

**„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 TSCHEDIEN

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



UKM

CLASSIC

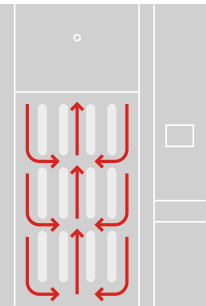
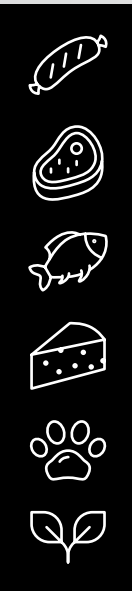
RÄUCHERKAMMER



MAUTING®

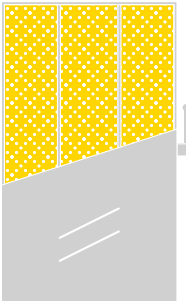
Funktionelle und zuverlässige Lösung

Jahrelang bewährte Räucheranlage, die hohe Leistung und kompromisslose Qualität der Fleischverarbeitung anbietet. Deshalb passt sie perfekt in die professionellen Großbetriebe. Sie ist perfekt für die meisten Erzeugnisse – von jenen klassischen bis zu speziellen getrockneten Produkten. Optimale Lösung für Erzeugnisse, die auf einem Wagen, insbesondere in einem Hängeregal gelagert werden.



1 PERFEKTE VERARBEITUNG DER HÄNGENDEN ERZEUGNISSE

Die Luftzirkulation in den Kammern UKM CLASSIC nutzt die traditionelle vertikale Luftströmung aus. Über jedem Wagen befindet sich ein Umlauflüfter. Das Strömungssystem garantiert eine optimale Verarbeitung von Erzeugnissen über den gesamten Querschnitt des Wagens bei minimalem Gewichtsverlust.



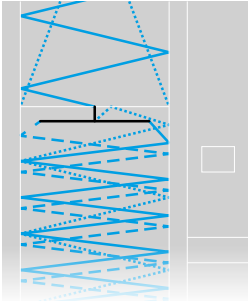
3 MASSIVE KONSTRUKTION AUS HOCHWERTIGEN MATERIALIEN

Die Edelstahlkonstruktion der Kammern mit perfekter Festigkeit und Dichtheit sorgt für außergewöhnliche Eigenschaften und Qualität, einschließlich langer Lebensdauer. Bei der Produktion werden nur zertifizierte Materialien und Komponenten verwendet. Der Innenraum von Paneelen und Türen ist mit dem PUR-Schaum ausgefüllt, um eine perfekte Wärmedämmung zu gewähren.



2 INTELLIGENTES SYSTEM MIT TOUCHSCREEN

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



4 EINFACHE WARTUNG DER KAMMER

Für uns sind die Waschgeschwindigkeit und hygienische Sauberkeit sehr wichtig. Die Hochdruckdüsen in der Kombination mit der zentralen Rotationsdüse sorgen für eine einfache Reinigung des Innenraums und des Austauscher-Raums der Kammer. Das Waschprogramm wird von einem integrierten Steuerungssystem gesteuert.



MASSGESCHNEIDERTE KONFIGURATION DER AUSSTATTUNG

Die Räucherkammer UKM CLASSIC kann je nach Bedürfnissen des Fleischverarbeiters beliebig konfiguriert werden:

- ~ Räucherkammern in einreihiger, zweireihiger und durchfahrbarer Ausführung
- ~ Elektro-, Dampf- oder Gasheizung
- ~ Hackspänen-, Reib- oder Dampfraucherzeuger
- ~ Zwei Designs zur Auswahl – SMART oder CLASSIC
- ~ Duschen
- ~ Kühlen
- ~ Varioklappen für mehrere Anwendungsmöglichkeiten der Kammer
- ~ Elektrischer Katalysator oder Rauchverbrenner zwecks Emissionsreduzierung

ANDERE VORTEILE

- ~ Kurze, energieeffiziente Prozesse
- ~ Minimaler Gewichtsverlust
- ~ Gleichmäßige Verarbeitungsqualität
- ~ Perfekte Isolierung des Skelettes der Kammer ohne Wärmebrücken
- ~ Sämtliche Schweißnähte werden zwecks Erneuerung der Eigenschaften der Edelstahl-Schweißnähte mit Beizen chemisch behandelt und passiviert
- ~ Datenarchivierung und Bedienung mittels Fernzugangs



Für ausführlichere Informationen besuchen Sie [MAUTING.COM](https://www.mauting.com)

TECHNISCHE PARAMETER

Typ		2001	2002	2003	2004	2006	2008
Breite	mm	2.070	2.070	2.070	2.070	2.070	2.070
Tiefe	mm	1.335	2.400	3.470	4.540	6.670	8.800
Höhe	mm	3.015	3.075	3.895	3.945	4.240	4.275
Anzahl der Wagen*		1	2	3	4	6	8
Produktivität pro 8 Stunden	kg	bis 800	bis 1.600	bis 2.400	bis 3.200	bis 4.800	bis 6.400

* Auswahl von vielen Typen und Größen der Kammern