

Pasteurisierungskammer

Pasteurisieren, Schnellkochen, Standardkochprozesse,
Duschen, Benebeln, Intensivkühlen und Trockenheizen



Die multifunktionale Pasteurisierungskammer

STANDARDFUNKTIONEN

- Pasteurisieren unter Gegendruck
- Schnellkochen mit Gegendruck (Druckkochen)
- Standard-Kochprozess
- Duschen
- Benebeln
- Intensivkühlen
- Trockenheizung

ANWENDUNGSBEREICH

verpackte und unverpackte Produkte wie z. B. Kochschinken, Frankfurter, Bratwürste, Weißwürste etc. und auch Nudelprodukte sowie Produkte in Gläsern und Dosen

VORTEILE

- Verlängerung der Haltbarkeit von vakuumverpackten Produkten durch schnelles Randzonenerhitzen mit hoher Temperatur
- Zeit- und Energieeinsparung durch Prozesszeitverkürzung
Pasteurisierungsvorgang je nach Produkt zwischen 5–15 Minuten
- Keimzahlreduzierung an der Oberfläche gegen Null
- Verminderung des Aussaftens in der Verpackung durch kurze druckgesteuerte Prozesszeiten
- Erweiterung Ihrer Absatzmärkte durch Qualitätsverbesserung mit der Möglichkeit von Garantiezusagen auf Haltbarkeit
- Bessere Anschmiegung der Verpackung an das Produkt durch Schockduschen der erhitzten Produkte
- Pasteurisieren von Produkten in Schutzgasverpackungen durch schnelle Aufheizzeiten unter Gegendruck

Komplettausstattung

mit Kühlung, Heizung, Umluftgebläse, Dusche



Einfache Türbedienung

kompakt verbaut



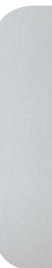
Druckgesteuerte Sicherheitstüre

mit Verriegelung. Die Türöffnung erfolgt aus Sicherheitsgründen nur wenn sich kein Druck mehr in der Kammer befindet



Schwerlastscharniere

für sicheres und druckdichtes Schließen



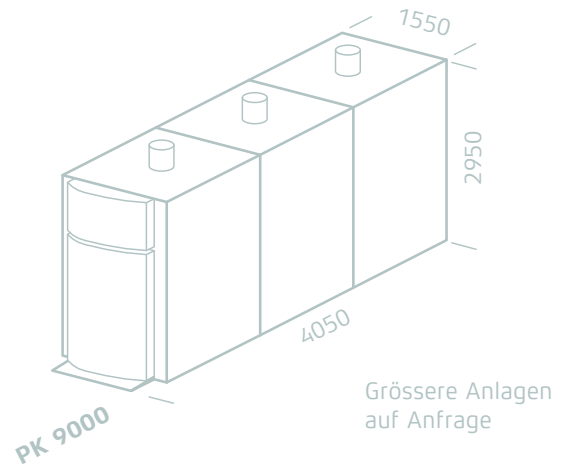
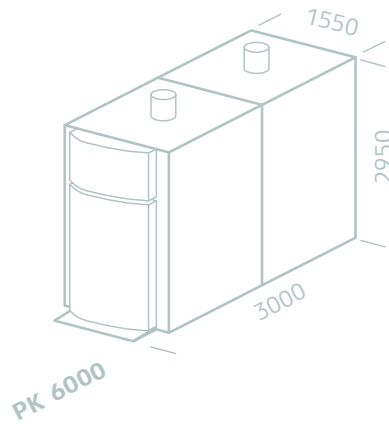
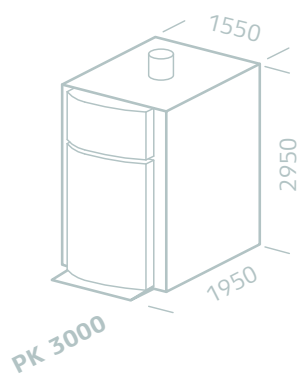
Automatisch gesteuerte Einfahrtsrampe
Fährt beim Öffnen und Schließen der Türe in die entsprechende Position





Neueste Touchscreen Technologie steuert und regelt die erforderlichen Prozessschritte in Perfektion. Durch den großen 12,1" Touchscreen ist eine übersichtliche und einfache Bedienung sichergestellt





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

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