



Business Line

Фиш-мастер – для профессиональной обработки продуктов
(сушка и копчение)

Sorgo

Полностью автоматизированный
процесс
сушки, копчения, варки,
жарки, охлаждения



Используя опыт двух поколений фирма СОРГО Анлагенбау разрабатывает и производит высокотехнологичные системы, применяемые для обработки продуктов питания методом горячего и холодного копчения, а также для термообработки.

На современном заводе-изготовителе, оснащенном высококачественным оборудованием, трудится персонал, чей опыт гарантирует превосходное качество оборудования, произведенного по последнему слову техники. На сегодняшний день данное оборудование применяется в более чем 35 странах, и заказчики очень довольны высочайшим качеством техники СОРГО, которую можно смело назвать техникой завтрашнего дня.

Линия СОРГО Фиш-мастер была детально разработана специально для производства продуктов из рыбы. Высокоразвитая техника в сочетании с высочайшим качеством переработки обеспечивает сохранение ценности продукта и оптимальные результаты процесса копчения. Для лососевых рыб или лежащих на решетке или противнях рыбных продуктов фирма СОРГО предлагает специально разработанную систему горизонтальной подачи воздуха для холодного и горячего копчения. Подвешенная рыба подвергается равномерной обработке мощными вертикальными потоками воздуха. Таким образом достигается высшее качество рыбных продуктов (нежность мяса рыбы, вкус и внешний вид).

Все установки СОРГО отмечены знаком ЕС, соответствуют последнему слову техники и повышают стандарт качества Ваших рыбных продуктов.

Компетентная технология и высокая надежность установок Фиш-мастер гарантируют успешное производство продуктов из рыбы.

Оптимальные результаты для продуктов из лосося, форели, угря, скумбрии, сома, сельди, трески и т.д.



Business Line

Новейшие компьютерные технологии – завтра начинается сегодня.

Системы компьютерного управления СОРГО с монитором, типовой ряд SCS 4000 и SCS 4001, оптимальным образом сохраняют Ваши производственные программы для рыбных продуктов.

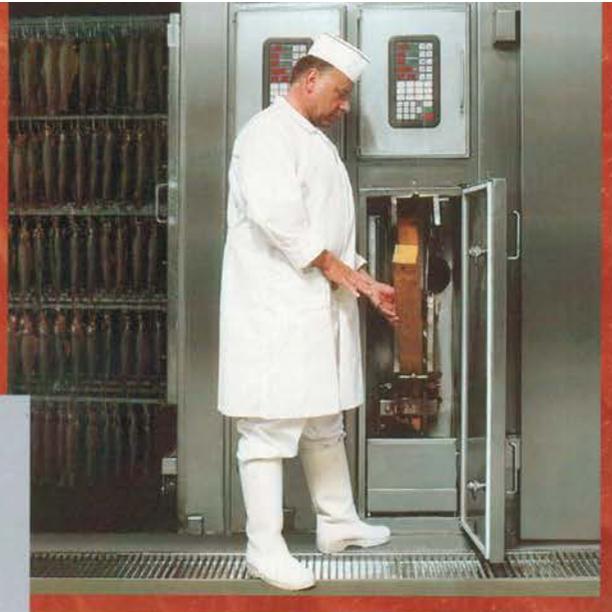
Революционная техника, снабженная монитором с высокой разрешающей способностью, гарантирует максимально удобное обслуживание. Ведение меню на мониторе/жидкокристаллическом дисплее и графическое изображение обеспечивает доверительный диалог между человеком и машиной. Все номинальные и фактические значения, а также энергопараметры полностью доступны пользователю для просмотра в текстовой или графической форме. Сервисное меню позволяет проводить контроль и юстировку без каких-либо проблем. Кодовый сигнал опознавания пользователя дает оптимальные предпосылки для управления качеством.

Система подвода воздуха, разработанная специально для термообработки рыбы, гарантирует Вам высочайшее качество продукта с минимальной потерей веса.



Business Line

Составление различных вариантов натурального аромата копченого продукта для обработки рыбы. Фрикционные дымогенераторы СОРГО серийно снабжены автоматическим накопителем для загрузки большим количеством древесины, для круглосуточного производства и/или производства с субботы до понедельника.



Оптимальный процесс копчения для индивидуальных потребностей

Разносторонние системы копчения свидетельствуют о наличии большого опыта переработки рыбы.

Дымогенераторы СОРГО наилучшим образом соответствуют всем имеющимся требованиям. Точная дозировка дыма позволяет достичь нужного цвета копчения и аппетитного вкуса. Дымогенераторы тления различных размеров, предназначенные для швелования древесных опилок или щепы, характеризуются интенсивной и непрерывной выработкой дыма. Подтвержденная на практике и надежная концепция гарантирует долгосрочную и бесперебойную эксплуатацию установок.

Фрикционные дымогенераторы СОРГО со встроенной системой защиты окружающей среды выполняют требования стандарту ТА в полном объеме и без каких-либо проблем. Нет необходимости в дорогостоящих и требующих интенсивного техобслуживания катализаторах или установках дополнительного сжигания. Минимальные затраты на очистку установок и максимально щадящее отношение к отработанной воде также способствуют охране окружающей среды. Благодаря низкой температуре выработки дыма выход смолы и бензопирена предельно мал. Что касается воздействия фрикционного дыма на окружающую среду и его соответствия санитарно-гигиеническим нормам, то все требования соблюдаются оптимально.



TYP RZG 900



TYP RZG 500



TYP RZG 1000



TYP RZF S & RZF I

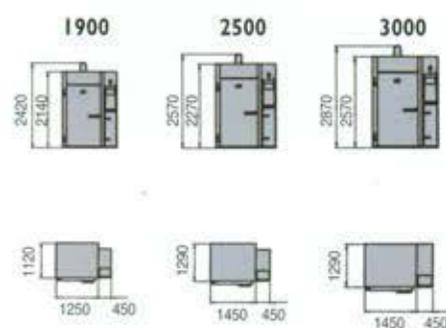
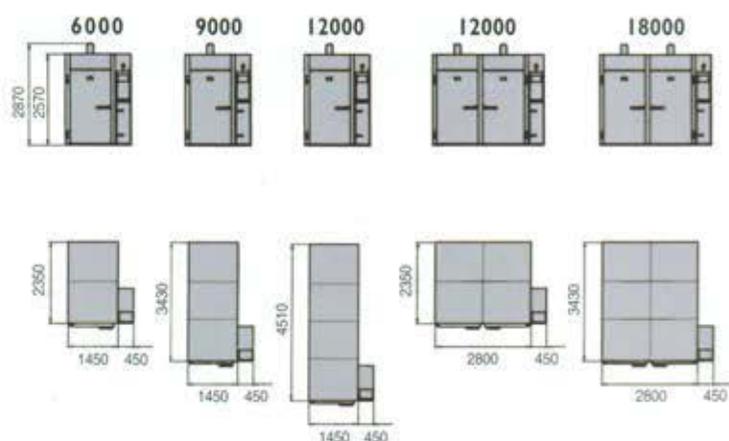
Дымогенератор тления

Фрикционный дымогенератор

Мощные установки для предприятий любой производительности.

Камеры на несколько копильных тележек

Камеры на одну копильную тележку



Тип	Мощность двигателя (кВт)	Нагревательная мощность (кВт)			Расход (кг/час)		Копильные рамы	
		электричеством	маслом	газом	Пар низкого давления 0,3 – 0,5 бар	Пар высокого давления 6 – 8 бар	Количество	Габариты ш x в x г
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[®]

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