

MYHRVOLD-GRUPPEN

FOOD EQUIPMENT SINCE 1909



MYHRVOLD
INDUSTRI
MYHRVOLD-GRUPPEN

Innhold:

Bizerba - helautomatiske prismerkere	4
Bizerba - helautomatiske oppskjærmaskiner	5
Bizerba - kontrollvekt iL Prof. SPM-SP	6
Bizerba - kontrollvekt iL Eco. 300F-SP	7
Novotherm - røyke- og kokeanlegg	8
Rational - kombidamper CM Plus 202 400V	9
Fribergs - kokegryter	10
Hoja - automatiserte stekelinjer	11
Heinen - fryse- og kjøleanlegg	12
Kolbe - sager- og kverner	13
Nowicki - hurtighakker, kverner og blandere	14
Nowicki - lakesprøyter og lakeblander	15
Mainca - små pølsestoppere, kverner og sager	16
CT Cliptechnick - klipsemaskiner	17
MIVEG - Grillspydmaskiner	18
Henkelman - vakuumpakkere	19
Elpress - totalleverandør innen hygiene	20
Kalle Nalo – Natur- og kunsttarm	21

Kontakt oss:

Telefon: 22 70 10 00

E-post: post@myhrvold.no

Nettsider/nettbutikk: www.myhrvoldgruppen.no

BIZERBA



Bizerba - helautomatiske prismerkere



Bilde: Bizerba GLM-Emaxx WS

Bizerbas prismerkere er kjent for eksakt veiing, nøyaktig merking - og man sparer mye tid. GLM-Emaxx er en helautomatisk merkingsenhet av plassbesparende design som har vist seg å være et godt valg å starte opp med. 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 helautomatiske prismerkere har en kapasitet fra 25 til 170 pakker per minutt.



Bizerba GLM-Ievo 170

GLM-Ievo 170 er pålitelig, robust, rask og allsidig - spesielt hvor industriell veiing og merkingsteknologi må tåle kontinuerlig drift og høy ytelse.

Pakker mates med høy hastighet, veid og avhengig av pakkens størrelse nøyaktig justert, merket og valgfritt styrt via det integrerte «Quality-Check-Inside» systemet.

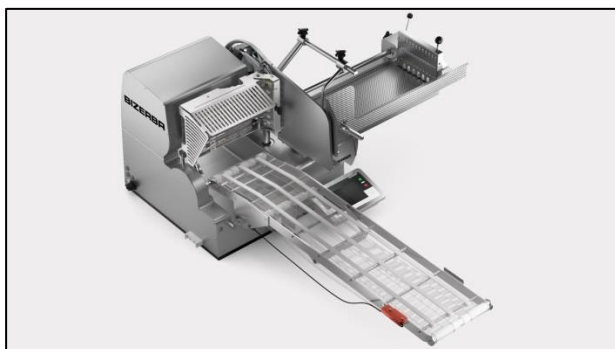
[https://www.myhrvoldgruppen.no/search?q=+&supplier\[\]=8](https://www.myhrvoldgruppen.no/search?q=+&supplier[]=8)

Bizerba - helautomatiske oppskjærmaskiner



De helautomatiske oppskjærmaskinene Scaleroline A 650 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. Ved porsjoneringsvekt vil programvaren umiddelbart gjøre justeringer og den neste skiven vil være nærmest mulig den satte vekten man ønsker.

For A650 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. Maskinen kan leveres med forskjellige produktholdere og innmatingsbånd. Kapasitet på inntil 300 skiver pr minutt.



VSI Slicer er en hygienisk, helautomatisk oppskjærmaskin med integrert vekt for fleksibilitet og effektivitet i industrielle prosesser.

Ideelt egnet for linjeløsninger med pakkemaskiner for mindre produksjonskvoter og begrenset plass, med inntil 80 skiver pr minutt.

VSI har minimalt strømforbruk på grunn av Emotion®-teknologi.

<https://www.myhrvoldgruppen.no/search?q=Bizerba+oppskj%E6r>

Bizerba - kontrollvekt iL Prof. SPM-SP

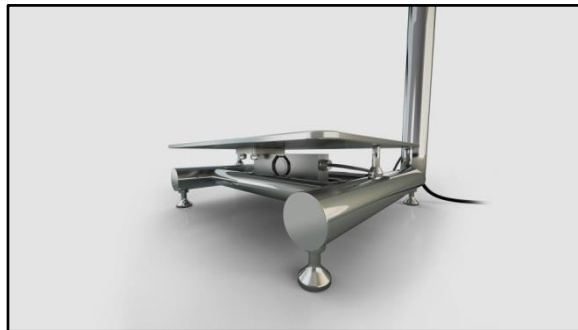
- Hygienisk vekt som tåler spyling og såpe



Fleksibel og tilpasningsdyktige veiecelle for ulike applikasjoner
Veiecellen består av polert rustfritt stål. Tåler rengjøring fra høytrykk.

Bruksområde: Fisk eller kjeminæringen der hygiene og bakterier står høyt i fokus. Godkjent av EHEDG (European Hygienic Engineering and Design Group). Veieområde: Veieområde: 3/6 – 6/15 – 15/30 – 30/60 og 60/150 kg .

Beskyttelsesklassen i henhold til DIN/VDE 047 er IP 69.



<https://www.myhrvoldgruppen.no/produkt/Bizerba-Kontrollvekt-iL-Prof.-150SPM-SP/BIZ920019000>

Bizerba - kontrollvekt iL Eco. 300F-SP

- Frittstående vekt med 600x450mm veiecelle



Den frittstående vekten kan benyttes separat eller i kombinasjon med flere vekter. Lav konstruksjonstype og høyoppløsning veiingskapasitet med BB 15 veiecelletype som trippelintervallskala for veieintervall på opptil 150 kg. Kan anvendes både i tørre og våte soner. Beskyttelse IP69, laget i rustfritt stål.

I kombinasjon med Bizerba vektterminaler kan vekten benyttes for telling, dosering, formulering, kontroll og igangkjøring. Terminalen forener vekt og overvåkningsteknologi i en enkelt kompakt enhet for styring av to veiemoduler. Kan integreres sømløst i eksisterende produksjonsstrukturer og nettverk.



Bizerba standard vektterminal ST-Ex

<https://www.myhrvoldgruppen.no/produkt/Bizerba-Kontrollvekt-iL-Eco.-300F-SP-Type2-150kg/BIZ920046000>

Novotherm - røyke- og kokeanlegg

- For produksjon av kjøtt, fisk og ost



Novotherm 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 kan velges ut fra hva man ønsker å produsere. Man kan også justere hvor lenge den horisontale luftstrømmen skal komme fra sidene i kammeret. Dette gjør at man kan optimalisere programmene for hvert produkt.

Novotherm har et intelligent styresystem, hvor computeren har lagringskapasitet for 99 programmer. Denne er brukervennlig og logisk bygget opp og en produksjonssyklus kan bli kjørt i hvilken som helst orden.

Anleggene fra Novotherm kan arbeide med en max. temperatur på 135°C. Den nedre grense styres av omgivelsestemperaturen og fuktigheten kan styres fra en forsiktig befuktning til full koking med damp.

Novotherm leveres av Metalbud Nowicki er en moderne bedrift som er en av de mest anerkjente europeiske produsenter av høykvalitets maskiner for behandling av kjøtt i matindustrien.

<https://metalbud.com/en/a/140-multifunctional-universal-smoke-house-novotherm>

Rational - kombidamper CM Plus 202 400V

- Driftssikker, nøyaktig og enkel i bruk. Automatisk rengjøringsprogram, dør med trippelt glass



Denne utgaven har kjernetemperaturføler, 50 program med 6 fritt valgbare trinn og 1/2 energiforbruk (valgmulighet). Rengjøringsprogram og integrert hånddusj, friskdampsgenerator med automatisk påfylling av vann, samt USB tilkobling. Mål: B1084*D996*H1782mm, El: 400/50/3-65,5 kW, VVS: Kaldt vann R3/4"/ Brudt avløp DN50.

Rational 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.

<https://www.myhrvoldgruppen.no/produkt/Rational-CM-Plus-202-400V/RATB229100.01>

Fribergs - kokegryter



Bilde: Fribergs PanoCopter FPC

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.



FPC



FPCH med høy tipp og mobil gulvbrønn

<http://www.fribergs.se/index.php?p=pFPC&sp=introduktion>

Hoja - automatiserte stekelinjer



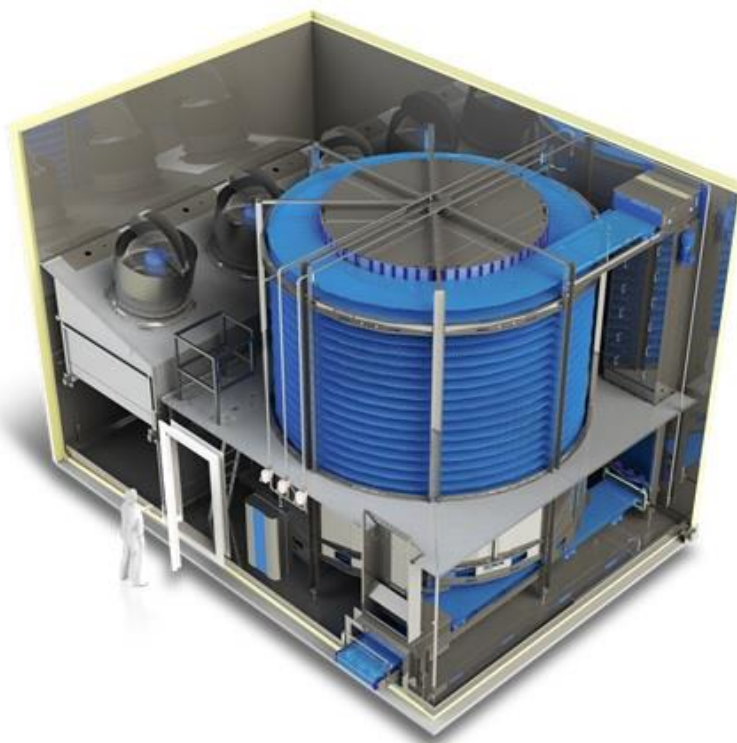
Automatisering av stekeprosesser med komplette stekelinjer fra HOJA Food TEC. Ved å automatisere stekeprosessen kan HOJA gi større kapasitet, lavere arbeidskostnader og et mer uniformt produkt ved alt blir stekt på samme temperatur til samme tid.

Stekelinjene kan tilpasses ulik produksjon og blir levert med avtrekksvifter, vendesystem, tømmesystem, kontrollenheter og beholdere. HOJA tilbys med alt fra prosjektering til montering.



<http://www.myhrvold.no/industri/leverandorer/hoja.html>

Heinen - fryse- og kjøleanlegg



Bilde: 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.

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.



<http://www.myhrvold.no/industri/leverandorer/heinen.html>

Kolbe - sager- og kverner



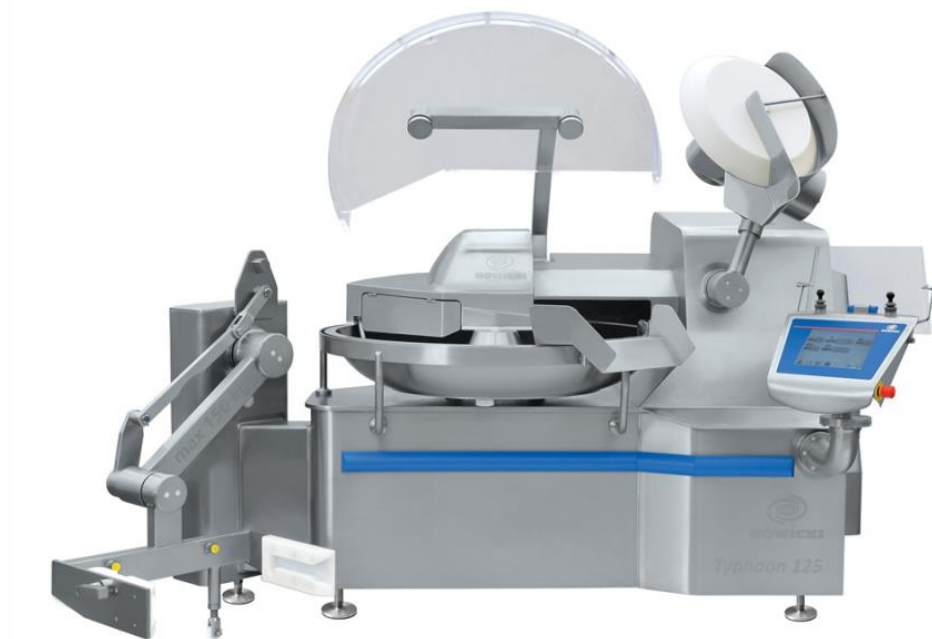
Bilde: K800 Industrisag

Kolbe er en kjent og ledende produsent innen båndsager, kverner, porsjonerings-systemer m.m. Kolbe leverer sager 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.



<http://www.myhrvold.no/industri/leverandorer/kolbe-foodtec.html>

Nowicki - hurtighakker, kverner og blandere



Bilde: 125 l hurtighakke

Metalbud Nowicki er en moderne bedrift som er en av de mest anerkjente europeiske produsenter av høykvalitets maskiner for behandling av kjøtt i matindustrien. Selskapets tradisjon for pålitelig produksjon og profesjonell service er datert tilbake til 1974. Nowicki er en produsent av ca 20 forskjellige typer maskiner som omfatter nesten 150 modeller av maskiner for kjøtt og fisk, samt komplette produksjonslinjer for individuelle oppsett.



Automatisk kvern for frossent produkt: W 130-200



Blander: MAM 300-600

<https://www.myhrvoldgruppen.no/search?q=nowicki&show=normal&pageSize=20&sort=published&supplier%5B%5D=223>

Nowicki - lakesprøyter og lakeblander



Bilde: Lakesprøyte MHM-21, MHM-38 og MHM-68 - 3 x 400V / 50hz

Injiseringssmaskin fra Nowicki er en meget pålitelig og god maskin 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.



Lakeblander type MS-1500 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.

Ved å blande saltlaken i MS-1500 og unngå partikler i laken, forminsker man risk for tette nåler. Blanderen vil også sørge for at man får mer uniforme produkter, da man får jevnere og lik lake fra gang til gang.

<https://www.myhrvoldgruppen.no/search?q=nowicki&show=normal&pageSize=20&sort=published&supplier%5B%5D=223>

Mainca - små pølsestoppere, kverner og sager



Bilde: Pølsestopper EC 12 (12 liter)

Mainca er en produsent som har spesialisert seg på prosessutstyr innenfor kjøtt siden 1971. Mainca sitt produktsortiment dekker utstyr som pølsestoppere, sager og kverner m.m. for mindre og medium stor produksjonsvirksomhet.



Båndsg BC-1800



Kjøttkvern PM-70 / PM-12

<http://www.myhrvold.no/industri/leverandorer/mainca.html>

CT Cliptechnik - klipsemaskiner



Bilde: Semi-automatisk dobbeltklipser CDC - 800S

CT Cliptechnik er en totalleverandør innen klips som leverer maskiner i alle klasser, fra manuelle til helautomatiske maskiner i alle størrelser og som er kompatible med de fleste maskiner på markedet. Myhrvold-Gruppen selger også clips fra CT Cliptechnik til meget konkurransedyktige priser.



Full-automatisk dobbeltklipser CDC- A 800



Clip-Star 200 (bordmodell)

<http://www.myhrvold.no/industri/leverandorer/ct-cliptechnik.html>

MIVEG - Grillspydmaskiner



Bilde: CSM-2012 Grillspydmaskin

Grillspydmaskin for produksjon av 1.500 grillspyd pr. time med inntil 5 personer. Maskinen kan raskt variere produksjon av ulike størrelser grillspyd! Ideell for mindre og variable produksjonsmengder.

Standard versjon for grillspyd med diameter Ø 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: Semi-Automatisk Grillspyd System KW-2001. Standard versjon for 4 personer. *opsjon for 8 personer. Utstyrt med dobbelt eller 4 grillspyd elementer. inkl. avtakbart conveyerbelte, pressverktøy for grillspyd. 1 sett med former og press verktøy, bygd etter eget ønske.

<https://www.myhrvoldgruppen.no/produkt/MIVEG-CSM-2012-Grillspydmaskin/MIVCSM-2012>

Henkelman - vakuumpakkere



Bilde: Polar 2-85 gulvmodell for industrien

Henkelman er en førsteklasses produsent av 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 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 685kg.



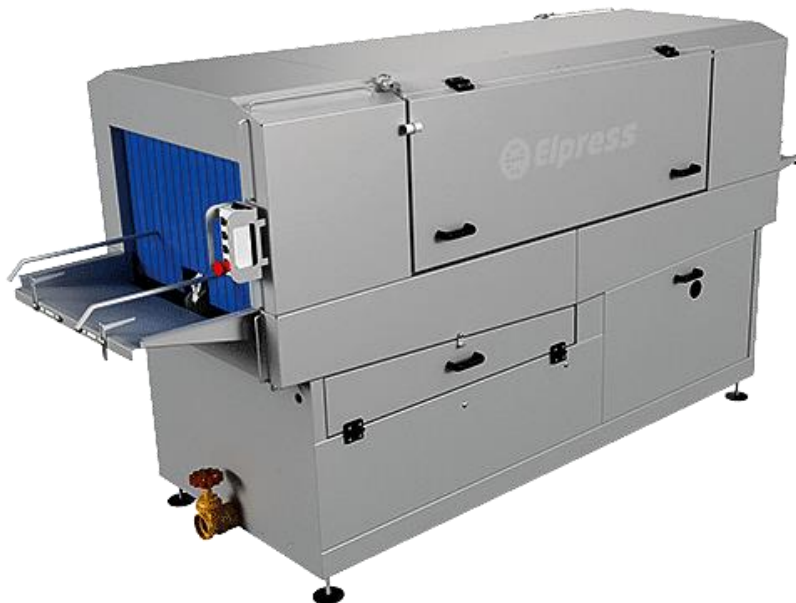
Marlin 52 – gulvmodell



Boxer 52 – bordmodell

[https://www.myhrvoldgruppen.no/search?q=+&page=2&show=normal&pageSize=20&segment\[\]=gr6&segment\[\]=gr8&supplier\[\]=171](https://www.myhrvoldgruppen.no/search?q=+&page=2&show=normal&pageSize=20&segment[]=gr6&segment[]=gr8&supplier[]=171)

Elpress - totalleverandør innen hygiene



Bilde: Vaskemaskin for kasser EKW-2500

Elpress fokuserer på å levere totalløsninger innen industriell hygiene, med kundefokuserte vaskesystemer profesjonelt integrert i forretningsprosessen. Elpress leverer blant annet vaskemaskiner for kasser, vogner, paller og bigbox, samt lavtrykksanlegg, hygienestasjoner, dreneringssystemer og redskapsvaskere.



Pallevasker



Boksvasker

<https://www.elpress.com/>

Kalle Nalo - Natur- 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.

Normalt, når en pølse skal røykes eller kryddres, må den fjernes fra den originale tarmen etter tilberedning. Den blir deretter røkt, karamellisert eller belagt med krydder. I et ytterligere trinn festes det nye belegget, vanligvis ved å påføre varme. Den ferdige pølsen blir deretter pakket i plast før oppskjæring. Med «Value Added» tarmer fra Kalle kan pølseprodusenter unngå hvert enkelt av disse trinnene. Dette reduserer ikke bare kostnadene, men øker også produktsikkerheten. Siden tarmen ikke må fjernes, gir den full beskyttelse for fyllingen fra tilberedningsprosessen og helt frem til oppskjæring.

Både viskose og papir er laget av fornybare, naturlige materialer. Kalles kunsttarmer er derfor et populært valg blant miljøbevisste kunder og forbrukere.

<https://kalle.de/en/>