

“Embutidos son un producto tradicional de buena calidad. Igual que nuestras cámaras que fabricamos desde hace más de 30 años.”

Josef Grégr, fundador de MAUTING s.r.o.



FABRICADO EN LA REPÚBLICA CHECA

La historia de la sociedad MAUTING se remonta del año 1992. La fábrica propia con construcción y desarrollo nos permite adaptar nuestros productos a las necesidades del cliente e ir descubriendo nuevas posibilidades de perfeccionar las cosas.

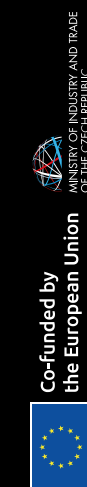


“Los hábiles artesanos checos son garantía del procesamiento de primera calidad de los productos.”

Michal Zemek, jefe del taller de soldadura

MAUTING®

MAUTING s.r.o. | Mikulovská 362 | 691 42 Valtice
+420 519 352 761 | info@mauting.com | www.mauting.com



KMZ | KMD | KMR

CÁMARAS DE AIRE ACONDICIONADO



MAUTING®

Bajo control a cada paso

Las cámaras de aire acondicionado MAUTING aseguran condiciones ideales durante el proceso de fermentación, maduración y secado de sus productos: garantizan la alta calidad permanente en cada paso de la producción. Resuelven perfectamente la mayoría de salamis duraderos y carnes secas.

+ BENEFICIOS PRINCIPALES

- ~ Solución adecuada para productos clásicos de carne, pero alimentos de animales o quesos para establecimientos pequeños
- ~ Para el procesamiento industrial, igual que para establecimientos pequeños
- ~ Sabor y aroma natural, gracias a las condiciones ideales en la cámara
- ~ Sistemas avanzados de flujos de aire para cualquier uso (desde la fermentación hasta el secado)
- ~ Control del clima en la cámara aprovechando principios de la humedad absoluta y entalpía del aire fresco
- ~ Gracias al ingenioso sistema del control del clima, es posible reducir el consumo de la energía de regulación casi a la mitad
- ~ Solución a medida según las necesidades reales del cliente



Más información en MAUTING.COM



KMZ

CÁMARAS DE AHUMADO INICIAL

Se destinan a la primera fase del procesamiento de productos sin tratamiento térmico. Ideales para productos con cultivos iniciadores de fermentación, GDL y modos clásicos de la producción.

POSIBILIDADES DE USO

Inicio ~ primera fase de la fermentación ~ ahumado inicial por humo frío ~ maduración ~ secado intenso

RANGO DE LAS TEMPERATURAS DE TRABAJO* 15 – 30 °C
REGULACIÓN DE LA HUMEDAD* 65 – 98%

RENDIMIENTO DE DESHUMIDIFICACIÓN* 3% / 24 horas

* Valores estándares

KMD

CÁMARAS DE MADURACIÓN

Se destinan para la maduración y secado de productos duraderos cumpliendo las condiciones de una amplia gama de usos.

POSIBILIDADES DE USO

Segunda fase del tratamiento ~ maduración ~ secado ~ almacenamiento de alimentos

RANGO DE LAS TEMPERATURAS DE TRABAJO* 12 – 22 °C
REGULACIÓN DE LA HUMEDAD* 65 – 90%

RENDIMIENTO DE DESHUMIDIFICACIÓN* 1 – 1,5% / 24 horas

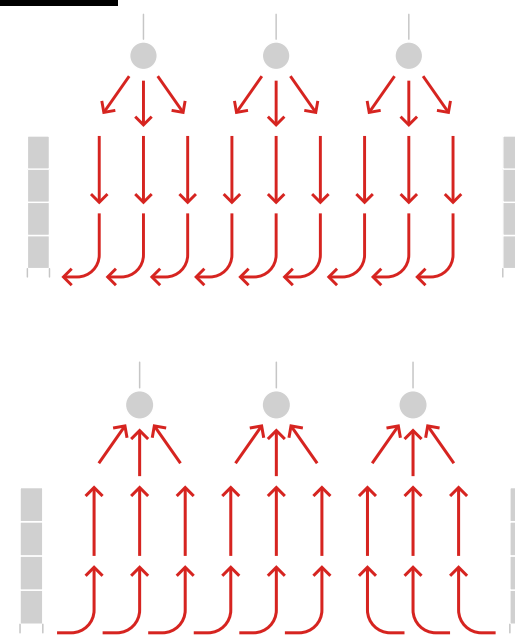
* Valores estándares

KMR

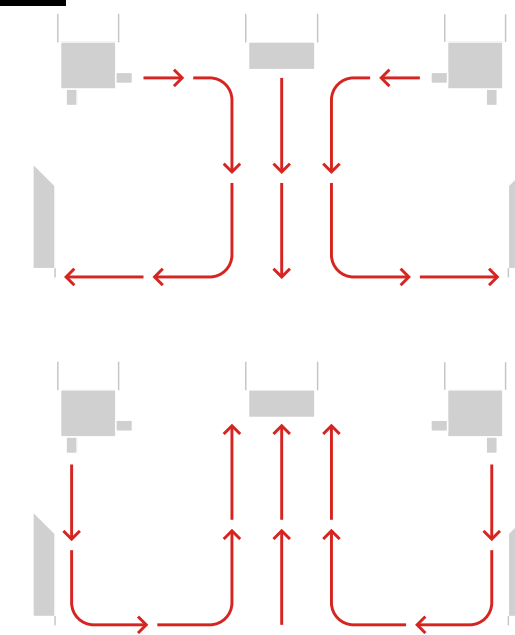
CÁMARAS DE DESCONGELACIÓN

Sirven para descongelar bloques de la materia prima antes del próximo procesamiento. Durante el proceso de descongelación, se controla la temperatura en la superficie de la materia prima. Así se garantiza la conservación de la calidad de la materia prima a descongelar y minimización del tiempo necesario para la descongelación.

CROSSFLOW



DAF 2



POSIBILIDAD DE SELECCIONAR EL SISTEMA DE FLUJO DEL AIRE EN LAS CÁMARAS DE AIRE ACONDICIONADO

El sistema innovador patentado de flujo alternado del aire CROSSFLOW y DAF ayuda notablemente al tratamiento más parejo posible de los productos en todo el espacio de la cámara y a acelerar el proceso de secado, reduciendo el riesgo del secado excesivo de los productos, igual que el riesgo de reproducción de microorganismos indeseables en la superficie de los productos.

Este sistema de flujo de aire se puede aprovechar también en carritos más altos de 2 metros y productos que alcancen valores altos de deshumidificación.

El cliente puede optar también por un sistema con el flujo de aire clásico: CLASSIC y CENTRAL, que es conveniente para productos con una menor deshumidificación media.

PRINCIPIOS DEL AHORRO DE LA ENERGÍA

El principio del control de la humedad absoluta permite una regulación más precisa de la humedad relativa en la cámara y un mejor control del proceso de secado de los productos.

Junto con la posibilidad del secado con ayuda del aire exterior en base de la entalpía, los costos de la regulación de la cámara pueden reducirse casi a la mitad.

CONFIGURACIÓN DEL EQUIPAMIENTO A MEDIDA

La cámara de aire acondicionado puede ser configurada libremente según las necesidades del cliente:

- ~ Calentamiento eléctrico, a vapor o a gas del aire
- ~ Generador de humo de astillas o de fricción
- ~ El grupo acondicionador se puede colocar detrás de la cámara, encima de la cámara o en el interior de la cámara
- ~ Sustancia enfriadora, amoníaco, freón, glicol

OTRAS VENTAJAS

El procesamiento del producto siempre está bajo control. Es posible regular la temperatura en la cámara, humedad relativa o velocidad de la corriente del aire. Parámetros del proceso completo se guardan en la memoria.

- ~ Ajustamos condiciones óptimas para los productos de usted
- ~ Pérdidas de peso mínimas
- ~ Archivado de datos y control remoto
- ~ Todas las uniones soldadas se someten al tratamiento químico de decapado

