

Fish-Master

für professionelles Trocknen und Räuchern



... für das Gewerbe

Sorgo[®]

ANLAGENBAU GmbH

Vollautomatisch **trocknen, räuchern, kochen, garen, kühlen**



Seit zwei Generationen beschäftigt man sich bei Sorgo Anlagenbau mit der Entwicklung und Herstellung von High-Tech-Systemen zur Rauch-, Wärme- und Kältebehandlung von Lebensmitteln.

In einem modernen Fertigungswerk – ausgestattet mit hochwertigen Maschinen – arbeitet ein erfahrenes Team von Mitarbeitern, sichert solide Qualität sowie innovative Technik. Aufgrund zukunftsorientierter und ausgereifter Technik arbeiten in mehr als 35 Ländern Firmen mit diesen Anlagen zur vollsten Zufriedenheit der Kunden.

Die Sorgo-Fischmasterbaureihe wurde durch viel Detailarbeit speziell auf die Fischproduktion abgestimmt. Hochentwickelte Technik in Verbindung mit perfekter Verarbeitungsqualität sichert Wertbeständigkeit und beste Räucherergebnisse.

Für Lachs bzw. liegende Fischprodukte auf Rosten oder Blechen bietet Sorgo die ausgeklügelte horizontale Luftführung zum Kalt- und Heissräuchern. Hängende Fische werden sehr gleichmäßig durch die leistungsstarke vertikale Luftführung behandelt. Sie erzielen Spitzenqualitäten in Zartheit, Geschmack und Aussehen.

Alle Anlagen besitzen das CE-Zeichen und entsprechen dem neuesten Stand der Technik. Sie verbessern den Qualitätsstandard Ihrer Fischprodukte und verschaffen Ihren Erzeugnissen Kontinuität und Qualität auf hohem Niveau.

Die kompetente Technologie und hohe Zuverlässigkeit der Fischmaster-Anlagen ist Garant für eine erfolgreiche Produktion.

**Optimale Ergebnisse für Lachs, Forelle,
Aal, Makrele, Wels, Hering, Dorsch usw.**



*Variabel einstellbare Naturrauch-Aromen zur
Behandlung von Fischprodukten.
SORGO Reiberaucherzeuger verfügen serienmäßig über ein
Automatikmagazin zum Beladen für mehrere Hölzer, für die
rund-um-die-Uhr-Produktion und/oder Wochenendproduktion.*



Für den individuellen Bedarf das optimale Räucherverfahren

Große Erfahrung in der Veredelung von Fisch zeichnet die vielseitigen Räuchersysteme aus.

Sorgo-Räucherzeuger sind perfekt auf die Anforderungen des Betriebes und der Räucherwaren zugeschnitten.

Die exakte Rauchdosierung ermöglicht die gewünschte Rauchfärbung und den appetitlichen Geschmack. Glimmräucherzeuger in verschiedenen Größen zum Verschwelen von Sägemehl oder Hackschnitzel zeichnen sich durch intensive und konstante Rauchentwicklung aus. Die praxisingerechte und robuste Konzeption sorgt für langfristigen störungsfreien Betrieb.

SORGO Reiberaucherzeuger mit integriertem Umweltschutz erfüllen die Auflagen der TA-Luft völlig problemlos.

Kostenaufwendige und wartungsintensive Katalysatoren oder Nachverbrennungsanlagen werden nicht benötigt.

Weitere Umweltpluspunkte sind, dass der Reinigungsaufwand der Anlagen auf ein Minimum reduziert und eine größtmögliche Schonung des Abwassers erreicht wird. Durch die niedrige Räucherzeugungstemperatur entstehen wenig Teeranfall und kaum Benzpyren. Hinsichtlich Umweltbelastung und Hygiene erfüllt der Reiberauch alle Anforderungen optimal.



TYP RZG 900



TYP RZG 500



TYP RZG 1000



TYP RZF S & RZF I

Glimmräucherzeuger

Reiberaucherzeuger

Erfolgreich computergesteuert in die Zukunft

SORGO Bildschirm-Computersteuerungen, Typenreihe SCS 4000 und SCS 4001 speichern Ihre Herstellungsprogramme optimal für die Fischproduktion.

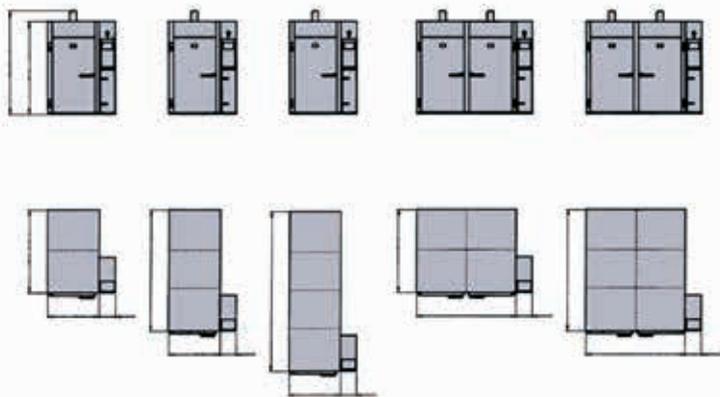
Revolutionäre Technik mit hochauflösendem Bildschirm für höchsten Bedienungskomfort. Die in Klartext gehaltene Bildschirm- oder LCD-Menüführung, auch grafikfähig, garantiert einen vertrauensvollen Dialog zwischen Mensch und Maschine. Alle Soll- und Istwerte sowie Energie-Parameter werden übersichtlich in Klartextform oder grafisch dem Anwender voll transparent zugänglich gemacht. Durch das Servicemenü sind Kontroll- und Justierarbeiten auf einfachste Weise durchführbar. Die Benutzererkennung bietet optimale Voraussetzungen für das Qualitätsmanagement.



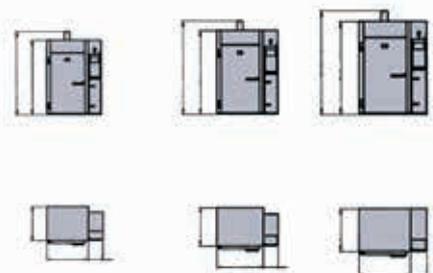
Ein speziell für die thermische Veredelung von Fisch entwickeltes Luftführungssystem garantiert Ihnen höchste Produktqualität bei geringem Gewichtsverlust.

Leistungsfähige Anlagen für jede Betriebsgröße

MEHRWAGENKAMMERN



EINWAGENKAMMERN



Type	Motorleistung (kW)	Heizleistung (kW)			Verbrauch (kg/h)		Rauchwagen	
		Elektro	Öl	Gas	ND-Dampf 0,3-0,5 bar	HD-Dampf 6-8 bar	Anzahl	Größe B x H x T
1900	1,3	16,8	17	17	35	40	1	90 x 75 x 155
2500	2,6	25,2	26	26	45	50	1	100 x 100 x 170
..3000	2,6	28	29	29	50	55	1	100 x 100 x 200
6000	5,2	53	54	54	100	110	2	100 x 100 x 200
9000	7,8	75	–	–	150	165	3	100 x 100 x 200
12000	10,4	100	–	–	200	220	4	100 x 100 x 200
18000	15,6	150	–	–	300	330	6	100 x 100 x 200





Sorgo[®]

ANLAGENBAU GmbH

Entwicklung und Herstellung von Anlagen zur Räucher-,
Wärme- und Kühlbehandlung von Fleisch-, Fisch- und Käseprodukten

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

www.sorgo.at