

MAUTING VVM



Cooking Kettles MAUTING VVM



Варочные котлы MAUTING VVM



Kochkessel MAUTING VVM



Marmitas de ebullición MAUTING VVM



Varné vany MAUTING VVM



VVM 500.EKM - B



VVM 300.E, VVM 500.E



VVM 1000.E with 2 independent covers



Cooking Kettles MAUTING VVM

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.

CONTROL AND REGULATION SYSTEM

The control unit enables:

- Water temperature sensing and signaling – **fixed sensor** – enables cooking depending on water temperature and time.
- Core temperature sensing and signaling – **piercing sensor PT 100** – 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.

HEATING SYSTEMS

E > electric indirect heating

- Electric heating elements are located in the filling of the glycerin.
- The system provides for optimal heat transfer.
- Exchange of heating elements can be carried out without glycerin 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 concrete and refractory stainless steel. The construction supports quality heat transfer and flue gas exhaust.

D > steam heating

- By steam which is blown into the double bottom of the kettle.
- Kettle construction is adapted to the applied steam to 10 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.



VVM 1000.E + basket



Варочные котлы MAUTING VVM

Предназначены для варки мясных продуктов и копченостей. Пригодны также для применения в пищевом производстве и больших кухнях. Отличаются экономичной и надежной эксплуатацией, автоматическим управлением, несложной конструкцией, высоким качеством, хорошей теплоизоляцией и идеальным дизайном.

СИСТЕМА УПРАВЛЕНИЯ И РЕГУЛИРОВАНИЯ

Система управления позволяет:

- Считывание и сигнализацию температуры воды – **прочный датчик** – позволяет варку в зависимости от температуры воды и времени.
- Считывание и сигнализацию температуры в ядре продукта – **наколочный датчик PT-100** – позволяет варку в зависимости от температуры в ядре продукта (дельта T).
- Сигнализация действующей программы и окончание программы.
- Позволяет эффективную двухступенчатую регулировку мощности ТЭНов нагрева.

СИСТЕМА НАГРЕВА

Э> электрический косвенный нагрев

- ТЭНы помещены в заряде глицерина.
- Эта система обеспечивает оптимальный перенос тепла.
- Замена ТЭНов без необходимости опорожнения глицерина из системы.
- Система управления позволяет двухступенчатое управление мощности ТЭНов нагрева.

Г> газовый нагрев / О> масляный нагрев

- С помощью мощных газовых горелок, оборудованных вентилятором.
- Топливо – природный газ, пропан-бутан, жидкое топливо.
- Топочная камера изготовлена из жаростойкого бетона и жаростойкой стали. Конструкция позволяет эффективный перенос тепла и оттяжку дымовых газов.

Д> паровой нагрев

- С помощью пара, который выпускается в двойной кожух котла.
- Конструкция котла приспособлена для пара до 10 бар.

ЭКОНОМИЧЕСКАЯ ЭКСПЛУАТАЦИЯ

- качественная изоляция котла и крышки предотвращает нежелательной утечке тепла и гарантирует удержание требуемой температуры.
- изолированная крышка оборудована специальным силиконовым уплотнением, которое обеспечивает уплотнение котла.



VVM 1100.D with pneumatic cover opening



VVM 700.E - atypical model with the built-in regulation



Kochkessel MAUTING VVM

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.

STEUERUNGS- UND REGULATIONSSYSTEM

Die Steuerungseinheit 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 Programmendes.
- Eine effektive zweistufige Leistungsregulation der Heizkörper ist ermöglicht.

ARTEN DER HEIZUNG

E > elektrische indirekte Heizung

- Die Heizkörper befinden sich im Glycerine.
- Diese Konstruktion ermöglicht einen optimalen Wärmeaustausch.
- Austausch der Heizelemente ohne Glycerinölauslassens.
- 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 Verbrennungskammer ist aus feuerbeständigem Beton und Edelstahl gemacht. Kammerkonstruktion gewährleistet einen wirksamen Wärmeaustausch und Abzug der Abgase.

D > Dampfheizung

- Mit Dampf, der in einen zweifachen Boden des Kessels geleitet wird.
- Die Konstruktion des Kessels ist der Dampfart angepasst, Hochdruckdampf bis 10 bar.

WIRTSCHAFTLICHER BETRIEB

- Die perfekte Isolation des Kessels und des Deckels verhindert dem unerwünschten Entkommen der Wärme und gewährleistet Instandhaltung der gewünschten Temperatur.
- Der isolierte Deckel ist mit einer speziellen Silikon Dichtung versehen, die die Abdichtung des Kessels sichert.



Marmitas de ebullición MAUTING VVM

Son diseñadas para cocción de productos cárnicos e embutidos. En la fabricación circular con agitador es posible derretir mantequilla, cocinar sopas o salsas. Son convenientes por uso en producción alimentario y cocinas de gran capacidad. Se particularan con funcionamiento muy confiable y de ahorro, regulación automática, construcción bien pensada, de alta calidad, bueno aislamiento térmico y diseño perfecto.

SISTEMA DE CONTROL Y REGULACIÓN

Unidad de control permite:

- Registración y señalización de temperatura de agua – **sensor fijo** – posibilidad cocinar según temperatura de agua o de tiempo de proceso.
- Registración y señalización de temperatura en núcleo de producto – **sensor de pinchazo PT 100** – posibilidad cocinar según temperatura en el corazón de producto y también Delta-T.
- Señalización de programa corriente y terminación de programa.
- Eficiente regulación de rendimiento de calentamiento de dos grados.

SISTEMA DE CALENTAMIENTO

E > calentamiento eléctrico – indirecto

- Calefactores eléctricos caldean un duplicador con relleno de glicerina.
- Esta construcción permite transmisión de calor óptimo.
- Reemplazo de elementos caloríferos es posible ejecutar sin vaciado de aceite de glicerina.
- Sistema de control permite regulación de rendimiento de calentamiento de dos grados.

G > calentamiento de gas / O > calentamiento de petróleo de calefacción

- Con quemadores de gran rendimiento y ventilación.
- Médium de calentamiento – gas natural, propano-butano, petróleo de calefacción, etc...
- La cámara combustible es fabricada de hormigón y acero inoxidable resistente a calor. Construcción de la cámara asegura transmisión de calor efectivo y salida de gases quemados.

D > calentamiento de vapor

- Con vapor, está introducido a fondo doble de la marmita.
- Construcción de la marmita es adaptada de vapor de alta presión hasta 10 bar.

FUNCIONAMIENTO AHORRATIVO

- Aislamiento de la marmita toda impide escape indeseable de calor.
- Tapa aislada con burlate especial de silicona asegura empaquetadura de la marmita.



VVM 400.E



Varné vany MAUTING VVM

Jsou určeny pro vaření masných výrobků a uzenin. V provedení kruhovém s míchadlem jsou určeny pro škvaření sádla, vaření polévek a omáček. Jsou vhodné pro použití v potravinářské výrobě a velkokapacitních kuchyních.

Vyznačují se úsporným a spolehlivým provozem, automatickou regulací, promyšlenou konstrukcí, vysokou kvalitou, dobrou tepelnou izolací a dokonalým designem.

SYSTÉM ŘÍZENÍ A REGULACE

Řídící jednotka umožňuje:

- Snímání a signalizaci teploty vody – pevné čidlo – umožňuje vaření v závislosti na teplotě vody a času.
- Snímání a signalizaci teploty v jádře výrobku – **vpichové čidlo PT 100** – umožňuje vaření v závislosti na teplotě uvnitř výrobku (Delta-T).
- Signalizaci probíhajícího programu a ukončení programu.
- Umožňuje efektivní dvoustupňovou regulaci výkonu topení.

SYSTÉM OHŘEVU

E > elektrický nepřímý ohřev

- Elektrická topná tělesa jsou uložena v náplni glycerinu.
- Tato konstrukce zajišťuje optimální přenos tepla.
- Výměna těles bez nutnosti vypouštění glycerinu.
- Systém ovládání umožňuje dvoustupňovou regulaci výkonu.

G > plynový ohřev / O > olejový ohřev

- Pomocí výkonných plynových hořáků s ventilací.
- Topné médium zemní plyn, propan-butan, topný olej.
- Spalovací komora je vyrobena ze žáruvzdorného betonu a ze žáruvzdorné nerezové oceli. Konstrukce komory zajišťuje efektivní přenos tepla a odtah plynových spalín.

D > parní ohřev

- Pomocí páry, která je vpouštěna do dvojitého dna vany.
- Konstrukce vany je přizpůsobena použité páře do 10 barů.

ÚSPORNÝ PROVOZ

- Kvalitní izolace vany a víka zabraňuje nežádoucímu úniku tepla a zaručuje udržení požadované teploty.
- Izolované víko, opatřené speciálním silikonovým těsněním zajišťuje utěsnění vany.



2 x VVM 400.E

Switchboard



VVM 400.EKM - T



VVM 400.G



4 x VVM 400.G

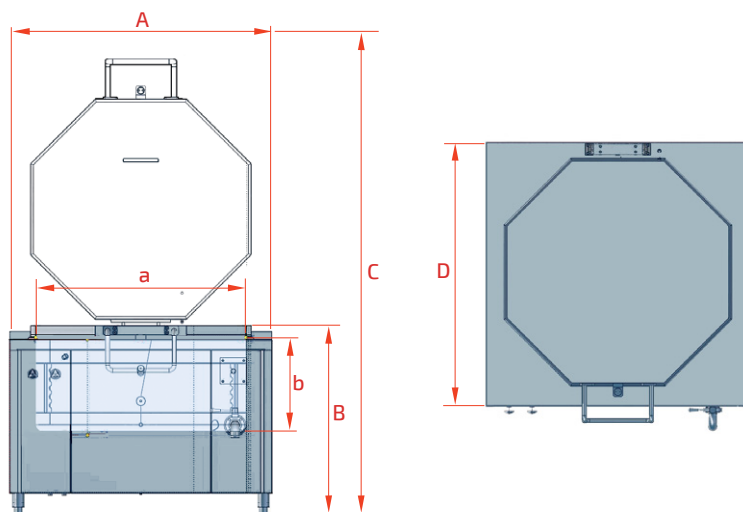


Bottom mixer

VVM 500.EKM-B

Technical data / Технические данные / Technische Daten / Datos técnicos / Technické údaje

Type	Capacity (dm ³)	Input (kW)	outside dimensions (mm)				inside dimensions (mm)	
			A	B	C	D	a	b
VVM300.EKM	300	16	1300	1100	2650	1300	1000	505
VVM400.EKM	400	16	1300	1200	2650	1300	1000	605
VVM500.EKM	500	24	1500	1100	2650	1500	1200	535
VVM600.EKM	600	24	1500	1200	2650	1500	1200	635



CONSTRUCTION

- Self-supporting construction, stainless steel materials 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 1 1/2" or 2".
- Kettles with capacities larger than 600l have 2 separate 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 or mechanical take-up.
- Option of a round-shaped kettle with a mechanical mixer.
- The mixer can be manufactured either with the below (B) or upper (T) drive.



KONSTRUKTION

- Selbsttragbare Konstruktion, rostfreier Stahl für die Lebensmittelindustrie.
- Perfekter Design, einfache Wartung und Reinigung.
- Einfüllen mit Kalt- oder Warmwasser mittels Handventile.
- Einfüllen mittels elektromagnetischer Ventile.
- Auslaßventil 1 1/2" oder 2".
- Möglichkeit der automatischen Öffnung mittels des pneumatischen Antriebes.
- Möglichkeit einer individuellen Ausführung auf Kundenwunsch.
- Möglichkeit der Lieferung von Körben für mechanisches Füllen und Ausladen.
- Liefermöglichkeit des Rundkochkessels.
- Liefermöglichkeit des mechanischen Rührwerks für Rundkochkesselausführung.
- Das Rührwerk kann mit unterem (B) oder oberem (T) Antrieb versehen werden.



CONSTRUCCIÓN

- construcción auto portante, material usado es acero inoxidable por industria alimentaria.
- Diseño perfecto, mantenimiento y limpieza fácil.
- Posibilidad llenar la marmita con agua fría y calor con ayuda de válvulas demano.
- Posibilidad llenar la marmita con válvulas electromagnéticas.
- Válvula de salida 1 1/2" o 2".
- Posibilidad abrir la tapa con cilindro neumático.
- Posibilidad fabricar una marmita individual según requerimientos de cliente.
- Posibilidad suministrar cestos por la marmita.
- Posibilidad suministrar la marmita en fabricación circular sin o con agitador.
- La marmita con agitador puede tener el propulsión abajo (B) o arriba (T).



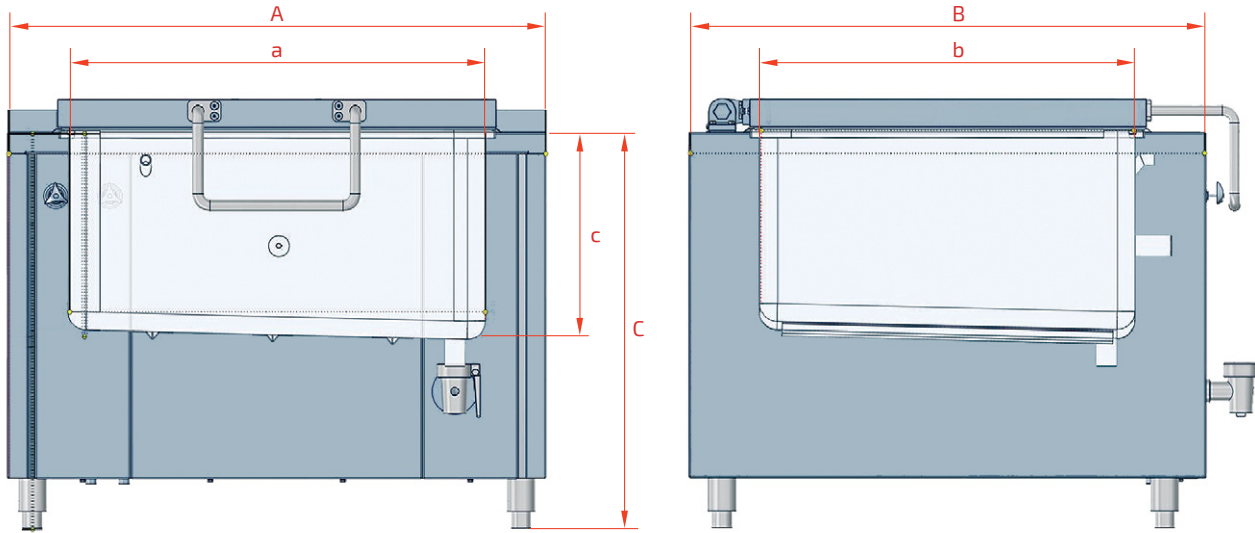
KONSTRUKCE

- Samonosná konstrukce, použit nerezový materiál pro potravinářský průmysl.
- Dokonalý design, snadná údržba a sanitace.
- Možnost napouštění studené i teplé vody pomocí ručních ventilů.
- Možnost napouštění pomocí elektromagnetických ventilů.
- Vypouštěcí ventil 1 1/2", nebo 2".
- Možnost automatického otevírání víka pneumatickým válcem.
- Možnost individuálního provedení dle požadavků zákazníka.
- Možnost dodání košů pro mechanické zavážení a vyprazdňování.
- Možnost kruhového provedení vany.
- Možnost dodání mechanického míchadla ke kruhovému provedení.
- Míchadlo může být se spodním (B) nebo horním (T) pohonem.



КОНСТРУКЦИЯ

- Самонесущая конструкция из нержавеющей материалов, определенных для выпуска пищевых оборудований.
- Идеальный дизайн, несложный уход и дезинфекция.
- Возможность зарядки котла холодной и теплой водой.
- Возможность зарядки котла с помощью электромагнитных вентилях.
- Выпускной вентиль 1 1/2" или 2".
- У варочных котлов объемом больше чем 600 литров две самостоятельные крышки.
- Возможность автоматического открывания крышки при помощи пневмоцилиндра.
- Возможность индивидуального исполнения по запросам заказчика.
- Возможность поставки корзин для механической загрузки и выгрузки продукта.
- Возможность кругового исполнения варочных котлов.
- Возможность поставки механической мешалки для кругового исполнения.
- Мешалка может быть с нижним (B) или верхним (T) приводом.



Type	electro (E) (kW)	gas (G) (kW)	steam (D) (kg/hour)	A	B	C (mm)	a	b	c	outflow
VVM 200	12	-	30	1100	1000	950	800	650	420	
VVM 300	16	-	40	1100	1250	950	800		480	
VVM 300	-	22	-	1400	1550	1000	1100		420	
VVM 400	20	-	60	1300	1250	950	1000			
VVM 400	-	29	-	1400	1550	1000	1100			
VVM 500	24	-	70	1500	1250	950	1200			
VVM 500	-	36	-	1500	1550	1000		900	480	6/4"
VVM 600	28	-	80	1700	1250	950	1400			
VVM 600	-	43	-	1700	1550	1000				
VVM 800	48	-	120	2200			1900			
VVM 1000	60	-	160	2200	1250	950	1900		620	
VVM 1200	72	-	190	2500			2200		620	
VVM 1500	84	-	230	3000			2700		620	

electro (E) / элект. / Elekt. / Eléctrico / elektro
 gas (G) / газ / Gas / Gas / plyn
 steam (D) / пар / Dampf / Vapor / pára
 outflow / выпуск / Abfluß / Desagüe / odtok

Control unit MKA 500 / Система управления
 MKA 500 / Steuerungseinheit MKA 500 / Unidad
 de control MKA 500 / Řídící jednotka MKA 500



MAUTING produced

	Smoking chambers UKM Classic		Smoking chambers UKM Central		Smoking chambers UKMH Horizontal		Chilling chambers ZKM
	Air -conditioned chambers		Baking chambers PKM Roto		Smoking chambers UKM Compact		Smoking chambers UKM Junior
	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

