

Chambre de pasteurisation

Pasteurisation, cuisson rapide, cuisson standard, douchage, brumisation, refroidissement intensif et chauffage à sec



La chambre de pasteurisation multifonction

FONCTIONS STANDARD

- Pasteurisation sous contre-pression
- Cuisson rapide sous contre-pression (cuisson sous pression)
- Cuisson standard
- Douchage
- Brumisation
- Refroidissement intensif
- Chauffage à sec

DOMAINE D'APPLICATION

Produits emballés et non emballés, par exemple jambon cuit, saucisses de Francfort, saucisses à griller, boudins blancs, ainsi que pâtes et produits en bocaux ou en boîtes.

AVANTAGES

- Prolongation de la durée de conservation des produits sous vide par chauffage rapide de la couche superficielle à haute température.
- Gain de temps et d'énergie grâce à des cycles plus courts : pasteurisation de 5 à 15 minutes selon le produit.
- Réduction de la charge microbienne en surface jusqu'à une valeur proche de zéro.
- Réduction de l'exsudation dans l'emballage grâce à des cycles courts à pression contrôlée.
- Accès à de nouveaux marchés grâce à une meilleure qualité, avec possibilité de garantir la durée de conservation.
- Meilleure adhérence de l'emballage au produit grâce au refroidissement brusque par douchage des produits chauffés.
- Pasteurisation de produits sous atmosphère protectrice grâce à une montée rapide en température sous contre-pression.

Équipement complet

avec refroidissement, chauffage, ventilateur de circulation d'air et douche

Commande de porte simple

intégrée de manière compacte

Porte de sécurité asservie à la pression

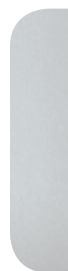
avec verrouillage. Pour des raisons de sécurité, la porte ne s'ouvre que lorsque la chambre n'est plus sous pression.

Charnières renforcées

pour une fermeture sûre et étanche à la pression

Rampe d'accès à commande automatique

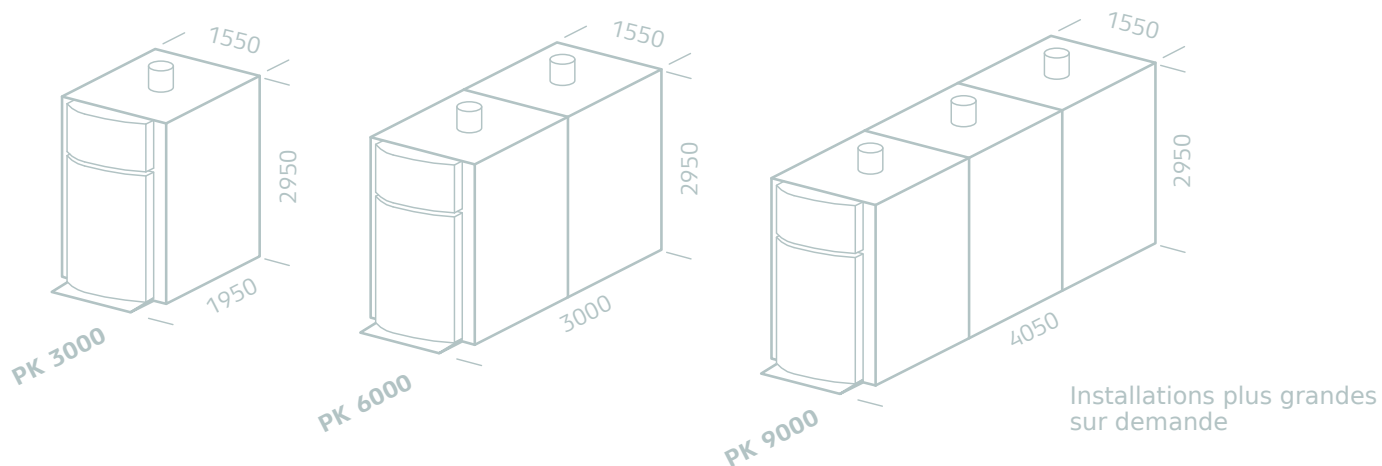
Se place dans la position appropriée lors de l'ouverture et de la fermeture de la porte.





La technologie tactile de dernière génération commande et régle avec précision les étapes nécessaires du procédé. Le grand écran tactile de 12,1 pouces garantit une utilisation claire et simple.





Développement et fabrication d'installations de fumage, de traitement thermique et de refroidissement pour la viande, le poisson et le fromage

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