Komora pasteryzacyjna

Pasteryzacja, szybkie gotowanie, gotowanie standardowe, natrysk, zamgławianie, intensywne chłodzenie i ogrzewanie na sucho



Sorgo®
ANLAGENBAU

Wielofunkcyjna komora pasteryzacyjna

FUNKCJE STANDARDOWE

• Pasteryzacja z przeciwciśnieniem
• Szybkie gotowanie z przeciwciśnieniem (gotowanie ciśnieniowe)
• Standardowy proces gotowania
• Natrysk
• Zamgławianie
• Intensywne chłodzenie
• Ogrzewanie na sucho

ZAKRES ZASTOSOWAŃ

Produkty pakowane i niepakowane, np. szynka gotowana, parówki frankfurckie, kiełbasy do smażenia i kiełbasy białe, a także makarony oraz produkty w słoikach i puszkach.

ZALETY

• Wydłużenie trwałości produktów pakowanych próżniowo dzięki szybkiemu ogrzewaniu warstwy powierzchniowej w wysokiej temperaturze.
• Oszczędność czasu i energii dzięki skróceniu procesu: pasteryzacja trwa od 5 do 15 minut, zależnie od produktu.
• Redukcja liczby drobnoustrojów na powierzchni do wartości bliskiej zeru.
• Ograniczenie wycieku soków w opakowaniu dzięki krótkim procesom z kontrolą ciśnienia.
• Poszerzenie rynków zbytu dzięki poprawie jakości i możliwości udzielania gwarancji trwałości.
• Lepsze przyleganie opakowania do produktu dzięki szokowemu chłodzeniu natryskowemu ogrzanych produktów.
• Pasteryzacja produktów w atmosferze ochronnej dzięki szybkiemu nagrzewaniu z przeciwciśnieniem.



Pełne wyposażenie

z chłodzeniem, ogrzewaniem, wentylatorem obiegowym i natryskiem



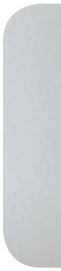
Łatwa obsługa drzwi

w zwartej zabudowie



Drzwi bezpieczeństwa sterowane ciśnieniem

z blokadą. Ze względów bezpieczeństwa drzwi otwierają się dopiero po zaniku ciśnienia w komorze.



Wzmocnione zawiasy

zapewniają bezpieczne i ciśnieniowo szczelne zamknięcie



Automatycznie sterowana rampa wjazdowa

Ustawia się w odpowiednim położeniu podczas otwierania i zamykania drzwi.



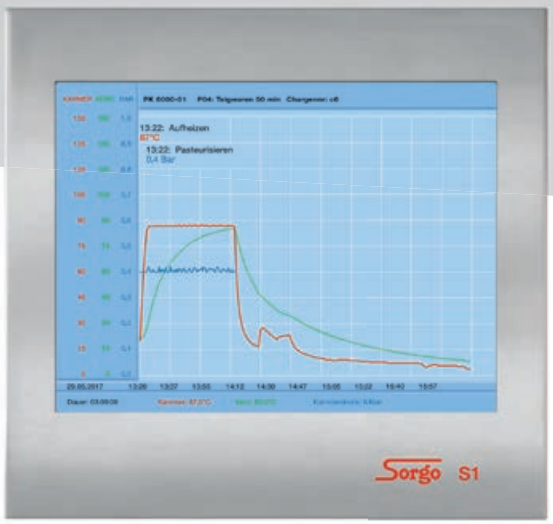




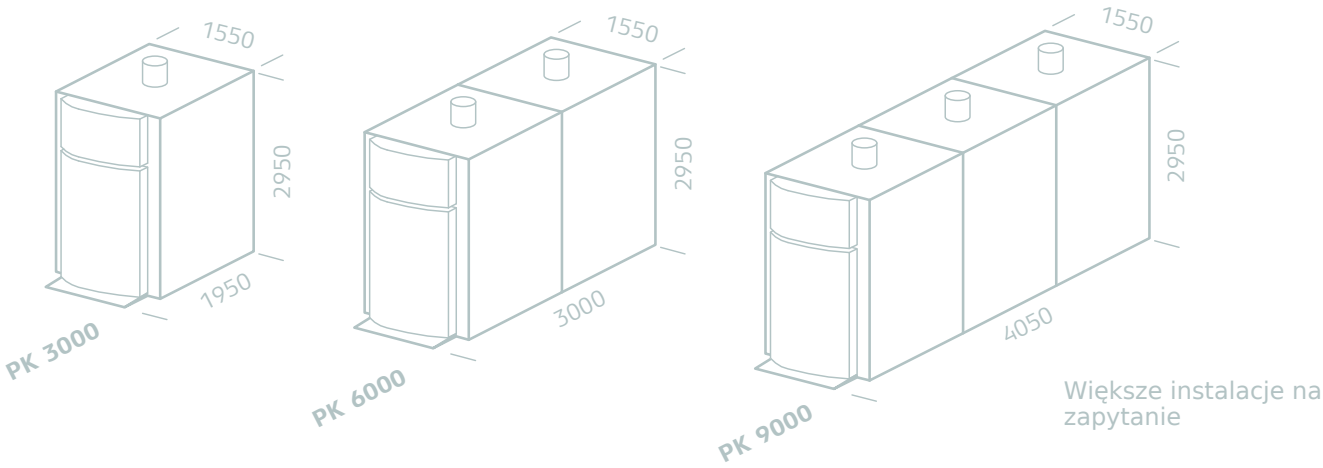








Najnowsza technologia ekranów dotykowych precyzyjnie steruje wymaganymi etapami procesu i je reguluje. Duży ekran dotykowy 12,1 cala zapewnia przejrzystą i łatwą obsługę.



Większe instalacje na zapytanie

Projektowanie i produkcja instalacji do wędzenia, obróbki cieplnej i chłodzenia produktów mięsnych, rybnych i serów

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