

MAUTING PKM Roto

Baking chambers MAUTING PKM Roto with rotation of the trolley
Камеры запекания MAUTING PKM Roto с вращением тележки
Backkammer MAUTING PKM Roto mit drehbarem Wagen
Cámara de asado MAUTING PKM Roto con carro rotatorio
Pečící komory MAUTING PKM Roto s rotací vozíku



PKM Roto RH



PKM Roto HA





PKM Roto RH

PKM Roto RH



Камеры запекания MAUTING PKM Roto с вращением тележки.

Изготавливаются в двух видах исполнения:

Горячевоздушная камера PKM ROTO HA – размещение нагрева на потолке, над тележкой

Конвектоматичная PKM ROTO RH – размещение нагрева сбоку, вдоль 2 сторон тележки.

Служат к теплообработке всех типов изделий даже до температуры 300 °С. Рекомендуются непосредственно для обработки продуктов на решетках. Вращение тележки обеспечивает быстрое и равномерное прогревание изделий, чем сокращается время термообработки и снижаются затраты на электро энергию.

Термообработка (запекание, прогревание и варку) проходит полностью автоматически без необходимости дополнительной манипуляции.

Высоко мощная система циркуляции воздуха гарантирует равномерную обработку и распределение температур во всех частях камеры.

Обогрев камеры может быть газовый или электрический.

Конструкция камеры может быть сваренной для легкой и быстрой установки. В случае ограниченных условий для доставки на место производства с минимальным порходом 0,8 x 2м, конструкция панелей может быть привинчена.

Влажность в камере управляется автоматическим часовым параметром. Внутренний циркуляционно пред обогревающий канал камеры обеспечивает минимальные потери тепла причиненные заменой тележки с продукцией и равномерность запекания (излучением). Двери – стеклянные с внутренним освещением камеры для непрерывной проверки теплообработки без влияния на процесс производства. Пневматический замок для открытия и закрытия дверей и вытяжка входят в стандартные принадлежности.

Микропроцессорная система управления обеспечивает автоматический ход целого технологического процесса и мойки.

Интегрированной частью является напольный датчик, считывающий температуру в ядре продукта.

Контролер позволяет обработку продуктов по методу «Delta-T», которая помогает улучшить извлечение и качество продукта, и одновременно снижает затраты на электро энергию.

Стандартно камеры оснащены контролером ADITEC MIC 2420 с памятью для 99 программ. Система VisuNet позволяет регистрацию данных и удаленный доступ к управлению камеры с вашего компьютера.

Сверхстандартные аксессуары:

- Система управления TP 1011 Touchscreen
- Вытяжка
- Двери со стеклянной вставкой
- Паровой блок для упорного интенсивного пара при высоких температурах свыше 200 °С для возможности запекания хлебулочных или изделий, которым необходимо немедленное интенсивное запаривание просторов в течении обработки
- Версия электрических сервоприводов для просторов без сжатого воздуха
- Система автоматической мойки.



Backkammer MAUTING PKM Roto mit drehbarem Wagen.

Sind in 2 Ausführungen hergestellt:

Heißluft PKM Roto HA – Deckenplatzierung – Heizung über dem Wagen
Konvektomaticher PKM Roto RH – Seitenplatzierung – Heizung entlang 2 Seiten des Wagens

Es dient zu Wärmebearbeitung von allen Typen der Produkten bis Temperatur 300°C. Eignen sich vornehmlich für Produktbearbeitung auf den Rosten. Drehen des Wagens sichert schnellere und gleichmäßige Erwärmen der Produkten, womit sich die Zeit von der Wärmebearbeitung abkürzen und die Energiekosten sich niedrigen.



Baking chambers MAUTING PKM Roto with rotation of the trolley.

They are made in two models:

Hot air PKM Roto HA - heating placed on the ceiling above the trolley

Convection PKM Roto RH – heating placed alongside two trolley sides.

They serve for treatment of all types of products up to the temperature of 300 °C. They are suitable mostly for processing of products placed on the grates.

The rotation of the trolley guarantees faster and more uniform warming-up of products in comparison with equipment having a stable trolley and thus shortens the thermal processing time and reduces energy costs.

Thermal processing (i.e. baking, reddening, warming-up and cooking) is carried out fully automatically without need of any further manipulation.

The powerful air circulation system ensures uniform treatment and temperature distribution in all parts of the chamber.

The chamber can be heated either by electricity or gas.

The construction of the chamber can be welded for an easy and quick installation, in cases of limited conditions for transportation to the production plant with minimal passageways of 0,8 x 2 m, the construction can be screwed.

Chamber humidity is controlled by the time parameter automatically.

The inner circulation preheating duct provides for minimal heat losses caused by an exchange of a loaded trolley and uniformity of baking (heat emission).

The glass door with an inner chamber lighting serves for a continuous check of the thermal processing without an interference into the production process.

The pneumatic door lock for door opening and shutting and the exhaust hood are parts of the standard equipment.

The microprocessor control system provides for automatic operation of the whole technological process and washing. A core temperature needle sensor is an integral part of the chamber.

The regulator enables product processing according to the "Delta-T" method, which helps to improve the product efficiency and quality and at the same time reduces energy costs.

Standardly chambers are fitted with ADITEC MIC 2420 regulator with a memory for 99 programs.

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

Optimal accessories:

- TP 1011 Touchscreen control system
- Digester
- Glass door
- A steaming unit for impulse intensive steaming at high temperature above 200 °C for an option of baking bread and pastry or products requiring immediate intensive steaming of the area in the process of treatment
- A version with electro-servo-drives for area without pressure air
- Automatic washing system.



Wärmebearbeitung (d.h. Backen, Umröten, Erwärmen und Garen) ist voll automatisch ohne weitere Manipulation verlaufen.

Sehr leistungsfähiges **Umluftsystem** garantiert **gleichmäßige Bearbeitung und Temperaturverteilung** in allen Stellen des drehbaren Wagens.

Beheizung der Kammer ist **Gas oder elektrisch**.

Für die einfache und schnelle Montage kann die **Kammerkonstruktion geschweißt** sein. Im Fall der begrenzten Lieferbedingungen für die Betriebsstelle mit dem minimalem Durchgang 0,8 x 2 m, könnte die **Konstruktion verschweisst werden**.

Feuchtigkeit in Kammer ist automatisch mit Zeitparametr betätigt.

Der **innere Vorwärmulaufkanal** der Kammer sichert die durch Austausch des Wagens mit Produkten verursachten Minimalwärmeverluste und Bratengleichmäßigkeit (durch Wärmestrahlung). Die **verglaste Kammertür** und Kammerinnenbeleuchtung ermöglichen eine Durchlaufkontrolle ohne Beeinflussung des Produktionsprozesses.

Zur Standardausstattung gehören das **Druckluftschloss** für Öffnung und Schließung der Tür und **Abzugschrank**.

Das Mikroprozessor – Steuersystem garantiert automatisches Lauf des ganzen Technologischesprozesses und Waschen. **Integriertes Bestandteil ist Einstichfühler**, der die Kerntemperatur des Produkts aufnimmt.

Der Regler ermöglicht die **Produktbearbeitung nach der Methode „Delta-T“**, die die **Ausbeute und die Qualität verbessert** und zugleich die **Energiekosten senkt**.

Standar sind die Kammer mit dem Regler **ADITEC MIC 2420** mit dem **Speicher für 99 Programme** ausgestattet. **Das System VisuNet** ermöglicht die **Datenerfassung und Fernverbindung zu Kammerbetätigung** aus Ihrem Computer.

Exklusive Ausrüstung:

- Steuersystem **TP 1011 Touchscreen**
- **Entlüfter**
- **Glastüre**
- **Dampfige Einheit** für intensive abbrühen bei den grossen Temperaturen über 200 °C für die Backenmöglichkeit der Backware oder Produkte, die sofort intensive abbrühen im Bearbeitungsprozess gebrauchen
- Die Version der **Servoantrieben** für die Räume ohne Druckluft
- **Automatisches Waschsystem**.



Cámara de asado MAUTING PKM Roto con carro rotatorio.

El horno PKM Roto se produce en dos realizaciones:

PKM Roto HA con aire caliente – calentamiento es colocado en el techo encima de carro

PKM Roto RH con radiación – calentamiento es colocado al lado del carro.

Sirve por tratamiento térmico de todos tipos de productos cárnicos hasta temperatura 300 °C. Es conveniente especialmente por tratamiento de productos en parrillas. **Rotación de carro** garantiza calentamiento de producto más rápido e equitativo, así que reduce tiempo de proceso y gastos de energía.

Tratamiento térmico (cómo asado, enrojecimiento, calentamiento y cocción) corre automáticamente sin otra manipulación.

Sistema de circulación de aire de gran potencia garantiza tratamiento equitativo e uniformidad de temperatura en todos lugares de carro rotatorio.

Calentamiento de cámara puede ser **eléctrico** o de **gas**.

El **canal interno y precalentado** de aire circulatorio en cámara garantiza **perdidas mínimas de calor** causadas con intercambio de carro con productos y también asegura uniformidad de asado (radiación). **Puerta de vidrio e iluminación interna en la cámara** sirven para control continuo de tratamiento térmico sin impacto al proceso. **Cerradura neumática** de la puerta de cámara y campana extractora son suministradas cómo estándar.

Para ensambladura sencilla y rápida puede ser estructura de cámara soldada. En caso de condiciones limitadas en lugar de servicio con pasaje mínimo 0,8 x 2 m, puede ser estructura de la cámara atornillada.

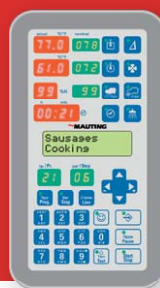
Humedad en cámara está controllada automáticamente con parámetro temporal.

Sistema de control asegura marcha de todos procesos tecnológicos y lavado. Sensor de temperatura en núcleo del producto está suministrado cómo estándar. Regulador permite trabajar según método „Delta-T“, que ayuda mejorar eficacia y calidad de productos y también baja gastos de energía.

Regulador **ADITEC MIC 2420** con memoria por 99 programas es suministrado cómo estándar. Sistema **VisuNet** permite registro de datos y mando a distancia para controlar horno de su computadora.

Equipo extraordinario:

- Sistema de control **TP 1011 Touchscreen**
- **Aspirador**
- **Puerta de vidrio**
- **Unidad de humidificación** para racheado crecimiento de humedad al temperaturas altas sobre 200°C en espacio de cámara durante de tratamiento de pan e otras productos que necesitan humedad alta e intensa
- **Versión con tracción eléctrica** para establecimientos sin aire de presión
- Sistema de lavado automático.



MIC 2420



TP 1011

CLIENT



PC Server



MAUTING Service



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

VisuNet



Pečící komory MAUTING PKM Roto s rotací vozíku.

Vyrábějí se ve dvou provedeních:

- 1) **Horkovzdušné PKM Roto HA** – stropní umístění topení nad vozíkem
- 2) **Konvektomatické PKM Roto RH** – boční umístění topení podél 2 stran vozíku.

Slouží k **tepelnému opracování všech typů výrobků až do teploty 300 °C**. Jsou vhodné zejména k opracování výrobků na rostech. **Rotace vozíku zabezpečuje rychlejší a rovnoměrnější prohřívání výrobku**, čímž se **zkracuje čas tepelného opracování** a snižují náklady na energii.

Tepelné opracování (tj. pečení, červení, prohřívání a vaření) **probíhá plně automaticky** bez potřeby další manipulace.

Výkonný **systém cirkulace vzduchu** zaručuje **rovnoměrné opracování a rozložení teplot** ve všech místech rotujícího vozíku.

Vytápění komory je standardně elektrické, pro horkovzdušné komory může být i plynové.

Pro jednoduchou a rychlou montáž je **konstrukce komory svařovaná**. V **případě omezených podmínek** pro dopravu na místo provozu s minimálním průchoodem 0,8 x 2 m, může být **konstrukce šroubovaná**.

Vlhkost v komoře je řízena **automaticky časovým parametrem**.

Horkovzdušné komory mají vnitřní **cirkulační přehřívací kanál**, který zabezpečuje **minimální ztráty tepla** při výměně vozíku s produkty a **rovnoměrnost pečení (sáláním)**.

Dveře mohou být prosklené s vnitřním **osvětlením** komory pro průběžnou kontrolu tepelného opracování bez ovlivnění procesu výroby.

Mikroprocesorový řídicí systém zabezpečuje **automatický chod** celého technologického procesu a mytí. Integrovanou součástí je **vpichové čidlo** snímající teplotu v jádře výrobku.

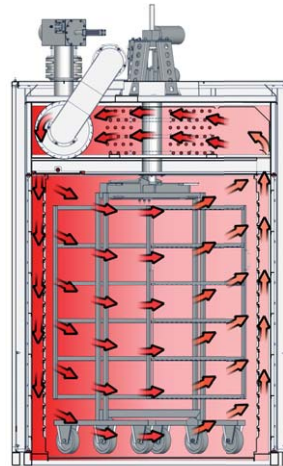
Regulátor umožňuje **opracování výrobků dle metody „Delta-T“**, která napomáhá zlepšit výtěžnost i kvalitu produktů a zároveň snižuje náklady na energii. Standardně jsou komory vybaveny regulátorem **ADITEC MIC 2420** s **pamětí pro 99 programů**. Systém **VisuNet** umožňuje **evidenci dat a vzdálený přístup k ovládání komory** z vašeho počítače.

Nadstandardní výbava:

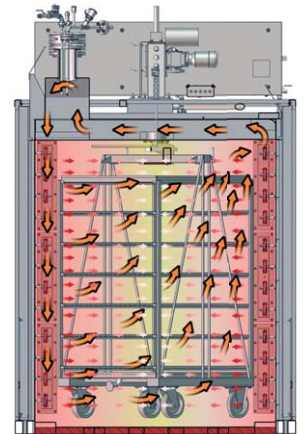
- **Řídicí systém TP 1011 Touchscreen**
- **Digestoř**
- **Prosklené dveře**
- **Zapařovací jednotka** pro nárazové intenzivní zapaření při vysokých teplotách nad 200 °C pro možnost pečení i pečiva či výrobků jež potřebují okamžitě intenzivní zapaření prostotu v průběhu opracování
- Verze **elektroservo pohonů** pro prostory bez tlakového vzduchu
- **Systém automatického mytí**.



Type of chamber / Тип камеры / Typ der Kammer / Tipo de la cámara / Typ komory	PKM Roto HA	PKM Roto RH	
Number of trolleys / Кол-во тележек / Anzahl der Wagen / Número de carros / Počet vozíků	1		
Size of trolleys / Размер тележек / Masse des Wagens / Tamaño de un carro / Velikost vozíku	(m)	1 x 1 x 2	
A – Width / Ширина / Breite / Anchura / Šírka	(mm)	2100	2000
B – Depth / Глубина / Tiefe / Profundidad / Hĺoubka	(mm)	2100	2050
C – Height / Высота / Höhe / Altura / Výška	(mm)	3500	3200
Input of el. motors / Мощность эл. мотора / Energiebedarf der el. Motore / Potencia absorbida de los electromotores / Příklad el. motorů	(kW)	4,5	
Electric heating / Эл. отопление / El. Heizung / Calefacción eléctrica / Topení elektro	(kW)	70	
Gas (oil) heating / Газовое отопление / Gas und Ölheizung / Calefacción de gas, aceite / Topení plynové (olejové)	(kW)	100	



PKM Roto HA



PKM Roto RH

MAUTING

Smoking chambers
UKM Classic



Smoking chambers
UKM Central



Air-conditioned
chambers



Chilling chambers
ZKM



Smoking chambers
UKMH Horizontal



Smoking chambers
UKM Compact
Smoking chambers
UKM Junior



Cooking Kettles



Automated
transfer
and warehouse
management
system



Slaughter
houses



Deboning
lines



MAUTING[®]
PROCESSING YOUR SUCCESS

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.com

www.mauting.eu

