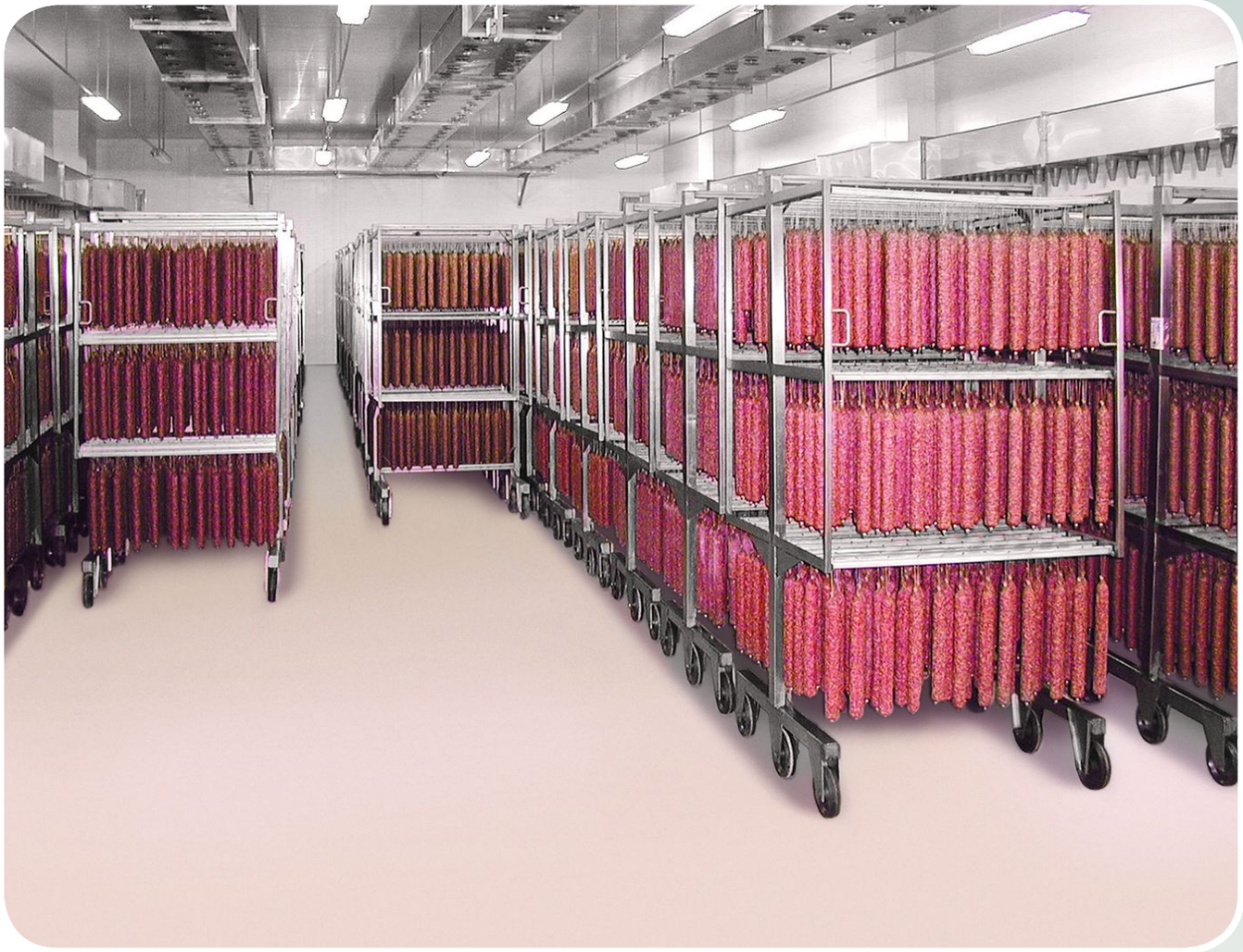
Установки созревания и холодного копчения



... для промышленности

Sorgo®
ANLAGENBAU

Энергосберегающая сушка и созревание вашей качественной продукции



Безопасное и равномерное производство с климатической системой созревания Sorgo. Отработанная техника для сыросолёных изделий, сырокопчёных колбас, салями и продукции длительного хранения. Точно адаптированные установки для бережной ферментации методом естественного созревания. Полные производственные линии для предприятий любого масштаба, целенаправленно рассчитанные на индивидуальные задачи. Компетентная технология Sorgo в сочетании с лучшими рекомендациями гарантирует первоклассную продукцию, полностью отвечающую ожиданиям по цвету, вкусу и аромату •

Первоклассная техника для первоклассного качества

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

Sorgo имеет опыт двух поколений в производстве установок созревания сырокопчёных колбас, салями и сыросолёных изделий. Эти высокоразвитые установки используются для посола, сушки, выравнивания соли, созревания, холодного копчения и дозревания. Многолетнее успешное сотрудничество с известными производителями, постоянные исследования, разработки и готовность к инновациям поддерживают установки Sorgo на передовом техническом уровне. Не случайно Sorgo — номер 1 в Австрии в области климатической, созревательной и коптильной техники. Мы знаем, насколько жёсток рынок, и знаем: профессионалам нужны установки от профессионалов. Качество в самом широком смысле — постоянный вызов для вас и для нас •



Удобное управление с сенсорным экраном Sorgo

Принцип работы установок Sorgo

Во всём мире уже более 1000 установок оснащены эффективной энтальпийной системой Sorgo. Она используется для снижения энергозатрат и эксплуатационных расходов и оптимально использует климатические условия наружного воздуха.

Энтальпия — энергия, содержащаяся в воздухе. В энтальпийной системе компьютерное управление постоянно контролирует наружный климат и климат в камере обработки. В зависимости от изменения состояния воздуха свежий воздух пропорционально подмешивается к рециркуляционному.



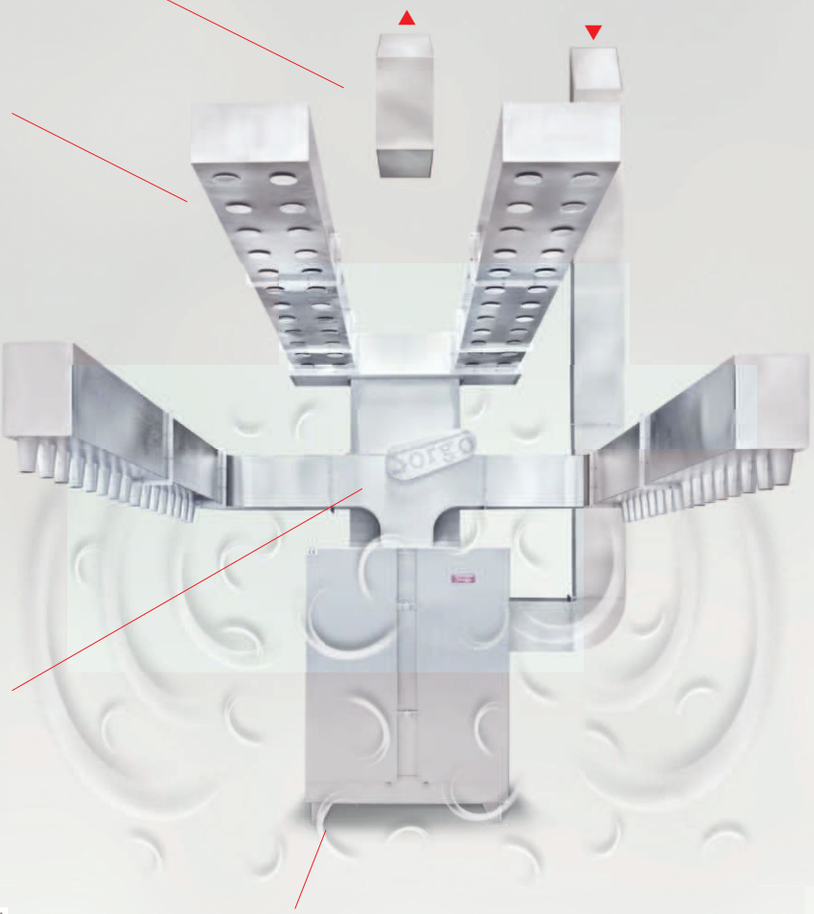
Рециркуляционный воздух возвращается по всасывающим каналам с регулируемыми клапанами.



Подготовленный воздух подаётся через форсунки специальной формы.



Реверсивная заслонка непрерывно регулирует воздушный поток и обеспечивает его оптимальное распределение в помещении. Циклическая смена направления потока обеспечивает равномерную сушку и созревание.





Климатический агрегат изготовлен из высококачественной хромоникелевой стали и отличается первоклассным исполнением. Большая сервисная дверь обеспечивает удобный обзор внутреннего пространства климатического агрегата. Маркировка CE подтверждает соблюдение директив ЕС по машинному оборудованию и требований безопасности.

Перспективная компьютерная техника с сенсорным интерфейсом высокого разрешения 12,1 дюйма

Компьютерное управление последнего поколения.

Перспективный измерительно-управляющий центр SCS предназначен для комплексного регулирования и управления установками Sorgo. Сенсорная система управления штатно оснащена интерфейсом Ethernet для обмена данными с внешним ПК или вышестоящей системой управления процессами. Изменение климатических параметров установки также может отображаться графически. Все заданные и фактические значения, а также энергетические параметры представляются пользователю полностью прозрачно. Высокая адаптивность и максимальное



удобство управления отличают эту систему •









Компактные климатические установки холодного копчения



ВАРИАНТЫ НАГРЕВА • Электрический • Пар • Высокотемпературная горячая вода • Тёплая вода

ВАРИАНТЫ ОХЛАЖДЕНИЯ • Фреон • Гликоль • Рассол • Аммиак • CO2 • R-404a



Индивидуальные установки для предприятий любого масштаба



Благодаря гибкой конструкции установок Sorgo с учётом целей заказчика помещения созревания оптимально проектируются под область применения. Для продукции естественного созревания, например салями с благородной плесенью или сырого окорока, копчёного либо высушенного на воздухе, предлагаются специально адаптированные решения. Даже в крупнейших установках с загрузочной вместимостью 250 тонн и высотой помещения шесть метров сушка остаётся чрезвычайно бережной и равномерной.





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