

'Rauch ist nicht gleich Rauch'

Das österreichische Unternehmen Sorgo Anlagenbau ist ein Trendsetter der Fleischverarbeitungsindustrie. Seit zwei Generationen beschäftigt sich die Firma mit Hightech-Systemen zur Rauch-, Wärme- und Kältebehandlung von Fleisch- und Wurstwaren.

„Wir schaffen Mehrwert für unsere Kunden“, steht auf der Homepage des Anlagenbauers geschrieben. Dieser Satz zählt zum Credo des weltweit tätigen Unternehmens. Der ganzheitliche

Service endet keineswegs bei der Fertigstellung der Anlagen: Hochqualifizierte Fleischtechnologien unterstützen die Kunden vor Ort bei der Produktentwicklung. Das bringt Wettbewerbsvorteile für die Kunden.

Für große Produktionsmengen empfiehlt Sorgo-Konti-Anlagen, Sie bestehen standardmäßig aus zwei Sektionen: Einer Wärmebehandlungszone und einer Kühlzone - jeweils mit automatischem Fördersystem. Der Rauch/Kochbereich wird

durch ein Zwischensegment/Schleusentür vom Kühlbereich getrennt. Die Beschickung und Entnahme der Wagen/Gestelle erfolgt automatisch. Dieses System ermöglicht eine hochrationelle Produktion bei geringem Gewichtsverlust.

Sorgo-Anlagenbau steht für ein innovatives und abgestimmtes Programm für die Produktion von Rohwurst und Brühwurst für Industrie und Handwerk. Alle gängigen Rauchverfahren, wie Glimmrauch, Friktionsrauch, Flüssigrauch sowie Dampfrauch stehen zur Auswahl.

Optimales Reifen

Für die Herstellung von naturgereiften Produkten wie beispielsweise Salami mit Edelschimmel oder Rohschinken (geräuchert oder luftgetrocknet) werden speziell abgestimmte Lösungen angeboten. Die Reifung luftgetrockneter Spezialitäten wird von der Salzphase bis zur Endphase ausgestatteten Reifelinien optimiert. Das angewandte Klima-Reife-System in

Verbindung mit Enthalpienutzung verbessert den Fermentierungsprozess.

Hinzu kommt das gewichtsabhängige Reifen per Knopfdruck, das zu einer höheren Produktsicherheit und mehr Wertschöpfung führt. Die Klimavortrocknungs/Kaltrauch- und Reifeanlagen werden je nach Behandlungskriterium - insbesondere bei luftgetrockneter Ware - entweder als 2-Wege oder 4-Wege-Klimasystem ausgelegt. Durch die flexible Bauweise der Klimareifeanlagen werden die Reiferäume je nach Anwendungsbereich ausgelegt - selbst bei größten Anlagen mit Kapazitäten von 250 Tonnen und einer Raumhöhe von bis zu sechs Metern erfolgt die Abtrocknung äußerst produktschonend und gleichmäßig.

Auch wer Auftauanlagen zum Auftauen von Fleischblöcken sowie Reinraumklimatisierungsanlagen für Slicer- und Arbeitsräume sucht, wird bei Sorgo zufrieden und fündig werden. ■



Rauchversorgung für die Conti-Anlagen.



Konti-Anlagen für Stundenleistungen von bis zu 10 Tonnen Wurstwaren.



Klima-Reiferaum für 200 Wagen, in dem der Speck sein Aroma entfaltet