



## Пастеризаторы РАСКО для выпойки телят.

### Позаботьтесь о будущем свой фермы сейчас!

В целях заботы о здоровье телят, РАСКО разработало бюджетный вариант пастеризаторов для молочно-товарных ферм.

Выпойка пастеризованным молоком сводит к минимуму передачу патогенных бактерий вашему молодняку.

Наиболее критичной является борьба с MAP бактериями (*Mycobacterium avium* subs. *Paratuberculosis*), которые инфицируют молодняк через сырое молоко. Эти бактерии вызывают туберкулез (*Johne's disease*), контагиозный тип хронического или смертельного гастроэнтерита. Недавние исследования показали, что данный вид бактерий быстро размножается в умеренных климатических условиях в областях с интенсивно развитым животноводством.

Низкий уровень смертности молодняка, снижение расходов на ветеринарию, а также крепкое здоровье Вашего стада - вот в чем причина неизменно высокого интереса к пастеризаторам РАСКО!





## Общие характеристики пастеризатора.



- » Емкость изготавливается из нержавеющей стали марки AISI304
  - » Объем: от 300 до 600 литров
  - » Полиуретановая пена обеспечивает прекрасные теплоизоляционные свойства
  - » Шарнирно закрепленная крышка снабжена смотровым люком
  - » Интегрированная мешалка обеспечивает тщательное перемешивание
  - » Нагрев молока осуществляется ТЭНами мощностью 12 или 18 кВт
  - » Охлаждение молока до необходимой температуры осуществляется через подвод внешнего источника холодной воды (водопроводная/артезианская) и до 4°C при наличии источника ледяной воды
  - » Пульт управления смонтирован на емкости в соответствии со стандартами CE EN 60204-1
  - » Легко очищается
  - » Сливной патрубков снабжен краном-бабочкой
  - » Гарантированная безопасность для обслуживающего персонала:
    - В случае открытия крышки двигатель привода мешалки выключается
    - Для предотвращения несчастных случаев (ожоги) контур циркуляции горячей воды закрыт кожухом из нержавеющей стали
- Дополнительное оборудование:**
- Рама из нержавеющей стали (облегчает слив готового продукта в емкость)
  - Передвижная версия пастеризатора объемом 300 л снабжена колесами

## График цикла пастеризации



- 1 Нагрев
- 2 Выдержка
- 3 Охлаждение
- 4 Температура готового продукта



## Пульт управления



- » Удобен и надежен в эксплуатации
- » Снабжен цифровым контроллером температуры
- » Комплектуется таймером для установки времени выдержки
- » Автоматический цикл пастеризации (для автоматического запуска процесса охлаждения на пластинчатом теплообменнике установлен клапан)

Вы можете найти дополнительную информацию о данном продукте на [www.packo.com](http://www.packo.com)

PACKO INOXNV - Torhoutsesteenweg 154 - B-8210 Zedelgem - Belgium  
T+32502506 10 - F+3250200752 - [inox@packo.com](mailto:inox@packo.com) - [www.packo.com](http://www.packo.com)

Subject to modifications. The photographs and descriptions provided are intended as a guide and may not always exactly match the items supplied.