



Köttbullar som steks i kombiugnen behöver inte friteras innan.



Hamburgare får ett lite mer hemlagat utseende när de steks i kombiugnen.

Steker fettsnålt

TEXT CARINA MALM FOTO: FORMCOOK OCH CARINA MALM

Kontaktstekning på teflonband är ett amerikanskt koncept, som har vidareutvecklats av det svenska företaget Formcook i Helsingborg. Själva tekniken är ca 40 år gammal, men marknaden växer konstant tack vare det ökade intresset för färdiglagad och fettsnål mat.

– Vår omsättning ökar med tio procent om året, berättar Formcooks VD Mats Olson.

1969 såg Winje Green, en av grundarna till Formcook, en intressant steketeknik i USA, som han tog med sig hem till Sverige, nämligen kontaktstekning på teflonband. Fördelarna med det är flera, förklarar VD Mats Olson:

– Kontaktstekning är den mest effektiva metoden för att överföra värme till en produkt. Produkten ”stänger sig” snabbt, så att vätskeförlusten blir mindre och utbytet högre. På teflonband behövs oftast inget stekfett. Teflon är också lätt att rengöra och banden rengörs automatiskt i maskinen.

I kontaktsteken går ett undre och ett övre teflonband över uppvärmda stekplattor, så att produkten steks på båda sidor samtidigt. Det går även att få grillränder genom att man lägger ett mönster på stekplattan under bandet.

Formcook säljer tre typer av stekmaskiner: den dubbelsidiga kontaktsteken med teflonband, en traditionell konvektions-

ugn, där produkten går på ett rostfritt band och steks med varmluft och ånga samt en kombinationsstek, där de två teknikerna kombineras. Som komplement har man även utvecklat en formningsmaskin med olika tillbehör för t ex hamburgare och köttbullar.

– Kontaktsteken är utvecklad för platta produkter. Enbart ånga är mest effektivt men ger ingen färg. Därför har vi kombinerat dessa båda tekniker i en kombimaskin, som vi har patent på, berättar Mats Olson.

– I kombisteken får man även ett mer ”bulligt” och lite hemlagat utseende, vilket

blir allt mer efterfrågat av våra kunder.

Kombiugnen ger ett högre utbyte än konventionella konvektionsugnar, men lägre än en kontaktstek.

– Allt fler övergår till att först köra produkterna i kontaktsteken för att stänga cellerna, få upp smaken och utbytet, och därefter fortsätta tillagningen i kombimaskinen, för att det ska se hemlagat ut.

Den traditionella konvektionsugnen kombineras också ofta med en fritös eller kontaktstekare. Den är annars mest avsedd för produkter i tråg, som lasagne och gratänger.



Hamburgaren längst tv är stekt i en kontaktstek, den i mitten först i kontaktstek, därefter i kombiugn och den längst th enbart i kombiugn.

– Våra maskiner ligger helt rätt i tiden, eftersom konsumtionen av färdigmat ökar. Samtidigt börjar livsmedelsindustrin att gå ifrån fritöser. Idag är nästan alla industritillverkade köttbullar friterade. Köttbullar är för övrigt en produkt som växer starkt i utlandet just nu, mycket tack vare att Ikea säljer köttbullar i sina varuhus.

Formcooks försäljning sköts av agenter över hela världen. Det är bara i Sverige som företaget själv säljer direkt till kund. Bland kunderna finns allt ifrån småskaliga till större livsmedelsproducenter, huvudsakligen i Skandinavien, Tyskland och USA.

– Det är viktigt för oss att ha agenter som känner till de lokala marknaderna, inte minst i Asien. Japan är för närvarande vår snabbast växande marknad, berättar Mats Olson.

Skräddarsydda maskiner

Alla maskiner designas av Formcook. Sedan läggs tillverkningen av maskindelarna ut på underleverantörer.

– Eftersom vi har en varierande orderingång, är det en fördel att kunna lägga ut

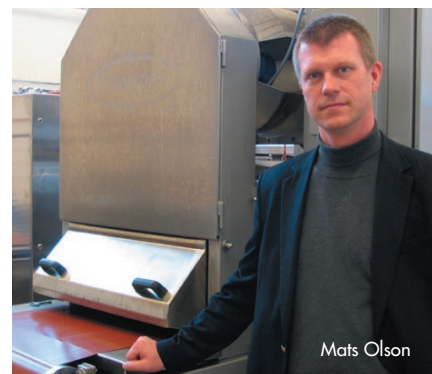
tillverkningen i mån av behov. Dessutom slipper vi själva skaffa all specialutrustning som behövs. Maskinerna monteras sedan ihop hos oss, ofta utifrån kundernas egna önskemål, förklarar Mats Olson.

Företaget har även ett testlab, där kunderna kan testa olika applikationer och få hjälp med recept- och produktutveckling.

– Vi kan optimera maskinerna efter kundens förutsättningar. På maskinens kontrollpanel går det att ställa in värmen på kontaktytan, mängden ånga, med mera. Kunden matar själv in sina specifika recept.

Nästa steg för Formcook blir att utveckla en mindre fornningsmaskin samt en helt ny variant av kontaktsteken.

– Om vi ska fortsätta att vara nummer ett, när det gäller kontaktstekning på teflonband, måste vi ifrågasätta oss själva. Vi har alltid utvecklat och förbättrat våra maskiner. Nu ska vi göra något helt nytt utifrån vårt grundkoncept. Framför allt gäller det att få ner energiförbrukningen. ■



FAKTA

Formcook startade i Lund 1989 och hette från början Tefco, men eftersom namnet ansågs för lika varumärket "teflon" bytte man namn till Formcook 1995. Samma år flyttades verksamheten till Helsingborg.

Formcook har 22 anställda och omsatte 60 milj kr år 2006. Ägare är Mijo Kopljar, Lars Holmlund, Winje Green samt Mats Olson, som även är VD i bolaget.