SCR-Melkzeuge

Eine effektive Überwachung und Steuerung des Melkvorgangs beansprucht moderne, elktronische Abnehmer. Der MC200 und MC300 von SCR honoriert dieser Ansprüche. Die Leuchtdioden auf den Melkzeugen zeigen an, wenn

- *der Milchstrom fallend ist,*
- *das Melkzeug für das neue Melken bereit ist, oder*
- *das Melkzeug abgeschüttelt wird.*

Das übersichtliche Display zeigt alle Funktionen der MC-Serie:

- *Aktuelle Milchmenge,*
- *Aktuelle Dauer des Melkprozesses,*
- *Vorstimmulation in Betrieb,*
- *Melk-Endanzeige*

Der MC300 zeigt des Weiteren:

- *den Abnehmer in Melkposition*
- *den ausgeschalteten Abnehmer*

SCR-Elektro-Pulsatoren

SCR bietet optimale Lösungen für Elektropulsatoren an.

Die elektronische Ausführung hat nur zwei bewegliche Teile - einfach, robust und betriebssicher mit langer Lebenszeit und optimaler Funktion.

Mit SCR-Pulsatorsteuerung in Melkanlagen, in welchen seitlich gemolken wird, ist es möglich das ganze Euter zu entleeren. Das verhindert Blindmelken und sichert eine optimale Eutergesundheit.

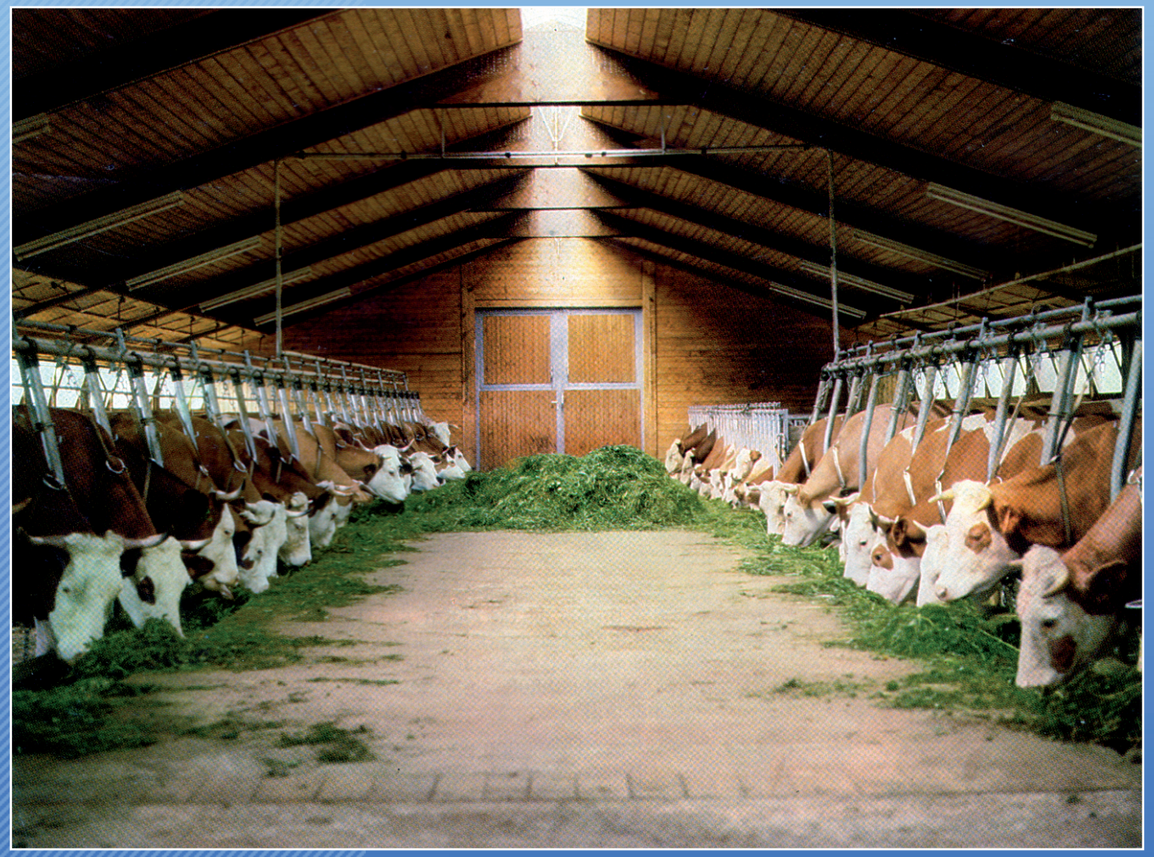
Beratung und Verkauf:

Melkanlagen • Kälteanlagen • Computer-Fütterung

sutter

www.sutter-gmbh.ch

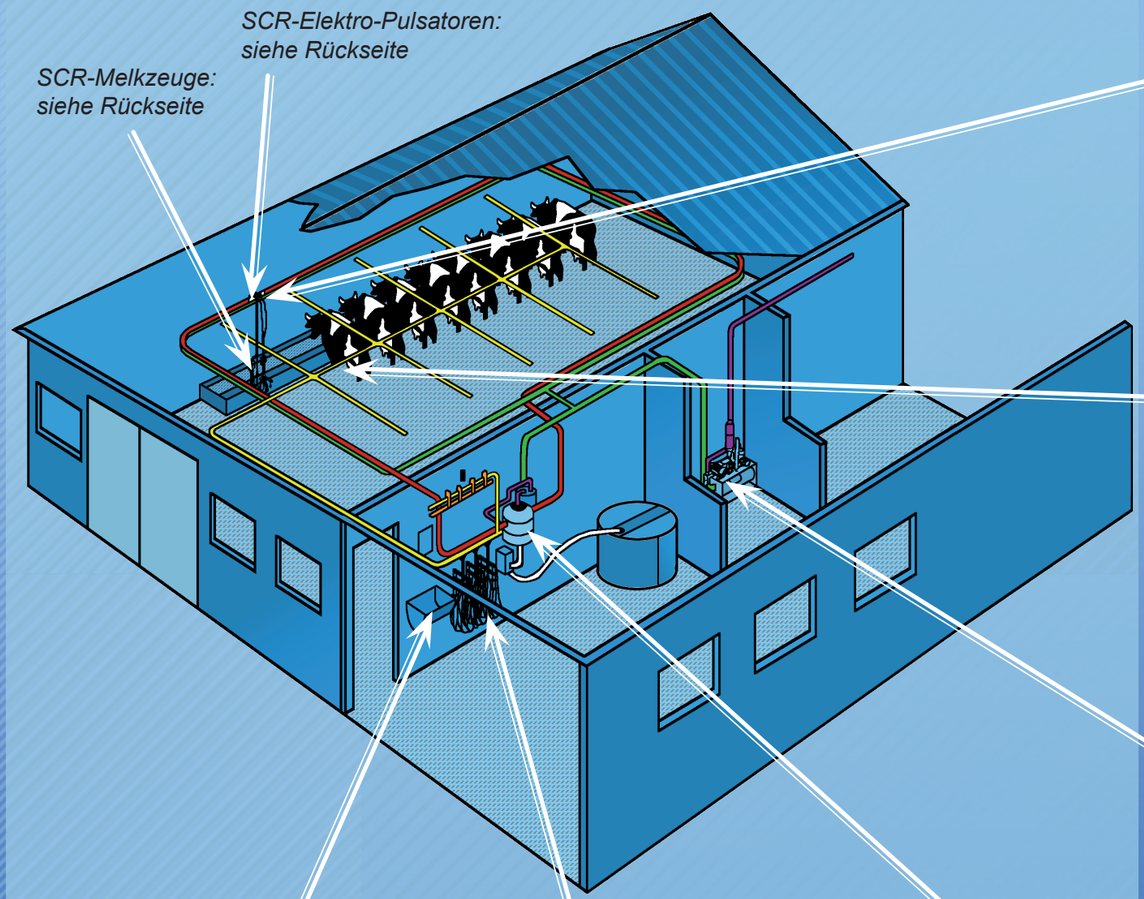
9204 Andwil SG
Tel. 071 385 45 84
9313 Muolen SG
Tel. 071 410 17 90



Rohrmelkanlage

MILKLINE®

Der Klassiker unter den Melkanlagen



Handy-Grip-Hahn

Der Handy-Grip-Hahn ist eine einfache, robuste und betriebssichere Lösung für Rohrmelkanlagen aller Typen. Dieser Milch- und Vakuumhahn hat nur zwei bewegliche Teile. Das sichert niedrige Instandhaltungskosten und optimale Hygiene. Der Öffner des Hahns vertritt die ergonomisch richtige Lösung. Ein einfacher, leichter, aufwärtsgerichteter Schub ist genug.

Die grosse Vakuumkapazität bedeutet, dass der Handy-Grip-Hahn auch dann die ISO-Normen erfüllt, wenn zwei Melkzeuge auf demselben Hahn gekoppelt sind.

Optimum-Melkzeug

Grosses Volumen und stabiles Vakuum sind die ersten Bedingungen um eine optimale Euterhygiene zu erreichen. Das Optimum-Melkzeug von Milkline hat sich schon tausendfach bewährt.

Die Melkzeuge sind aus rostfreiem Stahl gefertigt und mit einem Selbstschliesser versehen, der effektiv unvorhergesehenen Lufteinlass verhindert. Das transparente Unterteil ermöglicht eine ideale Kontrolle des Milchstroms.

Optimum ist mit den beliebten Zitzengummi von Milkline versehen. Der Zitzengummi sichert schonendes Melken, grosse Flexibilität und gute Massage. Er schliesst gut, arbeitet sich nicht nach oben und ist sicher gegen Lufteinlass.

Optimum wird in der Standardausführung mit 400g-Zitzenbecherhülsen aus Nirostahl oder in extra leichter Ausführung mit 200g-Hülsen geliefert.

Vakuumpumpe

Korrektes Vakuum hat eine grosse Bedeutung für das Wohlbefinden des Euters und ist ganz entscheidend für wirklich gutes Melken.

Die Milkline-Serie von SH-Vakuumaggregaten ist so vielseitig, dass in jeder Anlage eine optimale Vakuumkapazität erreicht werden kann.

Ein stabiles Vakuum fordert ausserdem Vakuumrohre mit einer grossen Kapazität. Deshalb verwendet Milkline eine Hauptvakuumleitung aus 63-76mm PVC Vakuumrohr.

Endeinheiten

Milkline liefert eine komplette Serie von Endeinheiten mit 25 bis 80 Litern Inhalt.

Die Endeinheiten können mit Behältern aus rostfreiem Stahl mit einer 5-Liter-Wassersperre, Rinigungssystem und Milchpumpe ebenfalls aus rostfreiem Stahl geliefert werden. Die Kapazität der Milchpumpe beträgt zwischen 1000 und 8000 Litern pro Stunde.

Um eine optimale Reinigung zu erreichen, arbeitet die Endeinheit mit Schwimmern.

Reinigungsautomat

Alle Milkline-Anlagen sind mit Berücksichtigung auf die drei Faktoren Hygiene, Qualität und Wirtschaftlichkeit konzipiert.

Der MC50 ist ein voll programmierbarer Automat mit einfach zu bedienender Steuerung. Er arbeitet mit manueller oder automatischer Dosierung des Reinigungsmittels mit Hilfe von Dosierpumpen. Grössere Anlagen können zusätzlich mit Luft-Injektoren und Durchlauferhitzern ausgerüstet werden. Der optional eingebaute Tankalarm sichert, dass kein Wasser in den Kühltank oder Milch in die Spülwanne eingepumpt wird.

Heisswasserreinigung

Mit dem Heisswasserreinigungssystem werden alle milchführenden Bauteile der Melkanlage für mindestens zwei Minuten auf 77°C erhitzt. Dabei kann auf herkömmliche Reinigungs- und Desinfektionsmittel verzichtet werden. Da die Wassertemperatur 100°C nicht überschreitet, ist das Anbrennen von Eiweiss ausgeschlossen. Während eines Arbeitstages wird die gesamte Melkanlage während gesamthaft weniger als 6 Minuten vollumfänglich gereinigt und desinfiziert.