



MG Pasteuriseringsstank

Kvalitetstank udført i rustfrit stål

Pasteurisering sænker bakterieniveauet i mælken og er en ideel behandlingsmetode hvis der saneres for paratuberkulose eller salmonella i besætningen.

Et 100 % tysk kvalitets produkt der er udviklet til pasteurisering af levnedsmidler.

Isoleret tank sikrer lavt energiforbrug og reducerer driftsomkostninger.

Enkel opbygning der giver minimal vedligehold og nem rengøring.

Vippelåg med fjederbelastning, så låget holder sig i position.

Mulighed for pasteurisering af mælk, fra 48 liter og op til 450 liter.



Ekstra udstyr:

- Understel kan tilkøbes, hvis anden arbejds højde ønskes
- Hurtigskift af omrører, der gør den daglige rengøring endnu nemmere
- Mulighed for ekstra varmelegeme, så mælken opvarmes hurtigere



Tekniske data:

Model	Kapacitet		Diameter		Højde	Varmekapacitet
	Min.	Max.	Udvendig	Indvendig	mm.	KW
KMP 100	48 liter	100 liter	778 mm	710 mm	435 mm	1 * 8,4
KMP 200	60 liter	200 liter	870 mm	802 mm	575 mm	1 * 8,4
KMP 300	60 liter	300 liter	870 mm	802 mm	775 mm	1 * 8,4
KMP 450	115 liter	450 liter	1160 mm	1085 mm	640 mm	1 * 8,4

Pasteuriseringsstanken kan leveres med 2 forskellige styringer:

Standard styring:

1. Autoprogram for pasteurisering ved ønsket temperatur i fastsat tidsrum og herefter afkøling til forudindstillet ønsket temperatur.
2. Opvarme mælk til udfodringstemperatur.
3. Tvangsstyre omrøring.

Med Etscheid styring er styreboks som standard monteret på arm på tanken.

MG/NH-styring: (Samme som standard Etscheid)

1. + Holde mælk nedkølet.
2. + Fastholde ønsket temperatur efter pasteurisering
3. + Interval omrøring ved fastholdt temperatur
4. + Hvis ekstern pumpe monteret kan ønsket pumpetid indstilles.

Med MG/NH styring er styreboks som standard leveret med 3 meter kabel til montering på væg.



Kontakt Mosegården
Tlf.: +45 9786 1966
Fax: +45 9786 1446
post@mosegarden.dk

Thorikild Kallestrup
Teknikchef
+45 2028 7103
tk@mosegarden.dk

Lars Bjerre
Servicetekniker
+45 2014 1241
lb@mosegarden.dk

27.04.17