

«Копчёности – это честный традиционный продукт. Как и наши коптильные камеры, которые мы делаем уже более 30 лет.»

Josef Grégr, основатель компании MAUTING s.r.o.



### ПРОИЗВЕДЕНО В ЧЕХИИ

История компании MAUTING начинается с 1992 года. Собственные производственные мощности, конструкторский отдел и отдел разработок позволяют нам адаптировать нашу продукцию к потребностям заказчика и находить новые пути для повышения качества оборудования.



«Квалифицированные чешские мастера – гарантия первоклассной обработки продукции.»

Michal Zemek, мастер сварочного цеха

**MAUTING®**

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



VKM | ZKM

**ВАРОЧНАЯ  
И ОХЛАЖДАЮЩАЯ  
КАМЕРЫ**

**MAUTING®**

# Экономия производственных затрат и вашего времени

Варка и охлаждение как для небольших, так и крупных предприятий. Варочные и охлаждающие камеры помогут ускорить производство, снизить потерю веса и в общем повысят эффективность производства классических мясных изделий, таких как мясо, ветчина, паштеты, рыба или при производстве нетрадиционных продуктов. Эти камеры – идеальные помощники на пути к производству деликатесов высочайшего качества.



## 1 ОХЛАЖДАЮЩАЯ КАМЕРА ZKM

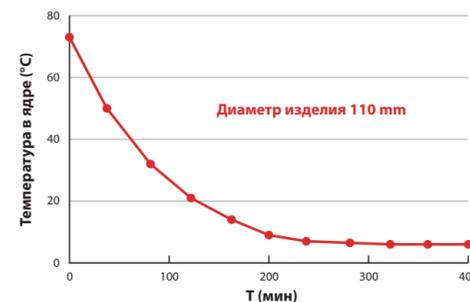
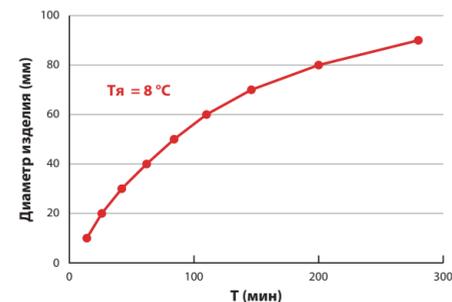
- ~ Обеспечивает снижение потерь веса продукции
- ~ Обеспечивает быстрый переход через критический диапазон температур 40 °С – 15 °С, когда происходит наибольший рост микроорганизмов
- ~ Продлевает срок годности продукции
- ~ Экономит складское пространство и, таким образом, обеспечивает более быструю отгрузку
- ~ Хладагент: аммиак, фреон или гликоль
- ~ Полностью автоматизированный процесс повысит энергоэффективность

## 2 ВАРОЧНАЯ КАМЕРА VKM

- ~ Полностью автоматизированный процесс повысит энергоэффективность, минимизирует отходы и обеспечит стабильное качество
- ~ Может использоваться для различных технологических процессов, таких как сушка и запекание до 220 °С
- ~ Электрический, паровой или газовый нагрев
- ~ Автоматизация транспортировки продукции позволяет повысить эффективность производства, имеет 2 исполнения: подвесной путь или напольная транспортировочная система

### ДИАГРАММА ОХЛАЖДЕНИЯ ПРОДУКТОВ В ОХЛАЖДАЮЩЕЙ КАМЕРЕ

- ~ Тя = температура в ядре
- ~ Начальная температура в ядре Тя = 70 °С
- ~ Охлаждение водой до Тя = 30 °С (температура воды Тв = 15 °С)
- ~ Охлаждение воздухом до Тя = 8 °С



\* График носит ориентировочный характер. Фактический процесс охлаждения может отличаться.



## ВЫСОКОЕ КАЧЕСТВО И ДОЛГИЙ СРОК СЛУЖБЫ

- ~ Конструкция полностью из нержавеющей стали
- ~ Идеальная жёсткость и герметичность
- ~ Лёгкий процесс чистки
- ~ Сертифицированные материалы и компоненты
- ~ Соблюдение строгих гигиенических стандартов
- ~ Все сварные соединения подвергаются химической обработке с травлением и пассивацией для обеспечения коррозионной стойкости сварных швов

**Возможность варки паром в охлаждающей камере обеспечивает преимущества обеих камер в одной, подходит для ветчины, паштетов и т.д.**



Больше информации найдёте на сайте MAUTING.COM

### ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

ZKM		2001	2002	2003	2004	2005	2006	2008
Тип								
Количество тележек		1	2	3	4	5	6	8
Ширина	мм	1 920	1 920	1 920	1 920	1 920	1 920	1 920
Глубина	мм	1 345	2 410	3 475	4 545	5 610	6 675	8 805
Высота	мм	2 965	2 965	2 965	2 965	2 965	2 965	2 965
Производительность за 8 часов	кг	до 1 500	до 3 000	до 4 500	до 6 000	до 7 500	до 9 000	до 12 000

VKM		2001	2002	2003	2004	2005	2006	2008
Тип								
Количество тележек		1	2	3	4	5	6	6
Ширина	мм	2 070	2 070	2 070	2 070	2 070	2 070	2 070
Глубина	мм	1 345	2 410	3 475	4 545	5 610	6 675	8 805
Высота	мм	3 025	3 025	3 025	3 025	3 025	3 025	3 025
Производительность за 8 часов	кг	до 1 000	до 2 000	до 3 000	до 4 000	до 5 000	до 6 000	до 8 000