

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





Baking chambers MAUTING PKM Roto with rotation of 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**.

Standardly **chambers are fitted with automatic washing system**. **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. 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 **regulator M2015 with a memory for 99 programs**.

Above-standard equipment:

- **Regulator M2016**
- **Digester**
- **Glass door and lighting of the chamber**
- **Core temperature needle sensor**
- **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.
- **Steam cooking**
- A version with **electro-servo-drives** for area without pressure air.
- **The VisuNet system enables data evidence and a remote access to the chamber control** from your PC.



Камеры запекания MAUTING PKM POTO с вращением тележки

Изготавливаются в двух исполнениях:

Горячевоздушная камера PKM POTO "HA" – размещение нагрева на потолке, над тележкой.

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

Назначены для термообработки всех видов продуктов, даже до температуры 300 °C. Рекомендуются непосредственно для обработки продуктов на решетках. **Вращение тележки обеспечивает более быстрое и равномерное прогревание продукта**, благодаря чему **сокращается** продолжительность термообработки и снижаются затраты на электроэнергию.

Термообработка (запекание, покраснение, 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 стандартно бывает электрический, у горячевоздушных камер может быть и газовый.

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

Стандартно бывает камера оснащена системой автоматической мойки, влажность в камере **управляется автоматическим часовым параметром**.

Внутренний **циркуляционно пред-обогревающий канал** у горячевоздушной камеры **обеспечивает минимальные потери тепла**, причинённые заменой тележки с продукцией, а также **обеспечивает и равномерность запекания (излучением)**. **Двери могут быть стеклянные** с внутренним **освещением** камеры для непрерывной проверки термообработки без нежелательного влияния на процесс производства.

Микропроцессорная система управления обеспечивает автоматический **ход** целого **технологического процесса и мойки**. Контролер позволяет **обработку продуктов по методу «Delta-T»**, который помогает улучшить извлечение и качество продукта, и одновременно снижает затраты на электро энергию.

Стандартно камеры оснащены **регулятором M2015 с памятью для 99 программ**.

Надстандартное оснащение камеры:

- **Пульт управления M2016**
- **Накольный датчик**
- **Дигесторь (вытяжка перед дверью)**
- **Стеклянная дверь и освещение камеры**
- **Паровой блок** для упорного интенсивного пара при высоких температурах свыше 200°C для возможности запекания хлебобулочных изделий, которым необходимо немедленное интенсивное запаривание просторов в течении обработки
- Исполнение с **электрическими сервомоторами** для помещении без сжатого воздуха.
- **Пар для варки**
- Система **VisuNet** позволяющая **сохранение данных и удалённый доступ к управлению камерой** с Вашего компьютера.



Backkammer MAUTING PKM Roto mit drehbarem Wagen

Sind in 2 Ausführungen hergestellt:

Heißluft PKM Roto HA – Deckenplatzierung – Heizung über dem Wagen.

Konvektomatischer 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 Produktebearbeitung auf den **Rosten**. Drehen des Wagens sichert schnellere und gleichmäßige Erwärmen der Produkten, womit sich die Zeit von der Wärmebearbeitung abkürzt und die Energiekosten sich niedrigen.

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

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

Beheizung der Kammer ist standard **elektrisch, für Heißrauchkammer kann die Beheizung auch Gas sein.**

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, **kann die Konstruktion verschweisst werden.**

Standard sind die Kammer mit **automatisches Waschsysteem ausgerüstet. Feuchtigkeit** im Kammer **ist automatisch mit Zeitparametr betätigt.**

Heißrauchkammer sind mit inneren vorwärme Zirkulationsrohrleitung ausgestattet, **die minimale Wärmeverluste bei dem Wagenwareaustausch und Backengleichmäßigkeit sichern.**

Tür kann man mit Glass mit inneren Beleuchtung für durchlaufende Kontrolle der Wärmebearbeitung ohne beeinflussen des Herstellungsprozesses ausrüsten.

Das Microprozessor – Steuersystem garantiert automatisches **Lauf des ganzen Technologischesprozesses und Waschen.**

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

Standard sind die Kammer mit dem **Regler M2015, der Speicher für 99 Programme hat**, ausgestattet.

Exklusive Ausrüstung:

- **Steuersystem M2016**
- **Integrierter Einstichfühler**
- **Abzughaube**
- **Glastür und Beleuchtung des Kammers**
- **Dämpfeinheit** für intensive dämpfen bei den grossen Temperaturen über 200 °C **für die Backenmöglichkeit der Backware oder Produkte, die sofort intensive dämpfen im Bearbeitungsprozess brauchen.**
- Die Version der **Servoantrieben** für die Räume ohne Druckluft.
- **Kochdampf**
- **Das System VisuNet** ermöglicht die **Datenerfassung und Fernverbindung zu Kammerbetätigung** aus Ihrem Computer.



Horno 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 rotativo.

Calentamiento de horno puede ser **eléctrico cómo estándar, el horno con aire caliente (tipo 2)** puede ser con calentamiento de **gas.**

Hornos son equipados con sistema **de lavado automático. Humedad** en horno es controlada automáticamente con **parámetro de tiempo.**

El **canal interno y precalentado** de aire circulatorio en horno 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 el horno sirven para control continuo de tratamiento térmico sin impacto al proceso. **Cerradura neumática** de la puerta de horno y campana extractora son suministradas cómo estándar.

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

Humedad en horno está controlada automáticamente con parámetro temporal.

Sistema de control asegura marcha de todos procesos tecnológicos y lavado. Hornos están equipados con sistema de lavado automática cómo estándar

Regulador permite trabajar según método „Delta-T“, que ayuda a mejorar eficacia y calidad de productos y también baja gastos de energía.

Regulador M2015 con memoria por 99 programas es suministrado cómo estándar.

Equipo extraordinario:

- **Regulador M2016**
- **Sensor de temperatura**
- **Campana extractora**
- **Puerta de vidrio e alumbrado en cámara**
- **Unidad de humidificación** para racheado crecimiento de humedad al temperaturas altas sobre 200 °C **en espacio de horno durante de tratamiento de pan e otras productos que necesitan humedad alta e intensa**
- **Versión con tracción eléctrico** para establecimientos sin aire de presión.
- **Vapor de cocción**
- **Sistema VisuNet** permite **registro de datos y mando a distancia para controlar** horno de su computadora.



PKM Roto RH



Pečicí komory MAUTING PKM Roto s rotací vozíku

Vyrábějí se ve dvou provedeních:

Horkovzdušné PKM Roto HA – stropní umístění topení nad vozíkem.

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 roštích. Rotace vozíku zabezpečuje rychlejší a rovnoměrnější prohřívání výrobku, čímž se zkracuje čas tepelného opracování a snižují náklady na energii.

Tepelného 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 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 průchodem 0,8 x 2 m, může být konstrukce šroubovaná.

Komory jsou vybaveny systémem automatického mytí. Vlhkost v komoře je řízena automaticky časovým parametrem.

Horkovzdušné komory mají vnitřní cirkulační předehřívací 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.

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 M2015 s pamětí pro 99 programů.

Nadstandardní výbava:

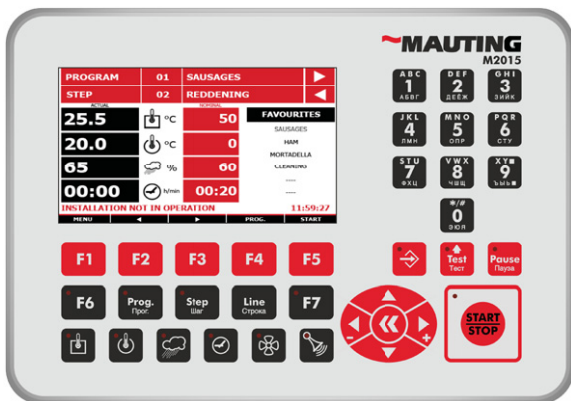
- Regulátor M2016
- Integrované vpichové čidlo
- Digestoř
- Prosklené dveře a osvětlení komory
- Zapařovací jednotka pro nárazové intenzivní zapaření při vysokých teplotách nad 200 °C pro možnost pečení i pečiva či výrobků jež potřebují okamžitě intenzivní zapaření prostotu v průběhu opracování.
- Verze elektroservo pohonů pro prostory bez tlakového vzduchu
- Varná pára
- Systém VisuNet umožňuje evidenci dat a vzdálený přístup k ovládání komory z vašeho počítače.



PKM Roto RH



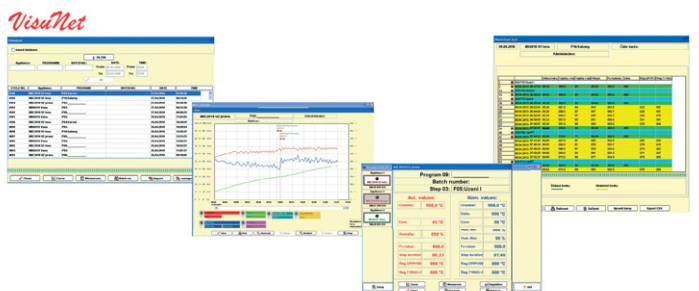
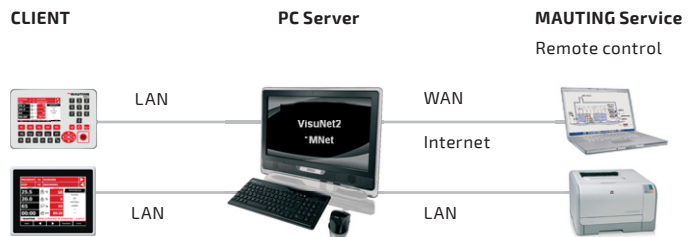
The microprocessor control system
 / Микропроцессорная система
 / Das Microprozessor – Steuersystem
 / Sistema de control
 / Mikroprocesorový řídicí systém



MAUTING M2015

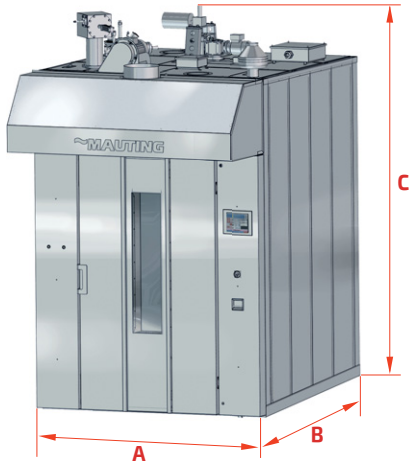


MAUTING M2016

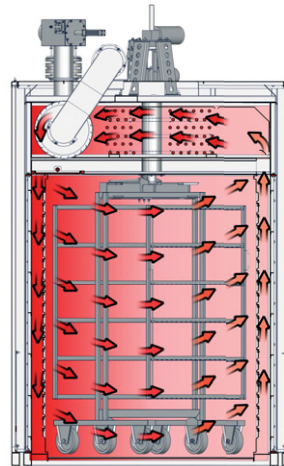


The VisuNet system enables data evidence and a remote access to the chamber control from your PC.

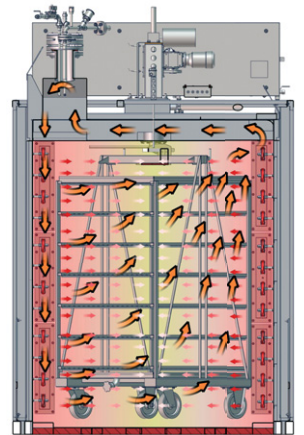




Type of chamber / Тип камеры / Typ der Kammer / Tipo de la cámara / Typ komory	PKM Roto HA	PKM Roto RH	
Number of trolleys / Кол-во тележек / Anzahl der Wagen / Número de carros / Počet vozíků		1	
Size of trolleys / Размер тележек / Masse des Wagens / Tamaño de un carro / Velikost vozíku	(m)	1 x 1 x 2	
A - Width / Ширина / Breite / Anchura / Šířka	(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 / Příkon el. motorů	(kW)		5,8
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 produced



Smoking chambers UKM Classic



Smoking chambers UKM Central



Smoking chambers UKMH Horizontal



Chilling chambers ZKM



Air-conditioned chambers



Smoking chambers UKM Compact



Smoking chambers UKM Compact



Cooking Kettles



KMU Mini universal air conditioned mini chamber



Lifting device PMM



Automated transfer and warehouse management system



Slaughter houses



Deboning lines



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.com

www.mauting.eu
www.mauting.com



EUROPEAN UNION
European Regional Development Fund
Operational Programme Enterprise
and Innovations for Competitiveness

