

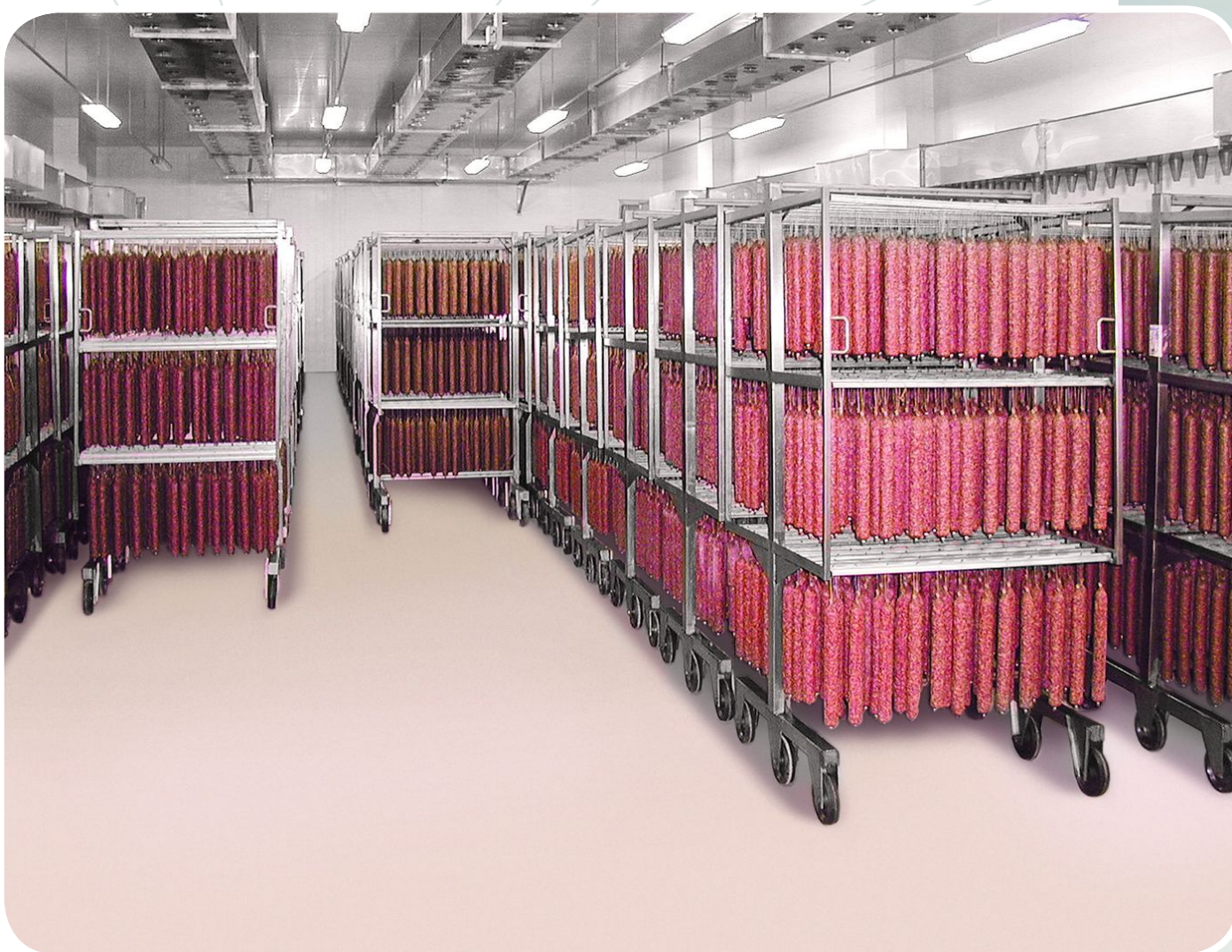
Kypsytys- ja
kylmäsavustuslaitteist
ot



... teollisuudelle



Energiaa säästävä kuivaus ja kypsytys laatutuotteillenne



Turvallinen ja tasainen tuotanto Sorgon ilmastointi- ja kypsytysjärjestelmällä. Kehittyntä tekniikkaa raakasulatuille lihatuotteille, raakamakkaroille, salamille ja kestopuotteille. Erityisen tarkasti sovitettut laitteistot hellävaraiseen fermentointiin luonnonkypsytysmenetelmällä. Täydelliset tuotantolinjat kaikenkokoisille yritysille yksilöllisiin käyttötarpeisiin. Sorgon asiantunteva teknologia ja parhaat referenssit takaavat ensiluokkaiset tuotteet, joiden väri, maku ja aromi täyttävät kaikki toiveet •

Ensiluokkaista tekniikkaa ensiluokkaiseen laatuun

Teollisuusrakenteiset Sorgon kypsytyslaitteistot erottuvat ensiluokkaisella viimeistelyllä ja luotettavuudella. Asiakkaat kaikkialla maailmassa arvostavat tulevaisuuteen suuntautuvaa teknologiaa ja käytännöllistä tekniikkaa.

Sorgolla on kahden sukupolven kokemus raakamakkaroiden, salamin ja raakasuolattujen lihatuotteiden kypsytyslaitteistojen rakentamisesta. Näitä pitkälle kehitettyjä laitteistoja käytetään suolaukseen, kuivaukseen, suolan tasaantumiseen, kypsytykseen, kylmäsavustukseen ja jälkikypsytykseen. Pitkäaikainen menestyksekkäs yhteistyö tunnettujen raakamakkaran, salamin ja raakasuolattujen lihatuotteiden valmistajien kanssa sekä jatkuva tutkimus, kehitys ja uudistumishalu pitävät Sorgo-laitteistot aina tekniikan eturintamassa. Ei ole sattumaa, että Sorgo on Itävallan numero 1 ilmastointi-, kypsytys- ja savustustekniikassa. Tiedämme markkinoiden kovuuden ja tiedämme: ammattilaiset haluavat laitteistoja ammattilaisilta. Laatu laajimmassa muodossaan on jatkuva haaste. Teille ja meille •



Vaivaton käyttö
Sorgo-kosketusnäytöl-
lä

Sorgo-laitteistojen toimintaperiaate

Yli 1000 laitteistoa maailmanlaajuisesti on jo varustettu tehokkaalla Sorgo-entalpiajärjestelmällä. Järjestelmää käytetään energia- ja käyttökustannusten pienentämiseen. Ulkoilman ilmasto-olosuhteet hyödynnetään optimaalisesti entalpiajärjestelmällä.

Entalpia on ilman sisältämä energia. Entalpiajärjestelmässä tietokoneohjaus seuraa jatkuvasti ulkoilmaa ja käsittelytilan ilmastoa. Ilman tilan muutosten mukaan raitisilmaa sekoitetaan kiertoilmaan suhteellisesti.



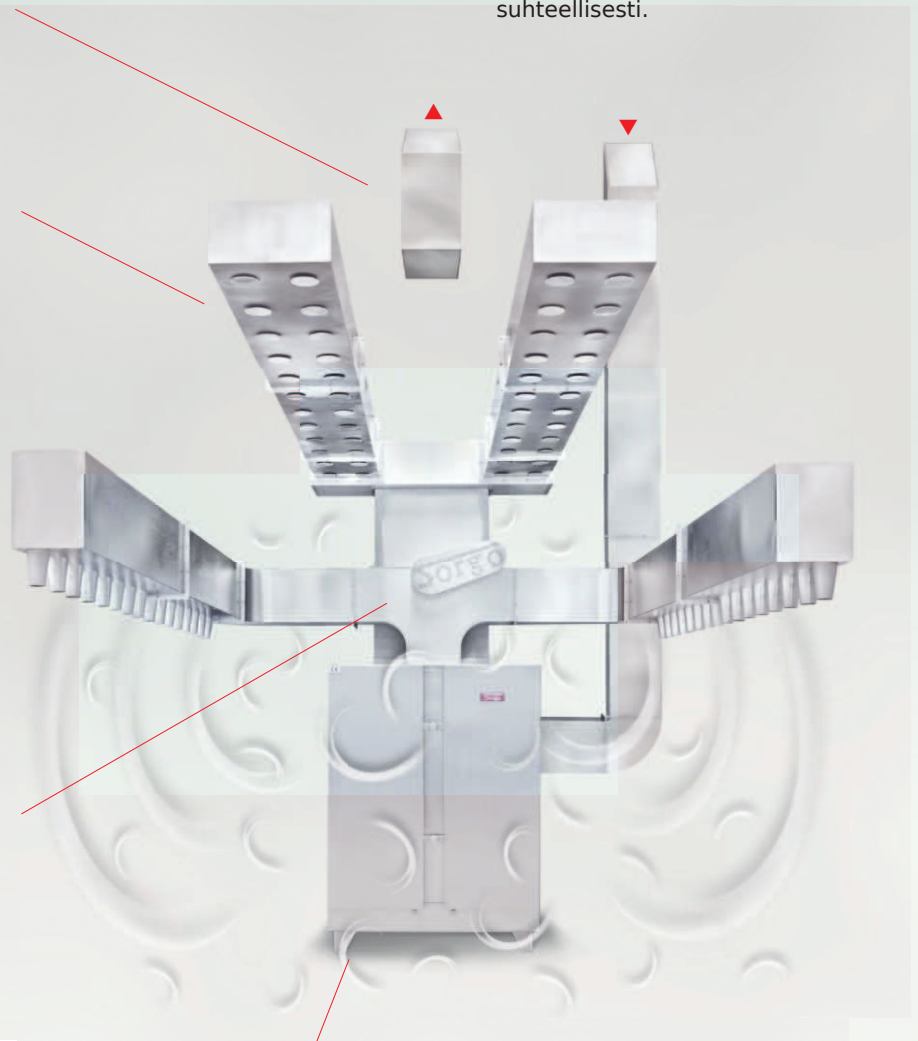
Kiertoilma palautetaan säädettävillä venttiileillä varustettujen imukanavien kautta.



Käsitelty ilma puhalletaan sisään erityisesti muotoilluista suuttimista.



Kääntöpelti säätaa ilmavirtaa jatkuvasti ja varmistaa ilman optimaalisen jakautumisen tilassa. Vaihtuva ilmankierto takaa tasaisen kuivumisen ja kypsymisen.



Ilmastointiyksikkö valmistetaan laadukkaasta krominikkeliteräksestä ensiluokkaisella viimeistelyllä. Reilusti mitoitettu huolto-ovi mahdollistaa

hyvän näkyvyyden ilmastointiyksikön sisälle. CE-merkintä osoittaa EY:n konedirektiivien ja turvallisuusmääräysten täyttymisen.



Tulevaisuuteen suuntautuvaa tietotekniikkaa ja korkean tarkkuuden 12,1" kosketusnäyttöliittymä

Uusimman sukupolven tietokoneohjaus.

Tulevaisuuteen suunnattu SCS-mittaus- ja ohjauskeskus on suunniteltu Sorgo-laitteistojen kattavaan säätöön ja ohjaukseen. Kosketusnäyttöohjauksessa on vakiona Ethernet-liitäntä tiedonsiirtoon ulkoisen tietokoneen tai ylemmän tason prosessinohjausjärjestelmän kanssa. Myös laitteiston ilmaston kehitys voidaan esittää graafisesti. Kaikki asetus- ja todelliset arvot sekä energiaparametrit ovat käyttäjän saatavilla täysin läpinäkyvästi. Suuri mukautuvuus ja paras

käyttömukavuus luonnehtivat tätä järjestelmää •



Kompaktirakenteiset ilmastointi- ja kylmäsavustuslaitteistot



LÄMMITYSVAIHTOEHDOT •
Sähkö • Höyry • Kuuma
vesi • Lämmin vesi

JÄÄHDYTYSVAIHTO
EHDOT • Freoni •
Glykoli • Suolaliuos
• Ammoniakki •
CO2 • R-404a



Räätälöidyt laitteistot kaikenkokoisille yrityksille



Sorgo-laitteistojen joustava rakenne ja asiakkaan tavoitteiden huomiointi mahdollistavat kypsytystilojen optimaalisen mitoituksen käyttökohteen mukaan. Luonnollisesti kypsytetyille tuotteille, kuten jalohomesalamille tai savustetulle tai ilmakeiväiselle raakakinkulle, tarjotaan tarkasti sovitettuja ratkaisuja. Jopa suurimmissa laitteistoissa, joiden täyttökapasiteetti on 250 tonnia ja tilan korkeus kuusi metriä, kuivuminen on erittäin hellävaraista ja tasaista.





Liha-, kala- ja juustotuotteiden savustus-,
lämpö- ja jäähdytyskäsittelylaitteistojen
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