

Dry-Aging berendezések ...
prémium húsokhoz



Dry-Aging berendezések prémium húsokhoz

A húsérlelés iránti érdeklődés az elmúlt években tartósan megerősödött; különösen a szárazon érlelt marhahús népszerű a fogyasztók körében. E különleges termékhez elsősorban idő és sajátos klíma szükséges: Dry-Aging berendezéseinkkel mindkettő pontosan kézben tartható. A SORGO Dry-Aging technológiája alacsony hőmérsékleten, magas minőségi szinten biztosítja a hústermékek biztonságos, egyenletes és pontosan ellenőrzött érlelését. A hőmérséklet, a páratartalom és a légáram pontos felügyelete ideális klímát teremt a természetes érleléshez és az optimális nedvességelvonáshoz. Így a hús 3-6 hét alatt jellegzetes diós-vajas ízt, kivételesen omlós állagot és telt vörös színt kap. A különlegesség a sótartalmú levegő: egyedi mikroklimát teremt, támogatja a természetes érlelést, antibakteriális hatású, és páratlan ízt, valamint magas termékbiztonságot biztosít.

A szárazon érlelt marhahús hozzáadott értéke

A Dry-Aging a húsérlelés legmagasabb szintje. A csonttal vagy csont nélkül végzett lassú, ellenőrzött érlelés intenzív, páratlan ízt és omlós szerkezetet eredményez, amelyet világszerte prémium minőségként értékelnek.



Egyedi berendezések minden üzemmérethez

A SORGO berendezések rugalmas felépítésével a Dry-Aging helyiségek mindig a vevő egyedi céljaihoz, az alkalmazáshoz, a kívánt betöltési kapacitáshoz és helyiségmérethez igazíthatók. Kisipari és ipari felhasználóknak egyaránt pontosan összehangolt megoldásokat kínálunk az ellenőrzött húsérleléshez.

A Dry-Aging fontos előnyöket kínál a termelőknek

- Jelentősen nagyobb hozzáadott érték a szokásos termékekhez képest
- Egyedülálló megkülönböztető jellemző a prémium szegmensben
- Erősebb vásárlói kötődés, mert a fogyasztók célzottan keresik a szárazon érlelt termékeket



Mércét állító technológia

A külön erre fejlesztett SORGO folyamatvezérlés állandó feltételeket és magas folyamatbiztonságot biztosít. • Higiénikus kialakítás 1.4301 rozsdamentes acélból • A hőmérséklet és páratartalom pontos szabályozása • Korszerű érintőképernyős vezérlés teljes dokumentálással • Energiatakarékos működés intelligens szabályozással • Opcionális rendszer különleges mikroklimához, enyhén sótartalmú levegővel



A Sorgo berendezések működési elve



A keringtetett levegő állítható szelepekkel ellátott szívócsatornákon keresztül tér vissza.

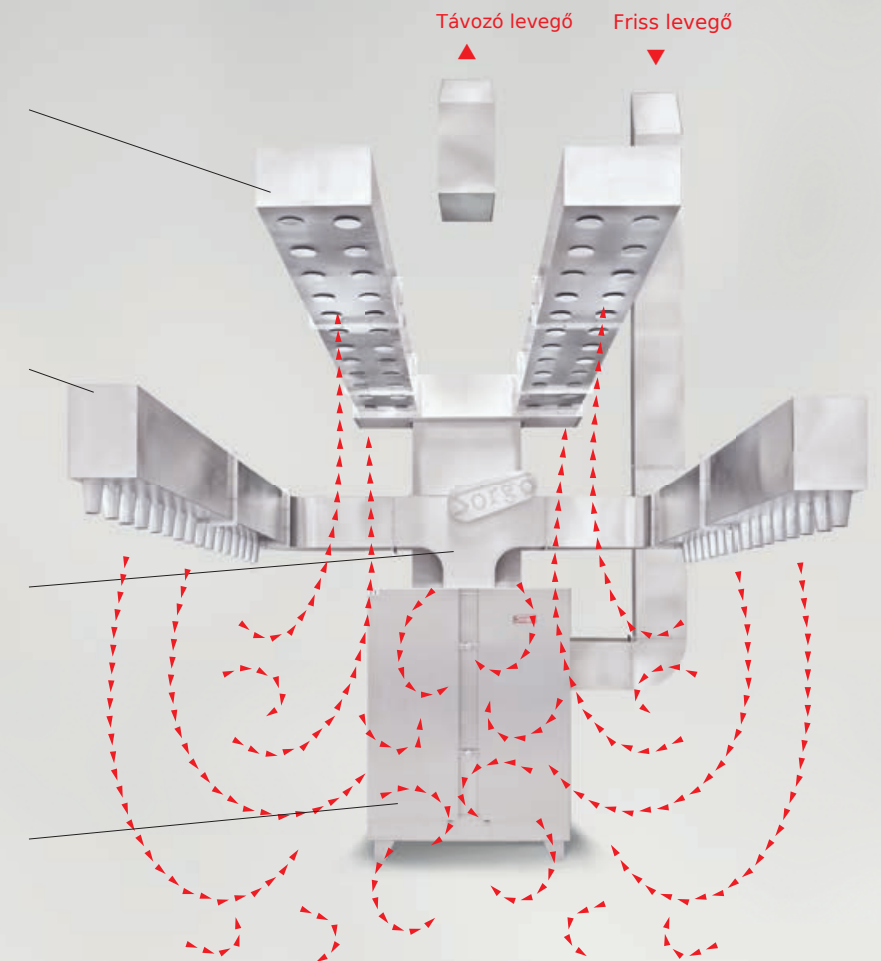


A kezelt levegőt különleges kialakítású fúvókák fújják be.



Az irányváltó csappantyú folyamatosan szabályozza a légáramot, és optimálisan osztja el a helyiségben. A váltakozó légáramciklus egyenletes szárítást és érlelést biztosít.

A klímaegység kiváló minőségű króm-nikkel acélból készül, elsőrangú kivitelben. A nagy méretű karbantartó ajtón át a klímaegység könnyen áttekinthető. A CE-jelölés igazolja az EK gépirányelveinek és biztonsági előírásainak teljesítését.



FŰTÉSI LEHETŐSÉGEK

- Elektromos
- Gőz
- Forró víz
- Meleg víz

HŰTÉSI LEHETŐSÉGEK

- Freon
- Glikol
- Sóoldat
- Ammónia

Magas kihozatal - vonzó megjelenés

Légvezetésünk, valamint a hőmérséklet és páratartalom pontos szabályozása biztosítja, hogy a hús belülről kifelé egyenletesen száradjon. Az eredmény: minimális levágási veszteség és jelentősen több értékesíthető hús. A húsdarabok felülete és színe is egyenletesen szép marad, ami szeleteléskor vagy a pultban különösen étvágygerjesztő. Ön kétszeresen nyer: nagyobb kihozattal és az értékesítést segítő prémium megjelenéssel.

SORGO - minőség Ausztriából

A SORGO Anlagenbau több mint 50 éve kínál előremutató megoldásokat hús- és kolbásztermékek füstöléséhez, hőkezeléséhez és hűtéséhez. A fejlesztés, tervezés és gyártás egy kézben, az ausztriai Klagenfurtban történik. Ez az átfogó tudás olyan csúcstechnológiás rendszerekben jelenik meg, amelyek minőségükkel, megbízhatóságukkal és tartósságukkal világszerte meggyőzőek. Több mint 3.000 telepített berendezésével a SORGO a klíma-, érlelő- és füstöléstechnika vezető szállítói közé tartozik. Harmadik generációs osztrák családi vállalkozásként a minőséget, az innovációt és az ügyfélközelséget képviseljük. SORGO Dry-Aging berendezésével technológiát, hagyományt és magas elvárásokat egyesítő rendszert választ olyan prémium húshoz, amely lelkesíti vásárlóit.



Berendezések fejlesztése és gyártása
hús-, hal- és sajtermékek füstöléséhez,
hőkezeléséhez és hűtéséhez

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

www.sorgo.at