

Dry aging -laitteistot ...
ensiluokkaiselle lihalle



Dry aging -laitteistot ensiluokkaiselle lihalle

Lihan kypsyystrendi on vakiintunut vahvasti viime vuosina, ja erityisesti kuivakypsytetty naudanliha on kuluttajien suosiossa. Tämä erityinen tuote tarvitsee ennen kaikkea aikaa ja erityisen ilmaston – kaksi tekijää, jotka kuivakypsyyslaitteistomme hallitsevat täydellisesti. SORGO Dry-Aging -teknologia takaa lihatuotteiden turvallisen, tasaisen ja tarkasti hallitun kypsytyksen matalissa lämpötiloissa ja korkeimmalla laatutasolla. Lämpötilaa, ilmankosteutta ja ilmavirtaa valvotaan täsmällisesti, mikä luo luonnolliselle kypsytykselle ihanteellisen ilmaston ja optimaalisen kosteudenpoiston. Näin liha kehittää 3–6 viikossa tunnusomaisen pähkinäisen ja voisen arominsa, muuttuu poikkeuksellisen mureaksi ja saa syvän punaisen värin. Erityispiirre on suolapitoinen ilma: se luo ainutlaatuisen mikroilmaston, tukee luonnollista kypsymistä, vaikuttaa antibakteerisesti ja takaa vertaansa vailla olevan maun sekä parhaan tuoteturvallisuuden.

Lisäarvoa kuivakypsytetystä naudanlihasta

Kuivakypsytytys on lihan kypsytyksen huippuluokka. Hidas, hallittu kypsytytys luullisena tai luuttomana tuottaa voimakkaan, ainutlaatuisen maun ja murean rakenteen, joita arvostetaan maailmanlaajuisesti premium-laatuna.



Räätälöidyt laitteistot kaikenkokoisille yrityksille

SORGO-laitteistojen joustavan rakenteen ansiosta kuivakypsytystilat mitoitetetaan aina optimaalisesti asiakkaan yksilöllisten tavoitteiden, käyttökohteiden sekä halutun täyttökapasiteetin ja tilakoon mukaan. Tarjoamme sekä pienemmille yrityksille että teollisuudelle erityisesti sovitettuja ratkaisuja hallittuun lihan kypsytykseen.

Kuivakypsytytys tarjoaa tuottajille ratkaisevia etuja

- Selvästi suurempi lisäarvo vakiotuotteisiin verrattuna
- Erottuva kilpailuetu premium-segmentissä
- Vahvempi asiakasuskollisuus, sillä kuluttajat etsivät nimenomaan kuivakypsytettyjä tuotteita



Teknologiaa, joka asettaa uudet standardit

Erityisesti kehitetty SORGO-prosessinohjaus varmistaa tasaiset olosuhteet ja parhaan prosessiturvallisuuden. • Hygieeninen rakenne ruostumattomasta teräksestä 1.4301 • Tarkka lämpötilan ja ilmankosteuden säätö • Nykyaikainen kosketusnäyttöohjaus ja kattava dokumentointi • Energiaa säästävä käyttö älykkäällä säätötekniikalla • Valinnainen järjestelmä erityiselle mikroilmastolle, jossa ilma on lievästi suolapitoista



Sorgo-laitteistojen toimintaperiaate



Kiertoilma palautetaan säädettävillä venttiileillä varustettujen imukanavien kautta.

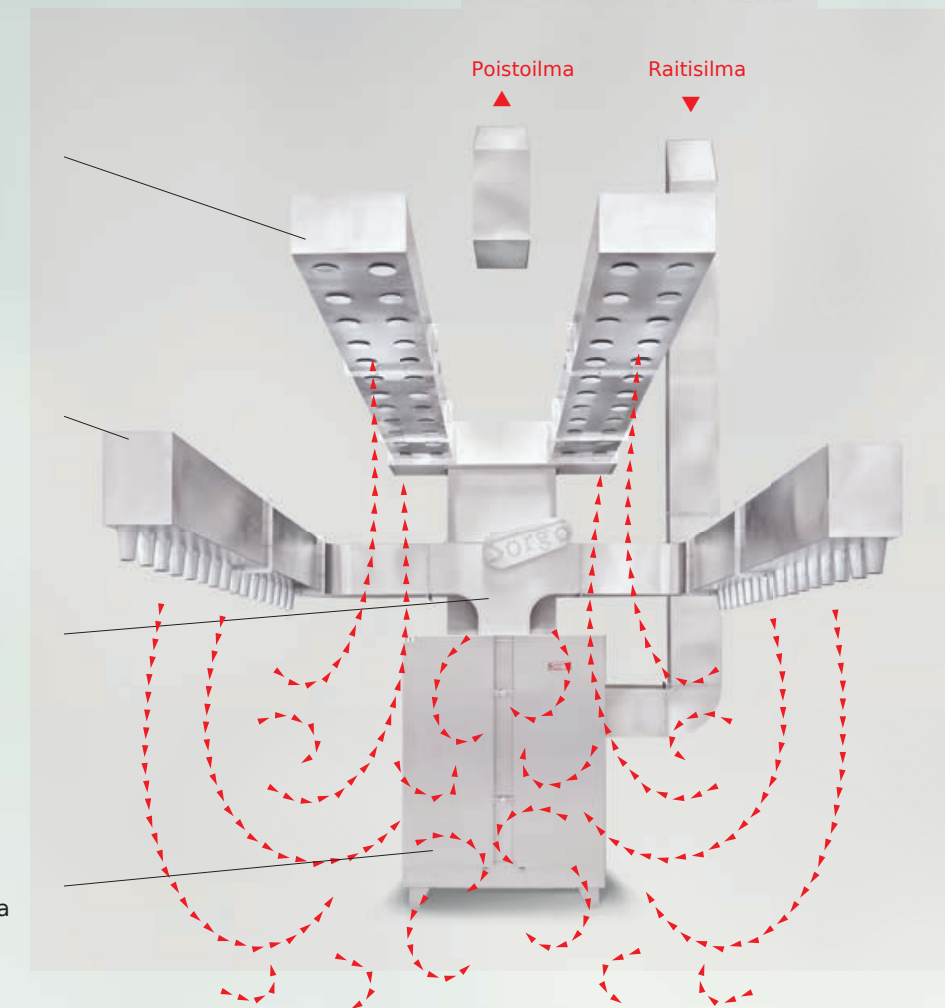


Käsitelty ilma puhalletaan sisään erityisesti muotoilluista suuttimista.



Kääntöpelti säätelee ilmavirtaa jatkuvasti ja varmistaa ilman optimaalisen jakautumisen tilassa. Vaihtuva ilmankierto takaa tasaisen kuivumisen ja kypsymisen.

Ilmastointiyksikkö valmistetaan laadukkaasta krominikkeliteräksestä ensiluokkaisella viimeistelyllä. Reilusti mitoitettu huolto-ovi mahdollistaa hyvän näkyvyyden yksikön sisälle. CE-merkintä osoittaa EY:n konedirektiivien ja turvallisuusmääräysten täyttymisen.



LÄMMITYSVAIHTOEHDOT

- Sähkö
- Höyry
- Kuuma vesi
- Lämmin vesi

JÄÄHDYTYSVAIHTOEHDOT

- Freoni
- Glykoli
- Suolaliuos
- Ammoniakki

Korkea saanto – houkutteleva ulkonäkö

Ilmanohjauksemme sekä tarkka lämpötilan ja kosteuden säätö varmistavat lihan tasaisen kuivumisen sisältä ulospäin. Tuloksena on minimaalinen leikkuuhävikki ja selvästi suurempi myyntikelpoisen lihan osuus. Lihapalat säilyttävät myös tasaisen kauniin pinnan ja värin, joka näyttää erityisen houkuttelevalta leikattaessa tai esillepanossa. Hyödytte kahdesti: korkeammasta saannosta ja myyntiä edistävästä premium-ulkonäöstä.

SORGO – laatua Itävallasta

SORGO Anlagenbau on tarjonnut yli 50 vuoden ajan tulevaisuuteen suuntautuvia ratkaisuja liha- ja makkaratuotteiden savustus-, lämpö- ja kylmäkäsittelyyn. Kehitys, suunnittelu ja tuotanto tapahtuvat saman toimijan käsissä Klagenfurtissa Itävallassa. Tämä kokonaisvaltainen osaaminen näkyy huipputeknisissä järjestelmissä, jotka vakuuttavat maailmanlaajuisesti laadullaan, luotettavuudellaan ja pitkäikäisyydellään. Yli 3.000 asennetun laitteiston ansiosta SORGO kuuluu johtaviin ilmastointi-, kypsytys- ja savustustekniikan toimittajiin. Kolmannen sukupolven itävaltalaisena perheyrietyksenä edustamme laatua, innovatiivisuutta ja asiakasläheisyyttä. SORGO-kuivakypsytyslaitteistolla valitsette teknologian, perinteet ja korkeimmat vaatimukset yhdistävän järjestelmän – ensiluokkaiselle lihalle, joka ilahduttaa asiakkaitanne.



Liha-, kala- ja juustotuotteiden savustus-, lämpö- ja jäähdytyskäsittelylaitteistojen kehitys ja valmistus

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

www.sorgo.at