

En fräsch inställning till mjölkkyllning

A man with short dark hair, wearing a black cardigan over a red and white striped t-shirt, blue jeans, and dark sneakers, stands with his arms crossed in front of a brick building. To his right is a large, silver, cylindrical DeLaval milk cooling tank. A large, blue, 3D-style arrow graphic curves around the man, pointing from the right towards the left. The text 'MED DIG I CENTRUM' is written in white, bold, uppercase letters on the arrow. The DeLaval logo is visible on the tank and in the bottom right corner of the image.

**MED DIG I
CENTRUM**

 **DeLaval**

Håller världens mjölk färsk

Vi är specialister på att utveckla kylningssystem för de specifika utmaningar som det innebär att kyla, lagra och skydda mjölk.

Vi arbetar för att erbjuda konsumenterna trygga och säkra mjölkbaserade livsmedel där grunden skapas på gården. För DeLaval är det viktigt att de färdiga produkterna lever upp till konsumenternas behov och önskemål. Det är därför som vi på DeLaval utvecklar lösningar för kylning av mjölk - för när du har producerat mjölken, brinner du för att hålla den fräsch.



Vi gör mer än att kyla

Vår strävan att hjälpa dig att leverera mjölk av högsta kvalitet går längre än den utrustning som krävs för att kyla, lagra och skydda din dyrbara inkomst. Utöver kylning har vi utvecklat vår teknik med driftskostnader, energibesparingar och miljön i åtanke. Våra lösningar låter dig spara pengar och förbättra ditt resultat och samtidigt minska ditt koldioxidavtryck och skydda miljön för kommande generationer.

Vi vet också hur viktigt det är att veta exakt vad som händer med ditt system, och att reagera snabbt när något går fel. Därför har vi utvecklat verktyg för att kunna analysera kylprocessen utan att besöka gården, när du har rapporterat eventuella problem.



Varför är det bättre?

På DeLaval designar och tillverkar vi en komplett uppsättning lösningar för kylning, lagring och transport som skyddar din mjölk. Utformad för att fungera tillsammans eller som enskilda enheter har vi lösningar som bevarar din mjölks färskhet genom hela kylningsprocessen - från det ögonblick den lämnar spenen, tills att mjölkbilens hämtar den från mjölk tanken.

Låga driftskostnader

 DeLaval

Integrerad kylning med VMS systemet

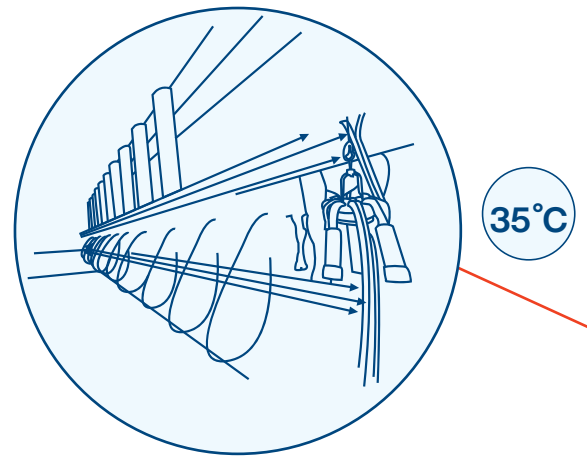
Kyl till 4 grader på 4 sekunder*

Kyltankar i 100% rostfritt stål

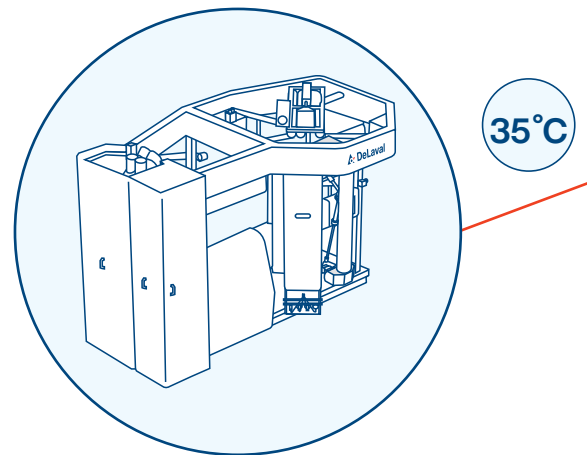
*Baserat på CWC

Det kompletta mjölkkylningsystemet från DeLaval

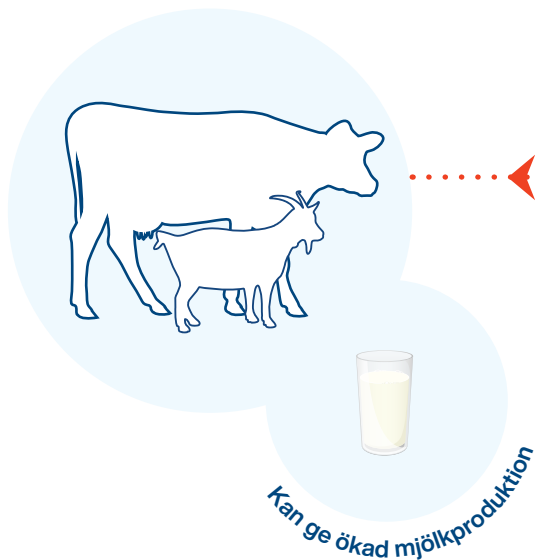
DeLavals kyllosningar är mångsidiga och kan användas med mjölkkningsrobotar, konventionella mjölkstallar och karuseller. Kombinera en DeLaval kyltank med en plattkylare, en kompakt vattenkylare och utav det blir det ett effektivt DeLaval kylningssystem. Det kan kompletteras med en värmeåtervinningstank om så önskas.



Mjölkkningsstallar

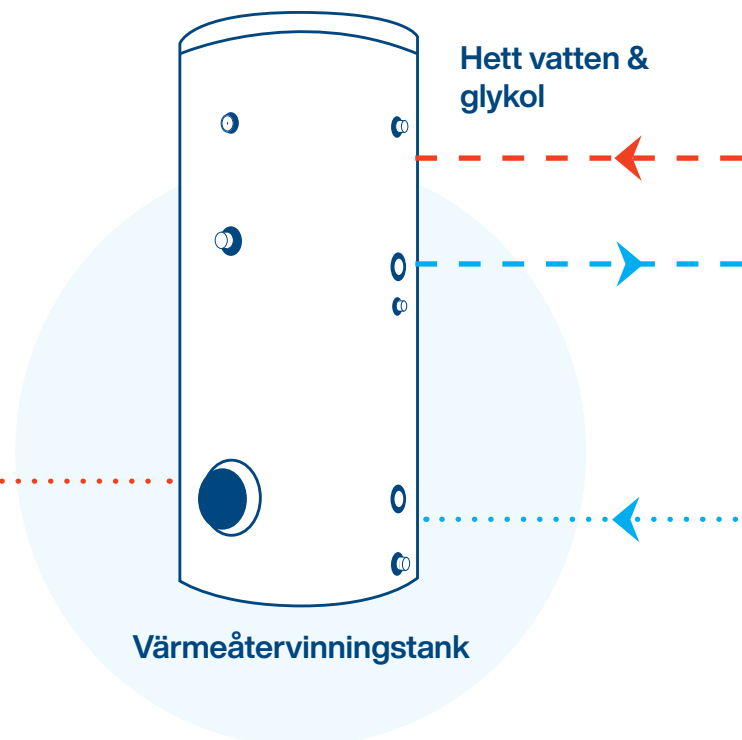
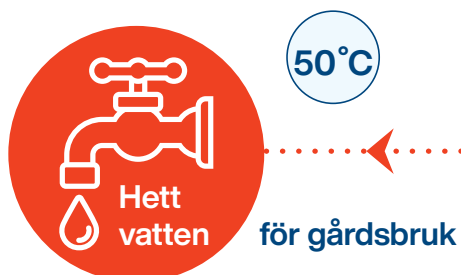


Mjölkkningsrobot

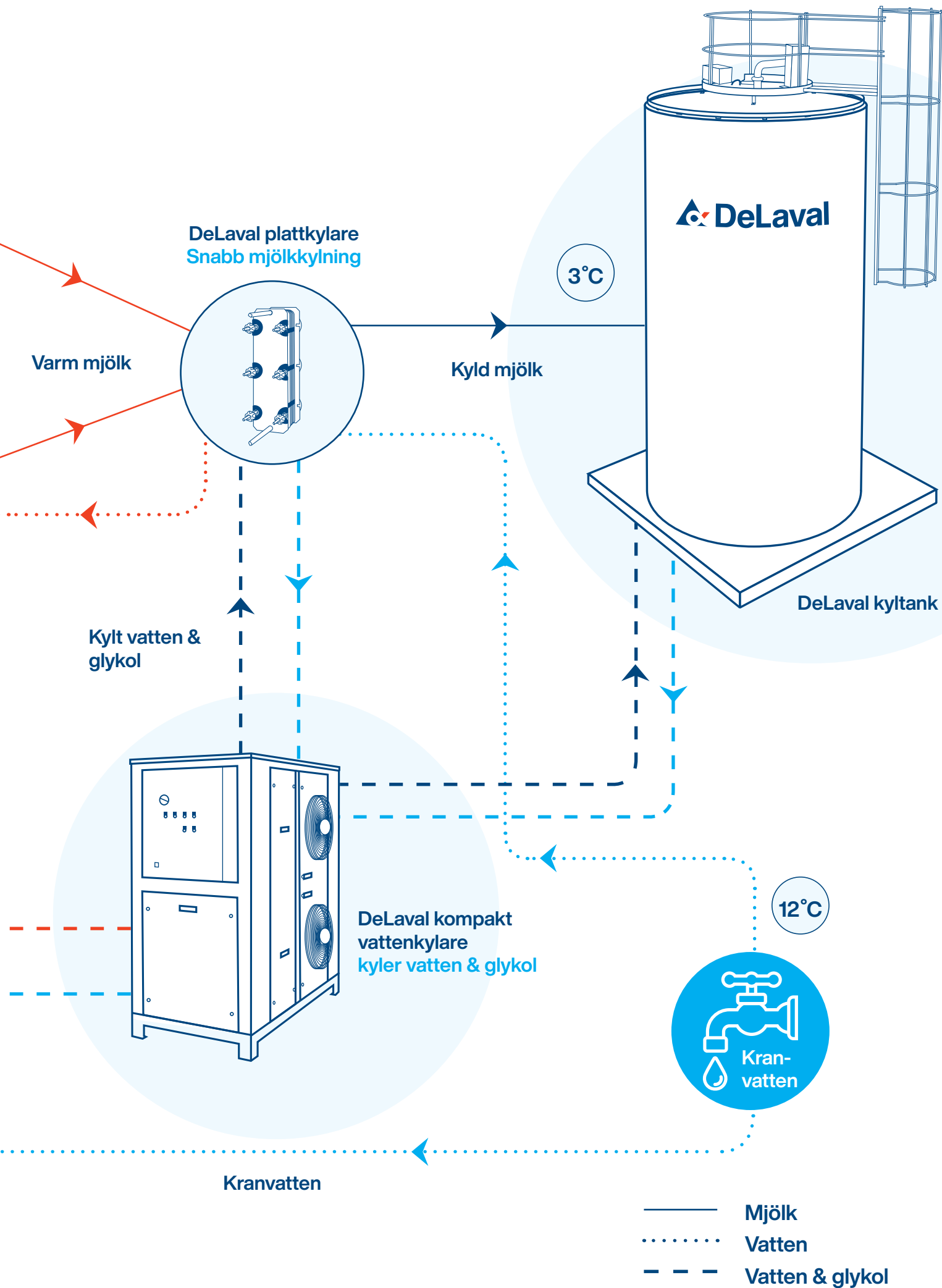


17°C

Dricksvatten



Värmeåtervinningstank



Snabbare betyder fräschare

Ju snabbare du kyler ner mjölken, desto långsammare går processen med bakterietillväxt och desto bättre kvalitet får din mjölk. Det är därför vi har utvecklat vårt unika utbud av "chillers" eller CWC som påskyndar kylningen än mer.



Robust och pålitlig

Låga driftskostnader

Låg energiförbrukning

En exakt temperaturkontroll eliminerar över- eller underkylning

Kylning inom robot- & konventionell mjölkning

Vår bästa lösning för direktkylning av små till mycket stora mjölkflöden innan den når tanken är våra patenterade kompakta kylare, CWC. De är utformade för att möta dina högsta krav och leverera under alla förhållanden. Intelligent kylning och temperaturkontroll hjälper till att säkerställa att din mjölk är kall innan den kommer in i kyltanken. Temperaturkontroll betyder att systemet använder exakt den energi som krävs för att ge din mjölk önskad temperatur, varken mer eller mindre. DeLaval CWC kan hjälpa dig att minska energikostnaderna och förbättra ditt resultat.

Kylaggregat

Visste du att alla våra kylaggregat är utrustade med en extra stor kondensator? Den extra ytan garanterar optimal prestanda och låg energiförbrukning, även under högsommaren. Vi levererar även olika säkerhetsanordningar för att optimera och skydda ditt kylaggregat.



CWC

Med DeLaval kompakta kylare CWC, kyls mjölk till under 4 grader på bara 4 sekunder, innan den förvaras i kyltanken. Kyl din mjölk snabbare för att bevara dess färskhet och kvalitet med DeLaval CWC kyllösningar.

Silotankar

Lag

DeLaval DX3S – 11.000 - 40.000 liter

Frekvensstyrd omrörare för skonsam omrörning

Tät yttre mantel

Unik konstruktion av bottenförångare för tidig kylning

Mjölknivåmätning och överfyllnads-skyddslarm

T300 diskings- och styrenhet med inbyggd kylövervakning

Rostfri in- och utsida

2,5" eller 3" mjölkutlopp för snabb tanktömning



Sortiment



DeLaval DXCE



DeLaval kompakta kyltankar



DeLaval DX3S

Horisontella tankar

DeLaval DXE – 1.100 till 30.000 Liter



Bufferttankar



DeLaval BVV

Välj mellan 300, 600 & 850 liter



DeLaval DBV

Välj mellan 1.150 & 1.600 liter

Lösningen för oberoende hämtning och 24/7-drift av din DeLaval VMS™ genom att tillåta mjölkning medan din tank inte är tillgänglig att ta emot mjölk på grund av tankhämtning eller diskning.

Skydda

Säkerställ att mjölken är fräsch

På DeLaval vet vi att mjölkens fortsatt höga kvalitet beror på vad som händer när mjölken väl är i tanken. För att upprätthålla högsta mjölk kvalitet måste ditt system diskas till högsta standard och behöver regelbunden service och underhåll för att säkerställa att det konsekvent presterar till den nivå du kräver av det.

Disk- och styrsystem

Våra användarvänliga disk- och styrsystem diskar automatiskt din tank efter varje tanktömning, vilket gör att din gård kan uppnå den högsta livsmedelskvalitet.

DeLaval
InService™



DeLaval InService™

DeLaval har en landstäckande serviceorganisation så att du kan känna dig trygg att du får service när du behöver den.

Styrenhet

Kontrollera dina kylnings- och diskingsprocesser från den användarvänliga pekpanelen.

Övervaka

Övervakar dina kyl- och diskingsprocesser och meddelar med larm när något behöver åtgärdas.

Diskning

DeLaval diskmedel har utvecklats för att fungera bra med alla våra kylsystem och uppnå den diskingsprestanda som krävs för att konsekvent leverera mjölk av hög kvalitet.



Spara

En fräsch inställning till hållbarhet

Ett värmeåtervinningssystem fungerar som en värmepump och återvinner 100 procent av värmen som kommer från din mjölk. Mjölk plus kompressorenergi omvandlas till hett vatten som kan användas på olika sätt på din gård. Några exempel är diskning av rör och rengöring av mjölkkningsanläggningen, uppvärmning av kontorsytor i stallet eller boningshus eller av dricksvattnet till din besättning. Det går att komplettera alla våra kylningssystem med ett värmeåtervinningssystem.



Hållbar kylning

DeLaval kylningslösningar kan omvandla energi som används för kylning till värme och återanvända den på gården

DeLaval plattkylare

DeLaval har ett sortiment av plattkylare för att passa allt från de lägsta mjölkflöden till stora industriella volymer. Plattkylare leverera alltid bästa resultat av alla typer av förkylning genom att garantera maximal kontaktyta mellan mjölk och plattkylare samtidigt som mjölkflödet är stabilt. Med PHE-sortimentet kyls mjölken snabbt innan den når mjölktanken vilket minskar behovet av energi för kylning i tanken med upp till 50%.

Om du väljer att återvinna det varma vattnet från förkylningsprocessen kan det exempelvis användas för att kornas dricksvatten ska få den optimala temperaturen för mjölkproduktion.



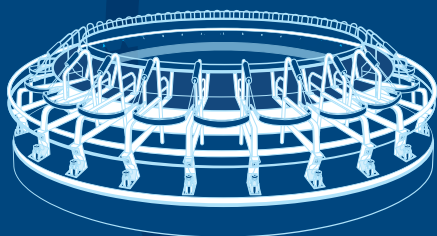
Spara upp till 50% av energikostnaden

Kan byggas på alla typer av befintliga kylningssystem

Kan byggas på alla typer av befintliga kylningssystem:



DeLaval VMS™ serien



DeLaval konventionella mjölkningssystem



DeLaval diskmedel



DeLaval InService™

Vi levererar lösningar som är utformade för att hjälpa dig att få mer mjölk av bättre kvalitet från friskare djur.

Därför fokuserar vi inte bara på en del av mjölkningsprocessen. Vi utformar, tillverkar, installerar och underhåller kompletta system.

Sätt kyltankar från DeLaval i arbete hos dig.

Ingenting i detta dokument utgör någon resultatgaranti. Alla jämförelser är mot tidigare generationer av DeLaval VMS. Resultat varierar mellan olika mjölkgårdar. Produktsortiment kan variera mellan länder.

www.delaval.com + 46 8 530 6660 00

Gustaf DeLavals vägen 15, 147 21 Tumba, Sweden

6228195420 (S2) 2412

 DeLaval