

MAUTING **KMU Mini**



KMU Mini universal air conditioned mini chamber



Универсальная мини климакамера KMU Mini



Universale Miniklimakammer KMU Mini



Cámara de maduración pequeña KMU Mini



Univerzální miniklimakomora KMU Mini





KMU Mini universal air conditioned mini chamber

The professional assistant for small butcher shops, restaurants and markets.

It ensures the processes as follows:

- **Start of fermentation**
- **Fermentation**
- **Smoking**
- **Drying**
- **Storage**

- The KMU mini air conditioned chamber enables to process fermented products both Italian and German type with starter cultures, GDL or in the traditional way.
- The chamber is suitable also for production of mould matured products, "Prosciuttos" or dried meats.
- It is designed for the first and second fermentation phase of thermally unprocessed or curing of thermally processed durable meat products.
- It provides the optimal flow, speed, direction and exchange of circulating air.
- The chamber construction with ventilator and exchangers ensures its compactness.
- The chamber glass door together with LED lightening of interior space provides the attractive view on the processed product.
- All the components are designed considering the minimal pressure and thermal losses in the whole technology which results positively in purchase and operational costs.
- The maturing process having finished, the chamber can be switched over to standby mode which provides the optimal climatic conditions for product storage at minimized weight loss and low power costs.
- The advanced microprocessor control system ensures keeping the pre-set values of required temperature and humidity and carries out the perfect control of the current process.
- The capacity of 100 kg of products weight in the raw condition, the temperature ranges from 10 – 30 °C at the regulated humidity in the range from 65 – 95%. The dehumidifying output of the equipment is from 1 to 3% / 24 hours.



Универсальная мини климакамера KMU Mini

Профессиональный помощник для маленьких мясных магазинов, ресторанов или магазинов.

Обеспечивает процессы:

- **Старт ферментации**
- **Ферментацию**
- **Термообработку дымом**
- **Сушку**
- **Хранение**

- В камере KMU Mini возможно перерабатывать ферментированные продукты, как итальянского вида, так и немецкого вида, со стартовыми культурами GDL, или классическим образом.
- Камера подходит и для производства продуктов с плесенью, прошутто, или других видов сушеного мяса.
- Она предназначена для первой и второй стадии ферментации термически обработанных и необработанных мясных продуктов долгого срока хранения, или сушки термически обработанных мясных продуктов долгого срока хранения.
- обеспечивает оптимальный обдув, скорость, направление и обмен циркулирующего воздуха.
- Конструкция камеры с центральным вентилятором и теплообменниками установленными в потолке камеры обеспечивает небольшие размеры.
- Стеклопанельная дверь вместе с LED освещением внутреннего пространства обеспечивает привлекательный вид на обрабатываемый продукт.
- Все компоненты выдвинуты с расчетом на минимальные потери давления и температуры в целой технологии, которое положительно проявится на расходах нужных для приобретения и эксплуатации оборудования.
- После завершения процесса созревания камера может переключиться в спящий режим, в котором обеспечен оптимальный климат для хранения продуктов с минимальными потерями веса и низкими затратами энергии.
- Усовершенствованная микропроцессорная система управления обеспечивает соблюдение желаемой температуры и влажности, одновременно совершенно контролирует и текущий процесс.
- Вместимость оборудования 100 кг продукта в необработанном состоянии, для диапазон температуры 10-30 °C при регулировке влажности в диапазоне 65 – 95%. Потеря веса 1 - 3% / 24 часа.



Universale Miniklimakammer KMU Mini

Professionell Helfer für kleine Metzgerei, Restaurationen und Verkaufsstellen.

Prozess sichert:

- **Start der Fermentation**
- **Fermentation**
- **Vorreife**
- **Trocknen**
- **Lagerung**

- Klimakammer KMU Mini ermöglicht die Fermentationsprodukte nach italienische-, oder deutsche Art, wie mit starte Kulturen, GDL, oder traditionelle Form bearbeiten.
- Die Kammer ist für die Herstellung vom Schimmelprodukte, Prosciutto oder getrocknetes Fleisch geeignet.
- Es ist für erste und zweite Fermentationsphase bei der Wärme nicht bearbeitene Dauerfleischprodukten oder für Trocknen bei der Wärme bearbeitene Dauerfleischprodukten bestimmt.
- Sichert optimale Luftströmung, Geschwindigkeit, Richtung und austausch des Umluftes.
- Kammerkonstruktion mit dem Luftventilator und mit dem Austauscher in der Decke sichert die Dauerhaftigkeit.





LED lighting of interior space

- / LED освещение внутреннего пространства
- / LED Beleuchtungen des Innerraumes
- / alumbrado LED en interior
- / LED osvětlení vnitřního prostoru



Smoke generator Mini

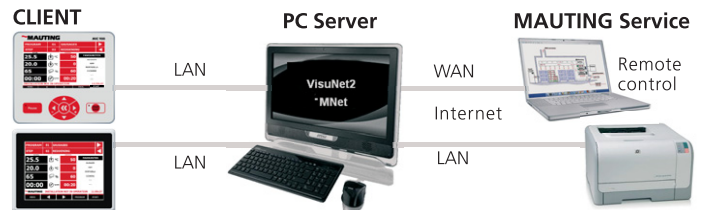
- / Дымогенератор Mini
- / Raucherzeuger Mini
- / Generator de humo Mini
- / Vytváječ kouře Mini

- Die Glasstüre der Kammer zusammen mit LED Beleuchtungen des Innerraumes sichert schönes Blick auf die bearbeitende Produkte.
- Alle Komponente sind mit Rücksicht auf minimale Druck- und Wärmeverluste in ganze Technologie, was sich positiv in Anschaff- und Betriebskosten zeigt, vorgeschlagen.
- Nach der Prozesbeendung des Reifen ist möglich die Kammer in das Schlafregime umschalten, in welches optimales Klima für Produktelagerung bei der minimalisierte Gewichtverlusten und niedrigen Energiekosten gesichert ist.
- Fortgeschrittenes mikroprozessor Steuerungssystem sichert die Einhaltung der Einge stelltewerten der verlangten Temperaturen und Feuchtigkeit und gleichzeitig ist die perfekte Kontrolle des Laufprozesses durchgeführt.
- Kapazität 100 Kg Produkten im Rohzustand für Temperaturbereich 10 – 30 °C bei Feuchtigkeitsregulierung im Umfang 65 – 95%. Abfeuchtleistung der Anlage 1 – 3% / 24 Stunde.

VisuNet



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



Cámara de maduración pequeña **KMU Mini**

Ayudante profesional para charcuterías, restaurantes y tiendas de carne.

Efectúa procesos:

- **Iniciación de fermentación**
- **Fermentación**
- **Ahumado**
- **Secado**
- **Almacenamiento**

- La cámara KMU Mini permite a labrar productos fermentados de tipo italiano, alemán, con culturas de iniciación, GDL o de manera tradicional.
- La cámara es conveniente para producción de productos con moho, jamón serrano o carne seca.
- La cámara está asignada a primera o segunda fase de fermentación de productos cárnicos con alta durabilidad y no labrados caloríficamente.
- Ejecuta óptimo flujo de aire, velocidad, dirección y cambio del aire circulatorio.
- Construcción de la cámara con ventilador y cambiadores en techo efectúa su integridad.
- La puerta de vidrio con alumbrado LED en interior ofrece una vista muy atractiva a producto labrado.
- Todos componentes son diseñados con respecto a mínimas pérdidas de presión y también pérdidas térmicas en la toda parte de tecnología, lo que tiene impacto muy positivo a costos de adquisición de la cámara y su marcha.
- Después de procesamiento de maduración es posible cambiar la cámara a modo de descanso, en el que se ejecuta ambiente optimo para almacenamiento de productos a la vez con mínimas pérdidas de peso y costos de energía.
- Sistema de unida de control asegura observación de valores regulados cómo temperatura requerida y humedad y contemporáneamente efectúa regulación perfecta del proceso corriente.
- Capacidad en estado crudo está 100 kg, para intervalo de temperaturas 10 -30 °C y regulación de humedad relativa en rango 65 – 95%. Rendimiento de deshumidificación de la cámara está 1 – 3% / 24 horas.



Univerzální miniklimakomora **KMU Mini**

Profesionální pomocník pro malé řeznictví, restaurace a prodejny.

Zabezpečuje procesy:

- **Start fermentace**
- **Fermentace**
- **Zakuřování**
- **Sušení**
- **Skladování**

- Klimakomora KMU Mini umožňuje opracovávat fermentované výrobky jak italského, tak německého typu, jak se startovacími kulturami, GDL, nebo tradičním způsobem.
- Komora je vhodná i pro výrobu zaplísňených výrobků, pršutů, či sušených mas.
- Je určena pro první i druhou fázi fermentace u tepelně neopracovaných trvanlivých masných výrobků, nebo pro sušení tepelně opracovaných trvanlivých masných výrobků.
- Zabezpečuje optimální proudění, rychlost, směr a výměnu oběhového vzduchu.
- Konstrukce komory s ventilátorem a výměníky ve stropě zabezpečuje její kompaktnost.
- Prosklené dveře komory spolu s LED osvětlením vnitřního prostoru zabezpečují atraktivní pohled na opracovávaný výrobek.
- Všechny komponenty jsou navrženy s ohledem na minimální tlakové i tepelné ztráty v celé technologii, což se pozitivně projeví v nákladech na pořízení i provoz.
- Po ukončení procesu zrání je možné komoru přepnout do režimu spánku, ve kterém je zajištěno optimální klima pro skladování výrobků při minimalizované hmotnostní ztrátě a nízkých nákladech na energii.
- Pokročilý mikroprocesorový řídicí systém zabezpečuje dodržení nastavených hodnot požadované teploty a vlhkosti a současně provádí dokonalou kontrolu probíhajícího procesu.
- Kapacita 100 kg výrobku v surovém stavu, pro rozsah teplot 10 – 30 °C při regulování vlhkosti v rozsahu 65 – 95%. Odvlhčovací výkon zařízení 1 - 3% / 24 hod.



Heating	900 W
Motor	120 W
Cooling aggregate (optional)	350 W
Smoke generator	1000 W
Remaining electric equipment	200 W
Connection cable	yes
Cooling output (R134a or R404a freon, evaporating temperature -5 °C)	750 W
Cold water connection (Minimal required pressure 3 bar)	1/2 "
Exhaust connection	Ø 80 mm
Fresh air connection	Ø 80 mm



Heizung	900 W
Antrieb	120 W
Kühlaggregat	350 W
Raucherzeuger	1000 W
Übrige Elektrogeräte	200 W
Anschlusskabel	ja
Kühlleistung (R134a oder R404a Freon, Verdampfungstemperatur -5 °C)	750 W
Kaltwasseranschluss (Minimalsolldruck 3 bar)	1/2 "
Abzugsanschluss	Ø 80 mm
Frischlufanschluss	Ø 80 mm



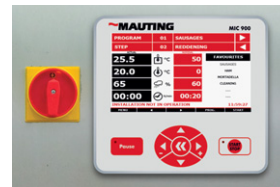
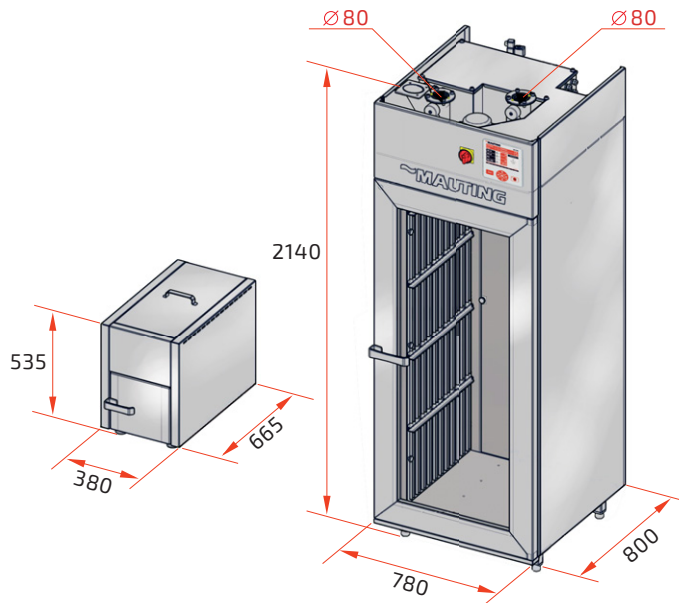
Нагрев	900 Вт
Двигатель	120 Вт
Холодильный агрегат (по желанию)	350 Вт
Дымогенератор	1000 Вт
Оставшиеся электродетали	200 Вт
Питающий кабель	да
Производительность охлаждения (Фреон R134a или R404a, Температура испарения -5 °C)	750 Вт
Подвод холодной питьевой воды (необходимое давление мин. 3 бар)	1/2 "
Подключение вытяжки	Ø 80 мм
Подвод свежего воздуха	Ø 80 мм



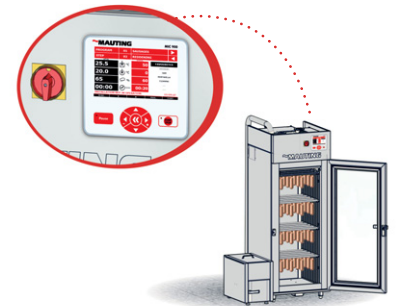
calefacción	900 W
electromotor	120 W
instalación frigorífica (a medida del deseo)	350 W
generador de humo	1000 W
otros aparatos eléctricos	200 W
cable de acoplamiento	sí
rendimiento frigorífico (freon R134a o R404a, temperatura de evaporación -5 °C)	750 W
entrada de agua fría (requerido presión de agua de mínimo 3 bar)	1/2 "
acoplamiento de salida	Ø 80 mm
acoplamiento de entrada de aire fresco	Ø 80 mm



Topení	900 W
Motor	120 W
Chladicí agregát (na přání)	350 W
Vyjíječ kouře	1000 W
Ostatní elektro	200 W
Připojovací kabel	ano
Výkon chlazení (Freon R134a nebo R404a, odpařovací teplota -5 °C)	750 W
Připojení na studenou pitnou vodu (požadovaný tlak min. 3 bary)	1/2 "
Připojení na odtah	Ø 80 mm
Připojení čerstvého vzduchu	Ø 80 mm



Control Unit Aditec MIC 900
 / Регулятор aditec MIC 900
 / Steuereinheit aditec MIC 900
 / Regulador aditec MIC 900
 / Regulátor aditec MIC 900



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