Kleinst-Käserei LEVELS natura

Artikel Nr. 171‘001

Das kostengünstige Gerät **Xandra AX1** ist besonders für die Schulung und den Hobby-Käser gebaut, mit automatischer elektronischer Temperatur-Steuerung der Milch

Komplettes Gerät mit Einsatzbehälter in Chromstahl, mit aussenliegender automatischer Temperatursteuerung, ohne Rührwerk

Beschrieb

Es ist ein Gerät, welches nach professionellen Anlagen gebaut wird. Es entspricht hochwertigem Qualitätsstandart und erfüllt alle europäischen Hygienevorschriften. Es unterscheidet sich lediglich in der kleinen Ausführung. Es ist ein ausgezeichnetes Gerät für den Hobby-Käser. Es verfügt über automatische elektronische Temperatur-Steuerung und eigener „Zentralheizung“.

Das Gerät wird als Kleinkäserei angeboten. Es wurde eine intelligente Anlage entwickelt, welche in allen Teilen die technischen und hygienischen Anforderungen erfüllt. Die Temperatursteuerung wird elektronisch im Bereich von +/- 1°C exakt gesteuert. Das Gerät ist ausgelegt für maximal 9 - 10 Liter Milch. Die Maximalleistung des Gerätes liegt bei 105 °C.

Das Gerät ist mit am Markt angebotenen „Käsekochern“ nicht vergleichbar. Ein spezielles Doppelmantelsystem mit abgerundetem Boden des Innenbehälters bildet hier die Basis. Ein Anbrennen kann deshalb nicht erfolgen (Behälter im Wasserbad / Bain-Marie), sowohl bei der Herstellung von Käse, thermisieren und pastorisieren von Milch, noch beim Erwärmen von Früchten, Suppen, Würsten usw.

Das Gerät ist auf eine Leistung von 230 Volt / 450 Watt ausgelegt. Die 230 Volt Teile (Kochautomat inkl. Anschluss) sind CE und EMV geprüft und zugelassen. Bei der automatischen Temperatursteuerung erfolgt die Messung an der Sonde mit 12 Volt.

Das Gerät wurde langzeitig auf seine Beständigkeit und Qualität der eingesetzten Komponenten geprüft und ist als einwandfrei und sicher beurteilt. Wir geben demzufolge eine technische Gewährleistung von einem Jahr.

Die Bedienung der Kleinkäserei ist äusserst einfach. Die mitgegebene Anleitung gibt in allen Bereichen auf einfache Weise Auskunft, ohne dass technische Kenntnisse erforderlich sind.

Aussenliegende Kontrolleinheit zur automatischenTemperatursteuerung mit Temperatursensor zur Milch, welche in den Deckel eingeschoben wird

Einsatzmöglichkeiten des Gerätes

Milchbereich:

- Herstellung Käse, Quark, Joghurt usw.
- thermisieren und pastorisieren von Milch

Haushalt / Gastgewerbe:

- Kochen und Warmhalten von Suppen und Speisen
- Würste erhitzen und schrumpffrei zum Servieren aufbewahren
- Sous-vide Vakuumgaren
- usw.

Zusätzliche Nutzungsmöglichkeiten des Temperatursteuergerätes:

- Das universale Gerät kann für viele Temperatursteuerungen verwendet werden, da es unabhängig vom Kochgerät eingesetzt werden kann (-40 °C bis + 100°C)
- u.a. Einsatz beim Eier-Brutapparat zur sicheren Steuerung der Temperatur usw.

Rezepturen:

Dem Gerät wird ein kleines „Handbuch“ mit mehreren Käserezepturen beigegeben, nach denen ein „Ersthersteller“ problemlos die ersten eigenen Käse herstellen kann und auch noch für die fortgeschrittene Situation gute Hinweise bekommt. Der Aufbau dieser Rezepturen ist für den privaten Hersteller bestimmt und nicht auf weitere gesetzliche Vorschriften für den Handel festgelegt. Dies hat aber auf die Produktequalität keinen Einfluss.

Dieses Gerät stellt den heutigen Stand dar. Allfällige Aenderungen oder Erweiterungen bleiben vorbehalten.

Die Auslieferung in die EU erfolgt über deutsche Tochterfirma.

Informationen:

René Schmid
LEVELS natura
Grundstrasse 2, CH-8165 Oberweningen
Tel.: +41 44 857.11.34 / Handy: +41 79 400.25.59
E-Mail: rps@levels-natura.ch