

## JH MilkCab

- op til 500 liter

**Mosegården- Teknik** har udvidet produktprogrammet med **JH MilkCab**, med mulighed for pasteurisering. En **plug'n'play** mælkevogn fra Mosegårdens producent af de velkendte pasteuriseringstanke.

**Mosegården- Teknik** tilpasser og optimerer selv vognen til det danske marked, med bl.a. bedre doseringspumpe, udløbshane, vaskedyse, udfodringshåndtag og silikoneslange.

### Størrelser og specifikationer:

- **JH MilkCab 200** liter, 3 hjulet og evt. væghængt 9kw varmeunit
- **JH MilkCab 200** liter, 3 hjulet, hjultræk og evt. væghængt 9kw varmeunit
- **JH MilkCab 300** liter, 4 hjulet, hjultræk og evt. væghængt 9kw varmeunit
- **JH MilkCab 500** liter, 4 hjulet, hjultræk og evt. væghængt 18kw varmeunit

Andre størrelser kan laves på bestilling. Der er mulighed for at tilvælge mixer til mælkepulver.



## JH MilkCab

Fordelen ved **JH MilkCab med Pasteurisering** er bl.a., at opvarmningen foregår ved hjælp af vand i dobbeltvæggen omkring siderne og i bunden af karret. Systemet udfører en meget skånsom pasteuriseringsproces. Mælken brænder ikke på bunden og får ikke bismag. Opvarmningen af vandet sker i den vægmonterede varmeunit. Ligeledes sker afkøling også i dobbeltvæggen med koldt vand. Der er mulighed for tilkobling af isvand, ellers anvendes brugsvand i afkølingsprocessen.

**Varmeunit:**  
9kw eller 18kw



Model:	Vægt (kg):	Længde (cm):	Bredde (cm):	Højde (cm):
<b>JH MilkCab 200L</b> med 3 hjul uden hjultræk	165	162	95	129
<b>JH MilkCab 200L</b> med 3 hjul og hjultræk	205	162	95	129
<b>JH MilkCab 300L</b> med 4 hjul og hjultræk	225	172	106	134
<b>JH MilkCab 500L</b> med 4 hjul og hjultræk	275	192	116	134

### Betjening:

På touchskærmen styres dosering, pasteuriseringscyklus, tid og temperatur



### Fremdrift:

Variabel fremkørselshastighed styres via kørselskontroller.

# JH milkCab

## Hvorfor vælge pasteurisering?

Både råmælk og sødmælk giver gode vækstbetingelser for bakterier, og det er i praksis umuligt at undgå bakterier i mælken til kalvene. Kalvene kan derved få sygdomsfremkaldende bakterier (patogener) med mælken. Patogenerne kan stamme fra et inficeret yver eller gødningsrester. Desuden ses opformering af patogener i mælk i forbindelse med en utilstrækkelig rengøring af yver, slanger, spande, hænder osv. i forbindelse med malkeprocessen - eller i perioden derefter, hvor mælken håndteres og flyttes.

**Varmebehandling af mælk til kalve kan derfor være en god løsning for at reducere bakterietallet.**

## Pasteurisering af sødmælk til kalve

Sødmælk kan tåle højere varme end råmælk. Pasteurisering er ikke en nulstilling, men en reduktion af bakterietallet. Ved tank-pasteurisering vil man typisk bruge som mål at have opvarmning på 60°C i 60 minutter, eller 63°C i 30 minutter. Her er det vigtigt, at temperaturen ikke er lavere end 60°C, ellers sker der ikke nok drab af bakterier, idet temperaturen har stor effekt på reduktionen af bakterier. Ligeledes må temperaturen heller ikke være meget højere end 63°C, da det ødelægger mælkens gode bestanddele og påvirker smagen negativt.



**Kontakt JH Agro A/S**  
Tlf.: +45 97 42 81 89  
info@jhagro.com  
www.jhagro.com

**Lars Bjerre**  
Salgs- og servicetekniker  
+45 2014 1241  
lab@jhagro.com



**JH Agro A/S - Lundholmvej 41 - 7500 Holstebro - Danmark  
T: +45 97428189 - E: [info@jhagro.com](mailto:info@jhagro.com) - [www.jhagro.com](http://www.jhagro.com)**