

# Kälbermilchpasteur



Kälbermilchpasteur KMP 200



KMP 200 mit Untergestell

## Wirkungsvoll durch:

- Geringe Energiekosten
- Sparsame Heizung
- Niedriger Anschlusswert
- Heizen und Kühlen möglich

## Benutzerfreundlich:

- Einfache und sichere Bedienung

## Effektiv:

- Optimale Behälterform
- Behältergrößen von 100 bis 450 Liter
- Auslauf mit Scheibenventil NW 50
- Automatisches Pasteurprogramm
- Zeitverzögerter Start des Programmes möglich
- Vermeidung von Durchfallerkrankungen der Kälber



# Technische Daten

Modell	Inhalt		Durchmesser		Höhe [mm]	Heizleistung [kW]	Auslauf
	min. [l]	max. [l]	innen [mm]	außen [mm]			
KMP 100	48	100	710	778	435	1 x 8,4	NW 50
KMP 200	60	200	802	870	575	1 x 8,4	NW 50
KMP 300	60	300	802	870	775	1 x 8,4	NW 50
KMP 450	115	450	1085	1160	640	1 x 8,4	NW 50

Der Einsatz von pasteurisierter Kälbermilch führt, wie etliche Studien belegen, zu einer deutlichen Verbesserung der Gesundheit der Kälber.

Durch die Pasteurisierung der Milch (Sperrmilch) werden über 95% der pathogenen Keime abgetötet. Gefährliche Erreger wie E Coli, Staphylokokken, Enterokokken etc. werden durch diese Methode zuverlässig abgetötet. Das Milcheiweiß wird dabei nur geringfügig denaturiert, die Vitamine bleiben nahezu vollständig erhalten.

Das Pasteurisieren der Sperrmilch stellt somit ein wirksames Verfahren dar, die Milch von Kühen mit Euterproblemen in der Kälberzucht zu verwerten, ohne dass dabei ein erhöhtes Risiko an Durchfallerkrankungen zu erwarten ist. Dies ermöglicht auch nicht marktfähige Milch als wertvolles Futtermittel für Kälber einzusetzen.

## Optionen

- Untergestell aus Edelstahl
- Schnellwechseladapter für Rührer
- Zusätzliche zweite Heizung

## Eigenschaften :

- Rührwerk fest am Deckel montiert
- Thermostatisch gesteuerte Heizung 8,4 kW
- Auslauf Scheibenventil NW 50
- Schaltkasten mit elektronischem Thermostat
- Steuerung mit Pasteurprogramm und Warmhalteprogramm
- Zeitverzögerter Start des Programmes möglich
- Fühler sitzt in der Milch
- Digitale Anzeige der Milchtemperatur
- Heizen und Kühlen möglich

## Unser komplettes Lieferprogramm:

- Milchkühlanlagen von 60 bis 50.000 Liter
- Spezielle Milchkühltanks für Melkroboter
- Blutkühltanks und Weinkühltanks
- Milchverarbeitungsanlagen zur Direktvermarktung
- Industriekühlanlagen und weitere Kühlwasser-Rückkühlanlagen für die verschiedensten Bereiche wie z.B. in der Kunststoffverarbeitung, Widerstandsschweißtechnik, Lasertechnik - von 0,5 kW bis 500 kW



ETSCHIED Anlagen GmbH  
Fritz-Haber-Str.1  
D-53577 Neustadt/Wied-Fernthal  
Tel. +49 2683 30 80  
Fax. +49 2683 30 833  
Internet: [www.etscheid.de](http://www.etscheid.de)  
E-Mail: [info@etscheid.de](mailto:info@etscheid.de)

Ihr Ansprechpartner: