

Mauting Versatile: Revolution in der Kunst des Räucherns von Lebensmitteln

Mit dem Versatile präsentiert Mauting eine umfassende Lösung für vielfältige Räucherbedürfnisse



Mauting Versatile Räucherammer ist nicht nur ein Produkt, es ist ein Wendepunkt in der Welt der Lebensmittelverarbeitung, besonders für diejenigen, die den traditionellen Geschmack und das Aroma von geräucherten Lebensmitteln schätzen. Diese vielseitige Räucherammer ist dafür ausgelegt, eine Vielzahl von Fleischprodukten wie Würstchen, Salami, Jerky, Geflügel, Fisch, Käse und mehr zu verarbeiten und bietet damit eine Komplettlösung für alle Räucheranforderungen.

Mauting Räucherammer: entworfen für Effizienz und Qualität

Optimal für Traditionelle und Moderne Techniken

Die **Mauting** Versatile eignet sich ideal sowohl für klassische Produktionsmethoden, bei denen ihre Vorteile bei der Minimierung des Gewichtsverlusts deutlich werden, als auch für moderne Kalträuchertechniken, insbesondere bei Fisch. Dies macht sie zu einem vielseitigen Werkzeug für verschiedene kulinarische Anforderungen.

Schnelles und Gleichmäßiges Trocknen

Eines der herausragenden Merkmale der Mauting Versatile ist ihre Fähigkeit zum schnellen und außergewöhnlich gleichmäßigen Trocknen, was für Produkte wie Jerky und Tiernahrung unerlässlich ist. Dies wird durch ihr fortschrittliches Luftstromsystem erreicht, das eine effektive Nutzung der Räucherammer gewährleistet und zu schnellerer Verarbeitung mit minimalem Gewichtsverlust führt.

Benutzerfreundliches und Anpassbares Design

Flexible Produktplatzierung

Die Räucherammer bietet verschiedene Platzierungsmöglichkeiten für Produkte – sie können auf Stäbe gehängt oder strategisch auf bis zu 35 Rostebenen platziert werden, was sie hochgradig anpassbar für verschiedene Lebensmittelarten macht.

Fortschrittliche Steuerung und Überwachung

Ausgestattet mit einem Mikroprozessor-Steuerungssystem und einem Sensor-Touchscreen, bietet die Mauting Versatile eine präzise Regulierung der Kammer-Temperatur, Feuchtigkeit und Luftstromgeschwindigkeit. Sie steuert auch den Raucherzeuger, überwacht die automatische Reinigung der Kammer und

überwacht Temperaturen sowohl in der Kammer als auch in den Produkten.

Mauting bietet modernste Funktionen

Mehrpositionen-Luftklappen

Die Versatile-Modellreihe umfasst Mehrpositionen-Luftklappen, die unabhängig voneinander bewegt werden können, um den Luftstrom genau dort zu fokussieren, wo er benötigt wird, und eine gleichmäßige Verarbeitung aller Produkte zu gewährleisten.

Innovatives Tropftrennsystem

Das neue Tropftrennsystem in den Düsen ist ein Beweis für die fortschrittliche Ingenieurskunst hinter der Mauting Versatile und steigert deren Effizienz und Produktqualität.

Robuste Konstruktion für maximale Effizienz

Jeder Aspekt der Konstruktion der Räucherkammer ist mit Blick auf Effizienz konzipiert, von ihren symmetrischen Lufteinlässen und Auspuffen bis hin zu ihrem geneigten Deckeltank für ein optimales Kondensatmanagement.

Auf Kundenwünsche zugeschnitten

Mauting Versatile geht es nicht nur um Funktionalität; es geht darum, kundenspezifische Anforderungen zu erfüllen. Die Größe der Kammer ist anpassbar, und Kunden können aus verschiedenen Modellen wählen, einschließlich Einzelreihen-, Doppelreihen- und Durchfahrmodelle. Sogar der Raucherzeuger kann je nach Vorliebe ausgewählt werden, ob es das klassische Modell mit Holzspänen, Reibungs-, Dampferzeuger oder Flüssigrauch-Applikatoren ist.



Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at