

## MAUTING UKM Junior

UNIVERSAL SMOKING CHAMBER UKM JUNIOR  
УНИВЕРСАЛЬНАЯ КОПТИЛЬНАЯ КАМЕРА УКМ JUNIOR  
DIE UNIVERSAL RÄUCHERKAMMER UKM JUNIOR  
CÁMARA DE AHUMADO UNIVERSAL UKM JUNIOR  
UNIVERZÁLNÍ UDÍRNA UKM JUNIOR





## UNIVERSAL SMOKING CHAMBER UKM JUNIOR

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

It enables

- drying
- reddening
- smoking
- cold smoking
- baking
- cooking

- simple attendance
- control by the microprocessor control unit ADITEC MRA 515 according to the selected program
- control system regulates:
  - chamber temperature
  - core temperature
  - time of the process
- option of data collection by the VisuNet program
- electric heating of the chamber
- option of cold smoking
- option of delayed start
- 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
- simple connection
- all-steel-welded construction enables a trouble-free transfer of the equipment



MRA 519



## Универсальная коптильная камера UKM JUNIOR

**Предназначена для ресторанных использования в больших кухнях, ресторационное производство и небольшого ремесленного производства мясных изделий.**

ПОЗВОЛЯЕТ:

- сушку
- покраснение
- копчение
- копчение холодным дымом
- запекание
- варку

- простое обслуживание
- управление микропроцессорной системой ADITEC MR 515 в зависимости от заданной программы
- система управления регулирует:
  - температуру в камере
  - температуру в ядре
  - время процесса
- возможность сбора данных при помощи программы VisuNet
- электрический нагрев камеры
- возможность копчения холодным дымом
- возможность отсроченного старта
- возможность регуляции по методу «Дельта – Т»
- ручная регулировка клапанов
- изготовлена из нержавеющей материала исполняющего требования для продуктовой промышленности
- простой и быстрый ход с низкими энергетическими требованиями
- простое подключение
- цело сваренная конструкция позволяет безпроблемное перемещение.



## Die Universal Räucherammer UKM JUNIOR

**Die Kammer ist für Großküchen, Restaurantbetriebe und kleine Fleischverarbeiter bestimmt.**

Möglichkeiten

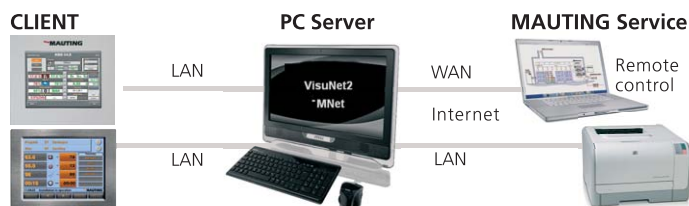
- Trocknen
- Umröten
- Räuchern
- Räucherung mit Kaltrauch
- Braten
- Kochen

- einfache Bedienung
- Steuerung durch die Mikroprozessorsteuereinheit ADITEC MRA 515 nach gewähltem Programm
- das Steuerungssystem reguliert:
  - Kammertemperatur
  - Kerntemperatur
  - Prozesszeit





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



- Möglichkeit der Datengewinnung durch Programm VisuNet
- elektrische Kammerbeheizung
- Möglichkeit der räucherung mit Kaltrauch
- Möglichkeit vom verzögerten Start
- Steuermöglichkeit nach Delta T
- Handverstellung der Klappen
- aus rostfreiem Material hergestellt (die Anforderung der Nahrungsmittelindustrie erfüllt)
- einfacher und schneller Betrieb mit niedrigen energetischen Anforderungen
- einfacher Anschluss
- die vollständig geschweißte Konstruktion ermöglicht eine problemlose Verlagerung



## Cámara de ahumado universal UKM JUNIOR

**Está designada a cocinas grandes, restaurantes y carnicerías pequeñas.**

### PERMITE

- secado
- enrojecimiento
- ahumado
- ahumado con humo frío
- asado
- cocción
- manipulación sencilla
- manejo con unidad de control ADITEC MRA 515 según de programa elegido
- unidad de control regula:
  - temperatura en cámara
  - temperatura en núcleo de producto
  - tiempo de proceso
- posibilidad de recogida datos con programa VisuNet
- calentamiento eléctrico de cámara
- posibilidad de ahumado con humo frío
- posibilidad de puesta en marcha aplazada
- posibilidad de regulación según Delta T
- ajustamiento de válvulas a mano
- hecho de acero inoxidable para industria alimenticia
- funcionamiento sencillo y rápido con bajo consumo energético
- instalación sencilla
- soldada construcción permite trasladar la cámara sin problemas








## Univerzální udírenská komora UKM JUNIOR

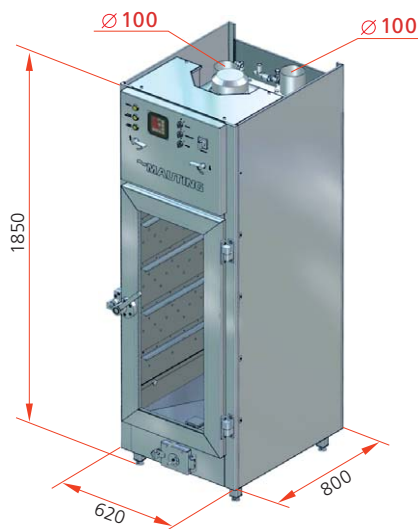
**Je určena pro velkokuchyně, restaurační provozy a malé zpracovatele masa.**

### Umožňuje:

- sušení
- červenání
- uzení
- uzení studeným kouřem
- pečení
- vaření
- jednoduchá obsluha a připojení
- jednoduchý a rychlý provoz s nízkou energetickou náročností
- řízení mikroprocesorovou řídicí jednotkou ADITEC MRA 515 dle zvoleného programu
- řídicí systém reguluje:
  - teplotu v komoře
  - teplotu v jádře
  - čas procesu
- možnost sběru dat programem VisuNet
- elektrický ohřev komory
- možnost uzení studeným kouřem
- možnost odloženého startu
- možnost regulace dle delta T
- ruční nastavení klapek
- vyrobena z nerez materiálu, splňující požadavky pro potravinářský průmysl
- celosvařovaná konstrukce umožňuje bezproblémové přemístění

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

					
<b>Voltage system</b>	Сеть напряжения питания	Spannungssystem	Voltaje	Napěťová soustava	400/230V; 50 Hz
<b>Fan output</b>	Мощность вентилятора	Leistung vom Ventilator	Ventilador	Výkon ventilátoru	1.1 kW
<b>Heating input power</b>	Потребляемая мощность отопления	Heizungsleistungsabnahme	Calentamiento	Příkon topení	9 kW
<b>Total input power</b>	Общая потребляемая мощность	Gesamtleistung	Potencia de entrada total	Celkový příkon	10.8 kW
<b>Maximum temperature</b>	Максимальная температура	Maximaltemperatur	Temperatura máxima	Max.teplota	160 °C
<b>Water supply</b>	Подвод воды	Wasserszufuhr	Entrada de agua	Prívod vody	1.4"; 0,3 - 0.6 MPa
<b>Wooden chips</b>	Коптильные щепы	Hackspänen	Astillas de madera	Udirenské štepky	KL 2/16
<b>Dimensions (mm) high / width / depth</b>	Размеры (мм) высота / ширина / глубина	Abmessungen (mm) Höhe / Breite / Tiefe	Dimensiones (mm) altura / ancho / profundidad	Rozměry (mm) výška / šířka / hloubka	1 850 / 620 / 800
<b>Exhaust piping</b>	Отводящий трубопровод	Abzugrohrleitung	Cañería de salida	Odtahové potrubí	Ø 100 mm



Core temperature

## MAUTING

### Smoking chambers UKM Classic



### Smoking chambers UKM Central



### Air-conditioned chambers



### Chilling chambers ZKM



### Smoking chambers UKMH Horizontal



### Smoking chambers UKM Compact Baking chambers PKM Roto



### Cooking Kettles



### Automated transfer and warehouse management system



### Slaughter houses Deboning lines



**MAUTING**<sup>®</sup>  
PROCESSING YOUR SUCCESS

**MAUTING, spol. s r.o.**  
Mikulovská 362  
691 42 Valtice  
CZECH REPUBLIC

Tel.: +420 519 352  
+420 603 878  
Fax: +420 519 352  
E-mail: info@mauting.cz

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

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



Since 1991



ALVEX

**ALVEXGASTRO**

Technika pre gastronómiu a potravinársky priemysel

**ALVEX, spol. s r.o. divízia GASTRO**

Štefánikova 35, SK-900 28 Ivanka pri Dunaji (SC)  
tel. 02 45 944 211 e-mail: gastro@alvex.sk

e-shop : [www.alvex.sk](http://www.alvex.sk) web : [www.gastro.alvex.sk](http://www.gastro.alvex.sk)

