



## HERGESTELLT IN TSCHECHIEN

Die Geschichte der Firma MAUTING beginnt im Jahr 1992. Unser eigenes Produktionswerk mit der Konstruktion- und Entwicklungsabteilung ermöglicht es uns, die Produkte an die Kundenbedürfnisse anzupassen und neue Wege zu entdecken, um die Dinge besser zu machen.



**„Wurstwaren sind ein feines, traditionelles Produkt. Genau wie unsere Kammern, die wir seit über 30 Jahren herstellen.“**

*Josef Grégr, Gründer von MAUTING s.r.o.*



MAUTING s.r.o. | Mikulovská 362 | 691 42 Valtice  
+420 519 352 761 | info@mauting.com | [www.mauting.com](http://www.mauting.com)



MAUTING

VVM

**KOCHKESSEL**



# Investition, mit der sie sich die Finger nicht verbrennen

Die Kochkessel sind eine ideale Lösung für Zubereitung von Fleischerzeugnissen, Wurstwaren, Suppen und Soßen in den Nahrungsmittelbetrieben und Großküchen. Die intelligente Technologie der automatischen Regelung reduziert den Energieverbrauch und sorgt für optimale Kochergebnisse.



## HAUPTVORTEILE

- ~ Energie- und Zeiteinsparung
- ~ Einfache Bedienung und Wartung
- ~ Hervorragende Kochergebnisse
- ~ Lange Lebensdauer
- ~ Zuverlässige Investition



Für ausführlichere Informationen besuchen Sie MAUTING.COM



## PRÄZISE TEMPERATURKONTROLLE UND EFFEKTIVE REGELUNG

- ~ Wassertemperatur und Temperatur des Produktkerns in jedem Schritt unter der Kontrolle
- ~ Kochen aufgrund der Wassertemperatur/Zeit oder aufgrund der Temperatur innerhalb des Erzeugnisses (Delta-T)
- ~ Zweistufige Heizungsregelung für einen optimalen Energieverbrauch



## AUSSERGEWÖHNLICHE QUALITÄT UND LANGE LEBENSDAUER

- ~ Edelstahlkonstruktion
- ~ Perfekte Festigkeit und Dichtheit
- ~ Korrosions- und Verschleißbeständigkeit
- ~ Einfache Reinigung
- ~ Zertifizierte Materialien und Komponenten
- ~ Einhaltung strenger hygienischer Standards



## ERWÄRMUNG DER KOCHKESSEL

- ~ Elektrisch: Heizkörper in Glycerin, einfacher Austausch, Regelung
- ~ Gas/Öl: Leistungsstarke Brenner, verschiedene Brennstoffe
- ~ Dampf: Dampf in den Kesselboden, schonendes Kochen



## FLEXIBLE MASSGESCHNEIDERTE KONFIGURATION

- ~ Zufuhr von Kalt- und Warmwasser möglich
- ~ Optional automatisches Öffnen des Deckels
- ~ Korb für mechanische Befüllung und Entleerung verfügbar
- ~ Optional runde Ausführung mit mechanischem Rührwerk
- ~ Wir können die Größe an Ihre Anforderungen anpassen

## TECHNISCHE PARAMETER

Typ		STANDARD				MIT RÜHRWERK			
		VVM300	VVM600	VVM800	VVM1000	EKM300	EKM400	EKM500	EKM600
Breite	mm	1.000	1.600	2.100	2.100	1.300	1.300	1.500	1.500
Tiefe	mm	1.225	1.225	1.225	1.225	1.300	1.300	1.500	1.500
Höhe*	mm	950	950	950	950	1.000	1.100	1.000	1.100
Ablassventil	DN	40 (6/4")	50 (2")	50 (2")	50 (2")	50 (2")	50 (2")	50 (2")	50 (2")
Gewicht E/D	kg	390/300	616/450	780/600	850/70	—	—	—	—
Gesamtstromverbrauch E/D	kW	16,5/0,5	28,5/0,5	48,5/0,5	60,5/0,5	16,5	16,5	24,5	24,5

\* Auswahl von vielen Typen und Größen der Kochkessel