

Komory do zasalania,
leżakowania, dojrzewania,
suszenia i wędzenia



... dla przemysłu

Sorgo[®]

ANLAGENBAU GmbH

Komory fermentacyjne i dojrzewalnicze, żeby dobre było jeszcze lepsze.



SORGO dwupokoleniowe doświadczenie w produkcji komór dojrzewalniczych dla produkcji salami oraz surowych kiełbas, wyrobów peklowanych i kiełbas podsuszanych. Te wysoko zaawansowane systemy wykorzystywane są do zasalania, suszenia, leżakowania, dojrzewania, zimnego wędzenia oraz magazynowania. W nowoczesnym zakładzie produkcyjnym - wyposażonym w wysokiej jakości urządzenia produkcyjne – pracuje zespół doświadczonych pracowników, zapewniając solidną jakość jak również innowacyjną technikę. Ze względu na gwarancję nowoczesnej i wysoko zaawansowanej techniki na urządzeniach Sorgo pracują najbardziej znani producenci na świecie, spełniając wszelkie wymagania swoich klientów. Wszystkie urządzenia posiadają certyfikat CE odpowiadają najnowszemu poziomowi technicznemu. Poprawiają jakość waszych produktów i gwarantują Państwu wyrobom ciągłą i na najwyższym poziomie jakość. Właściwa technologia i wysoka niezawodność dojrzewalni są gwarancją udanej produkcji. •



Dojrzewanie typowych szynek włoskich w SORGO urządzeniach fermentacyjno-dojrzewalniczych począwszy od fazy zasalania do końcowego procesu dojrzewania. W tych specjalnych liniach produkcyjnych charakteryzujących się nowoczesną techniką, szynka surowa rozwija pełnię nieporównywalnie łagodnego i wyjątkowego smaku.

Wnętrze 44 wózkowej komory najnowszej generacji do produkcji salami.

Po prostu wspaniałe! Naturalnie dojrzewane, suszone powietrzem produkty w SORGO komorze najnowszej generacji.

Sukces produkcyjny na indywidualnie dopasowanych urządzeniach, które zabezpieczają przewagę Waszego wysokojakościowego produktu.



Komory zimnego wędzenia w jednym ze znanych zakładów mięsnych. Wędzenie odbywa się przy użyciu dymogeneratora ciernego, spełniającego wszelkie wymogi ochrony środowiska.

Komory zimnego wędzenia i dojrzewalnie w jednym z najnowocześniejszych i znanych zakładów mięsnych produkującym salami. Kompletna maszynownia umieszczona w specjalnym pomieszczeniu technicznym.



Optymalnie zaprojektowane urządzenia
do produkcji dużych ilości salami i
załadowaniem do 4,5 m wysokości.



SORGO urządzenia do zimnego wędzenia i dojrzewania gwarantują najlepsze warunki do dojrzewania i wędzenia wysokojakościowych produktów surowych. Najlepsza jakość wykonania z wykorzystaniem wysokojakościowej stali chromoniklowej gwarantuje niezawodność oraz długą żywotność. Dlatego wielu znanych producentów posiada komory SORGO różnej generacji. Dowód na przewagę dzięki technologii i jakości, również dowód na zaufanie klienta.

Nieustannie wprowadzanie przez firmę Sorgo innowacji, najnowszych technologii oraz dbanie o wysoką jakość wpływa na jeszcze lepszą jakość Państwa produktów

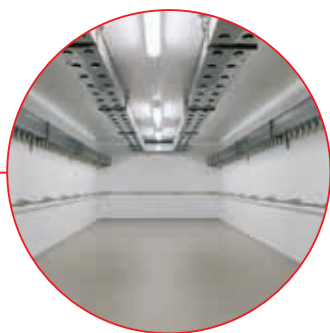
Wartościowe produkty wymagają najlepszej obróbki. Tylko przewaga w jakości, technologii oraz innowacji gwarantuje najlepsze wyniki produkcyjne. Dlatego SORGO jest numerem 1 w Austrii w technice i technologii dojrzewania, tak skuteczni: ponieważ wartościowe produkty stają się jeszcze bardziej wartościowymi!



Sorgo[®]

ANLAGENBAU GmbH

Projektowanie i produkcja urządzeń do wędzenia-, obróbki termicznej- i na zimno wyrobów mięsnych, serowych i ryb



9020 Klagenfurt · Austria · Hirschstraße 39 · Industriezone West
T +43 463 34242 F +43 463 36787 · office@sorgo.at

www.sorgo.at