

BOBMAN[®]

MADE BY JYDELAND



BOBMAN MILKBUS

Model 500 L & 1000 L

Indhold

Indledning	3
Pasteurisering	4
Display	6
Powder mixing	6
Opvarmning til udfodringstemperatur	7
Start pasteurisering	8
Udfodring	9
Rengøring	10
Grundindstillinger	11
Styrepanel	12
Opladning af BOBMAN Milkbus	14
Batterier	15

Indledning

Vores nye BOBMAN MILKBUS er designet og udviklet til de store slagtekalve- og mælkekvægsbesætninger, til udfodring af mælk til småkalve.

BOBMAN MILKBUS er baseret på en bærende konstruktion og teknologi fra BOBMAN fremstillet af Jydeland. Den er udstyret med en kraftig elmotor med trækraft på de 2 bærende hjul. Den isolerede tank, doseringsudstyret og evt. pasteurisering-/varmestyringen er fra JH Agro/Mosegaarden.

Med en BOBMAN Milkbus, kan du være sikker på, at doseringskontrollen udfodre den rette mængde mælk. En BOBMAN Milkbus laves i 2 størrelser, 500 liter og 1000 liter, men kan også leveres med pulvermixer, pasteurisering/varme eller begge dele. Samtidig er BOBMAN Milkbus meget nem at komme rundt på gården med, men også nem at af og på stige, da landmændene skal kunne komme hurtigt af og på deres maskine.

Doseringskontrollen betjenes via et display, hvor du indstiller den ønskede udfodringsmængde, derefter udfodres der ved hjælp af udfodringshåndtagets trykknop direkte i fodertruget. Ligeledes indstilles, (hvis udstyret er tilvalgt) pasteurisering-/varmeprocessen, samt en sluttemperatur i samme display.

BOBMAN Milkbus er en manøvredygtig maskine der giver store arbejdslettelser på den enkelte bedrift, den er hurtigt og transporterer store mængder mælk med ud til kalvende. Den er lydsvag og skræmmer derfor ikke kalvene væk fra fodertruget. Den isolerede mælketank holder mælken varmt også til den sidste kalv i rækken. Ligeledes vil isoleringen reducerer energiforbruget til pasteuriseringen væsentlig, da varmetabet er minimalt.

BRUG ALDRIG VAND TIL AT VASKE OMKRING ELEKTISKE DELE!

Pasteurisering

Fordelen ved Bobman Milkbus pasteurisering er bl.a., at opvarmningen foregår ved hjælp af vand i dobbeltvæggen omkring siderne og i gavlen af karret. Systemet udfører en meget skånsom pasteuriseringsproces. Mælken brænder ikke på bunden og får ikke bismag. Opvarmningen af vandet sker i en vægmonterede varmeunit, der er forsynet med 2 x 10kw varmelegemer. Ligeledes sker afkøling også i dobbeltvæggen med koldt vand. Der er mulighed for tilkobling af isvand, ellers anvendes brugsvand i afkølingsprocessen.

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.

På billedet kan man se hvordan maskinen står tilkoblet, når den bliver ladet op og når den står og pasteuriserer mælken.



Display

Powder mixing

Betjening af Mixer - tilslut multistikket, derefter tryk på:



Derefter tryk "START"



Denne skærm vil komme frem, når der mixes



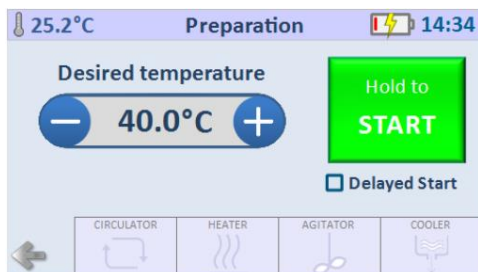
Mixer er indstillet til at stoppe efter 4 minutter, eller tryk STOP.

Opvarmning til udfodringstemperatur

Tilslut multistikket og tryk derefter på



Herefter indstilles temperaturen og der trykkes start.



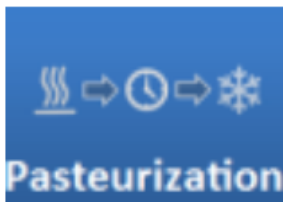
Eller udsæt starttidspunktet, tryk "Delayed Start"

Ved udsættelse af start, indstil starttidspunktet, tryk "OK" og derefter "START"

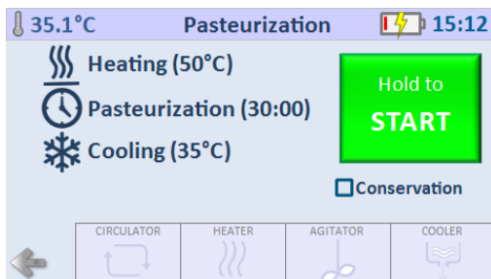


Start pasteurisering

Tilslut multistik og slanger. Tryk herefter

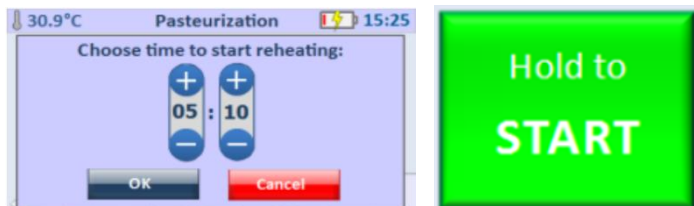


Derefter tryk "START", og processen starter med det samme.



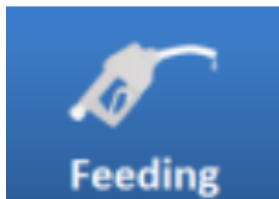
Eller udsæt starttidspunktet, tryk "Conservation"

Ved udsættelse af start, indstil starttidspunktet, tryk "OK" og derefter "START", mælken afkøles til valgte nedkølingstemperatur, indtil pasteuriserings-processen starter.



Udfodring

Tryk



Herefter vil dette billede komme frem.



Vælg enten en af de tre forudindstillede mængder, eller indstil med + og –
Skal en af de tre forudindstillede mængder ændres, holdes denne inde i 3 sekunder og den indstillede mængde huskes.

Tryk derefter på udfodringshåndtagets knap og hold den inde til den bestemte mængde er udfodret. Se grøn bjælke.



Rengøring

Brug det automatiske vaskeanlæg efter dennes forskrifter.

Leveres maskinen uden automatisk vaskeanlæg, følg anvisningen herunder;

DAGLIG RENGØRING

Efter hver udfodring:

-Skyl mælkerester ud med lunkent vand

Min. en gang dagligt:

-Påfyld 25 liter 50-60 grader varmt vand og 1 dl. **MG Alka**

-Vask med børste eller monter vaskestuds:(99,5 liter = ca. 4 minutter)

-Luk vaskevand ud, og skyl alt igennem med lunkent, rent vand

UGENTLIG RENGØRING/AFKALKNING

-Påfyld 25 liter 40-50 grader varmt vand og 2 dl. **MG Acid**

-Vask med børste eller monter vaskestuds:(99,5 liter = ca. 4 minutter)

-Luk vaskevand ud, og skyl alt igennem med lunkent, rent vand

Sikkerhedsdatablad, scan QR koden.

MG Alka



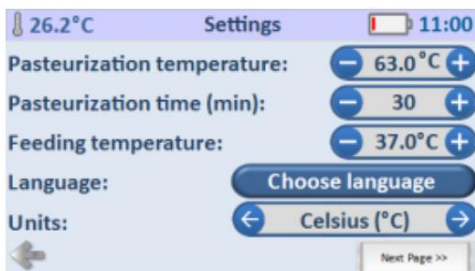
MG Acid



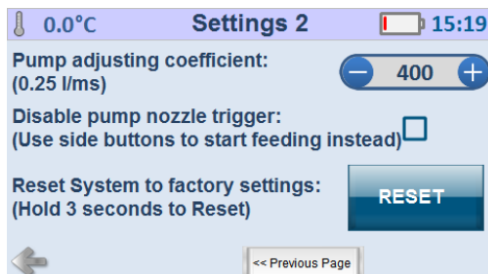
Grundindstillinger



Her indstilles temperaturer og varighed af pasteurisering.



Næste side:

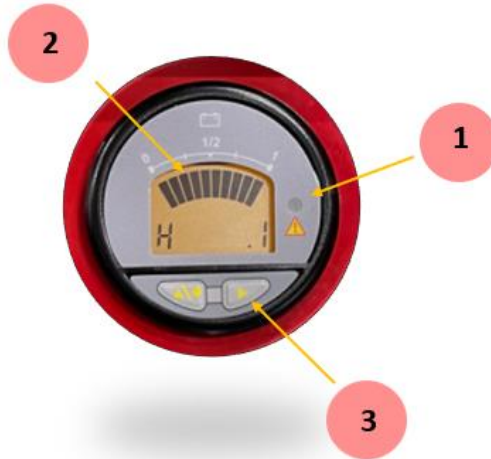


Kalibrering af pumpe + eller –

For at aktivere knap på siden af fremkørselscontroller til udfodringsknap, sæt flueben i lille firkant.

RESET, alle grundindstillinger går tilbage til fabriksindstillingerne.

Styrepanel



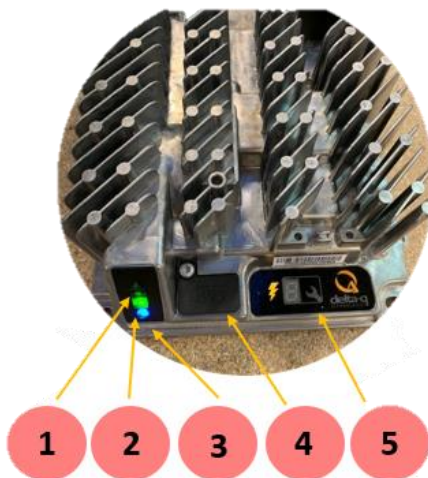
1. Indikatoren blinker, når der er 5% strøm tilbage på batteriet, og man skal oplade maskinen.
2. Displayet skifter mellem arbejdstimer og BDI. (BDI betyder batteriniveau procent)
3. Batteri indikator viser 10 bjælker, hver bjælke udgør 10% strøm på batteriet. Når der er 5% tilbage vil punkt 1 blinke rød, og motoren køre langsomt. Det betyder at man skal køre til ladning.

Når maskinen er fuldt opladet er der 120 min drift tid.



1. Batteridisplay.
2. Drej nøglen for tænding og maskinen vi starter. Husk altid at slukke maskinen efter brug.
3. Lys tænd og sluk.
4. Kør frem eller tilbage.

Opladning af BOBMAN Milkbus



1. Ingen lys i trekanten OK!
2. Ingen lys = Lader ikke
Blinkende lys = Lader
Konstant lys = 100% opladet
3. Laderen er tændt, hvis den lyser blå.
4. USB-indgang til programmering af lader (fabriks programmeret)
5. Hvis man trykker på nøglen, kommer der en kode op, som viser lade algoritmen for program på lader

Batterier

Batteri pakken består af 4 stk. litium batterier på 12V, disse udgør 48V tilsammen.

Hvert enkelt batteri skal have den samme spænding på ca. 13,2 v

Hvis spændingen ikke er ens på hvert enkelt batteri, så kan laderne ikke lade dem fuldt op. Derfor skal man lade være enkelt batteri op med en 12V lader.

Alle maskiner er udstyret med en hovedafbryder som sidder i midten af batterierne, er den ikke aktiveret, kan du ikke lade maskinen.

