

# Komory wędzarniczo parzelnicze



... dla przemysłu

**Sorgo**<sup>®</sup>

ANLAGENBAU GmbH

Hermetic-komory  
wędzarnicze oszczędzające  
energię i spełniające wymogi  
ochrony środowiska





**Mocne podzespoły...**

czy to klamka, czy samo pozycjonujące się zawiasy - wszystko wykonane jest ze stali chromoniklowej – zapewniającą długą trwałość. •



*Pionierskie urządzenia do wędzenia, parzenia, pieczenia oraz intensywnego schładzania dla każdej wielkości zakładu do:*

**osadzania – suszenia – gorącego wędzenia – zimnego wędzenia – parzenia – pieczenia oraz schładzania**

*Szeroki zakres możliwości stosowania oraz bogate wyposażenie seryjne umożliwiają uzyskanie najlepszej jakości w produktach mięsnych, drobiowych, rybnych oraz serowych.*

*Dzięki innowacyjności, technologii oraz najwyższej jakości - Sorgo podwyższa jakość Państwa produktów. •*



Komory wędzarnicze Sorgo oznaczają się doskonałą jakością wykonania oraz niezawodnością.

**Klienci na całym świecie** cenią naszą pionierską technologię, jak i doświadczenie praktyczne. Na uwagę zasługują również łatwa obsługa, jak i bezproblemowy serwis urządzeń.

**Nowo wprowadzony system ruchu powietrza** wraz z wysoko wydajnym systemem nawiewu i doskonałą wydajnością gwarantują skrócenie czasu procesów. To innowacyjne rozwiązanie umożliwia z jednej strony maksymalne załadowanie komory przy jednoczesnym zminimalizowaniu ubytków. Nad każdym wózkiem wędzarniczym umieszczony jest wentylator wraz z własną sekcją nadmuchową. Wielostopniowa praca wentylatorów umożliwia takie ustawienia, aby można było zagwarantować szybkie i równomierne suszenie.

**Na uwagę zasługują** również bardzo efektywne dymogeneratory. Sorgo-dymogenerator czarny, Sorgo-dymogenerator wiórkowy oraz Sorgo-dymogenerator parowy. •



#### Przemyślane do ostatniego szczegółu.

Perfekcyjna koncepcja i doskonała jakość wykonania przy użyciu gładkiej stali chromowej gwarantują łatwe mycie, trwałą pracę oraz spełnienie wymogów higienicznych. Zarówno środki myjące jak i woda po płukaniu spływa automatycznie, poprzez klapy, do kanalizacji. Przejście od podłogi komory do linii kanalizacyjnej wykonane jest również ze stali chromoniklowej i pozbawione jest fugi. •





## Najnowsza technologia komputerowa steruje perfekcyjnie poszczególnymi sekcjami

· PRZEJRZYSTA OBSŁUGA · WYSOKA ROZDZIELCZOŚĆ · SZYBKI DOSTĘP DO DANYCH

W zależności od indywidualnych potrzeb, dysponujemy różnymi rodzajami systemów sterowania.



*Sorgo Recocent 9000* jest wysoko zaawansowanym technicznie – centralnym systemem rejestracji i sterowania. Umożliwia obsługującemu jakościowe zarządzanie i kontrolę produkcji zgodnie z HACCP. Łatwe połączenie sieciowe wszystkich sterowników Sorgo do centralnego komputera.

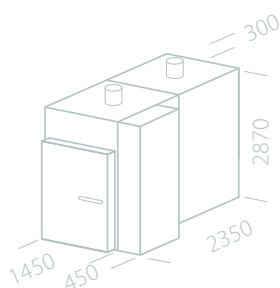
Szeroka paleta funkcji, takich jak: interwały rejestracji, funkcja zoom, kolejność pokazywania obrazów, lista procesów, możliwość pracy wielozadaniowej oraz granice alarmów możliwa do ustawienia dla każdego podłączonego urządzenia. Wyświetlanie danych procesowych w formie graficznej lub tekstowej itp. charakteryzują dopasowaną do potrzeb codziennego użytku architekturę programu. Możliwość programowania lub wejścia przez sieć lub Internet na PC. Kontrola na odległość dzięki Sorgo-Control.

Wszystkie funkcje obsługowe są pogrupowane, zapewnia to prostą i logiczną obsługę oraz bezpieczeństwo. •

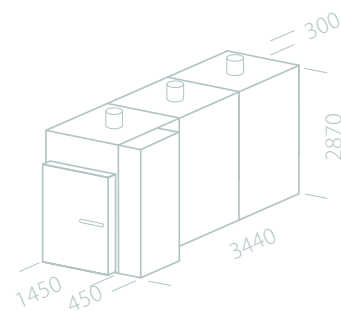


## wędzenie – parzenie – intensywne schładzanie Dane techniczne i informacje

Komory wielowózkowe, budowa jednorzędowa,  
od 2 do 8 wózków



Typ 6000



Typ 9000



Doświadczenie i sprawdzona  
technika dla optymalnych  
wyników produkcyjnych

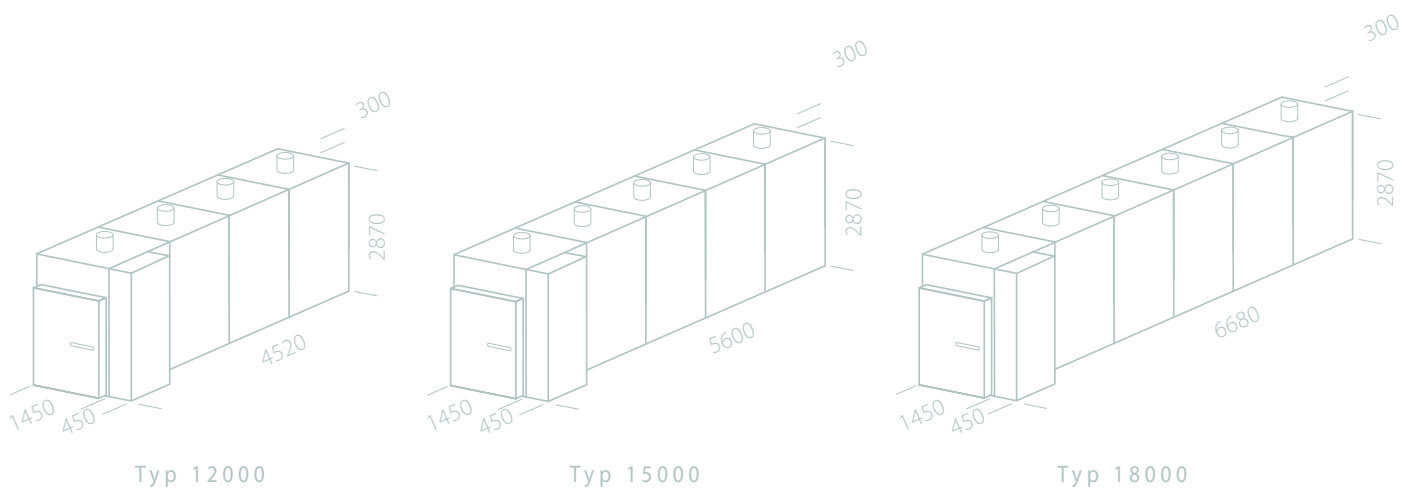
Inteligentna technika urządzeń  
gwarantuje stałą i powtarzalną  
jakość połączoną z maksymalną  
wydajnością

Sorgo-dymogeneratory cierne z typu Industrie zapewniają w dużych  
komorach wędzarniczych wystarczającą ilość dymu doskonałą jakość  
wędzenia

Dzięki perfekcyjnie higienicznemu montażowi komory oraz w integrowanemu,  
wysokowydajnemu systemowi mycia komory wymaga niewielkich nakładów.  
Intensywność wędzenia i uzyskanie walorów aromatycznych możemy dowolnie  
ustawić na komputerze.

Automatyczny magazynek na kilka klocków umożliwia przeprowadzenie  
długotrwałych procesów bez potrzeby dozoru.

Sorgo-system ciernego wędzenia w połączeniu z wyrafinowaną techniką  
gorącego wędzenia jest bardzo przyjazny dla środowiska. Nie wymaga  
stosowania dopalaczy lub urządzeń do płukania dymu. ●



Typ 12000

Typ 15000

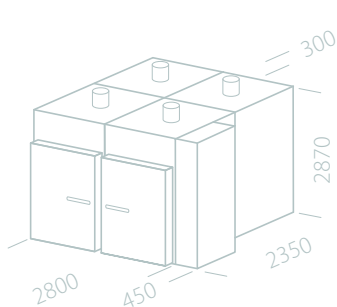
Typ 18000

<b>Moc grzewcza kW</b>				
Type	Moc silnika (kW)	Elektro	Olej	Gaz
6000	8	57	57	57
9000	12	84	84	84
12000	15	112	112	112
15000	18	140	140	140
18000	21	168	168	168
24000	30	224	–	–
30000	36	280	–	–
36000	42	336	–	–

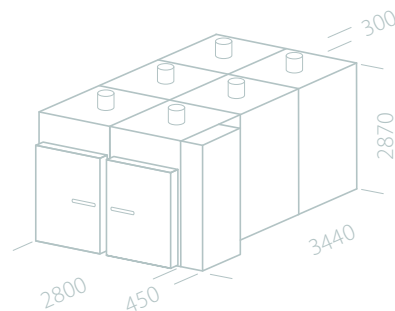
Type	<b>Zapotrzebowanie kg/h</b>		<b>Wózek wędzarniczy</b>	
	Para-NC 0,3 – 0,5 bar	Para-WC 6 – 8 bar	Ilość	sz./gł./wys.
6000	100	110	2	100/100/200
9000	150	165	3	100/100/200
12000	200	220	4	100/100/200
15000	250	275	5	100/100/200
18000	300	330	6	100/100/200
24000	400	440	8	100/100/200
30000	500	550	10	100/100/200
36000	600	660	12	100/100/200

Większe komory do uzgodnienia.

Komory wielowózkowe, budowa dwurzędowa od 4 do 16 wózków



Typ 12000



Typ 18000

# Sorgo<sup>®</sup>

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](http://www.sorgo.at)