Urządzenia wędzarniczo-p arzelnicze



... dla przemysłu

Sorgo®
ANLAGENBAU

Komory do wędzenia na gorąco Hermetic do ekologicznej, energooszczędnej produkcji







Solidne podzespoły ... od klamki po samoblokujące zawiasy unoszące drzwi – wszystko jest wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej – dla trwałej sprawności •



Przyszłościowe urządzenia do wędzenia, parzenia, pieczenia i intensywnego schładzania dla zakładów każdej wielkości do wybarwiania peklowniczego – suszenia – wędzenia na gorąco – wędzenia na zimno – parzenia – pieczenia i schładzania. Szeroki zakres zastosowań i bogate wyposażenie seryjne umożliwiają najwyższą jakość produktów mięsnych, drobiowych, rybnych i serowych.

Sorgo tworzy wartość dodaną dla Państwa produktów – dzięki innowacjom, technologii i najwyższej jakości •





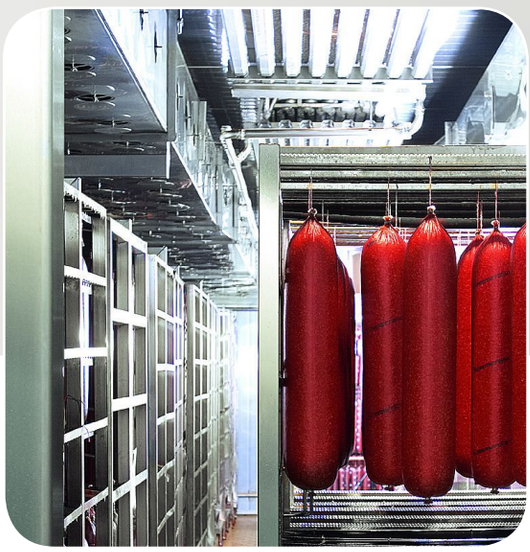
Urządzenia Sorgo do wędzenia na gorąco, parzenia i intensywnego schładzania w wykonaniu przemysłowym wyróżniają się najwyższą jakością wykonania i niezawodnością.

Klienci na całym świecie cenią przyszłościową technologię i praktyczną technikę. Na uwagę zasługują też łatwa obsługa i bezproblemowa konserwacja urządzeń.

Nowo opracowany rozdział powietrza obiegowego o bardzo wysokiej wydajności i doskonałych parametrach zapewnia wyjątkowe skrócenie procesu. Ta nowatorska konstrukcja pozwala jednocześnie uzyskać maksymalną pojemność załadunkową i minimalne ubytki masy. Każda jednostka wózka ma własny rozdział powietrza obiegowego z dostosowaną, wielostopniową prędkością dla niezwykle szybkiego i równomiernego suszenia.

Warto też wspomnieć o wysokiej wydajności dymu generatorów dymu ciernego Sorgo Industrie, generatorów dymu żarzeniowego Sorgo i generatorów dymu parowego Sorgo •

Przemyślane do ostatniego szczegółu. Najwyższej klasy koncepcja i najlepsze wykonanie z gładkiej stali nierdzewnej gwarantują łatwe mycie i trwałą pracę. Urządzenia spełniają wszystkie wymagania higieniczne. Woda płucząca lub ścieki z mycia automatycznie spływają przez klapy do kanału ściekowego. Przejście od podłogi urządzenia do kanału jest wykonane ze stali nierdzewnej bez szczeliny dzielącej •





Najnowsza technologia komputerowa perfekcyjnie steruje wszystkimi procesami

PRZEJRZYSTA OBSŁUGA • WYSOKA ROZDZIELCZOŚĆ • WSZYSTKIE DANE W JEDNYM WIDOKU Zależnie od indywidualnych wymagań dostępne są różne systemy sterowania •

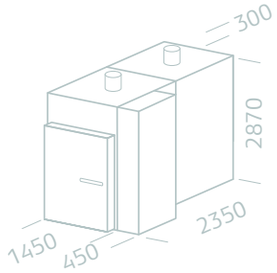


Sorgo VisuNet to centralny, zaawansowany system rejestracji. Umożliwia wygodne zarządzanie jakością zgodnie z HACCP z kontrolą produkcji. Łatwe połączenie wszystkich sterowań Sorgo w sieć z komputerem centralnym. Szeroki zakres funkcji, takich jak interwał rejestracji, powiększanie, kolejność odświeżania 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 •

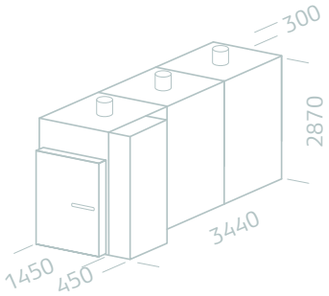


Wędzenie – parzenie – intensywne schładzanie
Szczegóły i dane techniczne

Komory wielowózkowe, wykonanie jednorzędowe, dostępne na 2 do 8 wózków



Typ 6000



Typ 9000

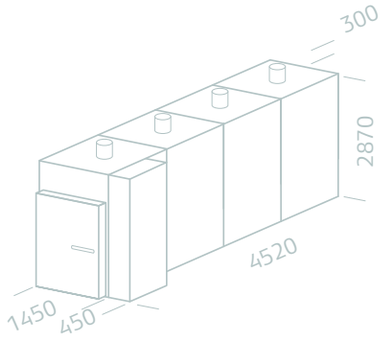




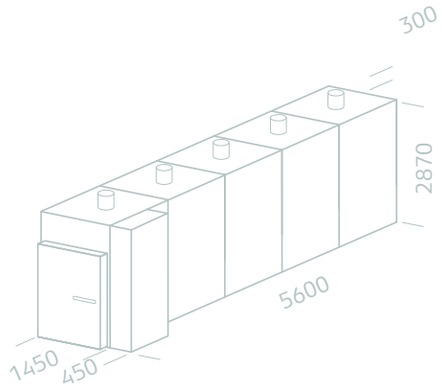
Dopracowana i sprawdzona technika dla optymalnych wyników produktowych.

Inteligentna technika urządzeń zapewnia równomierną jakość – zawsze powtarzalną – przy najwyższej ekonomiczności.

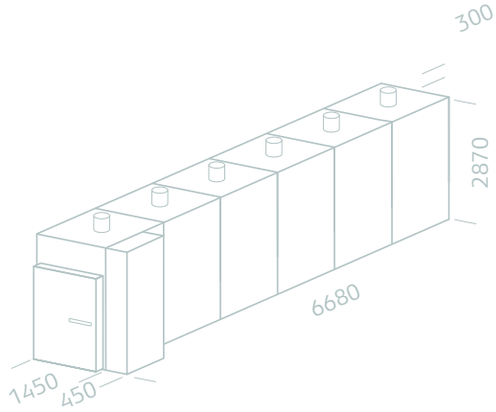
Generatory dymu ciernego Sorgo serii Industrie zasilają duże komory do wędzenia na gorąco obfitą ilością dymu o doskonałej jakości. Idealnie higieniczne ustawienie i wydajnie zintegrowany system mycia zapewniają minimalny nakład pracy. Wymaganą intensywność dymu i wiele aromatów wędzarniczych można zmiennie ustawiać przez sterowanie komputerowe. Automatyczny magazyn drewna na kilka prętów umożliwia długie procesy przez weekend. System dymu ciernego Sorgo w połączeniu z zaawansowaną techniką wędzenia na gorąco jest wyjątkowo przyjazny środowisku – przepisy takie jak TA-Luft i TA-Abwasser są bez problemu przestrzegane bez dopalania. Kosztowne instalacje oczyszczania powietrza wywiewanego nie są wymagane •



Typ 12000



Typ 15000



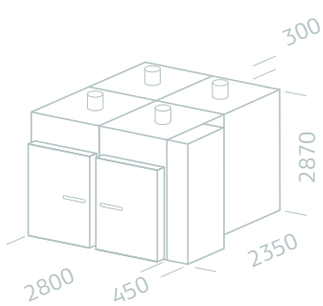
Typ 18000

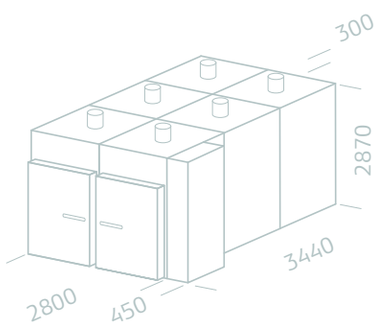
Moc grzewcza [kW]	Silnik obiegowy Typ	Moc [kW]	Elektryczne	Olej Gaz
6000	8	57	57	57
9000	12	84	84	84
12000	15	112	112	112
15000	18	140	140	140
18000	21	168	168	168
24000	30	224	–	–
30000	36	280	–	–
36000	42	336	–	–

Wózki wędzarnicze	Zużycie [kg/h]	Para niskociśnieniowa	Para wysokociśnieniowa Typ	0,3 – 0,5 bar	6 – 8 bar	Liczba szer./gł./wys. (cm)
6000	100	110	2			100/100/200
9000	150	165	3			100/100/200
12000	200	220	4			100/100/200
15000	250	275	5			100/100/200
18000	300	330	6			100/100/200
24000	400	440	8			100/100/200
30000	500	550	10			100/100/200
36000	600	660	12			100/100/200

Większe urządzenia na zapytanie.

Wykonanie dwurzędowe, dostępne na 4 do 16 wózków





Typ 12000 Typ 18000

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