

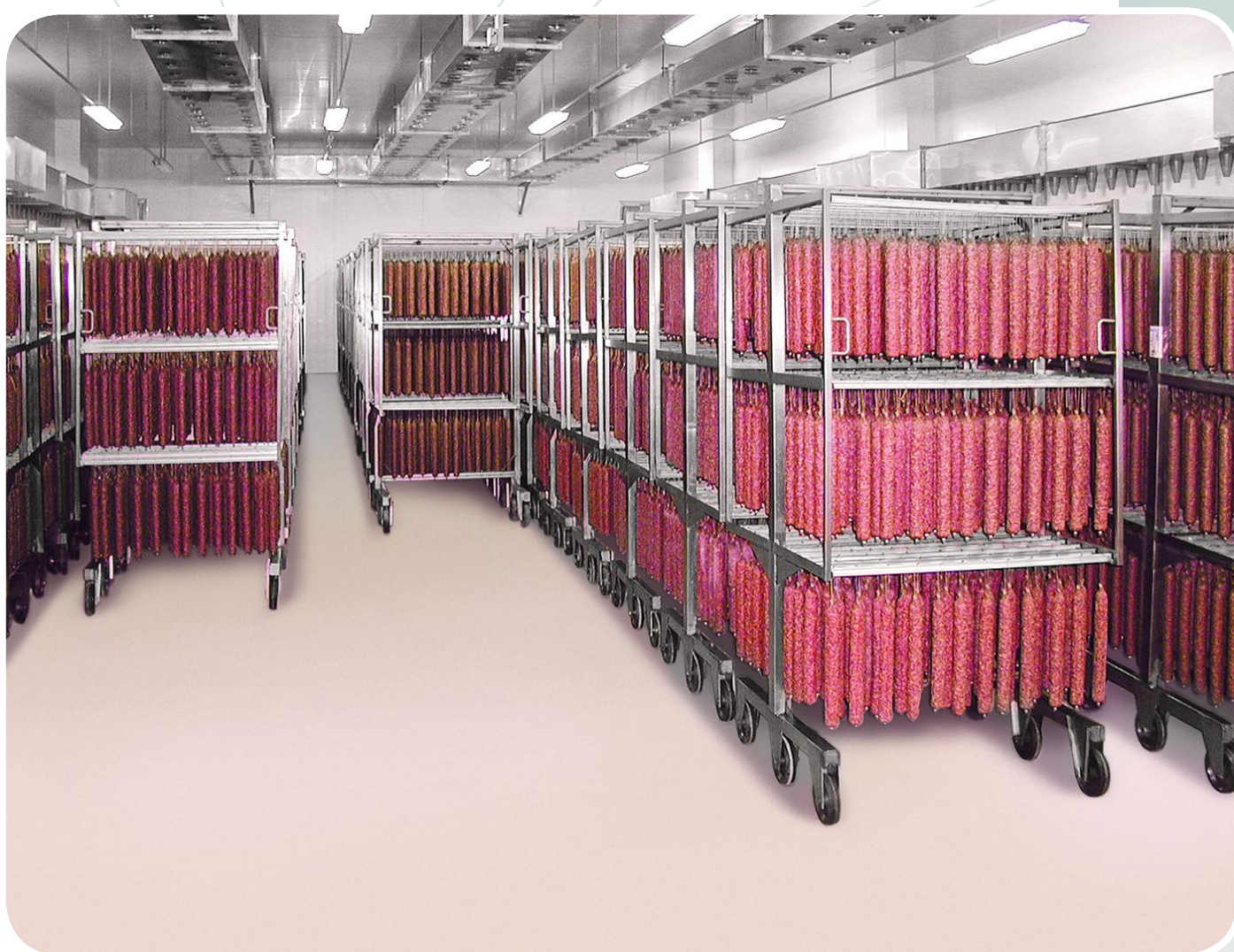
Installations de
maturation et de
fumage à froid



... pour l'industrie



Séchage et
maturation économes
en énergie pour vos
produits de qualité



Une production sûre et homogène avec le système climatique de maturation Sorgo. Une technologie aboutie pour les produits de salaison crus, saucisses crues, salamis et produits de longue conservation. Des installations finement adaptées pour une fermentation douce selon le procédé de maturation naturelle. Des lignes de production complètes pour toutes les tailles d'entreprise, ciblées sur les besoins individuels. La technologie Sorgo et ses excellentes références garantissent des produits de premier ordre qui répondent à toutes les attentes de couleur, de goût et d'arôme •

**Une technologie de premier ordre pour
une qualité de premier ordre**

Les installations industrielles de maturation Sorgo se distinguent par leur finition de premier ordre et leur fiabilité. Les clients du monde entier apprécient cette technologie tournée vers l'avenir et adaptée à la pratique.

Sorgo possède deux générations d'expérience dans la construction d'installations de maturation pour saucisses crues, salamis et produits de salaison crus. Ces installations perfectionnées servent au salage, au séchage, à l'égalisation du sel, à la maturation, au fumage à froid et à la postmaturation. La collaboration fructueuse de longue date avec des producteurs renommés, la recherche continue, le développement et l'innovation maintiennent les installations Sorgo à la pointe de la technique. Ce n'est pas un hasard si Sorgo est numéro 1 en Autriche des technologies climatiques, de maturation et de fumage. Nous savons combien le marché est exigeant et nous savons que les professionnels veulent des installations de professionnels. La qualité dans son sens le plus large est un défi permanent, pour vous comme pour nous •



Utilisation confortable
avec l'écran tactile
Sorgo

Le principe des installations Sorgo

Plus de 1000 installations dans le monde ont déjà été équipées du système enthalpique efficace de Sorgo. Ce système réduit les coûts énergétiques et d'exploitation. Il exploite de manière optimale les conditions climatiques de l'air extérieur.

L'enthalpie est l'énergie contenue dans l'air. Dans le système enthalpique, la commande informatique interroge en permanence le climat extérieur et celui de la chambre de traitement. Selon l'évolution de l'état de l'air, une proportion d'air neuf est mélangée à l'air recyclé.



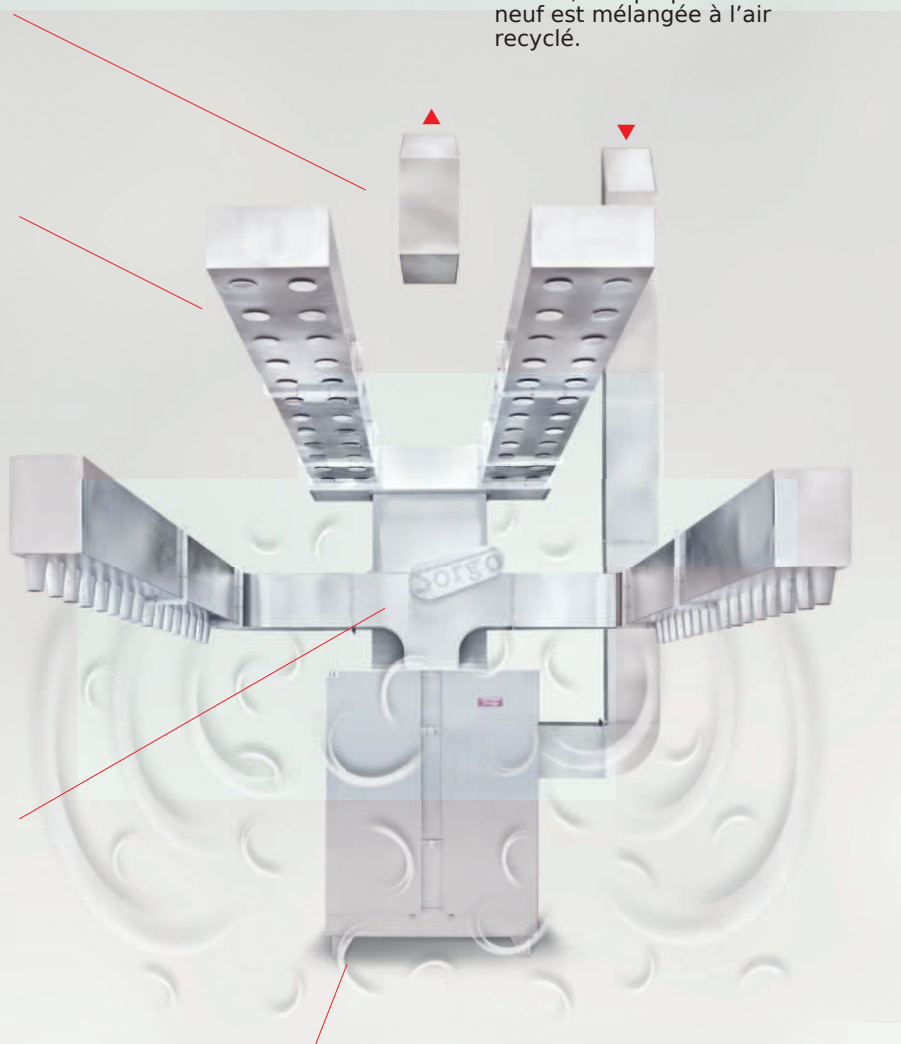
L'air recyclé est repris par des conduits d'aspiration à clapets réglables.



L'air traité est soufflé par des buses spécialement formées.



Le clapet d'inversion régule en continu le flux d'air et assure une répartition optimale dans le local. Le cycle d'air alterné permet un séchage et une maturation homogènes.



L'unité climatique est fabriquée en acier au chrome-nickel de haute qualité avec une finition de premier ordre. La grande porte de maintenance permet

une vue aisée de l'intérieur de l'unité climatique. Le marquage CE atteste du respect des directives européennes relatives aux machines et des dispositions de sécurité.



Une technologie informatique d'avenir avec une interface tactile haute résolution de 12,1 pouces

Commande informatique de dernière génération.

Le centre de mesure et de commande SCS tourné vers l'avenir est conçu pour réguler et piloter intégralement les installations Sorgo. La commande tactile est équipée de série d'une interface Ethernet pour communiquer les données avec un PC externe ou un système supérieur de supervision des procédés.

L'évolution climatique de l'installation peut également être représentée graphiquement.

Toutes les consignes, valeurs réelles et paramètres énergétiques sont présentés à l'utilisateur de manière totalement transparente. Une grande adaptabilité et un confort

d'utilisation maximal caractérisent ce système •



Installations climatiques de fumage à froid compactes



MODES DE CHAUFFAGE •
Électrique • Vapeur • Eau
très chaude • Eau chaude

MODES DE
REFROIDISSEMENT
• Fréon • Glycol •
Saumure •
Ammoniac • CO2 •
R-404a



Des installations
sur mesure pour
toutes les tailles
d'entreprise



Grâce à la construction flexible des installations Sörgo et à la prise en compte des objectifs du client, les salles de maturation sont dimensionnées de manière optimale selon l'application. Des solutions spécialement adaptées sont proposées pour les produits à maturation naturelle, tels que le salami à moisissures nobles ou le jambon cru fumé ou séché à l'air. Même sur les plus grandes installations, avec des capacités de chargement de 250 tonnes et une hauteur de local de six mètres, le séchage reste extrêmement doux et homogène.





Développement et fabrication
d'installations de fumage, de traitement
thermique et de refroidissement des
viandes, poissons et fromages

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