

Les filtres à lait les plus performants au monde

The background of the page is composed of several overlapping, rectangular sheets of blue, fibrous filter material. The sheets are arranged in a staggered, ascending pattern from the bottom left towards the top right, creating a sense of depth and layering. The texture of the filter material is clearly visible, showing a fine, fibrous structure.

Supérieurs en termes de conception

Les filtres qui feront la différence pour la qualité de votre lait

En matière de préservation de la qualité de votre lait, le choix du filtre peut faire toute la différence. La qualité élevée d'un filtre à lait se juge par sa capacité à capturer les impuretés, à laisser passer le lait rapidement et efficacement sans se déchirer.

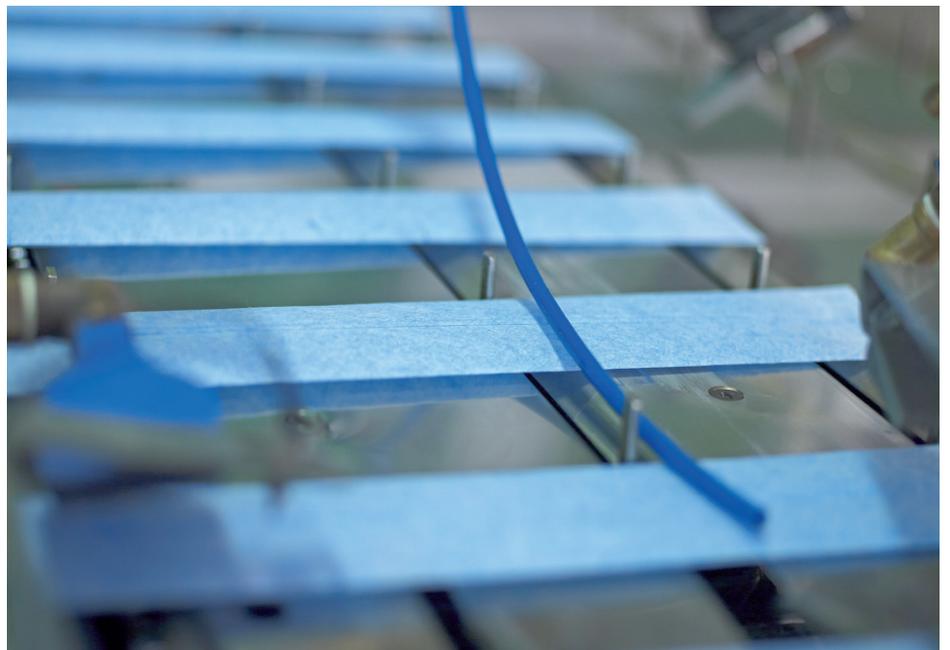
Chez DeLaval, c'est notre engagement à fournir aux producteurs laitiers des produits de haute qualité qui nous a conduit à développer notre gamme de filtres à lait bleus et blancs. Faisant l'objet de recherches exhaustives, de développements constants et de nombreux tests, ils délivrent des résultats de filtration inégalés.

Le filtre à lait le plus résistant

Si vous utilisez les équipements de traite DeLaval, vous prenez sans doute en charge de grands volumes de lait à haut débit, qui requièrent des exigences certaines sur les filtres à lait. La porosité du filtre ne doit pas seulement rester stable, mais c'est le filtre lui-même qui doit pouvoir résister au déchirement. La fabrication des filtres à lait DeLaval par voie humide permet aux filtres de rester intacts sous des conditions les plus extrêmes. En fait, lors de tests conduits en laboratoire, ils se sont avérés être au moins **deux fois et demie** plus résistants que les autres filtres disponibles sur le marché européen.

De plus grands volumes de lait pris en charge

Avec des débits de lait pouvant atteindre 220 litres par minute, la pression exercée sur un filtre peut être intense. Néanmoins, les surfaces uniformes des filtres à lait DeLaval fabriqués par voie humide garantissent un processus de filtration extrêmement efficace, indépendamment des conditions sur l'exploitation laitière ou des débits de lait. Lors de tests conduits en laboratoire, les filtres à lait DeLaval ont montré une meilleure efficacité de filtration de l'ordre de 12 % par rapport aux concurrents européens, ce qui signifie concrètement que votre lait est filtré plus rapidement.





Une filtration efficace

Un filtre résistant permettant une filtration efficace n'est rien si le processus de filtration n'est pas efficace. La fabrication par voie humide garantit une porosité constante, également répartie sur l'ensemble du filtre. Ce processus de fabrication, associé à un choix de fibres de haute qualité, assure aux filtres DeLaval une filtration inégalée.

Peu importe ce qui entre dans le filtre – paille, poils, insectes, grumeaux, détergents acides et alcalins – le filtre à lait DeLaval les empêchera de passer dans le tank à lait.

Filtres à lait bleus Premium

Les filtres à lait bleus Premium DeLaval ont été spécialement conçus pour les éleveurs exigeants qui veulent obtenir les meilleurs résultats du processus de filtration du lait.

Fabrication par voie humide

Le procédé de fabrication par voie humide allié à des fibres de haute qualité nous permet de fabriquer des filtres avec des surfaces très uniformes. Ces caractéristiques leur confèrent un excellent contrôle de la porosité, une filtration uniforme, une haute résistance à l'humidité et une bonne stabilité dimensionnelle.

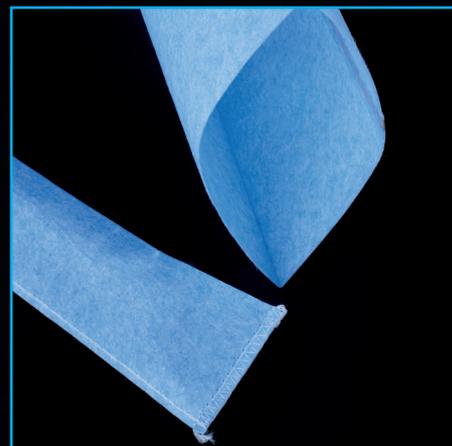
Alliant une extrême robustesse et une filtration exceptionnellement efficace et productive, ils permettent également aux éleveurs d'examiner les particules retenues dans le filtre après la traite. Les changements d'aspect d'un lait liés à des mammites sont plus détectables grâce à la couleur bleue : notre filtre bleu est un atout supplémentaire pour contrôler la qualité du lait.

Approuvés pour le contact alimentaire

Tous les éléments entrant dans la composition des filtres à lait DeLaval – de la couture jusqu'à la colle utilisée pour les soudures des fibres tissées – sont approuvés pour le contact alimentaire. Ils sont pleinement conformes aux réglementations européennes et américaines des denrées alimentaires.

Supérieurs en termes de conception

Tous les filtres à lait DeLaval sont soumis à des contrôles de qualité stricts pour garantir les meilleurs résultats. Par ailleurs, chaque filtre possède un code unique afin d'assurer la traçabilité du produit en cas de défaut de production. Cependant, avec un taux de fiabilité atteignant 99,999 %, ceci est extrêmement rare.



DeLaval snc
OMEGA PARC – Bât. 5
CS 40504
3 Boulevard Jean Moulin
F-78990 Elancourt
France
Téléphone : 01.30.81.81.82
www.delavalfrance.fr

DeLaval N.V.
Industriepark – Drongen 10
B-9031 Gent
Belgique
Téléphone : 09.280.9100
Télécopie : 09.280.9130
www.delaval.be

DeLaval SA
Case postale 553
CH-6210 Sursee
Suisse
Téléphone : 041.926.6611
Télécopie : 041.921.3876
www.delaval.ch

DeLaval Inc.
2020, Fisher Drive
Peterborough, ONT K9J 7B7
Canada
Téléphone : 705.741.3100
Télécopie : 705.741.3150
www.delaval.ca

www.delaval.com



Filtres chaussettes, bleus

Dimension (mm)	Poids (g/m ²)	Type de couture	Quantité (filtres/boîte)	Référence
320x60	60	Colle	200	90577710
320x60	80	Colle	200	90577730
620x60	60	Colle	200	90577711
620x60	80	Colle	200	90577731

Filtres à lait disques, blancs

Dimension (mm)	Poids (g/m ²)	Quantité (filtres/boîte)	Référence
200	20	200	98502080
240	20	200	98502480
320	20	200	98503280

Filtres chaussettes, blancs

Dimension (mm)	Poids (g/m ²)	Type de couture	Quantité (filtres/boîte)	Référence
320x60	60	Colle	200	90577610
320x60	70	Cousu	200	90577670
610x95	70	Cousu	70	98498680
620x60	60	Colle	200	90577611
620x60	70	Cousu	200	90577671
620x60	120	Cousu	100	98079627

Filtres à lait, VMS

Dimension (mm)	Poids (g/m ²)	Type de couture	Quantité (filtres/boîte)	Référence
570x44	120	Cousu	100	98079631
570x44	120	Cousu	100	98079632
1040x44	120	Cousu	100	98079633