

„Uzeniny jsou poctivý tradiční produkt. Stejně jako naše komory, které vyrábíme již přes 30 let.“

Josef Grégr, zakladatel MAUTING s. r. o.



### VYROBENO V ČESKU

Historie společnosti MAUTING sahá až do roku 1992. Vlastní výrobní závod s konstrukcí a vývojem nám umožňuje přizpůsobit naše výrobky potřebám zákazníka a objevovat nové cesty, jak věci dělat lépe.



„Šikovní čeští řemeslníci jsou zárukou prvotřídního zpracování výrobků.“

Michal Zemek, mistr svářečské dílny

**MAUTING**<sup>®</sup>

MAUTING s. r. o. | Mikulovská 362 | 691 42 Valtice  
+420 519 352 761 | info@mautring.com | [www.mautring.com](http://www.mautring.com)



VKM | ZKM

**VARNÁ**

**A ZCHLAZOVACÍ**

**KOMORA**

**MAUTING**<sup>®</sup>

**ZKM VKM**

# Šetří vaše peníze a čas

Vaření a zchlazování pro menší i velké provozy. Varné i zchlazovací komory pomohou urychlit výrobu, snížit hmotnostní ztráty a celkově zvýšit efektivitu výroby klasických masných výrobků jako jsou masa, šunky, paštiky, ryby, nebo při výrobě netradičních výrobků. Jsou ideálními pomocníky na cestě k výrobě lahůdek s nejvyšší kvalitou.



## 1 ZCHLAZOVAČÍ KOMORA ZKM

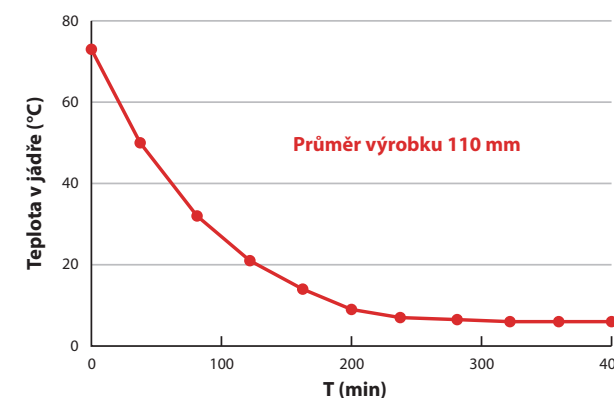
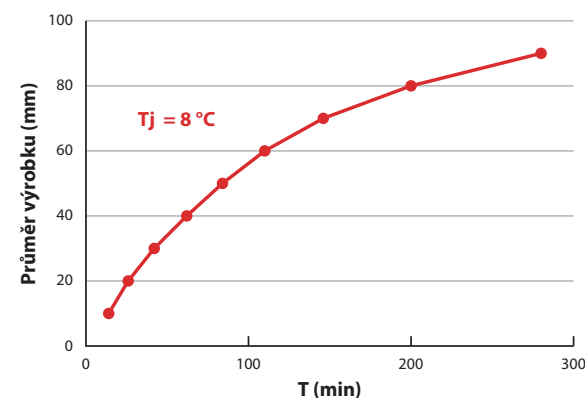
- ~ Zajistí snížení hmotnostních ztrát výrobků
- ~ Zabezpečí rychlý přechod přes kritickou teplotu 40 °C–15 °C, kdy dochází k největšímu růstu mikroorganismů
- ~ Prodlouží trvanlivost výrobků
- ~ Ušetří skladové prostory a umožní rychlejší expedici
- ~ Chladicí médium čpavek, freon nebo glykol
- ~ Plně automatizovaný proces zvýší energetickou účinnost, minimalizuje ztráty a zajistí konzistentní kvalitu

## 2 VARNÁ KOMORA VKM

- ~ Plně automatizovaný proces zvýší energetickou účinnost, minimalizuje ztráty a zajistí konzistentní kvalitu
- ~ Možnost využít pro různé technologické procesy jako je sušení a pečení až do 220 °C
- ~ Elektrický, parní nebo plynový ohřev
- ~ Automatizace transportu výrobků umožňuje zvýšit efektivitu výroby, lze dodat s podvěsnou dráhou nebo transportním systémem

### GRAF ZCHLAZOVÁNÍ VÝROBKŮ VE ZCHLAZOVAČÍ KOMOŘE\*

- ~ T<sub>j</sub> = teplota jádra
- ~ Počáteční teplota jádra T<sub>j</sub> = 70 °C
- ~ Chlazení vodou do T<sub>j</sub> = 30 °C (teplota vody T<sub>v</sub> = 15 °C)
- ~ Chlazení vzduchem do T<sub>j</sub> = 8 °C



\* Graf je pouze orientační. Skutečný průběh zchlazování se může lišit.



## NADPRŮMĚRNÁ KVALITA A DLOUHÁ ŽIVOTNOST

- ~ Celo-nerezová konstrukce
- ~ Dokonalá tuhost a těsnost
- ~ Snadné čištění
- ~ Certifikované materiály a komponenty
- ~ Dodržování přísných hygienických standardů
- ~ Veškeré svařované spoje jsou chemicky ošetřeny mořením a pasivací k zajištění korozivzdornosti svárů.

Možnost vaření párou ve zchlazovací komoře zajistí výhody obou zařízení v jednom, ideální pro šunky, paštiky apod.



### TECHNICKÉ VLASTNOSTI

ZKM		2001	2002	2003	2004	2005	2006	2008
Typ								
Počet vozíků	ks	1	2	3	4	5	6	8
Šířka	mm	1 920	1 920	1 920	1 920	1 920	1 920	1 920
Hloubka	mm	1 345	2 410	3 475	4 545	5 610	6 675	8 805
Výška	mm	2 965	2 965	2 965	2 965	2 965	2 965	2 965
Produktivita za 8 hod.	kg	až 1 500	až 3 000	až 4 500	až 6 000	až 7 500	až 9 000	až 12 000

VKM		2001	2002	2003	2004	2005	2006	2008
Typ								
Počet vozíků	ks	1	2	3	4	5	6	6
Šířka	mm	2 070	2 070	2 070	2 070	2 070	2 070	2 070
Hloubka	mm	1 345	2 410	3 475	4 545	5 610	6 675	8 805
Výška	mm	3 025	3 025	3 025	3 025	3 025	3 025	3 025
Produktivita za 8 hod.	kg	až 1 000	až 2 000	až 3 000	až 4 000	až 5 000	až 6 000	až 8 000