

Cámara de pasteurización

Pasteurización, cocción rápida, cocción estándar, duchado, nebulización, enfriamiento intensivo y calentamiento en seco



La cámara de pasteurización multifuncional

FUNCIONES ESTÁNDAR

- Pasteurización con contrapresión
- Cocción rápida con contrapresión (cocción a presión)
- Cocción estándar
- Duchado
- Nebulización
- Enfriamiento intensivo
- Calentamiento en seco

ÁMBITO DE APLICACIÓN

Productos envasados y sin envasar, como jamón cocido, salchichas de Frankfurt, salchichas para asar y salchichas blancas, así como pasta y productos en tarros y latas.

VENTAJAS

- Mayor vida útil de los productos envasados al vacío mediante calentamiento rápido de la capa superficial a alta temperatura.
- Ahorro de tiempo y energía al reducir los tiempos de proceso: pasteurización de 5 a 15 minutos según el producto.
- Reducción de la carga microbiana superficial hasta valores próximos a cero.
- Menor exudación dentro del envase gracias a tiempos de proceso cortos con presión controlada.
- Ampliación de los mercados gracias a la mejora de la calidad, con posibilidad de garantizar la vida útil.
- Mejor adaptación del envase al producto mediante enfriamiento brusco por duchado de los productos calientes.
- Pasteurización de productos en atmósfera protectora mediante calentamiento rápido con contrapresión.

Equipamiento completo

con refrigeración, calefacción, ventilador de recirculación y ducha

Accionamiento sencillo de la puerta

con instalación compacta

Puerta de seguridad controlada por presión

con enclavamiento. Por seguridad, la puerta solo se abre cuando ya no existe presión en la cámara.

Bisagras de alta resistencia

para un cierre seguro y estanco a la presión

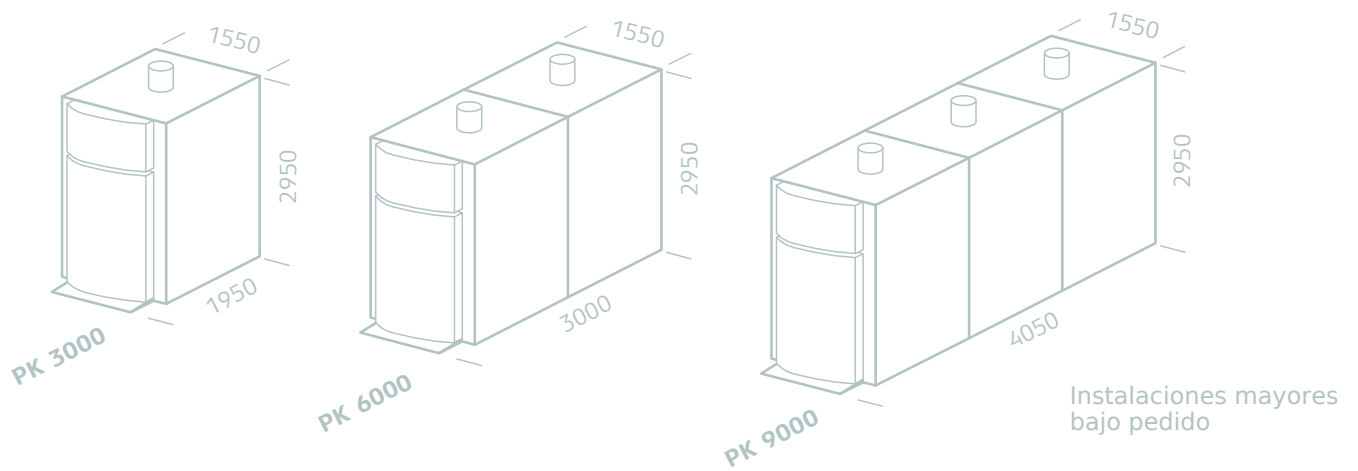
Rampa de entrada de control automático

Adopta la posición correspondiente al abrir y cerrar la puerta.



La tecnología de pantalla táctil más reciente controla y regula con precisión las etapas necesarias del proceso. La gran pantalla táctil de 12,1 pulgadas permite un manejo claro y sencillo.





Desarrollo y fabricación de instalaciones para ahumado, tratamiento térmico y refrigeración de productos cárnicos, pesqueros y quesos

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