



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.

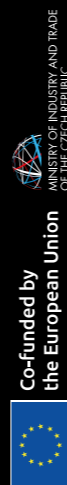


“Embutidos son un producto tradicional de buena calidad. Igual que nuestras cámaras que fabricamos desde hace más de 30 años.”

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



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



VVM

CALDERAS

DE COCCIÓN



Inversión que nunca sale mal

Las calderas de cocción son ideales para cocer productos de carne, embutidos, sopas y salsas en la industria alimentaria y cocinas de gran capacidad. La tecnología inteligente de regulación automática reduce el consumo de la energía asegurando resultados óptimos de la cocción.



+ BENEFICIOS PRINCIPALES

- ~ Ahorro de energía y tiempo
- ~ Operación y mantenimiento fácil
- ~ Resultados exquisitos de la cocción
- ~ Vida útil larga
- ~ Inversión fiable



Más información en MAUTING.COM



TEMPERATURA Y REGULACIÓN EFICAZ

- ~ Temperatura del agua y del núcleo del producto bajo control en cada paso
- ~ Cocción según la temperatura del agua/tiempo o según la temperatura dentro del producto (Delta-T)
- ~ Regulación de dos grados de la calefacción para el óptimo consumo de energía

CALIDAD EXTRAORDINARIA Y VIDA ÚTIL LARGA

- ~ Construcción de acero inoxidable
- ~ Rigidez y estanqueidad perfectas
- ~ Resistencia a corrosión y desgaste
- ~ Limpieza fácil
- ~ Materiales y componentes certificados
- ~ Respeto a estrictos estándares de higiene

CALENTAMIENTO DE LAS CALDERAS DE COCCIÓN

- ~ Eléctrico: Cuerpos calefactores en glicerina, cambio fácil, regulación
- ~ A gas/aceite: Mecheros de alto rendimiento, combustibles diversos
- ~ A vapor: Vapor en el fondo de la caldera, cocción delicada

CONFIGURACIÓN FLEXIBLE A MEDIDA

- ~ Opción de llenado con agua fría y caliente
- ~ Opción de apertura automática de la tapa
- ~ Opción de un cesto para el llenado y vaciado automático
- ~ Opción de modelo circular con agitador mecánico
- ~ Adaptaremos el tamaño a sus requerimientos

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

		STANDARD				CON AGITADOR			
		VVM300	VVM600	VVM800	VVM1000	EKM300	EKM400	EKM500	EKM600
Tipo									
Anchura	mm	1.000	1.600	2.100	2.100	1.300	1.300	1.500	1.500
Profundidad	mm	1.225	1.225	1.225	1.225	1.300	1.300	1.500	1.500
Altura*	mm	950	950	950	950	1.000	1.100	1.000	1.100
Válvula de vaciado	DN	40 (6/4")	50 (2")	50 (2")	50 (2")	50 (2")	50 (2")	50 (2")	50 (2")
Peso E/D	kg	390/300	616/450	780/600	850/70	—	—	—	—
Potencia general E/D	kW	16,5/0,5	28,5/0,5	48,5/0,5	60,5/0,5	16,5	16,5	24,5	24,5

* Oferta de muchos tipos y tamaños de calderas de cocción