

Installations Konti pour le
fumage, la cuisson et le
refroidissement



... pour
l'industrie





Installations Konti Sorgo, la référence en qualité et rentabilité



- Des buses d'air spécialement formées assurent une distribution optimale de l'air.
- Le système de convoyage robuste permet une charge de deux tonnes par chariot.
- La finition de premier ordre de la structure de toiture d'une installation Konti à 20 chariots garantit un fonctionnement durable.

Selon les exigences du client, un système de transport pour chariots roulant au sol ou pour supports est possible •



Les installations Konti Sorgo peuvent fonctionner la nuit sans opérateur.

L'installation peut être chargée avant la fin du travail et tous les procédés se déroulent de manière entièrement automatique ; le produit fini refroidi peut être retiré le lendemain.



Excellents résultats produit
grâce à une technologie aboutie et
fiable •

Les atouts de l'installation Konti Sorgo

- production hautement rationnelle grâce au convoyage automatique
- conditions de travail optimales : aucun transport manuel des

chariots dans les chambres ou hors de celles-ci

- la technologie intelligente répond à toutes les exigences d'hygiène imaginables
- flexibilité maximale grâce au changement immédiat de produit
- forte capacité pour de grands lots avec un faible encombrement
- conservation prolongée grâce à la traversée ciblée et rapide

des plages de températures critiques

- faibles pertes de poids grâce au refroidissement rapide et contrôlé
- les produits peuvent être emballés à la température à cœur souhaitée sans

stockage intermédiaire

- économie de chambre froide et de surfaces de stockage



Produits suspendus ou posés, le système sophistiqué de distribution d'air recyclé assure une répartition parfaitement homogène de la température, la mesure de la température à cœur étant régulée par

des sondes sans fil de nouvelle génération.



Les installations Konti Sorgo de construction industrielle se distinguent par une finition de premier ordre et leur fiabilité. Dans le monde entier, les clients apprécient la technologie tournée vers l'avenir et les solutions adaptées à la pratique.

De série, les installations Konti comportent deux sections : une zone de traitement thermique et une zone de refroidissement.

Section 1 : développement de la couleur de salaison, séchage, fumage, rôtissage et cuisson
Section 2 :
douchage, refroidissement intensif et séchage

Les installations sont assemblées l'une derrière l'autre en tunnel ou, en variante, sur deux rangées. La zone de fumage et de cuisson est séparée de la zone de refroidissement intensif par un segment intermédiaire avec porte Jet/levante à double isolation, actionnée pneumatiquement. Le sas est équipé d'une porte entièrement isolée à fermeture étanche. Pour garantir une étanchéité parfaite, des vérins pneumatiques pressent également la porte contre le dormant. La porte de sas ou Jet/levante est entièrement isolée et réduit les pertes d'énergie. Elle se lève et s'abaisse automatiquement. Les deux sections ou installations étant reliées par un sas, elles constituent une unité structurale.



Hans Greisinger, directeur de production de Greisinger GmbH, et Peter Sorgo se réjouissent de la réussite de leur collaboration avec les nouvelles installations Konti Sorgo.

Le transport automatique des chariots à l'intérieur est assuré par le système installé sur le sol de l'installation. Les chariots de chargement sont transportés par des motoréducteurs et une chaîne de convoyage inox. À la fin du traitement thermique, la porte du sas s'ouvre et les chariots de chargement sont automatiquement transportés par le convoyeur intégré vers la zone de refroidissement. La porte Jet/levante se ferme ensuite et l'installation peut être rechargée. Le chargement et le retrait des chariots s'effectuent également automatiquement.





La commande par grand écran tactile de 12,1 pouces séduit par son utilisation claire et simple.



Il n'est plus nécessaire d'entrer dans l'installation ni de déplacer les chariots de cuisson.

Cela améliore la sécurité de fonctionnement et réduit les coûts de personnel •

Le volume très élevé d'air recyclé des installations, avec le ventilateur d'extraction intégré supplémentaire, garantit des procédés homogènes et plus courts. Chaque emplacement de chariot dispose d'un ventilateur de recyclage à aspiration centrale. Cela permet une capacité de chargement exceptionnelle.



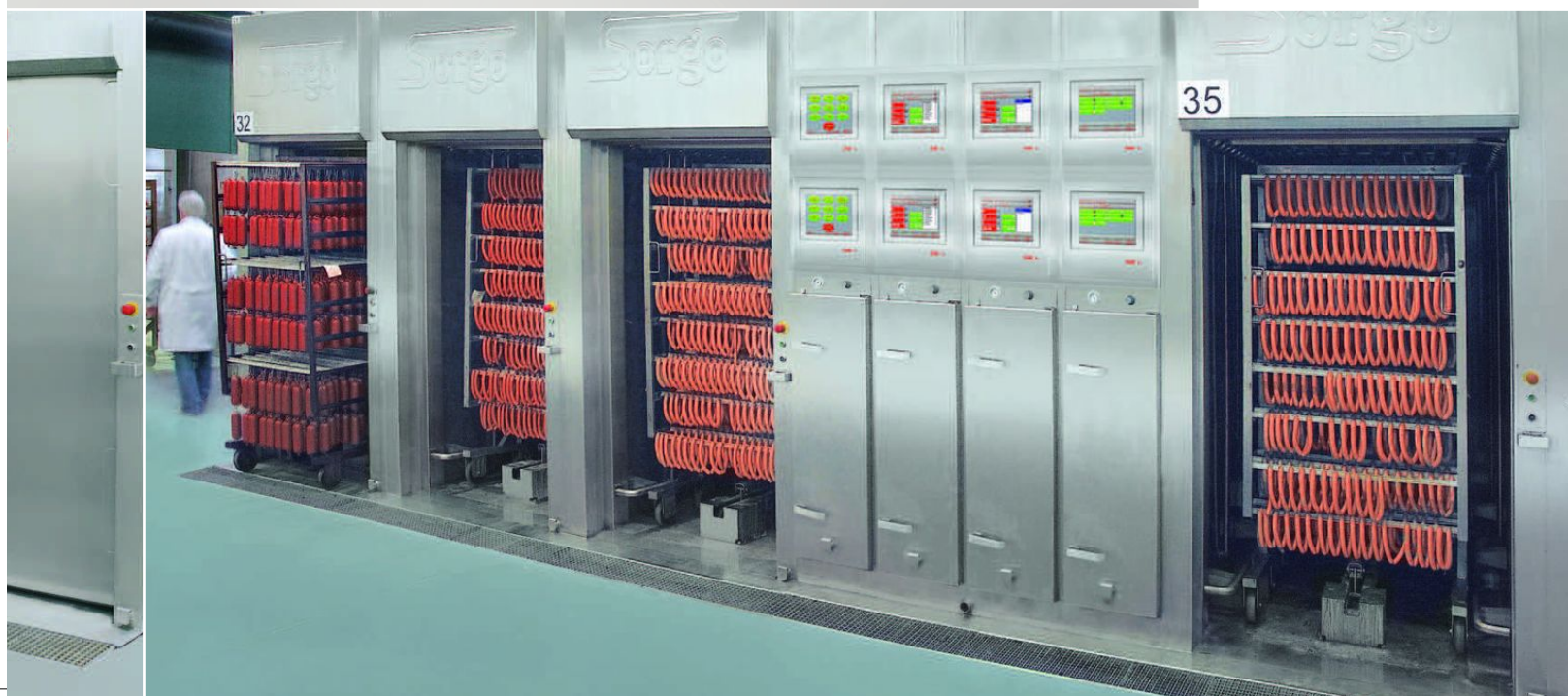
La technologie informatique la plus récente pilote parfaitement chaque section

UTILISATION CLAIRE · HAUTE RÉOLUTION · TOUTES LES DONNÉES EN UN COUP D'ŒIL

Différents systèmes de commande sont disponibles selon les exigences individuelles •

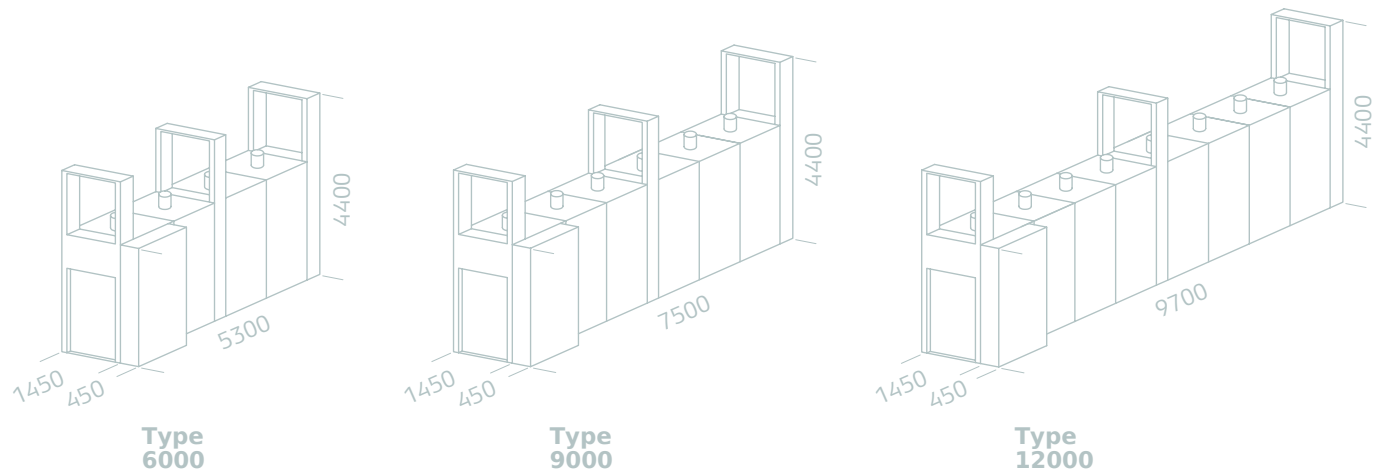


Sorgo VisuNet est le système central d'enregistrement de haute technologie. Il permet à l'utilisateur une gestion qualité pratique selon HACCP avec contrôle de production. Mise en réseau simple de toutes les commandes Sorgo sur un ordinateur central. Une large gamme de fonctions : intervalle d'enregistrement, zoom, séquence d'affichage, liste de procédés, multitâche, seuils d'alarme pour toutes les installations enregistrées, sortie des données sous forme d'images, d'impressions numériques et/ou graphiques, etc., caractérise cette architecture logicielle adaptée aux exigences de la pratique quotidienne. Programmation et interrogation à distance par PC via réseau ou Internet. Télésurveillance et télécommande avec Sorgo-Control. Toutes les fonctions opérateur sont organisées en groupes guidés par menus, pour une utilisation simple et logique •

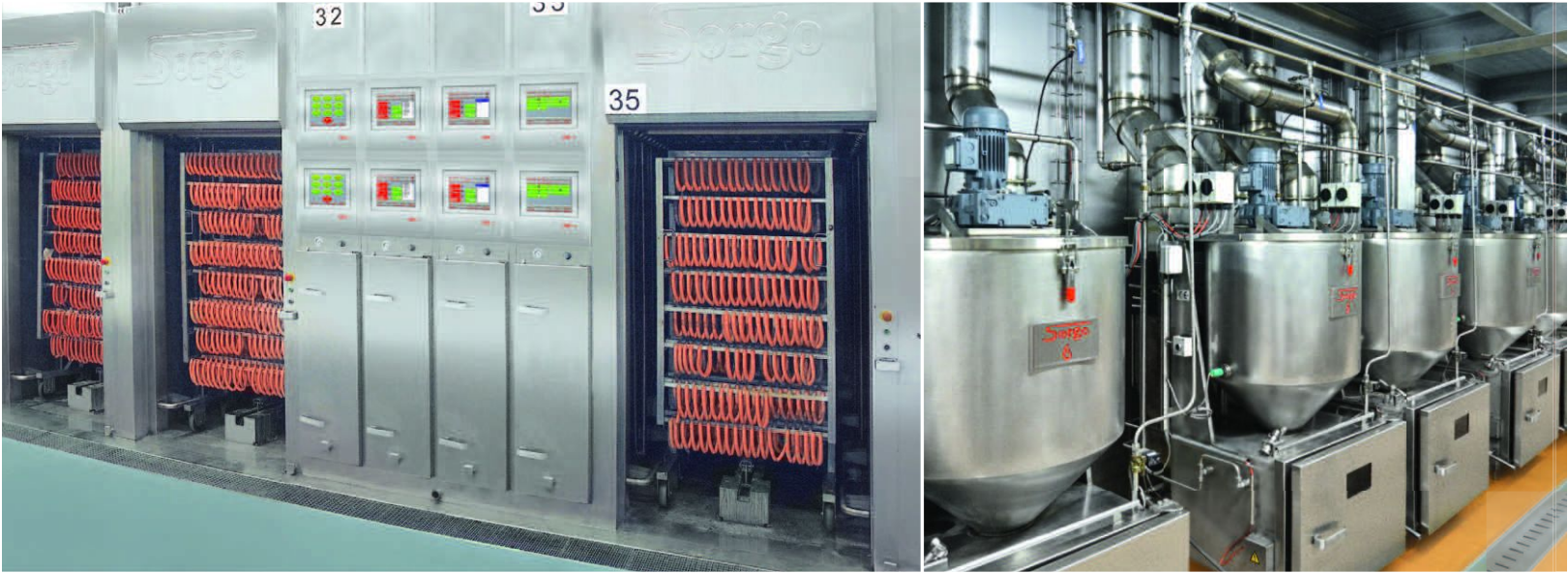


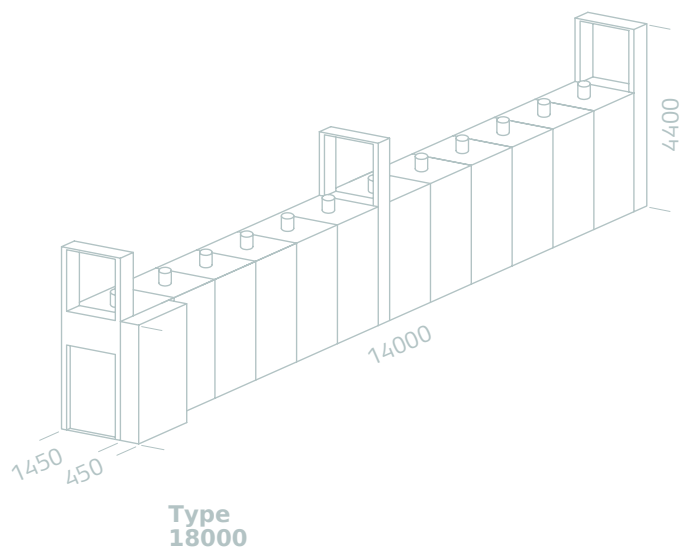
Fumage – Cuisson –
Refroidissement intensif Détails
et données techniques

Chambres
multichariots,
version à une
rangée

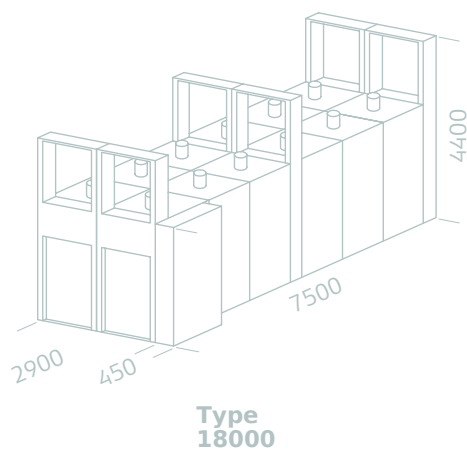


		Puissance de chauffage [kW]		Puissance frigorifique [kW]	
Type	Puissance moteur de recyclage [kW]	Électricité	Fioul	Gaz	Glycol, fréon, ammoniac
6000	15	57	57	57	30
9000	21	84	84	84	45
12000	27	112	112	112	60
15000	34	140	–	–	75
18000	42	168	168	168	90





Chambres
multichariots, version
à deux rangées



Type	Consommation [kg/h]		Chariots de fumage	
	Vapeur BP 0,3 - 0,5 bar	Vapeur HP 6 - 8 bar	Nombre	L/P/H (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

Installations plus grandes
sur demande.





Développement et fabrication
d'installations de fumage, de traitement
thermique et de refroidissement des
viandes, poissons et fromages

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

www.sorgo.at