

Komory kompaktowe do suszenia, wędzenia, parzenia i pieczenia



... dla rzemiosła

Sorgo[®]

ANLAGENBAU GmbH

Gotowe do podłączenia komory kompaktowe wyposażone w system ochrony środowiska do suszenia, wędzenia, parzenia, pieczenia, duszenia i klimatyzowania.



ARGUMENTY MÓWIĄ SAME ZA SIEBIE:

- Koncepcja gwarantująca ochronę środowiska, jak również minimalne zanieczyszczenie komory – co pozwala na zmniejszenie zużycia środków myjących.
- Możliwość sterowania ilością dymu w komorze, dzięki czemu możemy dowolnie dobrać intensywność koloru i aromatu wyrobu.
- Zmniejszenie ubytków dzięki specjalnemu systemowi nawiewu skracającemu czas obróbki termicznej.
- Bardzo stabilna obudowa komory – kompletnie wykonana z wysokojakościowej stali chromoniklowej, pospawane moduły gwarantują idealną szczelność dla pary i dymu.
- Masywne zawiasy ze stali chromoniklowej pozycjonują otwarte drzwi gwarantując bezproblemowy wjazd wózkami.
- Dostatecznie gruba izolacja zapewniająca energooszczędną pracę.



Optymalny system wędzenia dla indywidualnych potrzeb



Dymogenerator wiórkowy

RZG 500

RZG 1000

Dane techniczne		Moc grzewcza kW			Zapotrzebowanie kg/h		Wózki wędzarnicze	
Type	Moc silnika (kW)	Elektro	Olej	Gaz	Para NC 0,3-0,5 bar	Para WC 6-8 bar	Ilość	sz./gł./wys.
1900	1,3	18	18	18	35	40	1	90 x 75 x 155
2500	3	27	27	27	45	50	1	100 x 100 x 170
3000	3	30	30	30	50	55	1	100 x 100 x 200
6000	6	60	60	60	100	110	2	100 x 100 x 200

Uwagi konstrukcyjne: ogrzewanie gaz/olej: Typ 1900: wys.zabudowy +100 mm; Typ 2500, 3000: wys.zabudowy +200 mm, Typ 6000: wys.zabudowy +250 mm

OPCJONALNA DOSTAWA:

Automatyczne otwieranie drzwi, pakiet klimatyzacyjny, prysznic, sterownik z ekranem dotykowym

Obudowa komory
włącznie z podłogą wykonane są
kompletnie z wysokiej jakości
stali chromowej

**Sterownik z
ekranem dotykowym**
najnowszej generacji

Dymogenerator
w zabudowie kompaktowej
z boku komory

Automatyczny odpływ
dla wody i płynów myjących

Masywne zawiasy,
które przy otwarciu 100°
pozycjonują drzwi

**90 mm grube w pełni
izolowane drzwi wjazdowe**
mz odporną na tłuszcze,
kwasy oraz temperaturę,
uszczelką silikonową.

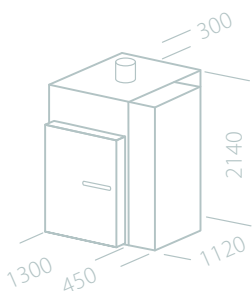
**Płaska i dodatkowo
wzmocniona** podłoga
wewnątrz komory. Dodatkowo
podłoga komory wzmocniona
jest od spodu masywnymi
profilami U.



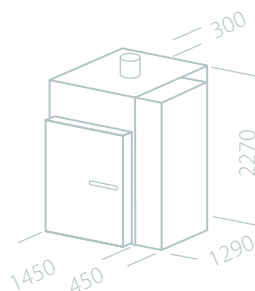
Dymogenerator cierny
RZF 700

Sorgo®

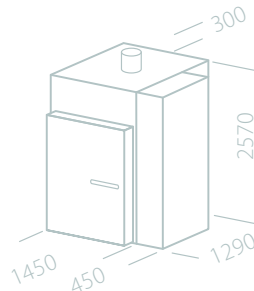
TECHNIKA UMOŻLIWIAJĄCA
OSZCZĘDNOŚĆ ENERGII



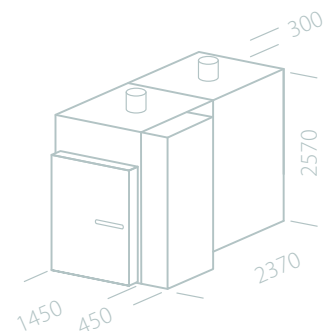
Typ 1900



Typ 2500



Typ 3000



Typ 6000

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