

“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@mautring.com | www.mautring.com



VKM | ZKM

**CÁMARA
DE COCCIÓN
Y ENFRIAMIENTO**

MAUTING®



Ahorra los costos de producción y su tiempo

Cocción y enfriamiento para establecimientos pequeños y grandes. Las cámaras de cocción y enfriamiento ayudan a acelerar la producción, reducir pérdidas de peso y, en general, mejorar la eficiencia de la producción de productos de carne clásicos, como carnes, jamones, patés, pescado, o de productos menos tradicionales. Es un utensilio ideal en el camino hacia una producción de embutidos de la calidad superior.



1 CÁMARA DE ENFRIAMIENTO ZKM

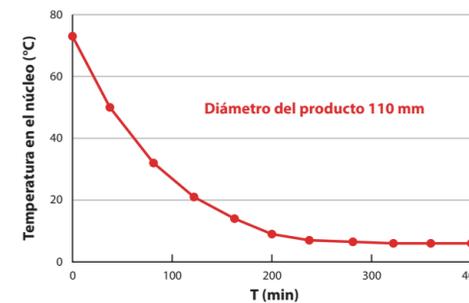
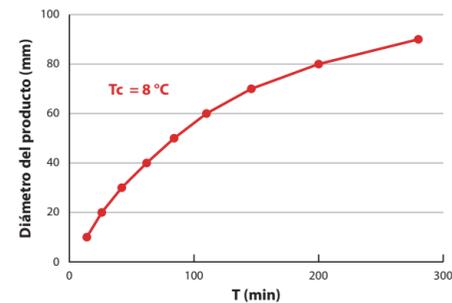
- ~ Asegura una reducción de pérdidas de peso de los productos
- ~ Asegura la superación rápida de la temperatura crítica de 40 °C – 15 °C, cuando se da el mayor crecimiento de microorganismos
- ~ Prorroga la durabilidad de los productos
- ~ Ahorra espacio de almacenamiento posibilitando un despacho más rápido
- ~ Sustancia enfriadora, amoníaco, freón, glicol
- ~ El proceso plenamente automático aumenta la eficiencia energética

2 CÁMARA DE COCCIÓN VKM

- ~ El proceso plenamente automático mejora la eficiencia energética, minimiza pérdidas y asegura la calidad consistente.
- ~ Posibilidad de aprovechar en diversos procesos tecnológicos, como secado y asado, hasta 220 °C
- ~ Calentamiento eléctrico, a vapor o a gas
- ~ El transporte automático de los productos ayuda a mejorar la eficiencia de la producción, puede ser suministrado con una vía de suspensión o sistema de transporte

GRÁFICO DEL ENFRIAMIENTO DE LOS PRODUCTOS EN LA CÁMARA DE ENFRIAMIENTO*

- ~ Tc = temperatura en el centro del producto
- ~ Temperatura inicial del núcleo Tc = 70 °C
- ~ Enfriamiento por agua hasta Tc = 30 °C (temperatura de aguas Ta = 15 °C)
- ~ Enfriamiento por aire hasta Tc = 8 °C



* El gráfico sólo sirve de orientación aproximada. El proceso real del enfriamiento puede ser diferente.



CALIDAD EXTRAORDINARIA Y VIDA ÚTIL LARGA

- ~ Construcción de acero inoxidable
- ~ Rigidez y estanqueidad perfectas
- ~ Limpieza fácil
- ~ Materiales y componentes certificados
- ~ Respeto a estrictos estándares de higiene
- ~ Todas las uniones soldadas se someten al tratamiento químico mediante decapado y pasivado para asegurar la resistencia a la corrosión de las soldaduras

Posibilidad de cocción por vapor en la cámara de enfriamiento, así se garantizan las ventajas de los dos equipos en uno, ideal para jamones, patés, etc.



Más información en MAUTING.COM

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

ZKM		2001	2002	2003	2004	2005	2006	2008
Tipo		1	2	3	4	5	6	8
Cantidad de carritos		1	2	3	4	5	6	8
Anchura	mm	1.920	1.920	1.920	1.920	1.920	1.920	1.920
Profundidad	mm	1.345	2.410	3.475	4.545	5.610	6.675	8.805
Altura	mm	2.965	2.965	2.965	2.965	2.965	2.965	2.965
Productividad por 8 horas	kg	hasta 1.500	hasta 3.000	hasta 4.500	hasta 6.000	hasta 7.500	hasta 9.000	hasta 12.000

VKM		2001	2002	2003	2004	2005	2006	2008
Tipo		1	2	3	4	5	6	6
Cantidad de carritos		1	2	3	4	5	6	6
Anchura	mm	2.070	2.070	2.070	2.070	2.070	2.070	2.070
Profundidad	mm	1.345	2.410	3.475	4.545	5.610	6.675	8.805
Altura	mm	3.025	3.025	3.025	3.025	3.025	3.025	3.025
Productividad por 8 horas	kg	hasta 1.000	hasta 2.000	hasta 3.000	hasta 4.000	hasta 5.000	hasta 6.000	hasta 8.000