

Komory do dojrzewania na
sucho ... do mięsa klasy
premium



Komory do dojrzewania na sucho do mięsa klasy premium

Trend dojrzewania mięsa mocno utrwalił się w ostatnich latach – szczególnie wołowina dojrzewająca na sucho cieszy się dużą popularnością konsumentów. Ten wyjątkowy produkt wymaga przede wszystkim czasu i specjalnego klimatu – dwóch aspektów, które nasze komory do dojrzewania na sucho pozwalają doskonale kontrolować. Technologia dojrzewania na sucho SORGO zapewnia bezpieczne, równomierne i precyzyjnie kontrolowane dojrzewanie produktów mięsnych – w niskich temperaturach i przy najwyższym poziomie jakości. Temperatura, wilgotność i przepływ powietrza są dokładnie monitorowane, tworząc idealny klimat do naturalnego dojrzewania z optymalnym usuwaniem wilgoci. W ciągu 3 do 6 tygodni mięso rozwija niepowtarzalną orzechowo-maślaną nutę, staje się wyjątkowo kruche i uzyskuje nasyconą czerwoną barwę. Wyróżnik: powietrze zawierające sól – tworzy wyjątkowy mikroklimat, wspiera naturalne dojrzewanie, działa antybakteryjnie i zapewnia niezrównany smak oraz najwyższe bezpieczeństwo produktu.

Państwa wartość dodana dzięki wołowinie dojrzewającej na sucho

Dojrzewanie na sucho to najwyższa klasa dojrzewania mięsa. Powolne, kontrolowane dojrzewanie z kością lub bez tworzy intensywny, niezrównany smak i kruchą strukturę, cenione na całym świecie jako jakość premium.



Urządzenia na miarę dla zakładów każdej wielkości

Dzięki elastycznej konstrukcji urządzeń SORGO pomieszczenia dojrzewania na sucho są zawsze optymalnie dobierane do indywidualnych celów klienta, zastosowania, każdej wymaganej pojemności załadunkowej i wielkości pomieszczenia. Dla użytkowników rzemieślniczych i przemysłowych oferujemy specjalnie dopasowane rozwiązania kontrolowanego dojrzewania mięsa.

Dojrzewanie na sucho zapewnia producentom decydujące korzyści

- Znacznie większa wartość dodana w porównaniu ze standardowymi produktami
- Niepowtarzalny wyróżnik w segmencie premium
- Silniejsza lojalność klientów, którzy celowo poszukują produktów dojrzewających na sucho



Technologia wyznaczająca standardy

Specjalnie opracowane sterowanie procesowe SORGO zapewnia stałe warunki i najwyższe bezpieczeństwo procesu.

- Higieniczna konstrukcja ze stali nierdzewnej 1.4301
- Precyzyjna regulacja temperatury i wilgotności powietrza
- Nowoczesne sterowanie dotykowe z pełną dokumentacją
- Energooszczędna praca dzięki inteligentnej regulacji
- Opcjonalny system specjalnego mikroklimatu z lekko zasolonym powietrzem



Zasada działania urządzeń Sorigo



Powietrze obiegowe jest odprowadzane kanałami ssawnymi z regulowanymi zaworami.

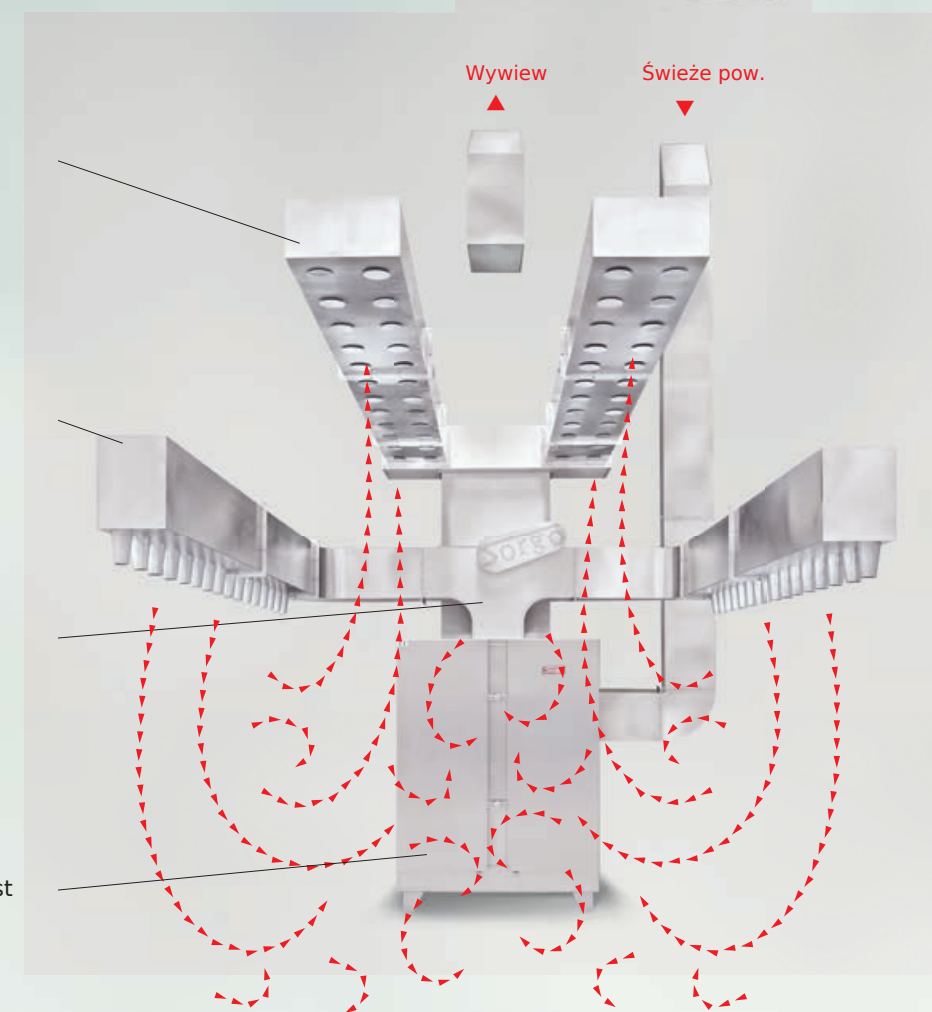


Przygotowane powietrze jest nawiewane przez specjalnie ukształtowane dysze.



Przepustnica nawrotna stale reguluje strumień powietrza i zapewnia optymalny rozdział w pomieszczeniu. Cykl naprzemiennego przepływu zapewnia równomierne suszenie i dojrzewanie.

Agregat klimatyzacyjny jest produkowany z wysokiej jakości stali chromowo-niklowej z najwyższą starannością. Duże drzwi serwisowe zapewniają łatwy wgląd do agregatu. Oznakowanie CE potwierdza spełnienie dyrektyw maszynowych WE i przepisów bezpieczeństwa.



MOŻLIWOŚCI OGRZEWANIA

- Elektryczne
- Para
- Gorąca woda
- Ciepła woda

MOŻLIWOŚCI CHŁODZENIA

- Freon
- Glikol
- Solanka
- Amoniak

Wysoka wydajność – atrakcyjny wygląd

Nasze prowadzenie powietrza i precyzyjna regulacja temperatury oraz wilgotności zapewniają równomierne suszenie mięsa od wewnątrz na zewnątrz. Efekt: minimalna ilość odkrawanych części i znacznie większy udział mięsa przeznaczonego do sprzedaży. Ponadto elementy mięsne zachowują równomiernie piękną powierzchnię i barwę, szczególnie apetyczną na przekroju lub ekspozycji. Korzystają Państwo podwójnie: z wyższej wydajności i wyglądu premium, który zwiększa sukces sprzedaży.

SORGO – jakość z Austrii

SORGO Anlagenbau od ponad 50 lat oferuje przyszłościowe rozwiązania do obróbki mięsa i wędlin dymem, ciepłem i chłodem. Rozwój, projektowanie i produkcja odbywają się u jednego dostawcy w zakładzie w Klagenfurcie w Austrii. Ta kompleksowa wiedza odzwierciedla się w zaawansowanych systemach, które na całym świecie przekonują jakością, niezawodnością i trwałością. Z ponad 3.000 zainstalowanych urządzeń na świecie SORGO jest jednym z czołowych dostawców techniki klimatycznej, dojrzewalniczej i wędzarniczej. Jako austriacka firma rodzinna w trzecim pokoleniu stawiamy na jakość, innowacyjność i bliskość klienta. Wybierając komorę SORGO do dojrzewania na sucho, wybierają Państwo system łączący technologię, tradycję i najwyższe wymagania – dla mięsa premium, które zachwyci klientów.



Opracowywanie i produkcja urządzeń do wędzenia, obróbki cieplnej i chłodniczej produktów mięsnych, rybnych i serowych

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

www.sorgo.at