

12 ważnych powodów, aby wybrać Bank Lodowy zamiast schładzalnika o bezpośrednim chłodzeniu

Oszczędność na bank

Wybór metody schładzania mleka powinien być podyktowany nie tylko oszczędnością doraźną, opartą na cenie zakupu urządzenia. Warto myśleć perspektywicznie i brać pod uwagę różne ewentualności. W końcu to urządzenie, którego będziemy używać latami i oszczędzać lub nie...

▼ Modele Banków Lodowych



▲ Model otwarty od 600 l do 2.300 l



▲ Bank Lodowy, model zamknięty od 1.600 l do 15.400 l

W takim ogólnym rozrachunku wygrywa Bank Lodowy zamiast schładzalnika o bezpośrednim chłodzeniu. Przejdźmy do argumentów:

1. Dzięki wodzie lodowej możemy natychmiast schłodzić mleko. Oznacza to, że mleko może wpływać do schładzalnika już w temperaturze 4 st.C.
2. Natychmiastowe chłodzenie oznacza również, że nie ma ryzyka mieszania temperatury mleka w żadnej sytuacji; do schładzalnika spływa mleko już schłodzone.
3. W przypadku wyłączeń prądu – dzięki Bankowi Lodu – mamy zabezpieczone chłodzenie mleka do 9 godzin.
4. Nie ma ryzyka przymarzania mleka w żadnej sytuacji – temperatura wody lodowej wynosi ok. 1 st.C.
5. Bank Lodowy potrzebuje mniejszego kompresora, a tym samym mniej energii niż schładzalnik o bezpośrednim chłodzeniu.
6. W Banku Lodowym łatwiej i skuteczniej umyjemy zbiornik w przypadku kondensacji mleka niż w schładzalniku klasycznym.
7. Gorące mycie nie wywołuje żadnego negatywnego efektu w magazynie lodu, który znajduje się w dnie schładzalnika.
8. W Banku Lodowym, przy odpowiednim zaprogramowaniu, mamy możliwość wykorzystania 100% energii z „nocnej taryfy” do produkcji lodu – nie jesteśmy zależni od czasu doju.
9. Eksploatacja Banku Lodowego pracującego z „nocną taryfą” jest tańsza od schładzalnika z bezpośrednim schładzaniem.
10. Bank Lodowy oznacza zawsze lepszą jakość mleka ze względu na szybkość schładzania, a tym samym znaczne spowolnienie rozwoju bakterii.
11. Bank Lodowy jest idealny do automatycznych systemów udoju tzw. robotów:
 - zapewnia równomierne chłodzenie nawet małych ilości mleka bez ryzyka zamarzania,
 - jednorodna woda lodowa, dobrze zmiksowana z lodu i wody daje stałą temperaturę 1 st.C czynnika chłodzącego,
 - dużą zaletą jest możliwość odbioru mleka w dowolnym momencie doby – nawet w czasie udoju.
12. Poprzez system rozprowadzania wody lodowej po powierzchni zbiornika przyspieszamy chłodzenie o ok. 40% w stosunku do schładzalnika klasycznego.

Wierzę, że przedstawione argumenty pozwolą Czytelnikom dokonać właściwego wyboru. W razie pytań służę pomocą.

JAROSŁAW WIECZOREK- PACKO INOX NV

MICHAŁ1959@WP.EU

WWW.PACKO.MLECZARSTWO.COM