

Instalaciones continuas para
ahumar, cocer y enfriar





Instalaciones continuas Sorgo, referencia en calidad y rentabilidad



- Las toberas de aire de geometría especial permiten una distribución óptima del aire.
- El sistema de transporte de diseño robusto admite una carga de dos toneladas por carro.
- La ejecución de primera calidad de la estructura del techo de una instalación continua de 20 carros garantiza un funcionamiento duradero.

Según los requisitos del cliente, es posible un sistema de transporte para carros que circulan por el suelo o para bastidores •



Las instalaciones continuas Sorgo pueden funcionar de noche sin personal de operación.
La instalación puede cargarse antes de finalizar la jornada y todos los procesos se
realizan de forma totalmente automática; el producto acabado enfriado puede
retirarse al día siguiente.



Excelentes resultados de producto
gracias a una tecnología madura y
fiable •

Ventajas de la instalación continua Sorgo

- Producción altamente eficiente gracias al transporte automático
- Condiciones de trabajo óptimas: sin transporte manual de
carros hacia el interior o el exterior de las cámaras
- La tecnología inteligente cumple todos los requisitos higiénicos
imaginables
- Máxima flexibilidad mediante el cambio inmediato de producto
- Gran capacidad para lotes de producción elevados con poco espacio
- Mayor vida útil de los productos gracias al paso rápido y controlado
por los intervalos críticos de temperatura
- Pérdidas de peso reducidas mediante un enfriamiento rápido y controlado
- Los productos alcanzan la temperatura central deseada y están listos para
envasar
sin almacenamiento intermedio
- Ahorro de espacio frigorífico y de
almacenamiento



Tanto para productos colgados como colocados en horizontal, el sofisticado sistema de distribución del aire de recirculación consigue una temperatura absolutamente uniforme; la medición de la temperatura central se controla

mediante novedosas sondas inalámbricas.



Las instalaciones continuas Sorgo de diseño industrial destacan por su excelente fabricación y fiabilidad. Clientes de todo el mundo valoran su tecnología de futuro y sus soluciones orientadas a la práctica.

De serie, las instalaciones continuas constan de dos secciones:
- una zona de tratamiento térmico y una zona de enfriamiento.

Sección 1 - desarrollo del color de curado, secado, ahumado, asado y cocción
Sección 2 - duchado, enfriamiento intensivo y secado

Las instalaciones se montan una detrás de otra en configuración de túnel o, alternativamente, en dos filas. La zona de ahumado y cocción se separa de la zona de enfriamiento intensivo mediante un segmento intermedio con una puerta Jet/elevable integrada de doble aislamiento, accionada neumáticamente. La esclusa está equipada con una puerta de cierre hermético y aislamiento completo. Para garantizar un cierre absolutamente hermético, la puerta se presiona adicionalmente contra el marco mediante un cilindro neumático. La puerta de esclusa o Jet/elevable está totalmente aislada y reduce las pérdidas de energía. Se eleva y desciende automáticamente. Dado que ambas secciones o instalaciones están unidas por una esclusa, forman una unidad constructiva.



El transporte automático de carros dentro de la instalación se realiza mediante el sistema instalado en el suelo de la cámara. Los carros de carga se transportan mediante motorreductores y una cadena transportadora inoxidable. Al finalizar el proceso térmico, se abre la puerta de esclusa y los carros de carga se transportan automáticamente mediante el sistema integrado hasta la zona de enfriamiento. A continuación se cierra la puerta Jet/ elevable y puede cargarse de nuevo la instalación. La carga y la retirada de los carros también se realizan automáticamente.

Hans Greisinger, director de producción de Greisinger GmbH, y Peter Sorgo se alegran de la fructífera colaboración con las nuevas instalaciones continuas Sorgo.





El amplio control con pantalla táctil de 12,1" convence por su manejo claro y sencillo.



Ya no es necesario entrar en la instalación ni mover los carros de cocción.

Esto aporta mayor seguridad operativa y reduce los costes de personal •

El volumen de aire de recirculación extraordinariamente elevado junto con el ventilador de extracción integrado garantiza procesos uniformes y más cortos. Cada posición de carro dispone de un ventilador de recirculación con aspiración central. Esto permite una capacidad de carga excepcional.



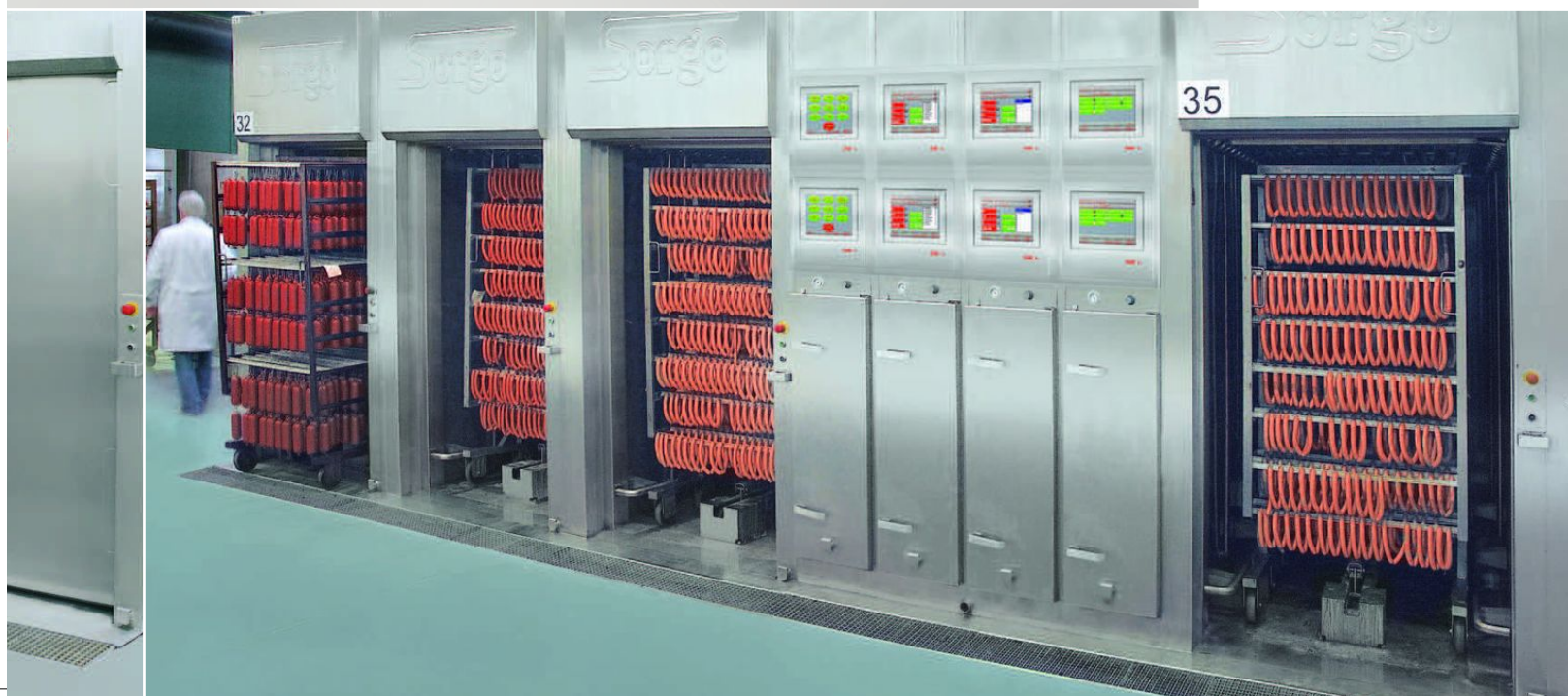
La última tecnología informática
controla a la perfección cada sección

MANEJO CLARO • ALTA RESOLUCIÓN • TODOS LOS DATOS DE UN VISTAZO

Según los requisitos individuales, se puede elegir entre distintos sistemas de control •

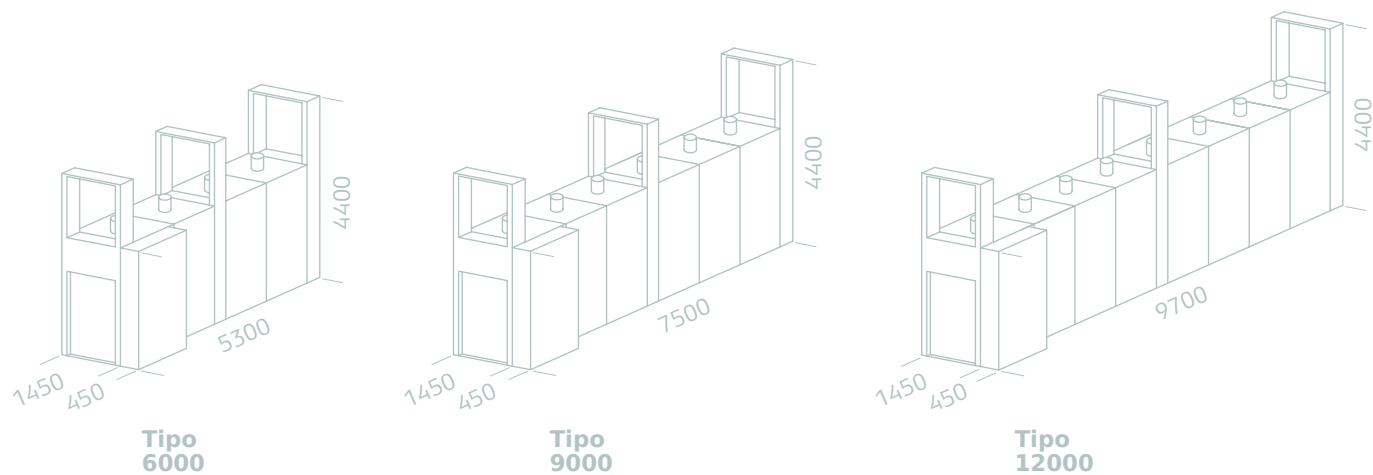


Sorgo VisuNet es el sistema central de registro de alta tecnología. Permite al usuario una cómoda gestión de calidad conforme a HACCP con control de producción. Conexión sencilla de todos los controles Sorgo a un ordenador central. Una amplia gama de funciones, como intervalo de registro, zoom, secuencia de actualización de pantalla, lista de procesos, multitarea y límites de alarma para todas las instalaciones registradas, presentación de datos en pantalla e impresión numérica y/o gráfica, entre otras, caracteriza esta arquitectura de software adaptada a las necesidades de la práctica diaria. Programación y consulta remota desde PC a través de la red o Internet. Supervisión y actuación remotas con Sorgo-Control. Todas las funciones del operador se organizan en grupos guiados por menús, lo que garantiza un manejo sencillo y lógico •

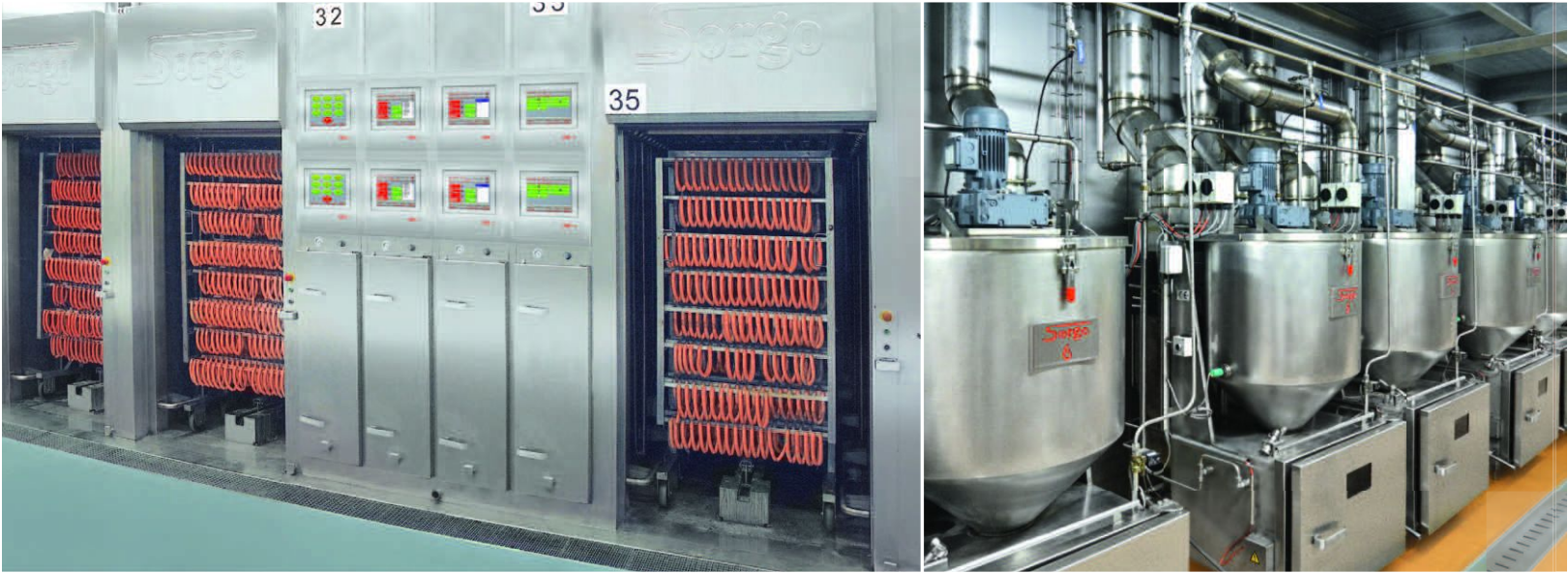


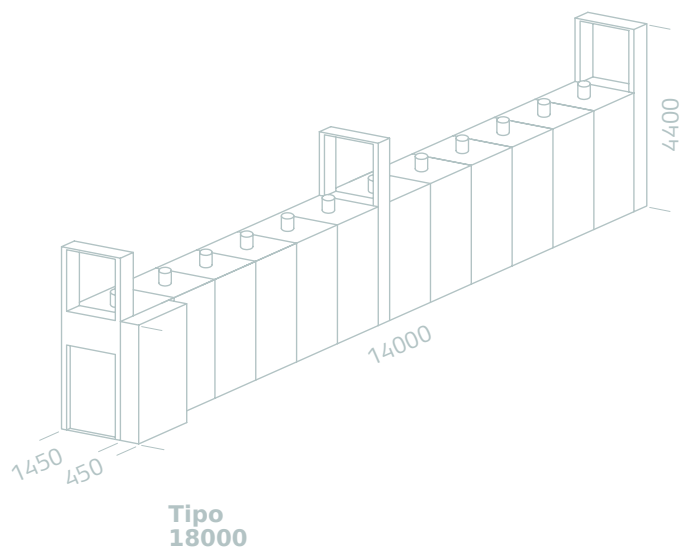
Ahumado - cocción -
enfriamiento intensivo Detalles
y datos técnicos

Cámaras multicarro,
configuración de
una fila

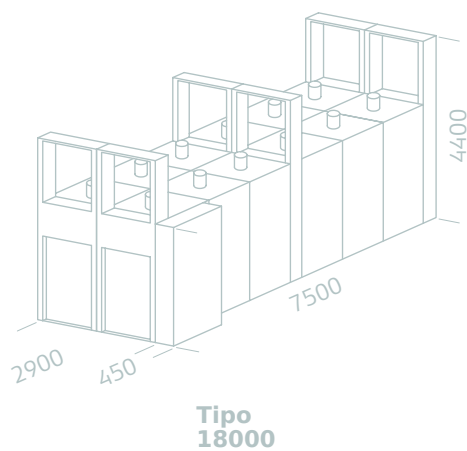


	Potencia calorífica [kW]		Potencia frigorífica [kW]			
Tipo	Potencia del motor de recirculación [kW]	Electricidad	Gasóleo	Gas	Glicol, freón, amoníaco	
6000	15	57	57	57	30	
9000	21	84	84	84	45	
12000	27	112	112	112	60	
15000	34	140	—	—	75	
18000	42	168	168	168	90	





Cámaras multicarro,
Configuración de
dos filas



Tipo	Consumo [kg/h]		Carros de ahumado	
	Vapor BP 0,3 - 0,5 bar	Vapor AP 6 - 8 bar	Cantidad	An/Pr/Al (cm)
6000	100	110	2 + 2	100/100/200
9000	150	165	3 + 3	100/100/200
12000	200	220	4 + 4	100/100/200
15000	250	275	5 + 5	100/100/200
18000	300	330	6 + 6	100/100/200

Instalaciones mayores
bajo consulta.





Desarrollo y fabricación de instalaciones
para el ahumado y el tratamiento térmico
y frigorífico de productos cárnicos,
pesqueros y de queso

Sorgo Anlagenbau GmbH Hirschstraße 39
• 9020 Klagenfurt am Wörthersee
Industriezone West • Austria T +43 463
34242 F +43 463 36787 office@sorgo.at

www.sorgo.at