

MAUTING UKM Junior

UNIVERSAL SMOKING CHAMBER UKM JUNIOR
УНИВЕРСАЛЬНАЯ КОПТИЛЬНАЯ КАМЕРА УКМ JUNIOR
DIE UNIVERSAL RÄUCHERKAMMER UKM JUNIOR
CÁMARA DE AHUMADO UNIVERSAL UKM JUNIOR
UNIVERZÁLNÍ UDÍRNA UKM JUNIOR





UNIVERSAL SMOKING CHAMBER UKM JUNIOR

It is designed for canteens, restaurants and little meat processors.

It enables

- drying
- reddening
- smoking
- cold smoking
- baking
- cooking

- simple attendance
- control by the microprocessor control unit ADITEC MRA 515 according to the selected program
- control system regulates:
 - chamber temperature
 - core temperature
 - time of the process
- option of data collection by the VisuNet program
- electric heating of the chamber
- option of cold smoking
- option of delayed start
- option of regulation according to Delta T
- manual setting of flaps
- it is made of stainless steel meeting the requirements of food industry
- simple and fast operation with low energy intensity
- simple connection
- all-steel-welded construction enables a trouble-free transfer of the equipment



MRA 519



Универсальная коптильная камера UKM JUNIOR

Предназначена для ресторанных использования в больших кухнях, ресторационное производство и небольшого ремесленного производства мясных изделий.

ПОЗВОЛЯЕТ:

- сушку
- покраснение
- копчение
- копчение холодным дымом
- запекание
- варку

- простое обслуживание
- управление микропроцессорной системой ADITEC MR 515 в зависимости от заданной программы
- система управления регулирует:
 - температуру в камере
 - температуру в ядре
 - время процесса
- возможность сбора данных при помощи программы VisuNet
- электрический нагрев камеры
- возможность копчения холодным дымом
- возможность отсроченного старта
- возможность регуляции по методу «Дельта – Т»
- ручная регулировка клапанов
- изготовлена из нержавеющей материала исполняющего требования для продуктовой промышленности
- простой и быстрый ход с низкими энергетическими требованиями
- простое подключение
- цело сваренная конструкция позволяет безпроблемное перемещение.



Die Universal Räucherammer UKM JUNIOR

Die Kammer ist für Großküchen, Restaurantbetriebe und kleine Fleischverarbeiterbestimmt.

Möglichkeiten

- Trocknen
- Umröten
- Räuchern
- Räucherung mit Kaltrauch
- Braten
- Kochen

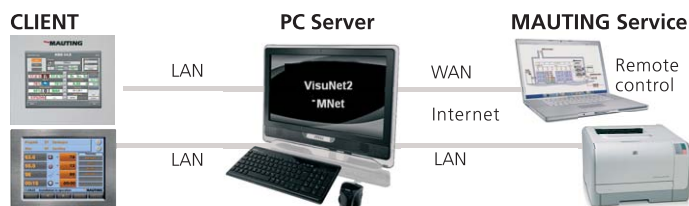
- einfache Bedienung
- Steuerung durch die Mikroprozessorsteuereinheit ADITEC MRA 515 nach gewähltem Programm
- das Steuerungssystem reguliert:
 - Kammertemperatur
 - Kerntemperatur
 - Prozesszeit





The VisuNet system enables data evidence and a remote access to the chamber control from your PC.

- Möglichkeit der Datengewinnung durch Programm VisuNet
- elektrische Kammerbeheizung
- Möglichkeit der räucherung mit Kaltrauch
- Möglichkeit vom verzögerten Start
- Steuermöglichkeit nach Delta T
- Handverstellung der Klappen
- aus rostfreiem Material hergestellt (die Anforderung der Nahrungsmittelindustrie erfüllt)
- einfacher und schneller Betrieb mit niedrigen energetischen Anforderungen
- einfacher Anschluss
- die vollständig geschweißte Konstruktion ermöglicht eine problemlose Verlagerung



Cámara de ahumado universal UKM JUNIOR

Está designada a cocinas grandes, restaurantes y carnicerías pequeñas.

PERMITE

- secado
- enrojecimiento
- ahumado
- ahumado con humo frío
- asado
- cocción
- manipulación sencilla
- manejo con unidad de control ADITEC MRA 515 según de programa elegido
- unidad de control regula:
 - temperatura en cámara
 - temperatura en núcleo de producto
 - tiempo de proceso
- posibilidad de recogida datos con programa VisuNet
- calentamiento eléctrico de cámara
- posibilidad de ahumado con humo frío
- posibilidad de puesta en marcha aplazada
- posibilidad de regulación según Delta T
- ajustamiento de válvulas a mano
- hecho de acero inoxidable para industria alimenticia
- funcionamiento sencillo y rápido con bajo consumo energético
- instalación sencilla
- soldada construcción permite trasladar la cámara sin problemas








Univerzální udiřenská komora UKM JUNIOR

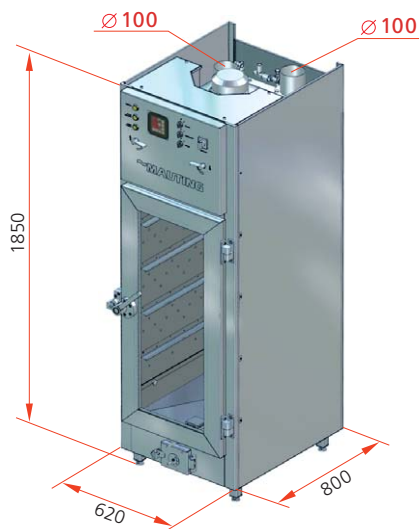
Je určena pro velkokuchyně, restaurační provozy a malé zpracovatele masa.

Umožňuje:

- sušení
- červenání
- uzení
- uzení studeným kouřem
- pečení
- vaření
- jednoduchá obsluha a připojení
- jednoduchý a rychlý provoz s nízkou energetickou náročností
- řízení mikroprocesorovou řídicí jednotkou ADITEC MRA 515 dle zvoleného programu
- řídicí systém reguluje:
 - teplotu v komoře
 - teplotu v jádře
 - čas procesu
- možnost sběru dat programem VisuNet
- elektrický ohřev komory
- možnost uzení studeným kouřem
- možnost odloženého startu
- možnost regulace dle delta T
- ruční nastavení klapky
- vyrobena z nerez materiálu, splňující požadavky pro potravinářský průmysl
- celosvařovaná konstrukce umožňuje bezproblémové přemístění

Technical data / Технические данные / Technische Daten / Datos técnicos / Technické údaje

					
Voltage system	Сеть напряжения питания	Spannungssystem	Voltaje	Napěťová soustava	400/230V; 50 Hz
Fan output	Мощность вентилятора	Leistung vom Ventilator	Ventilador	Výkon ventilátoru	1.1 kW
Heating input power	Потребляемая мощность отопления	Heizungsleistungsabnahme	Calentamiento	Příkon topení	9 kW
Total input power	Общая потребляемая мощность	Gesamtleistung	Potencia de entrada total	Celkový příkon	10.8 kW
Maximum temperature	Максимальная температура	Maximaltemperatur	Temperatura máxima	Max.teplota	160 °C
Water supply	Подвод воды	Wasserzufuhr	Entrada de agua	Prívod vody	1.4"; 0,3 - 0.6 MPa
Wooden chips	Коптильные щепы	Hackspänen	Astillas de madera	Udirenské štepky	KL 2/16
Dimensions (mm) high / width / depth	Размеры (мм) высота / ширина / глубина	Abmessungen (mm) Höhe / Breite / Tiefe	Dimensiones (mm) altura / ancho / profundidad	Rozměry (mm) výška / šířka / hloubka	1 850 / 620 / 800
Exhaust piping	Отводящий трубопровод	Abzugrohrleitung	Cañería de salida	Odtahové potrubí	Ø 100 mm



Core temperature

MAUTING

Smoking chambers UKM Classic



Smoking chambers UKM Central



Air-conditioned chambers



Chilling chambers ZKM



Smoking chambers UKMH Horizontal



Smoking chambers UKM Compact Baking chambers PKM Roto



Cooking Kettles



Automated transfer and warehouse management system



Slaughter houses



Deboning lines



MAUTING[®]
PROCESSING YOUR SUCCESS

MAUTING, spol. 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.com

www.mauting.eu

