

DeLaval vertikale stasjonære miksere VSM

**Kraftige, effektive,
robuste og pålitelige**



OptiSteel forlenger levetiden!

Stasjonære miksere - bedre miksing, bedre fôr

En fôrrådgivers råd kan ofte være svært detaljerte, men med DeLaval stasjonære miksere er det enklere å gi kyrne akkurat den blandingen som blir anbefalt.

Hvorfor? Det spesielle designet på mikseskruen som er utviklet i Norge, kutter selv lange strå til en homogen lengde. For å unngå overmiksing må mikseren være kraftfull og klare en kort miksetid – med sitt nye styresystem og mekaniske finesser gjør DeLaval VSM akkurat det.

Effektiv kutting:

- Unikt design og plassering av kniver på mikseskrue
- Valgfrihet til plassering av kniver, tilpass mikseren til ditt fôr!
- Kraftig stålkonstruksjon – bygd for å vare, nå kan du også velge OptiSteel
- Chrome vanadium eller tungsten coating kniver kan velges

Effektiv miksing:

- Girbokser av ypperste kvalitet gir lavt effekttap, hurtig miksing og driftssikkerhet
- Designet av miksebeholderen, mikseskruen og utlastingsdørene er testet og utviklet i Norge
- Nøyaktig vekt for både lasting og utlasting
- Brukervennlig styreskap som sammen med vekten kan kobles opp til PC

Hva er den riktige lengden på fôret?

Som din fôrplanlegger nok vil fortelle deg, vil kyrne dine produsere mer melk dersom de får en luftig og homogen miks av ulike fôrmidler.

Ved +- 5 cm kan bakteriene i vomma utnytte fôret bedre. Dersom dette blir for kort, dannes en grøt og fôrutnytelsen faller, blir fôret for langt vil fôroptaket falle.

Vertikale miksere - svelger hele rundballer uten å blunke

DeLaval sine vertikale miksere finnes både som en- og to-skruers miksere fra 8 til 22 m³. Alle modeller kan mikse rundballer, silo og andre förmidler du måtte ha for hånden. Vertikale miksere kjennetegnes ved å være raske og effektive. Designet på mikseskruen og miksebeholderen gir hurtig miksing av store mengder fôr. Selv langstrået materiale blir til delikat fôr etter kort tid.

Nøkkelpunkter:

Fokus på sikkerhet – DeLaval arbeider kontinuerlig for å forbedre sikkerheten på våre miksere, og vi følger alle sikkerhetsregler.

Raskere og tøffere miksing – De sterke, skarpe knivene kan plasseres ulike steder på mikseskruen for å få en best mulig utnyttning av mikseren på ditt fôr.

Uproblematisk utlasting – Det nytviklede designet på utlastingsdøren gir en rask og uproblematisk utlasting – noe som gir redusert gangtid.

Mindre tap av små partikler – En ekstra sterk sylindrer som er hydraulisk styrt sørger for at utlastingslukken stenges helt under miksing. Dermed skyves ikke kraftfôr og andre små partikler ut av mikseren under miksing.

Tette deksler ved overgang til transportør – Fôret som kommer ut av mikseren skal havne på transportøren, ikke på golvet. Derfor har DeLaval miksere en tett løsning i overgangen mellom mikser og transportør. Dette er også påkrevd sikkerhetsmessig.

Forsterket støtte av bunn – En ekstra støtteskinne under mikseren sørger for en mer stabil mikser og lengre levetid.

Justerbare føtter – Alle DeLaval miksere er utstyrt med justerbare føtter som gjør tilpasning til den enkelte gård enkel.

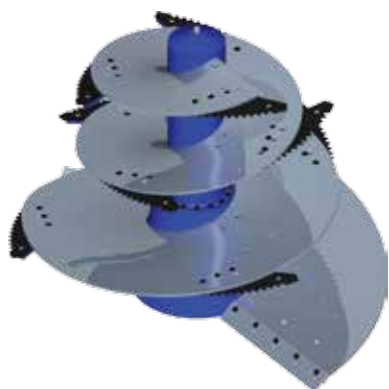
Motstål for effektiv kutting av halm – Ved miksing av lette förmidler benyttes motstål som øker friksjonen og dermed også kuttingen av fôret.



Velg med OptiSteel

– Det vil øke levetiden på din mikser!

DeLaval VSM med OptiSteel - Vi har sammen med en stålleverandør utviklet et stål, der vi blander rustfritt stål og vanlig stål sammen. Dette gjør at vi beholder styrken til det vanlige stålet, men øker motstanden av rust i stor grad! OptiSteel kan du velge å ha i både veggene og skruene. Vi legger OptiSteel der vi ser slitasjen av utstyret er størst.



OptiSteel:

Heavy duty alternativ - Det er vanskelig å si eksakt levetid på mikserens stål. Det avhenger av hva du tilsetter i fôret (Syre), hvordan høstestyr du har og om det er sandjord eller leire, men vi er sikre på at med OptiSteel i vegg vil beholderen vare det dobbelte av den tiden du ville fått med vanlig stål.

Skrue og nederste del av mikseren – DeLaval har valgt å ha OptiSteel i nederste meter av mikseren og på miksereskruen. Dette på grunn av at det er her den største slitasjen forekommer.

Oppgradering til OptiSteel – Vi kan også tilby oppgraderings-Kit til vertikale stasjonære mikserne VSM fra DeLaval. Da setter vi inn nye stålvegger når de nåværende er slitt ut.

OptiSteel – Dette er et tilleggs produkt du kan velge på din DeLaval mikser VSM. Og du kan velge å bare ha OptiSteel i den nederste meteren av mikserbeholderen eller bare miksereskruen.

Materiale	OptiSteel	St 52* (Vanlig VSM stål)	Rustfritt stål
Rust motstand:	Veldig god	Mindre god	Utmerket
Styrken i stålet (MPa)	Opp til 650	Opp til 650	505
Hardhet (HB)	Opp til 190	Opp til 190	125

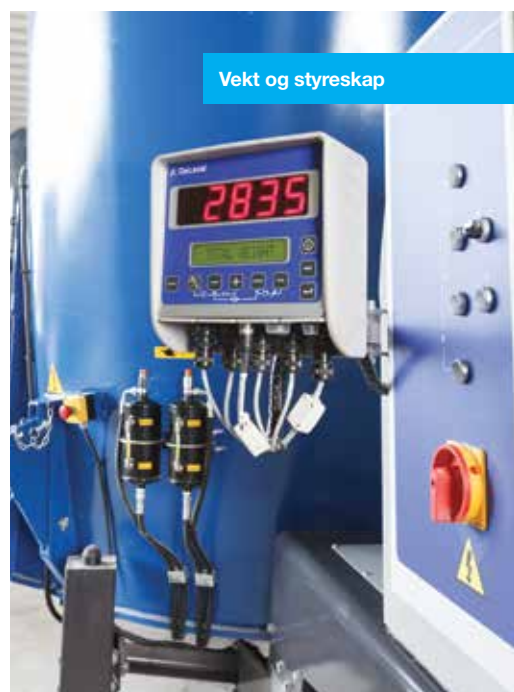


Styreskap

Justerbare føtter



Motstål



Vekt og styreskap



Tett forbindelse mellom mikser og transporter



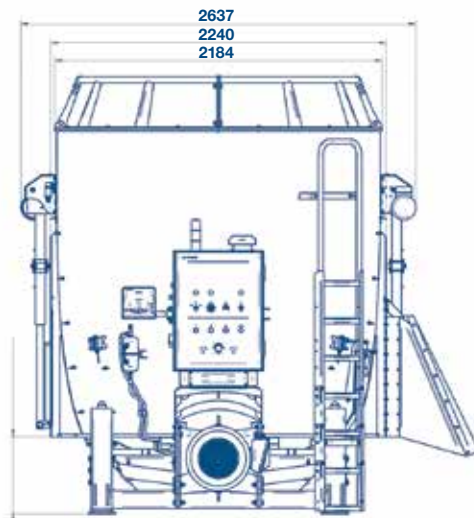
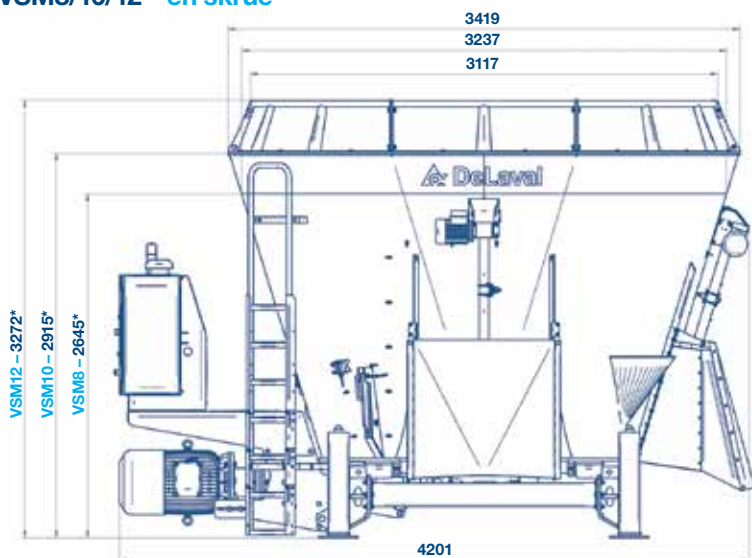
Beskyttelsesdeksel over utlastingslukke uten transporter



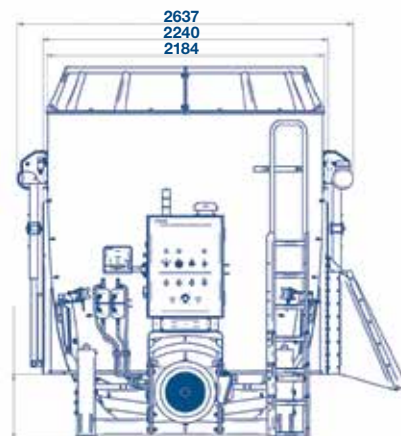
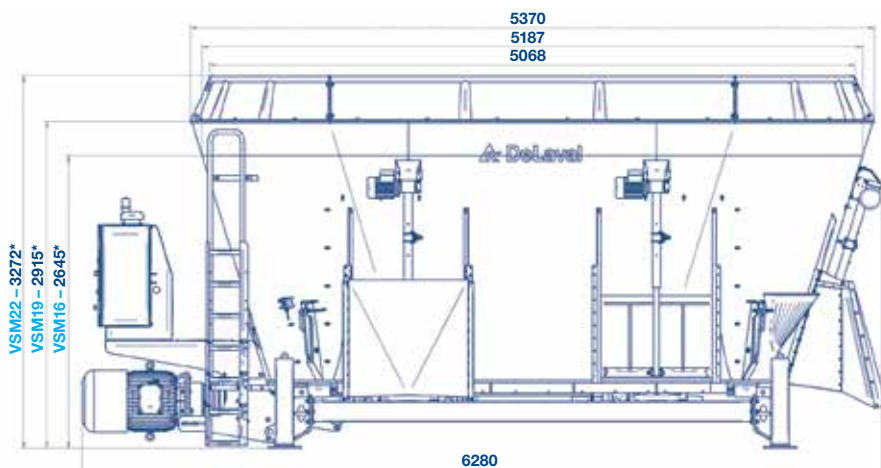
Sterk lukkesylinder på utlastingsdør

Dimensjoner for alle VSM modeller

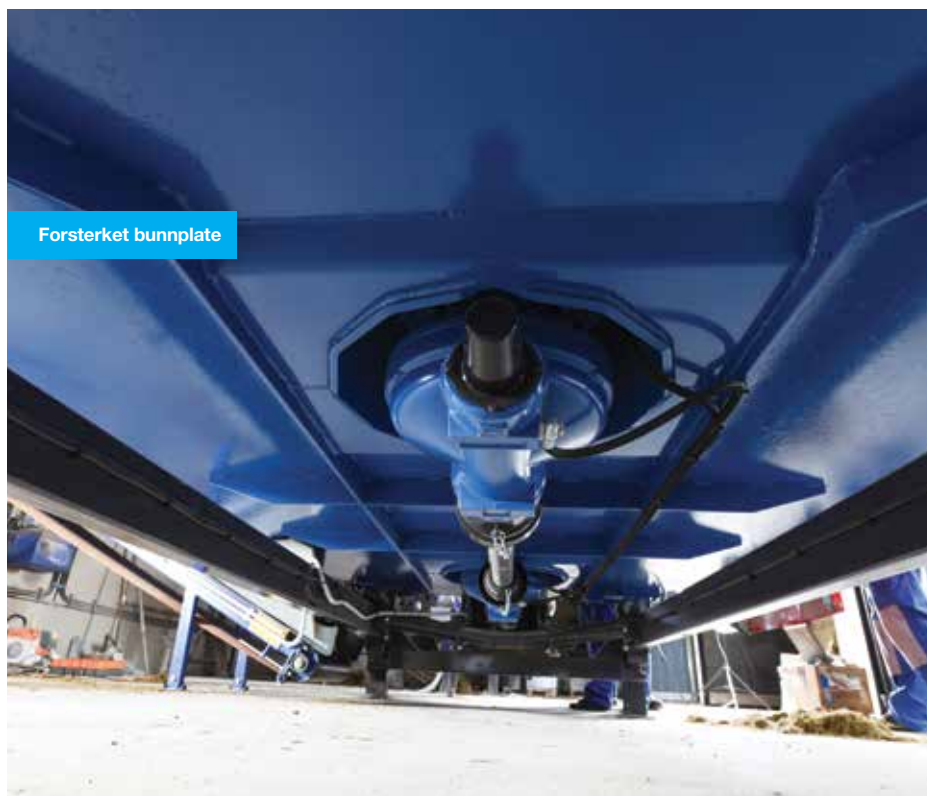
VSM8/10/12 – en skrue



VSM16/19/22 – to skruer



* Inkluderer høyde når føtter er skrudd helt opp (350 mm)



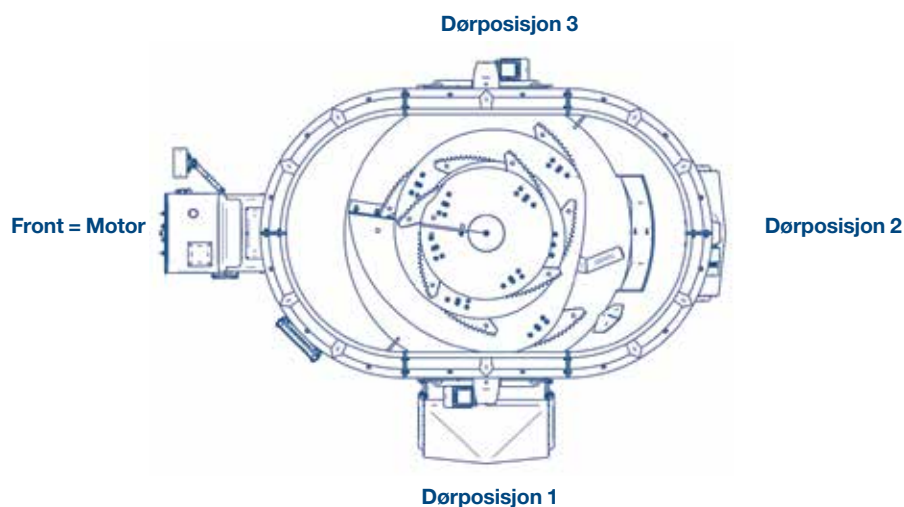
Forsterket bunnplate



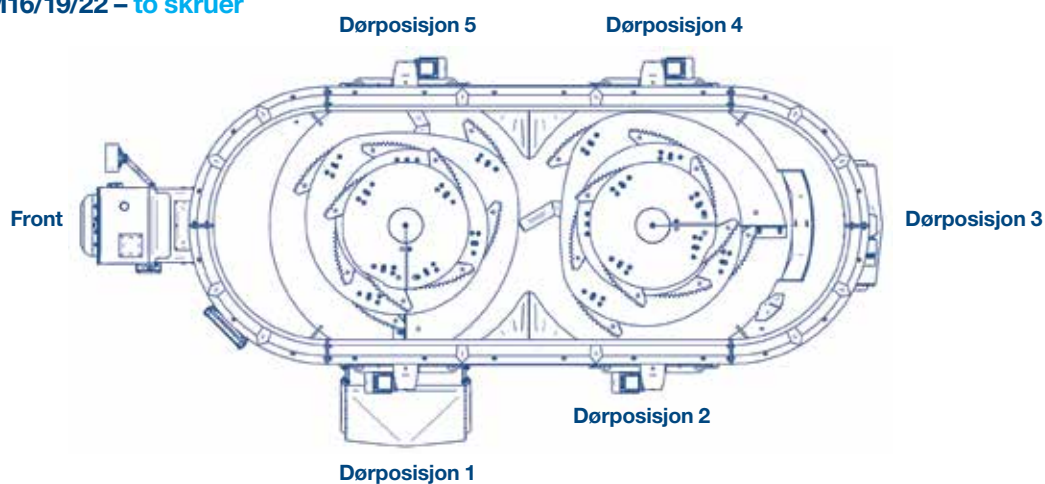
Design av utlastingsdør

Mulige dørplasseringer

VSM8/10/12 – en skrue



VSM16/19/22 – to skruer



	VSM8	VSM10/12	VSM16	VSM19/22
Volum (m ³)	8	10/12	16	19/22
Nettovekt (kg)	3800	4000/4200	6450	6800/7050
Maks. lastekapasitet*	2850	3600/4350	5900	6470/8000
Antall skruer	1	1	2	2
Maks antall kniver	8	10	2 x 8	2 x 10
Motor kW	30	30	37	37
Trykkraft sylinder på utlastingsdør kN	25	25	25	25
Veiesystem	SI100/SI700			
Ståltykkelse sideplate mm	6	6	6	6
Ståltykkelse bunnplate mm	20	20	20	20
Ståltykkelse mikserokr mm	15	15	15	15
Styring av mikser via PC?	Yes			

* Avhengig av forholdene på gården.

DeLaval Optimat™ II system

- Du vil redusere førkostnadene dine, spesielt på dyre fôrslag som kraftfôr og mineraler. Dette takket være at Optimatsystemet sørger for at den mengden du har stilt inn på hvert fôrslag, havner i mikseren – på hver blanding.
- Du kan redusere fôrspill vesentlig med flere fôringer pr. dag, og dine kyr vil melke mer.

Ved å koble sammen Optimatsystemet til besetningsstyringssystemet får du full kontroll over fôring og melking. Dette gir deg muligheten til å optimalisere førkostnadene opp mot melkeytelse.

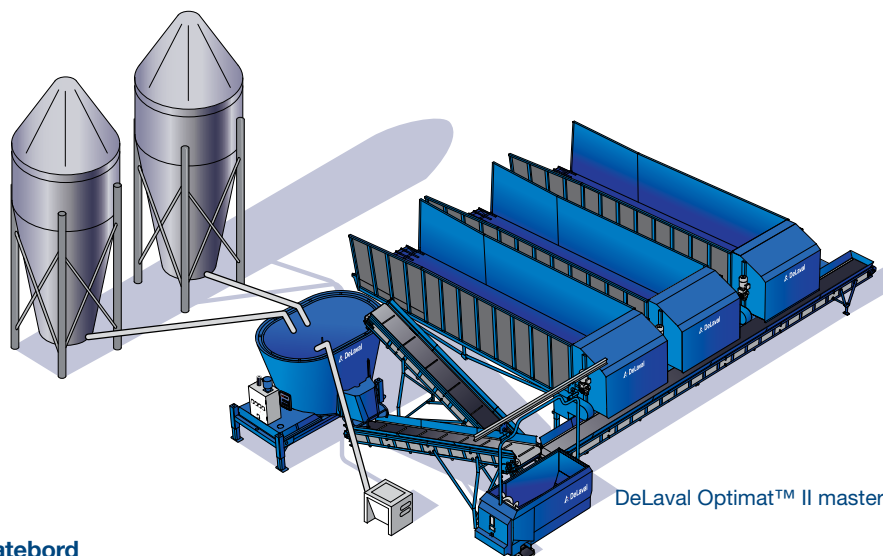
DeLaval Optimat™ består av ulike moduler som du kan plukke sammen til et system som passer dine behov. Hver enkelt modul er spesialutviklet til å gjøre sin jobb best mulig, og sammen danner modulene en kjede som tar hånd om hele prosessen.

Vertikal stasjonær mikser

Mikseren er hjertet i systemet. Alle ingrediensene du velger å blande, blir veid og lastet i den stasjonære mikseren og den raske og kompromissløse blandeprosessen starter. Nøyaktige blandinger blir laget for best mulig utnyttelse av fôret og enkel distribusjon.

Distribusjonsvogn

Jobben til distribusjonsvogna gjøres mye enklere når fôret har gått gjennom en stasjonær mikser. Vogna distribuerer så fôret til hver enkelt gruppe med riktig mengde fôr til riktig tid på døgnet.



DeLaval Optimat™ II master

Matebord

Med DeLaval Optimat™ Master er fylling av matebord og siloer alt du trenger å gjøre når systemet er konfigurert. Surfôr lastes på matebordene som automatisk fører dette over til en transportør som videre tar fôret opp i mikseren.

Transportør

Transportøren som tar fôret fra matebordene sørger for minimalt med fôrspill og en sikker og rask transport av fôret. Et Optimat-system kan bestå av flere transportører for å tilpasses din fôrsentral.

Styreskap og sikkerhet

Sammen med veiesystemet, har styreskapet kontrollen over Optimat-systemet. Sikkerheten har blitt satt i høysetet med Optimat, slik at hele systemet er koblet sammen og alt stopper dersom en nødstopp blir trykket inn.

Optimat™ finnes i tre varianter:

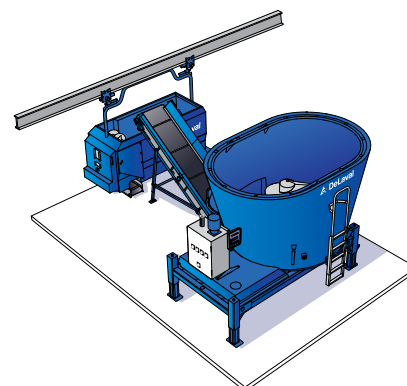
En av hovedfordelene med Optimat™ systemet er at man stadig kan bygge ut systemet i takt med at gården vokser. Kanskje vil du begynne med en mikser og distribusjonsvogn i dag, for å komplementere med ett eller flere matebord i fremtiden? Dette er fullt mulig, og er en av våre tanker med Optimat.

Optimat™ Standard

De fleste begynner med et standard-system. Her lastes ingrediensene i fôrresjonen manuelt i mikseren, mens selve miksing, utlasteringen og distribusjonen til dyregruppene skjer automatisk. Dette systemet består av en stasjonær mikser, transportør og distribusjonsvogn. Med Optimat™ standard får du fordelene med jevnlig og nøyaktig fôring, samt at du har tatt første steget på veien mot et helautomatisk system.

Optimat™ Master

Vårt helautomatiske system der også lastingen av ingredienser inn i mikseren skjer automatisk. Alt du trenger å gjøre er å fylle matebordene med fôr. Optimat™ master gir deg muligheten til å programmere blandinger, grupper og fôringstidspunkter på en profesjonell måte.



DeLaval Optimat™ II standard