

## MAUTING UKMH Horizontal

**Smoking chambers MAUTING UKMH Horizontal** – with horizontal air-flow

**Коптильные камеры MAUTING UKMH Horizontal** – с горизонтальной циркуляцией воздуха

**Räucherammern MAUTING UKMH Horizontal** – i t Horizontalluftuw älzung

**Cámaras de ahumado MAUTING UKMH horizontal** – con circulación de aire en dirección horizontal

**Udírenské komory MAUTING UKMH Horizontal** – s horizontální proudění vzduchu



4 x UKMH 2003.E for cold smoking





## Smoking chambers MAUTING UKMH Horizontal – with horizontal air-flow

Smoking chambers MAUTING Horizontal serves for thermal processing of all kinds of products, as e.g.: frankfurters, sausages, meat, poultry, fish, cheese, etc.

A circulatory air-flow is horizontal, from the left and right side in turns. Smoking chambers with horizontal air-flow are convenient especially for smoking of products lying on the grates.

All steps of thermal processing (i.e. reddening, warming-up, drying, smoking and cooking) are carried out automatically without the need of any further manipulation.

A high-efficiency system of the air circulation guarantees uniform smoking and temperature distribution in all spots of the chamber.

The chambers can be heated by steam, gas, electricity or oil.

The needle core temperature sensor is an integrated part of the smoking chamber.

The regulator enables product processing according to the „Delta-T“ method, which helps to improve both yield and product quality and at the same time it reduces the energy costs.

Humidity in the chamber is watched by a psychrometric sensor. Cold smoke smoking can be carried out in the chamber equipped with chilling. An automatic cleaning system controlled by a micro-processor unit is a part of the smoking chamber.

**The smoke generator is an integral part of the smoking chamber; there are four types available:**

**Wooden-chip** – the smoke is generated by glowing of wooden chips on a special grate.

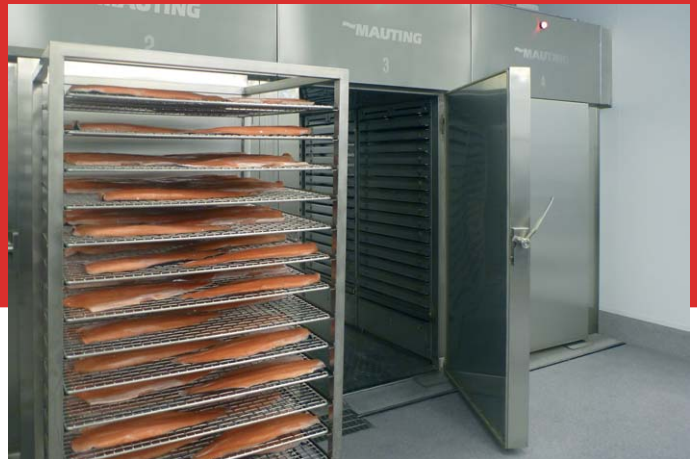
**Friction** – the smoke is generated by friction of a wooden block on a special cylinder.

**Steam** – the smoke is generated by superheated steam passage through wooden chips.

**Liquid smoke applicator** – the smoke is generated by liquid smoke atomization by means of pressure air and a special nozzle.

An ecological model of the smoking chamber is equipped with either a gas or electrical catalyst.

Microprocessor control system ensures automatic operation of the whole technological process. Standardly the chambers are fitted with the ADITEC MIC 2420 regulator with the memory for 99 programs, each allowing up to 20 steps. The VisuNet system provides data evidence and the remote access to the chamber control from your PC.



## Коптильные камеры MAUTING UKMH Horizontal

– с горизонтальной циркуляцией воздуха

Коптильные камеры MAUTING Horizontal служит к термообработки всех видов изделий, например: сосиски, колбасы, салями, мясо, птицы, рыбы, сыры, и т.д.

Течение циркуляционного воздуха – горизонтальное, чередующийся с левой на правую сторону. Камеры с горизонтальным течением рекомендуются для копчения продуктов на решетках.

Все этапы термообработки (покраснение, прогревание, сушка, копчение и варка) производятся автоматически без следующей манипуляции.

Высоко мощная система циркуляции воздуха обеспечивает равномерное копчение и распределение температур во всех частях камеры.

Нагрев камеры может быть электрический, газовый, масляный, паровой. Накольный датчик измеряет температуру в центре продукта и входит в состав камеры.

Регулятор позволяет обработку изделий по методике «Delta-T», которая улучшает степень извлечения и качество продукта, одновременно снижая затраты на энергию. Влажность в камере считается психрометром.

В камере оснащенной охлаждением можно также проводить копчение холодным дымом. В состав коптильной камеры также входит система автоматической мойки, управляемой микропроцессорной системой.

Неотъемлемой частью коптильной камеры – дымогенератор, который можно выбрать из четырех типов:

**Щепковый** – дым вырабатывается тлением древесных щеп на специальной решетке.

**Фрикционный** – дым вырабатывается трением древесного бруска на специальном вале.

**Паровой** – дым вырабатывается переходом перегретого пара через древесную щепу.

**Апликатор жидкого дыма** – дым вырабатывается атомизацией жидкого дыма через специальное сопло при помощи сжатого воздуха.

В экологическом исполнении камеры поставляются с газовым или электрическим катализатором.

Микропроцессорная система управления обеспечивает автоматическое течение всего технологического процесса. Стандартно камеры оснащены регулятором ADITEC MIC 2420 с памятью для 99 программ, в каждую может входить до 20 этапов. Система VisuNet позволяет регистрацию данных и удаленное подключение к управлению камеры с Вашего компьютера.



VK 01 wooden chips smoke generator



VK 02 wooden chips smoke generator



8 x VK 02 wooden chips smoke generator



FVK friction smoke generator – HORIZONTAL



FVK friction smoke generator – VERTICAL



## Räucherkamern MAUTING UKMH Horizontal – mit Horizontalluftumwälzung

Die Räucherkamern MAUTING Horizontal eignen sich zur thermischen Behandlung von allen Sorten der Produkte wie z.B.: Würstchen, Bratwurst, Salami, Fleisch, Geflügel, Fisch, Käse usw.

Die Luftumwälzung ist **horizontal**, abwechselnd aus linker und rechter Seite. Die Kammern mit Horizontalluftumwälzung eignen sich vor allem zum Räuchern der Produkte auf Rosten.

**Alle Schritte** der thermischen Behandlung (d.H. Umröten, Erwärmen, Trocken, Räuchern und Garen) **verlaufen automatisch** ohne Bedarf jeder weiteren Manipulation.

Das hochleistungsfähige Luftumwälzungssystem gewährleistet eine **gleichmäßige Räucherung und Wärmeverteilung** in der gesamten Kammer.

Die Kammern können mit **Gas, Dampf, elektrischem Strom oder Öl** geheizt werden. Ein integrierter Bestandteil ist auch der die Kern-temperatur des Produkts abtastende Einstichtemperaturfühler.

Der Regulator ermöglicht die **thermische Behandlung der Produkte nach der „Delta T“ Methode durchzuführen, welche die Ausbeute und Qualität der Produkte zu verbessern hilft und gleichzeitig Energiekosten vermindert. Die Kammerfeuchtigkeit wird mit dem psychrometrischen Fühler abgetastet.**

**Die mit Kühlungsanlage ausgerüsteten Kammern ermöglichen Kalträucherung.** Ein Räucherkamernbestandteil ist das von einer Mikroprozessoreinheit gesteuerte **automatische Reinigungssystem.**

**Ein unteilbarer Bestandteil der Räucherkamern ist der Räucherzeuger, der aus 4 Typen ausgewählt werden kann.**

**Hackspänen-Räucherzeuger** – Rauchentwicklung erfolgt durch Verschmelzung der Hackspäne auf einem Spezialrost.

**Reibraucherzeuger** – Rauchentwicklung erfolgt durch Reiben des Holzblocks auf einer Spezialwalze.

**Dampfraucherzeuger** – Rauchentwicklung erfolgt beim Durchgang des überhitzten Dampfes durch Hackspäne.

**Flüssigrauchadapter** – der Rauch entsteht durch die Atomisation des Flüssigrauchs mittels Druckluft und einer speziellen Düse.

In **ökologischer Ausrüstung** werden die Kammern mit **Gas- oder elektrischem Katalysator** geliefert.

**Mikroprozessorsteuersystem** gewährleistet einen **automatischen Betrieb** des ganzen technologischen Prozesses. In der Standardausführung sind die Kammern mit Steuereinheit **ADITEC MIC 2420 mit Speicher für 99 Programme** ausgestattet, die **bis 20 Schritte** enthalten können. Das System **VisuNet** ermöglicht **Datenerfassung und Fernsteuerung** der Kammer aus Ihrem Rechner.



## Cámaras de ahumado MAUTING UKMH Horizontal – con circulación de aire en dirección horizontal

Cámaras de ahumado MAUTING horizontal sirve para tratamiento térmico de todos tipos de productos, como por ejemplo: salchichas, longanizas, jamones, carne, aves de corral, pescados, quesos, etc....

**Corriente de aire circulatorio es horizontal, alternativamente por la parte izquierda y después por la parte derecha.**

Cámaras con corriente **horizontal** son conveniente especialmente para ahumado de productos en parrilla. **Todos pasos de tratamiento térmico (enrojecimiento, caldeamiento, secado, ahumado y cocción) se efectuan automaticamente sin otra manipulación.**

Sistema de circulación de aire de alto rendimiento asegura ahumado y colocación de temperatura equilibrada en todas partes de cámara.

Calentamiento de cámaras puede ser de **gas, eléctrico, de vapor o de petróleo.** Una parte integral es el sensor de pinchazo que mensura temperatura en núcleo de producto.

**Regulador permite tratamiento térmico según método „Delta-T“, que mejora recaudación y calidad de productos y también baja costes de energía. Humedad en ahumador es medida con sensor psicrométrico.**

En la cámara con cambiador de enfriamiento es posible ahumar con humo frío. Una parte integral de cámara de ahumado es sistema de limpieza automática dirigida con unidad de control de microprocesador.

**Integral parte de ahumador es generador de humo, cuál puede ser:**

**De astillas de madera** – astillas de madera humean en un rastrillo especial.

**De fricción** – humo es generado con fricción de un bloque de madera en un cilindro especial.

**De vapor** – humo es generado con paso de vapor sobrecalentado a través de astillas de madera.

**Aplicador de humo líquido** – humo es producido con atomización de humo líquido con ayuda de aire de presión y un inyector especial.

Cámaras de ahumado en fabricación ecológico pueden ser suministradas con un catalizador eléctrico o de gas.

**Sistema de microprocesador** de unidad de control asegura automáticamente procedimiento de proceso tecnológico. Cámaras son equipadas, como estándar, con regulador **ADITEC MIC 2420 con memoria por 99 programas**, cada puede tener hasta **20 pasos**. Sistema **VisuNet** permite grabar datos sobre procesos y mando a distancia de su computadora.



PVK steam smoke generator



TKVK liquid smoke applicator



## Udírenské komory MAUTING UKMH Horizontal

### – s horizontálním prouděním vzduchu

Udírenské komory MAUTING Horizontal slouží k tepelnému opracování všech typů výrobků, jako např.: párků, klobás, salámů, masa, drůbeže, ryb, sýrů atd.

Proudění oběhového vzduchu je horizontální, střídavě z levé a z pravé strany. Komory s horizontálním prouděním jsou vhodné zejména k uzení produktů na roštích.

Všechny kroky tepelného opracování (tj. červení, prohřívání, sušení, uzení a vaření) probíhají automaticky bez potřeby jakékoliv další manipulace.

Vysoce výkonný systém cirkulace vzduchu zaručuje rovnoměrné uzení a rozložení teplot ve všech částech komory.

Vytápění komor může být plynové, parní, elektrické či olejové. Integrovanou součástí je také vpichové čidlo snímající teplotu v jádře výrobku.

Regulátor umožňuje opracování výrobků dle metody „Delta-T“, která napomáhá zlepšit výtěžnost i kvalitu produktů a zároveň snižuje náklady na energie.

Vlhkost v udírně je snímána psychrometrickým čidlem. V komoře vybavené chlazením lze provádět také uzení studeným kouřem. Součástí udírenské komory je systém automatického mytí řízený mikroprocesorovou jednotkou.

Nedílnou součástí udírenské komory je vyvíječ kouře, který je možno vybrat ze 4 typů:

**Štěpkový** – kouř je vyvíjen doutnáním dřevěných štěpků na speciálním roštu.

**Frikční** – kouř je vyvíjen třením dřevěného špalku na speciálním válci.

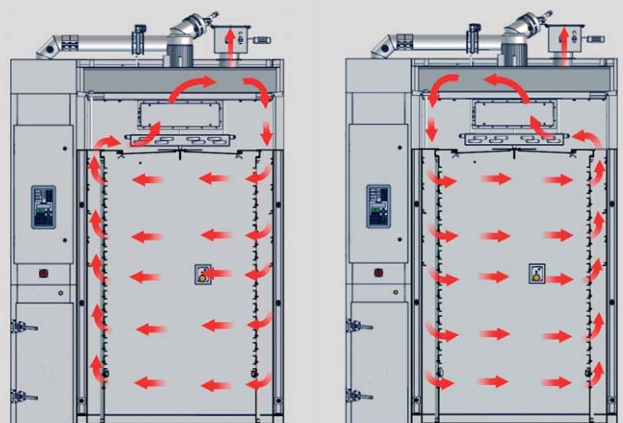
**Parní** – kouř je vyvíjen průchodem přehřáté páry přes dřevěné štěpky.

**Aplikátor tekutého kouře** – kouř je vyvíjen atomizací tekutého kouře pomocí stlačeného vzduchu a speciální trysky.

V ekologickém provedení jsou komory dodávány s plynovým či elektrickým katalyzátorem.

Mikroprocesorový řídicí systém zabezpečuje automatický chod celého technologického procesu. Standardně jsou komory vybaveny regulátorem ADITEC MIC 2420 s pamětí pro 99 programů, které mohou mít až 20 kroků. Systém VisuNet umožňuje evidenci dat a vzdálený přístup k ovládání komory z vašeho počítače.

## TRAJECTORIES





MIC 2420



TP 1011



### Equipment above standard:

- TP 1011 Touchscreen control system.
- A tunnel version with a door on both sides.
- A transport system for the trolley transfer.



### Сверхстандартные аксессуары:

- Система управления TP 1011 Touchscreen.
- Сквозное исполнение с дверями с обеих сторон.
- Транспортная система для подачи рам.



### Exklusive Ausrüstung:

- Die Steuersystem TP 1011 Touchscreen.
- Durchfahrtausrüstung mit Türen auf beiden Seiten.
- Transportsystem für Wagenverschiebung.



### Equipo extraordinario:

- Unidad de control TP 1011 Touchscreen.
- Fabricación transitable con puertas en ambas partes de cámara – entrada y salida.
- Sistema de transportación por desplazamiento automático de carros.



### Nadstandardní výbava:

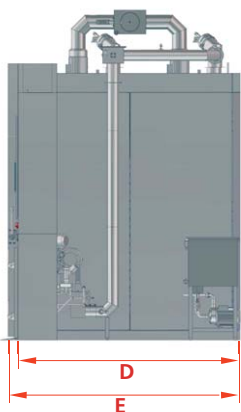
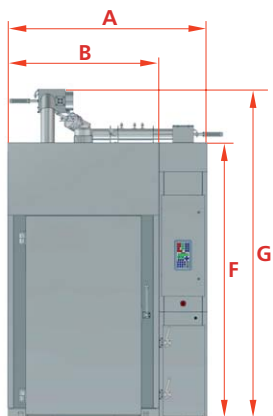
- Řídicí systém TP 1011 Touchscreen.
- Průjezdné provedení s dveřmi na obou stranách.
- Transportní systém pro posuv vozíků.



UKMH 2001.E



Hydraulic transport system



Type of chamber	M 1501	M 1701	M 2001	M 2002	M 2003	M 2004
Number of trolleys	1	1	1	2	3	4
Size of trolleys (m)	0,9 x 0,9 x 1,5	0,9 x 1 x 1,7	1 x 1 x 2	1 x 1 x 2	1 x 1 x 2	1 x 1 x 2
Width	A (mm)	1470	1570	1570	1570	1570
	B (mm)	1970	1970	2070	2070	2070
Depth	D (mm)	1135	1135	1235	2300	3365
	E (mm)	1245	1245	1345	2400	3474
Height	F (mm)	2265	2465	2765	2765	2765
	G (mm)	2700	2900	3200	3420	3420
	Input of el. motors (kW)	4,5	4,5	4,5	8,5	12
Refrigerating output (kW)	5,5	6,5	7,5	15	22,5	30
Electric heating (kW)	24	24	30	60	90	120
Steam (kg h <sup>-1</sup> )	40	50	60	120	180	240
Gas (oil) heating (kW)	26	27	34	64	100	128

**Cooking chambers / Варочные камеры**

Kochkammern / Las Cámaras de cocción / Varné komory

Steam Cooking (0,4-1 bar) (kg h <sup>-1</sup> )	20	25	30	60	90	120
---	----	----	----	----	----	-----

**Chilling chambers / Камеры охлаждения**

Kühlkammern / Cámaras de enfriamiento / Zchlazovací komory

Refrigerating output (kW)	12	17	17	34	51	68
---------------------------	----	----	----	----	----	----

**Productivity in 8 hrs / Продуктивность за 8ч**

Produktivität für 8 Stunden / Productividad en 8 horas / Produktivita za 8 hod.

Smoking chambers UKM (kg)	370-500	460-600	600-800	1200-1600	1800-2400	2400-3200
Cooking chambers VKM (kg)	400-600	500-800	600-1000	200-2000	1800-3000	2400-4000
Chilling chambers ZKM (kg)	500-800	600-1000	800-1500	600-3000	2400-4500	3200-6000

Type of chamber / Тип камеры / Typ der Kammer / Tipo de la cámara / Typ komory  
 Number of trolleys / Кол-во тележек / Anzahl der Wagen / Número de carros / Počet vozíků  
 Size of trolleys / Размер тележек / Masse des Wagens / Tamaño de un carro / Velikost vozíku  
 Width / Ширина / Breite / Anchura / Šírka  
 Depth / Глубина / Tiefe / Profundidad / Hĺoubka  
 Height / Высота / Höhe / Altura / Výška  
 Input of el. motors / Мощность эл. мотора / Energiebedarf der el. Motore / Potencia absorbida de los electromotores / Přikon el. motorů  
 Refrigerating output / Мощность охлаждения / Kühlleistung / Rendimiento enfriador / Chladicí výkon  
 Electric heating / Эл. отопление / El. Heizung / Calefacción eléctrica / Topení elektro  
 Steam / Паровое отопление / Dampf / Calefacción a vapor / Topení parní  
 Gas (oil) heating / Газовое отопление / Gas und Ölheizung / Calefacción de gas, aceite / Topení plynové (olejové)  
 Steam Cooking / Варка паром / Dampfkochen / De cocción al vapor / Vaření parní  
 Smoking chambers / Коптильные камеры / Räucherkammern / Cámaras de ahumado / Udírenské komory  
 Cooking chambers / Варочные камеры / Kochkammern / Cámaras de cocción / Varné komory  
 Chilling chambers / Камеры охлаждения / Kühlkammern / Cámaras de enfriamiento / Zchlazovací komory

**MAUTING**

Smoking chambers UKM Classic		Smoking chambers UKM Compact		Air-conditioned chambers	
Smoking chambers UKM Central		Smoking chambers UKM Junior		Baking chambers PKM Roto	
Cooking Kettles		Chilling chambers ZKM		Slaughter houses	
		Automated transfer and warehouse management system		Deboning lines	



MAUTING, spol. s r.o. | Tel.: +420 519 352 761-3\*  
 Mikulovská 362 | +420 603 878 346  
 691 42 Valtice | Fax: +420 519 352 764  
 CZECH REPUBLIC | E-mail: info@mauting.cz



[www.mauting.com](http://www.mauting.com)  
[www.mauting.eu](http://www.mauting.eu)

