



صنایع برودتی نصر
NASR REFRIGERATION
INDUSTRIES

صنایع برودتی نصر
NASR REFRIGERATION INDUSTRIES

S.B.N Calf Health Solution

Calf Health Solution FULL - LINE CATALOG



The most efficient ways of preventing the diseases of newborn calves is consuming milk that its dangerous pathogens are killed and kept on proper temperature. With vat pasteurization, milk is held at 64°C for 20 minutes and then quickly cooled to 37 °C which is close to the normal body temperature. This retains a high percentage of the milk's natural enzymes and beneficial bacteria which adds to the flavor and health benefits of the milk.

After pasteurization, milk transfers to the special tanks for carrying calves milk with the unique surface heating system which warms the milk gently to ensure it does not burn. Even high heating outputs are possible in milk taxis due to the injection insulation in the outer shell and heating element.

S.B.N. وت پاستور



مزایای وت پاستور:
 ۱. اشغال فضای کمتر، مصرف انرژی کمتر و کرایه بالاتر نسبت به دیگر پاستوریزاسیون ها
 ۲. مجهز به همزن و نویس CT جهت یکنواخت سازی دما و چربی شیر و مستشو مناسب
 ۳. کاهش هزینه های پاستور نسبت به پاستوریزاتور های پلنی
 ۴. دارای هم تخلیه و ترمومتر
 ۵. دارای آپشن سیستم فویل اتوماتیک پاستوریزاسیون
 ۶. عدم نیاز به مخزن نگهداری شیر خام و شیر پاستوریزه
 ۷. مخزن تمام استیل
 ۸. پنل کنترل قابل تنظیم و برنامه ریزی و نمایشگر وزن و دما

۱. یکی از مهم ترین دغدغه های گاوداری همد سلامت گوساله های تازه متولد شده و شیر خواره می باشد که در این دوره حساسی به دلیل مصرف شیر خام آلوده به بیماری های تنفسی و گوارشی میلا می گردند و راه جلوگیری از این مشکلات مصرف شیر با پارکرموسی پایین و دمای مناسب توسط گوساله می باشد. امروزه مهندسیین واحد طراحی و تولید صنایع پرودتی شیر در جهت کاهش هزینه ها و مدرن کردن عملیات پاستوریزاسیون، دستگاه وت پاستور را طراحی نموده که شیر توسط یک منبع آب گرم به دمای ۶۲ درجه رسیده و بعد از نگهداری ۲۰ دقیقه ای و انجماد عملیات پاستوریزاسیون توسط منبع سردایشی دمای شیر را تا ۳۷-۰ درجه که نزدیک به دمای بدن گاو مادر می باشد، کاهش داده و آماده مصرف گوساله می نماید. این پروسه موجب کاهش میزان بیماری های عفونی، اسهال و مسمومیت های دوره ای و در نتیجه کاهش هزینه های درمان میگردد. همچنین میزان سقط جنین و افزایش باروری و شیردهی در نلیسه ها از دیگر نتایج غذیه سالم خواهد بود.

S.B.N. مخزن حمل شیر گوساله



مزایای مخزن حمل شیر گوساله:
 ۱. توانایی افزایش نگهداری دمای شیر، در دمای دلخواه
 ۲. دارای شامی محکم همراه با چرخ جهت حمل و نقل آسان
 ۳. قابلیت تنظیم دور همزن جهت عمل آوری شیر خشک
 ۴. نمایش دما و وزن شیر موجود در مخزن بصورت همزمان، کنترلر و وزن نمونی و نمایشی باجان گاز و در صورت طراحی مشتری
 ۵. منبع تأمین کننده گوسا هیتر می باشد که با برق کارفاز (سه فاز) کار می کند.
 ۶. این مخزن سه جدار بوده که در بین جدار های داخلی از آب گرم جهت تأمین گرما و در بین جداره های بیرونی، عایق تزریق جهت جلوگیری از اتلاف انرژی سرد شدن شیر استفاده شده است.
 ۷. این مخزن مجهز به همزن و نویس CT جهت یکنواخت سازی یکنواختی دمای شیر را تا ۳۷-۰ درجه که دارای آپشن نصب پمپ و کنترل وزن شیر

پس از پاستوریزه شدن شیر، حمل آن تا محل مصرف گوساله از دیگر مشکلات صنعت دامپروری می باشد. مخزن مخصوص حمل شیر گوساله که یکی دیگر از دست آورد های این شرکت است به گونه ای طراحی گردیده که از طریق آب گرم داخل جدار باعث ایجاد حرارت غیر مستقیم می شوند. این مخزن به دلیل سه جداره بودن و گردش آب در جدار داخلی و عایق تزریق جدار بیرونی و هم چنین المنت، قابلیت افزایش دما و نگه داشتن دمای ۲۰ درجه شیر در زمان مصرف گوساله را دارا می باشد.

S.B.N. پاستوریزاتور آغوز



هم چنین به دلیل اهمیت بسیار بالای ایمنی و غذایی آغوز، می توان این ساده غذایی را متحد کرد و دهعات مورد استفاده قرار داد. این دستگاه امکان داب آغوز را پس استفاده از حرارت دهی غیر مستقیم فراهم می نماید.
 ۲. پاستوریزاسیون آغوز تازه، تا دما ۶۰-۵۰ درجه سانتی گراد که باعث پاستور شدن آغوز و از بین رفتن آلودگی های میکروبی آن می شود.

مشخصات فنی:

۱. با بدنه و شامی ساخته شده از استیل
۲. ظرفیت: از ۱۰kg تا ۲۰۰kg
۳. دارای دو مخزن جداگانه استیل با قابلیت تنظیم دمای متفاوت جهت هر مخزن
۴. دارای ۴ طرف از جنس استیل (تعداد و ظرفیت ظرف بسته به نظر مشتری قابل تغییر می باشد).
۵. دارای تالیوری با قابلیت تنظیم دمای دیجیتال
۶. به همراه درب دو جداره استیل و ترمومتر دیجیتال
۷. با هیتر برقی یا توان مصرفی ۸۸ برای هر مخزن بصورت جداگانه
۸. قابلیت کار با برق ۲۲۰۰ تک فاز

در زمان بارداری گوساله تنها مقدار اندکی از آنژی پادهای را از خون مادر دریافت میکند، بنابراین ایمنی کامل گوساله با دریافت آنتی بادی از شیر آغوز تأمین می شود. مواد تشکیل دهنده آغوز کاملاً با شیر طبیعی متفاوت است و درصد پروتئین، لاکتوز و گلوپروئین شیر آغوز بالاتر از شیر طبیعی بوده و در تمام پاستور شدن از این نمایان بنا جزو ارت مستقیم به صورت رسوب می کند. دستگاه پاستوریزاتور آغوز با استفاده از آب داغ شیر را گرم کرده و از رسوب آغوز جلوگیری می نماید. پاستوریزاتور آغوز دستگاهی است که با استفاده از گرمایش غیر مستقیم، از طریق بخار آب یا آب گرم، باعث ایجاد حرارت غیر مستقیم می شود. از این حرارت می توان برای یک یکنواخت کردن درجه حرارت یا پاستوریزاسیون با دمای موادی که امکان حرارت دهی مستقیم برای آنها وجود ندارد استفاده نمود. منبع تأمین کننده گرما هیتر می باشد که با برق کار می کند.

مزایا:

۱. قابلیت داب آغوز متجدد - به علت چربی بسیار بالای آغوز، امکان حرارت دهی مستقیم وجود ندارد.

