

**Damit verwöhnen Sie Ihre Milch**  
**DeLaval Milchkühlsysteme**





# DeLaval Kühltanks DXO, DXCR, DXCE, DXCEM

Milch ist eines unserer wertvollsten Nahrungsmittel. Möchten Sie Ihre wertvolle Rohmilch in irgendeinen Behälter füllen und dann darauf vertrauen, dass alles schon gut und kalt wird?

Natürlich verlangen Sie einen professionellen Partner, der Ihnen Kühl- und Energietechnik aus einer Hand liefert und der Ihre Milchproduktion rentabel macht.

Wir laden Sie ein, unsere kühle Welt mit ihren Produkten und Systemlösungen kennen zu lernen.



DXO Kompaktausführung

**DeLaval Milchkühlwanne DXO** hier steckt viel drin - Für kleinere Betriebe ist die DXO Wanne mit 300 bis 1850 l Inhalt ideal. Hochwertiger Edelstahl und runde Formen erleichtern das Reinigen und die doppelwandig ausgeschäumte Konstruktion verhindert Energieverluste. Die Unterstützung durch eine Gasfeder vereinfacht die Deckelhandlung. Mit dem ergonomischen Wannengriff öffnen Sie den Deckel weit nach oben und mit dem 200 mm Inspektionsloch im Wannendeckel verlieren Sie Ihre Milch nie aus den Augen.

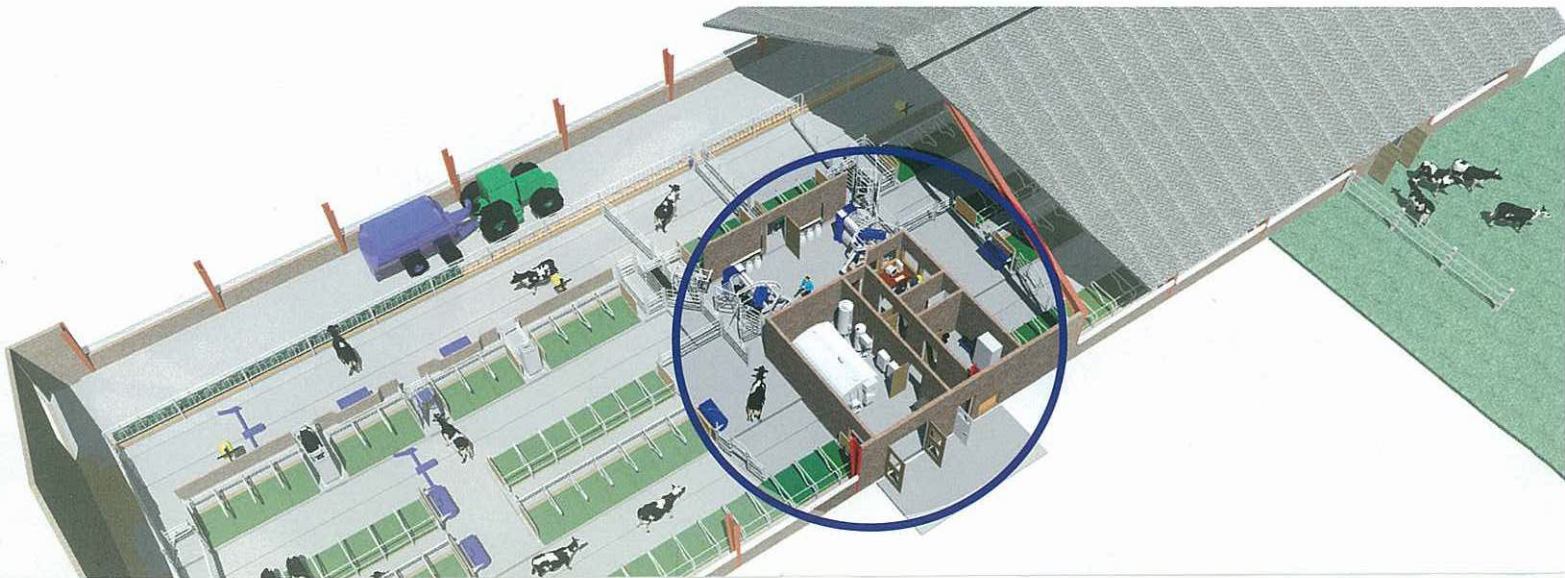
**Kein Schaumschläger** Ein grosses langsam drehendes Rührblatt schont die empfindliche warme Rohmilch. Intensive

Durchmischung der Milch verkürzt die Kühlzeit und spart Energiekosten.

Alle DXO Wannen sind stabil aufgebaut und auch als kompakte Version mit aufgebaute Kälteaggregat lieferbar; für schnelle Installation und einfache Umpositionierung (z.B. Almbetriebe).

### Schnell und gut

DXO Wannen haben eigens entwickelte Steppverdampfer, die mit hoher Gasgeschwindigkeit des Kältemittels Ihre Milch schnell kühlen. Verschiedene elektronische Thermostate mit Digitalanzeige zur vollständigen Kühlkontrolle können eingesetzt werden. Hochwertige Scheibenventile und Innensumpf für die DXO Wanne sind optional.





## DeLaval Kühltank DXCE



DXCE mit Reinigungsautomat T200



Die elliptischen DXCE Tanks haben das optimale Verhältnis von Milchinhalt und Verdampferoberfläche für mittlere bis grosse Milchmengen. Das ergibt kurze Kühlzeiten bei optimaler Energienutzung und niedrigen Kühlkosten.

### Gerührt und nicht geschüttelt

Die schonende Durchmischung der Milch erfolgt mit sehr geringer Drehzahl des Rührwerks. Ein speziell gestaltetes Rührwerkblatt verhindert qualitätsmindernden Lufteintrag in die Milch. In nur zwei Minuten Rührzeit wird der gesamte Tankinhalt gleichmäßig durchmischt.

### In der Mitte liegt die Kraft

DXCE und DXCEM Tanks haben auf der zentralen Rührwelle angebrachte Sprühdüsen. Sie drehen sich mit ihr, sodass in jeder Reinigungsphase der kräftige Wasserstrahl den Innentank tadellos sauber macht.

### Konstruktion macht den Unterschied

Die spezielle Gestaltung des Deckelgelenkes öffnet den Mannlochdeckel sowohl nach oben als auch zur Seite; das spart Platz in Räumen mit geringer Deckenhöhe. Hoch verdichteter FCKW-freier Dämmschaum in der Tankwandung verhindert unerwünschte Temperaturveränderungen der Milch – bei allen Tanks der DeLaval Familie.

