

DeLaval DXCR

Zbiorniki schładzające zamknięte



Efektywne i szybkie schładzanie mleka oraz jego odpowiednie przechowywanie jest podstawą utrzymania odpowiedniej jego jakości i ceny

Zadbaj o jakość mleka

Mleko posiada naturalną odporność przed bakteriami tylko bezpośrednio po udoju. Rozwój szkodliwych mikroorganizmów następuje jednak bardzo szybko i jedynie schłodzenie mleka do temperatury około 4°C może powstrzymać ten proces. Prawidłowe schłodzenie mleka to jedyna droga do zachowania jego najwyższej jakości. Schładzalnik DeLaval DXCR zapewni ten proces i przyczyni się do zwiększenia zysków z produkcji mleka.

Ekonomiczne rozwiązanie

Schładzalnik DeLaval DXCR powstał na bazie naszych wieloletnich doświadczeń w projektowaniu i produkcji tak, aby schładzać mleko przy jak najniższych kosztach eksploatacji. DeLaval DXCR minimalizuje zużycie energii elektrycznej poprzez szybkie i ekonomiczne schładzanie przy pomocy nowoczesnych i wydajnych parowników oraz agregatów chłodniczych typu Scroll.

Różnorodność konfiguracji

Zbiornik schładzający DeLaval DXCR może być wyposażony w dowolną myjnię automatyczną z rodziny T. Spośród wszystkich typów można wybrać wersję spełniającą określone wymagania użytkownika, począwszy od wersji T10, po najbardziej rozbudowany model T250 z systemem „Watchdog”, który nadzoruje i zapamiętuje cały proces schładzania oraz mycia.

Optymalne funkcjonowanie

Schładzalnik wykonany jest ze stali kwasoodpornej AISI 304 na powłoce zewnętrznej oraz płaszczu wewnętrznym zbiornika. Wyposażony jest w niezależną wysokociśnieniową dyszę rozpryskową.

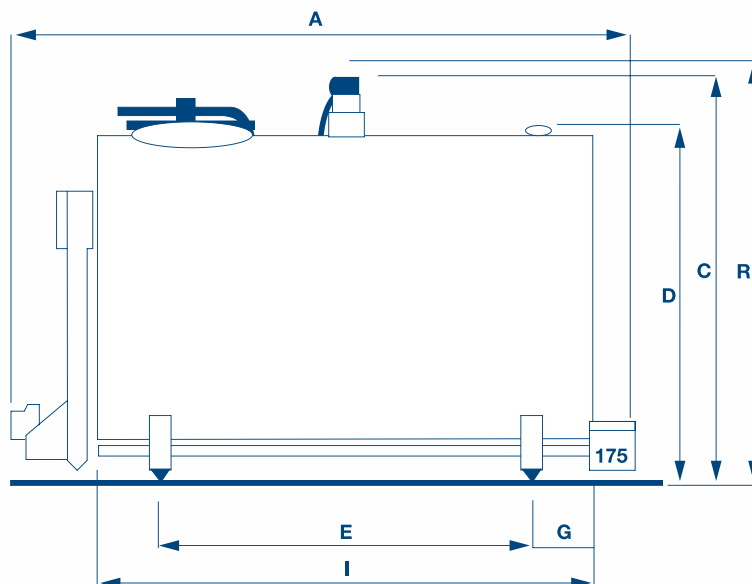
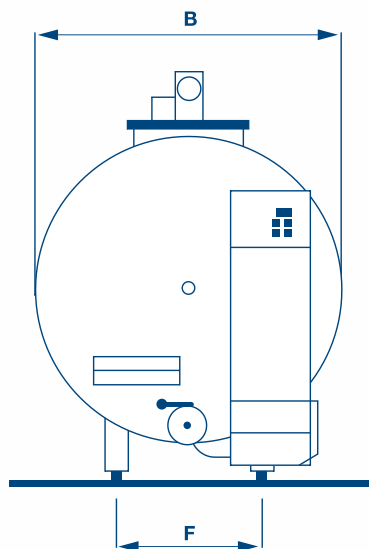
Zastosowanie w pełni zautomatyzowanego systemu mycia pozwala utrzymać urządzenie w nienaganej czystości.

Inwestycja na długie lata

Doskonała izolacja z pianki termoizolacyjnej skutecznie ogranicza wpływ otoczenia na temperaturę chłodzonego mleka.

Schładzalnik jest urządzeniem użytkowanym przez wiele lat, co należy brać pod uwagę przy podejmowaniu decyzji o wymianie zbiornika na urządzenie nowszej generacji.

Wymiary zbiorników schładzających DeLaval DXCR



Wymiary w milimetrach, pojemność w litrach

J = ilość parowników

K = ilość nóżek

L = średnica wylotu

M = waga netto w kg

N = ilość mieszadeł

O = wysokość (pochylenie 3%)

Do wyboru pokrywa:
plastikowa lub ze stali kwasoodpornej



	Pojemność	A	B	C	D	E	F	G	I	J	K	L	M	N	O	
Seria 1250																
	1100	1153	1855	1250	1748	1492	660	580	305	1270	1	4	3"	280	1	1762
	1400	1470	2176	1250	1748	1492	980	580	305	1590	1	4	3"	310	1	1764
	1650	1733	2425	1250	1748	1492	1230	580	305	1840	1	4	3"	340	1	1765
	2000	2105	2775	1250	1748	1492	1580	580	305	2190	1	4	3"	370	1	1769
	2500	2625	3305	1250	1748	1492	1710	580	305	2720	1	4	3"	420	1	1777
Seria 1450																
	3000	3155	2955	1450	1954	1708	1440	680	465	2370	1	4	3"	450	1	1972
	3500	3675	3335	1450	1954	1708	1820	680	465	2750	2	4	3"	510	1	1977
	4500	4200	3715	1450	1954	1708	2200	680	465	3130	2	4	3"	550	1	1983
Seria 1650																
	4001	4200	2975	1650	2165	1971	1460	780	465	2390	2	4	3"	660	1	2172
	5000	5254	3545	1650	2175	1971	2030	780	465	2960	2	4	3"	870	1	2180
	6000	6308	4135	1650	2186	1971	2620	780	465	3550	2	4	3"	940	1	2189

Producent zastrzega sobie prawo do zmian konstrukcyjnych w produktach.

Autoryzowany Dealer DeLaval

DeLaval Sp. z o.o.
ul. Jana III Sobieskiego 10
96-100 Skierniewice

Tel. 46 832 95 00
Fax 46 832 95 01
Poland.info@delaval.com
www.delaval.pl