

„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 Konstruktions- und Entwicklungsabteilung ermöglicht es uns, die Produkte an die Kundenbedürfnisse anzupassen und neue Wege zu entdecken, um die Dinge besser zu machen.

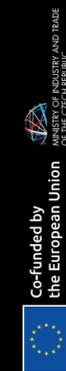


„Geschichte tschechische Handwerker sind die Garantie für eine erstklassige Verarbeitung der Produkte.“

Michal Zemek, Schweißwerkmeister

MAUTING®

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



UKM

VERSATILE

UNIVERSELLE RÄUCHERKAMMER

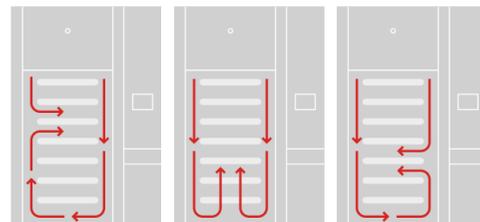


MAUTING®

UKM VERSATILE

Sie passt sich perfekt an

Sie ist dank ihrer Vielseitigkeit der Bestseller auf dem Markt. Jeder Fleischverarbeiter muss über diese Anlage verfügen. Sie ist für die meisten Produkte perfekt verwendbar – von jenen klassischen über getrocknete bis zur modernen gesunden Ernährung. Die Produkte können je nach Art des Produkts in einem Hängeregale oder auf Gittern mit bis zu 42 Etagen gelagert werden.



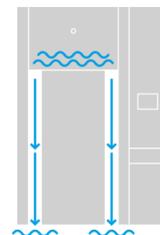
1 MEHRSTUFIGE LUFTSTROMKLAPPEN

UKM VERSATILE ist mit einzigartigen mehrstufigen Klappen versehen, die den Luftstrom auf jeden Punkt in der Kammer präzise ausrichten. Die Klappen können unabhängig voneinander auf eine beliebige Zeit in jeder beliebigen Position eingestellt werden. Dadurch wird eine perfekt gleichmäßige Bearbeitung aller Arten von Produkten erzielt.



2 INTELLIGENTES SYSTEM MIT TOUCHSCREEN

Mit der Software steht der Bearbeitungsprozess immer unter perfekter Kontrolle. Es ist möglich, die Temperatur in der Kammer sowie die Temperatur des Produkts, die relative Luftfeuchtigkeit und die Luftgeschwindigkeit zu regeln und zu überwachen. Es steuert und regelt den Raucherzeuger und den automatischen Waschprozess der Kammer. Es zeichnet den gesamten Prozess und seinen Verlauf im Speicher auf.



3 KONDENSWASSERABLEITUNG AUS DER KAMMER

Das neue Gefälle bei den Innenflächen sowie die verbesserten Entwässerungskanäle in den Kammerwänden sorgen für eine effektive Wasser- und Kondenswasser-Ableitung aus der Kammer. Dadurch wird die Trocknung der Produkte bedeutend schneller und gleichmäßiger.



4 EINFACHE WARTUNG DER KAMMER

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



MASSGESCHNEIDERTE KONFIGURATION DER AUSSTATTUNG

- Die Räucherammer UKM VERSATILE kann je nach den Bedürfnissen des Fleischverarbeiters beliebig konfiguriert werden.
- ~ Räucherammern in einreihiger, zweireihiger und durchfahrbarer Ausführung
 - ~ Auswahl von Elektro-, Dampf- oder Gasheizung
 - ~ Mögliche Installation eines gewöhnlichen Hackspänen-Raucherzeugers, bzw. eines Reib- oder Dampfraucherzeugers
 - ~ Einbau eines leistungsstärkeren Kühlers
 - ~ Die Kammer kann auch mit einem Applikator des Flüssigrauches versehen werden
 - ~ Zwei Designs zur Auswahl – SMART oder CLASSIC
 - ~ Standardmäßig befindet sich der Raucherzeuger auf der linken oder rechten Seite, es kann aber auch eine andere Position gewählt werden
 - ~ Mögliche Nachrüstung der Räucherammer, z.B. mit einem elektrischen Katalysator oder Rauchverbrenner zwecks Emissionsreduzierung

ANDERE VORTEILE

- ~ Perfekte Isolierung des Skelettes der Kammer ohne Wärmebrücken
- ~ Für heiße sowie kalte Bearbeitung
- ~ Minimaler Gewichtsverlust
- ~ Hohe Produktionseffizienz
- ~ Kurze, energieeffiziente Prozesse
- ~ Datenarchivierung und Bedienung mittels Fernzugangs



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	3.400	3.500	4.050	4.150	4.240	4.630
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