

Key-Facts

Kälbermilchpasteur HT250

Fakten im Überblick



Martin Förster GmbH
Heinrich-Heine-Ring 10
78234 Engen

Telefon: +49 7733 9911091
Telefax: +49 7733 9911093

www.foerster-pasteur.de

Wichtigste Besonderheiten des Kälbermilchpasteur HT250

Wirksame Keimreduzierung

- durch Dampferhitzung im Hochtemperaturverfahren bis 75 °C und 30 Sekunden Heißhaltezeit im kontinuierlichen Durchfluss
- keine Rekontamination beim Pasteurisieren und beim Kühlen geeignet für Biestmilch und Mischkolostrum ohne zu verklumpen
- Die Immunglobuline werden weitgehend geschont und vom Kalb besser absorbiert

Präzise und ausgereifte Technik

- Mit EDV- und mobilen Schnittstellen für Servicefunktionen sowie Dokumentation der Funktionsabläufe und für Nachrichten auf das Handy und Tablet

Wärmerückgewinnung

- Die Wärmeenergie der pasteurisierten Milch wird im Gegenstromverfahren zurückgewonnen und für die Vorerwärmung der zu pasteurisierenden Rohmilch genutzt

Vollautomatischer Prozessablauf aller Funktionen, wie

- Pasteurisieren, Konservieren, Spülen, Reinigen, Entkalken usw.

Die Dampfzange wird vom HT 250 versorgt und gesteuert

Die praktischen Zusatznutzen sind:

- schnelles und einfaches Milcherwärmen in beliebigen Behältern in unterschiedlichen Mengen (von ca. 1 l bis 200 l und mehr) mit exakter Temperaturregelung
- einfaches Pasteurisieren von kleinen Milchmengen zum Beispiel Erstkolostrum in unterschiedlichen Temperatur- / Zeitverhältnissen
- eingefrorenes Erstkolostrum schnell auftauen (nach entsprechender Vorbereitung)

Sichere Kälberaufzucht

- Die wirksame Keimreduzierung ermöglicht den Kälbern, in den ersten Tagen, eine artspezifische

Ernährung und eine bessere Versorgung mit wichtigen Antikörpern

- Die gesunde Entwicklung der Kälber setzt sich mit optimalen Tageszunahmen fort. Sie ist die Basis für einen gesunden Milchviehbestand und für eine hohe Lebensleistung ihrer zukünftigen Kühe

Geringere Kosten

- Die problemlose Sperrmilchverwertung spart Milchaustauscher, Medikamente und Tierarztkosten
- Die Wärmerückgewinnung spart Energie für das Pasteurisieren, sowie das gesamte Wasser für die Milchkühlung

Einfache Handhabung und weniger Wartezeiten

- Die Milch kann sofort verfüttert werden
- Weniger Wartezeiten für die Pasteurisierung
- Keine Wartezeiten für die Milchkühlung
- Mehr Freiräume für die Beobachtung und Pflege Ihrer Kälber

Herausgeber

Anschrift Martin Förster GmbH
Heinrich-Heine-Ring 10
78234 Engen

Vertreten durch:
Geschäftsführer: Martin Förster

Kontakt:
Telefon: +49 (0) 7733 9911091
Telefax: +49 (0) 7733 9911093

E-Mail: info@foerster-pasteur.de

