

UTRUSTNING HOS LEVERANTÖRER

- En serie artiklar med en översikt på vilken utrustning som kan finnas hos olika leverantörer. Kontakta respektive leverantör för pris och mer information. Denna artikelserie är producerad under april-september 2013.

Utrustning för kött och charkuteri

I samband med att man ska starta igång med kött och charktillverkning finns ofta ett stort behov av utrustning. Det är många som börjar med att köpa begagnad utrustning, här finns några exempel där man kan köpa begagnad utrustning.

www.livsmedelsmaskiner.se, www.andersbrolin.se, www.ssmaskinservice.se

Köttkvarn

En köttkvarn bör vara på minst 1000W, detta för att klara av lättfruset kött som ger bäst korvkvalité.



Nima har en rad olika köttkvarnar som har en kapacitet från 100 kg till 600 kg per timme. På dessa kan man även placera korvhorn. Priserna ligger från 3 280- 25 580 kr inklusive moms.

FLB MR8 Inox 12

Den minsta modellen av köttkvarn på Nima. Kapacitet cirka 100–150kg/h beroende på vilken hålskiva som används. Växellådan fylld med vegetabilisk olja. Levereras med hålskiva 4,5mm.

Pris 3 280kr, www.nimaab.se



Köttkvarn PM 98

Tillverkad helt i rostfritt stål. Kvarnhus 98mm (stl 32). Kapacitet cirka 700kg/h beroende på hålskiva. Motor 2,2kW 400V

Pris 25580 kr, www.nimaab.se



Köttkvarn TM-32S

En högkvalitativ köttkvarn helt i rostfritt utförande. Utrustad med kraftfull motor och kan hantera både fryst och tinat kött. 300 kg/timme

Pris 15 900 exklusive moms.

www.maskingrossisten.se



MAINCA PM-114L

Kapacitet upp till 1000 kg/h. Köttkvarn helt i rostfritt. Kvarnhaus och skruv demonteras snabbt för diskning för hand eller i maskin.

Kvarnen är avsedd för kvarnsats av typ UNGER dvs. 2 knivar och 3 skivor. Distansringar och 1 st. kvarnsats med 2 st. slutskivor med 2 - resp. 3 mm hål ingår.

- Kvarnskivediameter: 114 mm.
- Kapacitet: 1000 kg/tim.
- Trågstorlek: 840x535 mm.
- Höjd (tråkant) 1010 mm, utloppshöjd 520 mm (underkant = frigång fr. golvet).
- Motor: 3 fas- 400 V, 50 Hz, 5 Hp/3,7 kW.
- Vikt: 106 kg.

Pris 47 500 kr, www.livsmedelsmaskiner.se

Korvspruta

Det finns korvsprutor för olika kapacitet. Den vanliga hushållsassistenten är vanligast att man använder för hemmabruk, men när man ska börja göra större mängder räcker den ofta inte till och kan ge sämre kvalitet. För högre kvalitet krävs kall smet vilket kräver mer kraft.



Här ser ni en bild från Nima katalogen, där de har tre olika korvsprutor från Tre Spade med olika volymkapacitet. De har för 3, 5 och 7 liter. Den på 7 liter arbetar stående medan de andra två mindre är liggande.

Priser för dessa från 1 780- 4 980 kr exklusive moms.

www.nimaab.se



Korvspruta EC12

Rostfri korvspruta. Eldriven med kapacitet för 12 l/10 kg. Justerbar fart och tryck. Utrustad med tre munstycken \varnothing 15, \varnothing 20 och \varnothing 30mm. Höjd 1 055mm. Vikt 70kg.

Pris 27 180 kr exklusive moms. www.nimaab.se



Korvstoppare De Luxe 9 kg

På livsmedelsmaskiner.se finns det några varianter av korvspruta/korvstoppare. En rostfri kvalitetsmaskin med 2 utväxlingar (rostfria drev) och cylinder som rymmer 9 kg. Levereras med 4 st korvrör. Mått: 270 x 260 x H 660 mm vikt: 29 kg.

Pris 6 500 kr exklusive moms, www.livsmedelsmaskiner.se



Korvspruta 15L från Tre spade

Stående spruta för handkraft med 4 st korvrör i plast - ca 14, 22, 28 och 38 mm.

Pris 8 200kr, www.okvist.se



MAINCA EM-50 korvstoppare

Upp till 48 kg/sats

Rostfri, hydraulisk korvstoppare som regleras med knäreglage för bra ergonomi. Specialdesignat lock garanterar effektiv tömning av stopparen; minimal mängd korvsmet lämnas i loppet. Locket öppnas och stängs snabbt utan att man behöver lossa skruvar eller spakar. Kolven kan lätt demonteras för att underlätta rengöring. EM-50 är utrustad med motorskydd (överströmsrelä). Kapacitet: 50 liter/c:a 48 kg

Fyllhastighet: steglöst reglerbar 0-100%.

Anslutning:3-fas, 400 volt, 50 hz, 3 A, 1,65 kW (2,25 hp)

Mått:sprutrörshöjd 1250 mm, höjd 1300 mm, bredd 540 mm, längd 540 mm.

Vikt: 230 kg.

Pris 68750 kr, www.livsmedelsmaskiner.se

Fjälster

DAT-Schaub erbjuder ett brett sortiment av tarmar/korvsinn. Många av dessa kan fås med olika behandlingar såsom tryck och förfuktningar. I sortimentet ingår fibertarm, Hukki, Kollagentarm, Naturtarm, Plasttarm och Skaltarm. www.dat-schaub.se

Ka Lundgren har korvsinn, kött nät och andra produkter till charkindustrin. Det finns bland annat nöt, får, svintarm och fibertarm. www.kalundgren.se

Vakuumtumlare

För att en vakuumtumlare ska fungera bäst, så bör tumlingen ske i kyla. Vakuumtumlaren nedan har ingen egen kylning, därför är det bra om den kan stå i ett kylrum när den används. Det finns även större varianter på tumlaren nedan som har egen kylning.

VAKONA MGH 20



Lättplacerad vakuumtumlare för gastronomi och provkök.

Trumvolym: 20 liter. Kapacitet: 8-9 kg beroende på produkt. Kontinuerligt- eller intervallvakuum.

Rotationshastighet: 25 rpm

Mått: 500 x 330 x 500 mm, elanslutning: 1-fas, 230 V, 50 Hz, 100 W, 0,8 A

Vikt: 20 kg, pris 42 500 kr exklusive moms.

www.livsmedelsmaskiner.se

Det finns

Snabbhackar



MAINCA CM-14 snabbhack

14 liters rostfri snabbhack. 2 hastigheter på knivaxeln och 2 hastigheter på skålen med separat drivning. Maskinen är försedd med rostfritt knivlock. Knivaxeln har säkerhetsbroms som aktiveras av nödstoppet eller när knivlocket öppnas. Knivnav med 3 st knivar och monteringsverktyg medföljer. Golvstativ kan beställas som tillval.

Skålkapacitet 14 liter, c:a 9 kg produkt.

Motorstyrka knivaxel 1,4/2,02 kW, skål 0,09/0,15 kW

Knivaxelhastighet 1500/3000 rpm

skålhastighet 10/20 rpm.

Mått (totalt) 900 mm x 630 mm x 1030 mm

Vikt 110 kg.

Pris 78 500 kr, www.livsmedelsmaskiner.se

MAINCA CM-21 snabbhack

Klarar 15 kg/sats.



20 liters rostfri snabbhack. 2 hastigheter på knivaxel och 2-hastigheter på skålen. Maskinen är försedd med rostfritt knivlock, ljuddämpningslock av akryl och digital termometer. Knivaxeln har säkerhetsbroms som aktiveras av nödstopp eller när knivlocket öppnas. Knivnav med 3 st knivar och monteringsverktyg medföljer.

Skålkapacitet 20 liter, c:a 15 kg produkt.

Motorstyrka knivaxel 4/5,3 hp, skål 0,12/0,17 hp

Knivaxelhastighet 1500/3000 rpm

Skålhastighet 10/20 rpm.

Mått h. 980 mm x br. 710 mm x l. 1030 mm

Vikt 160 kg.

Pris 114 000kr, www.livsmedelsmaskiner.se

Rökskåp



KERRES CS350 EL rök & kokskåp

Upp till 50 kg/sats

Skåpet är byggt helt i rostfritt stål. Väggarna är dubbla och isolerade. Insidan samt dörren är helsvetsade för att göra skåpet garanterat vattentätt. Alla elektriska komponenter är färdigmoterade.

- Yttermått: bredd 820 mm, djup 630 mm (djup utan dörr 550 mm), höjd 1700 mm.
- Nödvändig takhöjd 2000 mm.
- Innermått: bredd 650 mm, djup 465 mm, höjd 760 mm.
- Anslutning: el för uppvärmning 7,2 kW. Totalt 7,5 kW 3-fas 400 V, 50 Hz. Kallvatten 1/2".
- Kapacitet: c:a 50 kg beroende på produkt.
- Inbyggd spånlåda för rökstring (av rostfritt stål).
- Automatiskt rengöringssystem.
- 6 st. gejderpar för 53 cm rökkäppar alt. gastronorm tråg eller galler 530 x 325(x 20) mm.

Pris 166 000,00, www.livsmedelsmaskiner.se



Vestnes Rökugn

En egen kammare för eldning av rökflis gör att man kan båda varm- och kallröka fisk, kött och annat som lämpar sig för rökning. Rökugnen kan också användas som en vanlig grill vid hjälp av en "grill-list" i övre kammaren. Eldningen görs med en elektrisk glödtång eller manuellt. Den har också ett glödelement på 745 Watt. Levereras med 1 hylla + 3 stänger för hängning av fisk (det finns plats för 5 hyllor). Den har en kapacitet på 10-15 sidor lax.

Tekniskt data:

1, 25 mm tjockt rostfritt stål
Höjd rökkammare: 630 mm
Höjd brinnkammare: 230 mm
Bredd: 500 mm
Djup: 400 mm
Total höjd: 1230 mm
Glödelement: 475 W

Pris 8 000 kr + eventuell extra utrustning,
www.vestnesnorway.com/vestnesland/royken



Bradley Smoker

Finns i olika modeller, 4 och 6 galler, med digital programmering för kontroll av temperatur, tillagningstid och separat kontroll av röktiden. Man kan både varm och kallröka med tillsats. En hobbyrök.

Skillnaden mellan de två modellerna är kapaciteten. 4-gallersmodellen har en volym på 76 liter och 6-gallersmodellen rymmer hela 108 liter.

Rökskåpet försett med Bradleys automatiska brikettmatning.

Pris 6000 kr för den med 6 galler, www.bradleysmoker.se

Det finns exempel på mathanverkare som byggt eget skåp till Bradlys rökaggregataggregat.



Till en Bradley Smoker köps briketterna separat.

De tillverkas av sammanpressat spån i väl avpassad mängd och under kontrollerat tryck för exakt resultat. Smaken från briketterna avgörs av respektive träslag som använts.

Albriketter 120-pack, Räcker ca 40 timmar. Pris 425 kronor, www.bradleysmoker.se

Med Bradlys rök är man hänvisat till att använda just deras briketter och denna kostnad bör tas med i valet mellan olika rökar.



Rökspån Rettenmeier

Grov bokspån, säck 15 kg

Bokspån av mycket hög kvalitet speciellt lämpligt för användning i KERRES rökskåpen. Det grova spånet (inte flis) är jämnt i kornstorleken och "rinner" problemfritt vid matning i automatiska rökgeneratorer.

Pris 182 kr säck, www.livsmedelsmaskiner.se

Startkultur

Christian Olsens startkulturer

Christian Olsens startkulturer kan man beställa via www.nordfalks.se

LS 25 startkultur

Detta är ett snabbverkande frystorkat startkultur för att göra salami.
Pris ca 50 kronor, 1 påse 25 gram, www.sausagemaking.org

Moguntia

Startkultur för salami från Moguntia. Doseras med 0,6 gram per kilo kött. 30 gram Betterstart räcker till 50 kg kött. Frystorkad. Pris 89 kr, Förpackningsvikt 50 g www.carnivor.se

Lyocarni BMX-37 och Lyocarni BOX-74

Via www.fivekitchen.se kan man beställa Lyocarni BMX-37 och Lyocarni BOX-74 som kan vara aktuella för bland annat hantverksmässigt charkuteri. En kultur till som kan användas exempelvis för Isterband, kostar 7,30 € per port, och räcker till 200kg kött. + frakt och moms.

Gewürzmüller

Via www.gewuerzmueller.com finns det massa olika kulturer som man kan beställa.

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

Söka gammalt
SKAPA NYTT
malthantverk

