Установки сухого созревания... для мяса премиального качества



Sorgo®
ANLAGENBAU

Установки сухого созревания для мяса премиального качества

В последние годы тенденция к созреванию мяса заметно укрепилась; особенно популярна у потребителей говядина сухого созревания. Этот особый продукт требует прежде всего времени и специального климата — двух факторов, которые наши установки позволяют полностью контролировать. Технология сухого созревания SORGO обеспечивает безопасное, равномерное и точно контролируемое созревание мясной продукции при низких температурах и на высочайшем уровне качества. Температура, влажность и движение воздуха контролируются с высокой точностью, создавая идеальный климат для естественного созревания с оптимальным удалением влаги. За 3–6 недель мясо приобретает характерные орехово-сливочные ноты, становится исключительно нежным и получает насыщенный красный цвет. Особое преимущество — солёный воздух: он создаёт уникальный микроклимат, способствует естественному созреванию, оказывает антибактериальное действие и обеспечивает несравненный вкус и максимальную безопасность продукции.

Ваша добавленная стоимость с говядиной сухого созревания

Сухое созревание — высший класс созревания мяса. Медленное контролируемое созревание на кости или без кости формирует интенсивный неповторимый вкус и нежную структуру, которые во всём мире ценятся как премиальное качество.



Индивидуальные установки для предприятий любого масштаба

Благодаря гибкой конструкции установок SORGO помещения сухого созревания всегда оптимально проектируются с учётом индивидуальных целей заказчика, области применения, требуемой загрузочной вместимости и размеров помещения. Для ремесленных и промышленных предприятий мы предлагаем специально адаптированные решения для контролируемого созревания мяса.

Сухое созревание даёт производителям важные преимущества

• Значительно более высокая добавленная стоимость по сравнению со стандартной продукцией • Уникальное конкурентное преимущество в премиальном сегменте • Более высокая лояльность покупателей, целенаправленно ищущих продукцию сухого созревания



Технология, задающая стандарты

Специально разработанная система управления SORGO обеспечивает постоянные условия и максимальную надёжность процесса. • Гигиеничная конструкция из нержавеющей стали 1.4301 • Точное регулирование температуры и влажности • Современное сенсорное управление с полной регистрацией данных • Энергосберегающая работа благодаря интеллектуальному регулированию • Опциональная система особого микроклимата со слегка солёным воздухом



Принцип работы установок Sorgo



Рециркуляционный воздух возвращается по всасывающим каналам с регулируемыми клапанами.

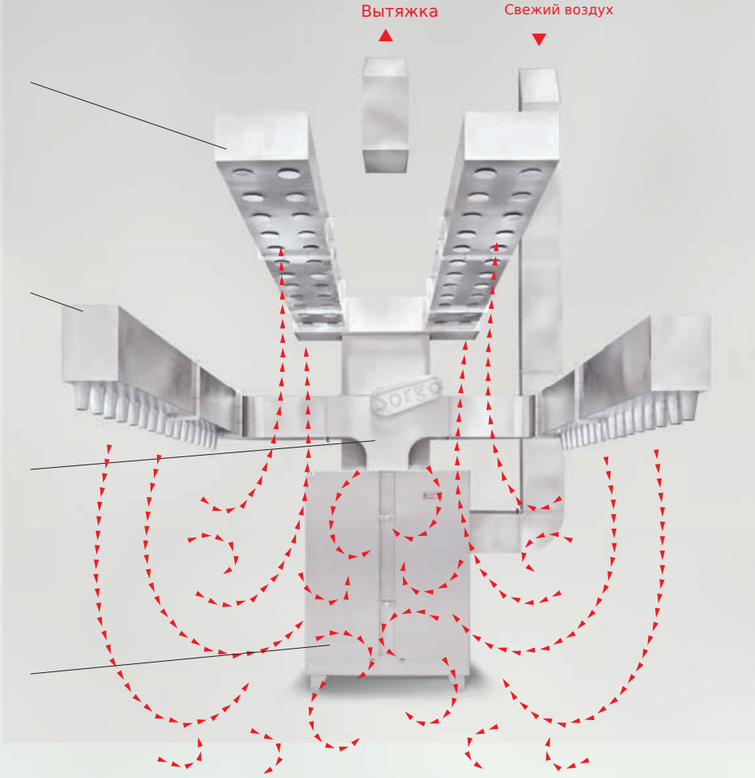


Подготовленный воздух подаётся через форсунки специальной формы.



Реверсивная заслонка непрерывно регулирует воздушный поток и обеспечивает его оптимальное распределение в помещении. Циклическая смена направления потока обеспечивает равномерную сушку и созревание.

Климатический агрегат изготовлен из высококачественной хромоникелевой стали и отличается первоклассным качеством исполнения. Большая сервисная дверь обеспечивает удобный обзор внутреннего пространства. Маркировка CE подтверждает соблюдение директив ЕС по машинному оборудованию и требований безопасности.



ВАРИАНТЫ НАГРЕВА

• Электрический
• Пар
• Высокотемпературная горячая вода
• Тёплая вода

ВАРИАНТЫ ОХЛАЖДЕНИЯ

• Фреон
• Гликоль
• Рассол
• Аммиак

Высокий выход и привлекательный внешний вид

Наша система распределения воздуха и точное регулирование температуры и влажности обеспечивают равномерную сушку мяса изнутри наружу. Результат — минимальная обрезь и значительно более высокая доля товарного мяса. Кроме того, куски сохраняют равномерно красивую поверхность и цвет, особенно аппетитные на срезе и на витрине. Вы получаете двойную выгоду: более высокий выход и премиальный внешний вид, способствующий успешным продажам.

SORGO — качество из Австрии

Более 50 лет SORGO Anlagenbau предлагает передовые решения для копчения, тепловой обработки и охлаждения мяса и колбасных изделий. Разработка, проектирование и производство выполняются одной компанией в Клагенфурте, Австрия. Этот комплексный опыт воплощён в высокотехнологичных системах, которые во всём мире ценят за качество, надёжность и долговечность. Более 3.000 установок по всему миру делают SORGO одним из ведущих поставщиков климатической, созревательной и коптильной техники. Как австрийское семейное предприятие в третьем поколении, мы олицетворяем качество, инновации и близость к заказчику. Выбирая установку сухого созревания SORGO, вы выбираете систему, объединяющую технологии, традиции и высочайшие требования, для премиального мяса, которое понравится вашим покупателям.

Sorgo®

Разработка и производство установок для копчения, тепловой обработки и охлаждения мясной, рыбной и сырной продукции

Sorgo Anlagenbau GmbH
Hirschstrasse 39 • 9020
Klagenfurt Industriezone West •
Австрия/Austria T +43 463 34242
• office@sorgo.at

www.sorgo.at