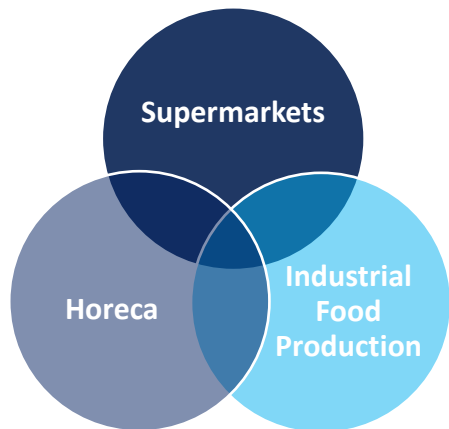




- *Ledende leverandør til Dagligvare, Horeca og Matindustrien*
- *Totalleverandør med Landsdekkende distribusjon (salg/service)*
- *Leverer «turn-key projects», enkeltmaskiner og rekvisita*
- *130 ansatte i Norge, Sverige og Danmark og NOK 600 mill i inntekt*



MYHRVOLD-GRUPPEN
FOOD EQUIPMENT SINCE 1909



HOVEDLEVERANDØRER

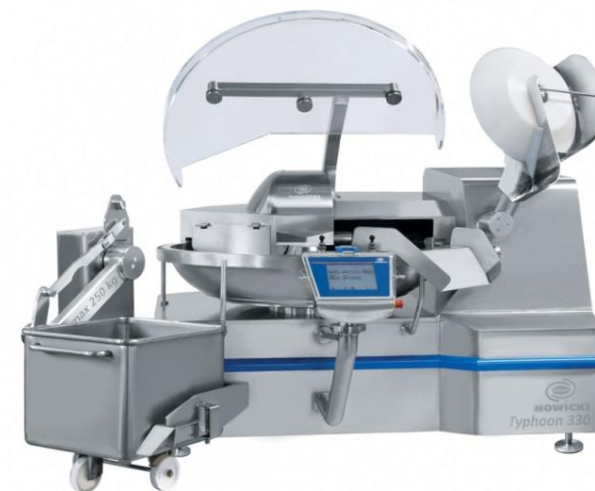


HOVEDLEVERANDØRER

- **Nowicki**
Hurtighakker, vinkelkverner, tromler, vaskemaskiner, lakesprøyter, mørnemaskiner og røyke-, koke-, og kjøleanlegg for varm- og kaldrøyking av kjøtt og fisk
Automatiserte stekelinjer – unike produkter!
- **JOM**
- **Heinen**
- **HTS**
- **Cliptechnik**
- **Kalle**
- **Staedler**
- **Jøni**
- **Dieta**
- **Fribergs**
- **Dry Ager**
- **Supervac**
- **Henkelman**
- **Miveg**
- **Kolbe**
- **Inox Meccanica**
- **Bizerba**
- **Rational**
- **Mainca**
- **Elpress**
Hurtighakker, vinkelkverner, tromler, vaskemaskiner, lakesprøyter, mørnemaskiner og røyke-, koke-, og kjøleanlegg for varm- og kaldrøyking av kjøtt og fisk
Automatiserte stekelinjer – unike produkter!
Fryse- og kjøleanlegg
Fylling og porsjonering
Klipsere til stoppere og fyllemaskiner
Fibertarm, kunsttarm og kryddertarm
Automatiske kokeanlegg for blant annet pasta og kjøttboller
Kokegryter 40-500 ltr
Kokegryter 40-475 ltr
Kokegryter 30-300 ltr (Panocopter)
Frittstående skap og «walk-in» rom for tørrmodning
Vakuumpakkemaskiner, krympe-, kjøle- og tørkeutstyr, fyllingshjelpemidler
Vakuumpakkemaskiner i mange størrelser
Grillspydmaskiner
Sager og kverner
Nettemaskiner, samt maskiner for forming og pressing
Industri-slicere, prismerkere, vekter m.m.
Kombidampere og kokepanner
Småutstyr, som kverner, hurtighakker, pølsestoppere og blandere
Spesialister på hygienesystemer og diverse vaskemaskiner

HURTIGHAKKER

(60-750 LTR)



Nowicki leverer skålhakker til alle typer emulsjoner med forskjellige grovheter og til bruk i små- og mellomstore produksjonsbedrifter, så vel som for store anlegg. Produseres med og uten vakuum i rustfritt materiale med high-speed knivrotasjon, samt trinnløs hastighet. Hakkene har opp til 99 forskjellige programmer, automatisk vanddosering, hydraulisk støyiserende lokk, hydraulisk vognløfter og utmatingsdisk, elektronisk styrepanel med lyd og overvåkingsalarm. Nowicki legger i tillegg vekt på en moderne og ergonomisk konstruksjon, komplett safety-system og lavt energiforbruk.

VINKELKVERNER

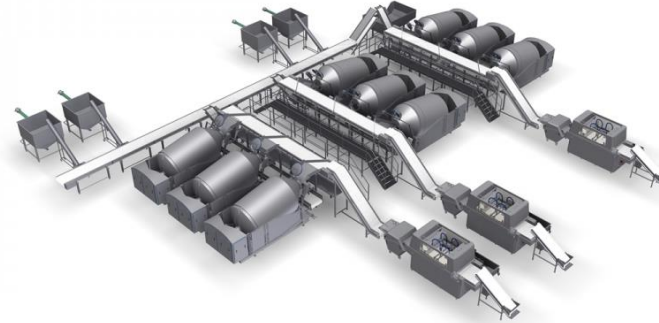
(160-280 LTR)



Nowicki vinkelkverner er designet og utformet for kverning av frosne kjøtt- og fiskeblokker ned mot -20 C, men også til ferskt kjøtt. Konstruksjonene er solide og kraftige, med utførelse i rustfritt materiale. og med lavt energiforbruk. Kvernene er støvsvake og enkle å kjøre, har lavt energiforbruk og brukervennlige styringspaneler. Regulering av kvernmotor har trinnløs styring av hastighet. Kvernsett, skruer og huset i kvernene er konstruert for å unngå oppvarming av kjøttet ved kverning. Overflaten på kvernsettet og skruer hindrer at produktet henger igjen på delene. Enkel demontering og rengjøring av kvernhus.

TROMLER OG MIKSERE

(500-2000 KG)



Nowicki har et stort utvalg av vakuumpromler med en kapasitet fra 200 kg til 1200 kg for kjøling, oppvarming og tining, samt mulighet for vekt- og kontrollsystem. Promlene er produsert i rustfritt materiale og er beregnet for bruk i teknologisk avanserte prosesser for matproduksjon, koking, marinering, herding og massering med kontrollert temperatur (automatisk vakuumpromkontroll). Promlene kan anvendes frittstående eller i serie.

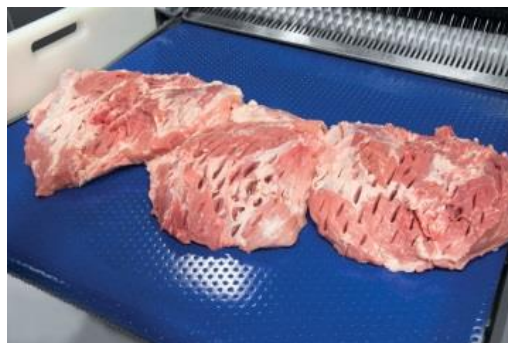
Mikseren MAM-600 øverst til høyre er en maskin som kan promle, marinere og mikse alle produkter med kjøling og vakuumprom, som med 2 stk. uavhengige miksearmar gjør produksjonstiden meget kort og effektiv.



Nowicki har godt utviklede løsninger tilpasset vask av bokser, bakker, paller o.l. for matindustrien. De ulike modellene er produsert i rustfritt materiale og har innebygget såpepumpe med automatisk dosering, automatisk temperaturkontroll og touch panel med bl.a. regulering av hastighet for transportbånd. Maskinen over til venstre kan vaske alle slags plastbeholdere, deksler med containere, euro-paller og «buggies», noe som gir optimal fleksibilitet. Denne maskinen har i tillegg mulighet for utvidelse fra den første vaskemodulen.

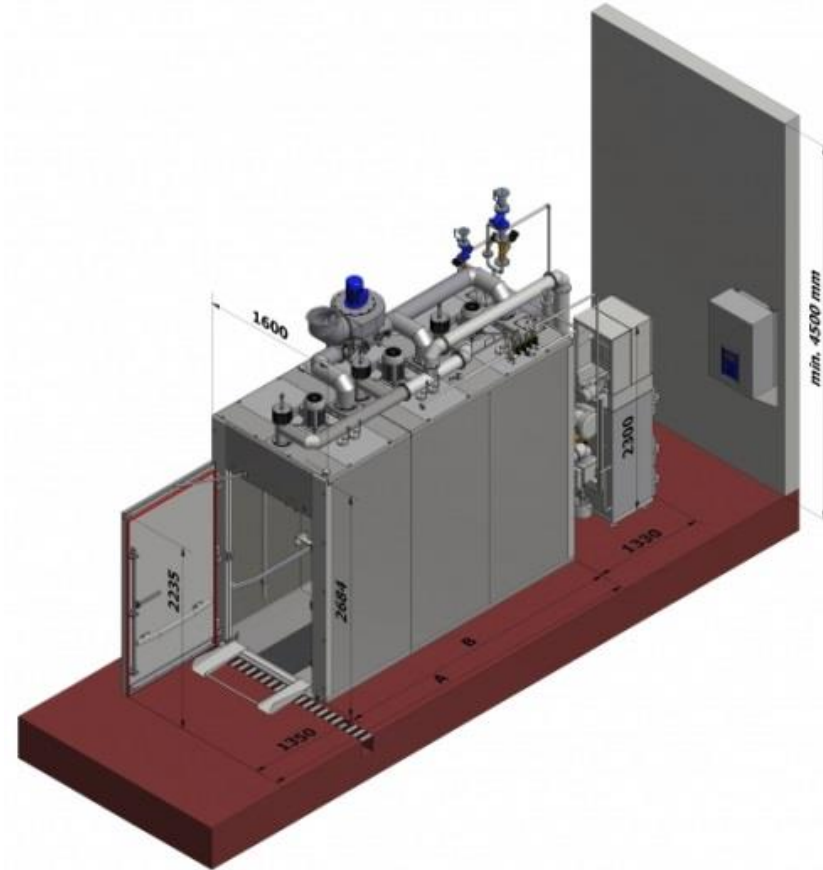


Lakesprøyter fra Nowicki er meget pålitelige og gode maskiner som garantert vil injisere produkter på en utmerket måte. Maskinene har en anordning for å separere overskudd av saltlake mens man lukker hullene dannet av nåler i injeksjonsprosessen av kjøttelementer og fjærfe. Benyttes til proteinaktivering i muskler for konfigurasjoner av industriell massering og marinerer. Maskinene er robuste, produsert i rustfritt stål og tåler et hvert produksjonsmiljø. Lakeblanderne er konstruert for å blande salt, tilsetningsstoffer og vann til lake, for injisering eller tromling av kjøttprodukter. Blanding finner sted ved hjelp av en innebygget injektor i pumpesystem eller/og ved hjelp av et mekanisk røreverk.



Begge produkter er designet for å åpne opp overflaten på kjøttet med tanke på økt opptak av saltlake. Perfekt for å mørne hardt vev og muskler for økning av kjøttets absorpsjonsoverflate. Dette resulterer i utmerket mørning av ulike kjøttelementer.

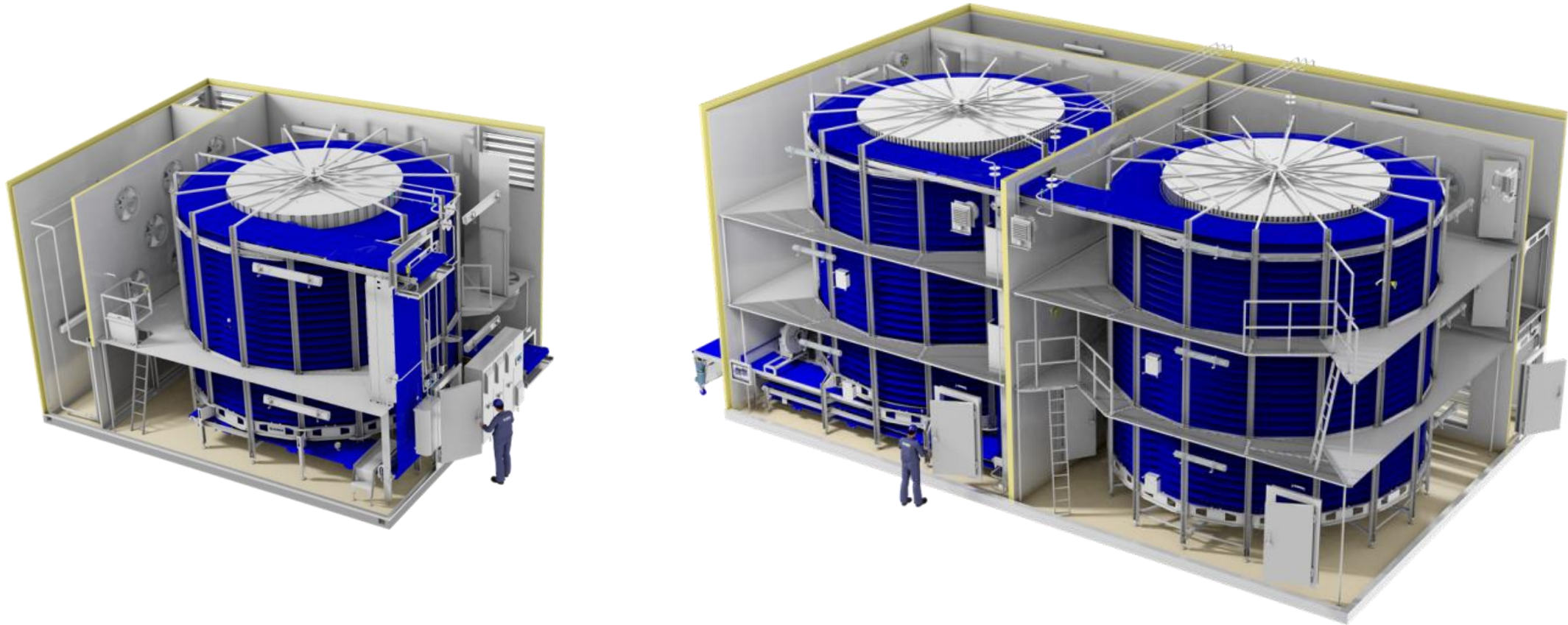
Den roller-baserte maskinen over til venstre er multi-funksjonell, lett å rengjøre, med justerbar presstyrke og automatisk justering av kjøttets tykkelse. Den kniv-baserte maskinen over til høyre har justerbar tykkelse for kjøtt med og uten skinn, samt trinnløs justering av knivenes hastighet.



Nowicki leverer anlegg av høy kvalitet for termisk behandling av kjøtt, fisk og ost som skal varmrøykes eller kaldrøykes (koking/røyking/tørking/rødning). Kammerne i anlegget er bygget slik at luften sirkulerer fra side til side horisontalt, eller vertikalt. Dette gjør at man kan optimalisere programmene for hvert produkt. Anleggene fra Nowicki kan arbeide med en maksimal temperatur på 135°C. Den nedre grense styres av omgivelsestemperaturen og fuktigheten kan styres fra en forsiktig befuktning til full koking med damp.



Automatisering av steke prosesser med komplette steke linjer fra JOM rustfri bidrar til økt effektivisering i matindustrien. Ved å automatisere steke prosessen kan JOMs løsninger gi større kapasitet, lavere arbeidskostnader og et mer uniformt produkt ved alt blir stekt på samme temperatur til samme tid. Stekelinjene kan tilpasses ulik produksjon og blir levert med pumper, kontrollenheter og beholdere. Tilbys med alt fra prosjektering til ferdig montering og igangkjøring.



Heinen har forskjellige løsninger tilpasset ulike behov for komplette løsninger innen pasteurisering, heving, kjøling og innfrysing. Alt fra et enkelt spiralsystem med singel trommel-system for kjøling eller frysing med ett belte tiltenkt små produksjoner, stort spiralsystem med variable beltebredder og tilpasset antall nivåer for store produksjoner, samt flytende basseng for kjøling og nedfrysing av bulkprodukter tiltenkt store eller små produksjoner. Bilde over: Arctic - Spiralsystem for kjøling og frysing av alle typer næringsmidler med variable belte bredder og med tilpasset antall nivåer for mellomstore og store produsenter og produksjoner som krever høy kapasitet.



HTS 95



HTS 250



HTS 450 H



Universal conveyor UTB 300



Hamburger-line HL80

HTS Fleischereimaschinen kan se tilbake på mange års erfaring innen maskinteknikk og er en pålitelig og kompetent produsent. HTS jobber kontinuerlig med å optimalisere produksjonsprosesser med tanke på fleksibilitet og kvalitetsstyring. HTS fyllemaskiner produseres med en beholderkapasitet fra 95 til 350 liter og en fyllingskapasitet fra 3.000 til 10.000 kg pr time. Det største maskinene er spesialdesignet for de høye ytelseskravene i matindustrien, med fokus på høy gjennomstrømning nøyaktig porsjonsnøyaktighet. Maskinene kan kombineres med ulike typer forme- og porsjonseringsløsninger.



Bordmodell, enkelt-klipser



Full automatisk dobbel-klipser
Kaliber 25-90 mm



Semi automatisk dobbel-klipser
Kaliber 25-105 mm

CT Cliptechnik er en produsent av enkle og doble klipsemaskiner for bordbruk og frittstående klipsemaskiner. De leverer manuelle, halvautomatiske og helautomatiserte dobbeltklipsere, spesielt tilpasset pølse- og kjøttprodukter. Produktene er best egnet for små og mellomstore og industribedrifter. Maskinene er kompatible med de fleste maskiner på markedet. Selskapet har over 30 års erfaring og som en tysk kvalitetsprodusent lykkes i å posisjonere seg internasjonalt innen områdene kjøtt, bakeri og gastronomi. Myhrvold-Gruppen selger også clips fra CT Cliptechnik til meget konkurransedyktige priser.

KRYDDER-, FIBER- OG KUNSTTARM



I 1929 introduserte Kalle Nalo pølsetarmer som det første virkelige alternativet. I dag har Kalle utviklet dette videre med innvendig belegg av krydder, farge og røyk. Dette bidrar til økt lønnsomhet gjennom effektivisering av produksjonen. Med «Value Added» tarmer fra Kalle kan pølseprodusenter unngå flere produksjonstrinn. Siden tarmen ikke må fjernes, gir den full beskyttelse for fyllingen fra tilberedningsprosessen og helt frem til oppskjæring. Dette reduserer ikke bare kostnadene, men øker også produksikkerheten.



Drum Cooker DK950



Cooker CK800

Staedler Marinox tilbyr automatisk gjennomgående kokeanlegg til bl.a pasta, komle, kjøttboller osv. Tilgjengelig i en rekke modeller med kokemuligheter for ulike produkter og krav. Maskinene koker produktene i vannbad, enten under trommel eller i paddel-koker som skyver produktene fremover. Staedler Marinox vektlegger høy prosessikkerhet, nøyaktig reproducerbare kokeresultater og skånsom behandling av produktene uten bruk av mekanisk kraft. Maskinene har automatisert CIP-rengjøring av anlegg, rør, pumper og varmevekslere, samt at de er optimalisert for lavt energi- og vannforbruk.



KOKEGRYTER

MYHRVOLD
INDUSTRI
MYHRVOLD-GRUPPEN



Jøni Multi



Jøni MultiMix



Jøni Easy Mobil

Jøni tilbyr kokegryter i mange størrelser og fasonger. Multi og MultiMix utmerker seg ved å ha mange størrelser, stor fleksibilitet og et omfattende utvalg av tilbehør. Disse modellene benyttes der det er et stort behov for koking og omrøring. Grytenes integrering av det kraftige røreverktøyet er både brukervennlig, hygienisk og ergonomisk optimal. Grytenes røreverk har seks dynamiske røremønstre, som automatisk tilpasser seg valgte hastighet og arbeider dermed alltid optimalt. Hastighet kan justeres fra 5-140 omdreininger per minutt. Jøni-gryten finnes med nettovolum fra 40-500 liter.



Dieta Genier ACE



Dieta Genier GO



Dieta Celer

Koke grytene fra Dieta har et bredt spekter av funksjoner som forenkler prosesser og reduserer manuelt arbeid på kjøkkenet. All slags mat, både varm og kald, kan blandes effektivt og uanstrengt med den integrerte mikseren. Mikserkjelenes allsidighet gjør de perfekte for både industri, storkjøkken og fine dining. Det moderne proffkjøkkenet skal balansere mellom økonomi og kravene til å produsere mat av høy kvalitet. De beste resultatene kommer fra en kombinasjon av ingredienser av topp kvalitet, dyktig kjøkkenpersonale og allsidig, banebrytende utstyr.



Den klassiske PanoCopter gryten med omrører er en kvalitetsgryte når det stilles krav til høy kapasitet, lavt energiforbruk og den beste kjøkken-ergonomi. Gryten har hurtig oppvarming, enkel temperaturkontroll og overflatekjøling. Designet er ergonomisk design, godt isolert og i trippelmantlet rustfritt stål. Vannblander har slange og spyledyse for praktisk rengjøring. Kan leveres i følgende volum: 300, 200, 150, 100, 70, 50, 40 og 30 liter, med eller uten omrører, samt mulighet for tilkobling til eksternt dampbad.



DRY AGER

TØRRMODNING

MYHRVOLD
INDUSTRI
MYHRVOLD-GRUPPEN



**The time is right
for SmartAging®.**

The first DRY AGER® cabinets with SmartAging® technology.
Discover the new DRY AGER® Premium S series.
From meat to fish. The perfect result at the touch of a button.

MYHRVOLD-GRUPPEN official distributor in Scandinavia → WWW.DRY-AGER.COM

Løsningene fra Dry Ager består i frittstående modningsskap, «Walk-in» modningsrom og produksjonsenheter for tørrmodning i plassbygde enheter. Designet er tidløst og moderne utvendig, med høypresisjon og sofistikert teknologi på innsiden i tysk-produsert kvalitet. Håndverk møter høyteknologi. Produserer tørrmodnet kjøtt, fjærfe, fisk, pølser, skinke og ost enklere enn noen gang takket være den unike SmartAging®-teknologien. Produktene foredles fra «ordinære» råvarer til delikatesser med et tastetrykk.



I mer enn 55 år har SUPERVAC tilbudt komplette løsninger for vakuumpakking fra én enkelt kilde. Som et av de ledende selskaper for vakuumpakkemaskiner kan de vise til en banebrytende utvikling og produksjon av maskiner med automatisering. Med «state-of-the-art» teknologi og et velutviklet serviceapparat er SUPERVAC et trygt valg for å lykkes med egen produksjon. Selskapet tilbyr effektive helhetsløsninger bestående av vakuumpakkemaskiner, krympe-, kjøle- og tørkeutstyr, fyllingshjelpemidler og løsninger for helautomatisk posefylling.



Henkelman er en førsteklasses produsent av enkeltstående vakuumpakkemaskiner for profesjonell bruk. Med et komplett utvalg av modeller for ulike behov er Henkelmans maskiner spesielt egnet for virksomheter innen industri, dagligvare og catering.

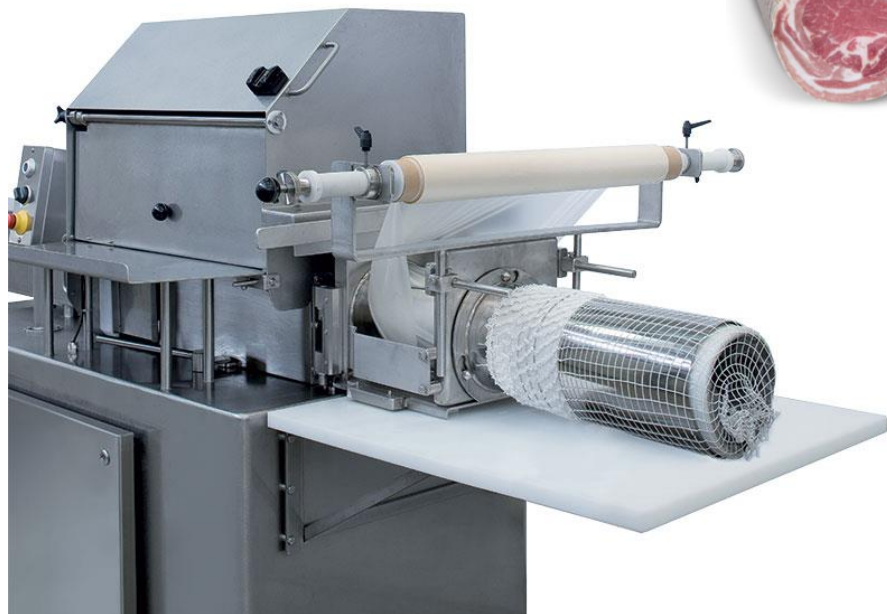
Polar 2-85 (over til venstre) er spesielt godt egnet for industrien. Denne har dobbel sveis og digitalstyring med 10 programmer, soft air og sensorkontroll, samt serviceindikator og «multi-cycle». Den har 2 sveiselister pr kammer - 840mm kammer 2 x 840*830mm H 255mm. Pumpekapasiteten er 300 m³ og en sveiestid på 10-30 sek. Utvendig mål er: B1980* D1230*1180mm. El: 230/3/50 - 7-9kW. Vekt 685 kg.



Grillspydmaskin for produksjon av 1.500 grillspyd pr. time med inntil 5 personer (til venstre). Maskinen kan raskt variere produksjon av ulike størrelse grillspyd! Ideell for mindre og variable produksjonsmengder. Standard versjon for grillspyd med diameter \varnothing 3,2 mm og lengde fra 100 opp til 250 mm. 1 komplett sett med former og presspedal. (6x4 formsett = 24 stk. & 2 presslokk).

Alternativ (til høyre): Semi-Automatisk Grillspyd System KW-2001. Standardversjon for 4 personer (opsjon for 8 personer). Utstyrt med 4 eller doble grillspydelementer. Avtakbart conveyerbelte og pressverktøy for grillspyd medfølger, samt 1 sett med former og press verktøy bygget etter eget ønske.

NETTEMASKINER??



INOX MECCANICA produserer maskiner til netting av fermenterte og semi-fermiterte hele kjøttprodukter, som spekeskinker, fenalår u/ben, spekefileer, svinenakke m.m. Selskapet har mer enn 30 års erfaring med de automatiske nettemaskinene for pressforming og «stuffing». Formenes kaliber varierer fra minimum 70 mm til maksimalt 180 mm, med en produktlengde på opp til 800 mm. Selskapet har også presse- og formemaskiner for innsetting av skinker, pølser, samt andre produkter som skal formes i masker på en presis og naturlig måte.



K800

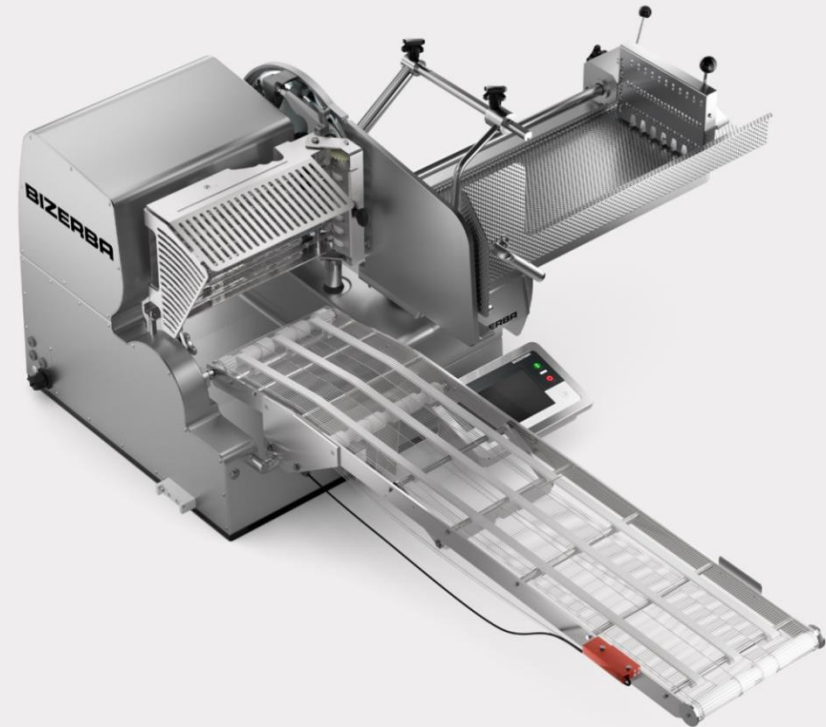


Kolbe er en kjent og ledende produsent innen båndsaager, kverner, porsjoneringsystemer m.m. Kolbe leverer saager og kverner i alle størrelser fra behov i små håndverksbedrifter til store industrielle løsninger. Myhrvold-Gruppen har vært forhandler av Kolbe i over 40 år.

K 800 er en kraftig båndsaag som kan håndtere store stykker/hele slakt. Sagens store åpning mellom blad og bakvegg på 800 mm tillater oppskjæring av store stykker. Kuttehøyde på saagen er ca. 550 mm. K800 har et fast todelt bord som enkelt kan løftes på den ene siden.

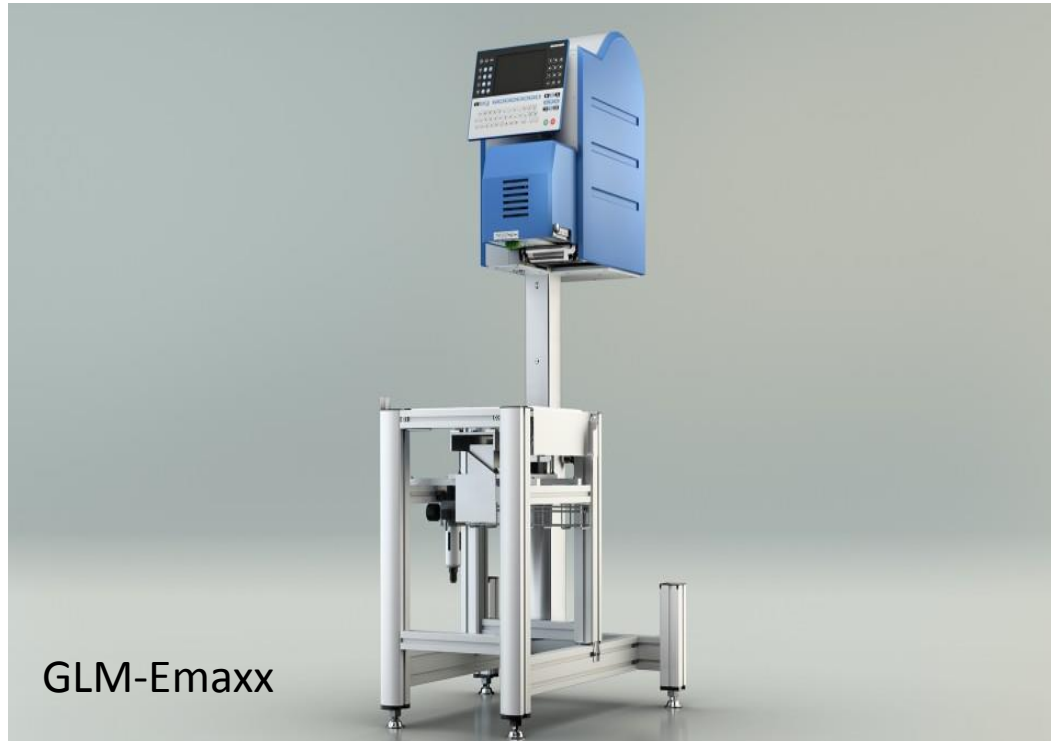


A660



VSI TW

De helautomatiske oppskjærmaskinene A 660 og VSI kutter produktet direkte på vekten enten i porsjonsvekt eller singel skiver (shingling eller stabling). Den industrielle veiemodulen beregner vekten av en porsjon eller hver enkelt skive av produktet. For A660 legges produktet som skal kuttes rett inn i maskinen og produktholderen vil automatisk feste seg til produktet før det blir transportert frem til kutteverktøy uten manuell inngripen. Kapasitet på inntil 300 skiver pr minutt. VSI-Sliceren leveres også med integrert vekt. Ideell for linjeløsninger med pakkemaskiner for mindre produksjonskvoter og begrenset plass med en kapasitet på inntil 80 skiver pr minutt.



Bizerbas prismerkere er kjent for eksakt veiing, nøyaktig merking - og man sparer mye tid. Bizerbas helautomatiske prismerkere har en kapasitet fra 25 til 170 pakker per minutt. GLM-Emaxx er en helautomatisk merkingsenhet av plassbesparende design. Enheten har ekstern betjeningsterminal for 25 eller 35 pakker per minutt, og kan benyttes manuelt eller integrert i eksisterende automatiske produksjonslinjer for fullautomatisk prismerking. Bizerbas kontrollvekker har fleksibel og tilpasningsdyktig veicelle for ulike applikasjoner. Veicellen består av polert rustfritt stål og tåler rengjøring med høytrykk. I kombinasjon med Bizerba vektterminaler kan vektene benyttes for telling, dosering, formulering, kontroll og igangkjøring.



iCombi® Pro
iCombi® Classic
CombiMaster® Plus

KOMBIDAMPERE

MYHRVOLD
INDUSTRI
MYHRVOLD-GRUPPEN



Rational kombidampere er høykvalitetsmaskiner som kan leveres i alle prisklasser. Rational-produktene er robuste, enkle å betjene og overbeviser med funksjoner som garantert gir deg topp kvalitet på rettene som tilberedes: Sprø skorper, saftige steker, intense aromaer, friske farger og bevarte vitaminer og mineralstoffer. Alt dette sikres med styring av klimaet inne i ovnsrommet sammen med presis innstilling av temperatur, luftfuktighet, luftstrømmer og steketid. Rational er verdens største og ledende produsent av kombidampere og markedsleder globalt, også i Norge.



iVARIO COOKING CENTER



iVario[®] 2-XS
iVario[®] Pro 2-S



Rational iVARIO kan koke, steke og frityrsteke. Alt dette i ett og samme løsning, opp til 4 ganger raskere og med 40 % lavere strømforbruk. Den innebygde matlagingsintelligensen, oppvarming til 200 °C på rekordtid, samt 40% høyere bruningseffekt gjør dette mulig. Rengjøringstiden blir minimal ettersom ingenting brenner fast eller koker over. Fordeler med Rational iVARIO er at den varmes opp til 200 °C på under 2 1/2 minutt, tilberedning kan skje uten tilsyn, nøyaktige tilberedningsresultater og perfekt tilberedningsresultat også under trykk.



Kjøttkvern PM-70 / PM-12



Pølsestopper EC 12 (12 liter)



Båndsag BC-1800



Hamburger-maskin HA-4400 (15 kg)

Mainca er kjent over hele verden som en anerkjent produsent av prosessutstyr for små og mellomstore kjøttprodusenter. Fra deres første kjøttsgag ble introdusert i 1971 har selskapet utviklet en komplett serie av maskiner for kjøtt- og matforedling. Mainca har fokus på produktinnovasjon, holdbarhet og tilførsel av verdi for sine kunder. Mainca sitt produktsortiment dekker utstyr som bl.a. pølsestoppere, sager, kverner, skålhakker, blandere, stansere tilpasset mindre og medium store produksjonsvirksomheter. 70 % av Maincas produksjonen går til eksport til hele 80 land.



Elpress fokuserer på å levere totalløsninger innen industriell hygiene, med kundefokuserte vaskesystemer profesjonelt integrert i forretningsprosessen. Elpress leverer blant annet lavtrykksanlegg, hygienestasjoner, dreneringssystemer og redskapsvaskere. Rengjøringsystemene til Elpress er ekstremt effektive og sparsomme når det gjelder bruk av vann og strøm. I tillegg er vedlikeholdsbehovet lavt og utstyret enkelt å betjene. Avhengig av hvilke arbeidsoperasjoner som skal utføres i et lokale, utvikler Elpress rensesystemer som for eksempel desinfiserer et rom på riktig bakteriologisk nivå.

REKVISITA

Myhrvold-Gruppen har et betydelig rekvisita-utvalg.

Sjekk våre nettsider:
www.myhrvoldgruppen.no



 KNIVER	 RENHOLD	 KJØKKENUTSTYR	 GASTRONORM KANTINER
 GRILLVOTTER	 EMBALLASJE	 SMÅELEKTRISK	 FAT, SKÅLER OG PRESENTASJON
 ETIKETTER OG OBLATER	 KVERNDELER	 SAGBLAD	 VERNEANTREKK
 ENGANGSBEKLEDNINGER	 TRALLER	 DIVERSE REKVISITA	

NB!

Medlemmer av Norsk Kjøtthandel og FIAS får spesialpriser også på rekvisita!



Kontakt oss:

Telefon: 22 70 10 00

E-post: post@myhrvold.no

www.myhrvoldgruppen.no