

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

- Vor- und Nachspülen mit klarem Wasser
- Kein Schneiden oder Einsätze für die Sitzgummis, durch die sich die Melkeigenschaften ändern können
- Abmessungen und Gewicht des Melkzeugs unverändert
- Reinigt den langen Milchschauch, das Sammelstück und die Sitzgummis 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

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



Swingover-Melkstand



Fischgräten-Melkstand

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.clusterpurge.com

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

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

Fabdec LLC, Oktyabrskaya naberezhnaya 12/2,
193091 Saint Petersburg, Russia
Tel: +7 812 715 01 02 Fax: +7 812 715 01 02
Email: russia@fabdec.com

Die Angaben zum Produkt gelten vorbehaltlich von Änderungen.
Die genauen Merkmale erfahren Sie bei Fabdec.
fabdec:clusterpurgeDE:13:10:v4



Cluster Purge *Plus*

Melkzeug-Zwischendesinfektion

Schützt jede Kuh, bei jedem Melken



KINGSTON®



Cluster Purge *Plus*₊

Automatische Zwischendesinfektion für Melkzeuge

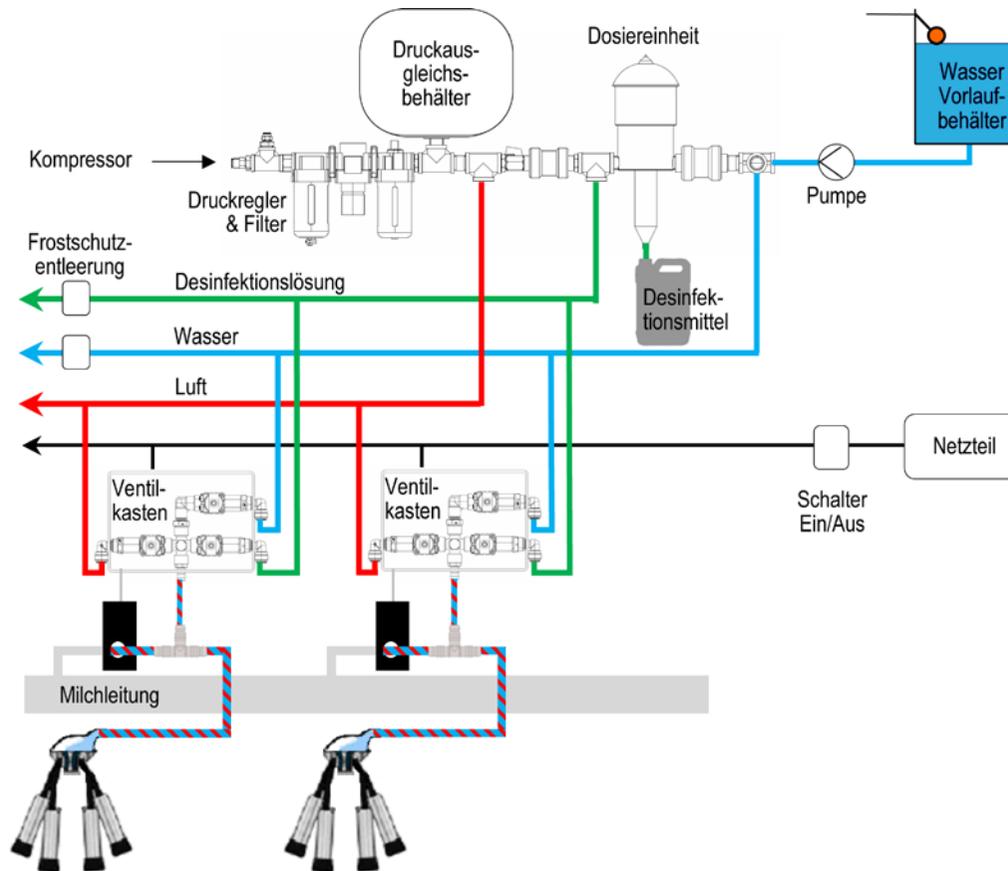
Melkanlagen können zur Brutstätte für Keime werden, die Probleme mit der Eutergesundheit verursachen.

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.



Installationsschema



Die 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 Milchschauch durch das Druckluft-Absperrventil abgetrennt.

Schritt 2

Zuerst werden der lange Milchschauch 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 - Optional

Frisches Desinfektionsmittel und Wasser werden automatisch gemischt und durch den langen Milchschauch 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.

