

Instalaciones de
maduración en seco ...
para carne premium



Instalaciones de maduración en seco para carne premium

La tendencia a la maduración de la carne se ha consolidado en los últimos años; en particular, la carne de vacuno madurada en seco goza de gran popularidad entre los consumidores. Este producto especial necesita, ante todo, tiempo y un clima específico: dos aspectos que nuestras instalaciones de maduración en seco permiten controlar a la perfección. La tecnología SORGO de maduración en seco garantiza una maduración segura, uniforme y controlada con precisión de los productos cárnicos, a bajas temperaturas y con el máximo nivel de calidad. La temperatura, la humedad y el flujo de aire se supervisan con exactitud, creando un clima ideal para la maduración natural con una extracción óptima de humedad. Así, en un plazo de 3 a 6 semanas la carne desarrolla su inconfundible nota de frutos secos y mantequilla, adquiere una terneza excepcional y un intenso color rojo. Lo más destacado: el aire salino crea un microclima único, favorece la maduración natural, actúa de forma antibacteriana y proporciona un sabor incomparable y la máxima seguridad del producto.

Su valor añadido con la carne de vacuno madurada en seco

La maduración en seco es la máxima categoría de maduración de la carne. La maduración lenta y controlada, con o sin hueso, produce un sabor intenso e incomparable y una textura tierna, apreciados mundialmente como calidad premium.

Instalaciones a medida para empresas de cualquier tamaño

Gracias a la construcción flexible de las instalaciones SORGO, las salas de maduración en seco se dimensionan siempre de forma óptima según los objetivos individuales del cliente, las aplicaciones, la capacidad de carga y el tamaño de sala deseados. Tanto para usuarios artesanales como industriales, ofrecemos soluciones específicamente adaptadas a la maduración controlada de la carne.

La maduración en seco ofrece ventajas decisivas a los productores

- Un valor añadido considerablemente mayor frente al producto estándar • Un factor diferenciador inconfundible en el segmento premium • Mayor fidelización, ya que los consumidores buscan específicamente productos madurados en seco



Tecnología que marca la pauta

El control de procesos SORGO, desarrollado específicamente, garantiza condiciones constantes y la máxima seguridad de proceso.

- Construcción higiénica en acero inoxidable 1.4301 • Regulación precisa de temperatura y humedad • Control moderno con pantalla táctil y documentación completa • Funcionamiento de bajo consumo gracias a una regulación inteligente • Sistema opcional para un microclima especial con aire ligeramente salino



El principio de las instalaciones SORGO



El aire de recirculación retorna por conductos de aspiración con válvulas regulables.

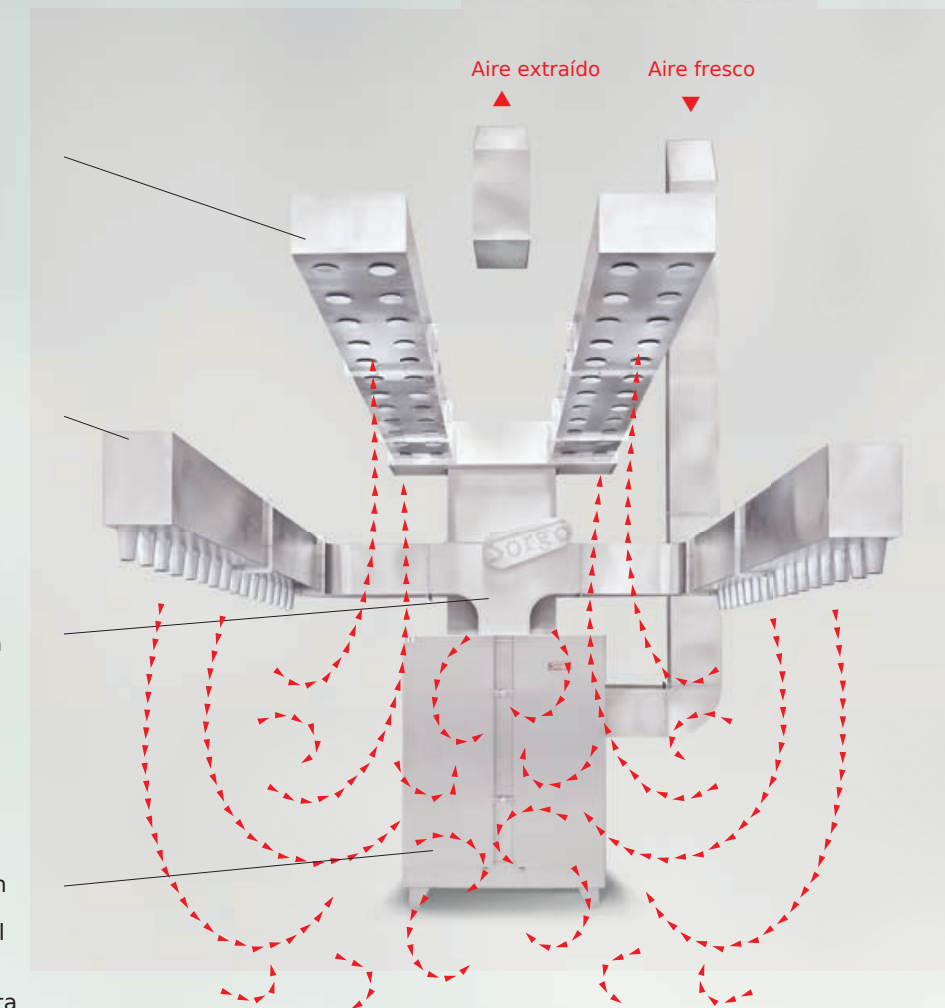


El aire acondicionado se impulsa mediante toberas de geometría especial.



La compuerta inversora regula continuamente el caudal de aire y garantiza una distribución óptima en la sala. El ciclo de aire alternante permite un secado y una maduración uniformes.

La unidad de climatización se fabrica en acero inoxidable al cromo-níquel de alta calidad con un acabado de primera categoría. La amplia puerta de mantenimiento facilita la inspección del interior de la unidad. El marcado CE acredita el cumplimiento de las directivas CE de máquinas y las disposiciones de seguridad.



OPCIONES DE CALEFACCIÓN

- Eléctrica
- Vapor
- Agua caliente a alta temperatura
- Agua templada

OPCIONES DE REFRIGERACIÓN

- Freón
- Glicol
- Salmuera
- Amoníaco

Alto rendimiento – aspecto atractivo

Nuestra conducción del aire y la regulación precisa de temperatura y humedad garantizan que la carne se seque uniformemente de dentro hacia fuera. El resultado: recortes mínimos y una proporción considerablemente mayor de carne comercializable. Además, las piezas conservan una superficie y un color uniformemente atractivos, especialmente apetecibles al corte o en el expositor. Así obtiene una doble ventaja: mayor rendimiento y un aspecto premium que impulsa las ventas.

SORGO – calidad de Austria

SORGO Anlagenbau ofrece desde hace más de 50 años soluciones de futuro para el tratamiento por humo, calor y frío de carne y embutidos. El desarrollo, el diseño y la producción se realizan íntegramente en Klagenfurt, Austria. Este conocimiento integral se refleja en sistemas de alta tecnología que convencen en todo el mundo por su calidad, fiabilidad y durabilidad. Con más de 3.000 instalaciones en todo el mundo, SORGO es uno de los proveedores líderes en climatización, maduración y ahumado. Como empresa familiar austriaca de tercera generación, representamos calidad, capacidad innovadora y cercanía al cliente. Con una instalación SORGO de maduración en seco elige un sistema que combina tecnología, tradición y las máximas exigencias, para una carne premium que entusiasmará a sus clientes.



Desarrollo y fabricación de instalaciones para el ahumado y el tratamiento térmico y frigorífico de productos cárnicos, pesqueros y de queso

Sorgo Anlagenbau GmbH
Hirschstrasse 39 • 9020
Klagenfurt Industriezone West •
Austria T +43 463 34242 •
office@sorgo.at

www.sorgo.at