

BOILING KETTLES MAUTING KOCHKESSEL MAUTING



2 x VVM 400.E



1 x VVM 300.E, 1 x VVM 500.E

MEAT AND SMOKING TECHNOLOGY • ENGINEERING
FLEISCHEREI- UND RÄUCHERTECHNIK • ENGINEERING

Boiling kettles MAUTING have been designed for cooking of meat products and sausages. They are also suitable for utilization in food industry and high-capacity canteens.

They are characterized by energy saving and reliable operation, automatic control, simple construction and pleasing design.

Die Kochkessel sind für das Kochen von Fleisch- und Wurstwaren geeignet. Sie finden auch Gebrauch in der Produktion von Lebensmitteln und in Großküchen. Diese Einrichtungen kennzeichnen sich durch wirtschaftlichen und zuverlässigen Betrieb, automatische Regulation, optimale Konstruktion, hohe Qualität, gute thermische Isolation und einen perfekten Design.



VVM 1000.E

VVM 400.E



CONTROL AND REGULATION SYSTEM

The used control unit MRA 510 provides for:

- Water temperature sensing and signaling – **fixed sensor** – enables cooking depending on water temperature and time.
- Core temperature sensing and signaling – **piercing sensor** – enables cooking depending on core temperature (**Delta T**).
- Signaling of a running program and program termination.
- Efficient two-stage regulation of the output of heating elements.

STEUERUNGS- UND REGULATIONSSYSTEM

Die Steuerungseinheit MRA 510 wird benutzt, die ermöglicht:

- Verfolgen und Signalisation der Wassertemperatur – **ein fester Fühler** – ermöglicht das Kochen in Abhängigkeit von der Wassertemperatur und der Kochzeit.
- Verfolgen der Kerntemperatur des Produktes – **Einstichfühler PT 100** – ermöglicht das Kochen in Abhängigkeit von der Kerntemperatur (**delta-t**).
- Signalisation des laufenden Programmes und des Programmabschlusses.
- Eine effektive zweistufige Leistungsregulation der Heizkörper ist gewährleistet.



VVM 1000.E + basket / VVM 1000.E + Korb



4 x VVM 500.G

HEATING SYSTEMS

E > electric indirect heating

- Electric heating elements are located in the filling of thermo-oil.
- The system provides for optimal heat transfer.
- Exchange of heating elements can be carried out without oil filling discharge.
- Regulation system enables two-stage regulation of the output.

G > gas heating

O > oil heating

- By means of efficient gas/oil burners with ventilation
- Heating medium : natural gas, propane-butane, heating oil.
- Combustion chamber is made of refractory stainless steel and its construction supports quality heat transfer and flue gas exhaust.

D > steam heating

- By means of low-pressure steam which is blown into the double bottom of the kettle.
- Kettle construction is adapted to the applied steam (low-pressure steam up to 0.6 bar).

ARTEN DER HEIZUNG

E > elektrische indirekte Heizung

- Die Heizkörper befinden sich im Thermoöl.
- Diese Konstruktion ermöglicht einen optimalen Wärmeaustausch.
- Der Heizkörperwechsel ist ohne des Ölauslassens ermöglicht.
- Die Steuerung ermöglicht eine zweistufige Leistungsregulation.

G > Gasheizung

O > Ölheizung

- Mit Hilfe von leistungsfähigen Gasbrennern mit Ventilation.
- Die Beheizung ist mit Erdgas, Propan-Butan oder Heizöl möglich.
- Die Brennkammer ist aus hitzebeständigen rostfreien Stahl hergestellt und ihre Konstruktion gewährleistet einen perfekten Wärmeaustausch und Abzug der Abgase.

D > Dampfheizung

- Mit Niederdruckdampf, der in einen zweifachen Boden des Kessels geleitet wird.
- Die Konstruktion des Kessels ist der Dampfart angepaßt (Niederdruckdampf von 0,6 bar).

ENERGY SAVING OPERATION

- High-quality kettle and cover insulation prevent undesirable heat leakage and guarantee required temperature regulation.
- Insulated cover is fitted with special silicon sealing, which provides for kettle sealing-in.

WIRTSCHAFTLICHER BETRIEB

- Die perfekte Isolation des Kessels und des Deckels verhindert dem unerwünschten Entkommen der Wärme und gewährleistet Instandhaltung der gewünschten Temperatur.
- Der isolierter Deckel ist mit einer speziellen Silikon dichtung versehen, so daß der Kessel dicht verschlossen ist.



VVM 700.E - atypical model with the built-in regulation
/ VVM 700.E - Atypische Ausführung mit eingebauter Regulation

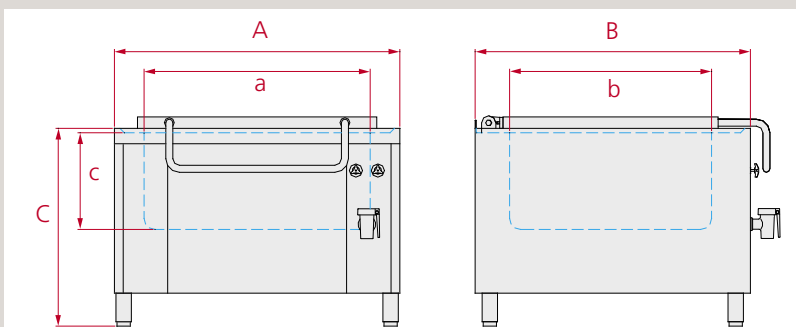
VVM 400 – round with mixing arm
VVM 400 – rund mit Rührwerk

CONSTRUCTION

- Self-supporting construction made of stainless steel materials designed for production of food processing machinery
- Perfect design, easy maintenance and sanitation
- Option of either cold or hot water filling by means of hand-operated valves
- Option of filling by means of electromagnetic valves
- Drain tap 1½"
- Kettles with capacities greater than 600l have 2 independent covers
- Option of automatic opening by means of pneumatic drive
- Possibility of individual construction according to client's requirements
- Option of kettle completion with a basket adjusted o mechanical taking out.



VVM 1100.D with pneumatic opening of the cover / VVM 1100.D mit pneumatischer Deckelöffnung



KONSTRUKTION

- Selbsttragbare Konstruktion, rostfreier Stahl für die Lebensmittelindustrie
- Perfekter Design, einfache Wartung und Reinigung
- Einfüllen mit Kalt- oder Warmwasser Betätigung der Handventile
- Einfüllen mit Betätigung der elektromagnetischen Ventile
- Auslaßventil 1 1/2"
- Kochkessels, mit dem Vollenhalt größer als 600 L, haben 2 unabhängige Deckel
- Möglichkeit der automatischen Öffnung mittels des pneumatischen Antriebes
- Möglichkeit einer individuellen Ausführung gemäß Kunden Wunsch
- Möglichkeit der Ergänzung des Kochkessels mit einem Korb befähigt der mechanischen Ausladung.

Technical data / Technische Daten

Type Typ	electro (E) Elekt. (E)	gas (G) Gas (G)	steam (D) Dampf (D)	outside dimensions Außenmaße			inside dimensions Innenmaße			outflow Abfluß
Liter Litre	kW	kW	kg/hour kg/Stunde	A	B	C	a	b	c	
VVM 200	12	-	30	1100	1000	950	800	650	480	6/4"
VVM 300	16	22	40	1100	1250	950	800	900	480	6/4"
VVM 400	20	29	60	1300	1250	950	1000	900	480	6/4"
VVM 500	24	36	70	1500	1250	950	1200	900	480	6/4"
VVM 600	28	43	80	1700	1250	950	1400	900	480	6/4"
VVM 800	48	59	120	2200	1250	950	1900	900	480	6/4"
VVM 1000	60	-	160	2200	1250	950	1900	900	620	6/4"
VVM 1200	72	-	190	2500	1250	950	2200	900	620	6/4"
VVM 1500	84	-	230	3000	1250	950	2700	900	620	6/4"

*APPLIES TO GAS HEATING SYSTEMS / GILT FÜR ARTEN DER GASHEIZUNG

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 • Complete meat processing equipment

PROJEKTIERT / ERZEUGT / LIEFERT • Räucherkammern • Kochkammern • Klimaanlage • Abkühlungskammern • Kochkessel • Kühlkammertüre • Betriebs-türe aus rostfreiem Stahl • Räucherwagen • Räucherspieße • Arbeitstische • Fleischzerlegungstische • Bäume zum Fleischaufhängen • Schinkenformen • Schinkentürme • Regale • Komplette Einrichtungen für die Fleischproduktion



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