

«Копчёности – это честный традиционный продукт. Как и наши коптильные камеры, которые мы делаем уже более 30 лет.»

Josef Grégr, основатель компании MAUTING s.r.o.



### ПРОИЗВЕДЕНО В ЧЕХИИ

История компании MAUTING начинается с 1992 года. Собственные производственные мощности, конструкторский отдел и отдел разработок позволяют нам адаптировать нашу продукцию к потребностям заказчика и находить новые пути для повышения качества оборудования.



«Квалифицированные чешские мастера – гарантия первоклассной обработки продукции.»

Michal Zemek, мастер сварочного цеха



KMZ | KMD | KMR

# КЛИМАТИЧЕСКИЕ КАМЕРЫ



MAUTING®

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



Co-funded by  
the European Union



MAUTING®

# Каждый шаг под контролем

Климатические камеры MAUTING обеспечивают идеальные условия для процессов ферментации, созревания и сушки Вашей продукции, гарантируя неизменно высокое качество на каждом этапе производства. Прекрасно подходит для производства колбас длительного хранения и сушеной мясной продукции.

## ОСНОВНЫЕ ПРЕИМУЩЕСТВА

- Решение, подходящее как для классических мясных продуктов, так и для рыбных продуктов, сыров или кормов для домашних животных
- Для мясоперерабатывающих комбинатов и маленьких фирм-производителей
- Натуральный вкус и аромат благодаря идеальным условиям в камере
- Усовершенствованные системы подачи воздушного потока для всех этапов производства (от ферментации до сушки)
- Управление климатическими условиями в камере с использованием принципов относительной влажности и энтальпии свежего воздуха
- Благодаря продуманной системе управления климатом, позволяет снизить потребление энергоносителей на регулирование почти вдвое
- Индивидуальные решения в соответствии с реальными потребностями заказчика



Дополнительная информация на сайте MAUTING.COM



## KMZ

### КОПТИЛЬНЫЕ КАМЕРЫ

Предназначены для производства первой стадии продукции, не предусматривающей температурную обработку. Идеально подходит для продуктов с участием ферментации, GDL а также для производства классическим путём.

МОЖЕТ ПРИМЕНЯТЬСЯ ДЛЯ ЭТАПОВ

Старт ~ первая фаза ферментации ~ копчение холодным дымом ~ созревание ~ интенсивная сушка

РАБОЧИЙ ДИАПАЗОН ТЕМПЕРАТУР\* 15 – 30 °C  
 ДИАПАЗОН РЕГУЛИРОВАНИЯ ВЛАЖНОСТИ\* 65 – 98%

ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ ЭТАПА ОСУШЕНИЯ\* 3% / 24 ч

\* Стандартные значения

## KMD

### КАМЕРЫ СОЗРЕВАНИЯ

Предназначены для созревания и сушки продукции длительного хранения и отвечают условиям для широкого спектра применений.

МОЖЕТ ПРИМЕНЯТЬСЯ ДЛЯ ЭТАПОВ

Второй этап обработки ~ дозревание ~ сушка ~ хранение продукции

РАБОЧИЙ ДИАПАЗОН ТЕМПЕРАТУР\* 12 – 22 °C  
 ДИАПАЗОН РЕГУЛИРОВАНИЯ ВЛАЖНОСТИ\* 65 – 90%

ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ ЭТАПА ОСУШЕНИЯ\* 1 – 1,5% / 24 ч

\* Стандартные значения

## KMR

### КАМЕРЫ РАЗМОРОЗКИ

Предназначены для разморозки блоков сырья для дальнейшего их применения. Во время процесса разморозки, контролируется температура поверхности сырья. Это обеспечивает сохранение качества размороженного сырья и минимизирует время, необходимое для разморозки.



## ВОЗМОЖНОСТЬ ВЫБОРА СИСТЕМЫ ПОДАЧИ ВОЗДУХА В КЛИМАТИЧЕСКУЮ КАМЕРУ

Запатентованная инновационная система попеременной подачи воздуха CROSSFLOW и DAF существенно способствует максимально равномерной обработке продукции во всём пространстве камеры и ускорению процесса сушки, снижает риск пересушивания продукта и риск роста нежелательных микроорганизмов на их поверхности.

Также предусмотрена возможность конфигурации камер для тележек высотой 2м и выше, благодаря некоторым запатентованным решениям, обеспечивая высокие показатели осушения.

Заказчик также может выбрать одну из классических систем подачи воздушного потока – CLASSIC или CENTRAL, которые подходят для продукции с более низким процентом осушения.

## ПРИНЦИПЫ ЭНЕРГОСБЕРЕЖЕНИЯ

Принцип управления, основанный на принципе абсолютной влажности, позволяет более точно регулировать относительную влажность в камере и лучше контролировать процесс сушки продукции.

В совокупности с возможностью сушки наружным воздухом на основе энтальпии, позволяет снизить затраты на регулирование камеры почти вдвое.

## ИНДИВИДУАЛЬНАЯ КОНФИГУРАЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ

Климатическую камеру можно собрать в соответствии с потребностями заказчика:

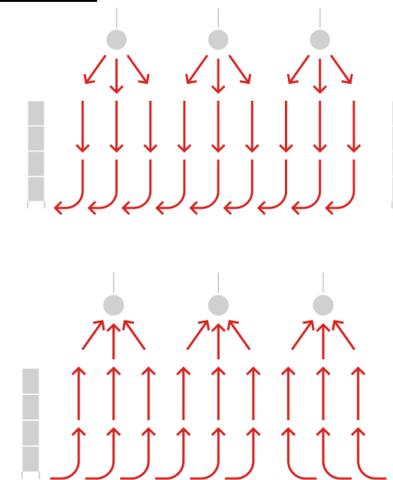
- Электрический, паровой нагрев или нагрев тёплой водой
- Щепочный или фрикционный генератор дыма
- Климатическая установка может быть размещена за камерой, над или в ней
- Охлаждающая среда аммиак, фреон или гликоль

## ДРУГИЕ ПРЕИМУЩЕСТВА

Процесс обработки продукции всегда находится под контролем. Присутствует возможность регулирования температуры в камере, относительной влажности или скорости воздушного потока. Параметры всего процесса записываются в память контроллера оборудования.

- Настроим оптимальные условия для Вашей продукции
- Минимизированные потери в весе
- Архивирование данных и управление с помощью удалённого доступа
- Все сварные соединения химически обработаны травлением

## CROSSFLOW



## DAF 2

