

Câmara de pasteurização

Pasteurização, cozedura rápida, cozedura normal, duche, nebulização, arrefecimento intensivo e aquecimento a seco



A câmara de pasteurização multifuncional

FUNÇÕES DE SÉRIE

- Pasteurização sob contrapressão
- Cozedura rápida sob contrapressão (cozedura sob pressão)
- Cozedura normal
- Duche
- Nebulização
- Arrefecimento intensivo
- Aquecimento a seco

ÁREA DE APLICAÇÃO

Produtos embalados e não embalados, como fiambre cozido, salsichas de Frankfurt, salsichas para grelhar e salsichas brancas, bem como massas e produtos em frascos e latas.

VANTAGENS

- Prolongamento do prazo de conservação dos produtos embalados a vácuo por aquecimento rápido da camada superficial a alta temperatura.
- Poupança de tempo e energia com ciclos mais curtos: pasteurização entre 5 e 15 minutos, consoante o produto.
- Redução da carga microbiana superficial para valores próximos de zero.
- Menor exsudação na embalagem graças a tempos de processo curtos com pressão controlada.
- Alargamento dos mercados graças à melhoria da qualidade, com possibilidade de garantir o prazo de conservação.
- Melhor adaptação da embalagem ao produto através de arrefecimento brusco por duche dos produtos aquecidos.
- Pasteurização de produtos em atmosfera protetora através de aquecimento rápido sob contrapressão.

Equipamento completo

com arrefecimento, aquecimento, ventilador de recirculação e duche



Acionamento simples da porta

com instalação compacta



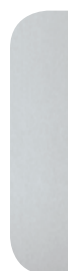
Porta de segurança controlada por pressão

com interbloqueio. Por segurança, a porta só abre quando já não existe pressão na câmara.



Dobradiças reforçadas

para um fecho seguro e estanque à pressão



Rampa de entrada de comando automático

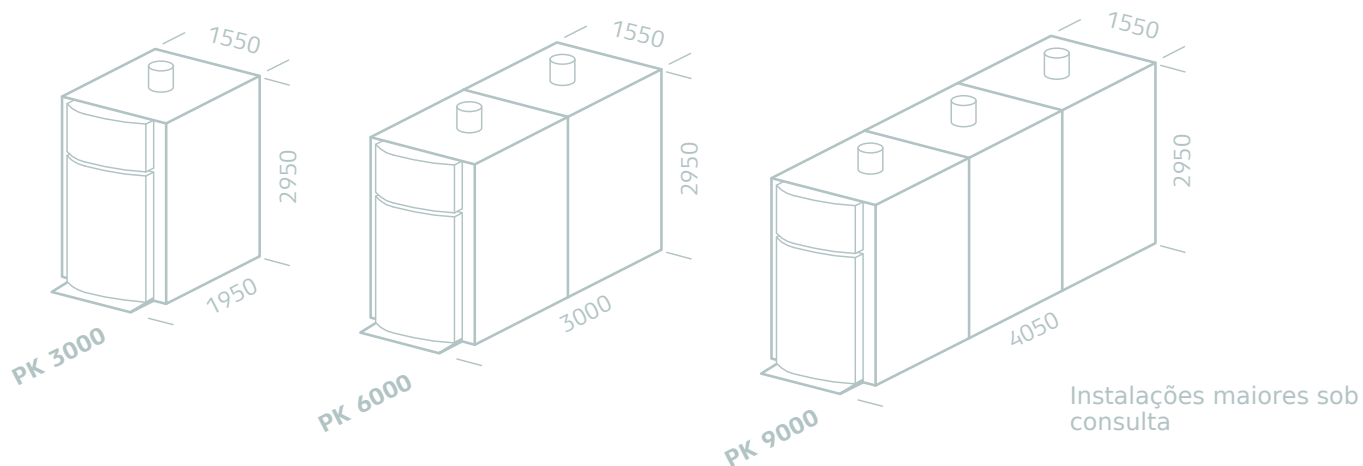
Assume a posição adequada ao abrir e fechar a porta.





A mais recente tecnologia de ecrã tátil controla e regula com precisão as etapas necessárias do processo. O grande ecrã tátil de 12,1 polegadas garante uma operação clara e simples.





Desenvolvimento e fabrico de instalações para
fumagem, tratamento térmico e arrefecimento de
produtos de carne, peixe e queijo

Sorgo Anlagenbau GmbH

Hirschstraße 39 • 9020 Klagenfurt am Wörthersee
Industriezone West • **Áustria**

T +43 463 34242 **F** +43 463 36787

office@sorgo.at

www.sorgo.at