

# MAUTING vystavuje na veletrhu ANUGA FOODTEC 2018 v Kolíně nad Rýnem

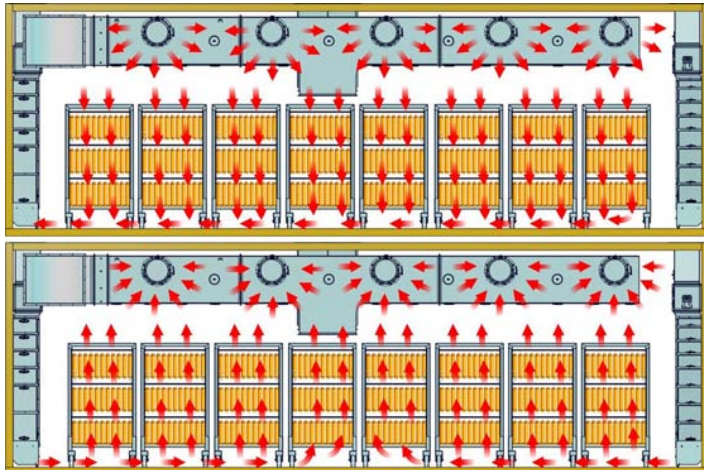


Zařízení MAUTING na veletrhu ANUGA FoodTec 2018: optimální technologie, optimalizace procesů a zefektivnění výroby masa.

Od 20. do 23. března 2018 bude mezinárodní veletrh ANUGA Foodtec svým návštěvníkům opět prezentovat inovace, technologie, produkty a služby z oblasti celého výrobního řetězce masného průmyslu. Firma MAUTING jako přední oborový specialista se již po páté zúčastní tohoto světového veletrhu věnovaného technice a technologiím zpracování masa. Stovky návštěvníků z řad profesionálů i široké veřejnosti uvidí budoucnost masozpracujícího průmyslu jako celku – nové technologie, stroje, automatizované linky s plynulým provozem, které se snadno ovládají a programují. Firma MAUTING představí na tomto veletrhu výsledky nejnovějšího výzkumu na tomto poli.

## Rovnoměrné klima – konzistentní kvalita

Jedním z exponátů, s nímž se MAUTING prezentuje na výstavě ANUGA, je nejdokonalější patentovaný systém proudění vzduchu v dozrávacích klimakomorách CrossFlow, který spočívá v možnosti reverzace proudění vzduchu (obr. 1). Principem je střídání proudění vzduchu přes výrobky shora dolů a obráceně. CrossFlow tak umožňuje urychlení procesu zrání, i osušení na požadovanou aktivitu vody s omezeným rizikem kroužkování výrobků. Dozrávací klimakomory



Obr. 1: Schéma proudění vzduchu CrossFlow

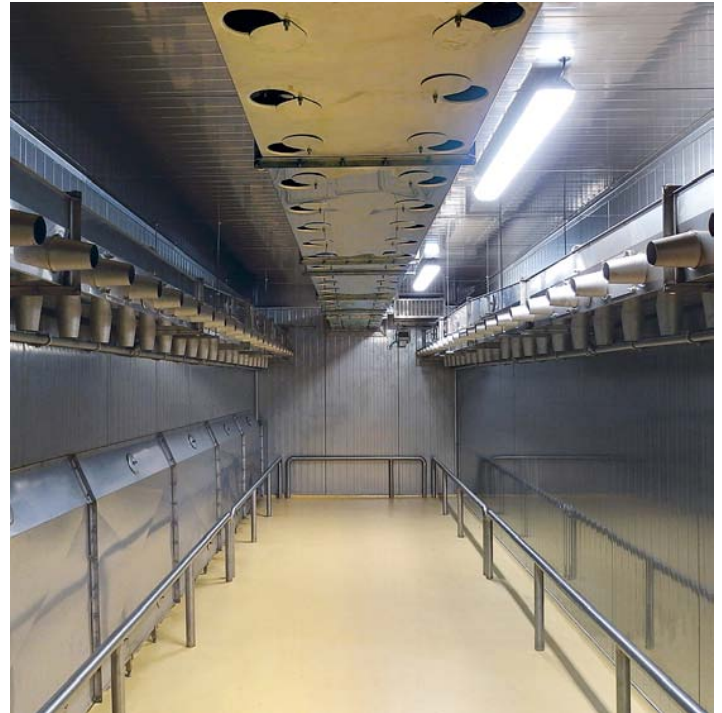
KMD CrossFlow jsou obzvláště vhodné tam, kde je vysoký požadavek na standardnost výrobků na výstupu z komory a také pro výrobky, které dosahují vysokých průměrných úbytků 2–3 %/24 hodin. Jsou určeny primárně pro větší komory s šířkou více než 6 vozíků vedle sebe. Vysoce výkonné komory vybavené systémem CrossFlow jsou



Obr. 2: Dozrávací klimakomora 240 Cross Flow Masokombinát v Rusku

bezesporu příkladem promyšlené investice do kvalitního zařízení, které se úspěšně osvědčily po celém světě od ruského trhu až po Ameriku (obr. 2).

Další ukázkou jsou kanály systému proudění vzduchu DAF 2 v klimakomorách. Systém spočívá ve střídání fází vertikálního a horizontálního směru proudění vstupujícího vzduchu. Množství vzduchu z levé a pravé strany je kontinuálně měněno od 30% do 70%. Vzduch je z komory cyklicky odsáván kanály umístěnými nad vozíky nebo podél stěn komory (obr. 3)

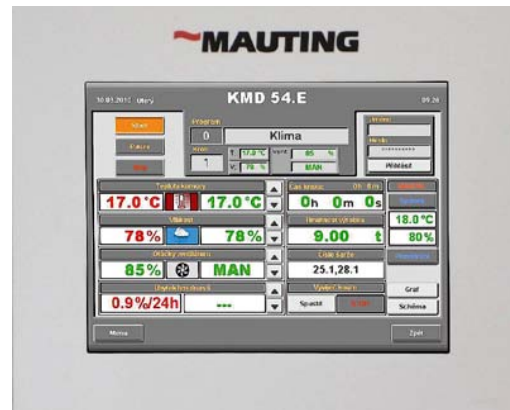


Obr. 3: KMZ 20 - DAF2

Systém střídání fází vertikálního a horizontálního směru proudění vstupujícího vzduchu zaručí prostřídání intenzivního proudění přes všechna místa v komoře. Tím je dosaženo rovnoměrného opracování bez hluchých míst a urychlení celého procesu sušení až o 20 % v závislosti na druhu výrobku. Současně tento systém výrazně omezuje riziko kroužkování výrobků.

**Řídicí jednotka BR PP420** s dotykovou obrazovkou 10,4" obsahuje jedinečné know-how společnosti Mauting v oblasti řízení klimakomor.

Řízení funguje na principu absolutní vlhkosti s využitím entalpie venkovního vzduchu. Umožňuje precizní řízení parametrů v komoře se širokou škálou nastavení i vzdálený přístup pro řízení, diagnostiku a archivaci dat (obr. 4).



Obr. 4: Řídicí jednotka BR PP420

### Přesné řízení – minimální ztráty

MAUTING představí svým návštěvníkům na veletrhu ANUGA udírenskou komoru typ UKM Classic SMART 2001.E – jednovozíková komora s elektrickým ohřevem. Jedná se o inovativní design vytvořený v duchu moderního pojetí s důrazem na snadnou údržbu a s tím související hygienu. Pneumatické plně automatické dovírání dveří zaručuje perfektní utěsnění komory. V designu je sladěný štěpkový vyvíječ kouře a rozvaděč s ovládacím regulátorem M2016 (obr. 5).



Obr. 5: UKM Classic SMART 2004-D - M2016

Udírenské komory Mauting umožňují provádět automatické tepelné opracování všech uzenářských výrobků, jako červenání, prohřívání, sušení, uzení, vaření a sprchování bez další manipulace. Tím pomáhají maximalizovat využití i v těch provozech, kde se vyrábí široká škála produktů. Díky sofistikovanému řízení technologického provozu dochází v komorách k minimálním ztrátám a váhovému úbytku. Zajišťuje řízení procesu metodou Delta-T nebo pomocí hodnoty tepelného účinku Fc. Udírenské komory jsou standardně vybaveny novým typem řídicí jednotky, zákazník má možnost výběru mezi ty-



Obr. 6a: Řídicí jednotka M2016



Obr. 6b: Řídicí jednotka M2015

pem M2015, která má dotykové a tlačítkové ovládání, nebo M2016 s dotykovým ovládním a 10" obrazovkou (obr. 6). Oba typy jednotek umožňují volbu vlastního programu a plnou kontrolu nad technologickým procesem a zabezpečují tak automatický chod procesu. Vlhkost je snímána psychrometrickým čidlem. Pro snímání teploty v jádře slouží vpichové čidlo.

### Modulární konstrukce, přizpůsobení vašemu provozu

Potřebujete jednořadé nebo dvouřadé provedení? Dveře vlevo nebo vpravo, s okýnkem nebo prosklené, kyvné, zvedací nebo roletové, s ručním nebo pneumatickým otevíráním?

Zavážíte dílo na vozících nebo na závěsné dráze? Na tyčích nebo roštech? Potřebujete průjezdné provedení? Volíte raději ohřev komory parní, elektrický, plynový či olejový?

Všechny tyto požadavky je firma MAUTING, díky dlouhodobým zkušenostem s návrhem a výrobou zařízení pro masný průmysl, schopna splnit (obr. 7).



Obr. 7: 6 x UKM 2003.E Masokombinát ve Francii

### Řešení pro řemeslnou výrobu

Návštěvníci výstavy ANUGA se mohou seznámit také s udírenskými komorami UKM Compact a UKM Junior (obr. 8), které jsou určeny pro řemeslnou výrobu uzenin v malých provozovnách, velko-



Obr. 8: UKM Compact

kuchyních a restauračních provozech. Díky sofistikovanému řízení technologického provozu dochází v komorách k minimálním ztrátám a váhovým úbytkům. Tyto udírenské komory jsou vybaveny štěpkovým vyvíječem kouře, Compact jej má integrovaný do dveří komory, a standardně jsou vybaveny automatickým mycím systémem.

### Aktivita firmy Mauting po celém světě

Zařízení firmy Mauting jsou známa a provozována ve více než 65 zemích světa, ve všech kontinentech. V současné době činí export

## ANRITSU - japonská kvalita na českém trhu

### Potravinářské rentgeny pro detekci kontaminantů

(kovů, kostí, skla, gumy, tvrdých plastů)

**Vhodné pro jakýkoliv produkt** – zmražený, vlhký, suchý, balíky

**Citlivost senzoru až 0,2 mm**

**Krytí IP-30 nebo IP-66**



*Pro vyšší kvalitu kontroly ve výrobě  
a kontrolou hotových výrobků před expedicí.*

## PRŮBĚŽNÉ KONTROLNÍ VÁHY

váží výrobky s vysokou rychlostí a přesností,  
řídí zpětnou vazbu pro plnicí stroje až po podporu HACCP a GMP.

- **Vysoká spolehlivost a snadná údržba**

- **3 modelové řady**

- **standard**

- (lakovaná ocelová konstrukce  
do suchého prostředí)

- **nerozové provedení**

- (do vlhkého prostředí)

- **s vysokou citlivostí a přesností.**

- **Možnost integrace  
více způsobů vyřazování**

- dle typu produktu, rychlosti a hmotnosti.

- **Krytí IP-30 nebo IP-66**



I Vy si můžete dopřát japonskou kvalitu, spolehlivost a snadnou obsluhu. Tato japonská firma s 35letou tradicí pro Vás vyrábí i vysoce spolehlivé rentgeny a detektory kovů. Novum Global je exkluzivním dovozcem této značky na český trh, jsme Vám plně k dispozici na telefonu **267 997 123** a **obchod@novumglobal.eu**.

80–85 % roční produkce, od roku 1998 vyváží do Afriky, v roce 1999 byl uskutečněn první vývoz do Austrálie a od té doby zde bylo prodáno více než 40 komor. Od roku 2000, kdy začala spolupráce s ruskými mluvícími zeměmi, Mauting prodal na tento trh více než 1000 zařízení a prodej zde každým rokem vzrůstá. V roce 2008 se firmě podařilo prodat první zařízení do USA a od této doby zde bylo realizováno hned několik projektů včetně vybavení velkých masokombinátů.

Ryze česká firma MAUTING je na výstavách ANUGA pravidelným vystavovatelem. V průběhu více než 25 let působení na trhu si společnost MAUTING vydobyla místo předního a významného dodavatele velmi kvalitních strojů a zařízení pro masný průmysl.

**Expozici společnosti MAUTING naleznete v hale 9.1, stánek E-98.**

**Martina Němcová**  
**Mauting s.r.o.**