

## UTRUSTNING HOS MATHANTVERKARE

- En serie artiklar om vilken utrustning som valts och mathantverkarnas egna kommentarer.

## Utrustning hos Mikkelhaug Gård, Norge

På Norges Nordligaste fruktgård, Mikkelhaug har Einar Skjetnemark, egen odling av äpplen och bär. De pressar juice och nektar. På ett år producerar de ca 20 000 liter dryck varav äpple ca 1200 liter. Rabarber och svarta vinbär ger ca 2000 liter vardera. Flaskorna rymmer idag 0,2 liter och 0,5 liter. Einar funderar på att byta till större flaskor för att restaurangerna efterfrågar det.

### Allmän kommentar om utrustning:

Spansk och italiensk utrustning är billigare, men Einar fick råd att den tyska håller bättre kvalitet. Sedan fick Einar besvär med den tyska då Volt-talet är ett annat i Tyskland och han fick lägga en hel del resurser på att få hjälp av elektriker att konvertera flaskfyllaren till 220 volt.

### Utrustning

Einar har denna elektriska gryta för att pastörisera. Grytan har en tappkran. Det var den Einar började sin produktion med. Grytan rymmer 22 liter.



Detta är en Pastöriseringstank på 100 liter som har en gasbrännare under. Man kan få med inbyggd termometer också. Efter pastörisering hissas tanken upp på den vagn den står och kopplas till flaskfyllaren. Fyllning sker med falltryck. Kommentar från Einar är att den är solid. Och att den fungerar bra. Han har två stycken och det tar 1,5 timme att värma innehållet till + 74°.





Flaskfyllaren har Einar köpt via Bockmeyer. Einar tycker att den fungerar bra men vill byta och köpa en med högre kapacitet, denna har 7 snablar. Rengöring av denna göra med citronsyra och salmiak utan fosfat, efter 3 dagars användning gör vi en extra rengöring, så de lägger en del tid på det.

Kapacitet: Att tappa och sätta på korkar 200 flaskor tar 30 min för 2 personer,



Flaskor köper de från den tyska leverantören Flaschenbauer. De köper flaskor på 0,2 liter och 0,5 liter. Däremot har frakten har blivit dyr. Einar köpte en gång 22 pallar flaskor, det vill säga en hel bil.



Detta är den korkpåsättare som Mikkelhaug använder sig av.



Bärpressen är av modellen stämpelpress.



Einar klistrar på etiketterna för hand. Han köper färdigtryckta etiketter för ca 85-90 öre per styck. Dessa kompletteras med text i etikettskrivaren om produkt, innehåll, hållbarhet osv.

Etikettskrivaren är av märket Intermec.



Utrustningsinventeringen gjordes våren 2013 inom ramen för interregprojektet Söka gammalt – Skapa nytt

*Söka gammalt*  
**SKAPA NYTT**  
*matnettverk*

