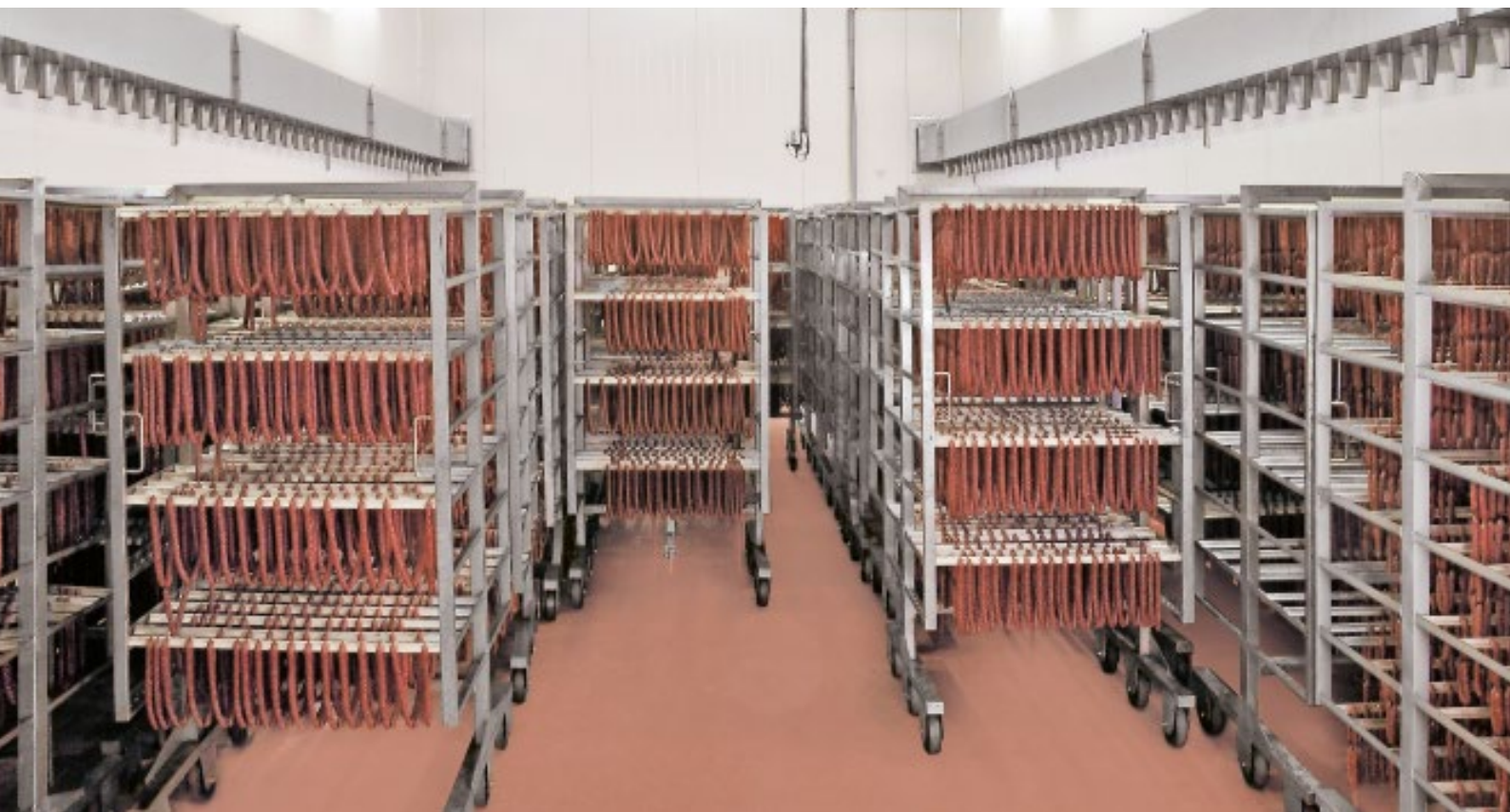




SORGO: EIN DEUTLICHER QUALITÄTSSPRUNG

Seit drei Generationen steht der Name Sorgo für höchste Qualität, Spitzentechnologie und Innovation.

Der ganzheitliche Service endet keineswegs bei der Fertigstellung der hochwertigen Anlagen. Gut ausgebildete Anwendungstechniker, Fleischtechnologien und Fleischermeister unterstützen die Kunden vor Ort bei der Inbetriebnahme, um optimale Ergebnisse zu erzielen. Das bringt große Vorteile für die Kunden, und das macht Sorgo zu einem der erfolgreichsten Hersteller auf dem nationalen und internationalen Markt.

Räuchern und Kochen

Die Sorgo-Kompaktklasse, speziell ausgerichtet auf Gewerbebetriebe, zeichnet sich durch viele Besonderheiten aus. Diese Baureihe umfasst Heißräuchanlagen für das Fleischerhandwerk der Typenreihe 1900, 2500 und 3000. Die steckerfertigen Kompaktanlagen aus dem Hause Sorgo garantieren höchste

Qualität Ihrer Wurst- und Fleischwaren beim Trocknen, Heißräuchern, Kalträuchern, Kochen, Braten, Reifen und Klimatisieren.

Die hohe Leistungsfähigkeit und rationelle Arbeitsweise inklusive integriertem Umweltschutz sowie die energiesparende Technik machen diese Kompaktanlagen zu einem absoluten Hit für kleine und mittlere Produktionsbetriebe.

Die Anlage gibt es in allen Beheizungsarten wie: Elektro, Öl, Gas, Dampf und kann wahlweise mit den bewährten Reibe- rauch- oder Glimmraucherzeuger ausgestattet werden.

Die Sorgo-Kompaktklasse repräsentiert den neuesten Stand der Technik und ist bezüglich Präzision und Hygieneanforderung Ausdruck von herausragender Leistung. Die Anlage wird ausschließlich aus hochwertigem Chromnickel-

stahl hergestellt und ist CE zertifiziert. Dadurch werden sämtliche EG-Maschinenrichtlinien und Sicherheitsbestimmungen erfüllt.

Optimales Reifen

Für die Herstellung von naturgereiften Produkten wie beispielsweise Salami mit Edelschimmel oder Rohschinken (geräuchert oder luftgetrocknet) werden speziell abgestimmte Lösungen angeboten. Perfekt ausgestattete Reifelinien optimieren die Reifung luftgetrockneter Spezialitäten von der Salzphase bis zur Endphase. Das angewandte Klimareife-System in Verbindung mit Enthalpie-Nutzung verbessert den Fermentierungsprozess. Hinzu kommt das gewichtsabhängige Reifen per Knopfdruck – das führt zu einer höheren Produktsicherheit und mehr Wertschöpfung.

Die Klimavortrocknungs-/ Kaltrauch- und Reifeanlagen werden je nach Behandlungskriterium – insbesondere bei luftgetrockneter Ware – entweder als 2-Wege oder 4-Wege-Klimasystem ausgelegt. Durch die flexible Bauweise der Klimareifeanlagen werden die Reiferäume je nach Anwendungsbereich individuell geplant – selbst bei größten Anlagen mit Kapazitäten von 250 Tonnen und einer Raumhöhe von bis zu sechs Metern erfolgt die Abtrocknung äußerst produktschonend und gleichmäßig. Auch wer Auftauanlagen zum Auftauen von Fleischblöcken sowie Raumklimatisierungsanlagen für Slicer- und Arbeitsräume sucht, wird bei Sorgo zufrieden und fründig werden. ■

Sorgo Anlagenbau
A 9020 Klagenfurt, Hirschstraße 39
T 0463/32 242-0 W www.sorgo.at