Zusätzliche Geräte

## Kupferkäsekessel für Xandra AX2 (25 Liter)

Artikel Nr. AX 172‘001

Dieser Innenkessel für die Käseherstellung gibt dem/der KäserIn auch im Kleinen die Möglichkeit mit Kupfer zu arbeiten. Dieser kann, an Stelle des Chromstahlkessels, als Alternative , gegen Aufpreis, geliefert werden.

## Hochleistungs-Temperaturkontrollgerät mit einer max. Leistung bis 16 A bei 230 Volt

Artikel Nr. AX 176‘001

Dieses Gerät kann unabhängig zur Steuerung verschiedener Wärmequellen eingesetzt werden. Es ist vielseitig verwendbar und hoch belastbar (16 A). Es ist auch bei Xandra AX2 **mit Aussensteuerung** eingesetzt.

## Temperatur-Alarmgerät mit Sirenenalarm

Artikel Nr. AX 177‘001

Dieses Gerät ist bei allen Temperaturkontrollen, von – 20 bis + 120 °C einsetzbar. Besonders geeignet ist diese Gerät bei der Temperaturkontrolle der Milchtemperatur wenn mit Gas oder Feuer beheizt wird, welche sich nicht automatisch regeln lassen. Dadurch ist es nicht erforderlich, dass man die Temperatur laufend von Hand kontrollieren muss. Man wird damit unabhängiger, ohne ein Risiko einzugehen. Der Antrieb erfolgt über 12 Volt direkt von der Steckdose oder von der Autobatterie (muss bei Bestellung angegeben werden).

## Starkes Rührgerät für die Herstellung von Biermaischen

Artikel Nr. AX 178‘001

Das Gerät ist speziell ausgestatten um relativ dichte Mischungen sauber rühren zu können.

## Handbetriebene Ziegen und Schafmelkmaschine über Vakuumbetrieb in Einzelstössen

(LIeferbar erst ab März 2018)  Artikel Nr. AC 179‘001 (einer) und AX 179‘002 (zweier)

Das Gerät wurde entwickelt, um die Milch, in einem geschlossenen Kreislauf, vom Euter direkt in den Milchbehälter zu befördern. Dadurch entsteht keinerlei Verunreinigung der Milch, d.h. sie wird mit maximaler Hygiene gewonnen. Das Gerät ist in zwei Varianten, d.h. für eine Zitze oder zwei Zitzen lieferbar, welche miteinander betrieben werden. Zum Ausmelken kann, nach Bedarf, jeweils die eine oder andere Zitze gesperrt werden, ohne dass das Gerät entfernen zu muss.