

DeLaval vertikale stasjonære miksere VSM

Effektive, robuste og pålitelige



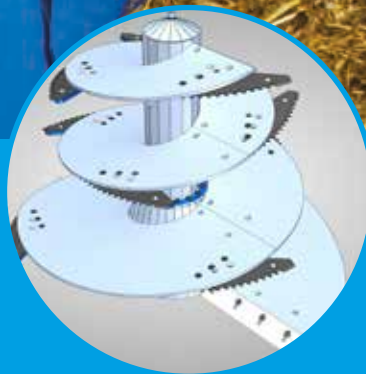
**OptiSteel forlenger
levetiden**

Stasjonære miksere

Bedre miksing gir bedre fôr

En fôrrådgivers råd er ofte være svært detaljerte. Med DeLaval's stasjonære mikserer er det enklere å gi kyrne akkurat den blandingen som blir anbefalt.

Det unike designet på mikseskruen som er utviklet i Norge, kutter selv lange strå til en homogen lengde. For å unngå overmiksing, må mikseren være kraftig og ha kort miksetid. Det nye styresystemet til VSM sørger for dette.



Effektiv kutting:

- Unikt design og plassering av kniver på mikseskruen.
- 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?

Din fôrplanlegger har sikkert fortalt deg at kyrne dine produserer mer melk dersom de får en luftig og homogen miks av ulike fôrmidler.

Ved omtrent 5 cm lengde kan bakteriene i vomma utnytte fôret bedre. Dersom det blir for kort dannes det en grøt, og fôrutnyttelsen faller. Blir fôret for langt vil fôropptaket falle.



Vertikale mikserer

Svelger hele rundballer

Våre vertikale mikserer finnes både som en- og toskruersmikserer fra 8 til 22 m³. Alle modeller kan mikse rundballer, silo og andre fôrmidler du måtte ha for hånden.

Vertikale mikserer 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 på kort tid.

Egenskaper

Fokus på sikkerhet. Vi arbeider kontinuerlig for å forbedre sikkerheten på våre mikserer, og 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 nyutviklete designet på utlastingsdøren gir en rask og uproblematisk utlasting. Det gir redusert gangtid.

Mindre tap av små partikler. En ekstra sterk sylinder som er hydraulisk styrt sørger for at utlastingsluken 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 gulvet. Derfor har mikserne 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 mikserer er utstyrt med justerbare føtter som gjør den enkelt å tilpasse.

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



Justerbare kniver

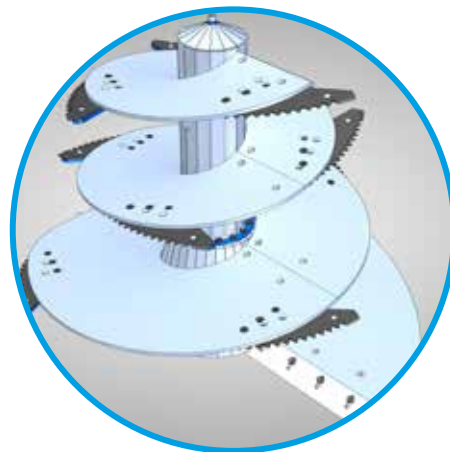


Løsedør

Mikser med OptiSteel

Gir forlenget levetid

DeLaval VSM med OptiSteel er en kombinasjon av rustfritt og vanlig stål. Det gjør at vi beholder styrken til det vanlige stålet, men øker motstanden av rust i stor grad. OptiSteel kan du ha i både vegger og skruer. Vi benytter OptiSteel på de stedene der slitasjen av utstyret er størst.



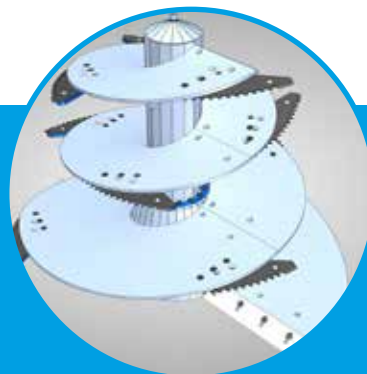
OptiSteel:

Heavy duty alternativ. Levetiden på mikserens stål avhenger av hva du tilsetter i fôret (syre), type høstestyr og om det er sandjord eller leire. Med OptiSteel i vegger, vil beholderens levetid være det dobbelte av vanlig stål.

Skruer og nederste del av mikseren. Vi har valgt å ha OptiSteel i hele mikseren og mikserskruen, noe som øker levetiden på mikseren. Det er mulig å få OptiSteel på kun den nederste meteren i mikseren.

Oppgradering til OptiSteel. Det finnes oppgraderingssett til vertikale stasjonære mikser, VSM. Vi setter inn nye stålvegger når de nåværende er slitt ut.

OptiSteel. Et tilleggsprodukt til mikseren din. Du kan enten ha OptiSteel i den nederste meteren i mikseren eller bare i mikserskruen.

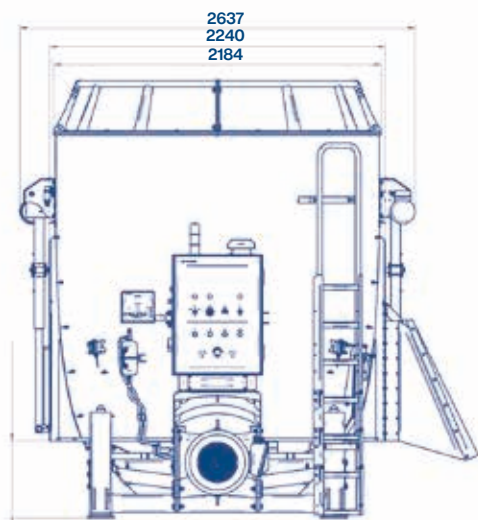
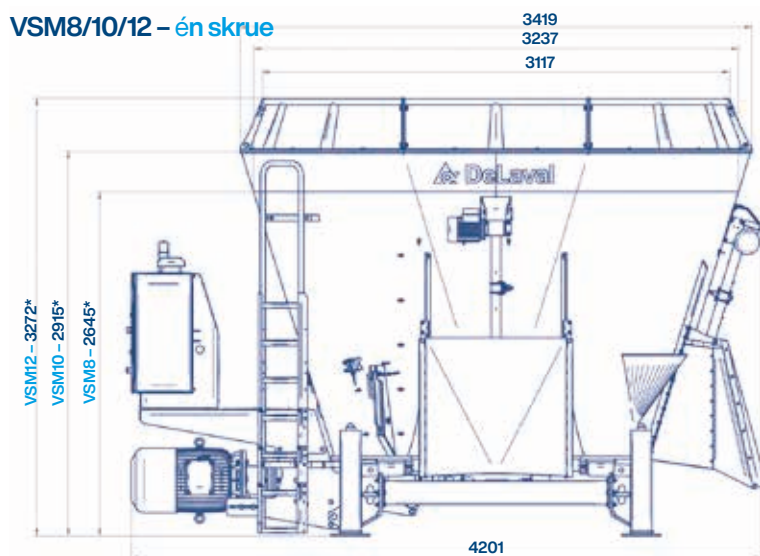


Materiale	OptiSteel	St 52* (Vanlig VSM stål)	Rustfritt stål
Rustmotstand:	Veldig god	Mindre god	Utmerket
Stålstyrke (MPa)	Opptil 650	Opptil 650	505
Hardhet (HB)	Opptil 190	Opptil 190	125

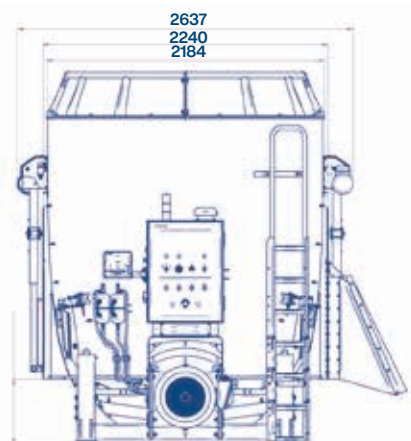
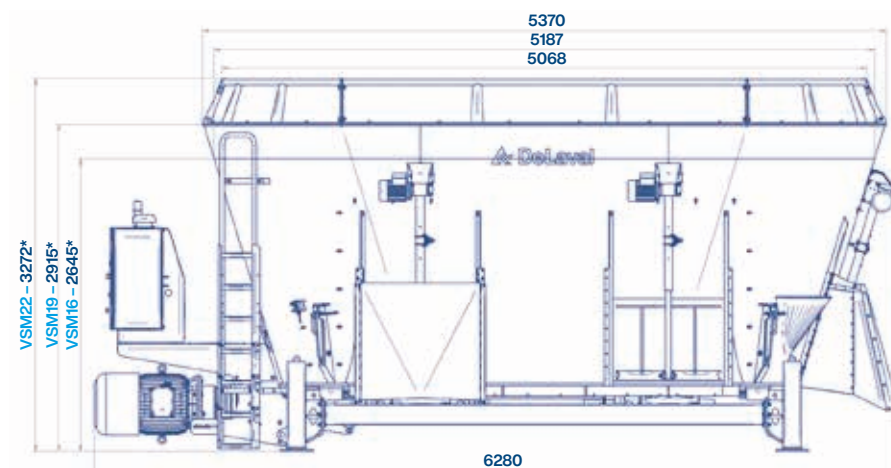


Dimensjoner for alle VSM-modeller

VSM8/10/12 – én skrue



VSM16/19/22 – to skruer

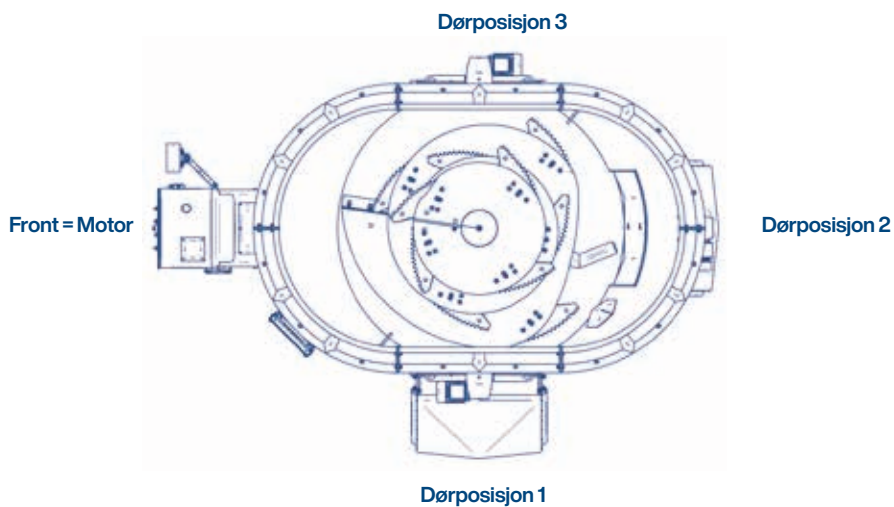


*- Inkluderer høyde når føtter er skrudd helt opp (350 mm)

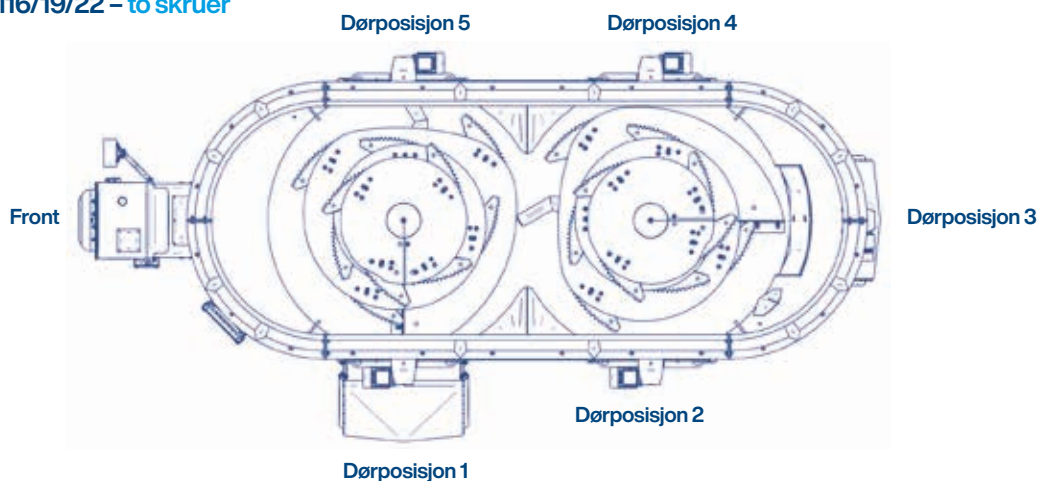


Mulige dørplasseringer

VSM8/10/12 – en skrue



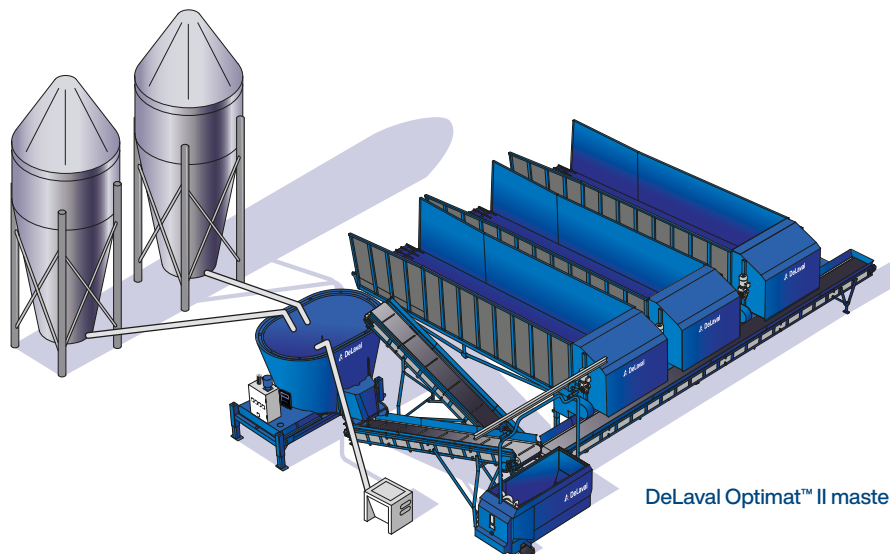
VSM16/19/22 – to skruer



	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 mikser skruer mm	15	15	15	15
Styring av mikser via PC?	Ja			

* Avhengig av forholdene på gården.

DeLaval Optimat™ II system



DeLaval Optimat™ II master

Med Optimatsystemet kan du redusere førkostnadene dine, særlig på kostbare fôrslag som kraftfôr og mineraler. Systemet sørger for at den mengden du har stilt inn på hvert fôrslag havner i mikseren, for hver blanding. Fôrspill reduseres vesentlig med flere fôringer per dag, og kyrne vil melke mer.

Ved å koble sammen Optimat til besetningsstyringssystemet, får du full kontroll over fôring og melking. Det gir deg mulighet til å optimalisere førkostnadene opp mot melkeytelse.

DeLaval Optimat™ består av ulike moduler som du kan sette sammen til et system som passer for dine behov. Hver enkelt modul er spesialutviklet, 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 veies og lastes inn i den stasjonære mikseren. Den raske blandeprosessen starter. Nøyaktige blandinger blir laget for best mulig utnyttelse av fôret, og for enkel distribusjon.

Bandfôring

Jobben til bandfôringen blir mye enklere når fôret har gått gjennom en stasjonær mikser. Bandfôringen distribuerer fôret til hver enkelt gruppe, med riktig mengde fôr til riktig tid på døgnet.

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. Transportøren tar fôret opp i mikseren.

Transportør

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

Styreskap og sikkerhet

Sammen med veiesystemet, har styreskapet kontrollen over Optimatsystemet. Sikkerheten har blitt satt i høysetet med Optimat. Hele systemet er koblet sammen og alt stopper dersom en nødknappen trykkes.

Optimat™ finnes i tre varianter:

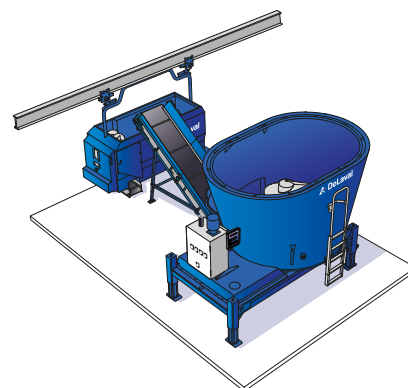
En av fordelene med Optimatsystemet er at du kontinuerlig kan bygge ut systemet i takt med at gården vokser. Kanskje vil du begynne med en mikser og bandfôring i dag, for å komplementere med ett eller flere matebord i fremtiden? Dette er fullt mulig, noe som gjør systemet svært fleksibelt.

Optimat™ Standard

De fleste begynner med et standard-system. Her lastes ingrediensene i fôrrasjonen manuelt i mikseren, mens selve miksing, utlasteringen og distribusjonen til dyregruppene skjer automatisk. Dette systemet består av en stasjonær mikser, transportør og bandfôring. Med Optimat™ standard får du fordelene med jevnlig og nøyaktig fôring, samtidig som du har tatt det 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