Cluster Purge *Plus+*

Melkzeug-Zwischendesinfektion

Schützt jede Kuh, bei jedem Melken



KINGSTON®

fabdec

Cluster Purge *Plus*+

Automatische Melkzeug-Zwischendesinfektion



Melkanlagen können zur Brutstätte für Keime werden, die Probleme mit der Eutergesundheit verursachen.

Während jeder Melkzeit wird das Melkzeug an mehrere Kühe angesetzt und kann so zur Ausbreitung von Keimen beitragen, die schließlich die ganze Herde anstecken, falls nichts unternommen wird.

Mit **Cluster Purge Plus** wird diese Ausbreitung unterbrochen, weil jedes Melkzeug nach jeder Kuh sicher desinfiziert wird.



Swingover-Melkstand



Fischgräten-Melkstand



Vorinstallierte Versorgungseinheit (Option)

Wesentliche Merkmale

Universell

- Passt zu jeder Melktechnik: klassische Fischgräte, Swingover und Karussell
- Unabhängig - kein Eingreifen in die vorhandene Melktechnik
- Kein Anschweißen von Halterungen an die Melkzeuge

Flexibel

- Desinfektionsmittelmenge einstellbar, passend zu jedem Melkstand
- Der Anwender kann die Desinfektion nach Bedarf regeln
- Automatische, einstellbare konstante Mischung der Desinfektionslösung

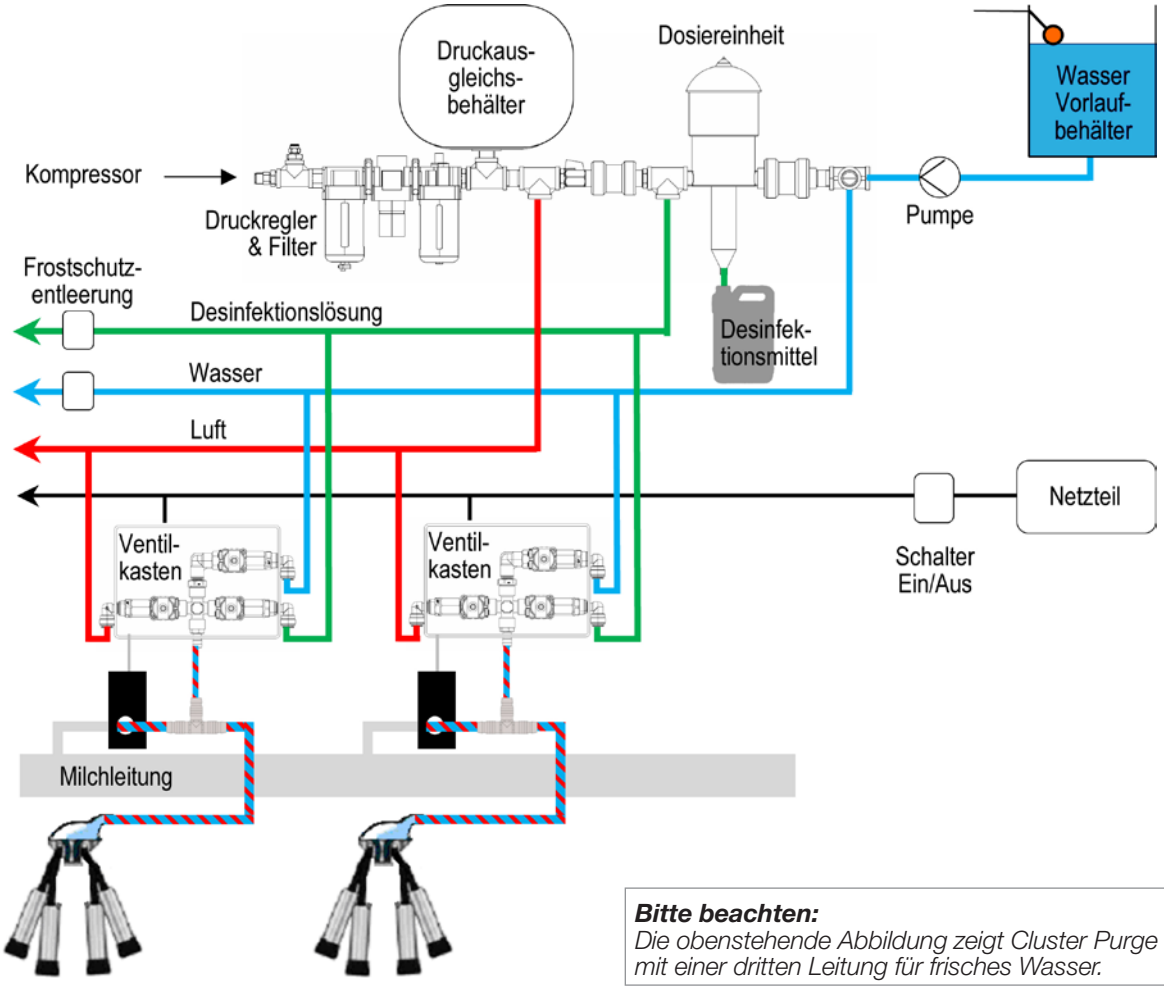
Einfach & sicher

- **Cluster Purge Plus:** Vor- und Nachspülen mit klarem Wasser
- Kein Schneiden oder Einsätze für die Zitzengummis, durch die sich die Melkeigenschaften ändern können
- Abmessungen und Gewicht des Melkzeugs unverändert
- Reinigt den langen Milchschlauch, das Sammelstück und die Zitzengummis vollständig und gründlich
- Gegen Vakuumschwankungen unempfindliche Druckluft-Klemmventile, die die Milchseite während der Spülung vollständig abtrennen
- Schutzventil stoppt die Wasserzufuhr, wenn die Druckluftversorgung nicht reicht
- Am Ende Ausblasen zum Entfernen aller Reste
- Entleerung bei niedriger Temperatur als Frostschutz

Optional

- Schalter für zusätzliche Spülung
- Absaugfunktion für Swingover: Vor dem Spülen Absaugen der Restmilch aus dem Melkzeug in die Milchleitung

Installationsschema



Bitte beachten:
Die obenstehende Abbildung zeigt Cluster Purge Plus mit einer dritten Leitung für frisches Wasser.

So funktioniert es:

Schritt 1:
Sobald das Melkzeug ganz von der Kuh abgenommen ist, wird der lange Milchschlauch durch das Druckluft-Absperrventil abgetrennt.

Schritt 2 Cluster Purge Plus:
Zuerst werden der lange Milchschlauch und das Melkzeug mit klarem Wasser vorgespült. Der Hauptspülgang geschieht mit Desinfektionslösung und das Nachspülen wieder mit klarem Wasser. Jedes Mal wird mit Druckluft ausgeblasen. Das ergibt eine gründliche Reinigung.

Schritt 2 Cluster Purge Classic:
Frisches Desinfektionsmittel und Wasser werden automatisch gemischt und durch den langen Milchschlauch in das Melkzeug gespült. Es erfolgt das Ausblasen mit Druckluft zwecks kraftvoller Reinigung. Das Spülen wird wahlweise einmal oder zweimal wiederholt.

Schritt 3:
Zum Abschluss wird ein weiteres Mal mit Druckluft ausgeblasen, so dass alle Wasserreste entfernt werden. Das Melkzeug ist wieder bereit zum Melken.

- Melken
- Melkzeugabnahme
- Restmilch absaugen optional
- Klemmventil trennt langen Milchschlauch ab
- Kraftvolles Ausspülen
- Entleeren mit Druckluft
- Melkzeug fertig für die nächste Kuh

Wissenschaft & Praxis

Viele Kühe verlassen vorzeitig den Hof. Der Grund: **Mastitis.**

Für den Landwirt schlagen nicht nur erhöhte Bestandsergänzungskosten zu Buche, sondern auch Milchgeldverlust, Tierarztrechnungen und ein erhöhter Arbeitsaufwand.

Fachleute rechnen vor, dass sich die Kosten einer einzigen Euterentzündung auf rund 300 € summieren. Die Verluste beginnen, sobald der somatische Zellgehalt über 100.000 bis 150.000 ansteigt. Bis dahin gilt ein Euter als gesund.

Untersuchungen haben gezeigt, dass bereits bei einem Zellgehalt von 200.000 jede Kuh pro Jahr 400 Liter weniger Milch gibt.

Einen großen Teil der Euterentzündungen verursachen die ansteckenden, die „kontagiösen" Erreger wie Staphylococcus aureus oder Streptococcus agalactiae.

Das Problem ist: Die Behandlung dieser hochansteckenden Erreger wird zunehmend schwieriger. Deshalb kommt es immer mehr darauf an, die Übertragung der Erreger von einer Kuh zur anderen zu stoppen.

Sie werden vor allem beim Melken übertragen. Mit den Händen des Melkers oder mit dem Melkzeug. Das heißt: Melken mit Handschuhen und Melkzeuge zwischendesinfizieren!

"Selbstverständlich essen wir mit sauberem Besteck von einem sauberen Teller. Selbstverständlich, erwarten wir, dass die Molkerei mit sauberer Technik arbeitet. Ist es nicht selbstverständlich, dass wir jede Kuh mit einem sauberen Melkzeug melken?"



www.fabdec.com

Fabdec Ltd, Grange Road, Ellesmere, SY12 9DG, England
Tel: +44 (0) 1691 627200 Fax: +44 (0) 1691 627222 Email: sales@fabdec.com

Fabdec GmbH, Gerhardstrasse 5, 45892 Gelsenkirchen, Deutschland
Tel: +49 (0) 209 700 900 Fax: +49 (0) 209 70090-20 Email: germany@fabdec.com

fabdec

Die Angaben zum Produkt gelten vorbehaltlich von Änderungen. Die genauen Merkmale erfahren Sie bei Fabdec.
fabdec:clusterpurge_de:13:10:v5c