

„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**<sup>®</sup>

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



Co-funded by  
the European Union



VKM | ZKM

**KOCH- UND  
KÜHLKAMMER**

**MAUTING**<sup>®</sup>

ZKM VKM

# Spart die Produktionskosten und Ihre Zeit

Kochen und Kühlen für kleine und große Betriebe. Die Koch- und Kühlkammern tragen zu einer schnelleren Produktion, zu einer Reduzierung der Gewichtsverluste und zu einer allgemeinen Erhöhung der Effektivität bei der Produktion von klassischen Fleischprodukten, wie Fleisch, Schinken, Pasteten, Fische, sowie bei der Produktion von speziellen Produkten bei. Sie sind die idealen Helfer auf dem Weg zur Produktion von Delikatessen in höchster Qualität.



## 1 KÜHLKAMMER ZKM

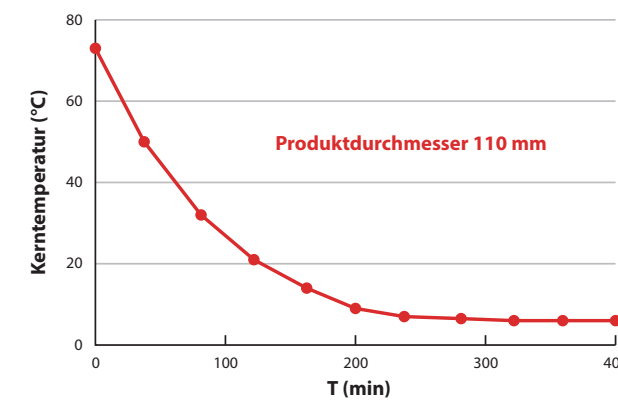
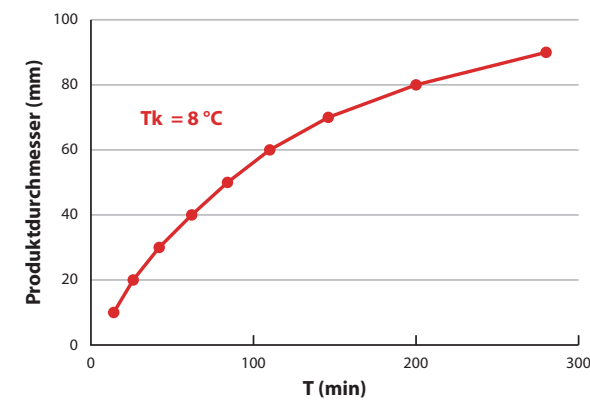
- ~ Sorgt für eine Reduzierung von Gewichtsverlusten bei den Produkten
- ~ Sorgt für eine schnelle Überwindung der Phase mit kritischen Temperaturen von 40 °C – 15 °C, wann das höchste Wachstum von Mikroorganismen erfolgt
- ~ Verlängert die Haltbarkeit der Produkte
- ~ Spart Platz im Lager und ermöglicht einen schnelleren Versand
- ~ Als Kältemittel wird Ammoniak, Freon oder Glykol verwendet
- ~ Der vollautomatisierte Prozess erhöht die Energieeffizienz

## 2 KOCHKAMMER VKM

- ~ Der vollautomatisierte Prozess erhöht die Energieeffizienz, minimiert die Verluste und sorgt für eine gleichbleibende Qualität
- ~ Einsetzbar für verschiedene technologische Prozesse wie Trocknen und Backen bis zu 220 °C
- ~ Elektro-, Dampf- oder Gasheizung
- ~ Die Automatisierung des Produkttransports ermöglicht, die Produktionseffektivität zu erhöhen, kann mit einer Hängebahn oder einem Transportsystem geliefert werden

### DIAGRAMM DER PRODUKTKÜHLUNG IN DER KÜHLKAMMER\*

- ~ Tk = Kerntemperatur
- ~ Anfangskerntemperatur Tk = 70 °C
- ~ Wasserkühlung bis Tk = 30 °C (Wassertemperatur Tw = 15 °C)
- ~ Luftkühlung bis Tk = 8 °C



\* Das Diagramm ist nur indikativ. Der tatsächliche Verlauf kann variieren.



## AUSSERGEWÖHNLICHE QUALITÄT UND LANGE LEBENSDAUER

- ~ Edelstahlkonstruktion
- ~ Perfekte Festigkeit und Dichtheit
- ~ Einfache Reinigung
- ~ Zertifizierte Materialien und Komponenten
- ~ Einhaltung strenger hygienischer Standards
- ~ Sämtliche Schweißnähte werden zwecks Sicherung ihrer Korrosionsfestigkeit mit Beizen chemisch behandelt und passiviert

Mögliches Dampfkochen in der Kühlkammer bietet die Vorteile beider Geräte in einem, ideal für Schinken, Pasteten usw.



### TECHNISCHE PARAMETER

ZKM		2001	2002	2003	2004	2005	2006	2008
Typ								
Anzahl der Wagen		1	2	3	4	5	6	8
Breite	mm	1.920	1.920	1.920	1.920	1.920	1.920	1.920
Tiefe	mm	1.345	2.410	3.475	4.545	5.610	6.675	8.805
Höhe	mm	2.965	2.965	2.965	2.965	2.965	2.965	2.965
Produktivität pro 8 Stunden	kg	bis 1.500	bis 3.000	bis 4.500	bis 6.000	bis 7.500	bis 9.000	bis 12.000

VKM		2001	2002	2003	2004	2005	2006	2008
Typ								
Anzahl der Wagen		1	2	3	4	5	6	6
Breite	mm	2.070	2.070	2.070	2.070	2.070	2.070	2.070
Tiefe	mm	1.345	2.410	3.475	4.545	5.610	6.675	8.805
Höhe	mm	3.025	3.025	3.025	3.025	3.025	3.025	3.025
Produktivität pro 8 Stunden	kg	bis 1.000	bis 2.000	bis 3.000	bis 4.000	bis 5.000	bis 6.000	bis 8.000