

Dry-Aging Anlagen

... für Premium-Fleisch



Dry-Aging Anlagen für Premium-Fleisch

Der Trend zur Fleischreifung hat sich in den letzten Jahren stark verfestigt – vor allem Dry Aged Beef erfreut sich großer Beliebtheit bei Konsumenten. Dieses besondere Produkt benötigt vor allem Zeit und ein spezielles Klima – zwei Aspekte, die mit unseren Dry-Aging-Anlagen perfekt unter Kontrolle gebracht werden.

Die SORGO-Dry-Aging-Technologie gewährleistet eine sichere, gleichmäßige und präzise kontrollierte Reifung von Fleischprodukten – bei niedrigen Temperaturen und auf höchstem Qualitätsniveau. Temperatur, Luftfeuchtigkeit und Luftströmung werden exakt überwacht, wodurch ein ideales Klima für die natürliche Reifung mit optimalem Feuchtigkeitsentzug entsteht. So entwickelt das Fleisch in einem Zeitraum von 3 bis 6 Wochen seine unverkennbare nussig-buttrige Note, wird außergewöhnlich zart und erhält eine satte rote Farbe.

Das Highlight: die salzhaltige Luft – sie schafft ein einzigartiges Mikroklima, unterstützt die natürliche Reifung, wirkt antibakteriell und sorgt für unvergleichlichen Geschmack sowie höchste Produktsicherheit.

Ihr Mehrwert mit Dry Aged Beef

Dry-Aging ist die Königsklasse der Fleischreifung. Durch die langsame, kontrollierte Reifung mit oder ohne Knochen entsteht ein intensiver, unvergleichlicher Geschmack und eine zarte Struktur, die weltweit als Premiumqualität geschätzt wird.



Maßgeschneiderte Anlagen für jede Betriebsgröße

Durch die flexible Bauweise der SORGO-Anlagen werden die Dry-Aging-Räume stets nach den individuellen Kundenzielen, Einsatzbereichen sowie jeder gewünschten Beschickungskapazität und Raumgröße optimal ausgelegt. Ob für gewerbliche oder industrielle Anwender – wir bieten speziell abgestimmte Lösungen für die kontrollierte Fleischreifung.

Für Produzenten bietet Dry-Aging entscheidende Vorteile

- Deutlich höhere Wertschöpfung im Vergleich zu Standardware
- Ein unverwechselbares Alleinstellungsmerkmal im Premiumsegment
- Stärkere Kundenbindung, da Konsumenten gezielt nach Dry-Aged-Produkten suchen



Technologie, die Maßstäbe setzt

Die speziell entwickelte SORGO-Prozesssteuerung sorgt für konstante Bedingungen und höchste Prozesssicherheit.

- Hygienische Bauweise aus Edelstahl 1.4301
- Präzise Regelung von Temperatur und Luftfeuchtigkeit
- Moderne Touchscreen-Steuerung mit lückenloser Dokumentation
- Energiesparender Betrieb durch intelligente Regeltechnik
- Optionales System für ein besonderes Mikroklima mit leicht salzhaltiger Luft



Das Prinzip der SORGO-Anlagen



Über Ansaugkanäle mit einstellbaren Ventilen wird die Umluft rückgeführt.

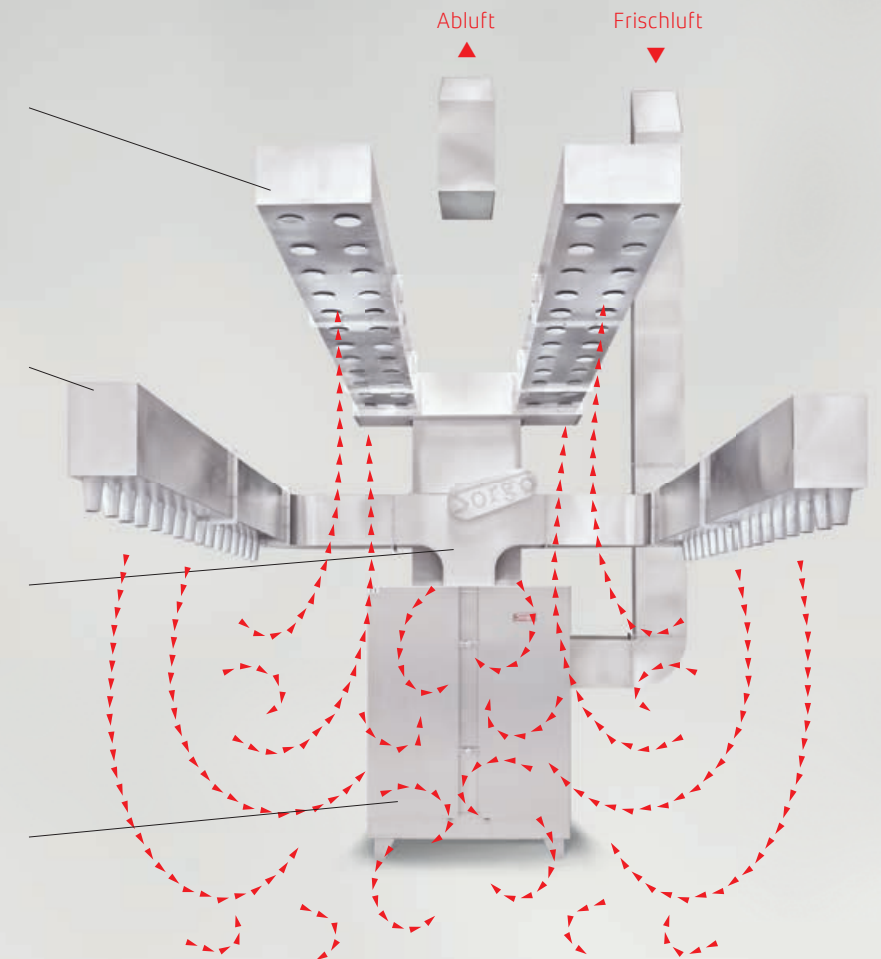


Das Einblasen der aufbereiteten Luft erfolgt über speziell geformte Düsen.



Die Wendeklappe regelt kontinuierlich den Luftstrom und sorgt für eine optimale Verteilung im Raum. Durch den Wechselluftzyklus wird ein gleichmäßiges Trocknen und Reifen erzielt.

Das Klimaaggregat wird aus hochwertigem Chromnickelstahl hergestellt und ist erstklassig verarbeitet. Die großzügig dimensionierte Wartungstür gewährleistet eine leichte Einsehbarkeit in das Klimaaggregat. Durch die CE-Kennzeichnung werden die EG-Maschinenrichtlinien und Sicherheitsbestimmungen erfüllt.



BEHEIZUNGSMÖGLICHKEITEN

- Elektrisch
- Dampf
- Heißwasser
- Warmwasser

KÜHLMÖGLICHKEITEN

- Freon
- Glykol
- Sole
- Ammoniak

Hohe Ausbeute – attraktive Optik

Unsere Luftführung und die präzise Regelung von Temperatur und Feuchtigkeit sorgen dafür, dass das Fleisch von innen nach außen gleichmäßig trocknet. Das Ergebnis: minimaler Abschnitt und ein deutlich höherer Anteil an verkaufsfähigem Fleisch.

Zudem behalten die Fleischstücke eine gleichmäßig schöne Oberfläche und Farbe, die beim Aufschneiden oder in der Auslage besonders appetitlich wirkt. So profitieren Sie doppelt: durch höhere Ausbeute und durch eine Premium-Optik, die den Verkaufserfolg steigert.

SORGO – Qualität aus Österreich

SORGO Anlagenbau bietet seit über 50 Jahren zukunftsweisende Lösungen zur Rauch-, Wärme- und Kältebehandlung von Fleisch- und Wurstwaren. Entwicklung, Konstruktion und Produktion erfolgen aus einer Hand am Standort in Klagenfurt, Österreich. Dieses ganzheitliche Know-how spiegelt sich in Hightech-Systemen wider, die weltweit durch Qualität, Zuverlässigkeit und Langlebigkeit überzeugen.

Mit mehr als 3.000 installierten Anlagen weltweit ist SORGO einer der führenden Anbieter für Klima-, Reife- und Räuchertechnik.

Als österreichischer Familienbetrieb in dritter Generation stehen wir für Qualität, Innovationskraft und Kundennähe.

Mit einer SORGO-Dry-Aging-Anlage entscheiden Sie sich für ein System, das Technologie, Tradition und höchste Ansprüche verbindet – für Premium Fleisch, das Ihre Kunden begeistern wird.



Entwicklung und Herstellung von Anlagen
zur Räucher-, Wärme- und Kühlbehandlung
von Fleisch-, Fisch- und Käseprodukten

Sorgo Anlagenbau GmbH

Hirschstrasse 39 • 9020 Klagenfurt
Industriezone West • Österreich/Austria
T +43 463 34242 • office@sorgo.at

www.sorgo.at