

MAUTING PKM Roto

Baking chambers MAUTING PKM Roto – with horizontal air flow and rotation of the trolley

Pečící komory MAUTING PKM Roto – s horizontálním prouděním vzduchu a rotací vozíku

Backkammer MAUTING PKM Roto – mit horizontale Lüftungen und mit drehbarem Wagen

Cámara de asado MAUTING PKM Roto – con horizontal circulación de aire y rotación de carro

Камеры запекания MAUTING PKM Roto – с горизонтальной циркуляцией воздуха и вращением тележки



PKM Roto





Baking chambers MAUTING PKM Roto – with horizontal air flow and rotation of the trolley.

They serve for treatment of all types of products up to the temperature of 300 °C. They are suitable mostly for processing of products placed on the grates. **The rotation of the trolley guarantees faster and more uniform warming-up of products** in comparison with equipment having a stable trolley and thus **shortens** the thermal processing time and reduces energy costs.

Thermal processing (i.e. baking, reddening, warming-up and cooking) is carried out **fully automatically** without need of any further manipulation.

The high-performance **air circulation system** ensures **uniform treatment and temperature distribution** in all parts of the chamber.

The chamber can be heated either by **electricity or gas**.

The construction of the chamber can be **welded** for an easy and quick installation. In cases of **limited conditions** for transportation to the production plant with minimal passageways of 0,8 x 2 m, **the construction can be screwed**.

Chamber humidity is controlled by the time parameter automatically.

The automatic washing system is a part of the baking chamber.

The microprocessor control system provides for automatic operation of the whole **technological process and washing**. A **core temperature needle sensor** is an integral part of the chamber.

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

Standardly chambers are fitted with **ADITEC MIC 2420 regulator with a memory for 99 programs**.

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

Optimal accessories:

- **TP 1011 Touchscreen** control system.
- An inner **circulation preheating duct providing for minimal heat losses** caused by an exchange of a loaded trolley.
- **A glass door** with an inner chamber lighting for a continuous check of the thermal processing without an interference into the production process.
- A pneumatic **door lock**.
- **An exhaust fan**.
- **A steaming unit** for impulse intensive steaming at high temperature above 200°C for an option of baking bread and pastry or products requiring immediate intensive steaming of the area in the process of treatment.
- A version with **electro-servo-drives** for area without pressure air.



Pečící komory MAUTING PKM Roto – s horizontálním prouděním vzduchu a rotací vozíku.

Slouží k tepelnému opracování všech typů výrobků až do teploty 300 °C. Jsou vhodné zejména k opracování výrobků na roštích. **Rotace vozíku zabezpečuje rychlejší a rovnoměrnější prohřívání výrobku**, čímž se zkracuje čas tepelného opracování a snižují náklady na energii.

Tepelné opracování (tj. pečení, červenání, prohřívání a vaření) **probíhá plně automaticky** bez potřeby další manipulace.

Vysoce výkonný **systém cirkulace vzduchu** zaručuje **rovnoměrné opracování a rozložení teplot** ve všech ve všech místech rotujícího vozíku.

Vytápění komory může být **plynové, nebo elektrické**.

Pro jednoduchou a rychlou montáž může být **konstrukce** komory **svařovaná**. **V případě omezených podmínek** pro dopravu na místo provozu s minimálním průchodem 0,8 x 2 m, **může být konstrukce šroubovaná**.

Vlhkost v komoře je **řízena automaticky časovým parametrem**.

Součástí pečící komory je **systém automatického mytí**.

Mikroprocesorový řídicí systém zabezpečuje automatický **chod celého technologického procesu a mytí**. 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.

Standardně jsou komory vybaveny regulátorem **ADITEC MIC 2420 s pamětí pro 99 programů**. Systém **VisuNet** umožňuje **evidenci dat a vzdálený přístup k ovládání komory** z vašeho počítače.

Nadstandardní výbava:

- Řídicí systém **TP 1011 Touchscreen**.
- Vnitřní cirkulační předehřívací kanál komory zabezpečující **minimální ztráty tepla způsobené výměnou vozíku s produkcí**.
- **Prosklené dveře** s vnitřním osvětlením komory pro průběžnou kontrolu tepelného opracování bez ovlivnění procesu výroby.
- **Pneumatický zámek dveří**.
- **Odsávací digestoř**.
- **Zapařovací jednotka** pro nárazové intenzivní zapaření při vysokých teplotách nad 200 °C pro možnost pečení i pečiva či výrobků jež potřebují okamžité intenzivní zapaření prostotu v průběhu opracování.
- Verze **elektroservo pohonů** pro prostory bez tlakového vzduchu.



Backkammer MAUTING PKM Roto – mit horizontale Lüftungen und mit drehbarem Wagen.

Es dient zu **Wärmebearbeitung** von allen Typen der Produkten bis Temperatur 300 °C. Eignen sich vornehmlich für **Produktebearbeitung auf den Rosten**. Drehen des Wagens sichert **schnelle und gleichmäßige Erwärmen der Produkten**, womit sich die **Zeit von der Wärmebearbeitung abkürzen** und die **Energiekosten sich niedrigen**.

Wärmebearbeitung (d.h. Backen, Umröten, Erwärmen und Garen) ist **voll automatisch ohne weitere Manipulation verlaufen**.

Sehr leistungsfähiges **Umluftsystem** **garantiert gleichmäßige Bearbeitung und Temperaturverteilung** in allen stellen des drehbaren Wagen.

Beheizung der Kammer ist **Gas oder elektrisch**.

Für die einfache und schnelle Montage kann die **Kammerkonstruktion geschweißt** sein. **Im Fall der begrenzten Lieferbedingungen** für die Betriebsstelle mit dem minimalem Durchgang 0,8 x 2 m, **könnte die Konstruktion verschweißt werden**.

Feuchtigkeit in Kammer ist **automatisch mit Zeitparametr betätigt**.

Bestandteil der Backkammer ist **automatisches Waschsystem**. >

Das Microprozessor – Steuersystem garantiert automatisches Lauf des ganzen Technischesprozesses und Waschen. Integriertes Bestandteil ist Einstichfühler, der die Kerntemperatur des Produkts aufnimmt.

Der Regler ermöglicht die **Produktbearbeitung nach der Methode „Delta-T“**, die die Ausbeute und die Qualität verbessert und zugleich die Energiekosten senkt.

Standard sind die Kammer mit dem Regler **ADITEC MIC 2420** mit dem Speicher für 99 Programme ausgestattet. Das System **VisuNet** ermöglicht die Datenerfassung und Fernverbindung zu Kammerbetätigung aus Ihrem Computer.

Exklusive Ausrüstung:

- Steuersystem TP 1011 Touchscreen.
- Innere vorbeheizte Umlaufrohrleitung der Kammer sichert die minimale Wärmeverluste, die mit dem Wagenwechsel verursacht sind.
- **Glasstür** mit innerer Kammerbeleuchtung mit durchlaufende Kontrolle der Wärmebearbeitung ohne das Herstellungprozess zu beeinflussen.
- Druckluftes **Türschloss**.
- Absaughaube.
- **Dampfige Einheit** für intensive abbrühen bei den grossen Temperaturen über 200°C für die Backenmöglichkeit der Backware oder Produkte, die sofort intensive abbrühen im Bearbeitungsprozess gebrauchen.
- Die Version der **Servoantrieben** für die Räume ohne Druckluft.



Cámara de asado MAUTING PKM Roto – con horizontal circulación de aire y rotación de carro.

Sirve por tratamiento térmico de todos tipos de productos cárnicos hasta temperatura 300 °C. Es conveniente especialmente por tratamiento de productos en parrillas. Rotación de carro garantiza calentamiento de producto más rápido e equitativo, así que reduce tiempo de proceso y gastos de energía.

Tratamiento térmico (cómo asado, enrojamiento, calentamiento y cocción) corre automáticamente sin otra manipulación.

Sistema de circulación de aire de gran potencia garantiza tratamiento equitativo e uniformidad de temperatura en todos lugares de carro rotativo.

Calentamiento de cámara puede ser eléctrico o de gas.

Para ensambladura sencilla y rápida puede ser estructura de cámara soldada. En caso de condiciones limitadas en lugar de servicio con pasaje mínimo 0,8 x 2 m, **puede ser estructura de la cámara atornillada. Humedad en cámara está controllada automáticamente con parámetro temporal.**

Integral parte de cámara es sistema de lavado automático.

Sistema de control asegura marcha de todos procesos tecnológicos y lavado. Sensor de temperatura en núcleo del producto está suministrado cómo estándar.

Regulador permite trabajar según metodo „Delta-T“, que ayuda mejorar eficacia y calidad de productos y también baja gastos de energía. Regulador **ADITEC MIC 2420 con memoria por 99 programas** es suministrado cómo estándar. Sistema VisuNet permite registro de datos y mando a distancia para controlar horno de su computadora.

Equipo extraordinario:

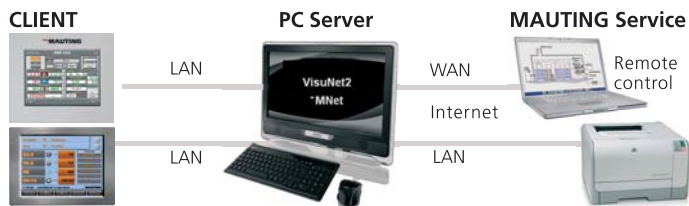
- Sistema de control **TP 1011 Touchscreen**.
- Conducto interno de calentamiento en la cámara asegura perdidas mínimas de calor que ocurren durante de cambio de carro con productos.
- **Puerta de vidrio con luz interna en cámara** por mejor inspección de proceso en cámara sin efecto a lo mismo.
- **Cerradura neumática de puerta**.
- **Extractora**.
- **Unidad de humidificación** para racheado crecimiento de humedad al temperaturas altas sobre 200°C en espacio de cámara durante de tratamiento de pan e otras productos que necesitan humedad alta e intensa.
- **Versión con tracción eléctrico** para establecimientos sin aire de presión.



MIC 2420



TP 1011



Камеры запекания MAUTING PKM Roto – с горизонтальной циркуляцией воздуха и вращением тележки.

Служат к теплообработке всех типов изделий даже до температуры 300 °C. Рекомендуются непосредственно для обработки продуктов на решетках. Вращение тележки обеспечивает быстрое и равномерное прогревание изделий, чем сокращается время термообработки и снижаются затраты на электро энергию.

Термообработка (запекание, прогревание и варку) проходит полностью автоматически без необходимости дополнительной манипуляции.

Высоко мощная **система циркуляции воздуха** гарантирует **равномерную обработку и распределение температур** во всех частях камеры.

Обогрев камеры может быть **газовый или электрический**.

Конструкция камеры может быть **сваренной для легкой и быстрой установки. В случае ограниченных условий** для доставки на место производства с минимальным порходом 0,8 x 2м, **конструкция панелей может быть привинчена.**

Влажность в камере **управляется автоматическим часовым параметром.**

Часть камеры запекания – **система автоматической мойки.**

Микропроцессорная система управления обеспечивает автоматический ход целого технологического процесса и мойки. Интегрированной частью является **накольный датчик, считывающий температуру в ядре продукта.**

Контролер позволяет **обработку продуктов по методу «Delta-T»**, которая помогает улучшить извлечение и качество продукта, и одновременно снижает затраты на электро энергию.

Стандартно камеры оснащены контролером **ADITEC MIC 2420 с памятью для 99 программ.** Система **VisuNet** позволяет **регистрацию данных и отдаленный доступ к управлению** камеры с вашего компьютера.

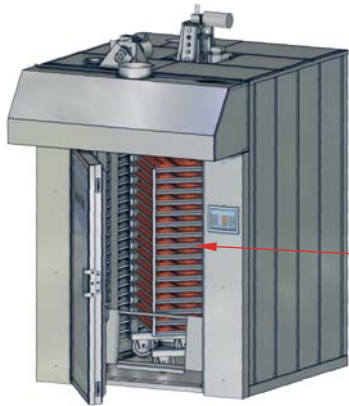
Сверхстандартные аксессуары:

- Система управления **TP 1011 Touchscreen**.
- Внутренний **циркуляционно предогревающий канал** камеры **обеспечивает минимальные потери тепла** при замене тележек с изделиями.
- **Стеклянные двери** с внутренним освещением камеры для непрерывного контроля теплообработки без влияния на процесс производства.
- **Пневматический замок дверей**.
- **Вытяжной вентилятор**.
- **Паровой блок** для упорного интенсивного пара при высоких температурах свыше 200 °C для возможности запекания хлебобулочных или изделий, которым необходимо немедленное интенсивное запаривание просторов в течении обработки.
- Версия **электрических сервоприводов** для просторов без сжатого воздуха.



| Type of chamber | | PKM 1501 | PKM 1701 | PKM 2001 |
|---------------------|------|-----------------|---------------|-----------|
| Number of trolleys | | 1 | 1 | 1 |
| Size of trolleys | (m) | 0,9 x 0,9 x 1,5 | 0,9 x 1 x 1,7 | 1 x 1 x 2 |
| Width (A) | (mm) | 2000 | 2000 | 2100 |
| Depth (B) | (mm) | 2000 | 2000 | 2100 |
| Height (C) | (mm) | 3000 | 3200 | 3500 |
| Input of el. motors | (kW) | 4,5 | 4,5 | 4,5 |
| Electric heating | (kW) | 55 | 65 | 70 |
| Gas (oil) heating | (kW) | 55 | 65 | 70 |

Type of chamber / Typ komory / Typ der Kammer / Tipo de la cámara / Тип камеры
Number of trolleys / Počet vozíků / Anzahl der Wagen / Número de carros / Кол-во тележек
Size of trolleys / Velikost vozíku / Masse des Wagens / Tamaño de un carro / Размер тележек
Width / Šířka / Breite / Anchura / Ширина
Depth / Hloubka / Tiefe / Profundidad / Глубина
Height / Výška / Höhe / Altura / Высота
Input of el. motors / Příkon el. motorů / Energiebedarf der el. Motore / Potencia absorbida de los electromotores / Мощность эл. мотора
Electric heating / Topení elektro / El. Heizung / Calefacción eléctrica / Эл. отопление
Gas (oil) heating / Topení plynové (olejové) / Gas und Ölheizung / Calefacción de gas, aceite / Газовое отопление



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



MAUTING

Smoking chambers
UKM Classic



Smoking chambers
UKM Central



Air-conditioned
chambers



Chilling chambers
ZKM



Smoking chambers
UKMH Horizontal



Smoking chambers
UKM Compact



Smoking chambers
UKM Junior

Cooking Kettles



Automated transfer
and warehouse
management
system



Slaughter
houses



Deboning
lines



MAUTING[®]
PROCESSING YOUR SUCCESS

20th ANNIVERSARY

MAUTING, spol. s r.o. Tel.: +420 519 352 761-3*
Mikulovská 362 +420 603 878 346
691 42 Valtice Fax: +420 519 352 764
CZECH REPUBLIC E-mail: info@mauting.cz

www.mauting.com

www.mauting.eu

