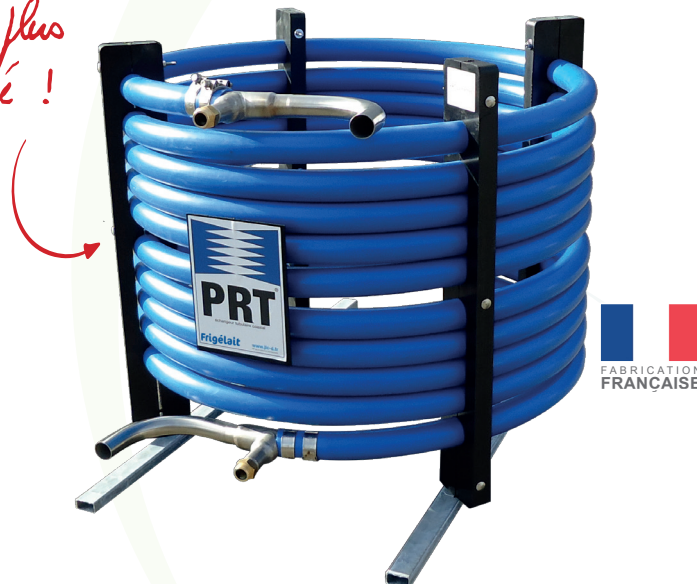


PRÉ-REFROIDISSEUR À LAIT

NOUVELLE GAMME

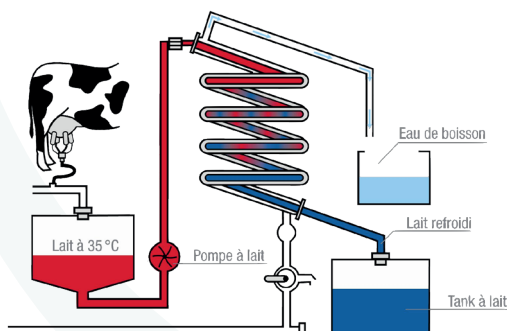
Le retour sur investissement le plus rapide du marché !

*Près de 40 ans d'expérience...
et toujours en évolution !*



Pré-refroidir le lait consiste à rapidement abaisser la température du lait avant son arrivée dans le tank.

Pour cela, on utilise le principe des **échanges thermiques** en faisant se croiser le lait de la traite avec de l'eau de source (ou de réseau), à l'intérieur d'un échangeur.



- **Produit amélioré pour + d'économies NOUVEAU !**
- Jusqu'à 60% d'économie d'énergie sur la consommation électrique du tank à lait
- Augmentation de la production de + 200 L / VL / an
- Qualité du lait mieux préservée (diminution des risques de lipolyse et bactériologiques)
- Fiabilité et absence d'entretien
- Efficacité prouvée

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

PRODUCTION LAITIÈRE	MODÈLE PRÉCONISÉ	DESCRIPTIF
Jusqu'à 500 L / h	PRTB 18	Serpentin inox / PE de 18 m - Ø 32 mm Dimensions : H 715 mm - Ø 860 mm Contenance : Lait 14 L - Eau 8 L
Jusqu'à 1000 L / h	PRTB 24	Serpentin inox / PE de 24 m - Ø 32 mm Dimensions : H 715 mm - Ø 860 mm Contenance : Lait : 19 L - Eau : 10,5 L
De 1000 à 1200 L / h	PRTB 30	Serpentin inox / PE de 30 m - Ø 32 mm Dimensions : H 825 mm - Ø 860 mm Contenance : Lait : 23,5 L - Eau : 13 L
Jusqu'à 1500 L / h	PRTB 42	Double Serpentin inox / PE de 42 m - Ø 40 mm Dimensions : H 645 mm - Ø 1000 mm Contenance : Lait : 33 L - Eau : 18 L

Régulation thermostatique brevetée



- Permet un refroidissement de façon homogène du lait
- Une meilleure maîtrise des quantités d'eau consommée
- Une utilisation des vannes manuelles pour l'alimentation de l'eau

Les accessoires

- Pour les appareils avec régulation thermostatique :



Vanne manuelle



Vanne pneumatique



Vanne électrique

- Pour les appareils sans régulation thermostatique :



Kit d'asservissement à la pompe à lait

- Autre accessoire :



Kit de purge du circuit du lait