



MP Pasteuriseringstank

Kvalitetstank fra MilkPlan til skånsomt forarbejdning af mælk.



En topåben pasteuriseringstank der sørger for nænsomt pasteurisering og sikrer maksimal bevarelse af mælkekvaliteten.

Takket være dets omhyggelige design og højkvalitets byggematerialer garanterer den langsigtet drift og energibesparelser

...Fordelen ved en stationær pasteuriseringsløsning er, at den kan kombineres med en MG Mælkevogn. Denne løsning giver en meget stor fleksibilitet og tilfredshed for brugeren, da man ikke er afhængig af, at kalvepasningen og framalkningen skal koordineres.

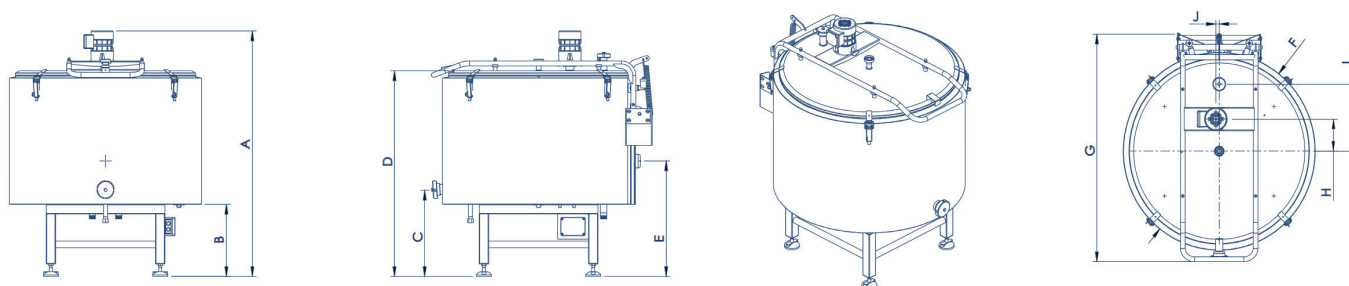


MP Pasteuriseringsstank er enkel i opbygningen og med omrører i selve tanken, gør det den meget rengøringsvenlig.

Opvarmningen foregår ved, at vand i dobbeltvæggen omkring og i bunden af karret varmes op, med en vægmonteret varmeunit fra 9 - 24 kW varmelegemer (størrelsen af varmeunit vil afhænge af de tilgængelige ampere på den enkelte ejendom.)

Ligeledes sker afkøling også i dobbeltvæggen med koldt vand. Der er mulighed for tilkobling af isvand eller anvende brugsvand i afkølingsprocessen.

Størrelser:



TYPE	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J
50	1000	390	470	820	550	560	700	-		
100	1225	455	530	1020	640	715	800	-	-	-
200	1275	425	520	1070	645	920	1000	170	310	5
300	1265	370	450	1060	595	1020	1100	165	345	20
400	1245	335	410	1040	550	1120	1240	165	375	20
500	1370	335	410	1165	550	1120	1240	165	375	20
650	1535	335	410	1330	505	1120	1240	165	375	20
800	1485	335	480	1280	510	1320	1455			
1000	1515	435	495	1280	675	1520	1655	360	540	5
1250	1645	435	495	1410	675	1520	1655	360	540	5

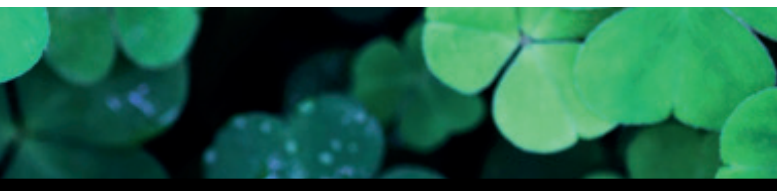
Råmælk og sødmælk giver gode vækstbetingelser for bakterier, og det er i praksis umuligt at undgå bakterier i mælken til kalvene.

Kalvene kan derved få sygdomsfremkaldende bakterier (patogener) med mælken.

Patogenerne kan stamme fra et inficeret yver eller gødningsrester. Desuden ses opformering af patogener i mælk i forbindelse med en utilstrækkelig rengøring af yver, slanger, spande, hænder osv. i forbindelse med malkeprocessen

- eller i perioden derefter, hvor mælken håndteres og flyttes.

Pasteurisering af mælk til kalve kan derfor være en god løsning for at reducere bakterietallet.



Tank:

Tankisoleringen med miljøvenlig to-komponent polyurethanskum muliggør konservering af mælk til den ønskede temperatur, hvilket sikrer minimalt energiforbrug. Isoleringstykkelsen er 45 mm ved sidevæggene og ca. 90 mm i bunden af tanken.



Tanke har udtag og er udstyret med en udløbsventil i rustfrit stål, DN80.

Alle modeller rustfrit stål bund på ben for nem vedligeholdelse og rengøring.



Lavhastigheds-omrøremotor (30rpm) beskyttet med et dæksel af rustfrit stål. Motoren er styret af en inverter til præcis justering af omrøringshastigheder.

Pasteurisering og opvarmning:

Tanken tilkobles en ekstern varmeunit for opvarmning eller pasteurisering.



Varmeunit føres i 9 kw, 12kw, 18kw eller 24kw.

Størrelsen af varmeunit vil afhænge af de tilgængelige ampere på den enkelte ejendom.

- Magnetventil brugt under afkøling.
- Automatisk påfyldningsventil.
- Polyfosfatfilter, der forhindrer kalkaflejringer i vandkredsløbet.
- Vandfilter.
- Visuel alarm.

Tanklåge:

Fuldt oplukkeligt låg i rustfrit stål

Låget er udstyret med en integreret tyngdekraftskontakt, som stopper aktiviteterne i tanken automatisk, når tanklåget løftes.

Omrører:

Lavhastigheds-omrøremotor (30rpm)

Aftagelig omrører i rustfrit stål

Ekstra udstyr:

Mixer (1350rpm) til opblanding af mælkepulver.

Rengøring:

Den enkle opbygning giver minimal vedligehold.

Tankene er produceret i rustfrit stål, herved opnås en god hygiejne og let rengøring.





JH Agro A/S

Lundholmvej 41
DK 7500 Holstebro

T: +45 9742 8189

M: info@jhagro.com

