

DeLaval pulsator HP102

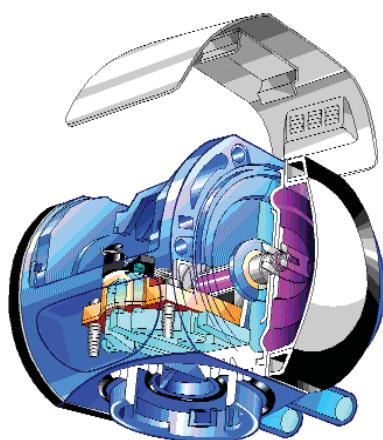
Med justerbar hastighet og pulseringsforhold



Pålitelig - fleksibel - stabil

Pulsatoren er i mange sammenhenger den viktigste delen i melkeanlegget. Den må holde en konstant pulseringshastighet og pulseringsforhold uavhengig av temperatur, fuktighet og andre faktorer. Basert på pulsatorens meget velprøvde konstruksjon, har DeLaval pulsator HP102 egenskaper som gir optimal funksjon, høy pålitelighet og lang levetid.

DeLaval pulsator HP102 har justerbar pulseringshastighet for å kunne tilpasses den til vakumnivået i det aktuelle melkeanlegget. Pulsatoren er produsert i materialer som har lang levetid og den trenger ingen strømtilførsel



Postboks 3250
N-1402 Ski
Tlf.: 64 85 85 00
www.delaval.no

Pulseringshastighet og pulseringsforhold.

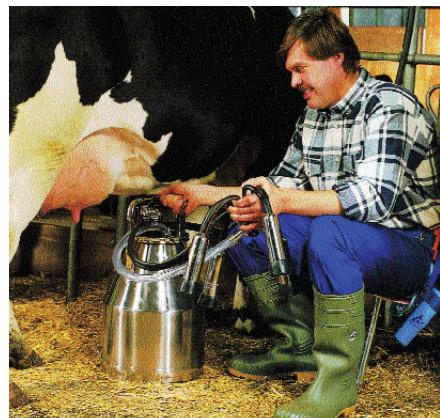
Konstant intervall i mellom trykkendringene er viktig for å sikre en rask utmelking og en god jurtelse. Disse intervallene er et resultat av en konstant pulseringshastighet.

Forholdet mellom suge- og massasjefasen er en viktig faktor for å oppnå en god spenebehandling. Dette forholdet er gitt ved pulseringsforholdet. Ved å skifte pulseringssleiden kan andre pulseringsforhold velges.

DeLaval pulsator HP102 sikrer konstant pulseringshastighet og pulseringsforhold for å gi en maksimale utmelkingsegenskaper.



Justerbar pulseringshastighet og -forhold



Spannmelking



Rørmelking

Installasjon

DeLaval HP102 pulsator er en vakuumdrevet pulsator, man er derfor ikke avhengig av elektrisk opplegg. Dette tillater en meget enkel installasjon, sikker funksjon og en fleksibilitet som fungerer under alle forhold.

Data

DeLaval pulsator HP102

Pulseringshastighet	60 ppm justerbar
Pulseringsforhold	60/40
	Alt 65/35
	Alt 70/30
	Alt 50/50
Arbeidstemperatur	maks. 55 grader
Vekt	400 g
Start vakuum	27 kPa