

Raffreddamento intelligente e risparmio di energia



FRE-HEATER®
E STAR® HIPERFORM®
REFRIGERATORE TUBOLARE

MUELLER

Recupero del calore.

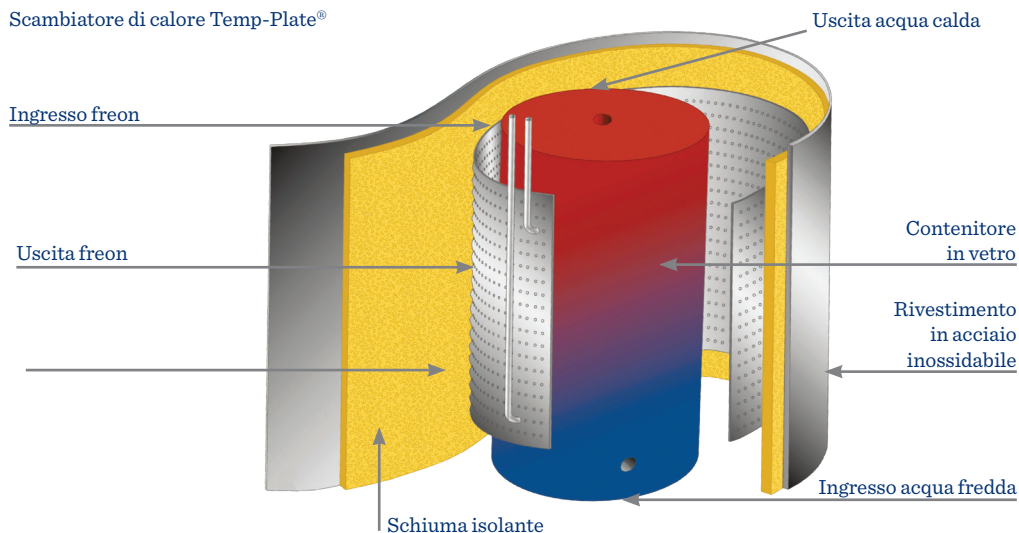
Fre-Heater®



Risparmia energia e taglia i costi del riscaldamento dell'acqua aggiungendo il Fre-Heater al tuo sistema di raffreddamento del latte.



Scambiatore di calore Temp-Plate®



Caratteristiche

- Contenitore in vetro estremamente resistente. Circondato da una superficie in acciaio inossidabile di trasferimento del calore e rivestito con cinque centimetri di schiuma isolante.
- Contenitore esterno prodotto in acciaio inossidabile di alta qualità per la protezione da corrosione e a fini estetici.
- La temperatura dell'acqua calda dipende dalla misura dei condensatori e dal tempo di raffreddamento.
- In circostanze normali, Fre-Heater® fornisce acqua calda ad una temperatura compresa tra 35 °C e 50 °C.
- Affidabile e non necessita di manutenzione: non sono presenti parti mobili nel sistema
- Recupero del capitale investito in 3 o 4 anni
- 5 anni di garanzia

Acqua calda quasi gratis

Fre-Heater® recupera il calore disperso dai condensatori del refrigeratore di latte. Questa energia recuperata riscalda l'acqua che potrebbe essere utilizzata per lavare le attrezzature di mungitura e il serbatoio del latte, e per la preparazione della mungitura. Il risultato? Maggiore redditività!



Scansiona per guardare il video

MISURE						
N. modello	Contenuto (litri)	N. circuiti refriger.	Capacità termica*	Altezza (cm)	Diam. (cm)	Anodi
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

*a temperatura ambiente di 32 °C e evaporazione 0 °C



FRE-HEATER® • E STAR® HIPERFORM® • REFRIGERATORE TUBOLARE

Raffreddamento efficiente.

E-Star® HiPerForm®



Controllo capacità digitale per mungitura robotizzata.

Efficienza e raffreddamento ottimale con condensatore Mueller, adatte per i gas refrigeranti R-290 e R-448A!

Rivestimento di protezione ElectroFin®.

E-Star®HiPerForm® è progettato e costruito specificatamente per il raffreddamento del latte. Unito al serbatoio di raffreddamento del latte, E-Star HiPerForm fornisce il massimo rendimento sul capitale investito. E-Star HiPerForm è disponibile monofase (230V/50Hz) e trifase (400V/50Hz).

Modelli

E-Star HiPerForm: mungitura tradizionale

E-Star HiPerForm è progettato per gestire i forti sbalzi di temperatura che si verificano durante il raffreddamento del latte, facendo affluire liquido refrigerante all'intero evaporatore del refrigeratore del latte. Questo crea la massima efficienza di refrigerazione.

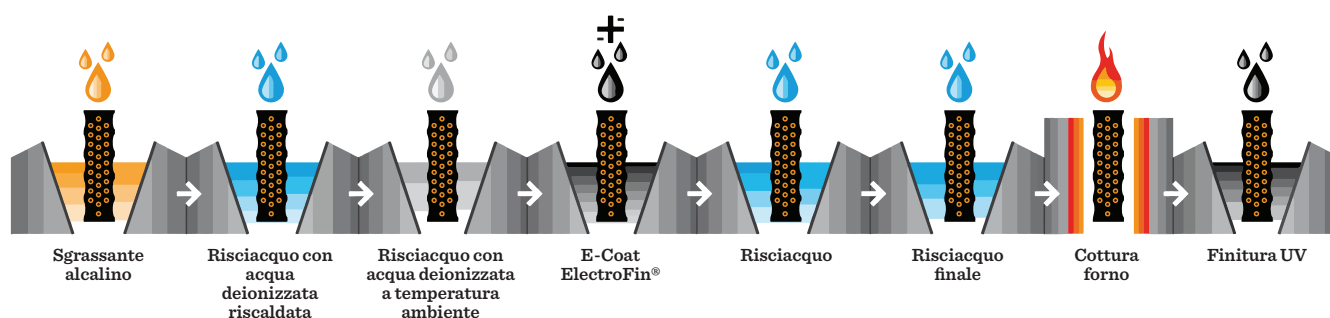
Digital E-Star HiPerForm: mungitura robotizzata

L'EVC Digital E-Star HiPerForm è la perfetta combinazione per la mungitura robotizzata. La possibilità di riduzione della capacità consente il raffreddamento immediato di piccoli volumi di latte, indipendentemente dalla dimensione del refrigeratore di latte a disposizione.

Speciale rivestimento ElectroFin®

Il rivestimento di protezione ElectroFin® aumenta la vita utile dell'E-Star HiPerForm. Il rivestimento è progettato per prevenire la corrosione causata da elevate concentrazioni di ammoniaca presente nell'atmosfera delle fattorie.

Processo E-Coat Electrofin®



Caratteristiche

- Ottimo rapporto raffreddamento/risparmio di energia
- Per interni ed esterni
- Principio dell'evaporatore a immersione completa (EVC E-Star HiPerForm)
- Controllo pressione di testa per ottimizzare la prestazione in qualsiasi temperatura ambiente
- Accumulatore a basso carico
- Minimo ingombro
- Risparmio di energia fino al 27% rispetto ai condensatori tradizionali
- Elettrovalvola EVC per un flusso refrigerante di precisione



DIMENSIONI E-STAR® MUELLER				
HP	Lunghezza cm	Larghezza cm	Altezza cm	Peso kg
3,5	102	77	80	162
5	102	77	80	176

Raffreddamento del latte: la migliore soluzione nel minor tempo possibile



Pre-raffreddatore tubolare

Singolo



Ideale per mungitura tradizionale e robotizzata.

Doppio



Ideale per mungitura tradizionale.



Il pre-raffreddamento del latte stabilizza immediatamente il livello batteriologico. Inoltre, è possibile risparmiare sui costi: minore consumo di energia fino al 50%

Vantaggi

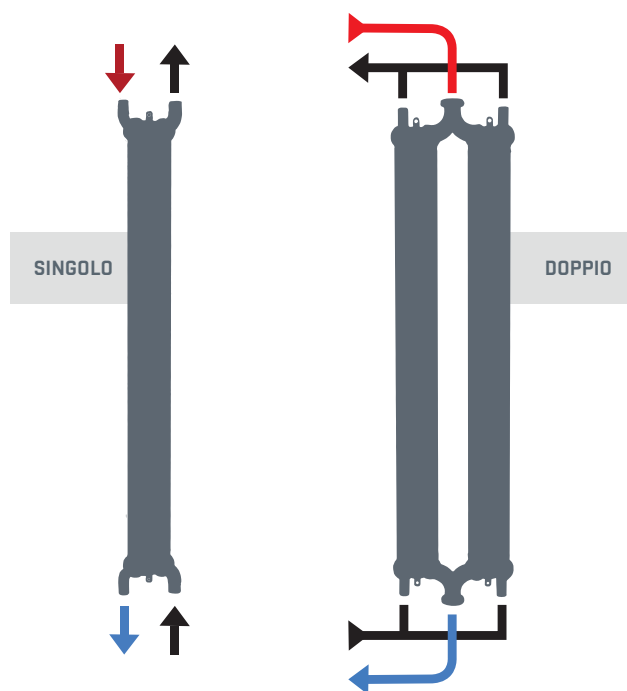
- Efficienza di refrigerazione grazie alla notevole ampiezza della superficie di scambio di calore
- Facile da pulire
- Bassa caduta di pressione
- Idoneo per tutte le quantità di latte e per la mungitura robotizzata
- Nessun rischio legato alla miscelazione del latte
- Ridotto periodo di ammortamento
- Facile da installare
- Non richiede manutenzione

Caratteristiche tecniche

- Tubo materiale: acciaio inossidabile AISI 316
- Lunghezza: 160 cm
- Diametro: 14 cm
- Peso: 30 kg
- Collegamenti
- Collegamento latte: 25 mm (robot) / 40 mm / 50 mm
- Collegamento acqua: 1"
- Pressione max: 16 Bar
- Temperatura max: 250 °C
- Capacità latte: max 4.000 l/h

Un refrigeratore tubolare raffredda il latte prima che raggiunga il serbatoio di raffreddamento del latte. Il calore del latte viene rimosso grazie al flusso di acqua fredda in direzione opposta al latte caldo. Il refrigeratore tubolare riduce il carico di refrigerazione all'interno del serbatoio e l'energia necessaria, raggiungendo un significativo risparmio energetico sull'intero processo di raffreddamento del latte.

Approvato per l'uso come acqua potabile per il bestiame, consentendo agli animali di beneficiare del refrigeratore tubolare. Apprezzeranno l'acqua preriscaldata che favorisce la produzione di latte.



MUELLER

Siamo uniti dalla convinzione che l'unica qualità che conta è quella che funziona per tutta la vita. Attraverso ogni attrezzatura che costruiamo, il nostro obiettivo è avere un impatto che ci contraddistingua per la durabilità nel tempo dei nostri prodotti. Le nostre attrezzature permettono ad allevatori, birrai e tecnici di mantenere fresco il loro prodotto, conservando la qualità delle proprie giacenze. Grazie alle nostre apparecchiature stiamo facendo la differenza sia per quanto riguarda la conservazione del latte nelle aree rurali, sia per quanto riguarda la produzione di medicinali che offrono benefici per la salute e sono in grado di rivoluzionare il mondo.

Creating Quality for *Life*



Mueller BV
Noordgang 14 | 7141 JP Groenlo,
Paesi Bassi

PAUL
MUELLER
COMPANY Mueller BV è una controllata di Paul Mueller Company

info@paulmueller.com
+31 (0)88-683 0000 | EN.PAULMUELLER.COM
©2024 Paul Mueller Company | 24-2409121300r-DFENL