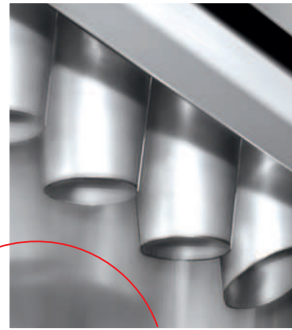


Konti berendezések
füstöléshez, főzéshez és
hűtéshez





Sorgo Konti berendezések: a minőség és gazdaságosság mércéje



- A különleges kialakítású légfúvókák optimális levegőeloszlást biztosítanak.
- A robusztus szállítórendszer kocsinként két tonna súlyterhelést tesz lehetővé.
- A tetőszerkezet elsőrangú kivitele egy 20 kocsis Konti berendezésnél tartós üzemet biztosít.

A vevő igénye szerint szállítórendszer
padlón gördülő kocsikhoz vagy keretekhez is lehetséges •



A Sorgo Konti berendezések éjszaka kezelőszemélyzet nélkül is működhetnek.

A munkaidő vége előtt a berendezés betölthető, és minden folyamat teljesen automatikusan lefut; a lehűtött késztermék másnap kivehető.



Kiváló termékeredmények
kiforrott, megbízható technikával •

A Sorgo Konti berendezés előnyei

- hatékony termelés az automatikus szállítórendszerrel
- optimális munkafeltételek: nincs kézi kocsimozgatás
a kamrákba és a kamrákból
- az intelligens technika minden higiéniai előírást teljesít
- azonnali termékváltással maximális rugalmasság érhető el
- nagy gyártási tételekhez is nagy teljesítmény, kis helyigénnyel
- hosszabb eltarthatóság a kritikus hőmérséklet-tartományok
célzott és gyors átlépésével
- kis súlyvesztés gyors, ellenőrzött hűtéssel
- a kívánt maghőmérsékletű termékek köztes
tárolás nélkül csomagolhatók
- hűtőkamra- és raktárterület
megtakarítása



Függesztett vagy fekvő termékek esetén egyaránt a gondosan kialakított keringtetett levegő-elosztás teljesen egyenletes hőmérséklet-eloszlást biztosít; a maghőmérséklet mérését

új rádiós érzékelők szabályozzák.



Az ipari kivitelű Sorgo Konti berendezéseket elsőrangú kivitelezés és megbízhatóság jellemzi. Világszerte értékelik a vevők az előremutató technológiát és a gyakorlatias műszaki megoldásokat.

A Konti berendezések alapkivitelben két szekcióból állnak: - egy hőkezelő zónából és egy hűtőzónából.

1. szekció - színkialakítás, szárítás, füstölés, sütés és főzés
2. szekció - zuhanyozás, intenzív hűtés és szárítás

A berendezések egymás mögött, alagútkivitelben vagy két sorban épülnek össze. A füstölő- és főzőteret köztes szegmens választja el az intenzív hűtőtértől, beépített, kettősen szigetelt, pneumatikus Jet/emelőajtóval. A zsilipszakasz tömören záródó, teljesen szigetelt ajtóval rendelkezik. A teljesen tömör zárás érdekében pneumatikus henger is az ajtókerethez szorítja az ajtót. A zsilipajtó, illetve a Jet/emelőajtó teljesen szigetelt, és csökkenti az energiavesztést. Automatikusan emelkedik és süllyed. Mivel a két szekciót, illetve berendezést zsilip köti össze, egy szerkezeti egységet alkotnak.



A berendezésen belüli automatikus kocsiszállítást a padlóra telepített szállítórendszer végzi. A betöltőkocsikat hajtóműves motorok és rozsdamentes szállítólánc mozgatják. A hőkezelés után kinyílik a zsilipajtó, és a betöltőkocsik a beépített szállítórendszeren automatikusan a hűtőtérbe jutnak. Ezután bezárul a Jet/ emelőajtó, és a berendezés újra betölthető. A kocsik betöltése és kivétele is automatikus.

Hans Greisinger, a Greisinger GmbH termelési vezetője és Peter Sorgo örömmel tekintenek a sikeres együttműködésre az új Sorgo Konti berendezésekkel.





A nagy felületű 12,1"-es érintőképernyős vezérlés áttekinthető és egyszerű kezelést biztosít.



Nem kell belépni a berendezésbe, sem a főzőkocsikat mozgatni.

Ez növeli az üzembiztonságot és csökkenti a személyzeti költségeket •

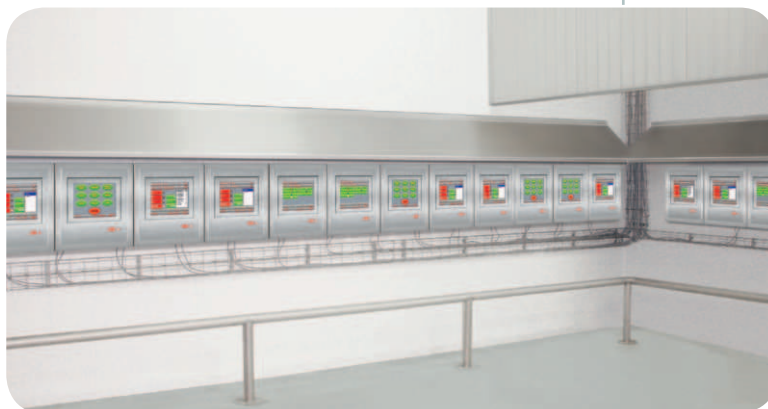
A berendezések rendkívül nagy keringtetett levegő-térfogata és a kiegészítő beépített elszívóventilátor egyenletes és rövidebb kezelési folyamatokat biztosít. Minden kocsihelyhez központi szívású keringtetett levegő-ventilátor tartozik. Ez egyedülálló betöltési kapacitást tesz lehetővé.



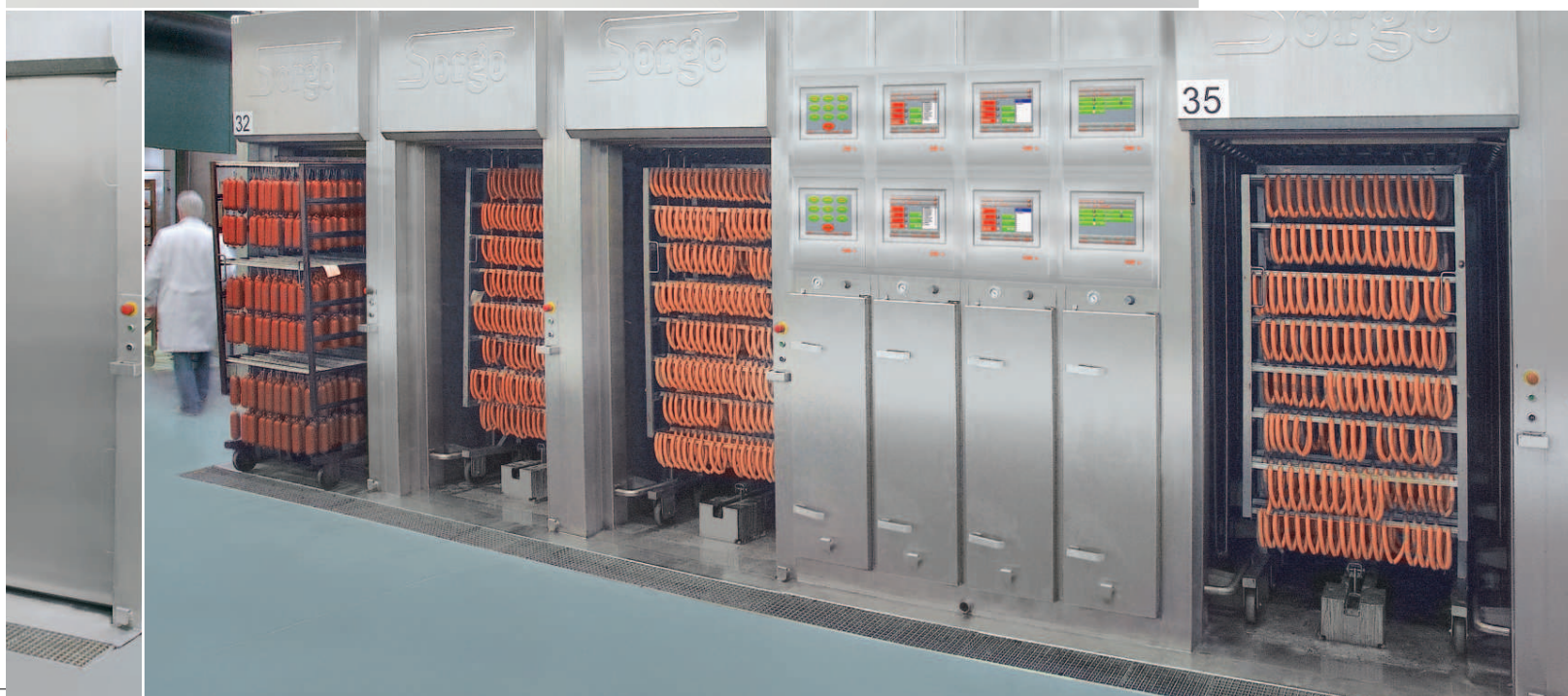
A legújabb számítógépes technika
pontosan vezérli az egyes szekciókat

ÁTTEKINTHETŐ KEZELÉS • NAGY FELBONTÁS • MINDEN ADAT EGY PILLANTÁSRA

Az egyedi igények szerint különböző vezérlőrendszerek választhatók •

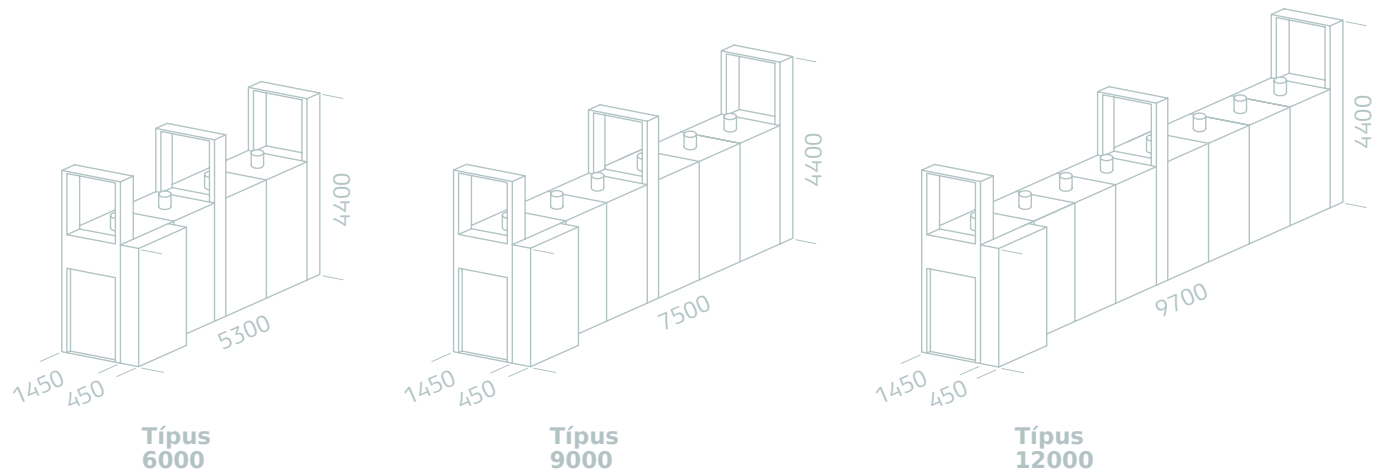


A Sorgo VisuNet a központi csúcstechnológiás adatrögzítő rendszer. A felhasználó számára kényelmes HACCP-alapú minőségirányítást tesz lehetővé termelésellenőrzéssel. Valamennyi Sorgo vezérlés egyszerűen hálózatba köthető egy központi számítógéppel. A rögzítési időköz, nagyítás, képfelépítési sorrend, folyamatlista, többfeladatos működés, a rögzítő berendezések riasztási határértékei, a képi, numerikus és/vagy grafikus nyomtatott adatkiadás stb. mind a napi gyakorlat igényeihez szabott szoftverarchitektúrát jellemzik. Programozás és távoli PC-lekérdezés hálózaton vagy interneten át. Távfelügyelet és távvezérlés Sorgo-Control segítségével. Minden kezelőfunkció menüvezérelt csoportokra tagolódik, ami egyszerű, logikus használatot biztosít •

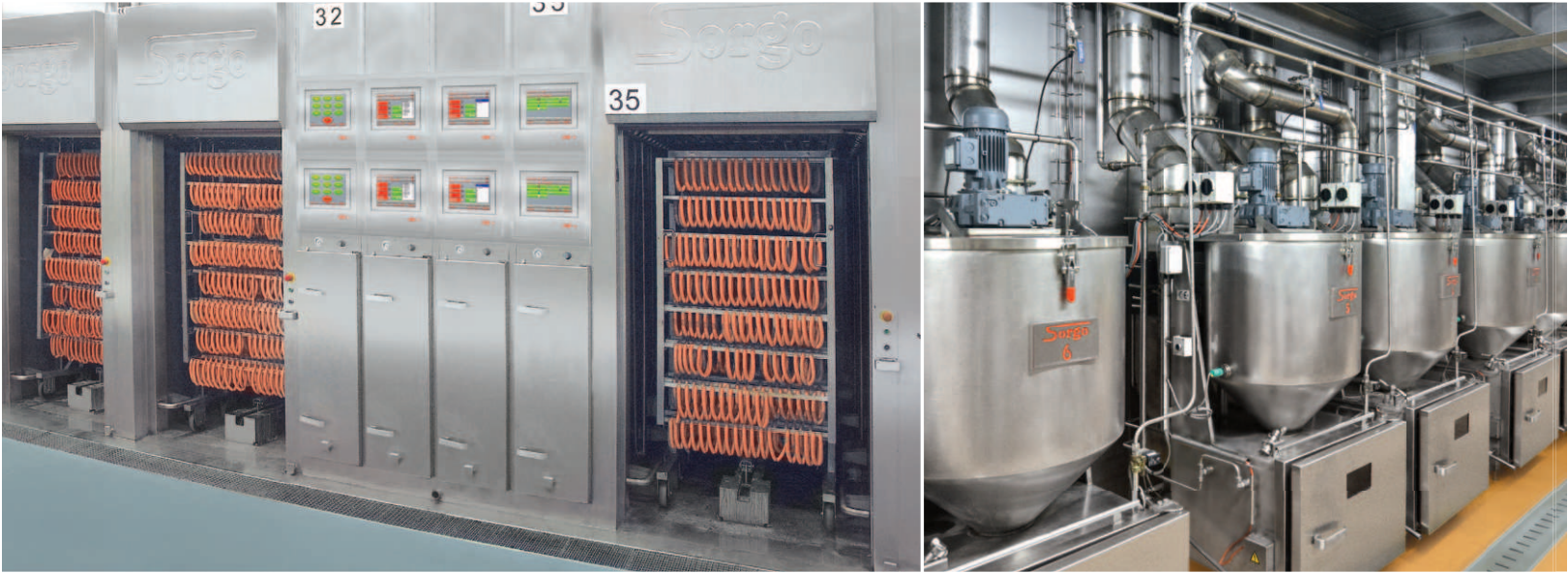


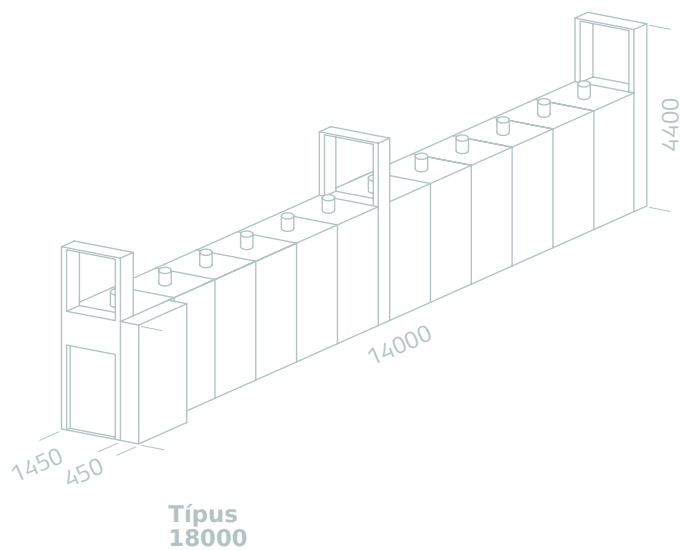
Füstölés - főzés - intenzív hűtés
Műszaki részletek és adatok

Többkocsis
kamrák, egysoros
kivitel

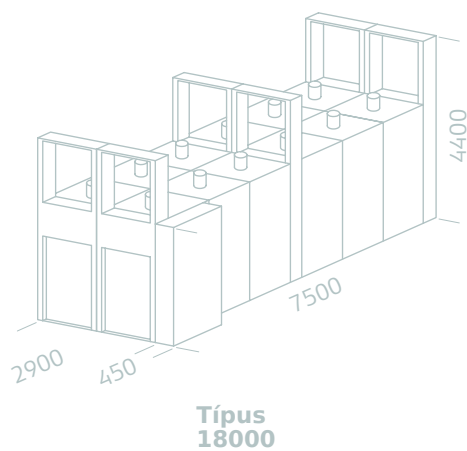


		Fűtőtéljesítmény [kW]			Hűtőtéljesítmény [kW]
Típus	Keringtetőmotor Téljesítmény [kW]	Elektromos	Olaj	Gáz	Glikol, Freon, Ammónia
6000	15	57	57	57	30
9000	21	84	84	84	45
12000	27	112	112	112	60
15000	34	140	–	–	75
18000	42	168	168	168	90





Többkocsis kamrák,
kétsoros kivitel



	Fogyasztás [kg/h]		Füstölőkocsik	
Típus	Kisnyomású gőz 0,3 – 0,5 bar	Nagynyomású gőz 6 – 8 bar	Darabszám	Sz/Mé/Ma (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

Nagyobb berendezések
kérésre.





Berendezések fejlesztése és gyártása
hús-, hal- és sajtermékek füstöléséhez,
hőkezeléséhez és hűtéséhez

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

www.sorgo.at