

- Univerzální udírna
- Universale Räucherammer
- Universal smoking chamber
- Универсальная камера КОМПАКТ

UKM COMPAKT

Je určena pro řemeslnou výrobu uzenin v malých provozovnách, velkokuchyních a restauračních provozech.

Diese Anlage ist für die Produktion der Wurstwaren in kleinen Betriebe, große Küchen und Restaurationen günstig.

Is designed for production of meat products in small plants, canteens and restaurants.

Предназначена для производства колбасных изделий и копченостей на небольших мясоперерабатывающих предприятиях, больших кухнях и ресторанах.



MASNÁ A UDÍRENSKÁ TECHNIKA • ENGINEERING
MEAT AND SMOKING TECHNOLOGY • ENGINEERING
FLEISCHEREI - UND RÄUCHERTECHNIK • ENGINEERING
МЯСНАЯ И КОПТИЛЬНАЯ ТЕХНИКА • ИНЖЕНИРИНГ

Univerzální udírna **COMPACT**

- Umožňuje provádět automatické tepelné opracování uzenářských výrobků, **jako červenání, prohřívání, sušení, uzení, vaření a pečení.**
- Je **vhodná pro uzení všech typů uzenářských výrobků**, jako párků, klobásů, špekáčků, salámů, masa, drůbeže, ryb, sýrů, atd.
- Je vhodná pro uzení výrobků v přírodním i umělém střevě
- Udírna s chlazením umožňuje **uzení studeným kouřem.**
- Je **vhodná pro** tepelné opracování **šunky** nebo obdobných výrobků ve formách nebo v nepropustných obalech. Umožňuje **pečení sekané** nebo podobných výrobků.
- **Perfektní konstrukce zabezpečuje dokonalou izolaci, tuhost a dlouhou životnost.**
- Nedílnou součástí je **vpichové čidlo, které snímá teplotu v jádře.**
- Vlhkost je snímána psychrometrickým čidlem
- Umožňuje tepelný **proces dle „Delta-T“**, vhodný především pro vaření šunky.
- Cirkulaci vzduchu uvnitř komory zabezpečuje výkonný ventilátor s otáčkami 2850/1450 ot/min.
- **Topení elektrické.**
- Udírna je **vybavena automatickým mycím systémem.**



COMPACT

Universale Räucherammer **COMPACT**

- Die Kammer ermöglicht automatische Wärmebearbeitung der Wurstwaren wie **Rösten, Durchwärmung, Trocknung, Kochen und Braten.**
- **Die Anlage eignet sich zum Räuchern der allen Sorten von Rauchwaren** wie Würstchen, Bratwürsten, Speckwürsten, Salami, Fleisch, Fische, Geflügel, Käse, etc...
- Die Räucherammer ist geeignet für Räuchern der Produkte in Natur- und Kunstdarm.
- Die Kammer mit Kühlregister **erlaubt Räuchern mit Kaltrauch.**
- Es ist auch möglich **Bearbeitung des Schinken** oder ähnlicher Produkte in Formen oder dichter Emballage. Sie erlaubt auch Hackfleisch und derartige Ware zu braten.
- **Perfekte Konstruktion gewährleistet vollständige thermische Isolation, Festigkeit und lange Haltbarkeit.**
- Unentbehrliches Zubehör der Räucherammer ist ein **Einsteichfühler für das Messen der Kerntemperatur des Produktes.**
- Die Feuchtigkeit in der Kammer wird mit Hilfe eines Psychrometers erfasst und kann programmäßig gesteuert werden.
- Der Regulator ermöglicht einen thermischen **Prozess nach „Delta-T“** Methode durchzuführen. Diese Methode verbessert die Qualität und Ausbeute der Räucherwaren bei gleichzeitiger Erniedrigung des Energieverbrauches.
- Luftzirkulation in der Kammer ergibt ein ausführender Umluftventilator mit Drehzahlen 2850/1450 U/min.
- **Elektrische Heizung.**
- **Automatisches Reinigungssystem** ist ein integraler Bestandteil der Räucherammer.

Mikroprozessorový řídicí systém zabezpečuje **automatický chod** celého technologického procesu.

- Standardně vybaven regulátorem **ADITEC MIC 2510 s pamětí pro 99 programů.** Každý program může mít až 20 kroků.
- Program VisuNet umožňuje sběr a evidenci dat.

Mikroprozessorsteuerungssystem gewährt **automatischen Ablauf** des ganzen technologischen Prozesses.

- Der Regulator ADITEC MIC 2510 **mit 99 Programme je 20 Schritte** ist eine standardmäßige Ausrüstung.
- Program VisuNet erlaubt Datenaufnahme und Erfassung.

Microprocessor control system guarantees the **automatic operation** of the whole technological process.

- The standard chamber is fitted with the ADITEC MIC 2510 regulator with the **memory for 99 programs** each having up to 20 steps.
- VisuNet program enables data collection and evidence.

Микропроцессорная система управления обеспечивает **автоматическую работу** всего технологического процесса

- Стандартное оснащение - контроллер ADITEC MIC 2510, который позволяет ввести в **память 99 программ** и каждая программа может состоять из 20 шагов.
- Программа VisuNet позволяет сбор, регистрацию и хранение данных.

Universal smoking chamber **COMPACT**

- Provides automatic thermal treatment of smoked products as **reddening, warming- through, drying, smoking, cooling and baking**.
- It is suited for **smoking of all kinds of products**, e.g. frankfurters, sausages, salamis, meat, poultry, fish, cheese, etc.
- It is suitable for smoking of products in both the natural and artificial casings.
- The smoking chamber with cooling enables **cold smoke technology**.

It is sufficient **for thermal treatment of ham** and similar products in moulds or vapourproof casings. It facilitates meatloaf roasting.

- **Perfect construction provides for ideal insulation, consistence and long lifetime.**
- The **core temperature sensor** is an integral part of the chamber.
- Humidity is read by means of a psychrometric sensor.
- It allows a thermal process to be made in accordance with the **"Delta-T"** method suitable mainly for ham cooking.
- Air circulation inside the chamber is supported with a high-efficient fan with 2850/1450 rpm.
- **Electric heating.**
- The smoking chamber is **equipped with automatic washing system**.



Vyvíječ kouře je integrovaný do dveří komory. Součástí vyvíječe je klapka čerstvého vzduchu, klapka kouře, topné těleso, čidlo teploty kouře, čidlo teploty doutnání a zásobník štěpků. Kouř vzniká doutnáním štěpků z tvrdého dřeva za řízeného přístupu vzduchu. Zapálení se provádí elektricky. Celý proces vyvíjení kouře je řízen mikroprocesorem.

Универсальная камера **КОМПАКТ**

- Позволяет проводить автоматическую термообработку копченостей, т.е. **краснение, прогрев, сушка, копчение, варка и печение**.
- **Предназначена для производства всех видов изделий**, т.е. сосисок, колбас, шпикачков, мяса, птицы, рыбы, сыров и т.д.
- Предназначена для копчения продуктов в натуральной и искусственной оболочке.
- Камера с воздухоохладителем позволяет производить **копчение продуктов холодным дымом**.
- Является подходящей для **термообработки ветчины** или аналогичных продуктов в формах или в непроницаемых оболочках. Позволяет печение рубленого мяса или аналогичных продуктов.
- **Совершенная конструкция обеспечивает качественную изоляцию, жесткость и долговечность.**
- Составной частью является **наколочный датчик**, который измеряет температуру в центре продукта.
- Влажность считывается психрометрическим датчиком.
- Позволяет термообработку по **«Дельта-Т»**, которая наиболее предпочтительна для варки ветчины.
- Циркуляцию воздуха обеспечивает мощный двухскоростный вентилятор с оборотами 2850/1450 в минуту.
- **Нагрев электрический.**
- Камера оснащена системой **автоматической мойки**.

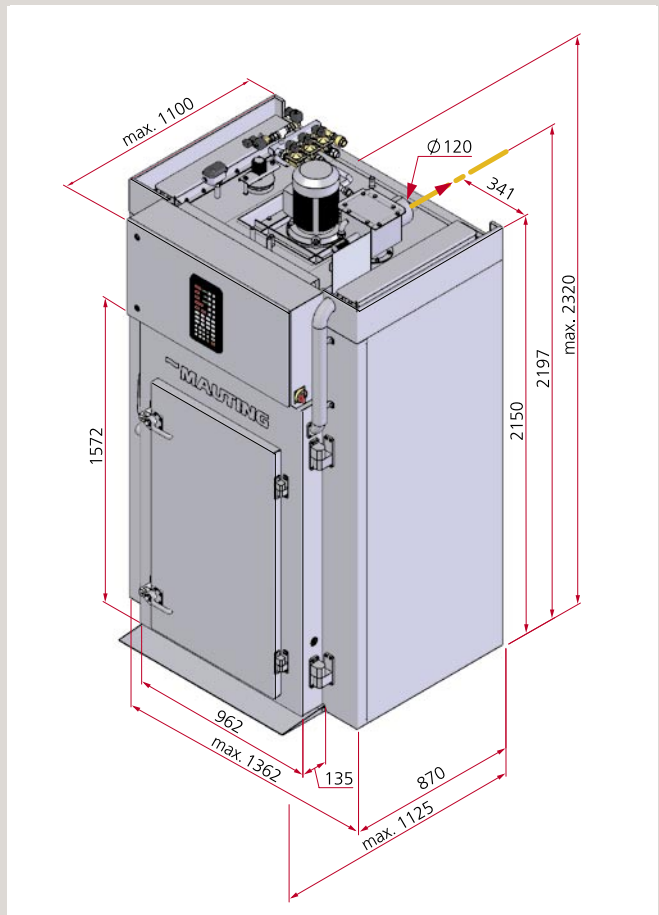
Hackspäneraucherzeuger besteht aus Frischluftklappe, Rauchklappe, Heizelement, Rauchtemperaturfühler, Glühtemperaturfühler und Hackspänebehälter und ist in der Kammer integriert.

Rauch entsteht durch Glühung der Hackspäne aus Hartholz bei gesteuertem Lufteintritt. Entzündung der Hackspäne ist durch elektrischen Heizstab erstellt. Der ganze Prozess ist mit Mikroprozessor gesteuert.

The smoke generator is integrated into the door of the chamber. The following components are part of the smoke generator: the fresh-air flap, the smoke flap, the heating element, the smoke temperature sensor, the smouldering temperature sensor and the wooden chips container. Smoke is generated by smouldering of wooden chips made of hard wood with the regulated air access. The ignition is made electrically. The whole process of the smoke generation is controlled by the microprocessor.

Дымогенератор встроенный в дверь камеры. Составной частью дымогенератора является клапан свежего воздуха, клапан дыма, ТЭН дымогенератора, датчик температуры дыма, датчик температуры тления щепы и емкость для щепы.

Дым возникает при тлении щепы из твердого дерева при помощи управляемой подачи воздуха. Поджигание щепы проводится при помощи ТЭНа дымогенератора. Вес процесс дымообразования управляется микропроцессором.



■ Napěťová soustava	■ Spannungssystem	■ Voltage system	■ Сеть напряжения питания	400/230V; 50 Hz
■ Výkon ventilátoru	■ Leistung vom Ventilator	■ Fan output	■ Мощность вентилятора	2,2 kW
■ Příkon topení	■ Heizungsleistungsabnahme	■ Heating input power	■ Потребляемая мощность отопления	18 kW
■ Celkový příkon	■ Gesamtleistung	■ Total input power	■ Общая потребляемая мощность	20,7 kW
■ Max. teplota	■ Maximaltemperatur	■ Maximum temperature	■ Максимальная температура	120 °C
■ Přívod vody	■ Wasserzufuhr	■ Water supply	■ Подвод воды	3,4"; 0,3 – 0,6 MPa
■ Udírenské štepky	■ Hackspänen	■ Wooden chips	■ Коптильные щепы	KL 2/16
■ Rozměry výška / šířka / hloubka	■ Abmessungen Höhe / Breite / Tiefe	■ Dimensions hight / width / depth	■ Размеры высота/ширина/глубина	2320 x 1362 x 1125 mm
■ Odtaňové potrubí	■ Abzugrohrleitung	■ Exhaust piping	■ Отводящий трубопровод	Ø 120 mm

MAUTING

PROJEKTUJE / VYRÁBÍ / DODÁVÁ • udírenské komory • varné komory • klima komory • zchlazovací komory • varné vany • chladičenské dveře • provozní nerezové dveře • udírenské vozíky • udírenské hole • pracovní stoly • bourárenské stoly • stromečky • formy na šunku • věže na šunku • regály • bourárenské linky • porážky • kompletní zařízení masné výroby.

PROJEKTERT / ERZEUGT / LIEFERT • Räucherammern • Kochkammern • Klimaanlage • Abkühlungskammern • Kochkessel • Kühlkammertüre • Betriebstüre aus rostfreiem Stahl • Räucherwagen • Räucherspieße • Arbeitstische • Fleischzerlegungstische • Bäume zum Fleischaufhängen • Schinkenformen • Schinkentürme • Regale • Komplettte Einrichtungen für die Fleischproduktion.

DESIGNS / MANUFACTURES / DELIVERS • Smoking chambers • Cooking chambers • Ripening chambers • Chilling chambers • Boiling kettles • Refrigerating doors • Stainless steel service doors • Smoking trolleys • Smoke sticks • Working tables • Boning tables • Clusters • Ham moulds • Ham frames • Shelves • Cutting lines • Slaughterhouse • Complete meat processing equipment.

Проектирует / Выпускает / Поставляет • коптильные камеры • варочные камеры • климатические камеры • камеры охлаждения • варочные котлы • рабочие нержавеющие двери • коптильные тележки • коптильные палки • рабочие столы • разделочные столы • консоли • формы для ветчины • башенные колонны для ветчины • стеллажи • комплектное оборудование для мясной продукции.



MAUTING®



MAUTING s.r.o.
Mikulovská 362
691 42 Valtice
CZECH REPUBLIC

Tel.: +420 519 352 761-3*
+420 603 878 346
Fax: +420 519 352 764
E-mail: info@mauting.cz



www.mauting.cz

www.mauting.eu