

ALT OM MELK



MJÖLKPRODUKTER



SEPARATORER
MJÖLKSEPARATORER



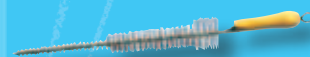
SMØRPRODUKSJON
SMÖRTILLVERKNING



UNIVERSALKJELER
UNIVERSALKITTEL



OSTPRODUKSJON
OSTTILLVERKNING



TILBEHØR
ÖVRIGA TILLBEHÖR





Artikkelnummer Artikelnummer	Beskrivelse	Beskrivning	VPE	€
17585-3E 	Separator FJ 60 AP Den lille separatoren for privat bruk. Motorhus av robust støpt aluminium. Fløte- og melkeuttak av plast. 7 l beholder av rustfritt stål. 60 l/time. Trommel av matvaresikker aluminium. 70 W, 230 V.	Gräddseparator FJ 60 AP Den lilla gräddseparatorn för privat bruk. Hölje i robust, gjuten aluminium, grädd- och mjölkutlopp i plast. 7 liters behållare i rostfritt stål. 60 liter per timme. Den övre skålen är tillverkad av aluminium för bästa kvalitet och hygien. 70 W, 230 V.	1 15	
17585-115-3E 	Separator FJ 60 AP 115 V	Gräddseparator FJ 60 AP 115 V	1 15	
17592 	Separator FJ 85 AP Økonomi-klasse Prisgunstig og økonomisk variant med motorhus i plast. Fløte- og melkeuttak av PVC, beholder 10 l. 85 l/time. Trommel av matvaresikker aluminium. 60 W, 230 V.	Gräddseparator FJ 85 AP Ekonomi En prisvärd ekonomiversion med plasthölje, grädd- och mjölkutlopp i PVC. Behållare på 10 liter och en kapacitet på 85 liter per timme. Den övre skålen är tillverkad av aluminium för bästa kvalitet och hygien. 60 W, 230 V.	1 30	
17592-115V 	Separator FJ 85 AP Økonomi-klasse, 115 V	Gräddseparator FJ 85 AP Ekonomi, 115 V	1 30	
17594 	Separator FJ 85 Økonomi-klasse, hånddrevet Prisgunstig og økonomisk å bruke der du ikke har tilgang til strøm. Motorhus av robust støpt aluminium, beholder 10 l, 85 l/time. Trommel av matvaresikker aluminium. Fløte- og melkeuttak av rustfritt stål.	Gräddseparator FJ 85 Ekonomi, handdriven En prisvärd ekonomimodell som går att använda varhelst det saknas el. Hölje i robust, gjuten aluminium, behållare på 10 liter som ger 85 liter per timme. Den övre skålen är tillverkad i hygiensik aluminium, grädd- och mjölkutlopp i rostfritt stål.	1 30	
17584-3 	Separator FJ 125 EAR Milky's toppmodell med mange fordeler. Motorhus av robust støpt aluminium. Fløte- og melkeuttak av rustfritt stål, 12 l beholder av rustfritt stål. 125 l/time. Helelektronisk styring, (myk start), svært stillestående. Trommel av matvaresikker aluminium. Står stødig på gummiføtter. 70 W, 230 V	Gräddseparator FJ 125 EAR Milky's toppmodell med en rad fördelar. Hölje av robust, gjuten aluminium, grädd- och mjölkutlopp i rostfritt stål med hållare. 125 liter per timme med full elektronisk kontroll (långsam uppstart). Extremt tystgående. Den övre skålen är tillverkad av aluminium för bästa kvalitet och hygien. Gummifötter för ett stabilt och säkert handhavande. 70 W, 230 V	1 15	
17584-115-3 	Separator FJ 125 EAR 115 V	Gräddseparator FJ 125 EAR 115 V	1 15	



Artikkelnummer Artikelnummer	Beskrivelse	Beskrivning	VPE	€
17582-4 	Separator FJ 350 EAR Verdensunik modell av separator i middels størrelse med en kapasitet på 350 l/time, mange fordeler. Beholder på 22 l i rustfritt stål med holdere som forhindrer at noe går til spille. Kraftig motor på 400 W sammen med elektronisk myk start garanterer stille gange. Alle deler som kommer i kontakt med melken er av rustfritt stål, med unntak av trommel, som er i matvaresikker aluminium. 250 W, 230 V	Gräddseparator FJ 350 EAR En världsunik, stående modell i kategorin mellomstore gräddseparatorer med en kapasitet på 350 liter per timme med en rad fördelar. 22 liters behållare i rostfritt stål med hållare som förebygger spill. En sterk motor på 400W tillsammans med elektronisk start ger en tyst gång. Bortsett från den övre skålen, som är tillverkad av hygienisk aluminium, så är alla delar som kommer i kontakt med mjölk tillverkade i rostfritt stål. 250 W, 230 V	1 8	
17582-115-4 	Separator FJ 350 EAR 115 V	Gräddseparator FJ 350 EAR 115 V	1 8	
17591 	Separator FJ 600 EAR Longlife Det unike med denne modellen er allerede uttrykt med beskrivelsen LONGLIFE. Den innkapslede motoren kan ikke komme i kontakt med melk eller vann. Motoren har ingen børster – og av den grunn nesten ubegrenset levetid. Den eksterne fartsregulatoren må kobles til for å regulere motoren trinnløst (6000-7500 o/min). En kan da gjøre individuelle innstillinger f.eks. etter fettinnholdet i melken og gi det beste resultatet. Innen 30 sekunder har en full drifhastighet med en kapasitet på 600 l/time v.h.a den elektroniske myk start. Alle deler som kommer i kontakt med melken (også motorhuset) er selvsagt av rustfritt stål med unntak av trommelen som er i matvaresikker aluminium. 50 l beholder. Stabile gummiføtter sørger for stabilitet og svært stille gange. 150 W, 230 V	Gräddseparator FJ 600 EAR Longlife Det unika med denna modellen ligger i ordet „Longlife“. Den inkapslade motorn kan inte komma i kontakt med vatten. Motorn har inga borstar – dess livslängd är närapå oändlig. Den externa hastighetsregleringen måste anslutas för att få en steglös motorhastighet (6000-7500/min). Det gör att du kan agera individuellt på innehållets olika egenskaper, tex fet mjölk, för bästa resultat. Inom endast 30 sekunder har full arbetshastighet på 600 liter per timme uppnåtts. Alla delar som kommer i kontakt med mjölken (förutom den övre skålen – hygienisk aluminium) är självklart av rostfritt stål, höljet, behållaren (50 liter), hållarna, mjölk- och gräddutloppen osv. Stabila gummifötter ger en stabil och tyst gång. 150 W, 230 V	1 3	
17591-115 	Separator FJ 600 EAR Longlife, 115 V	Gräddseparator FJ 600 EAR Longlife, 115 V	1 3	



A = FJ 600 LL
B = SPEED CONTROLLER
C = DIGITAL DISPLAY
D = SPEED SETUP
E = ON/OFF SWITCH
F = MOTOR CONNECTION
G = MOTOR SWITCH



Artikkelnummer Artikkelnummer	Beskrivelsa	Beskrivning	VPE	€
13089 	Melkesil nr. 1 Diameter maks. 24 cm min. 9 cm, 3 l Silens diameter 10,5 cm	Mjölksil Nr. 1 Diameter: Max 24 cm Min 9 cm, 3 liter Silens diameter 10,5 cm		
13090 	Melkesil nr. 2 Diameter maks. 27 cm min. 13,5 cm, 6 l Silens diameter 14 cm	Mjölksil Nr. 2 Diameter: Max 27 cm Min 13,5 cm, 6 liter Silens diameter: 14 cm		
13091 	Melkesil nr. 3 Diameter maks. 33 cm min. 13,5 cm, 12 l Silens diameter 17 cm	Mjölksil Nr. 3 Diameter: Max 33 cm Min 13,5 cm, 12 liter Silens diameter: 10,5 cm		
16292 	Melkespann 10 l aluminium	Mjölkkanna 10 liter aluminium		
16293M 	Melkespann, 15 l aluminium	Mjölkkanna 15 liter aluminium		
16294M 	Melkespann, 20 l aluminium	Mjölkkanna 20 liter aluminium		
16295M 	Melkespann, 30 l aluminium	Mjölkkanna 30 liter aluminium		
13201 	Smørform, tre 1/4 kg	Smörform trä 1/4 kg.	 	
13202 	Smørform, tre 1/2 kg	Smörform trä 500 gr.	 	
BP02 	Blisterpack BP 02 Dette apparatet brukes til å lukke beholdere med diameter 70 mm og 95 mm. Det kan bare brukes beholdere av PP, som er laget for varmklebing av alu-folie på PP-beholdere. Apparatet må ikke brukes mer enn 2 timer pr. dag. Kapasiteten er avhengig av brukerens hastighet, maks kapasitet 250 sykluser pr.time. 220 V.	Förslutningsmaskin BP02 Denna maskin används för att försluta burkar med en diameter på 70 mm och 95 mm. Endast burkar av PP som är framställda för att kunna förslutas med aluminiumfolie kan användas. Maximal daglig användning är 2 timmar. Kapaciteten beror på brukarens kunskap, max 250 cykler per timme. 220V.		
BP02-115 	Blisterpack BP 02 115 V, 60 Hz	Förslutningsmaskin BP02 115V, 60Hz		





Artikkelnummer Artikkelnummer	Beskrivelse	Beskrivning	VPE	€
13208 	Smørkinne FJ 10 Den lille og hendige smørkinne løser problem i husholdningen. Alle deler som kommer i kontakt med fløten er av rustfritt stål, og er svært enkle å rengjøre. 10 l fløtebeholder, bør fylles med fra 1 til maks. 4 l fløte for å få optimal kvalitet. Det store gjennomsiktige dekselet gjør det mulig å følge med på hele prosessen. Med flertrinnsbryteren kan du forkorte eller fremskynde kjernetiden. Etter fullføring kan kjernemelken lett vintappes ut gjennom tappekranen. 550 W, 230 V	Smörkärna FJ 10 Den lilla och behändiga smörkärnan löser dina problem i hushållet. Alla delar som kommer i kontakt med grädden är gjorda av rostfritt stål vilket gör den extremt lätt att rengöra. Den 10 liter stora gräddbehållaren ska fyllas med max 1-4 liter grädde för att få fram optimal kvalitet. Det stora transparenta locket ger dej full insyn i tillverkningsprocessen. Flerstegsbrytare tillåter en kortare eller accelererande kärningstid. Efter tillverkning töms kärnmjölkten lätt ut genom avtappningskranen. 550 W, 230 V	1 24	
13208-115 	Smørkinne FJ10 115 V	Smörkärna FJ 10 115 V	1 24	
13208H 	Smørkinne FJ32 hånddrevet	Smörkärna FJ 10 handdriven	1 24	
13270 	Smørkinne FJ32 Med en motorstyrke på 370 W er ytelsen på denne maskinen sensasjonell. Avhengig av temperaturen på fløten (10-15°C) eller fettinnholdet i fløten tar prosessen mellom 20 og 35 minutter. Maskinen stopper automatisk etter 35 minutter. Smørkinnen bør fylles med min. 4 liter – maks. 13 l fløte. Alle viktige deler er selvsagt av matvaresikkert rustfritt stål. Det store gjennomsiktige dekselet gjør det mulig å følge med på hele prosessen. Med flertrinnsbryteren kan du forkorte eller øke kjernetiden. Etter fullføring kan kjernemelken lett vintappes ut gjennom tappekranen. 230 V	Smörkärna FJ 32 Med en motorkraft på 370W är kapaciteten på denna maskinen sensationell. Beroende på gräddens temperatur (10-15°C) och fetthalt tar prosessen mellan 20 och 35 minuter. Maskinen stannar automatiskt efter 35 minuter. Smörkärnan ska fyllas med minst 4 liter och max 13 liter grädde. Alla viktiga delar är självklart tillverkade i hygieniskt rostfritt stål. Flerstegsbrytaren tillåter en kortare eller accelererande kärningstid. Efter tillverkning töms kärnmjölkten lätt ut genom utloppet. 230 V	1 6	
13270-115 	Smørkinne FJ32 115 V (AC motor 1-fase, 140 o/min.), 450 W	Smörkärna FJ 32 115 V (AC-motor, 1-fas, 140 U/min) 450 W	1 6	
13270H 	Smørkinne FJ32 hånddrevet	Smörkärna FJ 32 handdriven	1 6	
13278 	Smørkinne FJ 100 C Dette apparatet er med sin kapasitet (100-liters beholder) apparatet for den halvprofesjonelle brukeren, også det tekniske utsende har meieri-standard. Bearbeiding av 15 til 50 liter fløte i en prosess er enkelt og hurtig. Beholderen så vel som de indre deler er selvsagt av matvaresikkert rustfritt stål. Det gjennomsiktige dekselet tillater en konstant observasjon av produksjonsprosessen. Ved hjelp av hastighetsreguleringen kan arbeidshastigheten forkortes eller forlenges, og på den måten kan en ha innflytelse på kvaliteten. Etter fullføring kan kjernemelken lett vintappes ut gjennom tappekranen. 1100 W, 230 V.	Smörkärna FJ 100 C Denna maskinen med sin kapacitet (100 liters behållare) är till för den semiprofessionella användaren med en teknisk design som håller mejeristandard. Tillverkningen av 15-50 liter grädde per körning är både lätt och snabbt gjort. Gräddbehållaren samt alla inre delar är gjorda av hygieniskt rostfritt stål. Observationslocket tillåter full insyn i kärningsprocessen. Tack vare hastighetskontrollen kan processen både snabbas på och förlängas där du själv kan påverka slutresultatet. Efter tillverkning töms kärnmjölkten lätt ut genom utloppet. 1100W, 230V.	1 1	
13279 	Smørkinne FJ 100 C 750 W, 115 V, 1-fase	Smörkärna FJ 100 C 750 W, 115V. 1-fas.	1 1	





Artikkelnummer Artikelnummer	Beskrivelsa	Beskrivning	VPE	€
13304 	FJ 15 Eco mini pasteuriseringsapparat Dette enkle apparatet med 15 l volum er et dobbelvegget lite pasteuriseringsapparat for alle, også private husholdninger. Med 2 kW varmelement er oppvarmingen fra 4 til max 82° klar i løpet av ca. 1 time. 230 V	Pastöriserare FJ 15 Eco Mini Denna enkla maskin med en volym på 15 liter är en pastöriserare med dubbla väggar för alla, även privata hushåll. Med ett värmelement på 2kW värms innehållet upp inom ungefär en timme från 4°C till maximala 82°C, 230 V	 	
13305 	FJ 15 Eco mini pasteuriseringsapparat 115 V	Pastöriserare FJ 15 Eco Mini 115 V	 	
13256 	FJ 16 Eco mini pasteuriseringsapparat Åpent pasteuriseringsapparat av rustfritt stål og uten trykk. Innovativt og økonomisk pasteuriseringsapparat som sørger for den beste melkekvalitet på kortest tid med minimalt forbruk. 96 til 99,9% av bakteriene blir drept uten overoppvarming og uten forandring på smaken. Den rustfrie stålbeholderen beholder vitaminer og den naturlige smaken. Stabile gummiføtter sørger for at apparatet står støtt. Styringen kontroller temperaturen og funksjonen automatisk med en timer. Det beste resultatet blir oppnådd med små og middels mengder opp til 16 l. 230 V	Pastöriserare FJ16 Mini Den öppna pastöriseraren är tillverkad av rostfritt stål och arbetar utan tryck. Denna innovativa pastöriseringsmetoden tillhandahåller den bästa mjölk kvaliteten på kortast tid med minsta ansträngning. 96-99,9% av bakterierna dödas utan att överhetta och därmed ändra smaken på mjölken. Den rostfria behållaren bibehåller mjölkens naturliga smak och vitaminer. Stabila gummifötter sørjer for en säker användning av maskinen. Temperaturen kontrolleras automatisk och styrs av en timer. Bästa resultat uppnås vid små, mellanstore mängder upp till 16 liter. 230 V	 	
13256-115 	FJ 16 Mini pasteuriseringsapparat 115 V	Pastöriserare FJ 16 Eco Mini 115 V	 	
13306 	FJ 45 økonomisk pasteuriseringsapparat Og ostekjele En ny og rimelig løsning på et dobbelvegget 45 l pasteuriseringsapparat er svært økonomisk og passende for pasteurisering og for produksjon av myk ost. 380 V-tilkobling, 4 kW, 3x6 A sikringer. Vannet i kjelen kan varmes etter oppstart med den digitale temperaturkontrollen fra 4°C til maks 85°C i løpet av ca. 1 time. Når mikseren startes (104 o/min) blir innholdet jevnt oppvarmet uten å bli brent. Når den innstilte temperaturen på det digitale displayet er nådd, holdes denne av den automatiske temperaturkontrollen til apparatet blir slått av. Ved å åpne vanntilførselen blir innholdet sakte avkjølt og prosessen er avsluttet.	Universalmaskin FJ 45 (pastöriserare och ostkittel) Ekonomi Den nya lösningen med en två väggars 45 liters pastöriserare är extremt ekonomisk och lämpar sig för pastörisering och osttillverkning. 380V anslutning, 4 kW, 3x6 A säkringar. Det lagrade vattnet värms upp, efter start, med den digitala temperaturindikatorn inom ca 1 timme, från 4°C till max 85°C. Vid start av mixern (104/Upm) värms innehållet konstant utan att brännas. När den inställda temperaturen har uppnåtts på den digitala displayen, bibehålls den automatiskt tills dess den stängs av. Genom att öppna vattentillførseln kyls innehållet långsamt ner och processen är fullbordad.	 	
13307 	FJ 90 økonomisk pasteuriseringsapparat og ostekjele En ny og rimelig løsning på et dobbelvegget 90 l pasteuriseringsapparat er svært økonomisk og passende for pasteurisering og for produksjon av myk ost. 380 V-tilkobling, 2x3 kW, 3x6 A sikringer. Vannet i kjelen kan varmes etter oppstart med den digitale temperaturkontrollen fra 4°C til maks 85°C i løpet av ca. 1,5 time. Når mikseren startes (104 o/min) blir innholdet jevnt oppvarmet, uten å bli brent. Når den innstilte temperaturen på det digitale displayet er nådd, holdes denne av den automatiske temperaturkontrollen til apparatet blir slått av. Ved å åpne vanntilførselen blir innholdet sakte avkjølt og prosessen er avsluttet.	Universalmaskin FJ 90 (pastöriserare och ostkittel) Ekonomi Den nya lösningen med en två väggars 90 liters pastöriserare är extremt ekonomisk och lämpar sig för pastörisering och osttillverkning. 380V anslutning, 2x3 kW, 3x6 A säkringar. Det lagrade vattnet värms upp, efter start, med den digitala temperaturindikatorn inom ca 1 timme, från 4°C till max 85°C. Vid start av mixern (104/Upm) värms innehållet konstant utan att brännas. När den inställda temperaturen har uppnåtts på den digitala displayen, bibehålls den automatiskt tills dess den stängs av. Genom att öppna vattentillførseln kyls innehållet långsamt ner och processen är fullbordad.	 	



Artikkelnummer Artikkelnummer	Beskrivelsa	Beskrivning	VPE	€
13216	P200 Universal ostekjele „STANDARD SYSTEM“ Med denne 3-veggs kjelen er det enkelt å pasteurisere og/eller å produsere myk ost. Med Standard System trenger en 20% vann, dvs. i en 200 l beholder må det være 40 l vann i mellomrommet mellom veggene. Vannet tilføres, varmes opp, og for avkjøling må vann tilføres på nytt. Energiforbruket er p.g.a. vannmengden relativt høyt. Med Standard System oppnår en med den automatisk temperaturreguleringen maks 82°C, dette er nok for pasteurisering og også for produksjon av myk ost. Med frekvensregulering kan en innstille hastigheten på mixeren. 380 V. Denne modellen leveres uten temperaturskriver og uten programstyring for å justere for forskjellige programmer. Alle kjeler er tilgjengelig fra fra 300 til 1000 l.	Universalmaskin P200 „STANDARD SYSTEM“ Med denna kitteln är det enkelt att pastörisera och/eller framställa ost. I standardmodellen ska 20% av innehållet vara vatten. Med andra ord så ska det i en 200 liters kittel vara 40 liter vatten i de inre väggarna. Vattnet tillförs, hettas upp och vid nedkyllning måste vatten tillföras igen. Energiåtgången är relativt hög pga den stora vattenmängden. Max temperaturen är 82°C i standardmodellen med automatisk temperaturregulering - det är tillräckligt för pastörisering och tillverkning av ost. Med frekvensregleringen kan du ställa in mixerns hastighet. Denna modellen levereras utan temperaturskrivare och utan programstyrning som justerar olika program. Alla kittlar är tillgängliga från 300 liter till 1000 liter.	1	
13276	P200A Universal ostekjele „STANDARD SYSTEM“ Som P200, men med programstyrning for forskjellige programmer for pasteurisering og osteproduksjon. Alle kjeler er tilgjengelig fra fra 300 til 1000 l.	Universalmaskin P200 A „STANDARD SYSTEM“ Som P200 men med programstyrning för olika program vid pastörisering och ostproduktion. Alla kittlar är tillgängliga från 300 liter till 1000 liter.	1	
13213	P200AP Universal ostekjele „STANDARD SYSTEM“ Som P200, men med programstyrning for forskjellige programmer for pasteurisering og osteproduksjon, og temperaturskriver. Alle kjeler er tilgjengelig fra fra 300 til 1000 l.	Universalmaskin P200AP „STANDARD SYSTEM“ Som P200 men med programstyrning för olika program vid pastörisering och ostproduktion samt temperaturskrivare. Alla kittlar är tillgängliga från 300 liter till 1000 liter.	1	
13244	P50 EC Universal oste- og yoghurt kjele „CLOSED SYSTEM“ (Lukket System) Dette systemer er absolutt toppmodell på det internasjonale marked. Denne 3-veggs kjelen fylles bare en gang med vann som er 4% av kjelens volum, d.v.s. i en 100 l kjele trenger du bare 4 l vann i mellomrommet mellom veggene. Vanner er permanent i kjelen og kjøles med med en varmeveksler. Med dette systemet går oppvarming og avkjøling raskere, og derfor er energi- og vannforbruket mindre. I Lukket System har varmeelementet lenger levetid. Med frekvensregulatoren kan en innstille hastigheten på mikseren. 380V. Med integrert programstyring for forskjellige programmer for pasteurisering, ost- og yoghurtproduksjon. Med Lukket Systemet kan du oppnå 100°C, og du kan pasteurisere melken og produsere ost og yoghurt. Alle kjeler er tilgjengelig fra fra 50 til 1000 l.	Universalmaskin P50 EC (ost- og yoghurt kittel) „SLUTET SYSTEM“ Detta systemet är av absolut toppkvalité på den internationella marknaden. Kitteln fylls endast en gång med vatten. 4% av kittelns volym, med andra ord så behövs det 4 liter vatten mellan kittelns väggar i en kittel på 100 liter. Vattnet stannar kvar i kitteln hela tiden och kyls ner med en värmeväxlare. Med detta system så går kylningen och uppvärmningen av vattnet snabbare och vattenmängden och energiåtgången blir på så vis mindre. I det slutna systemet har varmeelementet en längre livslängd och det kan även uppnå en temperatur på 100°C som gör att du kan pastörisera mjölk, tillverka ost och yoghurt. Alla kittlar är tillgängliga från 50 liter till 1000 liter.	1	
13245	P50 ECP Universal oste-og yoghurt kjele „CLOSED SYSTEM“ (Lukket System) som P50 EC, men har i tillegg temperaturskriver. Alle kjeler er tilgjengelig fra fra 50 til 1000 l.	Universalmaskin P50 ECP (ost- og yoghurtkittel) „SLUTET SYSTEM“ Som P50 EC men med temperaturskrivare. Alla kittlar är tillgängliga från 50 liter till 1000 liter.	1	
13246	P100 EC Universalkjele	Universalmaskin P100 EC	1	
13247	P100 ECP Universalkjele	Universalmaskin P100 ECP	1	
13248	P200 EC Universalkjele	Universalmaskin P200 EC	1	
13249	P200 ECP Universalkjele	Universalmaskin P200 ECP	1	





Artikkelnummer Artikkelnummer	Beskrivelsa	Beskrivning	VPE	€
13219	Tilbehørssett for osteproduksjon for Standard og Lukket system fra 200 l For osteproduksjon i større kjeler anbefaler vi for profesjonell bruk et ekstra sett med tilbehør. Et planetdrev, en ostarpe (NIRO), og et nett for myk ost gjør arbeidet lettere. Tilbehørssettet må bestilles sammen med bestilling av kjele. Ettermontering av svært kostbart.	Tilbehørssett for ostproduksjon från 200 liter Vid osttillverkning i större kittlar rekommenderar vi ett extra set med tillbehör för professionell produktion. Innehåller en planetväxel, en automatisk ostarpa och ett nät för ost som underlättar vid tillverkningen. Detta set måste beställas tillsammans med kitteln då en installation i efterhand är mycket kostsam.	1	
13206	Ostpresse FJ 2/50 PCP Med ostepressen presses osten inn i former på en enkel måte. uftrykket er viktig for funksjonaliteten. Luftslangen bør ikke være mer enn 5 m, lufttrykket bør ikke være over 9 bar. Med avstandsskrue kompenseres en lett for eventuelle ujevnheter i underlaget. De ostefyllte formene plasseres på det 700x1000x650 mm store arbeidsbordet, slik at sylindren kan presse midt på formen. Med FJ 2/50 PCP er en ren og hurtig bearbeiding garantert.	Ostpress FJ 2/50 PCP Med ostpressen pressas osten lätt i former. Lufttrycket är viktigt för funktionaliteten. Luftslangen ska inte vara längre än 5 meter och lufttrycket ska inte överstiga 9 bar. Med distansskruvorna kompenseras du lätt för eventuella ojämnheter i underlaget. De ostfyllda formarna placeras på det 700x1000x650 mm stora arbetsbordet på så sätt att cylindern kan pressa i mitten av formen. Med FJ 2/50 PCP garanteras ett snabbt och rent arbete.	1	
13000	Hobbysett for osteproduksjon, med presse Med startmodellen kan en lage sin egen ost. Den inkluderer alt for bearbeiding av 10 l melk. Den består av 1 ostepresse av tre, 2 plast osteformer med lokk og osteduk, 2 små termometer, 1 osteløype 50 ml, 1 pose frysetørket ostekultur, 1 pose frysetørket yoghurtkultur, 2 bøker.	Osttillverkningssett med ostpress Med detta startkit kan du börja tillverka din egen ost, här finns allt som behövs för att processa 10 liter mjölk. Innehåller: 1 st ostpress i trä, 2 st ostformer i plast med lock och ostmatta. 2 st små termometrar, 1 st flaska med löpe, 1 st påse med frystorkad ostkultur, 1 st påse med frystorkad yoghurtkultur och 2 st böcker.	1	

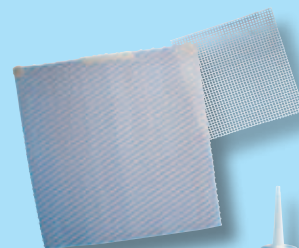
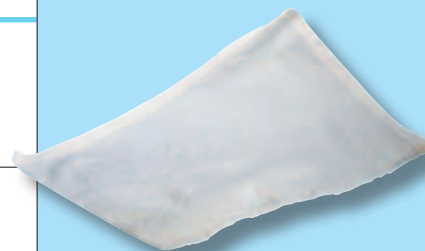
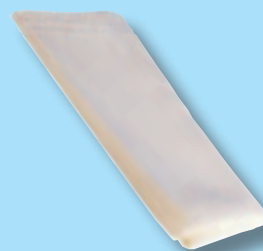


1	13040		Osteform, rund, sylindrisk, 110 x 110 x 110	Ostform (4-pack), rund, cylindrisk. 110 x 110 x 110	1	
2	13041		Osteform med lokk, rund, sylindrisk, 82 x 82 x 90	Ostform med botten, rund, cylindrisk. 82 x 82 x 90	1	
3	13042		Osteform med lokk, rund, sylindrisk, 110 x 110 x 90	Ostform med botten, rund, cylindrisk. 110 x 110 x 90	1	
4	13043		Osteform med bunn, rund, sylindrisk, 190 x 180 x 93	Ostform med botten (3-pack), rund, cylindrisk. 190 x 180 x 93	1	
5	13044		Lokk, for 13043 188 x h 50	Lokk, till artikel 13043 188 x H 50	1	
6	13045		Osteform med bunn, rund, sylindrisk, 200 x 200 x 150	Ostform med botten och lokk, rund, cylindrisk. 200 x 200 x 150	1	
7	13047		Beger 10 cl rund, konisk 60 x 50 x 54	Kopp 10 cl, (10-pack), rund, konisk. 60 x 50 x 54	1	
8	13048		Beger 25 cl rund, konisk 80 x 70 x 70	Kopp 25 cl, (10-pack), rund, konisk. 80 x 70 x 70	1	
9	13049		Beger 50 cl rund, konisk 90 x 70 x 107	Kopp 50 cl, (10-pack), rund, konisk. 90 x 70 x 107	1	
10	13051		Beger 70 cl rund, konisk 100 x 82 x 108	Kopp 70 cl, (5-pack), rund, konisk. 100 x 82 x 108	1	
11	13052		Osteform liten, rund, 70 x 65 x 40	Ostform liten, (10-pack), rund. 70 x 65 x 40	1	
12	13053		Osteform kurv, liten, rund, konisk, 115 x 90 x 80	Ostform korg liten, (5-pack), rund, konisk. 115 x 90 x 80	1	
13	13054		Osteform kurv, stor, rund, konisk, 145 x 110 x 93	Ostform korg stor, (5-pack), rund, konisk. 145 x 110 x 93	1	
14	13055		Osteform Baby gouda med lokk, sylindrisk, avrundet, 100 x H 70	Ostform Baby Gouda med lokk, (3-pack), cylindrisk, rund. 100 x H 70	1	
15	13056		Osteform Briquet, rektangulær, konisk 80 x 155,58 x 145,70	Ostform Briquet, (5-pack), rektangulær, konisk. 80 x 155,58 x 145,70	1	
16	13057		Osteform Pyramide, kvadratisk, konisk, 85 x 57 x 80	Ostform Pyramid, (5-pack), fyrkantig, konisk. 85 x 57 x 80	1	
17	13058		Osteform Hjerter, hjerteform, lett konisk, 100 x 45	Ostform Hjärta, (5-pack), hjärtformad, lätt konisk. 100 x 45	1	
	13059		Pakke med osteformer 17 forskjellige former, også en tørkeplate, spesielt for fersk ost, med oppskrift.	Ostformar storpack, 17 olika former och ett uppläggningsfat, speciellt för färskost, inklusive recept.	1	



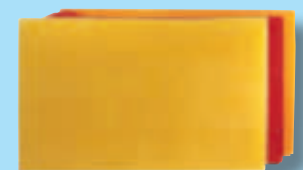
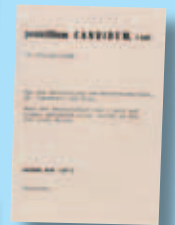
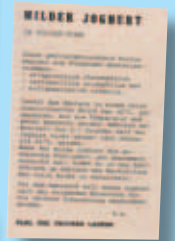
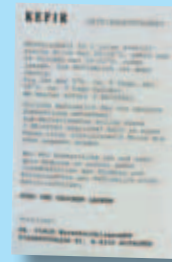


Artikkelnummer Artikkelnummer	Beskrivelse	Beskrivning	VPE	€
13034 	Osteduk 35 x 35 Osteduk av bomull, er nødvendig, for å hindrer at osten tetter hullene i osteformene slik at ikke mysen kan renne ut.	Osteduk 35 x 35 (3-pack) Osteduken av bomull er viktig ved ostproduksjonen da den hindrer ostmassan från att täppa till hålen i formen så att vasslen inte kan rinna ut.		
16462 	Osteduk 60 x 60	Osteduk 50 x 50 (3-pack)		
13036 	Osteduk 75 x 75	Osteduk 75 x 75 (3-pack)		
16463 	Osteduk 105 x 105	Osteduk 105 x 105 Säljes per meter		
13065 	Ostemassepose liten 25x33 cm Ostemasseposen av nylon lar mysen renne bort på en enkel måte. Posen kan skaffes i flere størrelser.	Påse till ostmassa (2-pack). 25x33 cm. Påsar till ostmassan möjliggör en perfekt avrinning för vasslen vid framställning av ostmassan. Påsarna är väldigt stabila och finns i följande storlekar		
13066 	Ostemassepose, stor 32 x 48 cm	Påse till ostmassa, stor (2-pack), 32 x 48 cm		
13067 	Ostemassepose, ekstra stor ca. 50 x 90 cm	Påse till ostmassa, ekstra stor ca 50 x 90 cm		
13061 	Ostematte 100 cm pr. meter Er et ideelt plastunderlag for osteproduksjon da mysen kan renne bort uten problem.	Ostmatta 100 cm per meter Är ett idealiskt hjälpmedel vid ostproduksjonen då den tillåter vasslen att rinna av utan problem. Plast.		
13062 	Ostematte 20 x 20 cm	Ostmatta 20 x 20 cm (2-pack)		
13019 	Flytende osteløype 50 ml Bruk av osteløype får melken til å oste seg, d.v.s den blir tykk og tett. Osteløypen finst som væske eller pulver. Fordelen med osteløypen er at det er lett å dosere og har ubegrenset holdbarhet.	Flytende løpe 50 ml Användningen av löpe låter osten ysta sig, det betyder att den blir tjock och tät. Löpe finns både i flytande och i pulverform. En fördel med löpe är att det är lätt att dosera samt att den är hållbar.		
13021 	Flytende osteløype 250 ml	Flytande löpe 250 ml		
13022 	Osteløype pulver 25 g Osteløype i pulverform har en svært høy konsentrasjon. Vi anbefaler å bruke pulver når du skal lage ost av mer enn 100 l melk i en operasjon.	Løpe i pulverform 25 g Löpe i pulverform har en mycket hög koncentration och därför rekommenderar vi att du använder det när du ska ha mer än 100 liter mjölk i en process vid osttillverkning.		
13023 	Osteløype pulver 125 g	Løpe i pulverform 125 g		
13024 	Ostekultur For produksjon av sur ost som har en kornet konsistens sammenlignet med løypeost. For normal frisk myk og hard osteproduksjon anbefales det å bruke både kultur og løype, da utnyttningen av melken blir større.	Ostkultur (3-pack) Denna ostkultur används vid tillverkning av krämig ost som jämfört med löpen har en spröd konsistens. Vid framställning av mjukost, färskost och hårdost rekommenderas att man använder både ostkultur och löpe då utfallet av mjölken ökar.		
13025 	Yoghurtkultur Er en startkultur som betyr at innholdet i pakken gir 1 liter med yoghurt, en del av yoghurten kan da brukes som startkultur for ny produksjon i3 til 4 mnd.	Yoghurtkultur (3-pack) Yoghurtkulturen är en startkultur som innebär att innehållet i paketet, enligt instruktion, ger 1 liter yoghurt vilken kan återanvändas i tre till fyra månader vid yoghurtproduktion.		





Artikkelnummer Artikkelnummer	Beskrivelsa	Beskrivning	VPE	€
13026 	Kefirkultur Kefirkulturen er også en startkultur. Kefir er en velsmakende næringsdrikk som er klar for drikking straks etter produksjon.	Kefirkultur Kefir är en god och näringsrik dryck som är drickfärdig direkt efter framställning.		
13027 	Yoghurtkultur mild Type er karakterisert av en mild smak, en mikskultur.	Yoghurtkultur mild fitness Yoghurtkulturen mild fitness är karakteriserad av sin milda smak och är en mixkultur.		
13016 	Blåmugg Blåmugg-kultur brukes for produksjon av blåmuggost, som Blå Castello. Denne kulturen blir normalt oppløst i saltvann og deretter tilsatt ostemelken.	Blåmøgelkultur Blåmøgelkulturen används vid framställning av blåmøgelost såsom t ex Bayersk blå. Den löses i saltvatten och tillsätts sedan i ystmjölken.		
13017 	Hvitmugg Hvitmugg-kulturen brukes til produksjon av hvitmuggost, som Camembert. Denne kulturen er det best å løse opp i saltvann, og sprayes på osten etter at den er formet.	Vitmøgelkultur Vitmøgelkulturen används vid framställning av vitmøgelost såsom t ex Camembert. Den löses i saltvatten och sprutas sedan på de formar med ost som skall färdigställas.		
13018 	Rødmugg Denne kulturen brukes til produksjon av rødmugg-ost, som f.eks. Slottsost. Denne kulturen oppløses i saltvann. Den tilføres melken i små mengder, og den ferdige osten sprayes flere ganger med denne kulturen.	Rødmøgelkultur Rødmøgelkulturen används vid framställning av rødmøgelost såsom t ex Slottsost. Denna kulturen löses också i saltvatten och adderas först till ystmjölken i små mängder och sedan sprayas den över osten flera gånger.		
13028 	Osteovertrekk, gul Dette osteovertrekket er en beskyttelse for den harde osten for å holde den fri for pesticider. Osteovertrekket danner en tynn hinne over osten og holder bakterier og andre fremmedelementer borte fra osten under modningen.	Ostomslag gult Ostomslaget är en tunn hinna som skyddar osten mot yttre påverkan av farliga och oönskade partiklar under tiden som osten lagras.		
13029 	Osteovertrekk gjennomsiktig	Ostomslag transparent		
13030 	Svamp til påføring av osteovertrekk	Svamp till ostomslaget		
13031 	Ostevoks, fargeløs Ostevoksen brukes for å tildekke den harde osten. Voksen leveres i blokker. Vær oppmerksom på at blokkene ikke alltid har samme størrelse og derfor selges i kg. Bruk: Osten dyppes i voksen etter saltbadet.	Ostvax färglöst Ostvaxet används för att täcka osten. Vaxet levereras i block. Då blocken inte alltid håller samma form så levereras de därför per kilo. Osten doppas i det upphettade vaxet efter saltbadet.		
13032 	Ostevoks, gul pr. kg	Ostvax gult per kilo		
13033 	Ostevoks, rød pr.kg	Ostvax rött per kilo		
13008 	Osteharpe, plast Osteharpen brukes til å dele opp ostenmassen.	Ostharpa plast Ostharpan används för att dela osten.		



Artikkelnummer Artikkelnummer	Beskrivelse	Beskrivning	VPE	€
13077 	Hårhygrometer Brukes til å måle luftfuktigheten i modningsrommet.	Hårhygrometer Anvendes for å fastställa luftfuktigheten i lagringsutrymmet.	1	
13068 	Lite ostetermometer 0-60°C	Liten osttermometer 0-60°C	1	
13069 	Lite ostetermometer 0-100°C	Liten osttermometer 0-100°C	1	
13071 	Flytende termometer 0-50°C	Flytande termometer 0-50°C	1	
13072 	Flytende termometer 0-100°C	Flytande termometer 0-100°C	1	
13073 	Flytende termometer 0-100°C, med plastdeksel for beskyttelse	Flytande termometer 0-100°C med ett skyddande plastfordral	1	
30656C 	Melketermometer kokesikker	Mjølktermometer kokbar	1	
60073 	Vaskebalje, 65 l Av høykvalitets hostalen-plast, for rengjøring av melkekanner og annet melkeutstyr.	Tvättkar 65 liter Är ett tvättkar i högkvalitativ Hostalen-plast för rengöring av mjölkkanor och annan mjölkutrustning.	1	
60074 	Veggbrakett for vaskebalje 65 l	Väggstativ för tvättkar 65 liter	1	
60075 	Vaskebalje, 100 l Av høykvalitets hostalen-plast, for rengjøring av melkekanner og annet melkeutstyr.	Tvättkar 100 liter Är ett tvättkar i högkvalitativ Hostalen-plast för rengöring av mjölkkanor och annan mjölkutrustning.	1	
60076 	Veggbrakett for vaskebalje 100 l	Väggstativ för tvättkar 100 liter	1	
30623 	Melkeforkle, hvit 85 x 120 cm av plast for god hygiene, brukes til mange formål, vanntett på begge sider.	Mjølkeforkläde vitt 85 x 120 cm, av plast för god hygien. Användbart i många sammanhang. Vattentätt på båda sidor.	1	
18366 	Rengjøringsbørste letter rengjøringen	Spenkopsborste underlättar rengjøringen	1	
18367 	Børste for melkeslange 140 cm, lang modell	Mjölkslangsviska 140 cm, lång modell	1	
18368 	Børste for melkeslange 30 cm, kort modell	Mjölkslangsviska 30 cm, kort modell	1	
13092 	Børstesett 4-deler Består av rengjørings børste, rund børste og børste for melkeslange, kort og lang	Borstset Setet innehåller en spenkopsborste, en rund borste och mjölkslangsviska stor och	1	





Alle Preise inkl. MwSt. Preisänderungen vorbehalten. Satz- und Druckfehler vorbehalten.

Art.-Nr. 13104



FRANZ JANSCHITZ GES.M.B.H.
Eisenstraße 81 • 9330 Althofen • Austria
Tel. +43(0)4262-2251-0 • Fax. +43(0)4262-2251-13
office@janschitz-gmbh.at

www.janschitz-gmbh.at

