

Camera di pastorizzazione

Pastorizzazione, cottura rapida, cottura standard, docciatura,
nebulizzazione, raffreddamento intensivo e riscaldamento a
secco



La camera di pastorizzazione multifunzione

FUNZIONI STANDARD

- Pastorizzazione in contropressione
- Cottura rapida in contropressione (cottura a pressione)
- Processo di cottura standard
- Docciatura
- Nebulizzazione
- Raffreddamento intensivo
- Riscaldamento a secco

CAMPO DI APPLICAZIONE

Prodotti confezionati e non confezionati, ad esempio prosciutto cotto, würstel, salsicce da griglia e salsicce bianche, nonché pasta e prodotti in vasetti e lattine.

VANTAGGI

- Prolungamento della conservabilità dei prodotti sottovuoto mediante rapido riscaldamento dello strato superficiale ad alta temperatura.
- Risparmio di tempo ed energia grazie alla riduzione dei tempi di processo: pastorizzazione da 5 a 15 minuti, secondo il prodotto.
- Riduzione della carica microbica superficiale fino a valori prossimi allo zero.
- Minore fuoriuscita di succhi nella confezione grazie a brevi tempi di processo a pressione controllata.
- Ampliamento dei mercati grazie al miglioramento della qualità, con possibilità di garantire la conservabilità.
- Migliore aderenza della confezione al prodotto mediante docciatura rapida di raffreddamento dei prodotti riscaldati.
- Pastorizzazione di prodotti in atmosfera protettiva grazie al rapido riscaldamento in contropressione.

Dotazione completa

con raffreddamento, riscaldamento, ventilatore di ricircolo e doccia

Azionamento semplice della porta

con installazione compatta

Porta di sicurezza a controllo di pressione

con interblocco. Per motivi di sicurezza, la porta si apre solo quando non vi è più pressione nella camera.

Cerniere per carichi pesanti

per una chiusura sicura e a tenuta di pressione

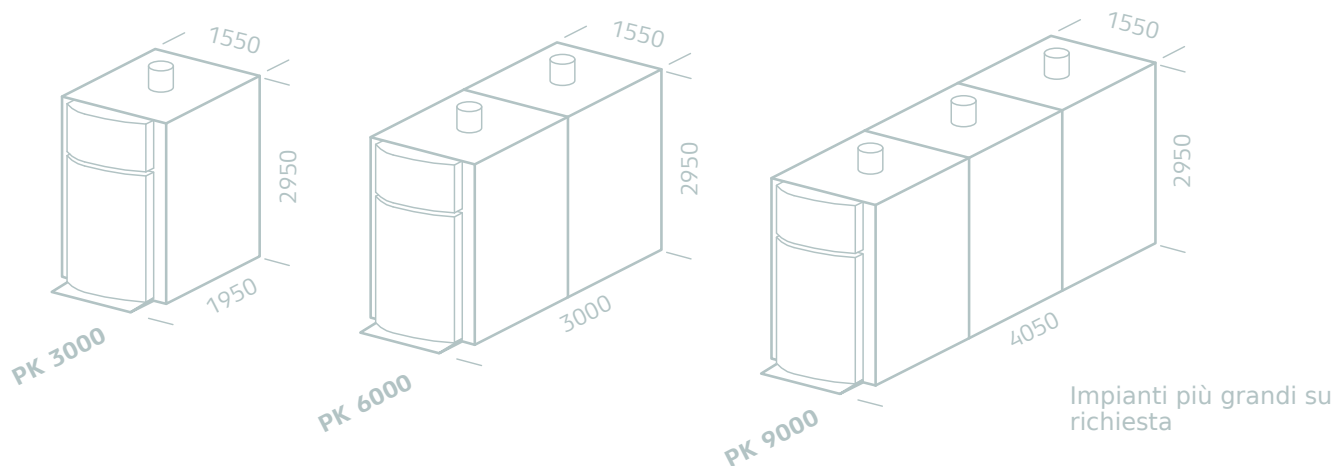
Rampa d'ingresso a comando automatico

Si porta nella posizione corrispondente all'apertura e alla chiusura della porta.



La più recente tecnologia touchscreen gestisce e regola con precisione le fasi di processo necessarie. Il grande touchscreen da 12,1 pollici assicura un utilizzo chiaro e semplice.





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

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