

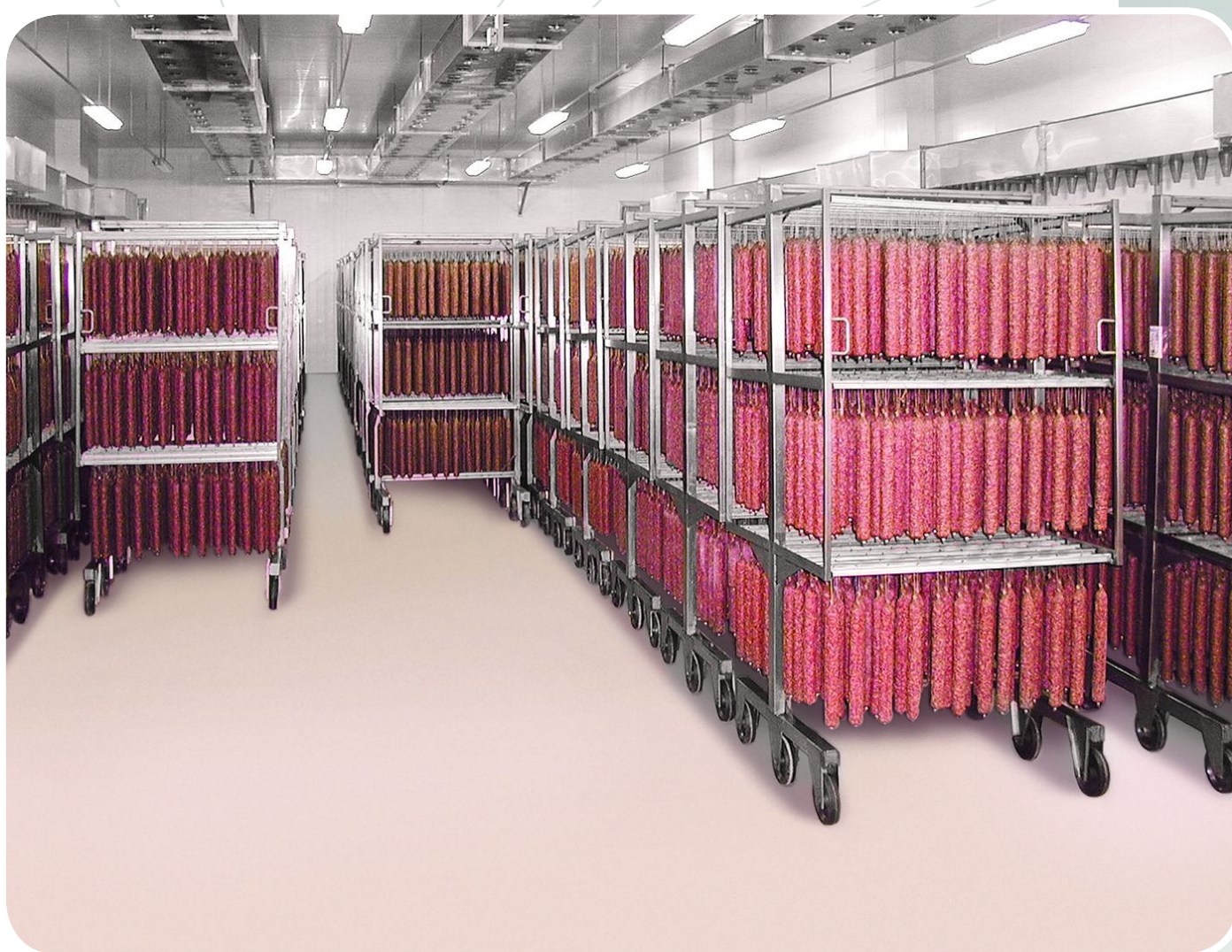
Impianti per
stagionatura e
affumicatura a freddo



... per l'industria



Asciugatura e
stagionatura a
risparmio energetico
per i vostri prodotti di
qualità



Produzione sicura e uniforme con il sistema Sorgo di climatizzazione e stagionatura. Tecnologia matura per carni crude salate, insaccati crudi, salami e prodotti a lunga conservazione. Impianti finemente adattati per la fermentazione delicata mediante stagionatura naturale. Linee produttive complete per aziende di ogni dimensione, mirate alle esigenze individuali di applicazione. La competenza tecnologica Sorgo, insieme alle migliori referenze, garantisce prodotti di prima classe che soddisfano ogni esigenza di colore, gusto e aroma •

Tecnologia di prima classe per una qualità di prima classe

Gli impianti industriali di stagionatura Sorgo si distinguono per lavorazione di prima classe e affidabilità. I clienti di tutto il mondo apprezzano la tecnologia orientata al futuro e la tecnica adatta alla pratica.

Sorgo vanta due generazioni di esperienza nella costruzione di impianti di stagionatura per insaccati crudi, salami e carni crude salate. Questi impianti altamente sviluppati vengono impiegati per salagione, asciugatura, riposo di uniformazione della salagione, stagionatura, affumicatura a freddo e stagionatura finale. Grazie alla lunga collaborazione di successo con rinomati produttori di insaccati crudi, salami e carni crude salate e alla continua ricerca, sviluppo e innovazione, gli impianti Sorgo sono sempre allo stato dell'arte. Non è un caso che Sorgo sia il numero 1 in Austria nella tecnologia di climatizzazione, stagionatura e affumicatura. Sappiamo quanto sia difficile il mercato e sappiamo che i professionisti vogliono impianti da professionisti. La qualità nella sua forma più completa è una sfida permanente. Per voi e per noi •



Comandi comodi con
touchscreen Sorgo

Il principio degli impianti Sorgo

In tutto il mondo oltre 1000 impianti sono già dotati dell'efficiente sistema entalpico Sorgo. Il sistema viene utilizzato per ridurre i costi energetici e operativi. Le condizioni climatiche dell'aria esterna vengono sfruttate in modo ottimale tramite il sistema entalpico.

L'entalpia è l'energia contenuta nell'aria. Nel sistema entalpico, il controllo computerizzato rileva continuamente il clima esterno e quello del locale di trattamento. In funzione del cambiamento di stato dell'aria, la quota di aria fresca viene miscelata proporzionalmente all'aria di ricircolo.



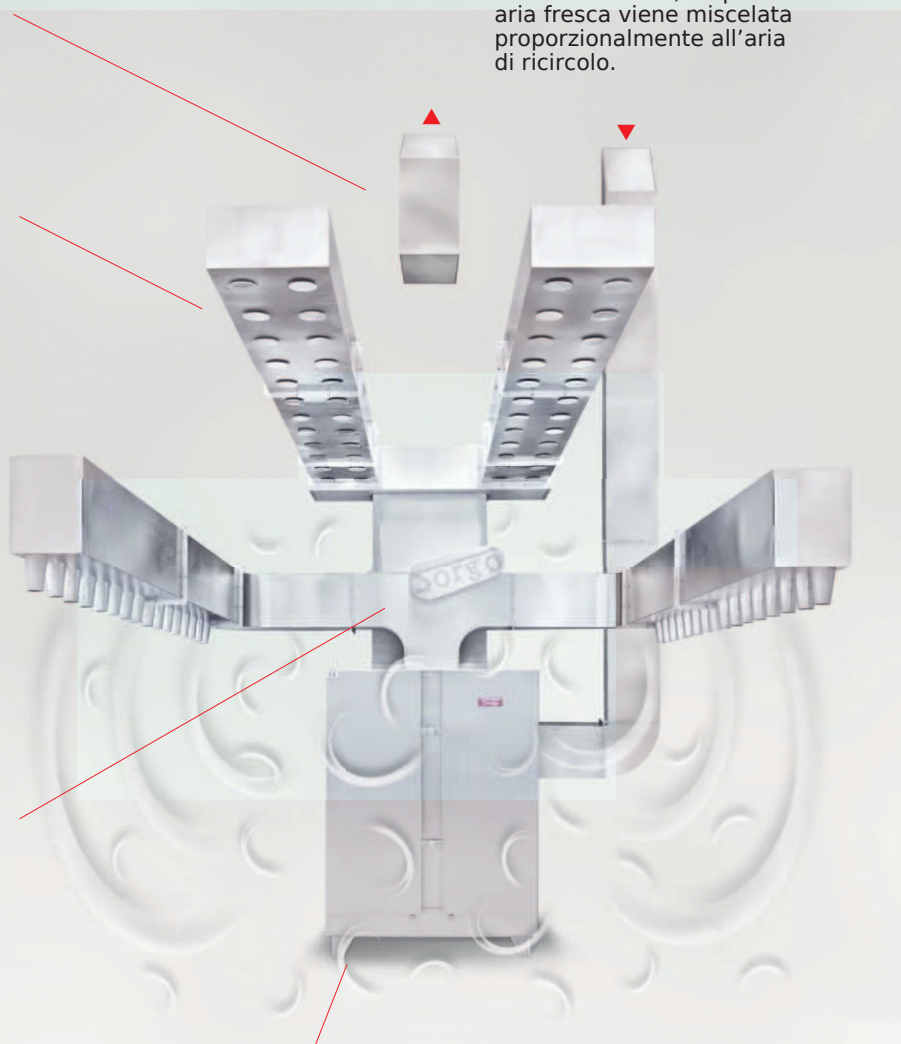
L'aria di ricircolo viene riportata attraverso canali di aspirazione con valvole regolabili.



L'aria trattata viene immessa tramite ugelli appositamente sagomati.



La serranda di inversione regola continuamente il flusso d'aria e assicura una distribuzione ottimale nel locale. Il ciclo di aria alternata consente asciugatura e stagionatura uniformi.



L'unità climatica è realizzata in acciaio al cromo-nichel di alta qualità con lavorazione di prima classe. L'ampia porta di manutenzione assicura

una facile visibilità all'interno dell'unità climatica. Con la marcatura CE vengono soddisfatte le direttive macchine CE e le disposizioni di sicurezza.



Tecnologia informatica orientata al futuro con interfaccia touchscreen ad alta risoluzione da 12,1"

Controllo computerizzato di ultima generazione.

Il centro di misurazione e controllo SCS orientato al futuro è progettato per la regolazione e il controllo completi degli impianti Sorgo. Il controllo touchscreen è dotato di serie di un'interfaccia Ethernet per la comunicazione dati con un PC esterno o un sistema di supervisione di livello superiore. Inoltre, l'andamento climatico dell'impianto può essere rappresentato graficamente. Tutti i valori nominali ed effettivi e i parametri energetici sono resi completamente trasparenti e accessibili all'utilizzatore. Grande adattabilità e massimo

comfort d'uso caratterizzano questo sistema •



Impianti compatti di climatizzazione e affumicatura a freddo



POSSIBILITÀ DI
RISCALDAMENTO •
Elettrico • Vapore • Acqua
ad alta temperatura •
Acqua calda

OPZIONI DI
RAFFREDDAMENTO
• Freon • Glicole •
Salamoia •
Ammoniaca • CO2
• R-404a



Impianti su misura per aziende di ogni dimensione



Grazie alla costruzione flessibile degli impianti Sorgo e tenendo conto degli obiettivi del cliente, i locali di stagionatura vengono dimensionati in modo ottimale per l'applicazione. Per prodotti stagionati naturalmente, come salami con mufte nobili o prosciutti crudi affumicati o asciugati all'aria, vengono offerte soluzioni finemente adattate. Anche negli impianti più grandi, con capacità di carico di 250 tonnellate e altezza del locale di sei metri, l'asciugatura è estremamente delicata e uniforme.





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

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