

## BOBMAN TEJBUSZ 500 I, 1000 liter

Gyors és hatékony gép, amely segít a tej adagolásában a borjaknak, hogy pontosan megkapják a szükséges mennyiséget, és ugyanakkor a megfelelő hőmérsékleten.



### Elektromos

A nagy borjúállományú gazdálkodó számára az optimális választás egy Bobman Milkbus, amely akkumulátorral működik.

A személyzet méretétől függően a Bobman Milkbus 2,2 kW-os vagy 5,2 kW-os motorral kapható, attól függően, hogy 500 literes vagy 1000 literes tartállyal rendelkezik-e. A Bobman Milkbus 4 erős lítium akkumulátorral is fel van szerelve, ami azt jelenti, hogy a gép hosszabb élettartamú és funkcionálisabb a teljes munkafolyamat során.



## Pasztörözés

A Bobman Milkbus pasztörözés előnye többek között az, hogy a fűtés víz segítségével történik a kád oldalán lévő kettős falban és az oromzatban. A rendszer nagyon kíméletes pasztörözési folyamatot hajt végre. A tej nem ég az alján, és nem szerez utóízét. A vizet falra szerelt fűtőegységben melegítik, amely 2 x 10 kW-os fűtőberendezéssel van felszerelve. Hasonlóképpen, a hűtés a kettős falban is hideg vízzel történik. Jeges vizet lehet csatlakoztatni, különben a hűtési folyamatban csapvizet használnak.

	500 liter	1000 liter
Kerékhajtás		
2WD	x	x
<b>ELEKTROMOS</b>		
Akkumulátor - lítium	2x 12v 130 A	4x 12v 130 A
Motor	2,2 KW	5,2 KW
Feszültség	48 V	48 V
Amper	260 Ah	520 Ah
Wattóra	3072 Wh	6144 Wh
Üzemidő	180 perc	180 perc
Sebesség	12 km/t	8 km/t
Zajszint	48 dB	48 dB
Más.....		
Tartály térfogata	500 liter	1000 l
Szélesség	1,3 m	1,3 m
Hosszúság	2,3 m	2,3 m
Magasság	1,4 m	1,4 m
Tömeg	570 kg	620 kg
Esztorgálási átmérő	1,8 m	1,8 m
Szabad magasság	17 cm	17 cm



500 liter



1000 l

## Miért válassza a pasztőrözést?

A kolosztrum és a teljes tej jó növekedési feltételeket biztosít a baktériumok számára, és gyakorlatilag lehetetlen elkerülni a baktériumokat a borjaktejben. A borjak így kórokozó baktériumokat (kórokozókat) vehetnek fel a tejjel. A kórokozók fertőzött tőgyből vagy trágyamaradványokból származhatnak. Ezenkívül a kórokozók szaporodása a tejben a tőgyek, csövek, vödörök, kezek stb. elégtelen tisztításához kapcsolódik a fejési folyamattal kapcsolatban - vagy az azt követő időszakban, amikor a tejet kezelik és mozgatják.



A borjútej hőkezelése ezért jó megoldás lehet a baktériumok számának csökkentésére. Teljes tej pasztőrözés borjak számára Az édesített tej ellenáll a magasabb hőnek, mint a kolosztrum. A pasztőrözés nem visszaállítás, hanem a baktériumok számának csökkenése. A tartályon belüli pasztőrözéshez általában 60 ° C-on 60 percig, vagy 63 ° C-on 30 percig melegíteni kell. Itt fontos, hogy a hőmérséklet ne legyen alacsonyabb 60 ° C-nál, különben nem lesz elég baktériumölés, mert a hőmérséklet nagy hatással van a baktériumok csökkentésére. Hasonlóképpen, a hőmérséklet nem lehet sokkal magasabb, mint 63 ° C, mivel ez elpusztítja a tej jó összetevőit és negatívan befolyásolja az ízt.

### Videó a tejbusról:

[Milkbuz 2023 a Vimeo-n](#)

### Honlapon elérhetőség:

[Tejbusz \(bobman.com\)](#)





KÉSZENLÉT ZRT. - KÖZPONT  
8500 Pápa, Pápakovácsi út 3.  
Tel.: 06 89 510 180  
Mobil: 06 30 385 7584  
E-mail: keszenlet@keszenlet.hu

ÜGYINTÉZŐ:

IKTATÓSZÁM:

Adószám: 11335784-2-19

[www.keszenlet.hu](http://www.keszenlet.hu)

KÉSZENLÉT ZRT. - PÁPA  
8500 Pápa, Pápakovácsi út 3.  
Tel.: 06 30 331 6063  
[keszenlet@keszenlet.hu](mailto:keszenlet@keszenlet.hu)

KÉSZENLÉT ZRT. - SZIHALOM  
3377 Szihalom, Deák F. u. 4.  
Tel.: 06 30 611 13 09  
[szihalom@keszenlet.hu](mailto:szihalom@keszenlet.hu)

KÉSZENLÉT ZRT. - SZÁSZVÁR  
7349 Szászvár, Arany J. u. 32.  
Tel.: 06 30 011 3153  
[szaszvar@keszenlet.hu](mailto:szaszvar@keszenlet.hu)

