

Impianti continui per
affumicare, cuocere e
raffreddare



... per l'industria





Impianti continui Sorgo, il riferimento per qualità ed economicità



- Gli ugelli dell'aria appositamente sagomati consentono una distribuzione ottimale dell'aria.
- Il robusto sistema di trasporto consente un carico di due tonnellate per carrello.
- La lavorazione di prima classe della struttura del tetto di un impianto continuo a 20 carrelli garantisce un funzionamento durevole.

Secondo le esigenze del cliente è possibile un sistema di trasporto per carrelli a pavimento o strutture •



Gli impianti continui Sorgo possono funzionare di notte senza personale operatore.
L'impianto può essere caricato prima della fine dell'orario di lavoro e tutti i processi
si svolgono in modo completamente automatico; il prodotto finito raffreddato può
essere estratto il giorno successivo.



Risultati di prodotto eccellenti
grazie a una tecnologia matura e affidabile •

I vantaggi dell'impianto continuo Sorgo

- Produzione altamente efficiente grazie al sistema di trasporto automatico
- Condizioni di lavoro ottimali: nessun trasporto manuale dei carrelli dentro e fuori dalle camere
- La tecnologia intelligente soddisfa ogni requisito igienico immaginabile
- Massima flessibilità grazie al cambio immediato del prodotto
- Elevate prestazioni per grandi lotti produttivi con ingombro ridotto
- Maggiore conservabilità dei prodotti grazie all'attraversamento mirato e rapido degli intervalli di temperatura critici
- Ridotti costi grazie al raffreddamento rapido e controllato
- I prodotti sono pronti per il confezionamento alla temperatura al cuore desiderata senza stoccaggio intermedio
- Risparmio di celle frigorifere e superfici di stoccaggio



Prodotti appesi o distesi: il sofisticato sistema di distribuzione dell'aria di ricircolo consente una distribuzione della temperatura assolutamente uniforme, mentre la misurazione della temperatura al cuore è regolata tramite

innovativi sensori wireless.



Gli impianti continui Sorgo in esecuzione industriale si distinguono per lavorazione di prima classe e affidabilità. In tutto il mondo i clienti apprezzano la tecnologia orientata al futuro e la tecnica adatta alla pratica.

Di serie gli impianti continui sono composti da due sezioni: - una zona di trattamento termico e una zona di raffreddamento.

Sezione 1 - sviluppo del colore di salagione, asciugatura, affumicatura, arrostitura e cottura
Sezione 2 - docciatura, raffreddamento intensivo e asciugatura

Gli impianti vengono assemblati in successione in versione a tunnel oppure, in alternativa, su due file. La zona di affumicatura e cottura viene separata dalla zona di raffreddamento intensivo mediante un segmento intermedio con porta Jet/a sollevamento a doppio isolamento, azionata pneumaticamente. La camera di trasferimento è dotata di una porta completamente isolata e a chiusura ermetica. Per garantire una chiusura assolutamente ermetica, la porta viene inoltre premuta contro i montanti tramite un cilindro pneumatico. La porta della camera di trasferimento o porta Jet/a sollevamento è completamente isolata e riduce le perdite energetiche. Viene sollevata e abbassata automaticamente. Poiché entrambe le sezioni o gli impianti sono collegati tramite una camera di trasferimento, formano un'unità costruttiva.

Il trasporto automatico dei carrelli nell'impianto avviene tramite il sistema di trasporto installato sul pavimento dell'impianto. I carrelli di carico vengono trasportati con motoriduttori e catena di trasporto in acciaio inox. Al termine del processo termico si apre la porta della camera di trasferimento e i carrelli vengono trasportati automaticamente tramite il sistema di trasporto integrato nella zona di raffreddamento. Poi la porta Jet/ a sollevamento si chiude e l'impianto può essere caricato nuovamente. Anche il caricamento e lo scarico dei carrelli avvengono automaticamente.



Hans Greisinger, responsabile della produzione della Greisinger GmbH, e Peter Sorgo sono lieti della proficua collaborazione con i nuovi impianti continui Sorgo.





L'ampio controllo con touchscreen da 12,1" convince per l'utilizzo chiaro e semplice.



Non è più necessario entrare nell'impianto né movimentare i carrelli di cottura.

Questo aumenta la sicurezza operativa e riduce i costi del personale •

L'elevatissimo volume d'aria di ricircolo degli impianti con il ventilatore di espulsione aggiuntivo integrato garantisce processi uniformi e più brevi. Ogni posto carrello dispone di un ventilatore di ricircolo con aspirazione centrale. Questo consente una capacità di carico unica.



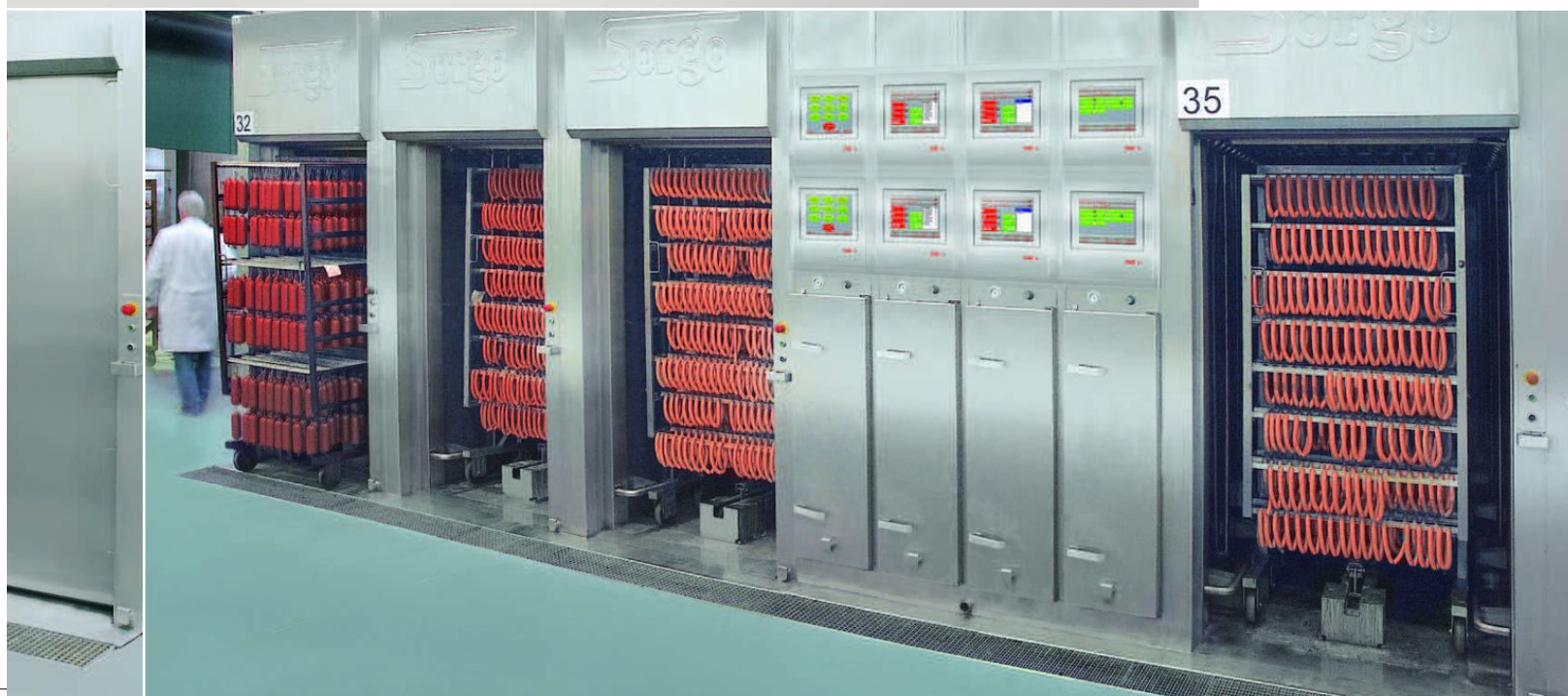
La più recente tecnologia informatica controlla perfettamente le singole sezioni

COMANDI CHIARI • ALTA RISOLUZIONE • TUTTI I DATI A COLPO D'OCCHIO

Secondo le esigenze individuali sono disponibili diversi sistemi di controllo •



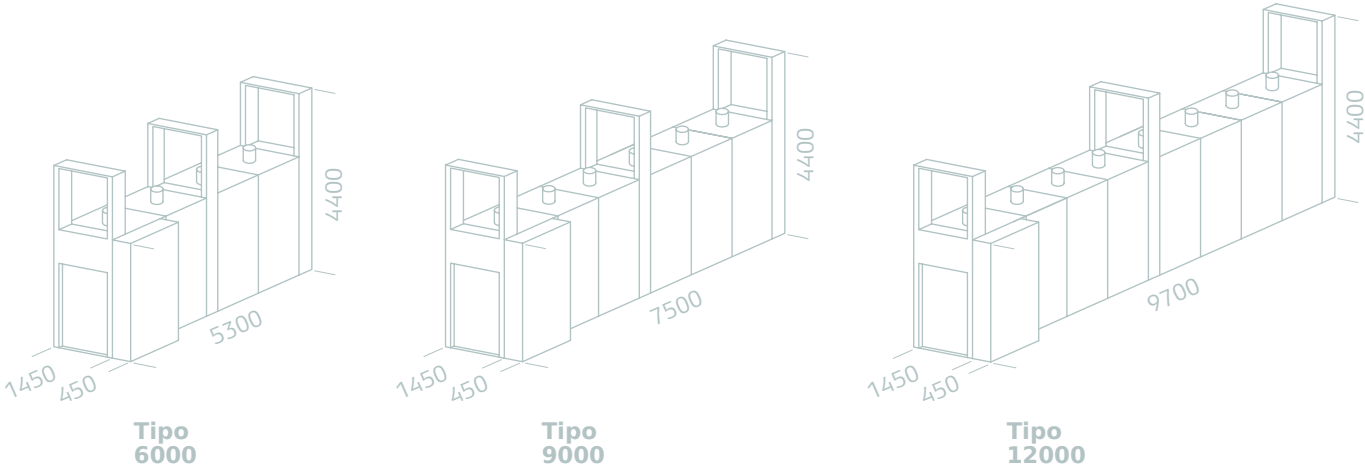
Sorgo VisuNet è il sistema centralizzato di registrazione ad alta tecnologia. Consente all'utilizzatore una comoda gestione della qualità secondo HACCP con controllo della produzione. Facile collegamento in rete di tutti i controlli Sorgo su un computer centrale. Un'ampia gamma di funzioni, quali intervallo di registrazione, zoom, sequenza di visualizzazione e lista processi, capacità multitasking e limiti di allarme per tutti gli impianti registrati, uscita dati come immagine o stampa numerica e/o grafica, caratterizza l'architettura software adattata alle esigenze della pratica quotidiana. Programmazione e interrogazione remota da PC tramite rete o Internet. Monitoraggio e controllo remoto con Sorgo-Control. Tutte le funzioni operatore sono suddivise in gruppi guidati da menu, garantendo un utilizzo semplice e logico •



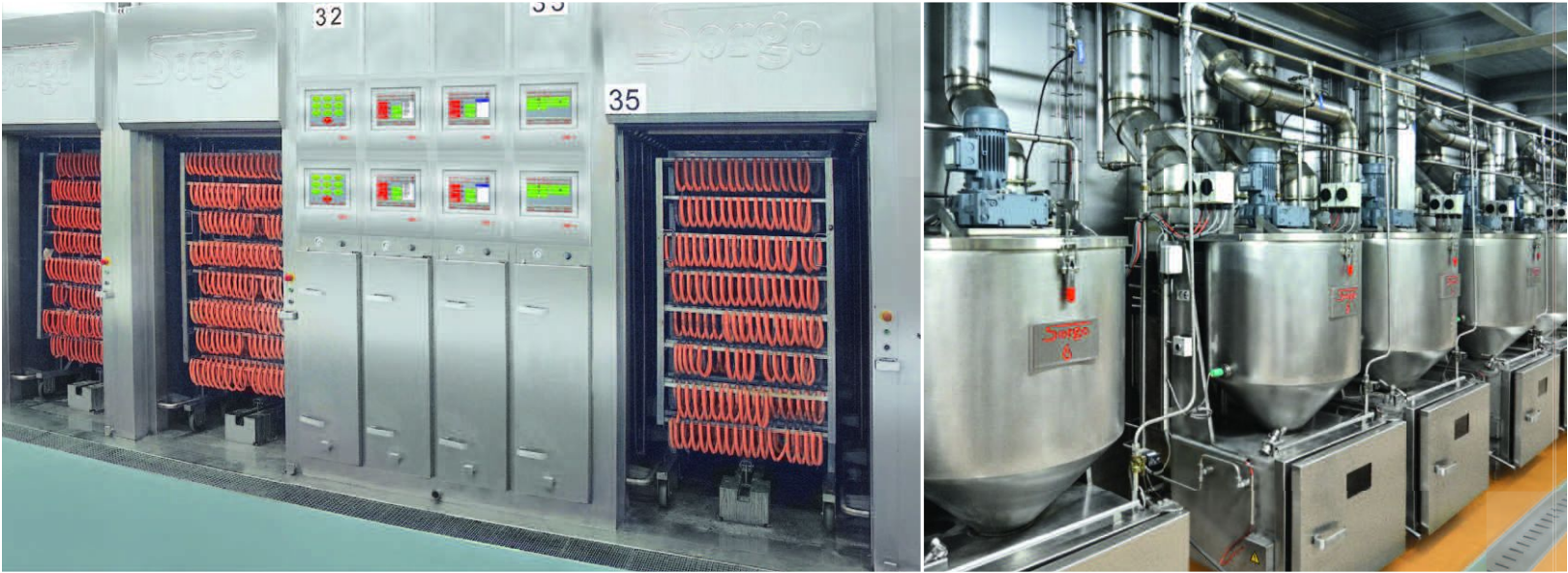
Affumicatura – cottura – raffreddamento intensivo

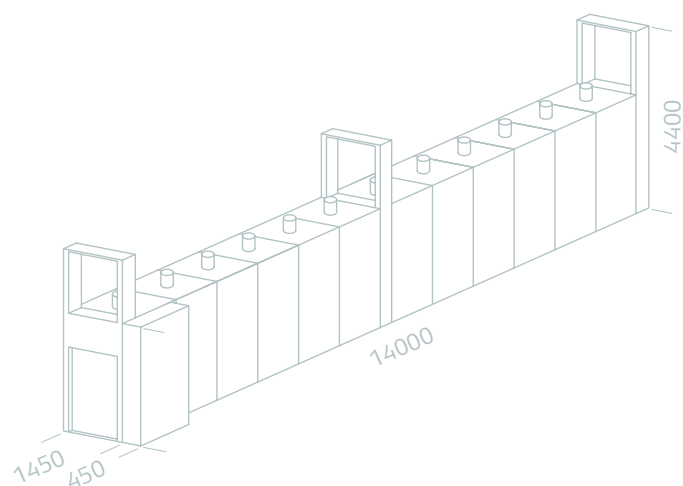
Dettagli e dati tecnici

Camere a più
carrelli, versione a
una fila



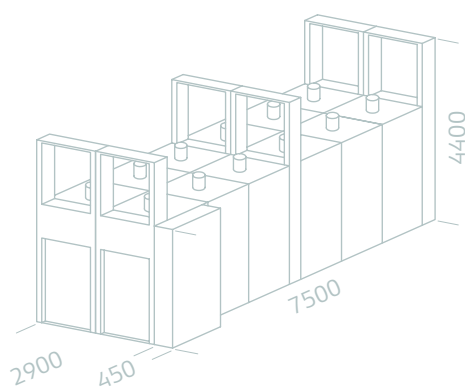
		Potenza termica [kW]		Potenza frigorifera [kW]	
Tipo Potenza motore di ricircolo [kW] Elettrico Olio Gas Glicole, Freon, ammoniac					
6000	15	57	57	57	30
9000	21	84	84	84	45
12000	27	112	112	112	60
15000	34	140	–	–	75
18000	42	168	168	168	90





**Tipo
18000**

Camere a più
carrelli, versione a
due file



**Tipo
18000**

Tipo	Consumo [kg/h]		Carrelli da affumicatura	
	Vapore BP 0,3 - 0,5 bar	Vapore AP 6 - 8 bar	Numero	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

Impianti più grandi su
richiesta.





Sviluppo e produzione di impianti per
affumicatura, trattamento termico e
raffreddamento di prodotti di carne, pesce
e formaggio

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