



**Knivslipmaskin S-200**  
Liten och enkel med vattenkyld slipsten. Polertrissa i gummi.  
230 V. 0,085 kW. 10 kg.  
H/B/D 24/22/40 cm.  
Art. nr. 05-200



**Knivslipmaskin E-200**  
Vattenkyld slipsten. Filtskiva.  
230 V (400 V på best). 0,35 kW.  
17 kg. H/B/D 26/46/25 cm.  
Art. nr. 05-E200



**Knivslipmaskin Duo**  
Enkel. Dubbla motstående slip-/ polerskivor ger rätt vinkel.  
230 V. 0,05 kW. 6,4 kg.  
H/B/D 16/33/23 cm.  
Art. nr. 05-D150  
Bara slipning. Dubbla motstående slipskivor ger rätt vinkel.  
230 V. 0,05 kW. 5,2 kg.  
H/B/D 16/17/23 cm.  
Art. nr. 05-D075



**Knivslipmaskin SharpX rfr**  
Enkel. Knivsliphjul ger 30° vinkel. Filtskiva med polergigg. IP40.  
230 V. 0,25 kW. 6 kg.  
H/B/D 17/32/18 cm.  
Art. nr. 05-SHX1  
**Knivslipmaskin SharpX Twin rfr**  
Dubbelt sliphjul för 30° resp 40° slipvinkel. Filtskiva/polergigg. IP40.  
230 V. 0,40 kW. 9 kg.  
H/B/D 23/45/23 cm.  
Art. nr. 05-SHX2

Alla maskiner med 1-fas (230 V) användes i max 30 min intervall.

OBS! Ej för knivar med bakkant, typ kockknivar.



**Knivslipmaskin TMP**  
Professionell kvalitetsmaskin med vattenkyld slipsten och filtskiva med hög hastighet. Cirkulationspump garanterar ständig vattentillförsel.  
**TMP B-9**  
400 V. 0,25 kW. 24 kg.  
H/B/D 36/50/32 cm.  
Art. nr. 05-B9



**TMP G-91**  
För stora styckföretag med fler än 6-8 anställda eller för slipning av många långa knivar.  
400 V. 0,25 kW. 44 kg.  
H/B/D 40/60/38 cm.  
Art. nr. 05-G91



**Knivslipmaskin MNS-630**  
Vätbandmaskin med automatisk bandspänning och filtskiva.  
Slipband 120, 150, 180 korn.  
400 V. 0,5 kW.  
16 kg. H/B/D 37/52/37 cm.  
Art. nr. 05-MNS630  
230 V. 0,3 kW.  
Art. nr. 05-MNS630-1



**Diamantavdragare TMP**  
Utjämna stenen med diamant för bästa resultat och livslängd.  
Art. nr. 85-2700  
Fäste för avdragare 85-2702 (Ingår ej i avdragaren)  
Filtskiva TMP 85-2080  
Slipvätska 85-0200  
Avrivningssten 85-0250



**Vaxstav för filtskiva**  
grön 85-0100  
vit 85-0110  
röd 85-0150

Fråga oss även om andra knivslipmaskiner samt:  
– filtskivor  
– slipstenar  
– slipband  
– reservdelar  
för övriga knivslipmaskiner.



**Köttbandsåg FA-160**

Liten enkel bandsåg att såga t ex ben och kotletter för den lilla butiken, restaurangen etc.

230 V. 0,74 kW. 25 kg.

H/B/D 75/43/?? cm.

Sågbredd/-höjd 17/23 cm.

Artikelnr **08-FA160**



**Köttbandsåg KT-210**

Liten, rostfri bordsmodell som fastskruvas i bordet.

400 V. 1,1 kW. 40 kg.

H/B/D 93/75(65)/55 cm.

Sågbredd/-höjd 18/18 cm.

Artikelnr **08-KT210**



**Köttbandsåg KT-325**

Golvmodell i aluminium för mindre butik etc.

400 V. 1,8 kW. 87 kg.

H/B/D 169/88/79\* cm.

Sågbredd/-höjd 31/25 cm.

Artikelnr **08-KT325**

\* rörelsedjup



**Köttbandsåg KT-400**

Golvmodell i aluminium för styckning och butik.

400 V. 1,8 kW. 120 kg.

H/B/D 189/106/98\* cm.

Sågbredd/-höjd 38/38 cm.

Artikelnr **08-KT400**

\* rörelsedjup



**Köttbandsåg KT-360**

Rostfri golvmodell med dubbla hastigheter för styckning och butik.

400 V. 1,8 kW. 190 kg.

H/B/D 171/86/79\* cm.

Sågbredd/-höjd 32/25 cm.

Artikelnr **08-KT360**

**Köttbandsåg KT-460**

400 V. 1,8 kW. 220 kg.

H/B/D 188/105/98\* cm

Sågbredd/-höjd 37/34 cm.

Artikelnr **08-KT460**

\* rörelsedjup



**Köttbandsåg KT-750R**

Rostfri industribandsåg för stordrift.

400 V. 3,0 kW. 420 kg.

H/B/D 220/200/162\* cm.

Artikelnr **08-KT750R**

\* rörelsedjup

**Köttbandsågar Mainca SE HEMSIDAN**



**Köttkrapa i plast**

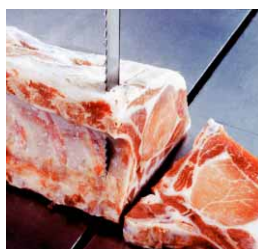
Tar bort spånen på kotletter etc när du sågat.

Art.nr **66-1550**

**Bandsågblad till de flest förekommande modellerna.**

**Rostfria köttbandsågar**

Fler modeller helt i rostfritt för tuffa tag inom slakt och styckning. Begär information.



Fråga oss även om andra köttbandsågar samt:

- bandsågblad
- avskrapare
- styrningar
- reservdelar

för övriga köttbandsågar.



**Köttkvarn FA-22 Elegant**  
(Enterprice kniv+skiva)  
Liten, behändig bordsmodell för jaktlaget, hemslaktaren, smårestauranger etc.  
230 V. 0,55 kW. 16,8 kg.  
H/B/D 39/24/57 cm.  
45 kg/h (3 mm slutskiva)  
**Art. nr. 11-FA22E**



**Köttkvarn E-70**  
(Unger R70 kniv+2 skivor)  
Liten, stark bordsmodell för den lilla butiken, restaurangen, storköket etc.  
230 V. 0,6 kW. 20 kg.  
H/B/D 38/20/47 cm.  
150 kg/h (3 mm slutskiva)  
**Art. nr. 11-E70**



**Köttkvarn E-82 E**  
Robust köttkvarn för mindre charkuteri, styckningsföretag, storhushåll, butik etc.  
(Är utrustad med tryckknappar.)  
400 V. 2 kW. 46 kg.  
H/B/D 47/31/50 cm.  
230 kg/h  
**Art. nr. 11-E82E**



**Köttkvarn LM-82 P**  
400 V. 1,5 kW. 44 kg.  
H/B/D 46/44/46 cm.  
300 kg/h (2 mm slutskiva)  
**Art. nr. 11-LM082**

**Köttkvarn LM-98 L**  
400 V. 3,0 kW. 90 kg.  
H/B/D 71/50/78 cm.  
750 kg/h (2 mm slutskiva).  
**Art. nr. 11-LM098**

Robusta köttkvarnar för mindre charkuteri, styckningsföretag, storhushåll, butik etc.

**Art. nr. 11-LM098**

**Köttkvarn LM-130 L**  
400 V. 7,5 kW. 310 kg.  
H/B/D 110/65/109 cm.  
1500 kg/h (2 mm slutskiva).  
**Art. nr. 11-LM130**

**Kylda köttkvarnar Mainca**  
**SE HEMSIDAN**



För Växjö, Bankeryd, KT och andra fabrikat:

- kvarndelar
- snäcka, snäckhus
- spänningar
- reservdelar

**Hamburgerapparat**  
Att monteras på mindre köttkvarnar (nr 8-32) eller korvspruta. Hamburgarna blir ca xxx gr och ca 10x1 cm stora.  
**Art.nr 28-9050**



**Blandarkvarn LM-082 A**  
Robust blandarkvarn för mindre charkuteri, styckningsföretag, storhushåll, butik etc.  
400 V. 3,0 kW. 180 kg.  
H/B/D 116/66/83 cm.  
660 kg/h (2 mm slutskiva).  
**Art. nr. 11-LM082A**



**Blandarkvarn LM-130 A**  
Blandarkvarn för större butik, charktillverkare etc.  
Separata motorer för blandning/malning.  
400 V. 7,5/1,1 kW. 380 kg.  
H/B/D 131/73/117 cm.  
1600 kg/h (2 mm slutskiva).  
**Art. nr. 11-LM130A**



**Blandarkvarn LM-098 A**  
Separata motorer för blandning/malning.  
400 V. 3,0/1,1 kW. 230 kg.  
H/B/D 117/73/95 cm.  
1150 kg/h (2 mm slutskiva).  
**Art. nr. 11-LM098A**

**Blandarkvarn LM-130/280A**  
(med inbyggd tratt)  
400V. 7,5/1,1 kW. 510 kg.  
H/B/D 151/104/114 cm.  
1600 kg/h (2 mm slutskiva).  
**Art. nr. 11-LM130AT**



**Saltlakespruta PS-230, elektrisk**  
230 V. 0,12 kW. 10 kg. Rostfri pump.  
L/B/H 39/21/25 cm.

Art.nr **14-PS230R**

**Saltlakespruta PS-400, elektrisk**  
400 V. 0,12 kW. 12 kg.  
L/B/H 39/21/25 cm. Rostfri pump.

Art.nr **14-PS400R**

Extra sprutnål **91-0711**

Spruthandtag, plast **91-0740**

Spruthandtag, rostfritt **91-0760**

Spruthandtag, alum. **91-0750**  
(mycket enkelt/billigt handtag)



**Saltlakespruta Dick**

Handdriven, enkel cykelpumpsmodell för den lilla butiken.

Art.nr **14-DICK**

Extra sprutnål **91-0220**



**Saltlakeprovare 81 P**  
för direkt mätning i behållaren.

Art.nr **46-3010**

**Saltlakeprovare 84 H**  
med insats och sugboll.

Art.nr **46-3050**



**Saltmätare SSX-56**

Digital, lättavläst saltmätare med fodal för kontroll av kött, fisk etc.  
(Inte avsedd för saltlake)

Art.nr **46-3150**



**Hink 15 liter, rfr**  
med bottenband.

Art.nr **66-1150**



**Backar, vit plast**

60x40x18 cm, 32 lit **66-0032**

60x40x22 cm, 40 lit **66-0040**

60x40x27 cm, 50 lit **66-0050**

60x40x35 cm, 66 lit **66-0066**

**Lock för back, vit plast**

60x40 cm **66-0080**

**Backvagn, i kyltålig plast**

63x42x14 RÖD **66-0092**

63x42x14 SVART **66-0092S**



**Speceriskopa, rfr**

15 cm **66-2650**

19 cm **66-2700**

23 cm **66-2750**



**Speceriskopa förstärkt, rfr**

21 cm **66-2800**

23 cm **66-2850**





**Skärmaskin EH-170**  
Liten men professionell maskin för det lilla cafet eller hushållet. Rak. Säkerhetsbrytare på bithållaren.  
230 V. 0,13 kW. 5,5 kg.  
H/B/D 25/31/36 cm.

**Art.nr 17-170EH**



**Skärmaskin I-220**  
Snedställd, remdriven maskin för cafe, dagis, lab, små lunchrum.  
Separat slipapparat.  
230 V. 0,19 kW. 14 kg.  
H/B/D 40/40/50 cm.  
Skärkapacitet ø 16 cm (16x19).

**Art.nr 17-220I**



**Skärmaskin 250 JB**  
Lätt snedställd, remdriven maskin för restauranger, mindre butiker, skolkök, daghem etc.  
Inbyggd slipapparat.  
230 V. 0,22 kW. 24 kg.  
H/B/D 42/49/58 cm.  
Skärkapacitet ø 18 cm (18x21).

**Art.nr 17-250J**



**Skärmaskin 300 IB**  
Snedställd, remdriven maskin för butiker, storkök, restaurang.  
Inbyggd slipapparat.  
230 V. 0,26 kW. 32 kg.  
H/B/D 45/52/66 cm.  
Skärkapacitet ø 22 cm (22x28).

**Art.nr 17-300IB**



**Skärmaskin TC-250**  
Rak, snäckväxeldriven maskin för mindre butiker, skolkök etc.  
Inbyggd slipapparat.  
230 V. 0,21 kW. 28 kg.  
H/B/D 45/53/58 cm.  
Skärkapacitet ø 17 cm (15x20).

**Art.nr 17-250TC**

**Nya skärmaskiner Smarty  
SE HEMSIDAN**

Vi lagerhåller många reservdelar till våra skärmaskiner för snabb och säker service. Vi har även slip-/gradskivor och klingor till andra fabrikat.



**Skärmaskin I-300**  
Snedställd, snäckväxeldriven maskin för butiker, storkök, restaurang.  
Inbyggd slipapparat.  
230 V. 0,21 kW. 41 kg.  
H/B/D 48/53/68 cm.  
Skärkapacitet ø 20 cm (16x23).

**Art.nr 17-300I**



**Skärmaskin TC-300**  
Rak, snäckväxeldriven maskin för butiker, storkök, restaurang.  
Inbyggd slipapparat.  
230 V. 0,21 kW. 43 kg.  
H/B/D 53/60/68 cm.  
Skärkapacitet ø 21 cm (19x25).

**Art.nr 17-300TC**



**Skärmaskin I-350**  
Snedställd, snäckväxeldriven maskin för skivning av stora produkter, t ex Parmaskinka.  
Inbyggd slipapparat.  
230 V. 0,29 kW. 50 kg.  
H/B/D 52/58/74 cm.  
Skärkapacitet ø 25 cm (19x27).

**Art.nr 17-350I**



**Skärmaskin TC-350 Dual**  
Rak, snäckväxeldriven maskin för skivning av stora produkter, t ex Parmaskinka.  
Inbyggd slipapparat.  
230 V. 0,36 kW. 55 kg.  
H/B/D 56/73/78 cm.  
Skärkapacitet ø 25 cm (23x32).

**Art.nr 17-350DTC**



**Styckningssåg K 18-01**  
Liten och robust för universiell användning i mindre styckföretag eller butiker.  
230 V. 0,95 kW. 5,5 kg.  
Klinga 180 mm.  
Snittdjup 15-65 mm.

**Art.nr** 20-1000



**Styckningssåg K 23-03**  
Robust såg för alla företag.  
400 V. 1,1 kW. 13 kg.  
Klinga 230 mm.  
Snittdjup 15-75 mm.

**Art.nr** 20-1200



**Styckningssåg K 28-06**  
Mycket kraftig såg för framför allt nötstyckning i de stora företagen.  
400 V. 1,8 kW. 17,5 kg.  
Klinga 280 mm.  
Snittdjup 100 mm.

**Art.nr** 20-1410



**Styckningssåg ST 40-11S**  
Lätt, nu ännu starkare sticksåg för universiell användning i alla företag samt för klyvning i mindre slakthus, jaktlag etc.

230 V. 0,86 kW. 6,5 kg.  
Sågbladslängd 400 mm.

**Art.nr** 20-1610



**Klyvsåg SH 60-03**  
Prisvärd klyvsåg för svin och nöt i mindre och medelstora slakthus.  
400 V (alternativt 42 V). 1,1 kW.  
20 kg. Sågbladslängd 600 mm.

**Art.nr** 20-2260



**Balansblock**  
Utdragslängd 2,0 m för olika vikter.

**4,5-7 kg** 20-7230-2

**9-14 kg** 20-7230-4

**13-17 kg** 20-7230-5

Övriga block på beställning



**Strömskena**  
För effektiv upphängning av styckningssåg.

**Ström+lastskena** 20-6010

**Dragvagn (elutag)** 20-6020

**Anslutningsdosa** 20-6030



**Bedövningstång**  
för svin 20-8010

för får 20-8030

**Transformator**  
250 V bedövningsspänning.  
Visare för ström och spänning.



**Klingor/  
sågblad**



**Hudknivar**



**Klyvbandsågar**



**Trafos/  
bromsar**



**Bröstbensågar**



**Blodtömning**



**Bentänger**



**Horn-/bensågar**



**Horntänger**



**Stationär  
styckning**



**Vakuummaskin Jolly**  
Bordsmodell för restaurang, storkök, butik etc.  
230 V. Pump 20 m<sup>3</sup>/h.  
H/B/D 45/47/57 cm.  
Kammare H/B/D 18/41/45 cm.  
**Art.nr 23-0400**

(Elektronisk kontrollpanel är tillval på vissa vakuummaskiner.)



**Vakuummaskin Lapack 550/S**  
Golvmmodell för restaurang, storkök, butik etc.  
400 V. Pump 70 m<sup>3</sup>/h.  
H/B/D 107/80/72 cm.  
Kammare H/B/D 21/72/57 cm.  
**Art.nr 23-0550S**



**Vakuummaskin Lapack 900/S**  
Golvmmodell för charkuteri, styckningsföretag, storkök, större butiker etc.  
400 V. Pump 120 m<sup>3</sup>/h.  
H/B/D 107/100/72 cm.  
Kammare H/B/D 21/92/57 cm.  
**Art.nr 23-0900S**

**Till de vanligast maskinerna:**  
Svetstråd  
Teflonband  
Svetslist  
Lockpackning  
Avskärningstråd



**Diskmaskin Jeros 8110**  
Robust, tillförlitlig diskmaskin för mindre slakteri, styckningsföretag, bageri, restaurang, storkök och butik.  
Automatisk sensorstyrd tvåldosering. Låg vattenförbrukning. Självrengöringsprogram.  
400 V. Pump 70 m<sup>3</sup>/h.  
H/B/D 107/80/72 cm.  
Kammare H/B/D 21/72/57 cm.  
**Art.nr 25-8110AC**

För fler modeller begär separat prospekt.



**Korvspruta liggande, handkraft**  
3 st korvrör: (inner-/ytterdiam.)  
10/14, 19/22, 24/28 mm.

**3-L 28-4003**  
**5-L (4 st korvrör) 28-4005**



**Korvspruta, RFR/handkraft**  
Två utväxlingar för matarkolven.  
4 st korvrör: (inner-/ytterdiam.)  
10/14, 19/22, 24/28, 33/38 mm.

**5-L liggande 28-4005DL**  
**9-L stående 28-4009D**



**Korvspruta 7-L, handkraft**  
Två utväxlingar för matarkolven.  
4 st korvrör: (inner-/ytterdiam.)  
10/14, 19/22, 24/28, 33/38 mm.  
**Art.nr 28-4007**



**Korvspruta 15-L, handkraft**  
Två utväxlingar för matarkolven.  
4 st korvrör: (inner-/ytterdiam.)  
10/14, 19/22, 24/28, 33/38 mm.  
**Art.nr 28-4015**

**Hamburgerapparat**  
Att monteras på mindre köttkvarnar (nr 8-32) eller korvspruta. Hamburgarna blir ca 10x1 cm stora och väger ca 80-100 gram.  
**Art.nr 28-9050**



**Korvspruta EM 12-liter**  
400 V. 0,44 kW. 68 kg.  
H/B/D 106/47/41 cm.  
**Art.nr 28-3512**

**Korvspruta EM 20-liter**  
400 V. 0,9 kW. 108 kg.  
H/B/D 111/47/41 cm.

**Art.nr 28-3520**

**Korvspruta EM 30-liter (bild)**  
400 V. 1,3 kW. 116 kg.  
H/B/D 121/50/41 cm.

**Art.nr 28-3530**

**Blandare RM 20-liter**

400V. 0,24 kW. 29 kg.  
H/B/D 50/56/31 cm.

Art.nr 28-1020

**Blandare RC 40-liter**

400V. 0,55 kW. 74 kg.  
H/B/D 65/739/44 cm.

Art.nr 28-1040

**Snabbhack CM-21 liter**

400 V. 3,2 kW. 160 kg.  
H/B/D 98/103/71 cm.

Art.nr 28-7021

**Snabbhack CM-41 liter (bild)**

400 V. 8 kW. 305 kg.  
H/B/D 108/138/91 cm.

Art.nr 28-7041

**Torkskåp DeLux**

Torka svamp, frukt, grönsaker,  
pasta mm i detta lilla smidiga  
torkskåp på 6 rostfria brickor.

230 V. 0,48 kW. 5,5 kg.  
H/B/D 27/27/48 cm.

Art.nr 28-9200

**Köttberedare (exkl insats)**

230V. 0,6 kW. 27,5 kg  
H/B/D 50/51/24 cm.

Art.nr 28-5050

**Beredningsinsats**

Art.nr 28-5050-00B

**Fiskfjällare KT-S**

230 V. 0,1 kW. 9 kg.  
H/B/D 23/19/24 cm.

Art.nr 28-2010

**Fiskfjällare handkraft**

Art.nr 66-0400

**Blandare RC 100-liter**

400V. 1,29 kW. 122 kg.  
H/B/D 129/82/47 cm.

Art.nr 28-1100

**Blandare RM 150-liter**

400V. 2,21 kW. 180 kg.  
H/B/D 151/128/71 cm.

Art.nr 28-1150

**Hamburg-/köttbullsapparat**

För kontinuerlig, manuell  
tillverkning av hamburgare,  
köttbullar eller krocketter.

17 kg. H/B/D 52/38/49 cm.

Hamb. 100 mm 28-9012-10

Hamb. 120 mm 28-9012-12

Hamb. 130 mm 28-9012-13

Köttbullar 38 mm 28-9012-50

Krocketter 25 mm 28-9012-60

**Hamburgerapparat**

Monteras på mindre köttkvarnar  
(nr 8-32) eller korvsprutor.  
Hamburgarna blir ca 10x1 cm  
stora och väger ca 80-100 gram.

Art.nr 28-9050

**Strimmlingsinsatser med kniv-  
och dargvals för t ex fläsk- och  
nötkött:**

3,3 mm 28-5050-03

5 mm 28-5050-05

10 mm 28-5050-10

**Strimmlingsinsatser med dubbla  
knivvalsar för t ex kyckling:**

4 mm 28-5050-04D

8 mm 28-5050-08D

**Knivsterilisator**

För 8 styckknivar med termostat  
(82°C) och översvämningsrör.

230 V. 1,2 kW. 8 kg.  
H/B/D 55/25/20 cm.

Art. nr 28-3200

För 25 knivar max 45 cm långa.

230 V. 3,0 kW. 22 kg.  
H/B/D 77/45/26 cm.

Art. nr 28-3210

