universal Räucherammer MAUTING **UKM Junior**



Cámaras de ahumar MAUTING **UKM Junior**



Udírenské komory MAUTING **UKM Junior**





Universal smoking chamber MAUTING UKM Junior

Chambers are designed for handcraft production of smoked products in workshops, cookhouses and restaurants.

- 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.
- This smoking chambers are suitable for treatment of hanging products, mainly in hot smoke way. It is also possible to modify the design for treatment of laying products and cold smoking.
- Simple operation and installation.
- Simple, fast and low energy cost processing.
- All-steel-welded construction enables a trouble-free transfer of the equipment.
- The technological process of heat treatment is operated by a microprocessor control unit in accordance with a chosen program.
- The control system regulates the chambre temperature, core temperature and time of the process.
- 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.
- All parts of the smoking chamber are made of chromium-nickel stainless steel.



MKA 500



Универсальная коптильная камера MAUTING UKM Junior

Предназначены для производства копченостей на маленьких предприятиях, кухнях и ресторанах.

- 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.
- Рекомендуются в основном для термо обработки подвешенной продукции. Камеру можно спроектировать и для обработки продукции на решетках и копчения холодным дымом.
- Простое обслуживание и подключение.
- Легкая и быстрая работа с низким энерго расходом.
- Отличная конструкция обеспечивает отличную изоляцию без термических мостов, жесткость, длительный срок службы и отличную изоляцию.
- Камера UKM Компакт изготовлена из нержавеющей материала, выполняющая все требования для пищевой промышленности, сваренная конструкция позволяет беспрепятственную транспортировку и установку.
- Камера оснащена системой мойки и дымогенератором, встроенным в дверь камеры.
- Камера оснащена автоматической системой мойки и дымогенератором управляемым микропроцессорным контроллером.
- Программа VisuNet позволяет сбор, регистрацию и хранение данных и отдаленный доступ к управлению камеры с Вашего компьютера.



Universal Räucherammer MAUTING UKM Junior

Sind bestimmt für handwerkliche Wurstproduktion in kleinen Betrieben, Großküchen und Restaurant-betrieben.

- Ermöglichen automatische Wärmebearbeitung der geräucherten 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.
- Sind vorgeschlagen für Aufbereitung in Hang, hauptsächlich mit Wärmeluftströmung. Es ist möglich sie auch modifizieren für Aufbereitung auf Rosten und auch für Kalträuchern.
- Einfache Bedienung und Anschluss.
- Einfacher und schneller Betrieb mit niedrigem Energieaufwand.
- Eine perfekte Konstruktion gewährleistet vollkommene Isolation ohne Gebrauch von Isolations-Überbrückungen, steifhalte Ausführung, lange Lebensdauer und ausgezeichnete Dichtheit.

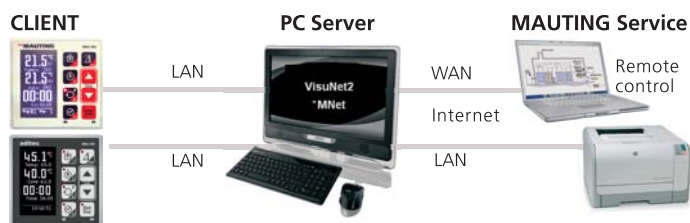




- Die vollständig geschweißte Konstruktion ermöglicht eine problemlose Verlagerung.
- Technologischer Ablauf der thermischen Bearbeitung ist mittels einer mikroprozessorbestückten Steuer- und Regulierungseinheit nach einem vorgewählten Programm gesteuert.
- Das Steuerungssystem reguliert Kammertemperatur, Kerntemperatur, Prozesszeit.
- Ein effektives System der Luftzirkulation gibt regelmäßige Bearbeitung der Produkte in allen Plätze der Kammer mit minimaler Gewichtverluste.
- Alle Teile der Räucherkammer sind aus rostfreiem Chrom-Nickel Edelstahl hergestellt.



The VisuNet system enables data evidence and a remote access to the chamber control from your PC.



Cámaras de ahumar MAUTING UKM Junior

Están diseñadas para la producción artesanal de embutidos en pequeñas tiendas, grandes cocinas y restaurantes.

- Permiten el tratamiento térmico de productos de embutidos, como el secado, el ahumado y la cocción.
- Las cámaras son adecuadas para todo tipo de productos cárnicos, como salchichas, embutidos, jamón, carne, aves, pescado, queso, etc.
- Están diseñadas para procesar productos tanto en tripa natural como artificial.
- Están especialmente diseñados para el acabado de productos de forma suspendida, principalmente en caliente. Sin embargo, es posible modificarlas para procesar productos en las parrillas y para ahumar con humo frío.
- Operación y conexión fácil.
- Operación fácil y rápida con bajo consumo de energía.
- El diseño sofisticado garantiza un perfecto aislamiento térmico sin puentes térmicos, rigidez, larga vida útil y excelente estanqueidad.
- La construcción soldada permite el transporte e instalación sin problemas de la cámara.
- El proceso de procesamiento tecnológico es controlado por la unidad de control del microprocesador de acuerdo con el programa establecido.
- El sistema de control regula la temperatura de la cámara, la temperatura del núcleo y el tiempo de proceso.
- Un sistema eficiente de flujo de aire circulante garantiza que los productos se mecanicen de manera uniforme en todas las áreas de la cámara, con una pérdida mínima de producto.
- Todas las partes de la cámara de ahumar están hechas de acero inoxidable cromo-níquel.








Udírenské komory MAUTING UKM Junior

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

- Umožňují provádět 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.
- Jsou navrženy zejména pro opracování výrobků ve visu, hlavně teplou cestou. Je možné je ale modifikovat pro opracování výrobků na roštích i pro uzení studeným kouřem.
- Jednoduchá obsluha a připojení.
- Jednoduchý a rychlý provoz s nízkou energetickou náročností.
- Promyšlená konstrukce zabezpečuje dokonalou izolaci bez tepelných mostů, tuhost, dlouhou životnost a výbornou těsnost.
- Celosvařovaná konstrukce umožňuje bezproblémový transport a instalaci komory.
- Technologický proces opracování je ovládán mikroprocesorovou řídicí jednotkou dle nastaveného programu.
- Řídicí systém reguluje teplotu v komoře, teplotu v jádře a čas procesu.
- Efektivní systém proudění oběhového vzduchu zabezpečuje rovnoměrné opracování výrobků ve všech místech komory, s minimální hmotnostní ztrátou výrobku.
- Všechny části udírenské komory jsou vyrobeny z nerezavějící chromniklové oceli.

Technical data / Технические данные / Technische Daten / Datos técnicos / Technické údaje

					
Voltage system	Сеть напряжения питания	Spannungssystem	Voltaje	Napětová soustava	400/230V; 50 Hz
Fan output	Мощность вентилятора	Leistung vom Ventilator	Ventilador	Výkon ventilátoru	1.1 kW
Heating input power	Потребляемая мощность отопления	Heizungsleistungsabnahme	Calentamiento	Příkon topení	9 kW
Total input power	Общая потребляемая мощность	Gesamtleistung	Potencia de entrada total	Celkový příkon	10.8 kW
Maximum temperature	Максимальная температура	Maximaltemperatur	Temperatura máxima	Max.teplota	110 °C
Refrigerating output	Мощность охлаждения	Kühlleistung	Rendimiento enfriador	Chladicí výkon	840 W
Water supply	Подвод воды	Wasserzufuhr	Entrada de agua	Přívod vody	1/4"; 0.3 – 0.6 MPa
Wooden chips	Коптильные щепы	Hackspänen	Astillas de madera	Udírenské štepky	KL 2/16
Dimensions (mm) height / width / depth	Размеры (мм) высота / ширина / глубина	Abmessungen (mm) Höhe / Breite / Tiefe	Dimensiones (mm) altura / ancho / profundidad	Rozměry (mm) výška / šířka / hloubka	1 850 / 620 / 800
Exhaust piping	Отводящий трубопровод	Abzugrohrleitung	Cañería de salida	Odtahové potrubí	Ø 100 mm



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