

Instalações de maturação
a seco... para carne
premium



Instalações de maturação a seco para carne premium

A tendência para a maturação da carne consolidou-se fortemente nos últimos anos, sendo a carne de bovino maturada a seco especialmente apreciada pelos consumidores. Este produto especial exige sobretudo tempo e um clima específico, dois aspetos perfeitamente controlados pelas nossas instalações. A tecnologia de maturação a seco SORGO garante uma maturação segura, uniforme e precisamente controlada dos produtos cárneos, a baixas temperaturas e com os mais elevados padrões de qualidade. A temperatura, a humidade e o fluxo de ar são monitorizados com precisão, criando um clima ideal para a maturação natural com remoção ótima de humidade. Ao longo de 3 a 6 semanas, a carne desenvolve assim a sua nota inconfundível de frutos secos e manteiga, torna-se excecionalmente tenra e adquire uma cor vermelha intensa. O destaque: o ar salino cria um microclima único, favorece a maturação natural, tem uma ação antibacteriana e proporciona um sabor incomparável e a máxima segurança do produto.

O seu valor acrescentado com carne de bovino maturada a seco

A maturação a seco representa o nível mais elevado da maturação da carne. A maturação lenta e controlada, com ou sem osso, produz um sabor intenso e incomparável e uma textura tenra, apreciados mundialmente como qualidade premium.



Instalações à medida para empresas de qualquer dimensão

Graças à construção flexível das instalações SORGO, as salas de maturação a seco são sempre dimensionadas de forma ideal segundo os objetivos individuais do cliente, as aplicações e qualquer capacidade de carga ou dimensão de sala pretendida. Para utilizadores artesanais ou industriais, oferecemos soluções especificamente adaptadas à maturação controlada da carne.

A maturação a seco oferece vantagens decisivas aos produtores

- Valor acrescentado significativamente superior ao dos produtos convencionais
- Um fator de diferenciação inconfundível no segmento premium
- Maior fidelização, uma vez que os consumidores procuram especificamente produtos maturados a seco



Tecnologia que define padrões

O controlo de processos especialmente desenvolvido pela SORGO assegura condições constantes e a máxima segurança do processo. • Construção higiénica em aço inoxidável 1.4301 • Regulação precisa da temperatura e da humidade • Controlo moderno por ecrã tátil com documentação completa • Funcionamento energeticamente eficiente graças à regulação inteligente • Sistema opcional para um microclima especial com ar ligeiramente salino



O princípio das instalações Sorgo



O ar recirculado regressa através de condutas de aspiração com válvulas ajustáveis.

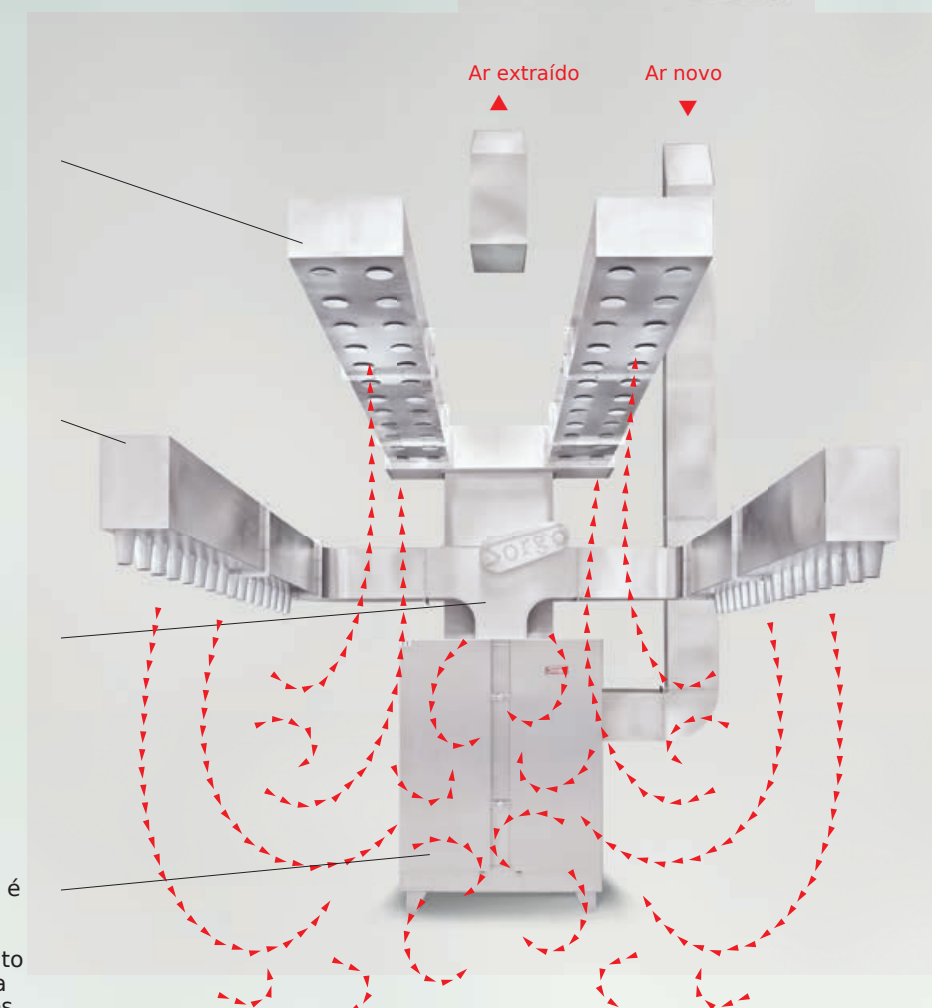


O ar tratado é insuflado através de bocais especialmente moldados.



O registo inversor regula continuamente o fluxo de ar e garante uma distribuição ideal na sala. O ciclo de ar alternado proporciona uma secagem e maturação uniformes.

A unidade de climatização é fabricada em aço de cromo-níquel de alta qualidade, com acabamento de primeira classe. A porta de manutenção de grandes dimensões permite uma boa visibilidade do interior. A marcação CE atesta o cumprimento das diretivas CE relativas às máquinas e das disposições de segurança.



OPÇÕES DE AQUECIMENTO

- Elétrico
- Vapor
- Água a alta temperatura
- Água quente

OPÇÕES DE ARREFECIMENTO

- Freon
- Glicol
- Salmoura
- Amoníaco

Elevado rendimento e aspeto atrativo

A nossa circulação de ar e a regulação precisa da temperatura e da humidade asseguram uma secagem uniforme da carne de dentro para fora. O resultado: perdas mínimas por aparagem e uma proporção significativamente maior de carne comercializável. As peças mantêm igualmente uma superfície e uma cor uniformemente bonitas, particularmente apetecíveis ao corte ou na exposição. Beneficia assim duplamente: de um rendimento superior e de uma apresentação premium que favorece as vendas.

SORGO – Qualidade da Áustria

Há mais de 50 anos, a SORGO Anlagenbau oferece soluções inovadoras para fumagem, tratamento térmico e arrefecimento de carne e enchidos. O desenvolvimento, a conceção e a produção são realizados por uma única equipa em Klagenfurt, na Áustria. Este conhecimento global reflete-se em sistemas de alta tecnologia reconhecidos mundialmente pela qualidade, fiabilidade e durabilidade. Com mais de 3.000 instalações em todo o mundo, a SORGO é um dos principais fornecedores de tecnologia de climatização, maturação e fumagem. Como empresa familiar austríaca de terceira geração, representamos qualidade, inovação e proximidade ao cliente. Ao escolher uma instalação de maturação a seco SORGO, opta por um sistema que alia tecnologia, tradição e os mais elevados requisitos, para carne premium que irá conquistar os seus clientes.



Desenvolvimento e fabrico de instalações para fumagem, tratamento térmico e arrefecimento de carne, peixe e queijo

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

www.sorgo.at