

Är du grannskapets grillmästare eller har du någon bekant som skryter om sin häftiga grill? Du kan glömma det. Big Bad Wolf Bar-B-Q Team i Avesta har nog ändå den allra häftigaste grillen av alla.



Text: Fredrik Hänninen



## GRILLARNAS GRILL GÖR JOBBET ÅT DIG

**UNDER EN SIMATIC S7-1200-KURS** i Avesta får vi kontakt med Thomas Lindberg från Lindbergs Industriservice & Montage. Han är där utav en anledning, att lära sig att programmera sin grill, och det är sant.

Det visar sig att Thomas även driver Big Bad Wolf Bar-B-Q Team som kör catering med lite häftigare grillar än vad vanliga Svenssons har. Under en studieresa i USA där de besökte flera BBQ-restauranger fick de inspiration till att bygga en ny monstermaskin.

Det blev en liten kompakt grill i storleken av en mindre husvagn, eller som Thomas Lindberg beskriver den, med amerikanska mått. Och det är ingen överdrift. Är det amerikanska mått ska det givetvis också vara autentiska namn och grillen har därför fått namnet Wolf Bar-B-Q Smoker.

**I DEN LILLA ROSTFRIA HUSVAGNEN** - jag menar den enorma grillen - finns en lösning liknande ett pariserhjul med 6 vagnar. Hjulet drivs av en "Bar-B-Q-drive" eller som det normalt kallas frekvensstyrd asynkronmotor. Varje hubb som korgarna kallas har i sig 7 hyllplan, det ger en total grillyta på 28 kvadratmeter. Teoretiskt blir det då möjligt att grilla upp

emot 600 kg kött samtidigt. För att få fjutt på grillen använder man inga vanliga tändstickor utan en gasbrännare på 100 kW även kallad "Bar-B-Q-burner". Brännaren värmer indirekt köttet via en brännkammare där man även lägger rökrä för smakens skull. Cirkulationen av röken och luften skapas givetvis av en "Bar-B-Q-blower" - även kallad fläkt.

**DET HÄFTIGASTE** med grillen är trots allt inte de enorma måtten utan att den är automatisk. Allt styrs av en Siemens S7-1200 PLC tillsammans med en Siemens Basic-panel. På panelen anger du vad du ska grilla och hjulet stannar automatiskt i rätt läge för att du ska kunna lasta in köttet på en tom hubb. När du stängt dörren roterar hjulet tills du vill lasta på mer kött eller om någon hubb är klar. Hur länge köttet ska vara inne i grillen bestäms av valet som gjorts på panelen. När en hubb är klar stannar den givetvis automatiskt vid dörren så att man enkelt kan ta ut de färdiga revbensspjällen.

När grillfesten är slut rengörs grillen automatiskt, kanske kan man även fylla den med disk under rengöringen och på det sättet få en diskmaskin med amerikanska mått.

**DE ENORMA MÅTTE** är inte bara fördelaktiga utan kan även ställa till problem. När jag är och hälsar på Big Bad Wolf Bar-B-Q Team så finns det fortfarande några problem att lösa innan man kan börja använda Wolf Bar-B-Q Smoker för sitt egentliga syfte som är catering. Det enorma hjulet som roterar inne i vagnen stannar inte för att man råkar stoppa in en arm och de stora måtten gör att man får plats med en hel människa i grillen. Risker som måste byggas bort innan det går att använda i professionellt bruk, för det är troligtvis inte så uppskattat om en livsmedelsinspektör hittar kockens hand eller i värsta fall hela kocken i inne i grillen. I efterhand har jag fått reda på att problemen är bortbyggda med traditionella industrilösningar, så stöder du på Thomas med sin Wolf Bar-B-Q Smoker idag kan du vara säker på att det kött som finns i grillen är menat att ätas.

**THOMAS NÄMNER** att han när allt är klart kan tänka sig att tillverka fler grillar för försäljning.

Så vill du ha den absolut häftigaste grillen i kvarteret finns det hopp.