

# Cooling the World's Milk



SERBATOI DI RAFFREDDAMENTO DEL LATTE •  
MODELLO O • MODELLO P

**MUELLER**



*Progettati per durare e rimanere affidabili nel tempo. Sfrutta ancora di più ciò che conta per te, grazie a un'attrezzatura costruita per durare a lungo.*



## *Benefici principali dei nostri serbatoi di raffreddamento e dei sistemi di controllo MIII Mueller®:*

### **Tranquillità**

- **Qualità superiore = Manutenzione minima**
  - Materiali di fascia superiore ed elevata qualità di lucidatura migliorano la procedura di pulizia e riducono la penetrazione dello sporco, evitando così condizioni di contaminazione
  - L'avanzato sistema di refrigerazione a sottoraffreddamento con la nostra unità di condensazione E-Star® aggiunge:
    - \* basso rischio di congelamento del latte,
    - \* una pressione di esercizio e una temperatura del gas più basse, per una maggiore durata del compressore,
    - \* un esteso controllo dei nostri collegamenti del sistema di evaporazione, in grado di prevenire le perdite sotto il rivestimento esterno
- **Servizio di assistenza clienti 24 ore su 24, 7 giorni su 7 con la nostra rete di rivenditori o il nostro team di assistenza Mueller nei Paesi Bassi**
- **Compatibile con tutti i sistemi di mungitura, compresi tutti i marchi di sistemi robotizzati**

### **Sostenibilità**

- Il nostro sistema di lavaggio MIII è progettato per una maggiore efficienza e prevede l'utilizzo di una quantità di acqua notevolmente inferiore e minori sostanze chimiche, se confrontato con sistemi della concorrenza.
- Abbinato alla nostra unità di condensazione E-Star, il sistema refrigerante a sottoraffreddamento mantiene temperature di esercizio e pressioni del gas più basse, per un minore consumo di energia. Disponibile per i gas refrigeranti R-290 e R-448a.
- Insieme al nostro sistema Fre-Heater® di recupero del calore è possibile raggiungere il 100% delle proprie esigenze di alimentazione di acqua calda. La superficie di trasferimento termico Temp-Plate® Mueller raffredda il gas refrigerante surriscaldato dalle unità di condensazione, raccoglie l'energia termica inutilizzata e la ridistribuisce nel sistema di acqua calda potabile.

# Quadro di comando MIII: il più avanzato sistema di raffreddamento e controllo pulizia del settore

## Caratteristiche principali MIII:

- Controllo serbatoio, MilkGuard e interfaccia installata per sistemi robotizzati di mungitura
- Controllo totale e monitoraggio di tutte le funzioni di raffreddamento, pulizia e per il sistema di agitatori
- Totalmente adattabile ai singoli requisiti di raffreddamento e pulizia
- Installato su serbatoi refrigerati Mueller® O e P nuovi e usati

## Quadro di comando e display

- Ampio display con la visualizzazione di data, ora e temperatura del latte e delle informazioni complete sullo stato del sistema, selezionabili in diverse lingue
- Passaggio automatico tra orario estivo e invernale

## Sistema di pulizia rapida

- Basato sul principio dello scarico diretto
- Tempo di fermo ridotto dei sistemi robotizzati di mungitura grazie a tempi ridotti di pulizia
- Sensori di livello dell'acqua a garanzia di una quantità adeguata di acqua di lavaggio, indipendentemente dalla pressione di alimentazione dell'acqua

## Comunicazione del quadro di comando MIII con tutti i sistemi robotizzati di mungitura



**Quadro di comando MIII**

Ampio display di visualizzazione di data, ora e temperatura del latte e informazioni sul sistema in più lingue

MIII® è disponibile come controllo serbatoio di base, con funzioni limitate. Siamo a disposizione per ulteriori informazioni.





# Serbatoi di raffreddamento del latte



A



*Creare valore per i produttori grazie alle più avanzate tecnologie disponibili per il raffreddamento del latte*

# È la tua ricchezza

Il latte nel serbatoio rappresenta la tua ricchezza. Lo sappiamo bene: è la tua vita. Ecco perché per proteggerlo ci siamo specializzati nella costruzione di un sistema affidabile di raffreddamento del latte. Da oltre 70 anni lavoriamo insieme agli allevatori di bestiame da latte e ai nostri rivenditori per affidarti l'efficienza energetica e la qualità di un sistema Mueller® di refrigerazione del latte. Grazie al sistema Mueller di refrigerazione del latte, i produttori di latte hanno la garanzia di ottenere qualità, affidabilità e sostenibilità del prodotto.

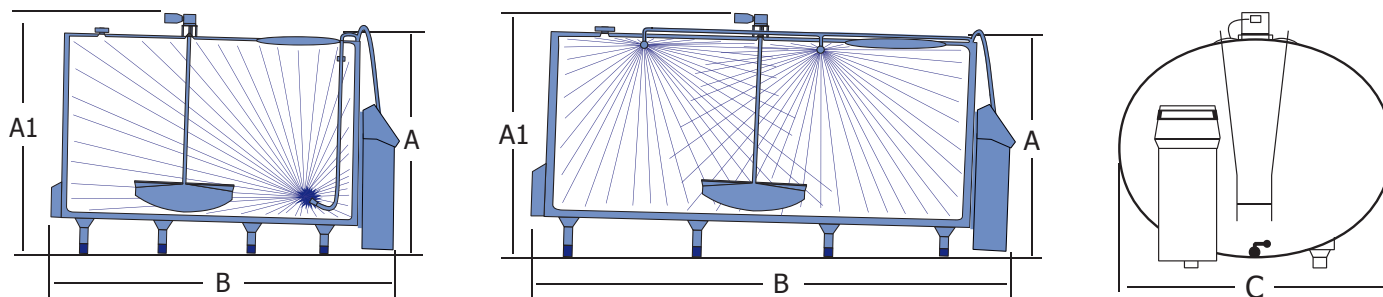
## I tempi di fermo macchina non sono un'opzione

I tempi di fermo macchina non sono un'opzione perché gli allevatori lavorano ogni singolo giorno. La nostra rete di rivenditori di assistenza ha un'esperienza decennale e una competenza per risolvere, 24 ore su 24, 7 giorni su 7, tutte le sfide da affrontare nel settore della refrigerazione, siano esse giornaliere che a lungo termine. A prescindere dal marchio o dai metodi di installazione, saranno disponibili presso la tua sede e pronti ad offrire un'assistenza completa per fare in modo che la tua attrezzatura funzioni perfettamente. Abbiamo a disposizione anche un team dedicato di assistenza Mueller che concentra principalmente i propri sforzi sull'assistere i nostri clienti nei Paesi Bassi, con competenza che si estende sino ad oggi a tutti i nostri rivenditori, sia nei Paesi Bassi sia a livello internazionale. Questo team apporta un ricco bagaglio di conoscenza a tutti i rivenditori e alimenta le nostre iniziative R&S.

Inoltre, il nostro Centro di formazione a Groenlo, nei Paesi Bassi, fornisce istruzioni di prim'ordine, specifiche sull'assistenza, ai tecnici dei nostri rivenditori. Essi ricevono un orientamento professionale pratico su manutenzione e assistenza per la tua attrezzatura Mueller, con l'obiettivo di garantire una regolare attività di produzione del latte.



# Dimensioni e caratteristiche tecniche del Modello O



Per modelli O 2000 e superiori, i recipienti sono equipaggiati con sistema di nebulizzazione a sfere di pulizia (muniti di tubo di pulizia removibile).

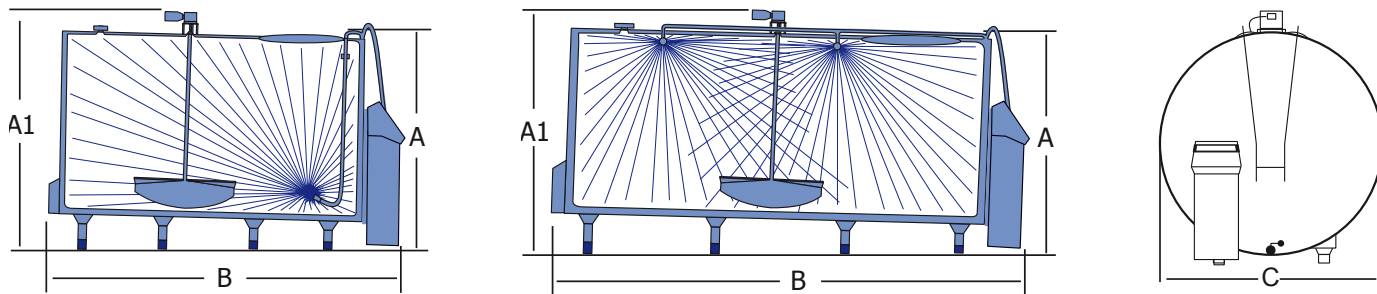
Modello	Capacità massima in litri	Lunghezza (B) in mm	Larghezza (C) in mm	Altezza (A) in mm compreso tubo di nebulizzazione, sezione anteriore serbatoio	Altezza (A1) in mm incluso agitatore, inclinazione 1:40
OC-400	1.725	2.115	1.530	1.250	1.525
O-500	2.125	2.470	1.530	1.250	1.525
O-600	2.530	2.825	1.530	1.250	1.535
O-700	2.960	2.440	1.790	1.490	1.785
O-800	3.295	2.650	1.785	1.490	1.795
O-900	3.695	2.900	1.785	1.490	1.800
O-1000	4.105	3.150	1.785	1.490	1.805
O-1125	4.580	3.450	1.785	1.490	1.810
O-1250	5.085	3.030	2.015	1.685	1.900
O-1500	6.135	3.535	2.015	1.685	1.910
O-1750	7.125	4.015	2.015	1.685	1.920
O-2000	8.180	4.530	2.015	1.725	1.930
OC-2000	8.095	3.535	2.270	1.920	2.150
O-2250	9.120	3.915	2.270	1.920	2.160
OC-2500	10.565	2.975	2.792	2.230	2.555
O-2750	11.045	4.630	2.270	1.940	2.180
O-3000	12.000	4.980	2.270	1.940	2.210
O-3500	13.770	4.980	2.450	2.035	2.280
O-4000	15.670	5.590	2.450	2.085	2.320
O-4500	18.740	5.010	2.800	2.405	2.605
O-5000	20.555	5.440	2.800	2.405	2.605
O-6000	24.020	5.705	3.010	2.475	2.655
O-7000	28.195	5.705	3.210	2.665	2.850
O-8000	32.695	5.705	3.410	2.885	3.015
O-9000	36.400	5.705	3.560	2.900	3.230

Lunghezza complessiva, comprensiva di quadro di comando MIII (360 mm). L'altezza del tubo di pulizia è pari a zero fino al modello O-1750

*È possibile che alcune informazioni contenute nella brochure possano discostarsi dalla configurazione effettiva.  
Di conseguenza, nessun diritto può essere riservato per le informazioni contenute nella brochure.*



# Dimensioni e caratteristiche tecniche del Modello P



Per modelli P 8000 e superiori, i recipienti sono equipaggiati con sistema di nebulizzazione a sfere di pulizia (muniti di tubo di pulizia removibile).

Modello	Capacità massima in litri	Lunghezza in mm (B)	Larghezza in mm (C)	Altezza (A) comprensiva di tubo di pulizia, sezione anteriore del serbatoio	Altezza (A1) incluso agitatore, inclinazione 1:40
PC-5000	5.070	3.030	1.740	1.910	2.115
P-6000	6.125	3.535	1.740	1.960	2.125
P-7000	7.120	4.015	1.740	1.960	2.145
P-8000	8.075	3.535	1.980	2.160	2.385
P-9000	9.100	3.915	1.980	2.160	2.390
P-10000	10.000	4.250	1.980	2.160	2.400
P-12000	12.000	4.980	1.980	2.160	2.425
PC-12000	12.815	4.250	2.245	2.445	2.645
P-15000	15.460	4.980	2.245	2.445	2.695
P-18000	18.000	5.705	2.245	2.500	2.745
PC-18000	18.080	4.250	2.625	2.780	3.045
P-20000	21.800	5.010	2.625	2.780	3.045
P-24000	25.200	5.705	2.625	2.880	3.090

Lunghezza complessiva, comprensiva di quadro di comando MIII (360 mm). L'altezza del tubo di pulizia è 60 mm fino al modello P 7000 incluso. Modifiche nelle dimensioni su richiesta.

*È possibile che alcune informazioni contenute nella brochure possano discostarsi dalla configurazione effettiva. Di conseguenza, nessun diritto può essere riservato per le informazioni contenute nella brochure.*

# 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*



PAUL  
MUELLER

COMPANY Mueller BV è una controllata di Paul Mueller Company

Mueller BV  
Noordgang 14 | 7141 JP Groenlo,  
Paesi Bassi

[info@paulmueller.com](mailto:info@paulmueller.com)

**+31 (0)88-683 0000 | IT.PAULMUELLER.COM**

©2025 Paul Mueller Company | 2509 - 2406260646R-IT