



MG MilkCab

- op til 500 liter

Mosegården A/S har udvidet produktprogrammet med **MG MilkCab**, med mulighed for pasteurisering. En **plug'n'play** mælkevogn fra Mosegårdens producent af de velkendte pasteuriseringsstanke.

Mosegården A/S tilpasser og optimerer selv vognen til det danske marked, med bl.a. bedre doseringspumpe, udløbshane, vaskedyse, udfodringshåndtag og silikoneslange.

Størrelser og specifikationer:

- **MG MilkCab 200** liter, 3 hjulet og evt. væghængt 9kw varmeunit
- **MG MilkCab 200** liter, 3 hjulet, hjultræk og evt. væghængt 9kw varmeunit
- **MG MilkCab 300** liter, 4 hjulet, hjultræk og evt. væghængt 9kw varmeunit
- **MG MilkCab 500** liter, 4 hjulet, hjultræk og evt. væghængt 18kw varmeunit

Andre størrelser kan laves på bestilling. Der er mulighed for at tilvælge mixer til mælkepulver.





Fordelen ved **MG MilkCab med Pasteurisering** er bl.a., at opvarmningen foregår ved hjælp af vand i dobbeltvæggen omkring siderne og i bunden af karret. Systemet udfører en meget skånsom pasteuriseringsproces. Mælken brænder ikke på bunden og får ikke bismag. Opvarmningen af vandet sker i den vægmonterede varmeunit. Ligeledes sker afkøling også i dobbeltvæggen med koldt vand. Der er mulighed for tilkobling af isvand, ellers anvendes brugsvand i afkølingsprocessen.

Varmeunit:
9kw eller 18kw



Model:	Vægt (kg):	Længde (cm):	Bredde (cm):	Højde (cm):
MG MilkCab 200L med 3 hjul uden hjultræk	165	162	95	129
MG MilkCab 200L med 3 hjul og hjultræk	205	162	95	129
MG MilkCab 300L med 4 hjul og hjultræk	225	172	106	134
MG MilkCab 500L med 4 hjul og hjultræk	275	192	116	134

Betjening:

På touchskærmen styres dosering, pasteuriseringscyklus, tid og temperatur



Fremdrift:

Variabel fremkørselshastighed styres via kørselskontroller.



Hvorfor vælge pasteurisering?

Både 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.

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

Pasteurisering af sødmælk til kalve

Sødmælk kan tåle højere varme end råmælk. Pasteurisering er ikke en nulstilling, men en reduktion af bakterietallet. Ved tank-pasteurisering vil man typisk bruge som mål at have opvarmning på 60°C i 60 minutter, eller 63°C i 30 minutter. Her er det vigtigt, at temperaturen ikke er lavere end 60°C, ellers sker der ikke nok drab af bakterier, idet temperaturen har stor effekt på reduktionen af bakterier. Ligeledes må temperaturen heller ikke være meget højere end 63°C, da det ødelægger mælkens gode bestanddele og påvirker smagen negativt.



Kontakt Mosegården

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

Lars Bjerre

Salgs- og servicetekniker
+45 2014 1241
lb@mosegarden.dk

Lars Frøkjær

Produktkonsulent - kvæg
+45 2068 1966
lf@mosegarden.dk

17.12.20