

Jatkuvatoimiset savustus-,
kypsennys- ja
jäähdytyslaitteistot



... teollisuudelle





Sorgon jatkuvatoimiset laitteistot – laadun ja taloudellisuuden mittapuu



- Erityisesti muotoillut ilmasuuttimet takaavat optimaalisen ilman jakautumisen.
- Vankkarakenteinen kuljetusjärjestelmä sallii kahden tonnin kuorman vaunua kohti.
- 20 vaunun jatkuvatoimisen laitteiston kattorakenteen ensiluokkainen viimeistely takaa pitkäaikaisen käytön.

Asiakkaan vaatimusten mukaan kuljetusjärjestelmä voidaan toteuttaa
lattialla kulkeville vaunuille tai telineille •



Sorgon jatkuvatoimisia laitteistoja voidaan käyttää yöllä ilman käyttöhenkilöstöä. Laitteisto voidaan täyttää ennen työajan päättymistä, ja kaikki prosessit toimivat täysin automaattisesti - jäähdytetty valmis tuote voidaan ottaa ulos seuraavana päivänä.



Erinomaiset tuotetulokset

kehittyneen ja luotettavan tekniikan ansiosta •

Sorgon jatkuvatoimisen laitteiston edut

- Erittäin tehokas tuotanto automaattisen kuljetusjärjestelmän ansiosta
- Optimaaliset työolosuhteet – vaunuja ei tarvitse siirtää käsin

kammioihin eikä niistä ulos

- Älykäs tekniikka täyttää kaikki ajateltavissa olevat hygieniavaatimukset
- Tuotteen välitön vaihto tarjoaa maksimaalisen joustavuuden
- Tehokas suurille tuotantoerille ja pieni tilantarve
- Tuotteiden pidempi säilyvyys kriittisten lämpötila-alueiden tavoitteellisen ja nopean ohittamisen ansiosta
- Pienet painohäviöt nopean ja hallitun jäähdytyksen ansiosta
- Tuotteet ovat pakkausvalmiita halutussa sisälämpötilassa ilman välivarastointia
- Kylmähuone- ja varastotilan säästö



Olipa tuote riippuva tai vaakatasossa –
kehittynyt kiertoilman jakelujärjestelmä
saavuttaa täysin tasaisen lämpötilan
jakautumisen, ja sisälämpötilan mittausta
ohjataan

uudentlaisilla langattomilla
antureilla.



Teollisuusrakenteiset Sorgon jatkuvatoimiset laitteistot erottuvat ensiluokkaisella viimeistelyllä ja luotettavuudella. Asiakkaat kaikkialla maailmassa arvostavat tulevaisuuteen suuntautuvaa teknologiaa ja käytännöllistä tekniikkaa.

Vakiovarusteiset jatkuvatoimiset laitteistot koostuvat kahdesta osasta: – lämpökäsittelyvyöhykkeestä ja jäähdytysvyöhykkeestä.

Osa 1 – suolausvärin muodostus, kuivaus, savustus, paisto ja kypsennys Osa 2 – suihkut, tehojäähdytys ja kuivaus

Laitteistot kootaan peräkkäin tunneliratkaisuksi tai vaihtoehtoisesti kaksiriviseksi ratkaisuksi. Savustus- ja kypsennysalue erotetaan tehojäähdytysalueesta väliosalla, jossa on kaksinkertaisesti eristetty, pneumaattisesti toimiva Jet-/nosto-ovi. Sulkutila on varustettu tiiviisti sulkeutuvalla, täysin eristetyllä ovelle. Jotta ovi sulkeutuu täysin tiiviisti, se painetaan lisäksi pneumaattisella sylinterillä oven karmeja vasten. Sulkutilan ovi eli Jet-/nosto-ovi on täysin eristetty ja vähentää energiahäviöitä. Se nostetaan ja lasketaan automaattisesti. Koska molemmat osat eli laitteistot on yhdistetty sulkutilalla, ne muodostavat rakenteellisen kokonaisuuden.



Vaunujen automaattinen kuljetus laitteiston sisällä tapahtuu laitteiston lattiaan asennetulla kuljetusjärjestelmällä. Täyttövaunuja kuljetetaan vaihdemoottoreilla ja ruostumattomalla kuljetusketjulla. Lämpöprosessin päätyttyä sulkutilan ovi avautuu, ja täyttövaunut siirretään automaattisesti sisäänrakennetulla kuljetusjärjestelmällä jäähdytysalueelle. Sen jälkeen Jet-/ nosto-ovi sulkeutuu, ja laitteisto voidaan täyttää uudelleen. Myös vaunujen täyttö ja poistaminen tapahtuvat automaattisesti.

Hans Greisinger, tuotantopäällikkö Greisinger GmbH:ssä, sekä Peter Sorgo iloitsevat onnistuneesta yhteistyöstä uusien Sorgon jatkuvatoimisten laitteistojen kanssa.





Suuri 12,1" kosketusnäyttöohjaus vakuuttaa selkeällä ja helpolla käytöllä.



Laitteistoon ei tarvitse mennä eikä kypsennysvaunuja siirtää käsin.

Tämä parantaa käyttöturvallisuutta ja pienentää henkilöstökustannuksia •

Laitteistojen erittäin suuri kiertoilmamäärä ja lisäksi integroitu poistoilmahuuhallin takaavat tasaiset ja lyhyemmät käsittelyprosessit. Jokaisessa vaunupaikassa on kiertoilmapuhallin keski-imulla. Tämä mahdollistaa ainutlaatuisen täyttökapasiteetin.



Uusin tietotekniikka ohjaa yksittäisiä osia täydellisesti

SELKEÄ KÄYTTÖ • KORKEA TARKKUUS • KAIKKI TIEDOT YHDELLÄ SILMÄYKSELLÄ

Yksilöllisten tarpeiden mukaan on valittavissa erilaisia ohjausjärjestelmiä •

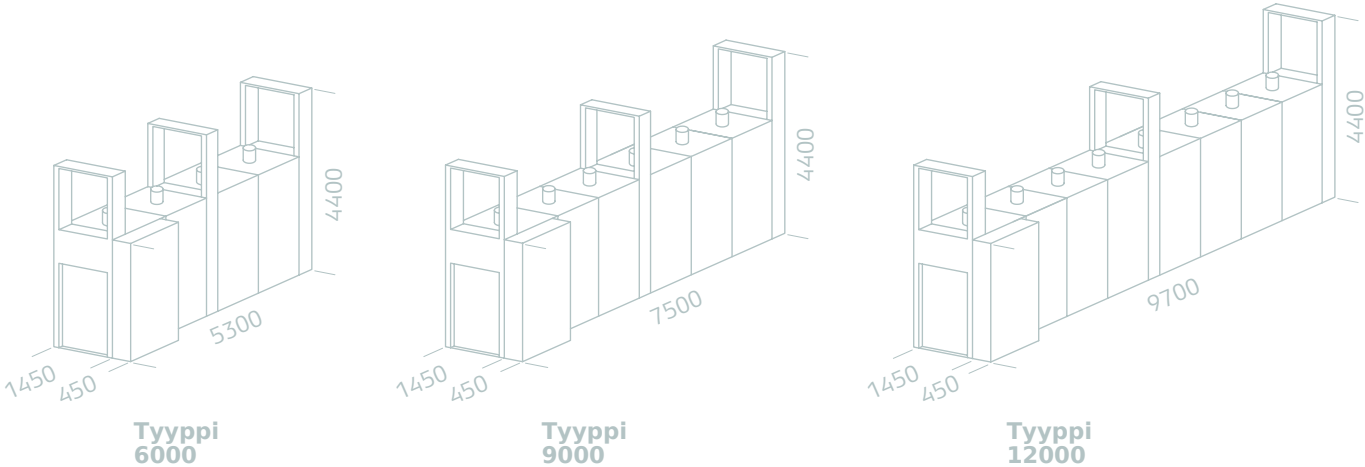


Sorgo VisuNet on keskitetty huipputekninen tallennusjärjestelmä. Se mahdollistaa käyttäjälle vaivattoman HACCP-laadunhallinnan ja tuotannon valvonnan. Kaikki Sorgo-ohjaimet voidaan helposti verkottaa keskustietokoneeseen. Laaja toimintovalikoima, kuten tallennusväli, zoomaus, näyttöjärjestys, prosessiluettelo, moniajo ja hälytysrajat kaikille tallennettaville laitteistoille sekä tietojen tulostus kuvina, numeerisina ja/tai graafisina tulosteina luonnehtivat ohjelmistoarkkitehtuuria, joka on sovitettu päivittäisen käytön tarpeisiin. Ohjelmointi ja etäkyselyt tietokoneelta verkon tai internetin kautta. Etävalvonta ja etäohjaus Sorgo-Controlilla. Kaikki käyttäjätoiminnot on jaettu valikko-ohjattuihin ryhmiin, mikä varmistaa yksinkertaisen ja loogisen käytön •



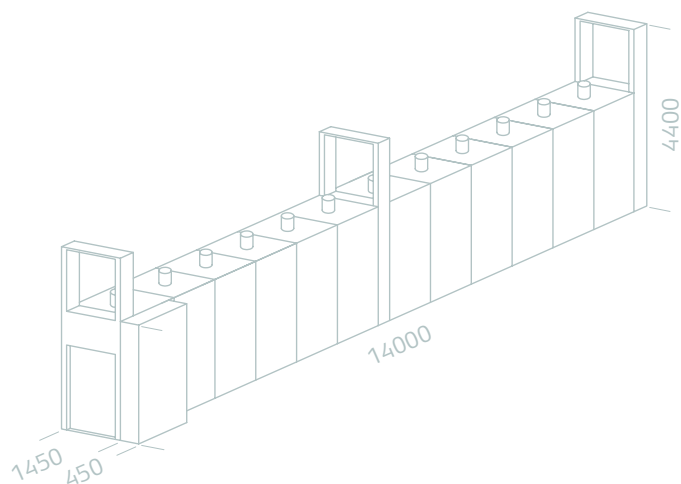
Savustus - kypsennys - tehojäähdytys Tekniset tiedot

Monivaunukammio
t, yksirivinen
rakenne



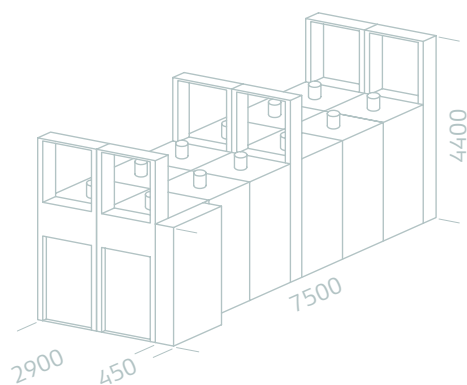
		Lämmitysteho [kW] Jäähdytysteho [kW]			
Tyyppi Kiertoilmamootorin teho [kW] Sähkö Öljy Kaasu Glykoli, freoni, ammoniakki					
6000	15	57	57	57	30
9000	21	84	84	84	45
12000	27	112	112	112	60
15000	34	140	–	–	75
18000	42	168	168	168	90





**Tyyppi
18000**

Monivaunukammiot
, kaksirivinen
rakenne



**Tyyppi
18000**

	Kulutus [kg/h]		Savustusvaunut	
Tyyppi	Matalapainehöyry 0,3 - 0,5 bar	Korkeapainehöyry 6 - 8 bar	Määrä	L/S/K (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

Suuremmat laitteistot
pyynnöstä.





Liha-, kala- ja juustotuotteiden savustus-,
lämpö- ja jäähdytyskäsittelylaitteistojen
kehitys ja valmistus

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

www.sorgo.at