

H&L Pastörisering



Frisk mjölk ger friska kalvar

Kalvar som utfodras med pastöriserad mjölk är friskare och utvecklas bättre. Det visar erfarenhet från kalvuppfödare i USA, där pastöriserad mjölk för kalvar är praxis. Pastörisering av mjölk ökar även i Europa. Processen tillintetgör mer än 99,5 % av bakterierna. Den är särskilt effektiv mot de i mjölkhantering farliga sjukdomsalstrarna såsom E.coli, staphylococci, enterococci mm.

Beskrivning av H&L:s pastörisering

Genom en elektronisk styrning ställer man in önskat pastöriseringsprogram. Det innebär att mjölken värms upp och sedan kyls ner till rätt temperatur. På så sätt kan tillredning, transport och utfodring ske rationellt med en enda maskin. En timer säkerställer att mjölken är färdig pastöriserad till varje mål när du anländer för att ge kalvarna mat. Till detta kommer en lägre strömförbrukning eftersom mjölken inte behöver värmas upp igen till lagom åt temperatur.

Kylfunktionen hos pastöriseraren

Pastöriseraren levereras med en inbyggd kylspiral som kylar ner mjölken med kallt vatten. Kylningen är viktig för att förhindra tillväxt av bakterier i mjölken efter pastöriseringen. Se diagram.



Våra produkter för dig och dina kalvar



Kalvamma H&L 100

H&L Mjölktaxi

H&L Iglu Systemet

H&L Iglu Veranda

Att utfodra kalvarna går mycket snabbare nu...



Milktaxi
Holm & Laue

HOLM & LAUE

Gårdsby Iglu AB

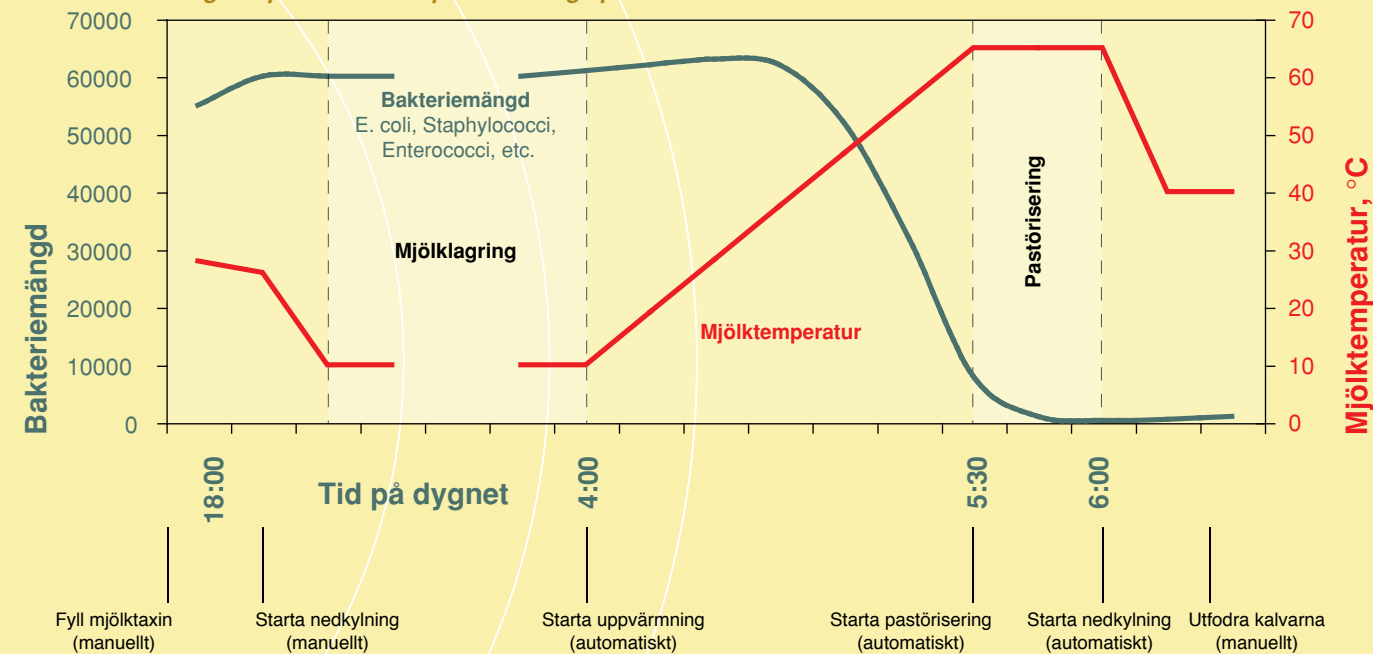
"Friska kalvar – God tillväxt"

Gårdsby Iglu AB
Herrgårdsvägen 2
553 38 Jönköping
Sverige

Dan Rudelöv: 0708-604028
Owe Johansson: 0725-72 52 75
Caroline L. Rudelöv: 0760-443132

Växel: 036-71 10 00
E-mail: info@gardsbyiglu.se
Hemsida: www.gardsbyiglu.se

Diagram på automatisk pastöriserings process



HOLM & LAUE

Gårdsby Iglu AB

"Friska kalvar – God tillväxt"

Nyhet!
Integrerad Pastörisering

Det lätta sättet att
utfodra kalvarna:
effektivt, snabbt och
arbetsbesparande