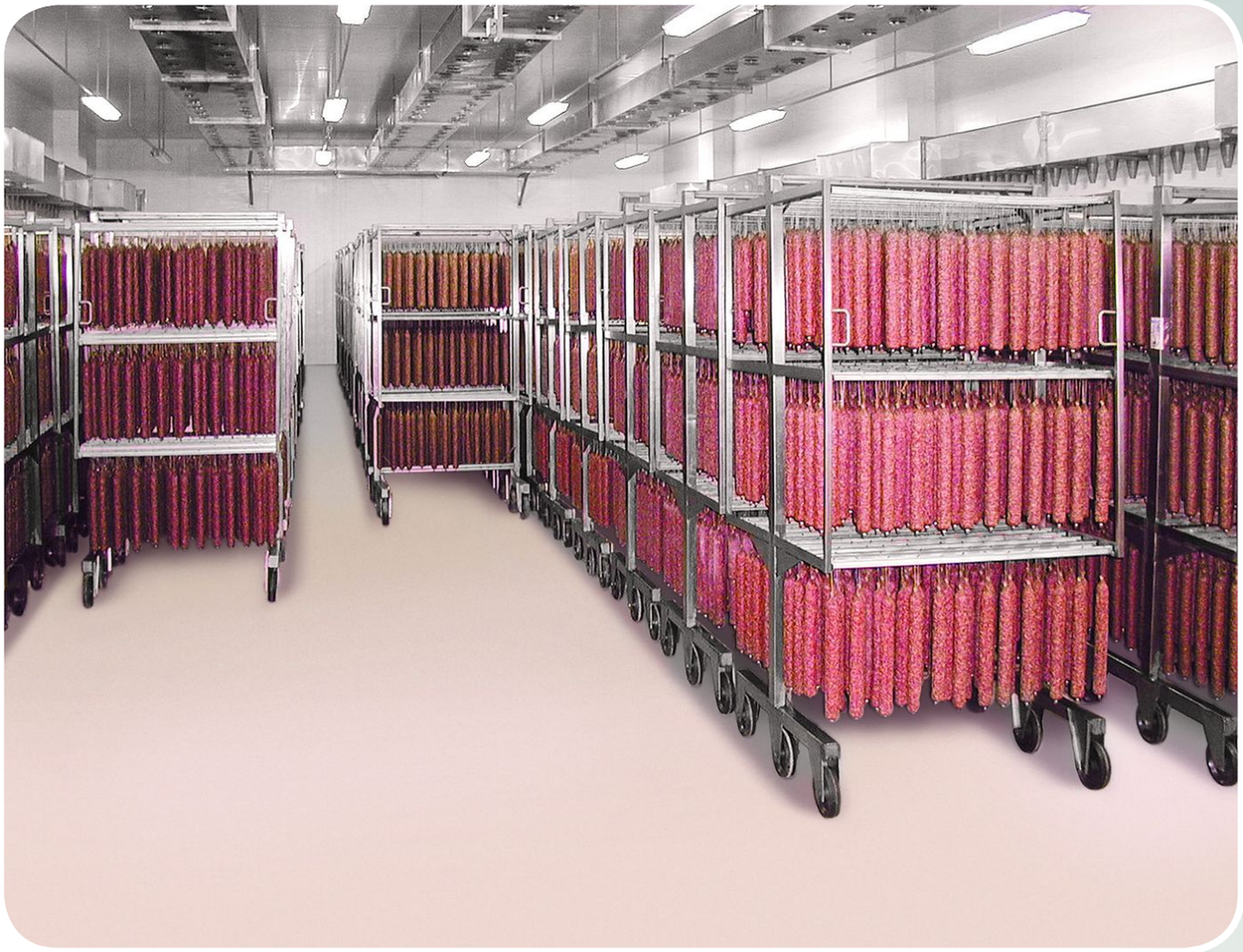
Urządzenia do dojrzewania i wędzenia na zimno



... dla przemysłu

Sorgo®
ANLAGENBAU

Energooszczędne suszenie i dojrzewanie Państwa produktów wysokiej jakości



Bezpieczna i równomierna produkcja z systemem klimatyczno-dojrzewalniczym Sorgo. Dopracowana technika do surowych wyrobów peklowanych, kiełbas surowych, salami i wyrobów trwałych. Specjalnie precyzyjnie dostosowane urządzenia do łagodnej fermentacji w procesie naturalnego dojrzewania. Kompletne linie produkcyjne dla zakładów każdej wielkości, ukierunkowane na indywidualne zastosowanie. Kompetentna technologia Sorgo w połączeniu z najlepszymi referencjami gwarantuje użytkownikowi najwyższej klasy produkty, których barwa, smak i aromat spełniają wszelkie oczekiwania •

Najwyższej klasy technika dla najwyższej jakości

Przemysłowe komory dojrzewalnicze Sorgo wyróżniają się najwyższą jakością wykonania i niezawodnością. Klienci na całym świecie cenią przyszłościową technologię i praktyczną technikę.

Sorgo ma doświadczenie dwóch pokoleń w budowie komór dojrzewalniczych do kiełbas surowych, salami i surowych wyrobów peklowanych. Te zaawansowane urządzenia służą do solenia, suszenia, wyrównywania zasolenia, dojrzewania, wędzenia na zimno i dojrzewania końcowego. Dzięki wieloletniej udanej współpracy z renomowanymi producentami kiełbas surowych, salami i surowych wyrobów peklowanych oraz stałym badaniom, rozwojowi i gotowości do innowacji urządzenia Sorgo zawsze odpowiadają aktualnemu stanowi techniki. Nie jest przypadkiem, że Sorgo jest numerem 1 w technice klimatyczno-dojrzewalniczej i wędzarniczej w Austrii. Wiemy, jak trudny jest rynek, i wiemy: profesjonaliści chcą urządzeń od profesjonalistów. Jakość w najszerszym znaczeniu jest stałym wyzwaniem. Dla Państwa i dla nas •





Wygodna obsługa z ekranem dotykowym Sorgo

Zasada działania urządzeń Sorgo

Na całym świecie ponad 1000 urządzeń wyposażono już w wydajny system entalpiczny Sorgo. System służy obniżaniu kosztów energii i eksploatacji. Optymalnie wykorzystuje warunki klimatyczne powietrza zewnętrznego.

Entalpia to energia zawarta w powietrzu. W systemie entalpicznym sterowanie komputerowe stale odczytuje klimat zewnętrzny i klimat komory obróbki. Zależnie od zmiany stanu powietrza udział świeżego powietrza jest proporcjonalnie domieszany do powietrza obiegowego.



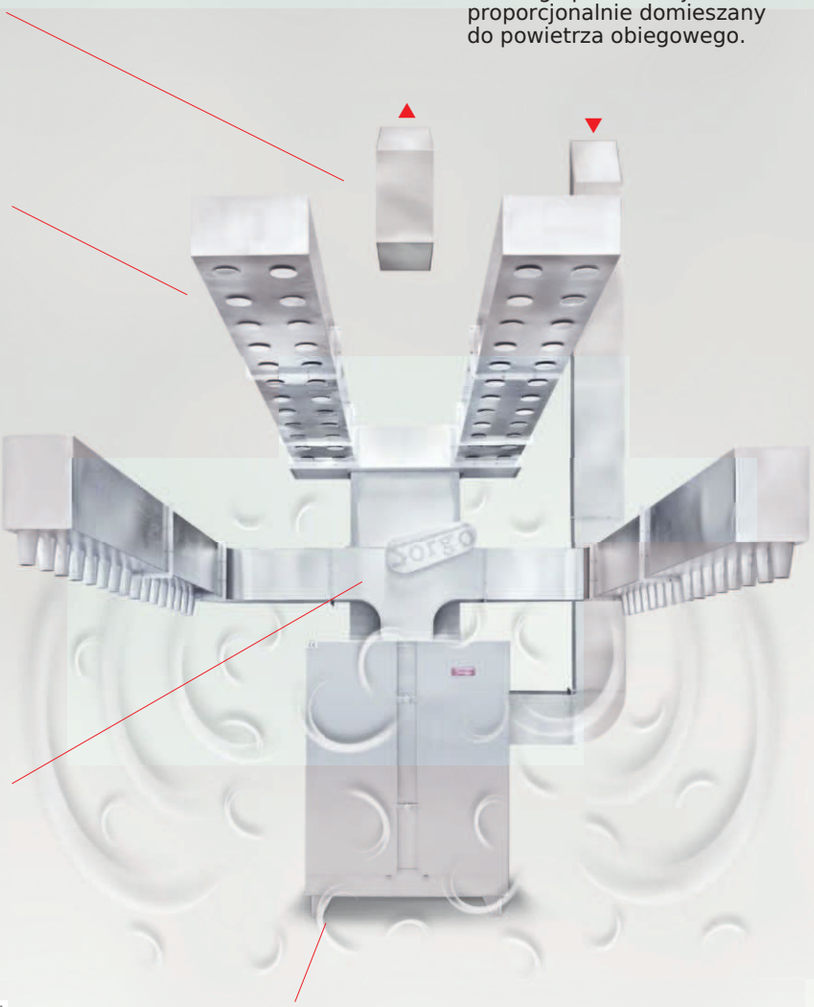
Powietrze obiegowe jest odprowadzane kanałami ssawnymi z regulowanymi zaworami.



Przygotowane powietrze jest nawiewane przez specjalnie ukształtowane dysze.



Przepustnica nawrotna stale reguluje strumień powietrza i zapewnia optymalny rozdział w pomieszczeniu. Cykl naprzemiennego przepływu zapewnia równomierne suszenie i dojrzewanie.





Agregat klimatyzacyjny jest produkowany z wysokiej jakości stali chromowo-niklowej z najwyższą starannością. Duże drzwi serwisowe zapewniają łatwy wgląd do agregatu klimatyzacyjnego. Oznakowanie CE potwierdza spełnienie dyrektyw maszynowych WE i przepisów bezpieczeństwa.

Przyszłościowa technika komputerowa z interfejsem dotykowym 12,1″ o wysokiej rozdzielczości

Sterowanie komputerowe najnowszej generacji.

Przyszłościowe centrum pomiarowo-sterujące SCS jest przeznaczone do kompleksowej regulacji i sterowania urządzeniami Sorgo. Sterowanie dotykowe ma seryjny interfejs Ethernet do komunikacji danych z zewnętrznym komputerem lub nadrzędnym systemem sterowania procesem. Można również graficznie prezentować przebieg klimatu w urządzeniu. Wszystkie wartości zadane i rzeczywiste oraz parametry energii są udostępniane użytkownikowi w pełni przejrzyście. Duża elastyczność dostosowania przy najwyższym komforcie obsługi wyróżnia ten system •











Kompaktowe urządzenia klimatyczne do wędzenia na zimno



MOŻLIWOŚCI OGRZEWANIA • Elektryczne • Para • Gorąca woda • Ciepła woda

MOŻLIWOŚCI CHŁODZENIA • Freon • Glikol • Solanka • Amoniak • CO2 • R-404a



Urządzenia na miarę dla zakładów każdej wielkości



Dzięki elastycznej konstrukcji urządzeń Sorgo uwzględniającej cele klienta dojrzewalnie są optymalnie dobierane do zastosowania. Do wytwarzania produktów naturalnie dojrzewających, np. salami ze szlachetną pleśnią lub szynek surowych (wędzonych lub suszonych powietrzem), oferowane są specjalnie dopracowane rozwiązania. Nawet w największych instalacjach o pojemności załadunkowej 250 ton i wysokości pomieszczenia sześć metrów osuszanie jest wyjątkowo łagodne dla produktu i równomierne.





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