

Pastörintikammio

Pastörinti, pikakypsennys, vakiokypsennys, suihkutus, sumutus, tehojäähdytys ja kuivalämmitys



Monitoiminen pastörintikammio

VAKIOTOIMINNOT

- Pastörinti vastapaineella
- Pikakypsennys vastapaineella (paine-kypsennys)
- Vakiokypsennysprosessi
- Suihkutus
- Sumutus
- Tehojäähdytys
- Kuivalämmitys

KÄYTTÖKOhteet

Pakatut ja pakkaamattomat tuotteet, kuten kypsennetty kinkku, frankfurterit, grillimakkarat ja valkoiset makkarat, sekä pastatuotteet ja lasi- tai säilykepurkkeihin pakatut tuotteet.

EDUT

- Tyhjiöpakattujen tuotteiden säilyvyysajan pidentäminen kuumentamalla pintakerros nopeasti korkeaan lämpötilaan.
- Ajan ja energian säästö lyhyempien prosessiaikojen ansiosta: pastörinti kestää tuotteesta riippuen 5-15 minuuttia.
- Pinnan mikrobimäärän vähentäminen lähes nollaan.
- Vähemmän nesteen irtoamista pakkaukseen lyhyiden, paineohjattujen prosessiaikojen ansiosta.
- Myyntimarkkinoiden laajentaminen laadun paranemisen ja säilyvyystakuiden mahdollistamisen ansiosta.
- Pakkaus asettuu tiiviimmin tuotteen ympärille, kun kuumennettu tuote jäähdytetään nopeasti suihkuttamalla.
- Suojakaasupakattujen tuotteiden pastörinti nopealla kuumennuksella vastapaineessa.

Täydellinen varustus

jäähdytys, lämmitys, kiertoilmapuhallin ja suihku

Helppo oven käyttö

kompakti rakenne

Paineohjattu turvaovi

lukituksella. Turvallisuussyistä ovi avautuu vasta, kun kammiossa ei ole enää painetta.

Vahvistetut saranat

turvalliseen ja painetiiviiseen sulkemiseen

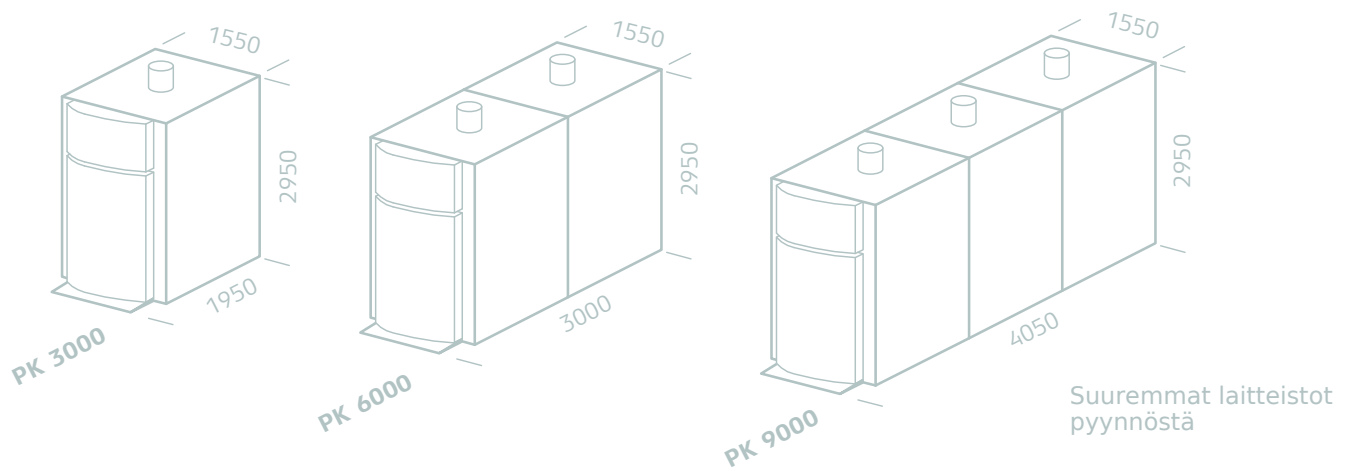
Automaattisesti ohjattu sisäänajorampi

Siirtyy oikeaan asentoon ovea avattaessa ja suljettaessa.



Uusin kosketusnäyttötekniikka ohjaa ja säätelee tarvittavia prosessivaiheita tarkasti. Suuri 12,1 tuuman kosketusnäyttö takaa selkeän ja helpon käytön.





Lihan, kalan ja juuston savustus-, lämpökäsittely- ja jäähdytyslaitteistojen 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