

„Wurstwaren sind ein feines, traditionelles Produkt. Genau wie unsere Kammern, die wir seit über 30 Jahren herstellen.“

Josef Grégr, Gründer von MAUTING s. r. o.



HERGESTELLT IN TSCHECHIEN

Die Geschichte der Firma MAUTING beginnt im Jahr 1992. Unser eigenes Produktionswerk mit der Konstruktion- und Entwicklungsabteilung ermöglicht es uns, die Produkte an die Kundenbedürfnisse anzupassen und neue Wege zu entdecken, um die Dinge besser zu machen.



„Geschichte tschechische Handwerker sind die Garantie für eine erstklassige Verarbeitung der Produkte.“

Michal Zemek, Schweißwerkmeister

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



KMZ

KMD

KMR

KLIMAKAMMERN



MAUTING®

In jedem Schritt unter Kontrolle

Die Klimakammern MAUTING sorgen für ideale Bedingungen bei dem Fermentations-, Reife- und Trocknungsprozess ihrer Produkte – garantieren eine ständig hohe Qualität in jedem Produktionsschritt. Sie sind perfekt für die meisten Dauerwürste und Trockenfleisch.

HAUPTVORTEILE

- ~ Geeignete Lösung für klassische Fleischerzeugnisse sowie für Fische, Tiernahrung oder Käse
- ~ Für Fleischkombinate sowie Kleinbetriebe
- ~ Natürlicher Geschmack und natürliches Aroma dank den idealen Bedingungen in der Kammer
- ~ Fortgeschrittene Luftführungssysteme für alle Anwendungen (von der Fermentation bis zum Trocknen)
- ~ Klimasteuerung in der Kammer aufgrund der Prinzipien der absoluten Feuchtigkeit und der Frischluft-Enthalpie
- ~ Dank dem hochentwickeltesten Klimaregelungssystem ist es möglich, den Energieverbrauch bei der Regelung um fast die Hälfte zu senken
- ~ Maßgeschneiderte Lösung nach den tatsächlichen Kundenbedürfnissen



Für ausführlichere Informationen besuchen Sie MAUTING.COM



KMZ

KLIMARAUCH-KAMMERN

Sie sind für die erste Verarbeitungsphase bei den nicht hitzebehandelten Erzeugnissen bestimmt. Ideal für die Produkte mit Startkulturen, GDL sowie für die klassische Produktion.

MÖGLICHER EINSATZ

Start ~ erste Fermentationsphase ~ Verrauchen mit kaltem Rauch ~ Reifung ~ intensives Trocknen

BETRIEBS-TEMPERATUREN 15 – 30 °C
FEUCHTIGKEITS-REGELUNG 65 – 98 %

ENTFEUCHTUNGS-LEISTUNG 3 % / 24 hours

* Standardwerte

KMD

NACHREIFE-KAMMERN

Sie eignen sich für die Reifung und für das Trocknen von Dauerprodukten und erfüllen die Bedingungen für einen weiten Einsatzbereich.

MÖGLICHER EINSATZ

Zweite Verarbeitungsphase ~ Nachreifung ~ Trocknen ~ Lagerung der Lebensmittel

BETRIEBS-TEMPERATUREN 12 – 22 °C
FEUCHTIGKEITS-REGELUNG 65 – 90 %

ENTFEUCHTUNGS-LEISTUNG 1 – 1,5 % / 24 hours

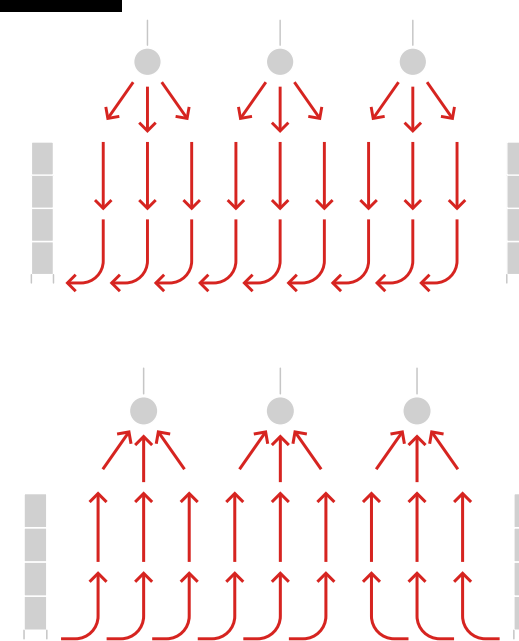
* Standardwerte

KMR

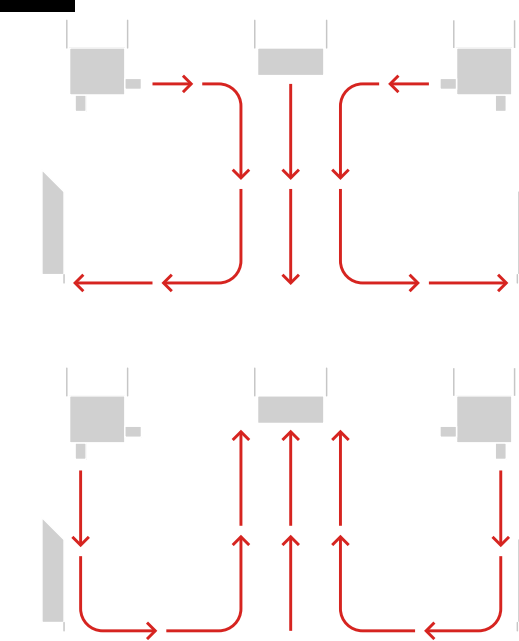
AUFTAUNGS-KAMMERN

Sie sind für Auftauen von Blöcken von Rohstoffen vor deren weiterer Verarbeitung. Während des Auftauprozesses wird die Oberflächentemperatur des Rohstoffs kontrolliert. Dadurch wird gewährleistet, dass die Qualität des aufgetauten Rohstoffs erhalten bleibt und die für das Auftauen notwendige Zeit minimiert wird.

CROSSFLOW



DAF 2



MÖGLICHE AUSWAHL EINES LUFTFÜHRUNGSSYSTEMS IN DEN KLIMAKAMMERN

Das patentierte innovative System der wechselnden Luftströmung CROSSFLOW und DAF hilft erheblich dazu, die Erzeugnisse im ganzen Kammerraum möglichst gleichmäßig zu verarbeiten und den Trocknungsprozess zu beschleunigen; darüber hinaus erniedrigt es das Risiko, dass die Erzeugnisse übergetrocknet werden und unerwünschte Mikroorganismen auf der Produktoberfläche wachsen werden.

Dieses Luftführungssystem eignet sich auch für die Wagen mit einer Höhe über 2 Meter und für die Erzeugnisse, die hohe Entfeuchtungswerte erreichen.

Der Kunde kann sich auch für ein System mit klassischer Luftströmung entscheiden – CLASSIC und CENTRAL; diese eignen sich für die Erzeugnisse mit einer niedrigeren durchschnittlichen Entfeuchtung.

ENERGIESPARENDE PRINZIPIEN

Das Steuerungsprinzip aufgrund der absoluten Feuchtigkeit ermöglicht, die relative Feuchtigkeit in der Kammer präziser zu regeln und den Trocknungsprozess bei den Erzeugnissen besser zu überwachen.

Zusammen mit der Möglichkeit, die Außenluft auf Basis der Enthalpie zum Trocknen auszunutzen, lassen sich die Kosten für die Kammerregelung fast halbieren.

MASSGESCHNEIDERTE KONFIGURATION DER AUSSTATTUNG

Die Klimakammer kann nach den Kundenbedürfnissen beliebig zusammengestellt werden.

- ~ Elektro-, Dampf- oder Heißwasserheizung
- ~ Hackspänen- oder Reib-Raucherzeuger
- ~ Das Klimaaggregat kann sich hinter, über oder in der Kammer befinden
- ~ Als Kältemittel wird Ammoniak, Freon oder Glykol verwendet.

ANDERE VORTEILE

Der Verarbeitungsprozess des Erzeugnisses steht immer unter perfekter Kontrolle. Es ist möglich, die Temperatur in der Kammer, die relative Feuchtigkeit oder die Luftgeschwindigkeit zu regeln. Die Parameter des gesamten Prozesses werden im Speicher aufgezeichnet.

- ~ Wir stellen die optimalen Bedingungen für Ihre Erzeugnisse ein
- ~ Minimaler Gewichtsverlust
- ~ Datenarchivierung und Bedienung mittels Fernzugangs
- ~ Sämtliche Schweißnähte werden mit Beizen chemisch behandelt

