



PASTORIZZATORE LATTE PER VITELLI



Pastorizzare il latte di scarto costituisce un importante ed indispensabile strumento per tutte le aziende zootecniche che quotidianamente devono gestire l'alimentazione dei vitelli in fase di svezzamento.

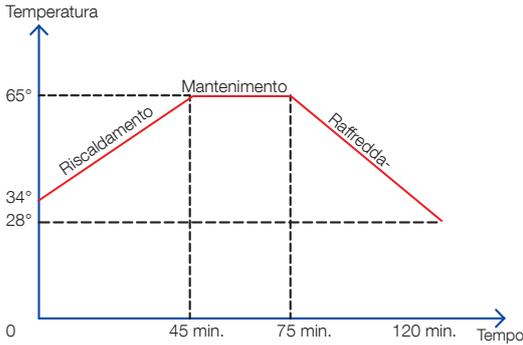
Realizzato per utilizzare il latte non idoneo alla commercializzazione, che diversamente costituirebbe solo una perdita economica, il pasteurizzatore sfrutta un processo di sanificazione per ridurre il contenuto batterico e garantire la sanità del pasto dei vitelli. Grazie all'innalzamento termico oltre i 65°C la flora batterica, sia di patogeni che non, viene notevolmente ridotta, migliorando la qualità del latte ed evitando così l'insorgere nei vitelli delle problematiche intestinali tanto conosciute e che purtroppo spesso si traducono nella morte del soggetto.

Vantaggi

- Utilizzo del latte non idoneo per la commercializzazione
- Mantenimento delle caratteristiche organolettiche del latte
- Riduzione degli sprechi
- Riduzione dei costi
- Migliore stato sanitario dei vitelli
- Performance di accrescimento superiori
- Possibilità di recupero dell'acqua calda di scarico dal pasteurizzatore
- Ottimo abbinamento con allattatrice



ESEMPIO DI CICLO DI PASTORIZZAZIONE



Vasca totalmente in acciaio inox coibentata, supportata da un telaio di sostegno anch'esso interamente in acciaio inox su piedi o ruote.

Una serpentina inox, posizionata nell'intercapedine inferiore della vasca, consente il passaggio di acqua calda a 90°C, scaldando il latte contenuto nel pasteurizzatore alla temperatura di 65°C mantenendola per 30 minuti.

Successivamente l'acqua fredda entrerà nel circuito per l'abbassamento della temperatura del latte ed il suo mantenimento.

Un quadro elettro-idraulico montato a parete e collegato alla vasca di pastorizzazione, tramite tubi in gomma ad alta pressione e resistenza, consente l'esecuzione del processo. Tali tubi, con attacchi ad innesto rapido alla vasca, rendono sicuro, veloce e molto dinamico il collegamento.

Totalmente controllato da una scheda elettronica personalizzabile in base alle esigenze dei singoli allevamenti, guida l'utente in tutte le fasi del processo grazie alla visualizzazione di messaggi ed indicazioni di immediata interpretazione.

Un agitatore a basso numero di giri garantisce l'uniformità di miscelazione e quindi l'omogeneità del trattamento, inoltre consente di mantenere inalterate le caratteristiche organolettiche del latte.

Modelli e versioni

Sono disponibili pasteurizzatori della capacità di 100, 200, 300 e 500 litri.

Per i modelli 100, 200, 300 litri è disponibile anche una versione carrellata su gomme piene, agevola il trasporto del latte all'interno dell'azienda, grazie anche alla dinamicità dei tubi ad innesto rapido che consentono di svincolare le componenti elettro-idrauliche di processo dalla vasca di contenimento.

Le quantità di latte pastorizzabili variano dai 50 litri per la versione 100, fino ai 450 litri per la versione 500. Per tutti i modelli è possibile l'optional del lavaggio automatico.



TOTAL DAIRY MANAGEMENT s.r.l.
Via dello Strone, 8b • 25020 San Paolo (Brescia) Italy
Tel. +39 030 9979810 • Fax +39 030 9979066 • www.tdm.it • info@tdm.it



rivenditore autorizzato