

PASTEURIZADORES DE LECHE PARA TERNEROS



Fecha de emisión: 08/2026



desde
1967



MODELO S.R.2

VENTAJAS

Poder utilizar leche de descarte para la primera etapa de la crianza de sus terneros es muy conveniente por su alta calidad nutricional. Es además, una forma de darle valor a un producto que no se puede entregar a la industria y que incluso su descarte genera un problema logístico y de impacto ambiental. Si esa leche no se pasteuriza se corre serio riesgo de graves contagios con enfermedades que serán un problema en la vaca adulta durante toda su vida útil; en cambio la alimentación con leche de descarte pasteurizada

genera importantes ventajas por mejores ganancias de peso, mejor estado sanitario de las terneras e incluso por bajar costos de crianza ya que la leche es lo más caro en los primeros 60 días de vida de las terneras.

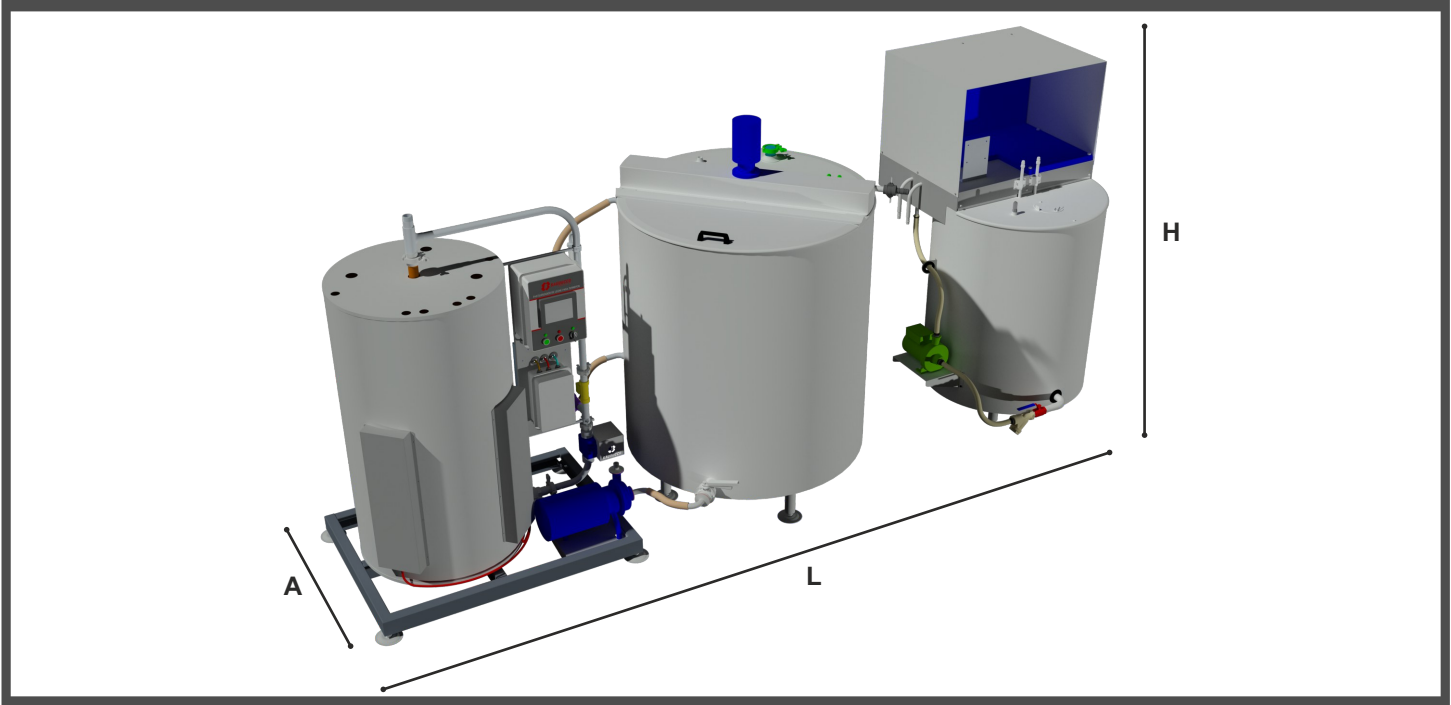


VERSIONES DISPONIBLES

VOLUMEN DE PASTEURIZADOR	Sin sistema de enfriamiento	Con sistema de Pre y Post enfriamiento	
		340 Lts.	500 Lts
200 Lts.	✓	✓	✗
500 Lts.	✓	✓	✗
1000 Lts.	✗	✗	✓

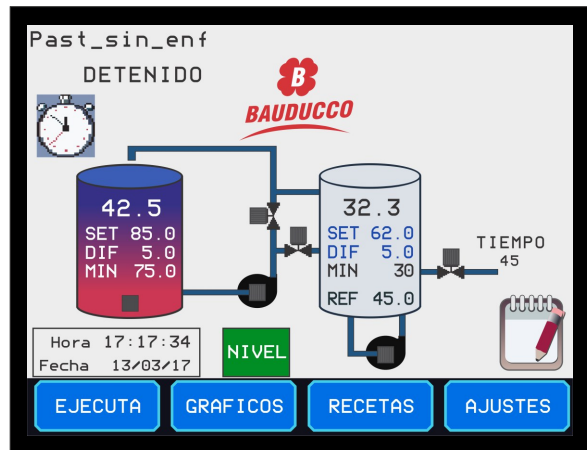
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

- Sistema Pre y Post enfriamiento (opcional en 200 y 500 lts). Independiza el horario de toma respecto del ordeño manteniendo la calidad de la leche. No requiere recipiente auxiliar.
 - Sistema Batch.
- Apto para calostro.
 - Pantalla táctil PLC.
 - Proceso 100% automatizado.



DATOS MODELOS S.R.2		PASTEURIZADOR 200 Lts.	PASTEURIZADOR 500 Lts.	PASTEURIZADOR 1000 Lts.
Peso (Kg.)		300	390	735
Dimensiones (con sistema de Pre y Post Enfriado)	(L) Largo [mm]	3070	3120	4160
	(A) Ancho [mm]	1020	1200	1300
	(H) Alto [mm]	1700	1750	1920
Dimensiones (sin sistema de Pre y Post Enfriado)	(L) Largo [mm]	1970	2150	-
	(A) Ancho [mm]	1020	1200	-
	(H) Alto [mm]	1700	1750	-
CAPACIDAD				
Volumen de leche [Lts.]		200	500	1000
Agua precalentamiento [Lts.]		240	430	430
Agua recirculado [Lts.]		340	340	500
CARACTERÍSTICAS DE FUNCIONAMIENTO				
Tiempo de Pasteurizado (*) [min]		80	110	180
Tiempo de Pasteurizado (**) [min]		110	150	215

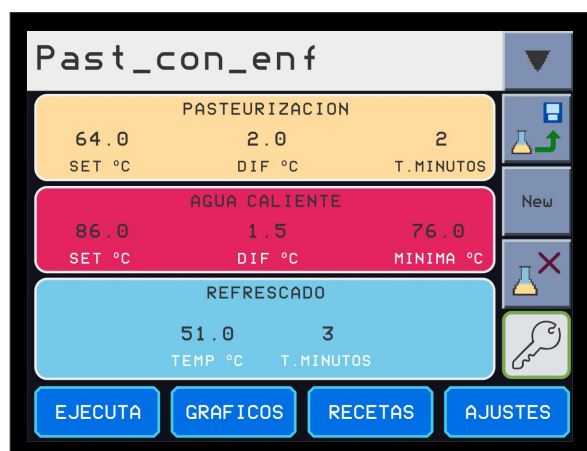
(*) Se considera el ingreso de leche al proceso de pasteurizado a 36 °C / (**) Se considera el ingreso de leche al proceso de pasteurizado a 22 °C



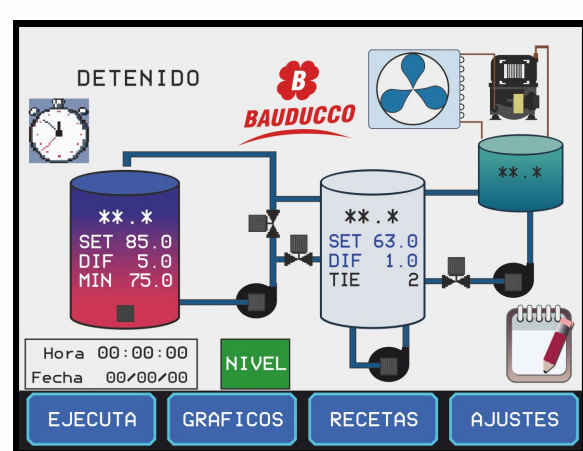
- Datos de seteo
- Datos del proceso en curso



- Historial de temperatura de agua de calentamiento, leche y agua de refrescado



- Armado de receta de proceso: leche fluida, calostroal o polvo sustituto



- Sistema de PRE y POST enfriado (opcional)