



- UNIVERZÁLNÍ KOMORA typ
- UNIVERSAL CHAMBER type
- Die UNIVERSALKAMMER von Typ
- УНИВЕРСАЛЬНАЯ КАМЕРА типа

UKM JUNIOR

■ Univerzální komora **UKM JUNIOR**

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

- UMOŽŇUJE**
- sušení
 - červení
 - uzení
 - pečení
 - vaření

■ UNIVERSAL CHAMBER **UKM JUNIOR**

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

- It enables**
- drying
 - reddening
 - smoking
 - baking
 - cooking

■ Die Universalkammer **UKM JUNIOR**

Sie ist für Großküchen, Restaurantbetriebe und kleine Fleischverarbeiter bestimmt.

- Sie ermöglicht**
- Trocknen
 - Umröten
 - Räuchern
 - Braten
 - Kochen

■ УНИВЕРСАЛЬНАЯ КАМЕРА **UKM JUNIOR**

Она предназначена для профессиональных кухней, ресторанов и малых предприятий, занимающихся обработкой мяса.

- Позволяет**
- сушку
 - покраснение
 - копчение
 - печение
 - варку



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

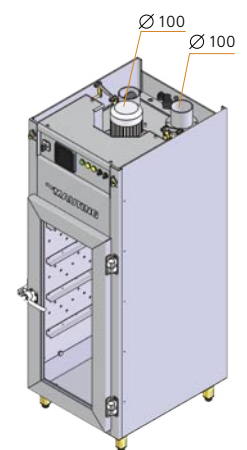
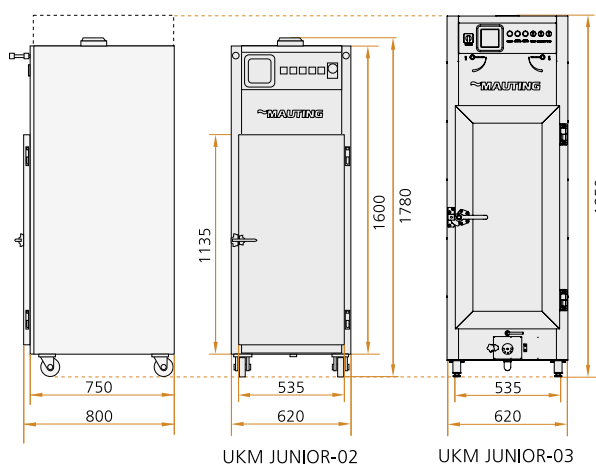
- Jednoduchá obsluha
- Automatická regulace prostřednictvím computeru, který zobrazuje:
 - Teplotu v komoře
 - Teplotu v jádře
 - Čas procesu
- Reguluje teplotu v komoře
- Možnost regulace dle delta T
- Ruční nastavení klapek
- Vyrobená z nerez materiálu splňující požadavky pro potravinářský průmysl
- Jednoduchý a rychlý provoz s nízkou energetickou náročností.

- Simple attendance.
- Automatic regulation through PC displaying:
 - Chamber temperature
 - Core temperature
 - Time of the process
- It regulates the chamber temperature.
- 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.

- Einfache Bedienung.
- Automatische Steuerung durch Computer, der anzeigt:
 - Kammertemperatur
 - Kerntemperatur
 - Prozesszeit
- Sie steuert Kammertemperatur.
- Steuermöglichkeit nach Delta T.
- Handverstellung der Klappen.
- Sie ist aus rostfreiem Material hergestellt, das die Anforderung der Nahrungsmittelindustrie erfüllt.
- Einfacher und schneller Betrieb mit niedrigen energetischen Anforderungen.

- Простое обслуживание
- Автоматическая регулировка посредством компьютера, изображающего:
 - температуру в камере
 - температуру в ядре
 - срок течения процесса
- Регулирует температуру в камере.
- Возможность регулировки в соответствии с дельта Т.
- Ручная установка клапанов.
- Произведена из нержавеющей стали, выполняющей требования к пищевой промышленности.
- Простой и быстрый ход с низкими энергетическими требованиями.

■ Napěťová soustava	■ Voltage system	■ Spannungssystem	■ Сеть напряжения питания	400/230V; 50 Hz
■ Výkon ventilátoru	■ Fan output	■ Leistung vom Ventilator	■ Мощность вентилятора	1,1 kW
■ Příkon topení	■ Heating input power	■ Heizungsleistungsabnahme	■ Потребляемая мощность отопления	9 kW
■ Celkový příkon	■ Total input power	■ Gesamtleistung	■ Общая потребляемая мощность	10,8 kW
■ Max. teplota	■ Maximum temperature	■ Maximaltemperatur	■ Максимальная температура	160 °C
■ Přívod vody	■ Water supply	■ Wasserzufuhr	■ Подвод воды	1,4"; 0,3 - 0,6 MPa
■ Udírenské štepky	■ Wooden chips	■ Hackspänen	■ Колтильные щепы	KL 2/16
■ Rozměry výška / šířka / hloubka	■ Dimensions hight / width / depth	■ Abmessungen Höhe / Breite / Tiefe	■ Размеры высота/ширина/глубина	JUNIOR 02 – 1 780 / 620 / 800 JUNIOR 03 – 1 850 / 620 / 800
■ Odtahové potrubí	■ Exhaust piping	■ Abzugrohrleitung	■ Отводящий трубопровод	Ø 100 mm



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