Klein-Käserei LEVELS natura

Artikel Nr. 172‘001

Das Profi-Gerät **„Xandra AX2 mit integrierter Steuerung** für den Kleinbetrieb mit automatischer elektronischer Temperatursteuerung mit Rührwerk

Komplette Klein-Käserei mit Chromstahl-Kochgerät, Einsatzbehälter in Chromstahl, automatischer Steuerung und 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 kleineren Ausführung. Es ist demzufolge kein umständliches Hobby-Gerät, sondern ein professionelles Kleingerät. Es verfügt über elektronische Steuerungen und eigener „Zentralheizung“. Verschiedene Einrichtungen ermöglichen den ebenso professionellen Einsatz bei anderen Anwendungsgebieten (siehe unten).

Das Gerät ist mit am Markt kostengünstigen „Käsekochern“ nicht vergleichbar. Ein spezielles Doppelmantelsystem mit rundem Boden des Innenbehälters bildet hier die Basis. Ein

Anbrennen kann nicht erfolgen, sowohl bei der Herstellung von Käse, thermisieren oder pastorisieren von Milch, noch bei Früchten oder bei Bier-Maische.

Das Gerät wird in der Basisausrüstung als Kleinkäserei angeboten. Andere Einsatzbereiche auf Anfrage. Die Entwicklung erfolgte in Zusammenarbeit mit der Universität Hohenheim (Stuttgart), Bereich Lehr-und Versuchskäserei. Diese Geräte werden dort permanent in der Versuchskäserei eingesetzt. Es ist ein in der EU offiziell zugelassenes Gerät für Lebensmittel (rosdtfreier Stahl 1.4404). Es wurde eine intelligente Anlage entwickelt, welche in allen Teilen die technischen und hygienischen Anforderungen der grossen Berufsgeräte erfüllt. Die Temperatursteuerung wird elektronisch im Bereich von +/- 1°C exakt gesteuert. Das Gerät ist ausgelegt für maximal 25 Liter Milch.

Die gesamte Steuereinheit wird mit 230 Volt /1800 Watt betrieben. Das Rührgerät auf dem Kochkessel wird im Niederspannungs-Bereich (12 Volt) betrieben. Damit erfolgt eine zusätzliche Sicherheit auch im Bereich der elektrischen Teile. Die 230 Volt Teile sind CE geprüft und zugelassen.

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 ab Lieferdatum.

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

Elektronische Steuerung im Heizkessel eingebaut. Es wird die Milchtemperatur gemessen

Alle Bereiche (Heizung, Temperatursensor & Rührwerk) sind an einer einzigen Steckdose angeschlossen.. Die ektronische Steuerung regelt über Ein- und Ausschalten, die Temperatur der Milch im Innenbehälter.

Einsatzmöglichkeiten des Gerätes

Milchbereich:

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

Bier:

- Herstellung von unter- und obergärigem Bier nach den neuesten gesetzlichen Vorschriften (mit Zusatzeinrichtungen)

Haushalt / Gastgewerbe / Grossveranstaltungen:

- Pasteurisieren von Honig
- Einkochen von Früchten und anderem
- Würste erhitzen und schrumpffrei warm aufbewahren
- Kochen und Warmhalten von Suppen und Speisen
- Tafelspitzherstellung
- Sous-vide Vakuumgaren
- Entsaften von Früchten (mit Zusatzgerät)
- usw.

Spezielles bei der Bierherstellung:

Bei der Herstellung von Bier (hier wird ohne Einsatzbehälter gearbeitet) wird das Malz mit dem Wasser durch ein spezielles Rührwerk, wie auch bei der Käseherstellung eingesetzt, bewegt. Bei stark malzhaltigen Ansätzen ist ein stärkeres Rührwerk erforderlich oder es wird von Hand gerührt. Der Maische-Ansatz muss weder abgeschöpft noch in ein anderes Gefäss umgeschüttet werden. Sie haben die Möglichkeit, das Malz mit einer einfachen Einrichtung (Filtersack) zu entfernen. Der Hefesatz setzt sich, nach kurzem Umrühren, in der Mitte des Sudbehälters am Boden ab und das Bier kann über den Hahn (8 Auslaufhahn Wasser) sauber abgezogen werden. Die gegen Ende des Brauprozesses erforderliche Kühlung des Rohbieres erfolgt rasch durch Einfügen eines spiralförmigen Durchlauf-Wasserkühlers. Die zu erwartende Biermenge liegt bei max. 20 Liter, je nach Rezept.

Auslieferung des Gerätes mit folgenden Einheiten:

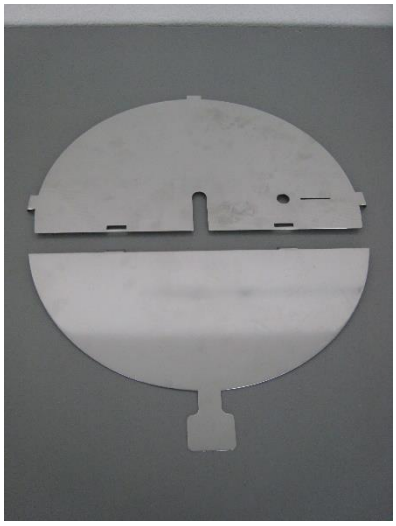

Bild links: *kompletter Chromstahl - Innenbehälter mit Deckel, Rührflügel, Rührwiderstand, Sensorrohr*
Bild mitte: *Detail zweigeteilter Deckel* / ***Bild rechts:*** *Detail Innenbehälter mit rundem Boden und Abstellfüssen*

Bild links: Kochgerät. *Bild rechts: Rührgerät mit stufenloser Drehregulierung*

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.

René P.Schmid, Ausgebildeter Alpkäser/Alpsenn Kantonale landwirtschaftliche Schule, Seedorf/UR, Mitglied: VHM Verband handw. Milverarbeitung im ökologischen Landbau, DE-85356 Freising

LEVELS natura

Grundstrasse 2, CH-8165 Oberweningen

Tel.: +41 44 857.11.34, E-Mail: rps@levels-natura.ch

www.levels-natura.ch