

MAUTING UKMH Horizontal



Smoking chambers MAUTING UKMH Horizontal – with horizontal air-flow



Коптильные камеры MAUTING UKMH Horizontal – с горизонтальной циркуляцией воздуха



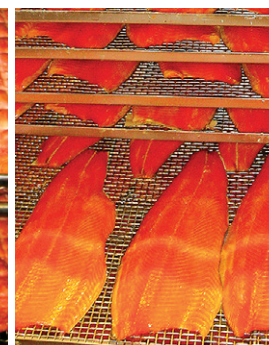
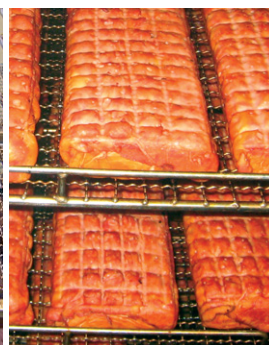
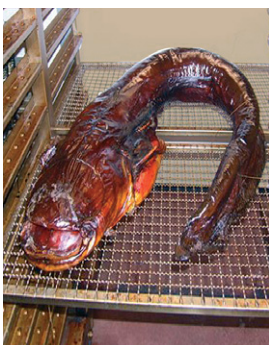
Räucherammern MAUTING UKMH Horizontal – mit Horizontalluftumwälzung



Cámaras de ahumado MAUTING UKMH horizontal – con circulación de aire en dirección horizontal



Udírenské komory MAUTING UKMH Horizontal – s horizontálním prouděním vzduchu





Smoking chambers MAUTING UKMH Horizontal – with horizontal air-flow

The **smoking chamber with horizontal air** flowing is an equipment which allows heat treatment of smoked products, particularly **on grates**, e.g. reddening, drying, smoking and cooking. This kind of chamber is suitable for heat treatment of all laying products like sliced meat, jerky, cheese, tofu, etc...

A **vertical slots** ensure **optimal full horizontal** air flowing, from the left and right side in turns. Thanks to the vertical slots it is **possible to use a trolley with almost any number of levels without necessity of slots settings**. The high volume air entrance **eliminates differences in treatment, especially in the middle and edge of trolley**.

All steps of thermal processing (i.e. reddening, warming-up, drying, smoking and cooking) are carried out automatically without the need of any further manipulation.

A high-efficiency system of the air circulation guarantees uniform smoking and temperature distribution in all spots of the chamber.

The chambers can be heated by **steam, gas, electricity or oil**.

The needle core temperature sensor is an integrated part of the smoking chamber.

The regulator enables product processing according to the „Delta-T“ method, which helps to improve both yield and product quality and at the same time it reduces the energy costs.

Humidity in the chamber is **watched by a psychrometric sensor** and it can be regulated in each section separately.

Cold smoke smoking can be carried out in the chamber equipped with chilling. **An automatic cleaning** system controlled by a micro-processor unit is a part of the smoking chamber.

The smoke generator is an integral part of the smoking chamber; there are four types available:

Wooden-chip – the smoke is generated by glowing of wooden chips on a special grate.

Friction – the smoke is generated by friction of a wooden block on a special cylinder.

Steam – the smoke is generated by superheated steam passage through wooden chips.

Liquid smoke applicator – the smoke is generated by liquid smoke atomization by means of pressure air and a special nozzle.

An ecological model of the smoking chamber is equipped with either a gas or electrical catalyst.

Microprocessor control system ensures automatic operation of the whole technological process. Standardly the chambers are fitted with the M2015 regulator with the **memory for 99 programs, each allowing up to 20 steps. The VisuNet system provides data evidence and the remote access to the chamber control from your PC.**



Коптильные камеры MAUTING UKMH Horizontal – с горизонтальной циркуляцией воздуха

Коптильная камера с горизонтальными потоками воздуха, позволяет термическую обработку мясной продукции прежде всего на решётках в диапазоне температуры – покраснение, прогревание, сушку, копчение и варку без необходимости любого передвижения продукции. Камеры пригодны для термообработки всех видов продуктов находящихся в горизонтальном положении на решётках, как например мясное филе, джерки, рыба, сыр, тофу и прочее.

Благодаря вертикальным зазорам, оборудование обеспечивает оптимальные, полностью горизонтальные потоки воздуха, чередующиеся с правой и левой стороны.

Благодаря вертикальным зазорам, можно использовать тележки с любым количеством ярусов, без необходимости настройки зазоров. Так-как воздух поступает в камеру через довольно большую площадь, удаётся в таком оборудовании устранить разницу в обработке между продуктами находящимися на окраине и по середине тележки. Коптильная камера UKMH обеспечивает оптимальные потоки, скорость, направление и замену циркулирующего воздуха во всех ярусах тележки.

У коптилки UKMH свой циркуляционный вентилятор отдельно для каждой тележки и все камеры всегда оснащены вытяжным вентилятором.

Все этапы термообработки (покраснение, прогревание, сушка, копчение и варка) **производятся автоматически** без следующей манипуляции. Высоко мощная система циркуляции воздуха обеспечивает **равномерное копчение и распределение температур** во всех частях камеры.

Нагрев камеры может быть **электрический, газовый, масляный, паровой.**

Накольный датчик измеряет температуру в центре продукта и входит в состав камеры.

Регулятор позволяет обработку изделий по методике «Delta-T», которая улучшает степень извлечения и качество продукта, одновременно снижая затраты на энергию.

Влажность в камере **считывается психрометром** и её можно регулировать в каждой части камеры отдельно. В камере оснащённой охлаждением можно также проводить **копчение холодным дымом**. В состав коптильной камеры также входит **система автоматической мойки**, управляемой микропроцессорной системой.

Неотъемлемой частью коптильной камеры – дымогенератор, который можно выбрать из четырех типов:

Щепковый – дым вырабатывается тлением древесных щеп на специальной решетке.

Фрикционный – дым вырабатывается трением древесного бруска на специальном вале.

Паровой – дым вырабатывается переходом перегретого пара через древесную щепу.

Аппликатор жидкого дыма – дым вырабатывается атомизацией жидкого дыма через специальное сопло при помощи сжатого воздуха.

В экологическом исполнении камеры поставляются с газовым или электрическим катализатором.

Микропроцессорная система управления обеспечивает автоматическое течение всего технологического процесса. Стандартно камеры оснащены регулятором M2015 с **памятью для 99 программ, в каждую может входить до 20 этапов. Система VisuNet** позволяет регистрацию данных и отдаленное подключение к управлению камеры с Вашего компьютера.



Räucherkammern MAUTING UKMH Horizontal – mit Horizontalluftumwälzung

Räucherkammer mit **horizontale** Luftströmung ist eine Anlage, die die Wärmebearbeitung der Räucherprodukte vornehmlich auf den Rosten, das ist roten, durchwärmen, trocknen, räuchern und kochen ohne weitere Manipulation, ermöglicht. Kammern sind für Wärmebearbeitung der allen Typen auf dem Rost liegenden Produkte wie Fleischscheiben, Jerky, Fische, Käse, Tofu und andere geeignet.

Vertikale Schlitze sichern die optimale, voll horizontale Luftströmung, wechselweise von linke und aus rechte Seite.

Es ist möglich den Wagen mit beliebigen Anzahl von Etagen, ohne Notwendigkeit die Schlitze einzustellen, benützen. Großflächig Lufteintritt hilft bei eliminieren der Unterschieden am Rand und in der Mitte des Wagens bei Produkt Bearbeitung.

Alle Schritte der thermischen Behandlung (d.H. Umröten, Erwärmen, Trocken, Räuchern und Garen) **verlaufen automatisch** ohne Bedarf jeder weiteren Manipulation. Das hochleistungsfähige Luftumwälzungssystem gewährleistet eine **gleichmäßige Räucherung und Wärmeverteilung** in der gesamten Kammer.

Die Kammern können mit **Gas, Dampf, elektrischem Strom oder Öl** geheizt werden. Ein integrierter Bestandteil ist auch der die Kerntemperatur des Produkts abtastende Einstichtemperaturfühler.

Der Regulator ermöglicht die **thermische Behandlung der Produkte nach der „Delta T“ Methode durchzuführen, welche die Ausbeute und Qualität der Produkte zu verbessern hilft und gleichzeitig Energiekosten vermindert. Die Kammerfeuchtigkeit wird mit dem psychrometrischen Fühler abgetastet und kann in jeder Kammerstelle separat gesteuert werden. Die mit Kühlungsanlage ausgerüsteten Kammern ermöglichen Kalträucherung.** Ein Räucherkammerbestandteil ist das von einer Mikroprozessoreinheit gesteuerte **automatische Reinigungssystem**.

Ein unteilbarer Bestandteil der Räucherkammer ist der Raucherzeuger, der aus 4 Typen ausgewählt werden kann.

Hackspänen-Raucherzeuger – Rauchentwicklung erfolgt durch Verschmelzung der Hackspäne auf einem Spezialrost.

Reibraucherzeuger – Rauchentwicklung erfolgt durch Reiben des Holzblocks auf einer Spezialwalze.

Dampfraucherzeuger – Rauchentwicklung erfolgt beim Durchgang des überhitzten Dampfes durch Hackspäne.

Flüssigrauchadapter – der Rauch entsteht durch die Atomisation des Flüssigrauchs mittels Druckluft und einer speziellen Düse.

In ökologischer Ausrüstung werden die Kammern mit Gas- oder elektrischem Katalysator geliefert.

Mikroprozessorsteuersystem gewährleistet einen **automatischen Betrieb** des ganzen technologischen Prozesses. In der Standardausführung sind die Kammern mit Steuereinheit M2015 **mit Speicher für 99 Programme ausgestattet, die bis 20 Schritte enthalten können. Das System VisuNet ermöglicht Datenerfassung und Fernsteuerung der Kammer aus Ihrem Rechner.**



Cámaras de ahumado MAUTING UKMH Horizontal – con circulación de aire en dirección horizontal

El horno de ahumado con **flujo horizontal** es un equipamiento que permite tratamiento térmico de embutidos especialmente a parrillas como enrojecimiento, secado, ahumado y cocción. El horno es conveniente para tratamiento térmico de todos tipos de productos puestos en parrillas como lonchas de carne, jerky, peces, quesos, tofu, etc..

Hendiduras verticales aseguran una total circulación de aire horizontal, alternativamente de la dirección derecha y de la izquierda.

Todos pasos de tratamiento térmico (enrojecimiento, caldeamiento, secado, ahumado y cocción) se efectúan automáticamente sin otra manipulación.

Sistema de circulación de aire de alto rendimiento asegura ahumado y colocación de temperatura equilibrada en todas partes de cámara.

Calentamiento de cámaras puede ser de **gas, eléctrico, de vapor o de petróleo**. Una parte integral es el sensor de pinchazo que mensura temperatura en núcleo de producto.

Regulador permite tratamiento térmico según método „Delta-T“, que mejora recaudación y calidad de productos y también baja costes de energía.

Humedad en ahumador es medida con sensor psicrométrico e es posible regularla en cada sección por separado.

En la cámara con cambiador de enfriamiento es posible ahumar con humo frío. Una parte integral de cámara de ahumado es sistema de limpieza automática dirigida con unidad de control de microprocesador.

Integral parte de ahumador es generador de humo, cuál puede ser:

De astillas de madera – astillas de madera humean en un rastrillo especial.

De fricción – humo es generado con fricción de un bloque de madera en un cilindro especial.

De vapor – humo es generado con paso de vapor sobrecalentado a través de astillas de madera.

Aplicador de humo líquido – humo es producido con atomización de humo líquido con ayuda de aire de presión y un inyector especial.

Cámaras de ahumado en fabricación ecológico pueden ser suministradas con un catalizador eléctrico o de gas.

Sistema de microprocesador de unidad de control asegura **automáticamente** procedimiento de proceso tecnológico. Cámaras son equipadas, como estándar, con regulador M2015 **con memoria por 99 programas, cada puede tener hasta 20 pasos. Sistema VisuNet permite grabar datos sobre procesos y mando a distancia de su computadora.**



Udírenské komory MAUTING UKMH Horizontal – s horizontálním prouděním vzduchu

Udírenská komora s horizontálním prouděním je zařízení, které umožňuje tepelné opracování uzenářských výrobků zejména na roštech, tj. červení, prohřívání, sušení, uzení a vaření bez další manipulace. Komory jsou vhodné pro tepelné opracování všech typů výrobků ležících na roštech jako jsou pláty masa, jerky, ryby, sýry, tofu a jiné.

Vertikální štěrbin zajišťují **optimální, plně horizontální proudění vzduchu**, střídavě z levé a z pravé strany.

Díky **vertikálním štěrbinám** je možné použít **vozik s téměř libovolným počtem pater**, bez nutnosti nastavování štěrbin. **Velkoplošný vstup vzduchu** pomáhá **eliminovat rozdíly opracování** výrobků na kraji a ve středu vozíku.

Všechny kroky tepelného opracování (tj. červení, prohřívání, sušení, uzení a vaření) **probíhají automaticky bez potřeby jakékoliv další manipulace**.

Vysoce výkonný systém cirkulace vzduchu zaručuje **rovnoměrné uzení a rozložení teplot ve všech částech komory**.

Vytápění komor může být **plynové, parní, elektrické či olejové**. Integrovanou součástí je také 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 v udírně je snímána psychrometrickým čidlem. V komoře vybavené chlazením lze provádět také **uzení studeným kouřem**. Součástí udírenské komory je **systém automatického mytí řízený mikroprocesorovou jednotkou**.

Nedílnou součástí udírenské komory je vyvíječ kouře, který je možno vybrat ze 4 typů:

Štěpkový – kouř je vyvíjen doutnáním dřevěných štěpků na speciálním roštu.

Frikční – kouř je vyvíjen třením dřevěného špalku na speciálním válci.

Parní – kouř je vyvíjen průchodem přehřáté páry přes dřevěné štěpky.

Aplikátor tekutého kouře – kouř je vyvíjen atomizací tekutého kouře pomocí stlačeného vzduchu a speciální trysky.

V ekologickém provedení jsou komory dodávány s plynovým či elektrickým katalyzátorem.

Mikroprocesorový řídicí systém zabezpečuje **automatický chod** celého technologického procesu. Standardně jsou komory vybaveny regulátorem M2015 **s pamětí pro 99 programů**, které mohou mít až **20 kroků**. Systém VisuNet umožňuje **evidenci dat a vzdálený přístup k ovládání komory** z vašeho počítače.



VK 01 wooden chips smoke generator



VK 01 SMART wooden chips smoke generator



VK 02 wooden chips smoke generator



8 x VK 02 wooden chips smoke generator



FVK friction smoke generator – HORIZONTAL



FVK friction smoke generator – VERTICAL

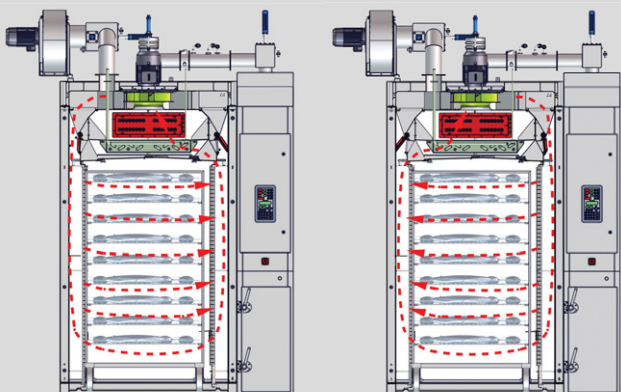


PVK steam smoke generator



TKVK liquid smoke applicator

TRAJECTORIES





MAUTING M2015



MAUTING M2016



UKMH 2001.E



Equipment above standard:

- M2016 control system.
- A tunnel version with a door on both sides.
- A transport system for the trolley transfer.



Сверхстандартные аксессуары:

- Система управления M2016.
- Сквозное исполнение с дверями с обеих сторон.
- Транспортная система для подачи рам.



Exklusive Ausrüstung:

- Die Steuersystem M2016.
- Durchfahrtausrüstung mit Türen auf beiden Seiten.
- Transportsystem für Wagenverschiebung.



Equipo extraordinario:

- Unidad de control M2016.
- Fabricación transitable con puertas en ambos partes de cámara – entrada y salida.
- Sistema de transportación por desplazamiento automático de carros.

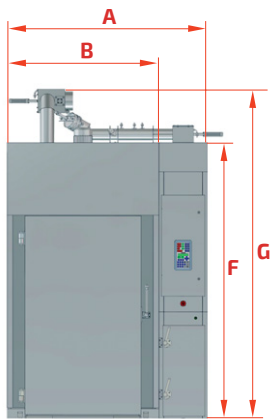


Nadstandardní výbava:

- Regulátor M2016.
- Průjezdné provedení s dveřmi na obou stranách.
- Transportní systém pro posuv vozíků.



Hydraulic transport system



| Type of chamber | M 1501 | M 1701 | M 2001 | M 2002 | M 2003 | M 2004 |
|-----------------------------|-----------------|---------------|-----------|-----------|-----------|-----------|
| Number of trolleys | 1 | 1 | 1 | 2 | 3 | 4 |
| Size of trolleys (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 |
| Width | A (mm) | 1470 | 1470 | 1570 | 1570 | 1570 |
| | B (mm) | 1970 | 1970 | 2070 | 2070 | 2070 |
| Depth | D (mm) | 1135 | 1135 | 1235 | 2300 | 3365 |
| | E (mm) | 1245 | 1245 | 1345 | 2400 | 3474 |
| | F (mm) | 2285 | 2485 | 2785 | 2785 | 2785 |
| Height | G (mm) | 2720 | 2920 | 3220 | 3440 | 3440 |
| | | | | | | |
| Input of el. motors (kW) | 4,5 | 4,5 | 4,5 | 9 | 13,5 | 18 |
| Refrigerating output (kW) | 5,5 | 6,5 | 7,5 | 15 | 22,5 | 30 |
| Electric heating (kW) | 24 | 24 | 30 | 60 | 90 | 120 |
| Steam (kg h ⁻¹) | 40 | 50 | 60 | 120 | 180 | 240 |
| Gas (oil) heating (kW) | 26 | 27 | 34 | 64 | 100 | 128 |

Cooking chambers / Варочные камеры

Kochkammern / Las Cámaras de cocción / Varné komory

| | | | | | | |
|---|----|----|----|----|----|-----|
| Steam Cooking (0,4-1 bar) (kg h ⁻¹) | 20 | 25 | 30 | 60 | 90 | 120 |
|---|----|----|----|----|----|-----|

Chilling chambers / Камеры охлаждения

Kühlkammern / Cámaras de enfriamiento / Zchlazovací komory

| | | | | | | |
|---------------------------|----|----|----|----|----|----|
| Refrigerating output (kW) | 12 | 17 | 17 | 34 | 51 | 68 |
|---------------------------|----|----|----|----|----|----|

Productivity in 8 hrs / Продуктивность за 8ч

Produktivität für 8 Stunden / Productividad en 8 horas / Produktivita za 8 hod.

| | | | | | | |
|----------------------------|---------|----------|----------|-----------|-----------|-----------|
| Smoking chambers UKM (kg) | 370-500 | 460-600 | 600-800 | 1200-1600 | 1800-2400 | 2400-3200 |
| Cooking chambers VKM (kg) | 400-600 | 500-800 | 600-1000 | 200-2000 | 1800-3000 | 2400-4000 |
| Chilling chambers ZKM (kg) | 500-800 | 600-1000 | 800-1500 | 600-3000 | 2400-4500 | 3200-6000 |

Type of chamber / Тип камеры / Typ der Kammer / Tipo de la cámara / Typ komory

Number of trolleys / Кол-во тележек / Anzahl der Wagen / Número de carros / Počet vozíků

Size of trolleys / Размер тележек / Masse des Wagens / Tamaño de un carro / Velikost vozíků

Width / Ширина / Breite / Anchura / Šířka

Depth / Глубина / Tiefe / Profundidad / Hloubka

Height / Высота / Höhe / Altura / Výška

Input of el. motors / Мощность эл. мотора / Energiebedarf der el. Motore / Potencia absorbida de los electromotores / Příkon el. motorů

Refrigerating output / Мощность охлаждения / Kühlleistung / Rendimiento enfriador / Chladicí výkon

Electric heating / Эл. отопление / El. Heizung / Calefacción eléctrica / Topení elektro

Steam / Паровое отопление / Dampf / Calefacción a vapor / Topení parní

Gas (oil) heating / Газовое отопление / Gas und Ölheizung / Calefacción de gas, aceite / Topení plynové (otejové)

Steam Cooking / Варка паром / Dampfkochen / De cocción al vapor / Vaření parní

Smoking chambers / Коптильные камеры / Räucherkammern / Cámaras de ahumado / Udírenské komory

Cooking chambers / Варочные камеры / Kochkammern / Cámaras de cocción / Varné komory

Chilling chambers / Камеры охлаждения / Kühlkammern / Cámaras de enfriamiento / Zchlazovací komory

MAUTING produced

| | | | | | | | |
|--|---|---|------------------------------------|---|--|---|--------------------------|
|  | Smoking chambers UKM Classic |  | Smoking chambers UKM Central |  | Smoking chambers UKM Compact |  | Chilling chambers ZKM |
|  | Air-conditioned chambers |  | Baking chambers PKM Roto |  | Smoking chambers UKM Junior |  | Cooking Kettles |
|  | KMU Mini universal air conditioned mini chamber |  | Lifting device PMM |  | Automated transfer and warehouse management system |  | Slaughter houses |
| | | | |  | | | Deboning lines |



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