Установки Konti для копчения, варки и охлаждения



... для промышленности

Sorgo®
ANLAGENBAU


Sorgo



Установки Konti Sorgo — эталон качества и экономичности







• Воздушные форсунки специальной формы

обеспечивают оптимальное распределение воздуха.

• Прочная транспортная система

допускает нагрузку две тонны на тележку.

• Первоклассное исполнение конструкции

крыши установки Konti на 20 тележек гарантирует длительную эксплуатацию.

В зависимости от требований заказчика возможна транспортная система

для напольных тележек или рам •



Установки Konti Sorgo могут работать ночью без обслуживающего персонала.

Установку можно загрузить до окончания рабочего дня, после чего все процессы выполняются полностью автоматически; охлаждённую готовую продукцию можно выгрузить на следующий день.





Отличные результаты обработки продукции

благодаря отработанной и надёжной технике •

Преимущества установки Konti Sorgo

• высокоэффективное производство благодаря автоматической транспортной системе
• оптимальные условия труда: нет ручного перемещения

тележек в камеры и из камер

• интеллектуальная техника удовлетворяет всем мыслимым гигиеническим требованиям
• максимальная гибкость благодаря немедленному переходу на другой продукт
• высокая производительность для крупных партий при небольшой занимаемой площади
• более длительный срок хранения благодаря целенаправленному и быстрому прохождению

критических температурных диапазонов

• небольшие потери массы благодаря быстрому контролируемому охлаждению
• продукция готова к упаковке при требуемой температуре в центре без

промежуточного хранения

• экономия холодильных и складских площадей



Для подвешенных и лежащих продуктов продуманная система распределения рециркуляционного воздуха обеспечивает абсолютно равномерное распределение температуры, при этом измерение температуры в центре регулируется

с помощью беспроводных датчиков нового типа.



Промышленные установки Konti Sorgo отличаются первоклассным исполнением и надёжностью. Заказчики во всём мире ценят передовые технологии и практичные технические решения.

В стандартном исполнении установки Konti состоят из двух секций: зоны тепловой обработки и зоны охлаждения.

Секция 1 — цветообразование при посоле, сушка, копчение, жарка и варка Секция 2 — душирование, интенсивное охлаждение и сушка

Установки монтируются последовательно в туннельном исполнении или, как вариант, в двухрядном исполнении. Зона копчения и варки отделяется от зоны интенсивного охлаждения промежуточным сегментом со встроенной дверью Jet/подъёмной дверью с двойной изоляцией и пневматическим приводом. Шлюзовая секция оборудована полностью изолированной герметично закрывающейся дверью. Для обеспечения полной герметичности пневмоцилиндры дополнительно прижимают дверь к дверной раме. Шлюзовая дверь или дверь Jet/подъёмная дверь полностью изолирована и снижает потери энергии. Она автоматически поднимается и опускается. Поскольку обе секции или установки соединены шлюзом, они образуют единую конструкцию.



Hans Greisinger, руководитель производства компании Greisinger GmbH, и Peter Sorgo рады успешному сотрудничеству с новыми установками Konti Sorgo.

Автоматическое перемещение тележек внутри установки выполняет транспортная система, установленная на полу камеры. Загрузочные тележки перемещаются мотор-редукторами и нержавеющей конвейерной цепью. По завершении теплового процесса шлюзовая дверь открывается, и встроенная транспортная система автоматически перемещает тележки в зону охлаждения. Затем дверь Jet/подъёмная дверь закрывается, и установку можно загрузить вновь. Загрузка и выгрузка тележек также выполняются автоматически.







Система управления с большим сенсорным экраном 12,1 дюйма отличается наглядным и простым использованием.



Отпадает необходимость входить в установку и перемещать варочные тележки.

Это повышает эксплуатационную безопасность и снижает затраты на персонал •



Очень большой объём рециркуляционного воздуха и дополнительно встроенный вытяжной вентилятор гарантируют равномерные и сокращённые технологические процессы. Каждое место тележки оснащено вентилятором рециркуляции с центральным всасыванием. Это обеспечивает исключительную загрузочную вместимость.

Новейшая компьютерная технология в совершенстве управляет отдельными секциями

НАГЛЯДНОЕ УПРАВЛЕНИЕ · ВЫСОКОЕ РАЗРЕШЕНИЕ · ВСЕ ДАННЫЕ С ОДНОГО ВЗГЛЯДА

В зависимости от индивидуальных требований предлагаются различные системы управления •





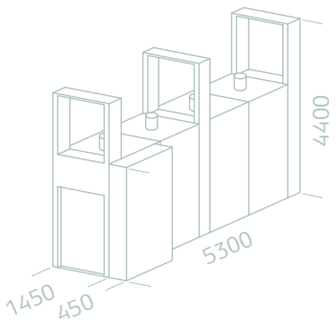
Sorgo VisuNet — центральная высокотехнологичная система регистрации данных. Она обеспечивает пользователю

удобное управление качеством по HACCP с контролем производства. Простое объединение всех контроллеров Sorgo в сеть с центральным компьютером. Широкий набор функций: интервал записи, масштабирование, последовательность отображения, список процессов, многозадачность, пороги тревог для всех регистрируемых установок, вывод данных в виде изображений, числовой и/или графической печати и т. д. — характеризует архитектуру программного обеспечения, адаптированную к повседневной практике. Программирование и удалённый запрос с ПК по сети или через Интернет. Дистанционный контроль и управление с Sorgo-Control. Все функции оператора объединены в группы с меню, что обеспечивает простое и логичное использование •

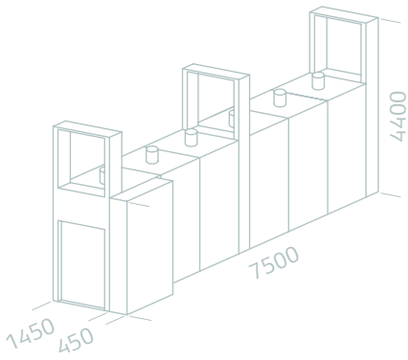


Копчение — Варка — Интенсивное охлаждение Технические сведения и данные

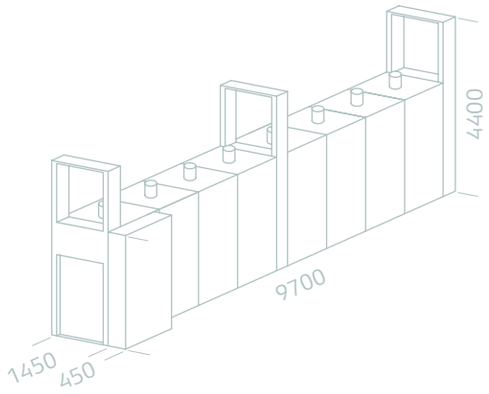
Многотележечные камеры, однорядное исполнение



Тип 6000



Тип 9000

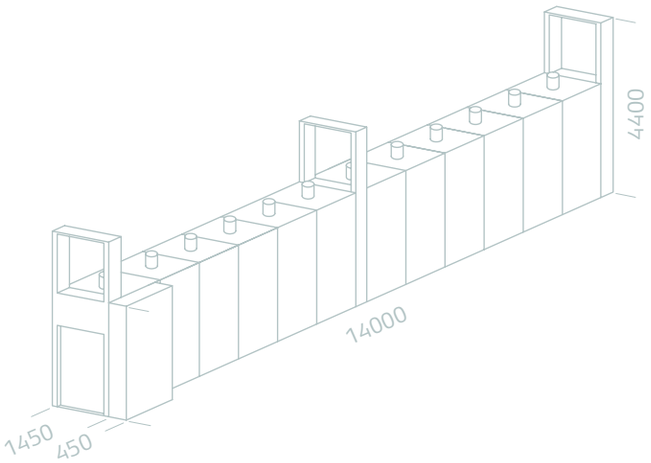


Тип 12000

		Тепловая мощность [kW]		Холодопроизводительность [kW]	
Тип	Мощность двигателя рециркуляции [kW]	Электричество	Жидкое топливо	Газ	Гликоль, фреон, аммиак
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

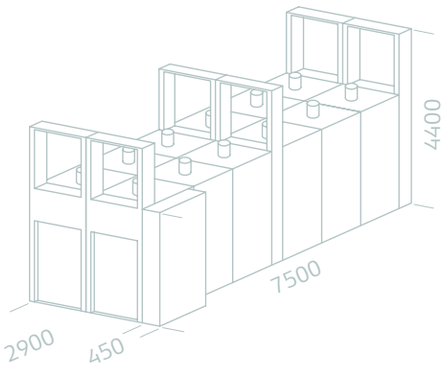






Тип 18000

Многотележечные камеры, двухрядное исполнение



Тип 18000

	Расход [кг/ч]		Коптильные тележки	
Тип	Пар НД 0,3 – 0,5 bar	Пар ВД 6 – 8 bar	Количество	Ш/Г/В (см)
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

Установки большего размера по запросу.







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

Sorgo Anlagenbau GmbH Hirschstraße 39 • 9020 Klagenfurt am Wörthersee Industriezone West • Австрия T +43 463 34242 F +43 463 36787 office@sorgo.at

www.sorgo.at