

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

## UKM JUNIOR-02

■ Univerzální komora **UKM JUNIOR-02**  
Je určena pro velkokuchyně, restaurační provozy a malé zpracovatele masa.

**UMOŽŇUJE**

- sušení
- červení
- uzení
- pečení
- vaření

■ UNIVERSAL CHAMBER **UKM JUNIOR-02**  
It is designed for canteens, restaurants and little meat processors.

**It enables**

- drying
- reddening
- smoking
- baking
- cooking

■ Die Universalkammer **UKM JUNIOR-02**  
Sie ist für Großküchen, Restaurantbetriebe und kleine Fleischverarbeiterbestimmt.

**Sie ermöglicht**

- Trocknen
- Umröten
- Räuchern
- Braten
- Kochen

■ УНИВЕРСАЛЬНАЯ КАМЕРА **UKM JUNIOR-02**  
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

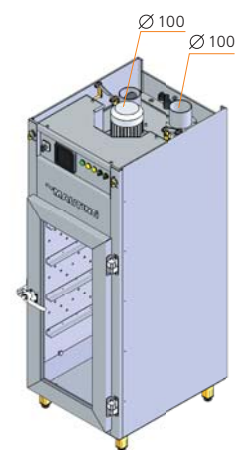
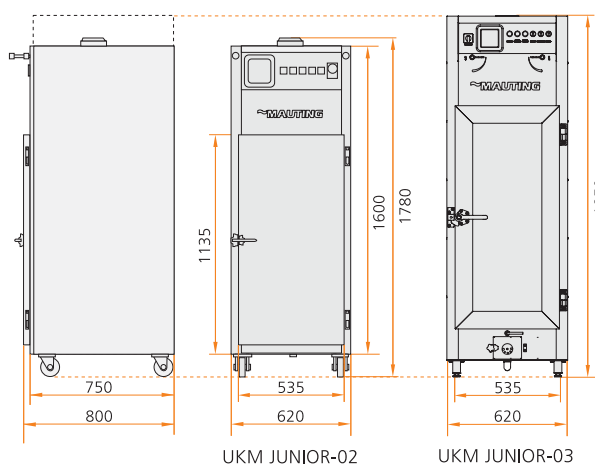
- Jednoduchá obsluha
- Automatická regulace prostřednictvím computeru, který zobrazuje:
  - Teplotu v komoře
  - Teplotu v jádře
  - Čas procesu
- Reguluje teplotu v komoře
- Možnost regulace dle delta T
- Ruční nastavení klapek
- Vyrobená z nerez materiálu splňující požadavky pro potravinářský průmysl
- 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	■ Коптильные 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](http://www.mauting.cz)

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

