

Alimentación segura para sus animales en crecimiento Pasteurizador de Terneros CM 500



De gran confiabilidad en todo tipo de ambiente

Las mayores exigencias en calidad de los productos por parte de la industria, llevan a poner el énfasis en el cuidado de las etapas iniciales del crecimiento de los animales.

Una importante cantidad de factores sólo pueden ser controlados durante dicha etapa y condicionan la totalidad de la vida productiva.

Bacterias de géneros patógenos capaces de enfermar aguda y crónicamente animales y, a través de éstos, al hombre, como *Brucella spp*, *Mycobacterium tuberculosis*, y otros como *Salmonella Spp*, constituyen un riesgo importante a la vez que modifican el valor de la leche.

También patógenos como *Mycobacteriu tuberculosis* y *Mycobacterium avium subsp paratuberculosis*, en la leche de vacas infectadas y excretoras de estas bacterias constituyen una fuente de transmisión de Tuberculosis y Paratuberculosis, además de la Brucelosis transmitida por *Brucella spp*.

Una sola vaca puede contagiar diariamente a un elevado número de terneros que desarrollan algunas de las enfermedades mencionadas en forma crónica.

El Pasteurizador DeLaval Bosio para terneros elimina, o controla, la carga bacteriana de la leche que se le suministra a los terneros durante su etapa de crianza.

El diseño compacto y robusto del equipo permite su instalación rápida y sencilla, en un espacio reducido sin requisitos especiales.

Es de gran confiabilidad en todo tipo de ambiente y bajo condiciones diversas de manipulación.

Preparado para operar en el tambo, posee mecanismos de seguridad de pasteurización de fácil visualización e interpretación simplificando al máximo su operación.

El sistema de calentamiento eléctrico incorporado es de bajo consumo gracias a su novedoso sistema de recuperación de calor, en donde la leche ya pasteurizada que deja el equipo se enfría y transmite en forma hermética, sin posibilidad de mezclarse, su calor a la leche cruda que ingresa al mismo.

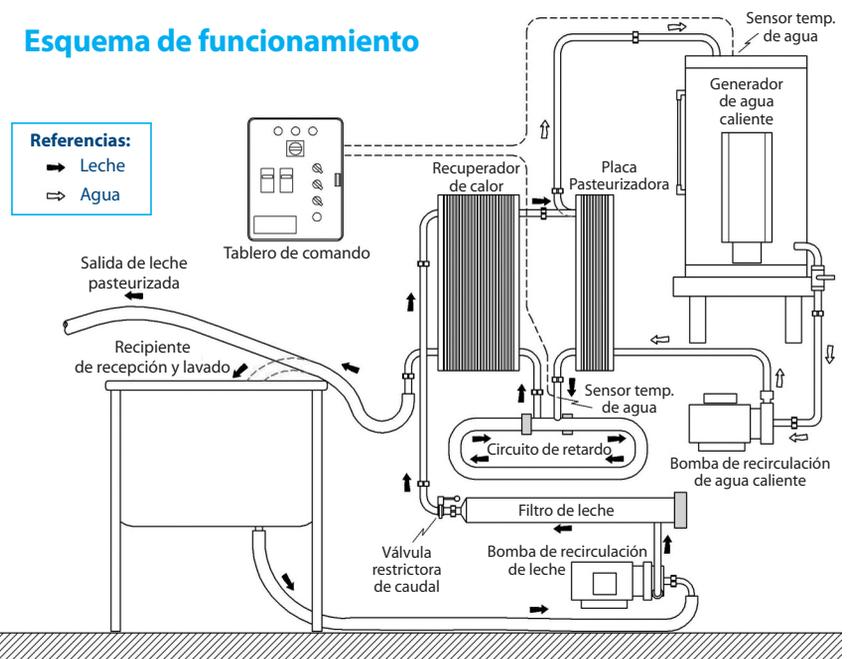
El sistema de lavado se realiza, rápidamente en posición (CIP).

El mantenimiento es simple y económico.

Esto le agrega un valor adicional de fundamental importancia en el momento de decidir su incorporación.



Esquema de funcionamiento



Características técnicas

- Alimentación: 220 V monofásica o trifásica, 50 HZ ó 60 HZ
- Método de pasteurización: Flujo continuo, HTST (High temperature Short time)
- Capacidad: 500 lts/ hora.
- Placas y caños de acero inoxidable.
- Incluye bomba de leche, bomba de agua, calentador eléctrico de agua.
- Data logger para registrar temperaturas
- Consumo eléctrico máximo: 9 kw