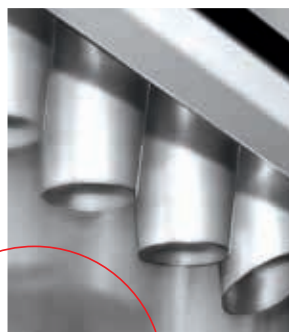


Komory zespolone do wędzenia, parzenia oraz schładzania





Sorgo-komory zespolone,
to symbol jakości i skuteczności



- Dzięki specjalnie ukształtowanym dyszom uzyskujemy optymalną cyrkulację powietrza.
- Solidnie wykonany system transportu umożliwia obciążenie wózka/wieży do 2 ton.
- Najwyższej klasy wykończenie konstrukcji dachowej w 20 wózkowej komorze gwarantuje długotrwałą pracę.

W zależności od wymagań klienta, mamy do dyspozycji system transportu dla wózków wędzarniczych lub szyny transportowe. •



Komory zespolone Sorgo mogą pracować w nocy bez personelu obsługującego.
Przed zakończeniem pracy można załadować i wystartować komorę.
Wszystkie procesy przebiegają automatycznie i rano wyjeżdżamy ze
schłodzonym i gotowym do pakowania towarem.



Dzięki zaawansowanej technice osiągnięcie doskonałych wyników produkcyjnych. •

Zalety komór zespolonych Sorgo:

- Racjonalizacja produkcji dzięki automatycznemu transportowi.
- Optymalizacja warunków pracy ze względu na brak konieczności ręcznego załadowywania i opróżniania komory.
- Inteligentna technika umożliwia spełnienie wszystkich wymogów higienicznych.
- Maksymalna elastyczność dzięki możliwości natychmiastowej zmiany produktu.
- Wysoka wydajność przy dużych partiach produkcyjnych, przy minimalnym zapotrzebowaniu na pow. produkcyjną.
- Przedłużenie okresu przydatności do spożycia dzięki szybkiemu przejściu przez zakres krytycznych temperatur.
- Zmniejszenie ubytków dzięki szybkiemu i kontrolowanemu schładzaniu.
- Bez konieczności dodatkowego magazynowania, po osiągnięciu żądanej temperatury batonu, produkty gotowe są do pakowania.
- Zaoszczędzenie powierzchni chłodni i magazynów.
- Automatyzacja procesów: praca nocna bez konieczności obsługi.



Bez względu na to, czy produkty wiszą na kijach, czy leżą na tacach dzięki optymalnemu systemowi rozdziału powietrza zapewniamy absolutnie równomierny rozkład temperatur, przy czym pomiaru temperatury batonu dokonuje się za pomocą bezprzewodowego czujnika.



Komory zespolone Sorgo charakteryzuje doskonała jakość wykonania i niezawodność. Klienci na całym świecie doceniają pionierską technologię oraz doświadczenie techniczne.

Standartowo komory zespolone składają się z 2 sekcji
- pierwsza do obróbki termicznej, druga do schładzania

Sekcja 1 – do osadzania, suszenia, wędzenia, pieczenia oraz parzenia

Sekcja 2 – prysznic, intensywne schładzanie, suszenie

Obie sekcje ustawione są jedna za drugą i połączone w formie tunelowej jedno lub dwurzędowej i stanowią jedną całość. Obszar wędzenia i parzenia oddzielony jest częścią segmentową z zabudowanymi, podwójnie izolowanymi drzwiami otwieranymi do góry, które sterowane są pneumatycznie i oddzielają go od obszaru intensywnego chłodzenia. Zarówno drzwi załadunkowe jak i śluzy są w pełni izolowane. Aby zapewnić absolutną szczelność urządzenia, dodatkowo, drzwi komory dociskane są przy użyciu 4 cylindrów pneumatycznych do ościeżnicy. Pozwala to na duże ograniczenie straty energii.

Automatyczny transport wózków wędzarniczych odbywa się za pomocą specjalnego systemu zamontowanego na podłodze komory. Załadowanie wózków umożliwia urządzenie składające się z przekładni o napędzie elektrycznym i łańcucha ze stali chromoniklowej. Po zakończeniu procesu parzenia i przewietrzania otwiera się śluza i wózki transportowane są automatycznie do obszaru chłodzenia. Następnie drzwi śluzy zamykane są i komora może załadowywana być świeżym towarem.

Zarówno załadowanie jak i rozładowanie komory wózkami odbywa się automatycznie.



Hans Greisinger, szef produkcji w firmie Greisinger Fleisch,- Wurst und Selchwarenerzeugung GmbH, i Peter Sorgo są zadowoleni z sukcesu współpracy na nowych komorach zespolonych.





Sterownik z przestronnym 12,1" ekranem dotykowym charakteryzuje się przejrzystą i łatwą obsługą.



Dzięki tej automatyzacji wchodzenie do komory, jak również przemieszczanie wózków przez wewnątrz komory obsługującego jest zbędne. System taki zwiększa bezpieczeństwo oraz redukuje koszty personalne. •

Niezwykle duża objętość przetaczanego powietrza w komorze oraz dodatkowo zainstalowany wentylator wyciągowy gwarantują równomierną obróbkę oraz skrócenie czasu trwania procesu. Nad każdym wózkiem wędzarniczym znajduje się wentylator centralnie zasysający powietrze co umożliwia maksymalne załadowanie wózka towarem.



Najnowsza technologia komputerowa perfekcyjnie steruje poszczególnymi sekcjami

• PRZEJRZYSTA OBSŁUGA • WYSOKA ROZDZIELCZOŚĆ • SZYBKIE DOSTĘP DO DANYCH

W zależności od indywidualnych potrzeb klienta, dysponujemy różnymi rodzajami systemów sterowania •



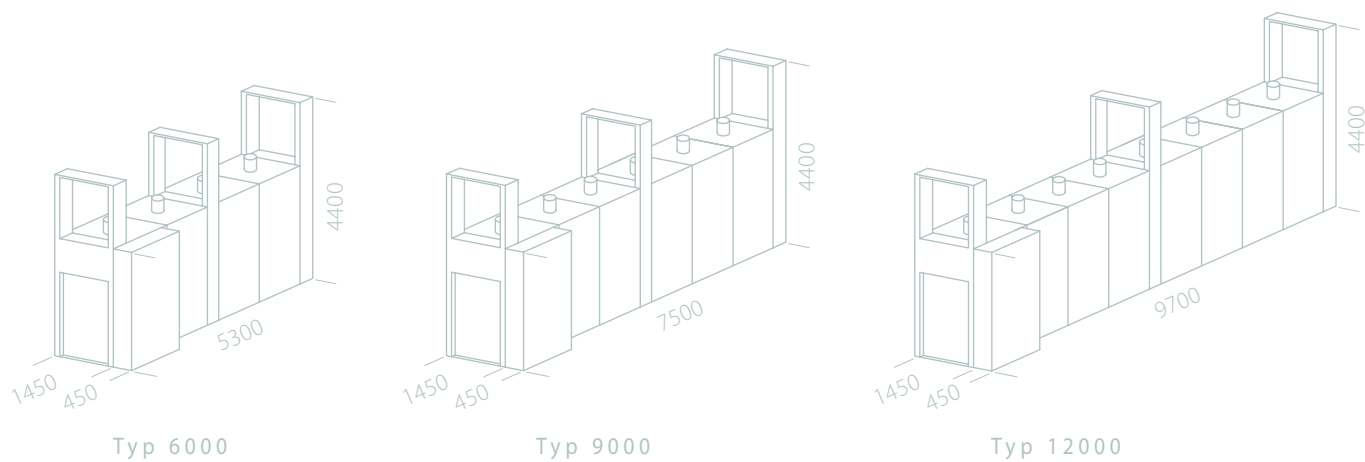
Sorgo Recocent 9000 jest technicznie wysoko zaawansowanym – centralnym systemem rejestracji i sterowania. Umożliwia obsługującemu jakościowe zarządzanie i kontrolę produkcji zgodnie z HACCP. Łatwe połączenie sieciowe wszystkich sterowników Sorgo do centralnego komputera. Szeroka paleta funkcji takich jak interwały rejestracji, funkcja zoom, kolejność pokazywania obrazów, lista procesów, możliwość pracy wielozadaniowej oraz granice alarmów możliwa do ustawienia dla każdego podłączonego urządzenia. Wyświetlanie danych procesowych w formie graficznej lub tekstowej itp. charakteryzują dopasowaną do potrzeb codziennego użytku architekturę programu. Możliwość programowania lub wejścia przez sieć lub Internet na PC. Kontrola na odległość dzięki Sorgo-Control. Wszystkie funkcje obsługowe są pogrupowane, zapewnia to prostą i logiczną obsługę oraz bezpieczeństwo. •



Dane techniczne

Komory wielowózkowe

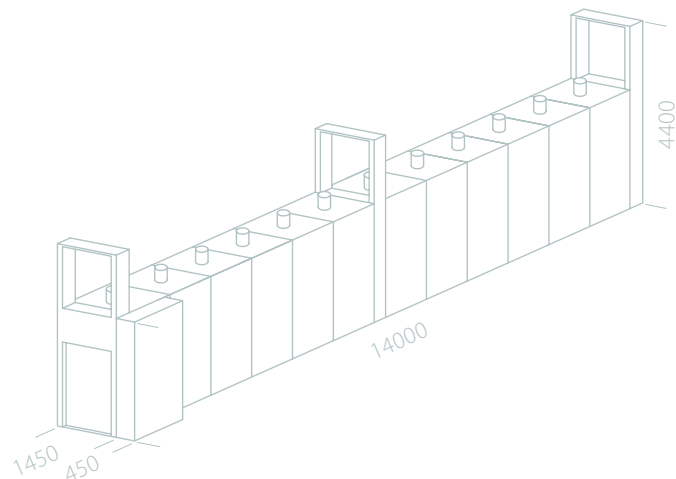
Budowa jednorzędowa



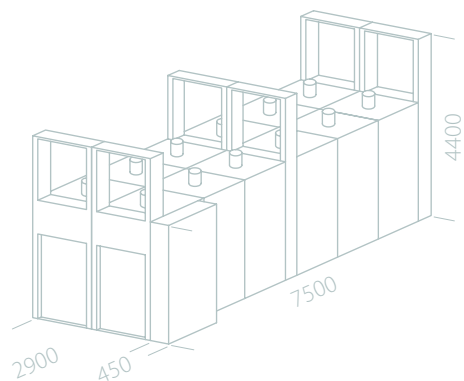
Type	Moc silnika (kW)	Moc grzewcza kW			Moc chłodnicza kW
		Elektro	Olej *)	Gaz *)	Glikol, Freon, Amoniak
6000	15	57	57	57	30
9000	21	84	84	84	45
12000	27	112	112	112	60
15000	34	140	–	–	75
18000	42	168	168	168	90



*Komory wielowózkowe
Budowa dwurzędowa*



Typ 18000



Typ 18000

Type	Zapotrzebowanie kg/h		Wózki wędzarnicze	
	Para NC 0,3 – 0,5 bar	Para WC 6 – 8 bar	Ilość	sz./gt./wys.
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

Większe komory do uzgodnienia.





Sorgo[®]

ANLAGENBAU GmbH

Projektowanie i produkcja urządzeń do wędzenia-, obróbki termicznej- i na zimno wyrobów mięsnych, serowych i ryb

9020 Klagenfurt · Austria · Hirschstraße 39 · Industriezone West
T +43 463 34242 F +43 463 36787 · office@sorgo.at

www.sorgo.at