

Kompaktklasse

zum Trocknen, Räuchern, Kochen und Braten



... für das Gewerbe



Die steckerfertige Kompaktklasse mit eingebautem Umweltschutz zum Trocknen, Räuchern, Kochen, Braten, Garen und Klimatisieren



ARGUMENTE, DIE FÜR SICH SPRECHEN:

- Umweltschonende Konzeption mit minimalster Verschmutzung – dadurch geringer Bedarf an Reinigungsmittel.
- Einstellbare Raucharomen von mild bis intensiv für schöne Farbe und jede Geschmacksnuance.
- Kurze Behandlungszeiten mit weniger Gewichtsverlust durch neuartiges Luftführungssystem.
- Sehr stabiles Anlagengehäuse – komplett hergestellt aus hochwertigem Chromnickelstahl, vollkommen rauch- und dampfdicht verschweißt.
- Massive Türhebebander aus Chromnickelstahl, welche in der geöffneten Stellung automatisch einrasten, dadurch komfortable Beschickung.
- Super dimensionierte Isolierung garantiert einen energiesparenden Betrieb.

Techn. Daten		Heizleistung [kW]			Verbrauch [kg/h]		Rauchwagen	
Type	Umluftmotor Leistung [kW]	Elektro	Öl	Gas	ND-Dampf 0,3–0,5 bar	HD-Dampf 6–8 bar	Anzahl	Größe B x T x H
1900	1,3	18	18	18	35	40	1	90 x 75 x 155
2500	3	27	27	27	45	50	1	100 x 100 x 170
3000	3	30	30	30	50	55	1	100 x 100 x 200
6000	6	60	60	60	100	110	2	100 x 100 x 200

Ausführung Beheizung Gas/Öl: Typ 1900: Bauhöhe +100 mm; Typ 2500, 3000: Bauhöhe +200 mm; Typ 6000: Bauhöhe +250 mm; Technische Änderungen vorbehalten.

Das Anlagengehäuse einschließlich Kammerboden ist komplett aus hochwertigem Chromnickelstahl gefertigt

AUF OPTION LIEFERBAR:
Automatiktüröffner, Klimapaket, Kühldusche, Nebeldusche, Touchscreen-Steuerung

Robuste Türhebebänder, die bei einer Türöffnung von 100° automatisch einrasten

90 mm starke, vollisolierte Einfahrttüre mit fett-, säure- und temperaturbeständiger Silikondichtung

Boden innen glattflächig und extra stark ausgeführt. Zusätzlich ist der Kammerboden an der Unterseite mit massiven U-Profilen verstärkt

Touchscreen-Steuerung der neuesten Generation

Raucherzeuger kompakt verbaut im Anbauteil

Automatischer Ablauf für Wasser und Reinigungsmittel



Das optimale Räucherverfahren für den individuellen Bedarf



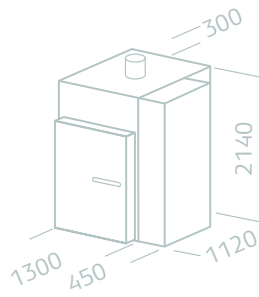
Glimmraucherzeuger
RZG 500



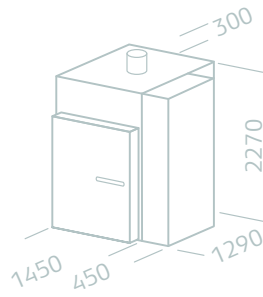
Glimmraucherzeuger
RZG 1000



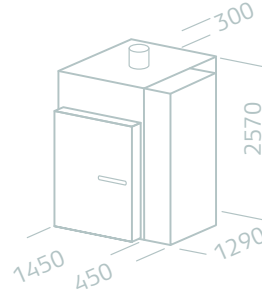
Reiberraucherzeuger
RZF 700



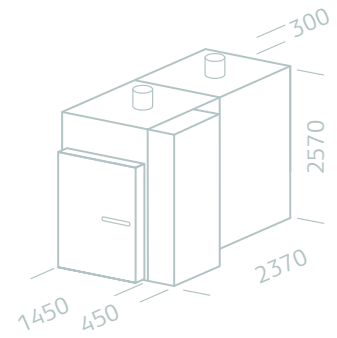
Typ 1900



Typ 2500



Typ 3000



Typ 6000



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 • Österreich

T +43 463 34242 F +43 463 36787
office@sorgo.at

www.sorgo.at