

Systemes de Traite de Vaches

Haute efficacité



SYSTEMES DE TRAITE


Milkplan[®]
FARMING TECHNOLOGIES

Systemes de traite de vaches

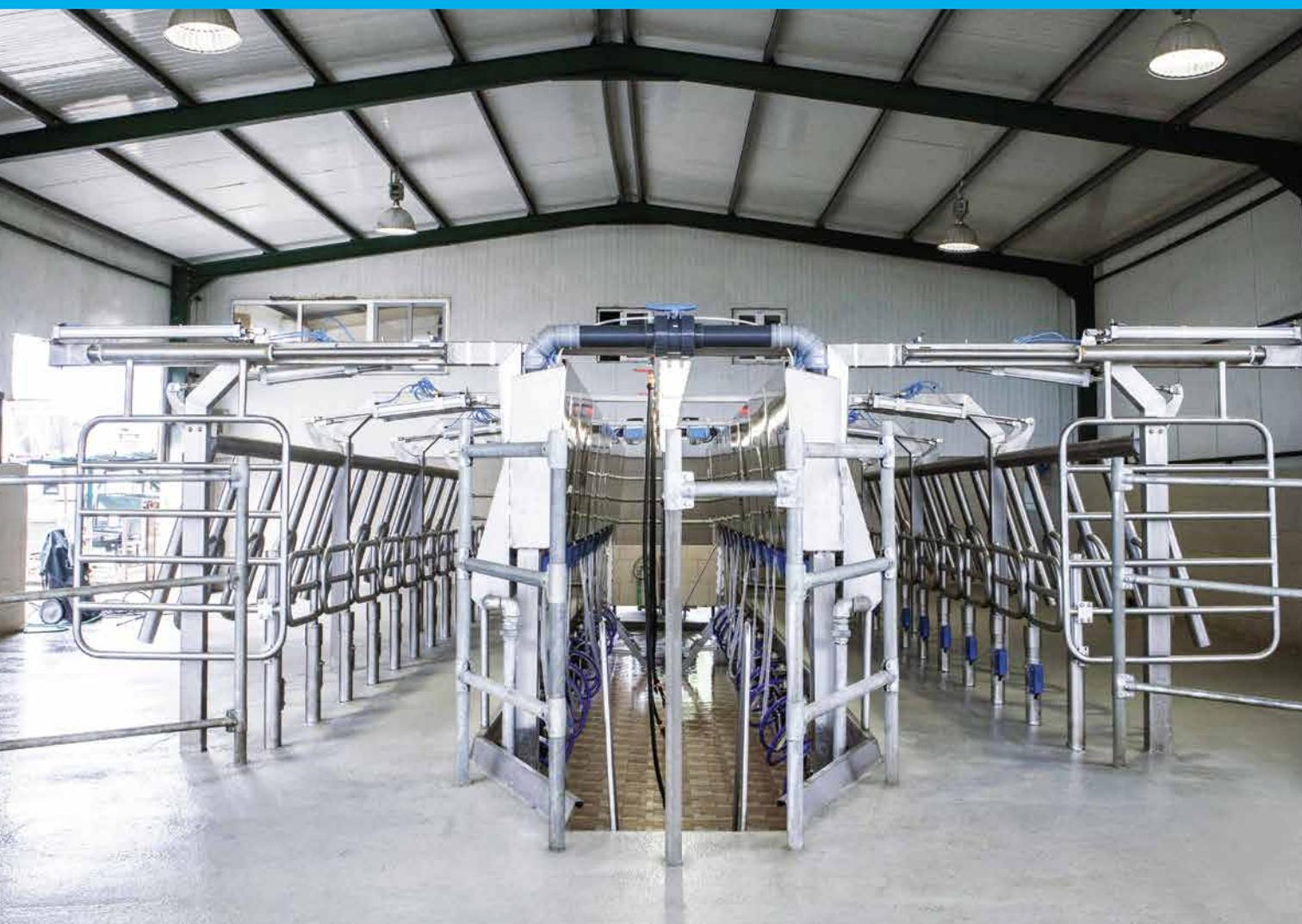
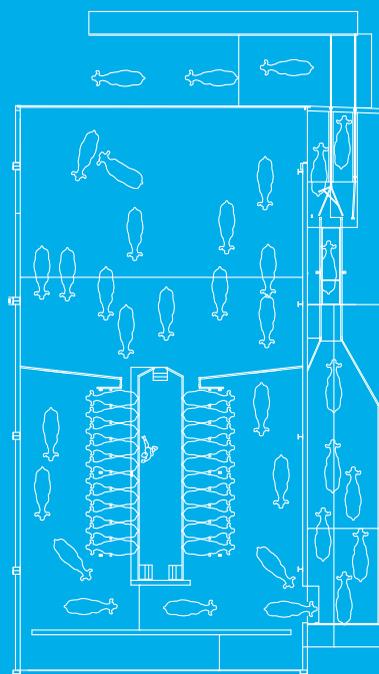
Les salles de traite de vaches MP Arkektron de Milkplan satisfont pleinement aux besoins de l'élevage moderne. Elles s'adaptent à tout espace, assurant l'entrée et le piégeage facile des animaux. Elles sont construites en conformité avec les spécifications de qualité les plus strictes. Elles peuvent être combinées à l'équipement de pointe en matière de gestion électronique: Afimilk. La gestion électronique Afimilk permet d'enregistrer et de traiter une large gamme de données concernant le troupeau et, ainsi, de disposer d'une base de données intégrée et constamment à jour.





MP Armektron Superb

Salle de traite en parallèle



Caractéristiques fonctionnelles

- Réduction du délai d'entrée – sortie des animaux.
- Distance réduite entre postes d'animaux, pour accélérer la traite.
- Dispositif de porte tournante individuelle à ressort de rappel.
- Dispositif de positionnement réglable en poste de traite (anti stress index).
- Dispositif électropneumatique d'entrée et sortie, opéré de la fosse.
- Convient aux animaux grands ou gravides.
- Accès facile à la mamelle de l'animal.
- Économie de temps pour l'opérateur et facilité de nettoyage.



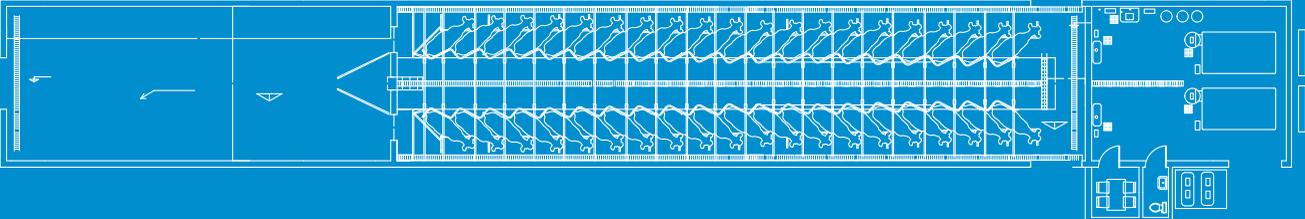
Caractéristiques techniques

- Tailles de 1x4 à 2x40.
- Construction de type lourd en acier inoxydable (DIN 1.4301, AISI 304) ou galvanisé à chaud.
- Arrangement parallèle (90°).
- Pare-bouse inoxydable (DIN 1.4301, AISI 304) à électrovanne automatique et évacuation de l'eau usée.
- Rail de sécurité (kick rail) en acier inoxydable (DIN 1.4301, AISI 304), 3mm d'épaisseur, pour protéger le trayeur contre les coups de pattes.
- Cabine de commande en acier inoxydable qui protège les éléments électroniques et pneumatiques.



MP Armektron Dynamic

Salle de traite en épi





Caractéristiques fonctionnelles

- Entrée et sortie faciles et confortables des animaux.
- Possibilité de combiner avec l'équipement simple ou le système complet de gestion électronique de troupeau.
- Accès facile du trayeur à la mamelle pour positionner les manchons.
- Un des systèmes de traite les plus faciles à utiliser et les plus efficaces.
- Nettoyage facile.



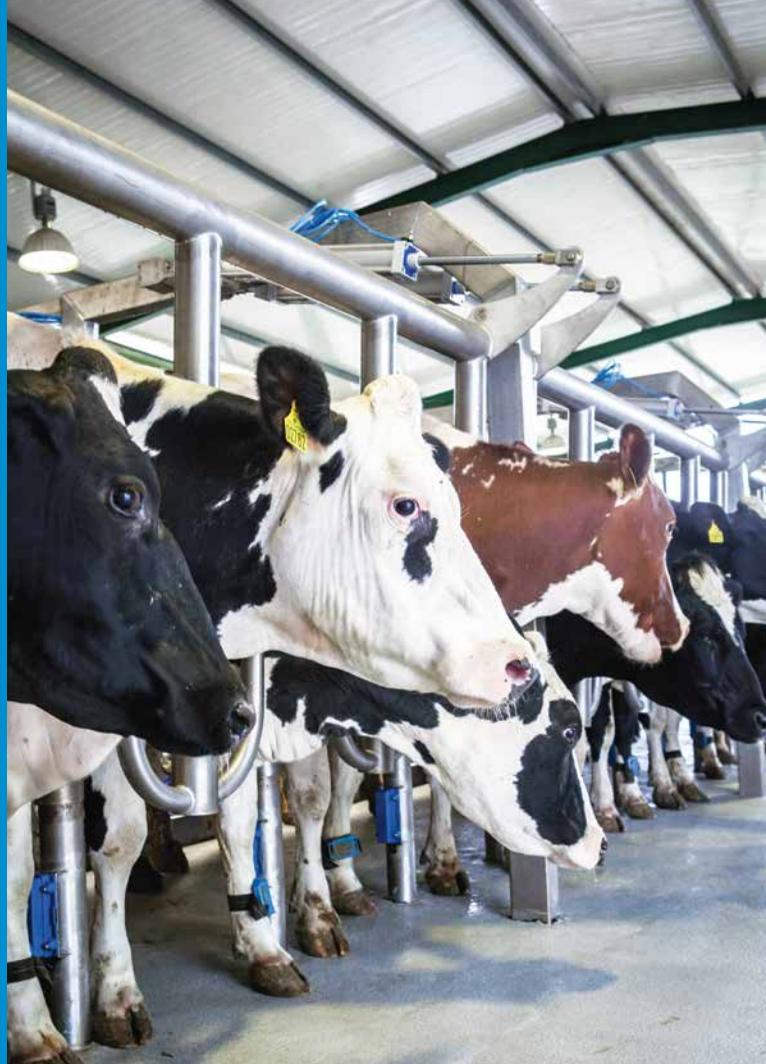
Caractéristiques techniques

- Tailles de 1x3 à 2x24.
- Construction de type lourd en acier inoxydable ou galvanisé à chaud (DIN 1.4301, AISI 304).
- Disposition en épi (32° ou 60°).
- Rail de sécurité (kick rail) en acier inoxydable (DIN 1.4301, AISI 304) ou tôle galvanisée à chaud, 3mm d'épaisseur, pour protéger le trayeur contre les coups de pattes.
- Barre de poitrine renforcée, de 3 mm d'épaisseur, avec support spécial et possibilité de réglage.
- Tôles 2mm de protection, par poste, pour la protection du trayeur.



Équipement

Modèles MP Armektron Superb
& Dynamic



Caractéristiques techniques

- Manchons en silicone ou caoutchouc, triangulaires, aérés, à revêtement métallique ou plastique.
- Pots trayeurs 240cc ou 350cc à fonction 'shut-off' intégrée, avec ou sans aération, à quatre compartiments séparés (anti-contaminatiocroisée).
- Pot trayeur central en acier inoxydable de type vertical ou horizontal, 60 à 100 l, pompe triphasée ou monophasée jusqu'à 2 Hp et filtre en acier inoxydable 620 mm.
- Tube de transfert du lait en acier inoxydable antimagnétique (DIN 1.430, AISI 304).
- Tubes de lavage en acier inoxydable antimagnétique (DIN 1.4301, AISI 304) ou PVC.
- Tubes à vide et tubes de pulsateurs en PVC (10atm).
- Pompe à vide de résistance supérieure à silencieux et régulateur de précision, lubrifiante ou à sec, jusqu'à 4 500 l/min.
- Pulsateurs électroniques et imperméables, de précision supérieure.



Plus

- Utilisation de tube de transfert du lait double, sur chaque côté, et de pot trayeur double, pour les salles de traite de grande taille (supérieure à 2x12).
- Onduleur MP Nautilus, proposée en 2,2kW à 15 kW, pour économiser jusqu'à 40% d'électricité et réduire le bruit au minimum.
- Détachement automatique des manchons.
- Analyse du lait et gestion électronique du troupeau.



Contrôle de lavage et de pulsation

MP Armektron 2 to 1 Pulse & Wash

Le nettoyage du système de traite est une condition nécessaire à l'obtention de lait de qualité supérieure.

En même temps que le contrôle électronique intégrale des pulsateurs, le système 'MP Armektron 2 to 1 Pulse & Wash' assure le nettoyage correct et accélère le processus de lavage.



Caractéristiques techniques



- Système 2 en 1 de lavage automatique et de contrôle des pulsateurs 12/24V.
- Panneau en acier inoxydable antimagnétique (DIN 1.4301, AISI 304).
- Logiciel API (PLC) avec le programme Armektron Plus, conforme aux normes internationales.
- Possibilité de choisir entre les langues GR, EN, FR, RU, RO, ES, etc.
- Réservoir de lavage 80 - 500 l, de type fermé, en acier inoxydable antimagnétique (DIN 1.4301, AISI 304) avec couvercle de protection.
- Interrupteur de contrôle assurant la position du tube de transfert du lait.
- Vanne électrique d'évacuation DN50 grand débit, pour la vidange immédiate de l'eau de lavage de la cuve.
- Panneau de dosage des désinfectants, en acier inoxydable antimagnétique (DIN 1.4301, AISI 304).
- Pompes péristaltiques 24 V CC de précision supérieure, vannes électromagnétiques d'eau chaude/froide 24V alimentation 3/4" et tubes résistants à l'acide.
- Écran numérique et clavier conviviaux.

Caractéristiques fonctionnelles

- Possibilité d'alimentation supplémentaire en eau chaude durant le lavage.
- Redémarrage automatique en cas de panne de courant (automatic reset).
- Précision de régulation exceptionnelle aux quatre phases de pulsation (A, B, C, D).
- Contrôle de deux systèmes indépendants d'injection d'air, pour le lavage de qualité, et du système de purge d'air pour l'acheminement du lait.
- Possibilité de choisir des températures et des délais différents, selon le détergent et les substances chimiques utilisés à chaque nettoyage.
- Compatibilité avec tous les types d'onduleurs.



Plus

Uniquement pour le système Armektron 6.0

- Deux sondes de température IP65 avec alarme de panne.
- Maintien de la température d'eau chaude durant le lavage par système inline heater et résistance 12 kW.
- Information automatisée sur l'entretien et le remplacement de pièces.





3e km route provinciale Lagada - Kolchiko
572 00 Lagadas, Thessalonica Grèce

T/F +30 23940 20400
E sales@milklplan.com

www.milklplan.com