

Impianti Dry-Aging ... per carne premium



Impianti Dry-Aging per carne premium

La tendenza alla frollatura della carne si è fortemente consolidata negli ultimi anni: soprattutto il Dry Aged Beef è molto apprezzato dai consumatori. Questo prodotto speciale richiede soprattutto tempo e un clima particolare, due aspetti perfettamente controllabili con i nostri impianti Dry-Aging. La tecnologia SORGO Dry-Aging garantisce una frollatura sicura, uniforme e controllata con precisione dei prodotti di carne, a basse temperature e ai massimi livelli qualitativi. Temperatura, umidità e flusso d'aria sono monitorati con precisione, creando un clima ideale per la maturazione naturale con rimozione ottimale dell'umidità. In 3-6 settimane la carne sviluppa così la sua inconfondibile nota di nocciola e burro, diventa eccezionalmente tenera e assume un intenso colore rosso. Il punto di forza è l'aria salina: crea un microclima unico, favorisce la maturazione naturale, ha un effetto antibatterico e assicura un gusto incomparabile e la massima sicurezza del prodotto.

Il vostro valore aggiunto con il Dry Aged Beef

La frollatura a secco è la massima espressione della maturazione della carne. La maturazione lenta e controllata, con o senza osso, crea un gusto intenso e incomparabile e una struttura tenera, apprezzati in tutto il mondo come qualità premium.



Impianti su misura per aziende di ogni dimensione

Grazie alla costruzione flessibile degli impianti SORGO, i locali Dry-Aging vengono sempre dimensionati in modo ottimale secondo gli obiettivi individuali del cliente, le applicazioni e qualsiasi capacità di carico e dimensione del locale desiderata. Per utilizzatori artigianali o industriali offriamo soluzioni specificamente adattate alla frollatura controllata della carne.

La frollatura a secco offre vantaggi decisivi ai produttori

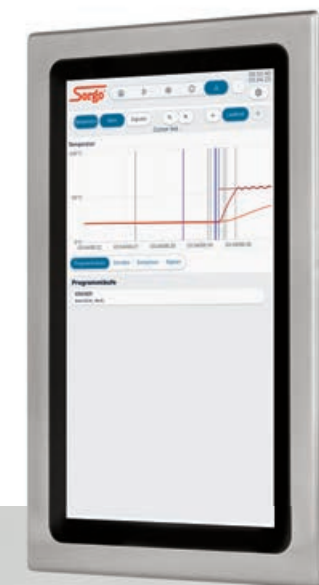
- Valore aggiunto nettamente superiore rispetto ai prodotti standard
- Un carattere distintivo inconfondibile nel segmento premium
- Maggiore fidelizzazione, poiché i consumatori cercano specificamente prodotti Dry-Aged



Tecnologia che fissa nuovi standard

Il controllo di processo SORGO appositamente sviluppato assicura condizioni costanti e la massima sicurezza di processo.

- Costruzione igienica in acciaio inox 1.4301
- Regolazione precisa di temperatura e umidità
- Moderno controllo touchscreen con documentazione completa
- Funzionamento a risparmio energetico grazie a una regolazione intelligente
- Sistema opzionale per un microclima particolare con aria leggermente salina



Il principio degli impianti Sorgo



L'aria di ricircolo viene riportata attraverso canali di aspirazione con valvole regolabili.

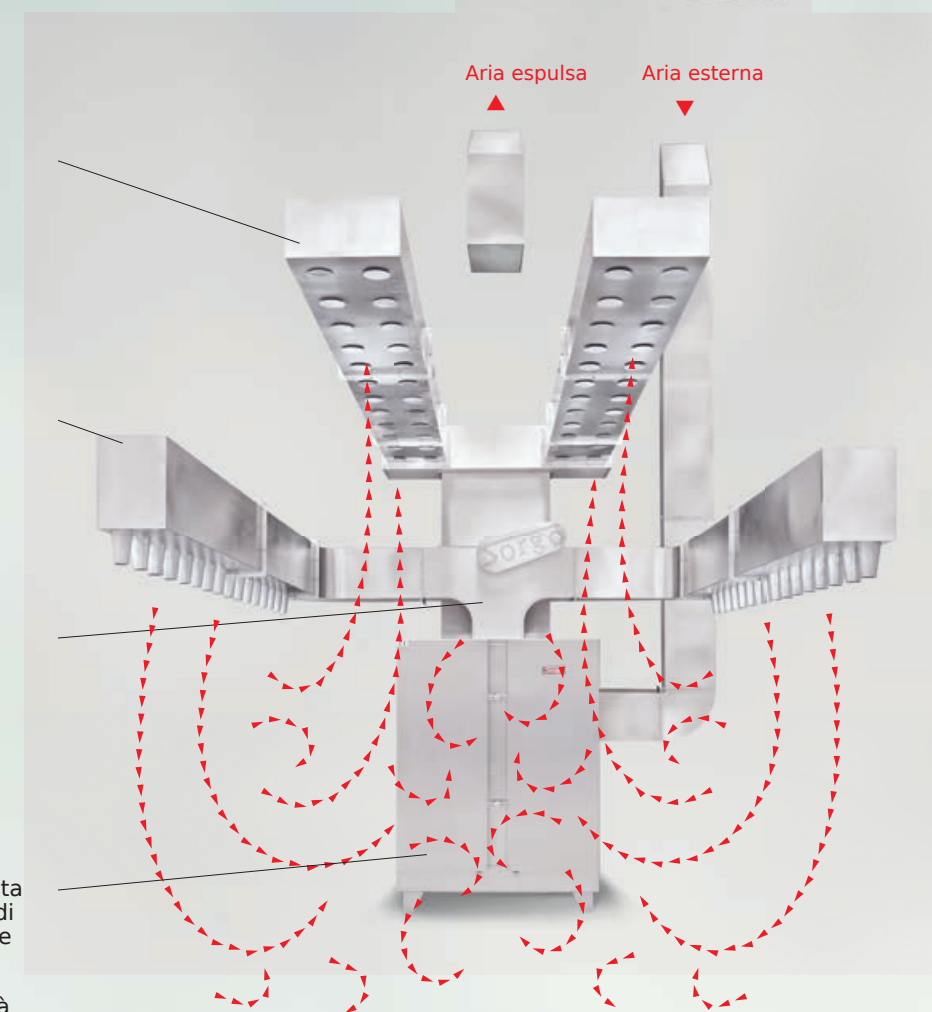


L'aria trattata viene immessa tramite ugelli appositamente sagomati.



La serranda di inversione regola continuamente il flusso d'aria e assicura una distribuzione ottimale nel locale. Il ciclo di aria alternata consente asciugatura e stagionatura uniformi.

L'unità climatica è realizzata in acciaio al cromo-nichel di alta qualità con lavorazione di prima classe. L'ampia porta di manutenzione assicura una facile visibilità all'interno dell'unità. Con la marcatura CE vengono soddisfatte le direttive macchine CE e le disposizioni di sicurezza.



POSSIBILITÀ DI RISCALDAMENTO

- Elettrico
- Vapore
- Acqua ad alta temperatura
- Acqua calda

OPZIONI DI RAFFREDDAMENTO

- Freon
- Glicole
- Salamoia
- Ammoniaca

Resa elevata – aspetto attraente

La nostra distribuzione dell'aria e la regolazione precisa di temperatura e umidità assicurano che la carne asciughi uniformemente dall'interno verso l'esterno. Il risultato: scarti di rifilatura minimi e una quota nettamente maggiore di carne vendibile. Inoltre, i pezzi conservano una superficie e un colore uniformemente gradevoli, particolarmente appetitosi al taglio o in esposizione. Il vantaggio è doppio: maggiore resa e un aspetto premium che incrementa il successo di vendita.

SORGO – qualità dall'Austria

Da oltre 50 anni SORGO Anlagenbau offre soluzioni orientate al futuro per affumicatura e trattamento termico e frigorifero di carne e insaccati. Sviluppo, progettazione e produzione provengono da un unico interlocutore nella sede di Klagenfurt, in Austria. Questa competenza completa si riflette in sistemi ad alta tecnologia che convincono in tutto il mondo per qualità, affidabilità e durata. Con oltre 3.000 impianti installati nel mondo, SORGO è uno dei principali fornitori di tecnologia di climatizzazione, stagionatura e affumicatura. Come azienda familiare austriaca alla terza generazione rappresentiamo qualità, innovazione e vicinanza al cliente. Con un impianto SORGO Dry-Aging scegliete un sistema che unisce tecnologia, tradizione e i più elevati requisiti, per carne premium che entusiasmerà i vostri clienti.



Sviluppo e produzione di impianti per affumicatura, trattamento termico e raffreddamento di prodotti di carne, pesce e formaggio

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

www.sorgo.at