

MAUTING UKM Compact



Universal smoking chamber MAUTING UKM Compact



Универсальная коптильная камера MAUTING UKM Компакт



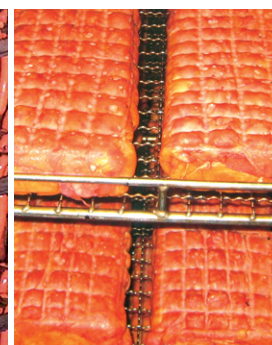
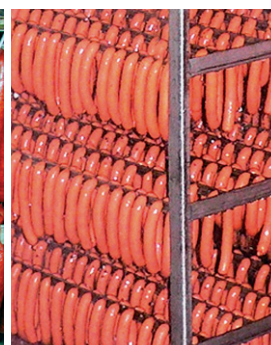
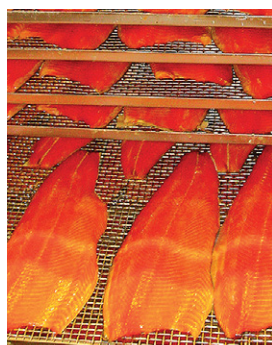
Universale Räucherammer MAUTING UKM Compact



Horno de ahumado universal MAUTING UKM Compact



Univerzální udírenská komora MAUTING UKM Compact





The door with the integrated smoke generator.



Universal smoking chamber MAUTING UKM Compact

The smoking chamber is designed for production of meat products in small plants, canteens and restaurants

It enables to provide automatic thermal processing of smoked products as reddening, warming-through, drying, smoking, cooking and baking.

The chamber is suitable for smoking of all types of smoked products, e.g. frankfurters, sausages, salamis, meat, poultry, fish, cheese, etc. It can be used for smoking of products in both natural and artificial casings. The chamber is fitted to thermal processing of ham and similar products in moulds or impermeable casings. It also facilitates roasting of meat loaf and similar products.

The perfect construction provides for excellent insulation, consistence and a long service life. The core temperature sensor is an integral part of the chamber.

The regulator allows product processing according to the "Delta-T" method, which helps to improve product yield and quality and at the same time reduce energy costs.

Humidity is read by a psychrometric sensor. The heating of the chamber is electric.

Air circulation inside the chamber is supported by a high-efficient fan with 2850/1450 rpm.

UKM Compact is made of stainless steel material complying with food industry requirements. All-welded construction enables its trouble-free transport and installation.

The microprocessor control system guarantees automatic operation of the whole technological process and washing. Standardly the chambers are fitted with regulator M2015 with memory for 99 programs. The VisuNet program enables data collection, evidence and storage and a remote access to the chamber control from the PC.

The smoke generator is integrated to the door of the chamber. Smoke is generated by smouldering of wooden chips with the regulated air access. The whole process of the smoke generation is controlled by the microprocessor.

Above-standard equipment:

- M2016 control regulator
- Cold smoke smoking
- Integrated showering
- Additional heating for baking.



Универсальная коптильная камера MAUTING УКМ Компакт

Предназначена для производства колбасных изделий и копченостей на небольших мясоперерабатывающих предприятиях, больших кухнях и ресторанах

Позволяет проводить автоматическую термообработку копченых изделий, т.е. краснение, прогревание, сушку, копчение, варку и запекание.

Камера предназначена для копчения всех типов копченых изделий, т.е. сосисок, колбас, шпикачков, салями, мяса, птицы, рыбы, сыров и т.д. Копчение всех видов изделий может быть как в натуральной, так и в искусственной оболочке, отлично подходит для термообработки ветчины или аналогичных продуктов в формах или в непроницаемых оболочках. Позволяет запекание рубленого мяса или аналогичных продуктов.

Совершенная конструкция обеспечивает качественную изоляцию, жесткость и долговечность. Составной частью является наконечный датчик, который измеряет температуру в центре продукта.

Регулятор позволяет обработку изделий по методу «Дельта-Т», который помогает улучшить качество продукта и одновременно снижает затраты на энергию.

Влажность считывается психрометрическим датчиком. Нагрев камеры – электрический.

Циркуляцию воздуха внутри камеры обеспечивает мощный вентилятор с оборотами 2850/1450 в минуту.

Камера УКМ Компакт изготовлена из нержавеющей стали, выполняющая все требования для пищевой промышленности, сваренная конструкция позволяет беспрепятственную транспортировку и установку.

Микропроцессорная система управления обеспечивает автоматическую работу всего технологического процесса и мойки. Стандартное оснащение камеры – контроллер M2015, который позволяет ввести в память 99. Программа VisuNet позволяет сбор, регистрацию и хранение данных и отдаленный доступ к управлению камеры с Вашего компьютера.

Дымогенератор встроенный в дверь камеры. Дым возникает при тлении щепы из твердого дерева при помощи управляемой подачи воздуха. Весь процесс дымообразования управляется микропроцессором.

Надстандартные принадлежности:

- Управляющий регулятор M2016
- Копчение холодным дымом
- Встроенное душирование
- Дополнительный нагрев для запекания.



Universale Räucherammer MAUTING UKM Compact

Diese Anlage ist für die Produktion der Wurstwaren in kleinen Betrieben, große Küchen und Restaurationen bestimmen.

Die Kammer ermöglicht automatische Wärmebearbeitung der Wurstwaren wie Rötten, Durchwärmung, Trocknung, Kochen und Braten.

Die Anlage eignet sich zum Räuchern der allen Sorten von Rauchwaren wie Würstchen, Bratwürsten, Speckwürsten, Salami, Fleisch, Fische, Geflügel, Käse, etc... Die Räucherammer können alle Produkte in Natur- und Kunst Darm räuchern. Es ist auch geeignet für Bearbeitung des Schinken oder ähnlicher Produkte in Formen oder dichter Verpackungen. Sie erlaubt auch Hackfleisch und derartige Ware zu braten.

Perfekte Konstruktion gewährleistet vollständige thermische Isolation, Festigkeit und lange Haltbarkeit.

Integrierter bestabteil des Räucherammer ist ein Einstichfühler für das Messen der Kerntemperatur des Produktes.



Der Regulator ermöglicht die Produktbearbeitung nach „Delta-T“ Methode durchzuführen. Diese Methode verbessert die Qualität und Ausbeute der Räucherwaren bei gleichzeitiger Erniedrigung des Energieverbrauches.

Die Feuchtigkeit in der Kammer ist mit einem Psychrometer aufgenommen. Die Heizung ist elektrisch.

Luftzirkulation in der Kammer ergibt ein ausführender Umluftventilator mit Drehzahlen 2850/1450 U/min.

UKM Compact ist aus Nirosmaterialien hergestellt und entspricht der Ansprüchen für Lebensmittelindustrie. Zusammenverschweißte Konstruktion ermöglicht ohne Probleme es transportieren und installieren.

Mikroprozessorsteuerungssystem gewährt automatischen Ablauf des ganzen technologischen Prozesses und Waschen.

Der Regulator M2015 mit 99 Programmspeicher ist eine standardmäßige Ausrüstung. Program VisuNet erlaubt die Erfassung, Speichern und Archivierung der Daten und uche der Fernzutritt aus Ihrem PC zu Kammerbetätigung.

Hackspäneraucherzeuger ist im Kammertür integriert. Rauch entsteht durch glühen der Hackspänen mit gesteuertem Lufteintritt. Der ganze Prozess ist mit Mikroprozessor gesteuert.

Überstandartausrüstung:

- Steuerungregulator M2016
- Kaltrauch räuchern
- Integrierteduschen
- Zusatzheizung für backen.



MAUTING M2015



MAUTING M2016



Horno de ahumado universal MAUTING UKM Compact

El horno es destinado para producción artesanal de embutidos en establecimientos cárnicos pequeños, cantinas grandes o restaurantes.

Permite a ejecutar automáticamente tratamiento térmico de embutidos, como enrojecimiento, caldeamiento, secado, ahumado, cocción e asado.

Es conveniente para ahumado de todos tipos de embutidos como salchichas, longanizas, salchichones, salami, carne, volatería, pescados, quesos, etc... Puede ahumar todos productos en tripas naturales y sintéticas. Es conveniente para tratamiento térmico de jamón e otros productos similares en moldes u embalajes impermeables. Permite a asar carnes mechadas y productos similares.

Una construcción asegura aislamiento perfecto, rigidez y largo tiempo de vida útil.

Un parte integral del horno es el sensor de temperatura en núcleo. Regulador facilita a tratamiento térmico según metodo „Delta-T“, que ayuda a mejorar calidad e eficacia del proceso y también baja costos energéticos.

Humedad es medida con sensor psicrométrico. Calentamiento del horno es eléctrico.

Circulación del aire en el horno asegura un ventilador de alto rendimiento con giros 2850/1450 1/min.

UKM Compact es hecho de acero inoxidable y cumple requerimientos para industria alimentaria. Construcción soldada permite su transportación e instalación sin problemas.

Sistema de control de microprocesador asegura marcha automática del todo proceso tecnológico y lavado. Horno es equipado con regulador M2015 con memoria para 99 programas. Programa VisuNet permite registro, depósito e archivación de datos importantes y también puede ejecutar acceso distante para manejo del horno de su computadora.

Generador de ahumo es integrado a puerta del horno. Humo se crea con combustión de astillas de madera dura y controlada entrada de aire fresco. Todo proceso de generación de humo está controlado con microprocesador.

Equipamiento sobre estándar:

- Regulador M2016
- Ahumado con humo frío
- Ducha integrada
- Calentamiento adicional para asado.



Univerzální udírenská komora MAUTING UKM Compact

Je určena pro řemeslnou výrobu uzenin v malých provozovnách, velkokuchyních a restauračních provozech.

Umožňuje provádět automatické tepelné opracování uzenářských výrobků, jako červení, prohřívání, sušení, uzení, vaření a pečení.

Komora je vhodná pro uzení všech typů uzenářských výrobků, jako párků, klobásů, špekáčků, salámů, masa, drůbeže, ryb, sýrů, atd. Může udit všechny druhy výrobků v přírodním i umělém stěvě, je vhodná pro tepelné opracování šunky a obdobných výrobků ve formách nebo v nepropustných obalech. Umožňuje pečení sekané a podobných výrobků.

Perfektní konstrukce zabezpečuje dokonalou izolaci, tuhost a dlouhou životnost. Integrovanou součástí je vpichové čidlo snímající teplotu v jádře výrobku.

Regulátor umožňuje opracování výrobků dle metody „Delta-T“, která napomáhá zlepšit výtěžnost i kvalitu produktů a zároveň snižuje náklady na energii.

Vlhkost je snímána psychrometrickým čidlem. Vytápění komory je elektrické.

Cirkulaci vzduchu uvnitř komory zabezpečuje výkonný ventilátor s otáčkami 2850/1450 ot/min.

UKM Compact je vyroben z nerez materiálu, splňující požadavky pro potravinářský průmysl, celosvařovaná konstrukce umožňuje její bezproblémový transport a instalaci.

Mikroprocesorový řídicí systém zabezpečuje automatický chod celého technologického procesu a mytí. Standardně jsou komory vybaveny regulátorem M2015 s pamětí pro 99 programů. Program VisuNet umožňuje evidenci, ukládání a archivaci dat a vzdálený přístup k ovládání komory z vašeho počítače.

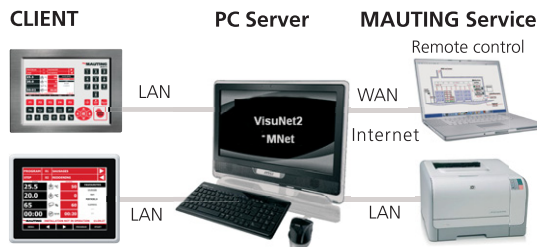
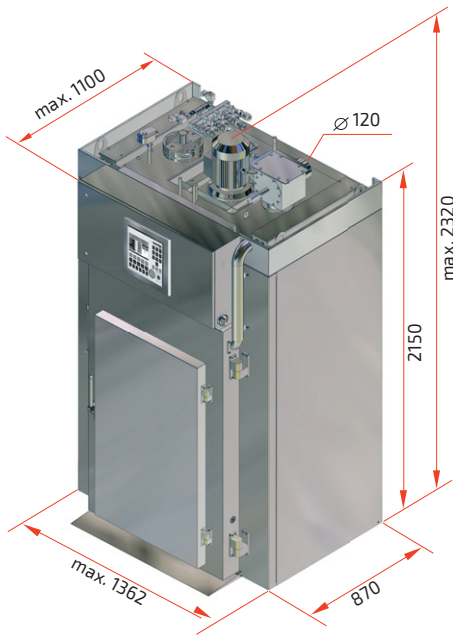
Vyvíječ kouře je integrovaný do dveří komory. Kouř vzniká doutnáním štěpků za řízeného přístupu vzduchu. Celý proces vyvíjení kouře je řízen mikroprocesorem.

Nadstandardní výbava:

- Řídicí regulátor M2016
- Uzení studeným kouřem
- Integrované sprchování
- Přídavné topení pro pečení.

VisuNet

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



Type of chamber	Тип камеры	Typ der Kammer	Tipo de la cámara	Typ komory	UKM COMPACT
Voltage system	Сеть напряжения питания	Spannungssystem	Voltaje	Napěťová soustava	400/230V; 50 Hz
Fan output	Мощность вентилятора	Leistung vom Ventilator	Ventilador	Výkon ventilátoru	2,2 kW
Heating input power	Потребляемая мощность отопления	Heizungsleistungsabnahme	Colentamiento	Příkon topení	18 kW
Total input power	Общая потребляемая мощность	Gesamtleistung	Potencia de entrada total	Celkový příkon	20,7 kW
Maximum temperature	Максимальная температура	Maximaltemperatur	Temperatura máxima	Maximální teplota	120 °C
Water supply	Подвод воды	Wasserzufuhr	Entrada de agua	Přívod vody	3,4"; 0,3 – 0,6 MPa
Wooden chips	Коптильные щепы	Hackspänen	Astilas de madera	Udírenské štepky	KL 2/16
Exhaust piping	Отводящий трубопровод	Abzugrohrleitung	Cañería de salida	Odtahové potrubí	∅120 mm

MAUTING produced



MAUTING s.r.o.
Mikulovská 362
691 42 Valtice
CZECH REPUBLIC

Tel: +420 519 352 761-3*
+420 603 878 346
Fax: +420 519 352 764
E-mail: info@mauting.com
www.mauting.eu
www.mauting.com



EUROPEAN UNION
European Regional Development Fund
Operational Programme Enterprise
and Innovations for Competitiveness

