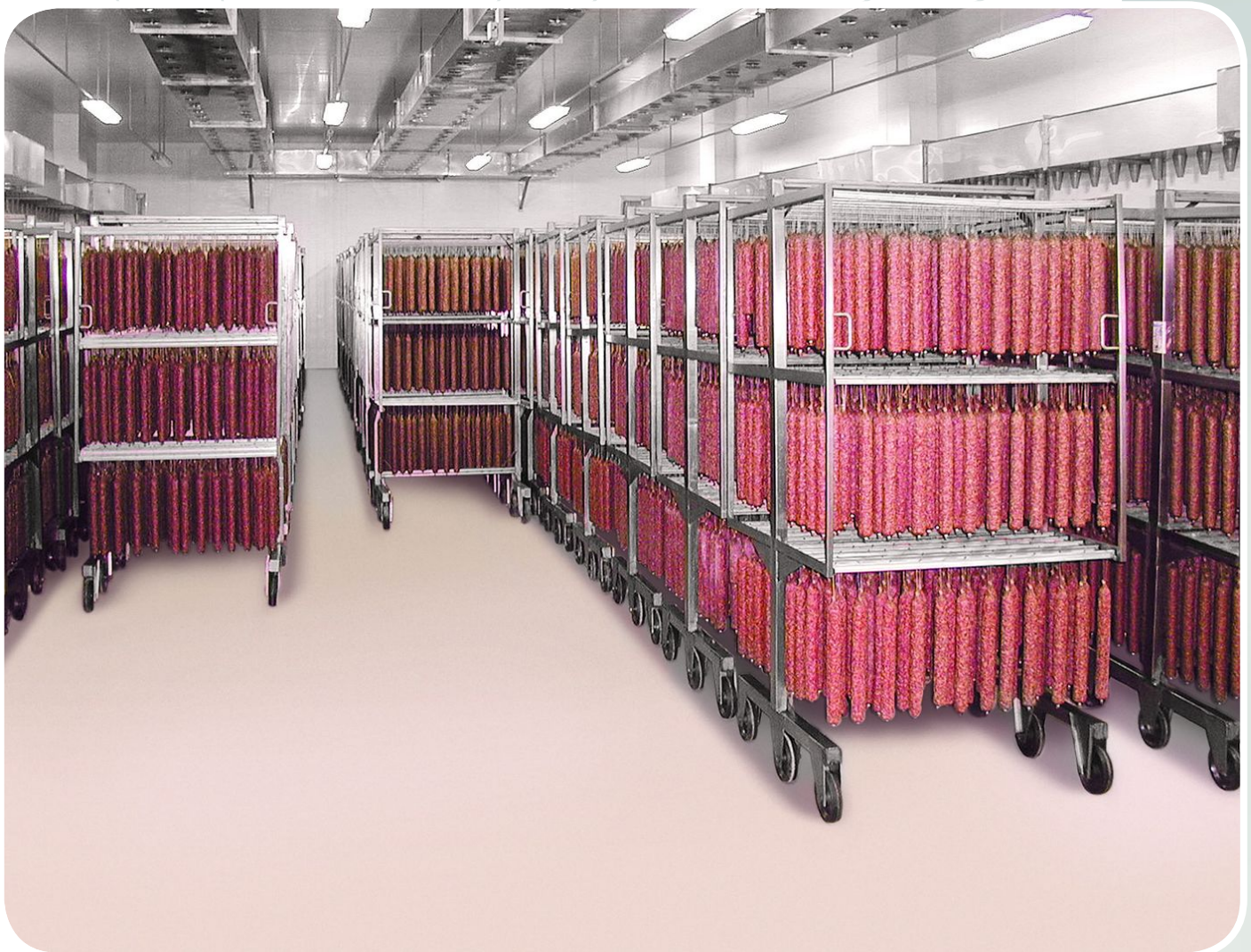


Instalaciones para
maduración y
ahumado en frío



... para la industria

Secado y
maduración de bajo
consumo para sus
productos de calidad



Producción segura y uniforme con el sistema de climatización y maduración Sörgo. Tecnología madura para productos curados crudos, embutidos crudos, salami y productos de larga conservación. Instalaciones ajustadas con precisión para una fermentación suave mediante maduración natural. Líneas de producción completas para empresas de cualquier tamaño, orientadas a cada necesidad de aplicación. La competente tecnología Sörgo y las mejores referencias garantizan productos de primera categoría que satisfacen plenamente en color, sabor y aroma •

Tecnología de primera categoría para una calidad superior

Las instalaciones industriales de maduración Sorgo destacan por su excelente fabricación y fiabilidad. Clientes de todo el mundo valoran su tecnología de futuro y sus soluciones prácticas.

Sorgo cuenta con dos generaciones de experiencia en la construcción de instalaciones de maduración para embutidos crudos, salami y productos curados crudos. Estas avanzadas instalaciones se emplean para salar, secar, equilibrar el curado, madurar, ahumar en frío y realizar la maduración final. Gracias a la colaboración prolongada y fructífera con productores de renombre de embutidos crudos, salami y productos curados crudos, así como a la investigación constante, el desarrollo y la disposición a innovar, las instalaciones Sorgo siempre incorporan el estado actual de la técnica. No es casualidad que Sorgo sea el número 1 en climatización, maduración y ahumado en Austria. Sabemos lo exigente que es el mercado y sabemos que los profesionales quieren instalaciones de profesionales. La calidad en su sentido más amplio es un reto permanente. Para usted y para nosotros •



Manejo cómodo con la pantalla táctil Sorgo

El principio de las instalaciones Sorgo

Más de 1000 instalaciones en todo el mundo ya están equipadas con el eficiente sistema entálpico Sorgo. Este sistema reduce los costes energéticos y operativos. Aprovecha de forma óptima las condiciones climáticas del aire exterior.

La entalpía es la energía contenida en el aire. En el sistema entálpico, el control informático consulta continuamente el clima exterior y el de la sala de tratamiento. Según la variación del estado del aire, se mezcla proporcionalmente aire fresco con el aire de recirculación.



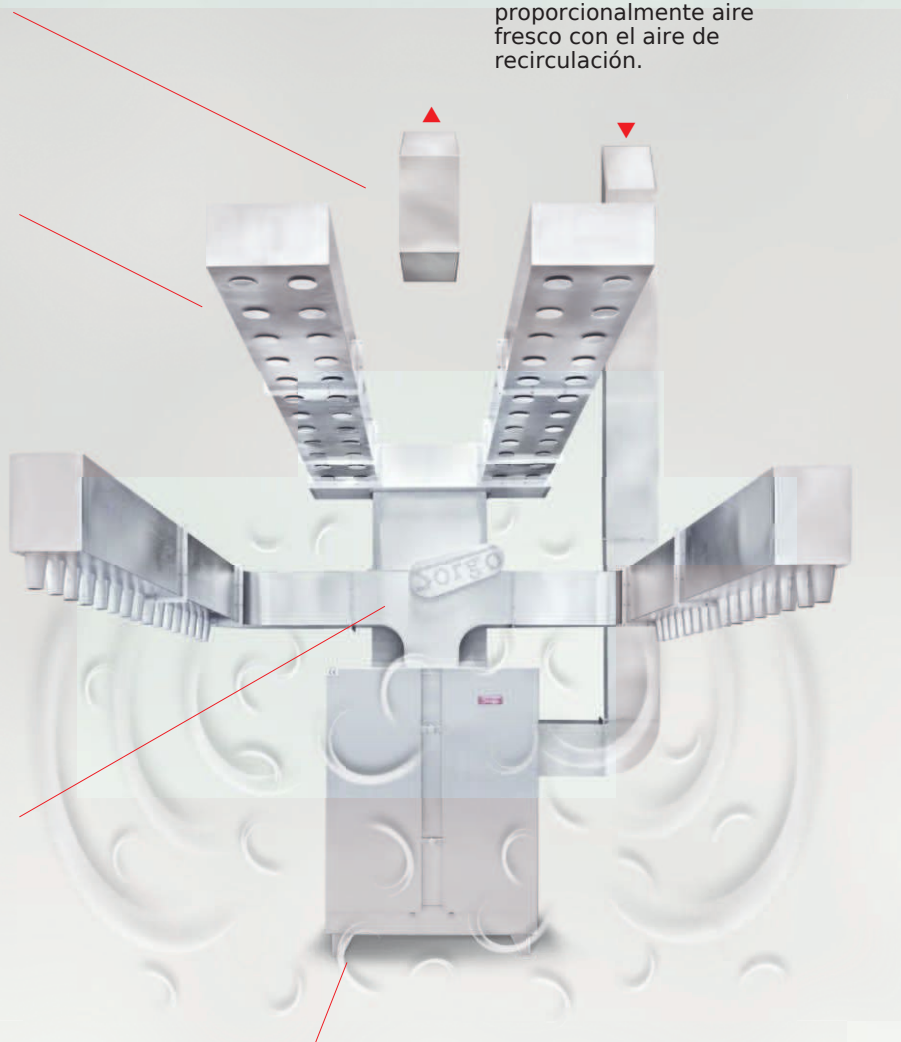
El aire de recirculación retorna por conductos de aspiración con válvulas regulables.



El aire acondicionado se impulsa mediante toberas de geometría especial.



La compuerta inversora regula continuamente el caudal de aire y garantiza una distribución óptima en la sala. El ciclo de aire alternante permite un secado y una maduración uniformes.



La unidad de climatización se fabrica en acero inoxidable al cromo-níquel de alta calidad con un acabado de primera categoría. La amplia puerta de mantenimiento garantiza

una inspección sencilla del interior de la unidad de climatización. El marcado CE acredita el cumplimiento de las directivas CE de máquinas y las disposiciones de seguridad.



Tecnología informática de futuro con interfaz táctil de alta resolución de 12,1"

Control informático de última generación.

El centro de medición y control SCS preparado para el futuro está diseñado para la regulación y el control integrales de las instalaciones Sorgo. El control táctil incorpora de serie una interfaz Ethernet para la comunicación de datos con un PC externo o un sistema superior de control de procesos. También puede representarse gráficamente la evolución climática de la instalación. Todos los valores de consigna y reales, así como los parámetros energéticos, se presentan al usuario con total transparencia. Este sistema destaca por su gran adaptabilidad

y la máxima comodidad de manejo •



Instalaciones compactas de climatización y ahumado en frío



OPCIONES DE
CALEFACCIÓN • Eléctrica
• Vapor • Agua caliente a
alta temperatura • Agua
templada

OPCIONES DE
REFRIGERACIÓN •
Freón • Glicol •
Salmuera •
Amoníaco • CO2 •
R-404a



Instalaciones a medida para empresas de cualquier tamaño



Gracias a la construcción flexible de las instalaciones Sorgo, teniendo en cuenta los objetivos del cliente, las salas de maduración se dimensionan óptimamente para cada aplicación. Para elaborar productos madurados de forma natural, como salami con moho noble o jamón curado crudo (ahumado o secado al aire), se ofrecen soluciones ajustadas con precisión. Incluso en las mayores instalaciones, con capacidades de carga de 250 toneladas y una altura de sala de seis metros, el secado es sumamente suave y uniforme.





Desarrollo y fabricación de instalaciones
para el ahumado y el tratamiento térmico
y frigorífico de productos cárnicos,
pesqueros y de queso

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