

Refroidissement optimal



RÉCUPÉRATEUR DE CHALEUR FRE-HEATER®
E STAR® HIPERFORM®
REFROIDISSEUR TUBULAIRE

MUELLER

Récupération de la chaleur.

Fre-Heater®



Économisez de l'énergie et réduisez considérablement les coûts de chauffage de l'eau en ajoutant un Fre-Heater® à votre système de refroidissement du lait.



Échangeur de chaleur Temp-Plate®

Entrée gaz réfrigérant

Sortie gaz réfrigérant

Temp-Plate®

Isolation en mousse

Sortie d'eau chaude

Cuve émaillée

Bardage en acier inoxydable

Entrée d'eau froide

Caractéristiques

- Cuve robuste recouverte d'émail et entourée d'une plaque en acier inoxydable (Temp-Plate) et recouverte de deux couches d'isolation en mousse.
- Bardage en acier-inoxydable de haute qualité pour protéger contre la corrosion et préserver l'apparence.
- La température de l'eau chaude dépend de la taille des unités de condensation et du temps de refroidissement.
- Dans des conditions normales, le Fre-Heater® fournit de l'eau chaude à une température comprise entre 35 °C et 50 °C.
- Fiable et sans entretien : aucune pièce mobile dans le système
- Retour sur investissement : 3 à 4 ans
- 5 ans de garantie

Eau chaude – presque gratuite

Le Fre-Heater® récupère la chaleur perdue des unités de condensation de votre refroidisseur de lait. Cette récupération d'énergie permet de chauffer l'eau, que vous pouvez utiliser pour nettoyer le matériel de traite, le tank à lait et pour la préparation des trayons. Le résultat ? Rentabilité améliorée !



Scannez pour regarder la vidéo

Modèle n°	Capacité (litres)	DIMENSIONS				
		Nombre de circuits frigorifiques	Puissance thermique*	Hauteur (cm)	Diam. (cm)	Anodes
D-50	190	2	3,5-10 kW	137	55	1
D-80	300	2	6-12 kW	148	65	1
D-120	450	2	7-18 kW	157	75	1

* à 0 °C d'évaporation et 32 °C de température ambiante



FRE-HEATER® · E-STAR® · HIPERFORM® · REFRIGÉRISEUR TUBULAIRE

Refroidissement efficace.

E-Star® HiPerForm®



Contrôle numérique de la capacité pour la traite robotisée.

Efficacité et refroidissement optimal avec l'unité de condensation Mueller®, disponible avec les réfrigérants R-290 ou R-448A

Revêtement de protection ElectroFin®.

Le E-Star®HiPerForm® est spécialement conçu pour refroidir le lait. Associé à un tank refroidisseur de lait, le E-Star HiPerForm offre un retour sur investissement maximal. Le E-Star HiPerForm est disponible en monophasé (230 V/50 Hz) et triphasé (400 V/50 Hz).

Modèles

E-Star HiPerForm – Traite traditionnelle

Le E-Star HiPerForm est conçu pour gérer les grands changements de température nécessaires au refroidissement du lait en inondant l'ensemble de l'évaporateur du tank à lait avec du fluide frigorigène. Il en résulte une efficacité de réfrigération maximale.

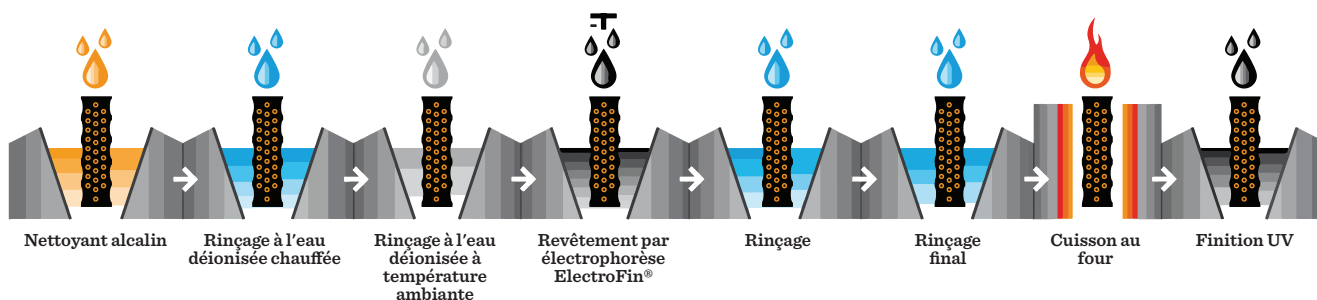
E-Star HiPerForm numérique – Traite robotisée

Le E-Star HiPerForm EVC numérique est la solution idéale pour la traite robotisée. Sa capacité de réduire sa puissance permet de refroidir immédiatement de petites quantités de lait, quelle que soit la taille du tank à lait dont vous disposez.

Revêtement spécial ElectroFin®

Le revêtement de protection ElectroFin® augmente la durée de vie du E-Star HiPerForm. Le revêtement est conçu pour prévenir la corrosion causée par les fortes concentrations d'ammoniac présentes dans l'atmosphère des fermes.

Procédé de revêtement par électrophorèse Electrofin®



Caractéristiques

- Refroidissement efficace/économie d'énergie
- Utilisation intérieure ou extérieure
- Principe de l'évaporateur noyé (E-Star HiPerForm EVC)
- Contrôle de la pression de la tête pour optimiser les performances à toutes les températures ambiantes
- Accumulateur à faible charge
- Encombrement minimum requis
- Économie d'énergie jusqu'à 27 % par rapport aux unités de condensation conventionnelles
- Vanne électronique EVC pour un débit précis du fluide frigorigène



DIMENSIONS MUELLER E-STAR®				
HP	Longueur cm	Largeur cm	Hauteur cm	Poids kg
3,5	102	77	80	162
5	102	77	80	176

*Refroidissement du lait:
rapidité et efficacité*



Refroidisseur tubulaire

Simple →



*Idéal pour la traite
conventionnelle et robotisée.*

Double →



*Idéal pour la traite
conventionnelle.*



Le pré-refroidissement du lait stabilise immédiatement le niveau bactériologique. De plus, vous pouvez économiser sur les coûts : la consommation d'énergie est jusqu'à 50 % inférieure.

Avantages

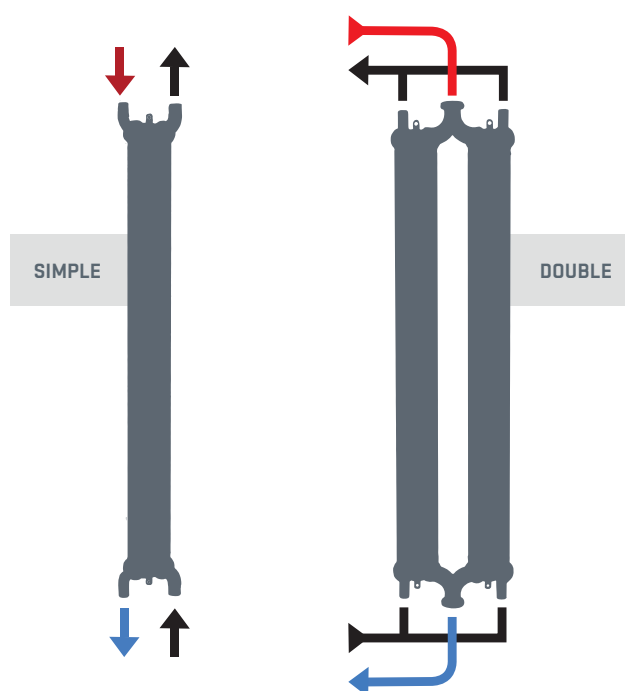
- Refroidissement efficace grâce à une surface d'échange thermique extrêmement grande
- Facile à nettoyer
- Faible perte de charge
- Convient à toutes les quantités de lait et à la traite robotisée
- Aucun risque de mélange de lait
- Période de retour sur investissement courte
- Facile à installer
- Sans entretien

Caractéristiques techniques

- Matériau du tube : acier inoxydable AISI 316
- Longueur : 160 cm
- Diamètre : 14 cm
- Poids : 30 kg
- Raccordements
- Raccordement du lait : 25 mm (la traite robotisée) 40 mm / 50 mm
- Raccordement d'eau : 1"
- Pression max. : 16 bars
- Température max. : 250 °C
- Capacité de lait : max. 4 000 l/h

Un refroidisseur tubulaire refroidit le lait avant son arrivée dans le tank à lait. La chaleur du lait est évacuée grâce à l'eau froide qui coule dans la direction opposée au lait chaud. Le refroidisseur tubulaire réduit la charge de refroidissement dans le tank à lait et l'énergie requise, ce qui entraîne des économies importantes sur le processus global de refroidissement du lait.

L'eau potable destinée au bétail peut être utilisée comme eau de refroidissement, permettant à vos animaux de bénéficier de l'eau maintenant tiède à la sortie du refroidisseur tubulaire. Les animaux apprécieront l'eau potable tiède, qui favorise la production de lait.



MUELLER

Nous sommes convaincus que la seule qualité qui compte est celle qui est faite pour durer. Pour chaque pièce que nous fabriquons, nous cherchons à avoir un impact durable. Nos équipements permettent aux agriculteurs, aux brasseurs et aux ingénieurs de conserver la fraîcheur de leurs produits et sécuriser leurs stocks. Que nos équipements servent à conserver le lait dans les zones rurales ou à fabriquer des médicaments révolutionnaires, notre rôle est essentiel.

Creating Quality for *Life*



Mueller BV
Noordgang 14 | 7141 JP Groenlo,
Pays-Bas

PAUL
MUELLER
COMPANY Mueller BV est une filiale de Paul Mueller Company

info@paulmueller.com
+31 (0)88-683 0000 | EN.PAULMUELLER.COM
©2024 Paul Mueller Company | 24-2410010810r-DFENL