

省エネ仕様のチューブラークーラーを使用してより効率の良い生乳冷却を実現！

パコ社製チューブラークーラーはミルクパーラーと生乳冷却タンク間のミルクラインに設置し、井戸水またはアイスウォーターと接続させます。生乳は予冷された状態でタンクに入ります

本装置の特徴：

大幅な省エネを実現：

- 冷却時に発生する温水を有効活用できます
- 予冷時に使用する井戸水または水道水を大幅に削減します
- また、生乳の冷却時の消費エネルギーを最大 50%削減します

技術面での利点：

- メンテナンスは不要です。プレートクーラーやバンドル型チューブラークーラーと異なり、清掃時に装置の解体は必要ありません
- 搾乳装置と一緒に簡単に清掃を行えます

生乳の品質を向上：

- 生乳の急速冷却により細菌の増殖を抑制します
- 後続の搾乳時に低温で攪拌を行い、細菌増殖のリスクを抑えます
- シール(封)不使用のため生乳はステンレス容器にのみ接触します。これにより生乳の汚染を防止します。プレートクーラーやバンドル型チューブラークーラーと比較しても信頼性の高い装置です

運用時の経済性を追求：

- 冷却時に発生する温水を家畜の飲料水として利用可能です。家畜は温水を好みます。飲料水をたっぷり摂取することで、冬季でも安定した搾乳量を確保出来ます。このことは牧場における度重なる試験により実証済みです
- 冷却装置の小型化が可能です。これにより投資額が削減可能です
- 短期間で資本回収が可能です(およそ 2~3 年)
- 湧水の使用に適しています
- 装置寿命の更なる向上を実現しました
- メンテナンスコストは不要です





パコ社製チューブラークーラーは生乳の予冷に最適な装置です！

生乳は井戸水を使用して 20℃まで短時間で予冷が行われます。これにより最終的な保存温度である 4℃まで冷却する際のエネルギー消費を大幅に削減します(下表緑線)。

生乳はアイスウォーターを使用して 10℃以下まで直ちに冷却されます(急速冷却)。これにより短時間で細菌増殖のおそれなくなります(下表青線)

温かい生乳

井戸水

温水

予冷済み生乳

容量及び特徴：

容量：±700,000 リットル/年
1 日につき 1,920 リットルの生乳
冷却処理が可能です

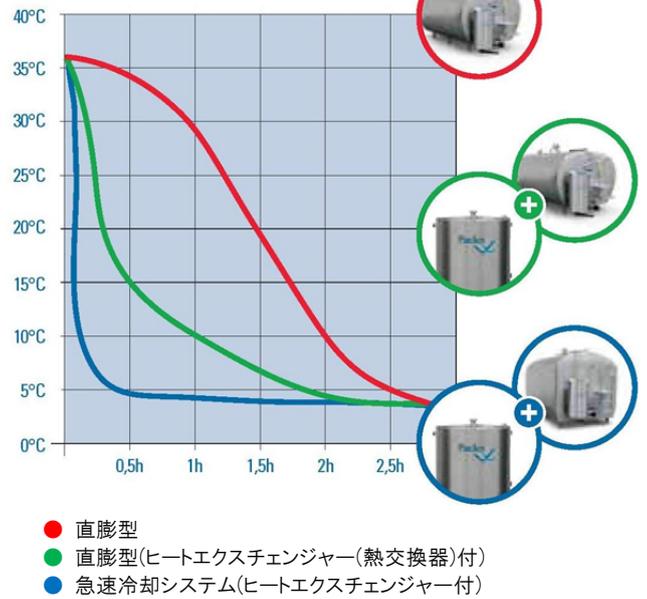
高い性能を誇りながらも使用電力は従来型の約半分に！

結果として 2～3 年で投資の回収が可能です

*仕様は事前の予告なく変更となる場合があります。また、写真及び説明は開発時のものです



3 種の生乳冷却システムの冷却時間比較グラフ



パコ社製チューブラークーラーは世界的に高い評価を受けている Nizo Food Research 社により試験を受けています



パコ社日本総代理店



株式会社 トーチク

■本 社 〒082-0005 北海道河西郡芽室町東芽室基線 3 番 1
TEL 0155-61-2221 FAX 0155-61-2212

■茨城営業所 〒301-0017 茨城県龍ヶ崎市姫宮町 139 番地
TEL 0297-60-0307 FAX 0297-60-0308

販売代理店

REM/DIB 15.000L 配管図

