

**Vasche di
refrigerazione DXO**
**Prenditi cura della qualità del tuo
latte e massimizza il tuo profitto**



Refrigerazione - Rapidità ed efficienza

Mantieni alta la qualità del tuo latte con una refrigerazione rapida ed efficiente

Studiate per soddisfare le vostre sempre più crescenti esigenze.

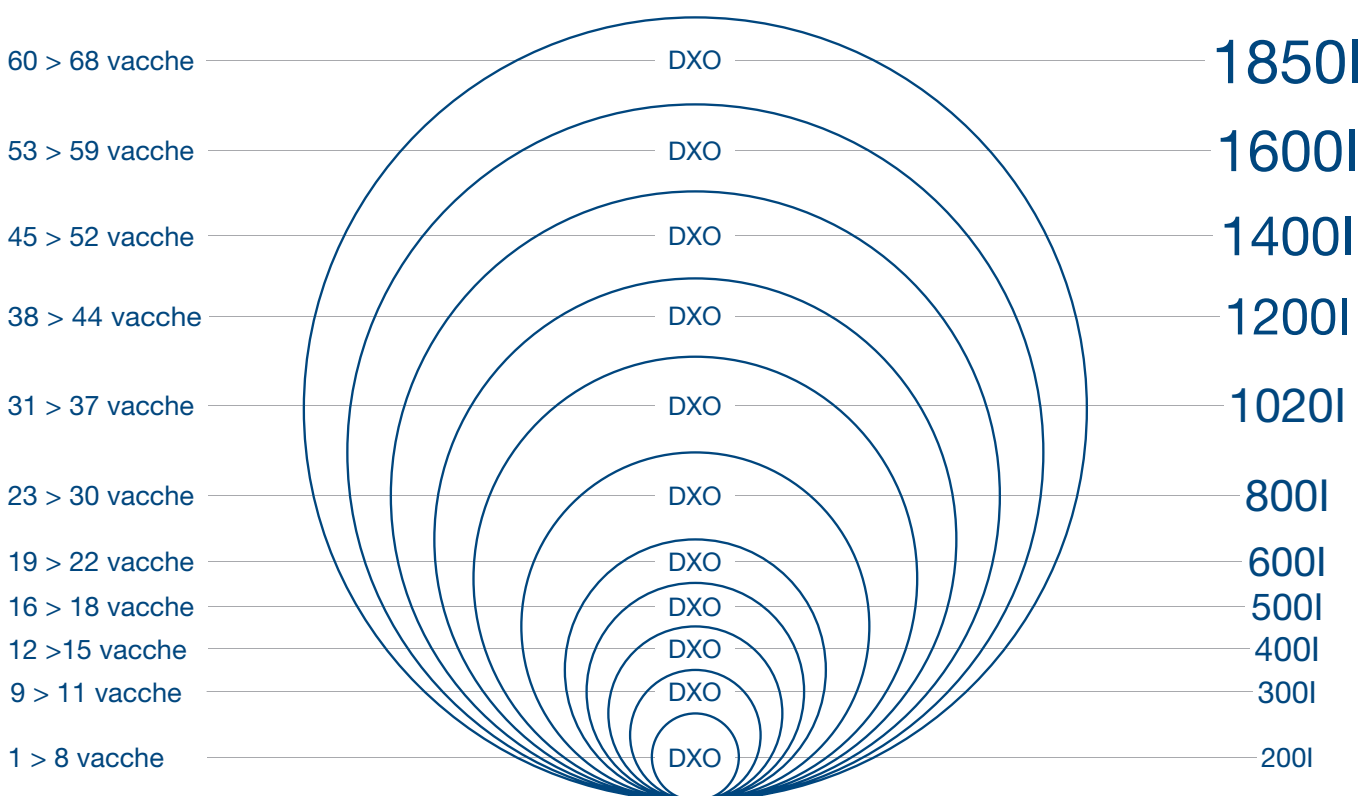
Un corretto processo di refrigerazione del latte assicura il mantenimento della qualità del latte durante la fase di stoccaggio in azienda.

Le vasche di refrigerazione DeLaval

DXO sono progettate per assicurare un rapido raffreddamento e il mantenimento della temperatura ottimale del latte con il minimo consumo energetico.

Le vasche DeLaval DXO sono disponibili in 11 differenti capacità, da 200L fino a 1850 litri.

Scegli la capacità della tua vasca utilizzando lo schema sottostante. NB. Lo schema riporta la capacità della vasca in relazione al numero degli animali munti con raccolta giornaliera e produzione media capo/giorno di 27 litri.



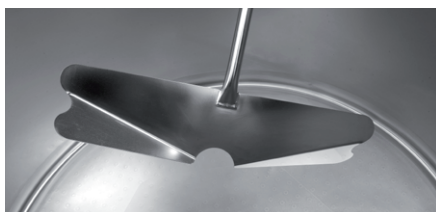
La qualità del latte attraverso una refrigerazione efficiente

Nelle prime due ore dopo la mungitura, il latte possiede una sua naturale protezione dalla proliferazione batterica. Tuttavia, solo un rapido raffreddamento a 4-6°C può arrestare la crescita di batteri dannosi e consentire la corretta conservazione del latte fino al momento del ritiro o della caseificazione.

Il raffreddamento del latte è l'unica via per migliorare la qualità e ottenere un prezzo migliore. Le vasche DXOB DeLaval raffreddano con la massima efficienza il tuo latte e ti aiutano a aumentare il tuo profitto.



I vantaggi esclusivi delle vasche DXO



Conservazione del latte

L'agitatore delle vasche DXO con la particolare forma a "coda di pesce" garantisce una delicata agitazione a (21g/Min) allo scopo di mantenere le cellule di grasso in sospensione evitando l'affioramento.



Veloce raffreddamento del latte

Grazie all'impiego dei compressori scroll, alla schiuma isolante ad alta densità utilizzata per l'isolamento e all'evaporatore a doppia piastra, il latte viene refrigerato alla temperatura desiderata in modo rapido ed efficiente.



La massima igiene per la migliore qualità

Il lavaggio delle vasche DXO è facile e veloce grazie all'accurata finitura delle superfici in acciaio (rugosità 0,6-0,9 µm).

L'assenza di spigoli e di angoli evita la possibilità che residui di acqua rimangano nella vasca dopo il lavaggio.



Unità moto condensante silenziosa e a basso consumo energetico

L'utilizzo del compressore scroll unitamente all'isolamento in schiuma ad alta densità garantisce un risparmio energetico del 10-15% rispetto ad una vasca di refrigerazione con tecnologia standard (compressore scroll o a pistoni in base alla capacità scelta).



Minimo ingombro e bassi costi di installazione

Il design sobrio unitamente alla riduzione dell'ingombro dell'unità moto condensante (circa 300 -350 mm in meno rispetto alle soluzioni standard) favorisce il posizionamento anche in locali latte stretti. L'installazione è semplice e veloce grazie alla tecnologia plug and play.



Design ergonomico

Il pistone a gas (disponibile dalla 800 l) consente di alzare senza sforzo il coperchio della vasca DXO DeLaval. Un maniglione doppio permette un agevole movimentazione del coperchio vasca in modo da eseguire le operazioni di prelievo latte e di lavaggio vasca in tutta sicurezza.

Controllo totale



Il quadro di controllo T3 DeLaval offre numerose funzioni che consentono di operare e monitorare

il processo di refrigerazione in modo semplice.

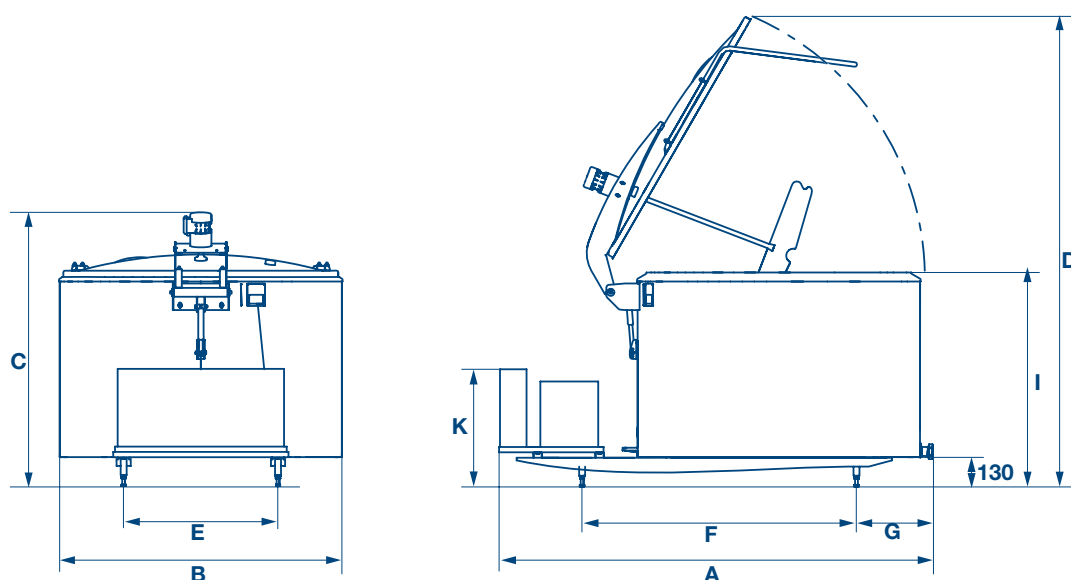
Il quadro di controllo DeLaval T3

- Inizio raffreddamento latte con tempo di ritardo programmabile (solo per la prima mungitura)
- Possibilità di selezionare due diverse temperature di refrigerazione latte
- Agitazione latte continua o intermittente
- Visualizzazione della temperatura più bassa raggiunta durante l'ultima sessione di raffreddamento
- Indicazione del tempo necessario per il raffreddamento del latte
- Allarme di tempo eccessivo per il raffreddamento
- Allarmi di autodiagnosi

Costruite per durare

Tutte le vasche DXO DeLaval sono costruite seguendo le direttive ISO standard per quanto riguarda l'acciaio inox, in modo da garantire un prodotto finale privo di difetti e

duraturo nel tempo. Per una corretta pulizia ed igiene della vasca si raccomanda l'uso di detergenti originali DeLaval.



Capacità nominale	Capacità massima	A	B	C	D*	E	F	G	I	K	Peso (kg)
300	355	1755	1000	1130	1830	530	950	380	830	510	145
400	427	1880	1000	1260	1960	530	950	380	950	620	156
500	537	2000	1110	1260	2070	590	1050	390	960	620	168
600	611	1690	1110	1350	2160	590	1050	390	1050	700	204
800	815	1895	1250	1400	2285	670	1200	400	1090	690	225
1020	1038	2040	1400	1410	2420	760	1350	420	1090	700	254
1200	1202	2040	1400	1530	2470	760	1350	420	1210	700	264
1400	1457	2220	1600	1480	2580	880	1550	430	1140	695	289
1600	1605	2230	1600	1550	2645	880	1550	430	1210	670	303
1850	2075	2230	1600	1800	2900	880	1550	430	1500	690	354

Nota: DXO200L - Unità moto condensante posizionata sotto la vasca.
Capacità massima 204 Litri, Dimensioni: A=B=1000mm, C=1340mm, I = 1040mm.
Posizione bocchettone uscita latte = 540mm dal pavimento. Peso = 117kg