Linie ciągłe do wędzenia,
parzenia i schładzania



Sorgo®
ANLAGENBAU


Sorgo



Linie ciągłe Sorgo, punkt odniesienia dla jakości i ekonomiczności







- Specjalnie ukształtowane dysze powietrzne

  zapewniają optymalny rozdział powietrza.

- Solidnie zaprojektowany system transportowy

  pozwala na obciążenie dwóch ton na wózek.

- Najwyższej jakości wykonanie konstrukcji dachowej

  20-wózkowej linii ciągłej gwarantuje trwałą eksploatację.

Zależnie od wymagań klienta możliwy jest system transportowy

do wózków jeżdżących po podłodze lub regałów •



Linie ciągłe Sorgo mogą pracować nocą bez personelu obsługującego.

Przed końcem czasu pracy można załadować urządzenie, a wszystkie procesy przebiegają w pełni automatycznie – schłodzony gotowy produkt można wyjąć następnego dnia.





Doskonałe wyniki produktowe

dzięki dopracowanej i niezawodnej technice •

Zalety linii ciągłej Sorgo

• wysoce racjonalna produkcja dzięki automatycznemu systemowi transportowemu
• optymalne warunki pracy – brak ręcznego przemieszczania wózków do komór i z komór
• inteligentna technika spełnia wszelkie możliwe wymagania higieniczne
• maksymalna elastyczność dzięki natychmiastowej zmianie produktu
• wysoka wydajność dla dużych partii przy niewielkim zapotrzebowaniu na miejsce
• dłuższa trwałość produktów dzięki celowemu i szybkiemu przejściu przez krytyczne zakresy temperatur
• małe ubytki masy dzięki szybkiemu i kontrolowanemu schładzaniu
• produkty o wymaganej temperaturze rdzenia są gotowe do pakowania bez magazynowania pośredniego
• oszczędność przestrzeni chłodni i magazynów



Produkty wiszące lub leżące – dzięki przemyślanemu systemowi rozdziału powietrza obiegowego uzyskuje się całkowicie równomierny rozkład temperatury, a pomiar temperatury rdzenia jest realizowany

przez nowoczesne czujniki bezprzewodowe.



Linie ciągłe Sorgo w wykonaniu przemysłowym wyróżniają się najwyższej jakości wykonaniem i niezawodnością. Klienci na całym świecie cenią przyszłościową technologię i praktyczne rozwiązania techniczne.

Standardowo linie ciągłe składają się z dwóch sekcji: – strefy obróbki cieplnej i strefy chłodzenia.

Sekcja 1 – wybarwianie peklownicze, suszenie, wędzenie, pieczenie i parzenie Sekcja 2 – natrysk, intensywne schładzanie i suszenie

Urządzenia są montowane jedno za drugim w wykonaniu tunelowym lub alternatywnie w układzie dwurzędowym. Obszar wędzenia i parzenia jest oddzielony od obszaru intensywnego chłodzenia segmentem pośrednim z wbudowanymi podwójnie izolowanymi drzwiami Jet/podnoszonymi, uruchamianymi pneumatycznie. Śluza jest wyposażona w szczelnie zamykające się, w pełni izolowane drzwi. Aby zapewnić całkowicie szczelne zamknięcie, drzwi są dodatkowo dociskane do ościeżnicy siłownikiem pneumatycznym. Drzwi śluzy lub drzwi Jet/podnoszone są w pełni izolowane i ograniczają straty energii. Są automatycznie podnoszone i opuszczane. Ponieważ obie sekcje lub urządzenia są ze sobą połączone śluzą, stanowią jedną jednostkę konstrukcyjną.



Hans Greisinger, kierownik produkcji firmy Greisinger GmbH, i Peter Sorgo cieszą się z udanej współpracy przy nowych liniach ciągłych Sorgo.

Automatyczny transport wózków wewnątrz urządzenia odbywa się przez system transportowy zainstalowany na podłodze urządzenia. Wózki załadunkowe są transportowane motoreduktorami i nierdzewnym łańcuchem transportowym. Po zakończeniu procesu cieplnego drzwi śluzy otwierają się, a wózki załadunkowe są automatycznie transportowane przez wbudowany system transportowy do strefy chłodzenia. Następnie drzwi Jet/ podnoszone zamykają się i urządzenie można ponownie załadować. Załadunek i odbiór wózków również odbywają się automatycznie.







Duże sterowanie z ekranem dotykowym 12,1″ przekonuje przejrzystą i łatwą obsługą.



Nie trzeba wchodzić do urządzenia ani przemieszczać wózków parzelniczych.

Zapewnia to dodatkowe bezpieczeństwo pracy i obniża koszty personelu •

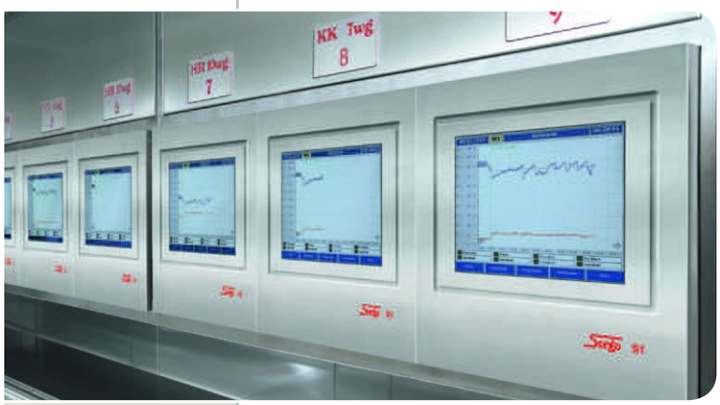
Wyjątkowo duża ilość powietrza obiegowego urządzeń z dodatkowo zintegrowanym wentylatorem wyciągowym gwarantuje równomierne i krótsze procesy technologiczne. Każde stanowisko wózka ma wentylator obiegowy z zasysaniem centralnym. Umożliwia to wyjątkową pojemność załadunkową.



Najnowsza technologia komputerowa perfekcyjnie steruje poszczególnymi sekcjami

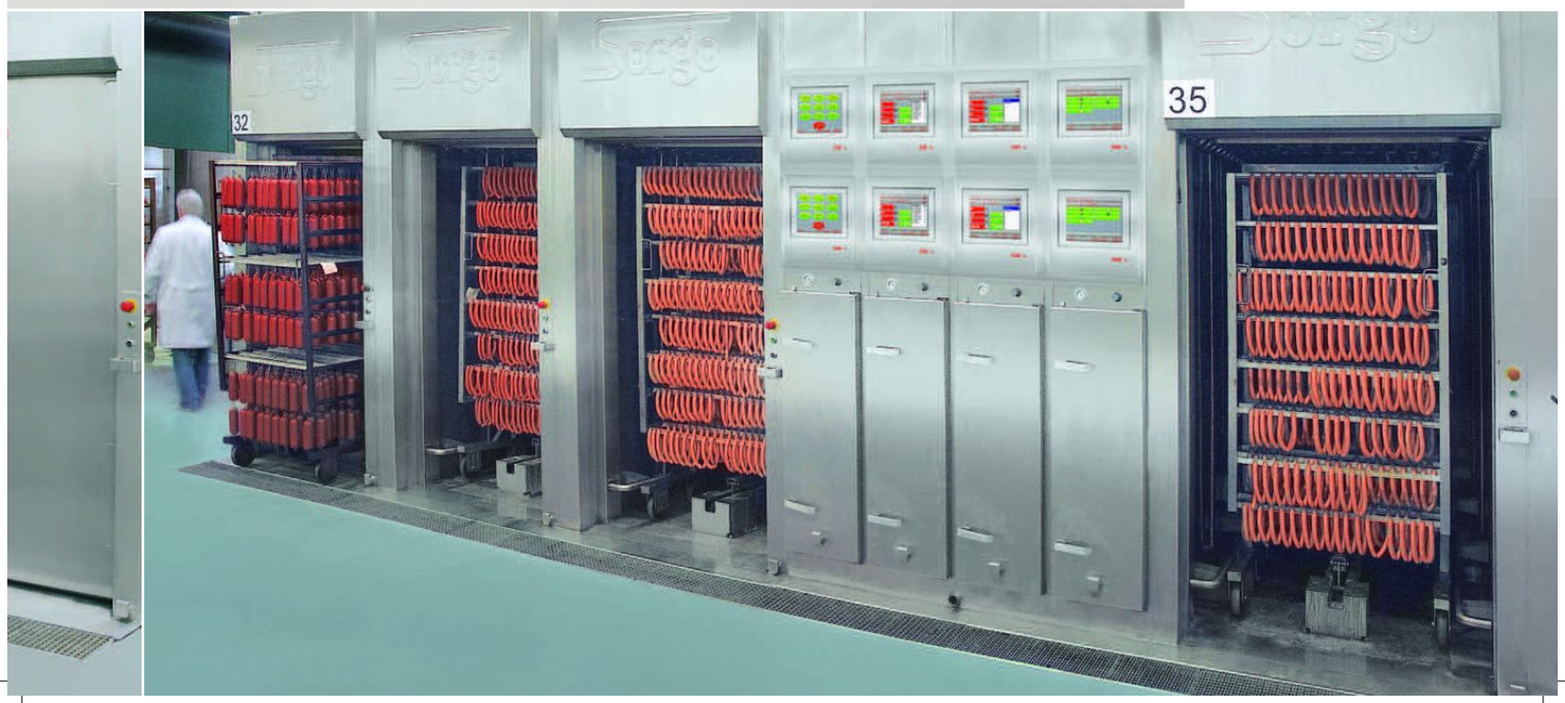
PRZEJRZYSTA OBSŁUGA • WYSOKA ROZDZIELCZOŚĆ • WSZYSTKIE DANE W JEDNYM WIDOKU

Zależnie od indywidualnych wymagań dostępne są różne systemy sterowania •



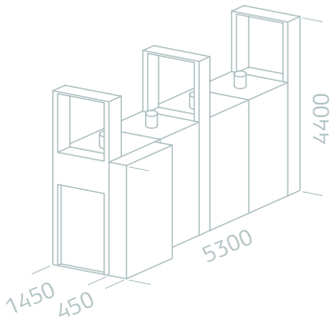


Sorgo VisuNet to centralny, zaawansowany system rejestracji. Umożliwia użytkownikowi wygodne zarządzanie jakością zgodnie z HACCP z kontrolą produkcji. Łatwe połączenie wszystkich sterowań Sorgo w sieć z komputerem centralnym. Szeroki zakres funkcji, takich jak interwał rejestracji, powiększanie, kolejność odświeżania obrazu, lista procesów, wielozadaniowość i wartości graniczne alarmów dla wszystkich rejestrowanych urządzeń, prezentacja danych na ekranie, wydruk liczbowy i/lub graficzny itd., wyróżnia architekturę oprogramowania dostosowaną do wymagań codziennej praktyki. Programowanie i zdalne odczyty z komputera przez sieć lub Internet. Zdalny nadzór i sterowanie z Sorgo-Control. Wszystkie funkcje operatorskie są podzielone na grupy prowadzone przez menu, co zapewnia prostą i logiczną obsługę •

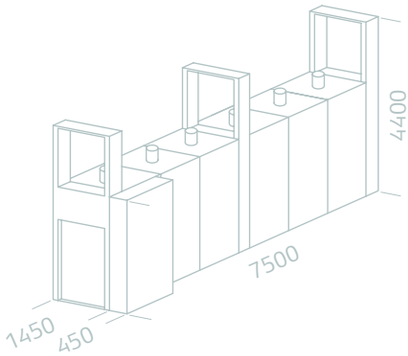


Wędzenie – parzenie – intensywne schładzanie
Szczegóły i dane techniczne

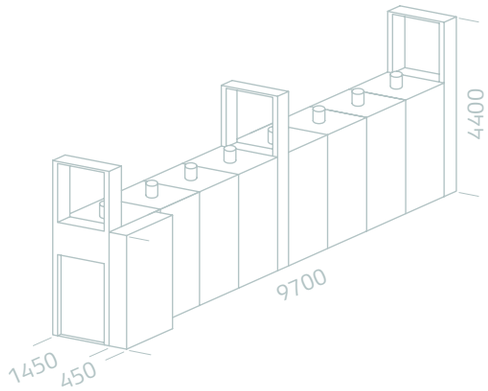
Komory wielowózkowe, wykonanie jednorzędowe



Typ 6000



Typ 9000

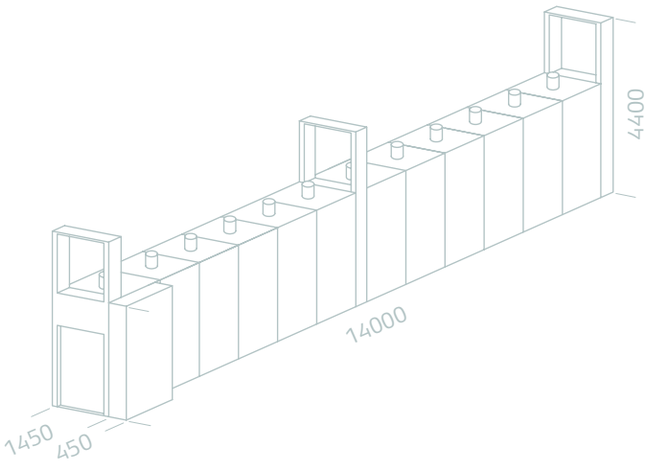


Typ 12000

		Moc grzewcza [kW]		Moc chłodnicza [kW]	
Typ	Moc silnika obiegowego [kW]	Elektryczne	Olej	Gaz	Glikol, freon, amoniak
6000	15	57	57	57	30
9000	21	84	84	84	45
12000	27	112	112	112	60
15000	34	140	–	–	75
18000	42	168	168	168	90

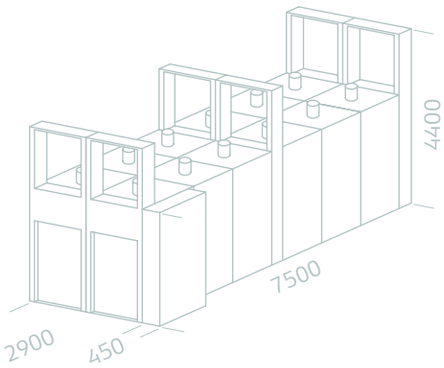






Typ 18000

Komory wielowózkowe, Wykonanie dwurzędowe



Typ 18000

	Zużycie [kg/h]		Wózki wędzarnicze	
Typ	Para niskoprężna 0,3 – 0,5 bar	Para wysokoprężna 6 – 8 bar	Liczba	S/G/W (cm)
6000	100	110	2 + 2	100/100/200
9000	150	165	3 + 3	100/100/200
12000	200	220	4 + 4	100/100/200
15000	250	275	5 + 5	100/100/200
18000	300	330	6 + 6	100/100/200

Większe urządzenia na zapytanie.







Opracowywanie i produkcja urządzeń do wędzenia, obróbki cieplnej i chłodniczej produktów mięsnych, rybnych i serowych

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