

Installations de maturation
à sec... pour une viande
haut de gamme



Installations de maturation à sec pour viande haut de gamme

La tendance à la maturation de la viande s'est fortement affirmée ces dernières années ; le bœuf maturé à sec est particulièrement apprécié des consommateurs. Ce produit particulier nécessite surtout du temps et un climat spécifique, deux paramètres parfaitement maîtrisés par nos installations. La technologie de maturation à sec SORGO garantit une maturation sûre, homogène et précisément contrôlée des produits carnés, à basse température et au plus haut niveau de qualité. La température, l'humidité et la circulation d'air sont surveillées avec précision, créant un climat idéal pour la maturation naturelle avec une extraction optimale de l'humidité. En 3 à 6 semaines, la viande développe ainsi sa note caractéristique de noisette et de beurre, devient exceptionnellement tendre et prend une couleur rouge soutenue. L'atout majeur : l'air salin crée un microclimat unique, favorise la maturation naturelle, exerce une action antibactérienne et assure une saveur incomparable ainsi qu'une sécurité maximale des produits.

Votre valeur ajoutée avec le bœuf maturé à sec

La maturation à sec représente l'excellence de la maturation de la viande. Une maturation lente et contrôlée, avec ou sans os, produit un goût intense et incomparable et une texture tendre, appréciés dans le monde entier comme une qualité haut de gamme.

Des installations sur mesure pour toutes les tailles d'entreprise

Grâce à la construction flexible des installations SORGO, les salles de maturation à sec sont toujours dimensionnées de manière optimale selon les objectifs individuels du client, les applications et toute capacité de chargement ou taille de local souhaitée. Pour les utilisateurs artisanaux ou industriels, nous proposons des solutions spécialement adaptées à la maturation contrôlée de la viande.

La maturation à sec offre des avantages décisifs aux producteurs

- Une valeur ajoutée nettement supérieure aux produits standard
- Un facteur de différenciation unique sur le segment haut de gamme
- Une fidélisation accrue, les consommateurs recherchant spécifiquement les produits maturés à sec



Une technologie qui fait référence

La commande de procédés spécialement développée par SORGO assure des conditions constantes et une sécurité maximale des procédés. • Construction hygiénique en acier inoxydable 1.4301 • Régulation précise de la température et de l'humidité • Commande tactile moderne avec documentation complète • Fonctionnement économe grâce à une régulation intelligente • Système optionnel créant un microclimat particulier avec un air légèrement salin



Le principe des installations Sorgo



L'air recyclé est repris par des conduits d'aspiration à clapets réglables.

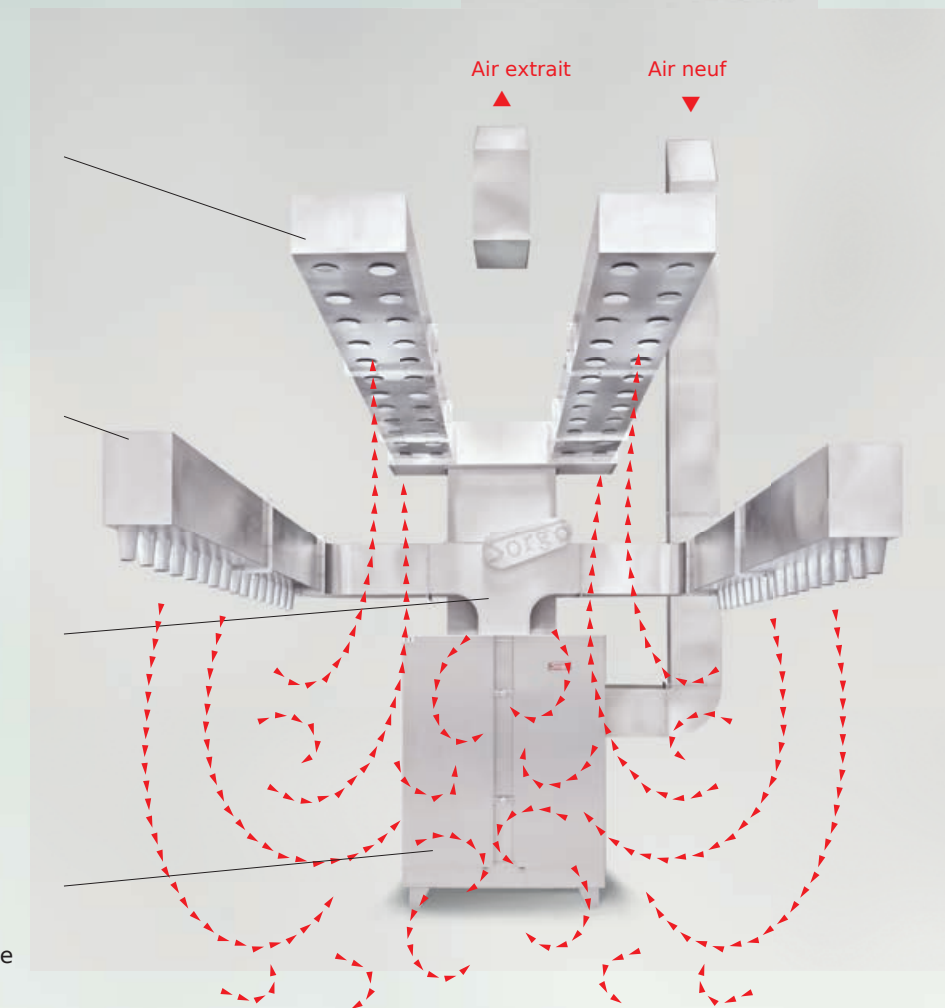


L'air traité est soufflé par des buses spécialement formées.



Le clapet d'inversion règle en continu le flux d'air et assure une répartition optimale dans le local. Le cycle d'air alterné permet un séchage et une maturation homogènes.

L'unité climatique est fabriquée en acier au chrome-nickel de haute qualité avec une finition de premier ordre. La grande porte de maintenance permet de voir facilement l'intérieur. Le marquage CE atteste du respect des directives européennes relatives aux machines et des dispositions de sécurité.



MODES DE CHAUFFAGE

- Électrique
- Vapeur
- Eau très chaude
- Eau chaude

MODES DE REFROIDISSEMENT

- Fréon
- Glycol
- Saumure
- Ammoniac

Rendement élevé, aspect attractif

Notre circulation d'air et la régulation précise de la température et de l'humidité assurent un séchage homogène de la viande de l'intérieur vers l'extérieur. Le résultat : un parage minimal et une proportion nettement supérieure de viande commercialisable. Les pièces conservent également une surface et une couleur uniformément belles, particulièrement appétissantes à la coupe ou en vitrine. Vous bénéficiez ainsi d'un double avantage : un rendement accru et une présentation haut de gamme qui favorise les ventes.

SORGO – La qualité autrichienne

Depuis plus de 50 ans, SORGO Anlagenbau propose des solutions innovantes de fumage, de traitement thermique et de refroidissement des viandes et charcuteries. Le développement, la conception et la production sont réalisés par une seule équipe sur le site de Klagenfurt, en Autriche. Ce savoir-faire global se reflète dans des systèmes de haute technologie reconnus dans le monde entier pour leur qualité, leur fiabilité et leur longévité. Avec plus de 3.000 installations dans le monde, SORGO est l'un des principaux fournisseurs de technologies climatiques, de maturation et de fumage. Entreprise familiale autrichienne de troisième génération, nous incarnons la qualité, l'innovation et la proximité client. Choisir une installation de maturation à sec SORGO, c'est choisir un système associant technologie, tradition et exigences élevées, pour une viande haut de gamme qui séduira vos clients.



Développement et fabrication
d'installations de fumage, de traitement
thermique et de refroidissement des
viandes, poissons et fromages

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

www.sorgo.at