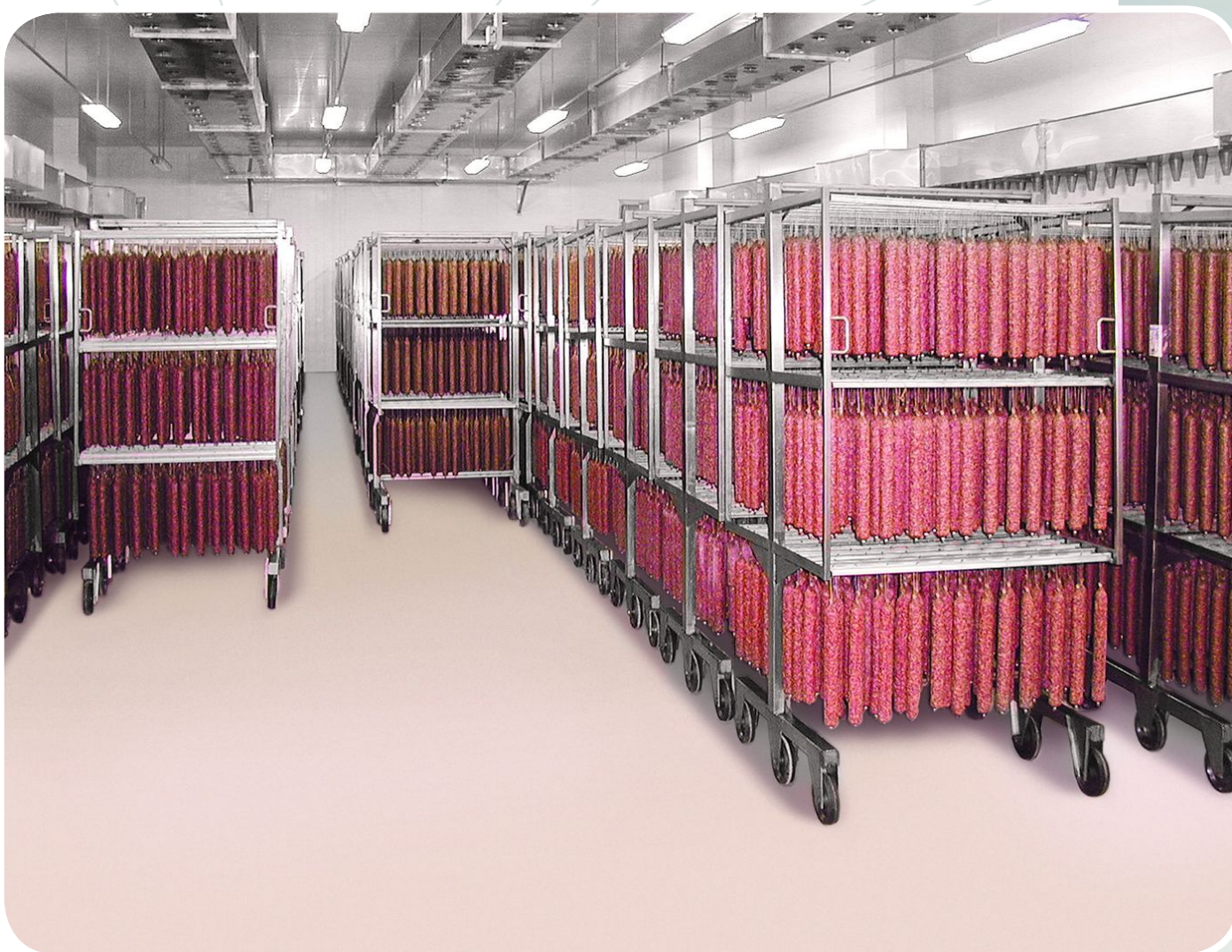


Instalações de maturação e fumagem a frio



... para a indústria

Secagem e maturação
energicamente
eficientes para os
seus produtos de
qualidade



Produção segura e uniforme com o sistema climático de maturação Sorgo. Tecnologia amadurecida para produtos crus de cura, enchidos crus, salami e produtos de longa conservação. Instalações finamente ajustadas para uma fermentação suave por maturação natural. Linhas de produção completas para empresas de qualquer dimensão, orientadas para as necessidades individuais. A tecnologia competente Sorgo, aliada às melhores referências, garante produtos de primeira classe que satisfazem todas as expectativas de cor, sabor e aroma •

Tecnologia de primeira classe para qualidade de primeira classe

As instalações industriais de maturação Sorgo distinguem-se pelo acabamento de primeira classe e pela fiabilidade. Clientes em todo o mundo apreciam a tecnologia orientada para o futuro e adaptada à prática.

A Sorgo possui duas gerações de experiência na construção de instalações de maturação para enchidos crus, salami e produtos crus de cura. Estas instalações avançadas são utilizadas para salga, secagem, uniformização do sal, maturação, fumagem a frio e pós-maturação. A colaboração de longa data com produtores reconhecidos, a investigação contínua, o desenvolvimento e a inovação mantêm as instalações Sorgo sempre no estado da arte. Não é por acaso que a Sorgo é o número 1 em tecnologia de climatização, maturação e fumagem na Áustria. Sabemos como o mercado é exigente e sabemos que os profissionais querem instalações de profissionais. A qualidade no seu sentido mais amplo é um desafio permanente, para si e para nós •



Utilização confortável
com o ecrã tátil Sorgo

O princípio das instalações Sorgo

Mais de 1000 instalações em todo o mundo já foram equipadas com o eficiente sistema de entalpia Sorgo. Este sistema reduz os custos energéticos e operacionais e aproveita de forma ideal as condições climáticas do ar exterior.

A entalpia é a energia contida no ar. No sistema de entalpia, o controlo informático consulta permanentemente o clima exterior e o da sala de tratamento. Consoante a alteração do estado do ar, mistura proporcionalmente ar novo com o ar recirculado.



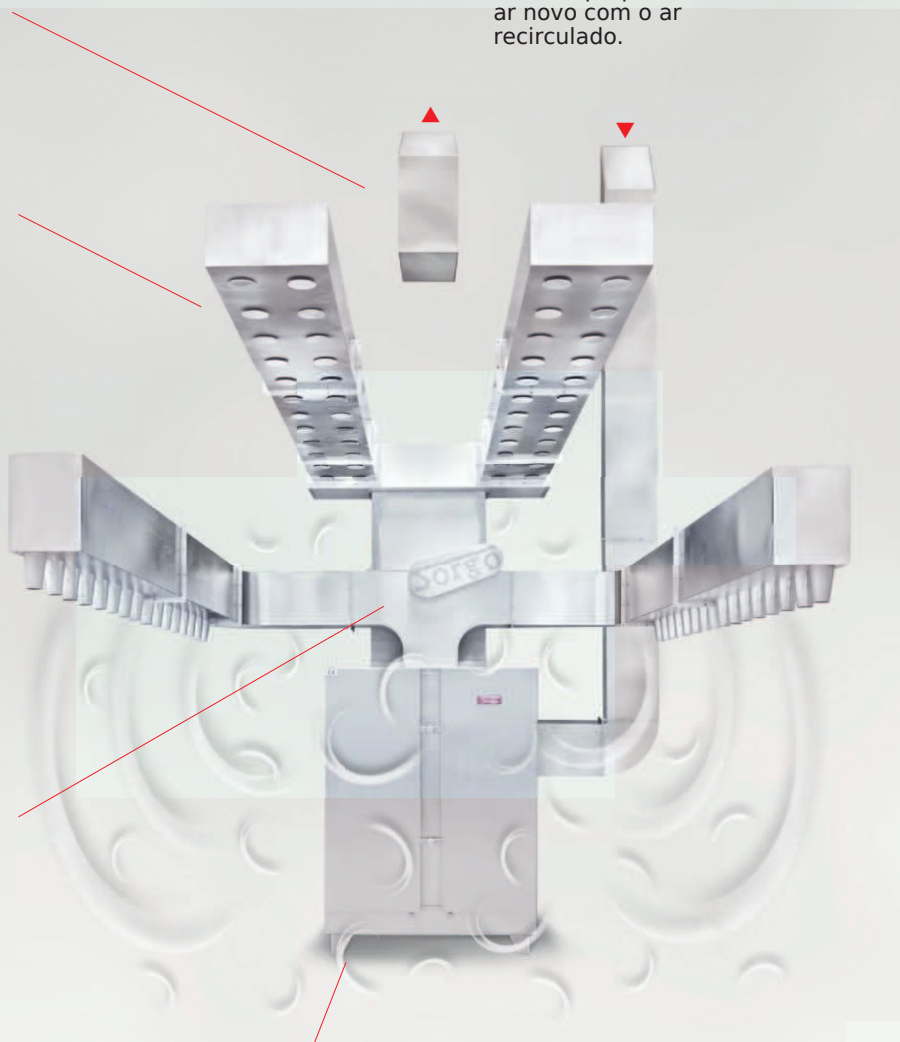
O ar recirculado regressa através de condutas de aspiração com válvulas ajustáveis.



O ar tratado é insuflado através de bocais especialmente moldados.



O registo inversor regula continuamente o fluxo de ar e garante uma distribuição ideal na sala. O ciclo de ar alternado proporciona uma secagem e maturação uniformes.



A unidade de climatização é fabricada em aço de cromo-níquel de alta qualidade com acabamento de primeira classe. A porta de manutenção de grandes dimensões permite

uma boa visibilidade do interior da unidade de climatização. A marcação CE atesta o cumprimento das diretivas CE relativas às máquinas e das disposições de segurança.



Tecnologia informática orientada para o futuro com interface tátil de alta resolução de 12,1 polegadas

Controlo informático de última geração.

O centro de medição e controlo SCS preparado para o futuro foi concebido para regular e controlar integralmente as instalações Sorgo. O controlo tátil está equipado de série com uma interface Ethernet para comunicação de dados com um PC externo ou um sistema superior de supervisão de processos. A evolução climática da instalação também pode ser representada graficamente. Todas as referências, valores reais e parâmetros energéticos são disponibilizados ao utilizador com total transparência. Uma grande adaptabilidade e o máximo

conforto de utilização caracterizam este sistema •



Instalações climáticas de fumagem a frio em construção compacta



OPÇÕES DE
AQUECIMENTO • Elétrico •
Vapor • Água a alta
temperatura • Água
quente

OPÇÕES DE
ARREFECIMENTO •
Freon • Glicol •
Salmoura •
Amoníaco • CO2 •
R-404a



Instalações à medida para empresas de qualquer dimensão



Graças à construção flexível das instalações Sorgo, que considera os objetivos do cliente, as salas de maturação são dimensionadas de forma ideal segundo a aplicação. Para produtos de maturação natural, como salami com bolor nobre ou presunto cru fumado ou seco ao ar, são oferecidas soluções especificamente ajustadas. Mesmo nas maiores instalações, com capacidades de carga de 250 toneladas e salas com seis metros de altura, a secagem é extremamente suave e uniforme.





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

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