

## Les autres solutions de refroidissement

Le Groupe SERAP propose des solutions innovantes, respectueuses de l'environnement et destinées à réduire la consommation de ses équipements.



### Ecotemp

Réduisez votre facture d'électricité avec le chauffe-eau récupérateur d'énergie !

#### /// PRINCIPE

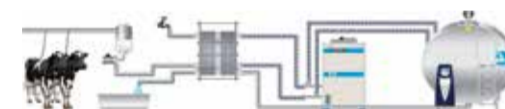
Le refroidissement du lait libère une quantité de chaleur habituellement évacuée par le condenseur du groupe frigorifique du refroidisseur. Cette énergie disponible et gratuite peut être facilement récupérée pour réchauffer l'eau sanitaire de votre salle de traite.

#### /// ÉCONOMIES

1 000 litres de lait refroidis de 35°C à 4°C permettent de réchauffer plus de 330 litres d'eau de 12°C à 50°C. 70 % d'économies sur votre chauffe-eau électrique.

#### /// AVANTAGES

Sa conception permet une installation simple et optimale pour les refroidisseurs équipés d'un ou deux groupes frigorifiques, y compris pour les installations existantes. Sa construction en acier inoxydable lui garantit une longévité importante.



### Refroidissement instantané

Adapté aux grosses productions laitières, un système modulable pour optimiser le coût énergétique du refroidissement.



### Échangeur coaxial

Réduisez instantanément la température de votre lait avec l'échangeur coaxial.

#### /// ÉCONOMIES

40 à 50% d'économies sur la consommation électrique du tank.

#### /// QUALITÉ

Accélère le refroidissement. Évite les chocs thermiques avec le lait déjà présent dans le tank. Diminue les risques de lipolyse et de développement bactérien.

#### /// RENTABILITÉ

Grâce à l'abreuvement à l'eau tiède, la production laitière augmente. Le retour sur investissement est rapide. Fabrication tout inox : Durée de vie du produit longue.



### Bac à glace

Système de production et d'accumulation de glace.



### Refroidisseur de bidons

Grâce à un refroidissement rapide après la traite, la qualité du lait est préservée. Idéal pour les toutes petites productions laitières.

Plus d'informations sur  
[www.groupeserap.com](http://www.groupeserap.com)

## Le Service Clients

Une large palette de prestations adaptées aux besoins des laiteries et de nos partenaires revendeurs / installateurs pour assurer la continuité de fonctionnement de nos équipements, optimiser leur durée de vie en maîtrisant le coût d'utilisation et d'entretien.



#### SAV - Pièces de rechange et accessoires

SERAP assure la commercialisation des pièces détachées, kits, accessoires et outillages nécessaires aux prestations d'installation et de maintenance pour l'ensemble des produits, Conseille sur le choix des pièces et envisage avec vous les solutions adaptées à votre équipement, Propose deux types de livraison : envoi standard ou envoi express en cas d'urgence.



#### Service d'Assistance Technique

L'Assistance Technique de SERAP propose à tous ses clients installateurs et dépanneurs, dans le monde entier et sur toute sa gamme de Refroidisseurs :

- Une assistance technique téléphonique, par des conseils et un soutien au diagnostic,
- Un accompagnement des techniciens de ses distributeurs sur le terrain quand cela est nécessaire,
- Des dépannages et des vérifications périodiques annuelles des jaugeurs électroniques,
- Des Bulletins d'Information Produits à destination des techniciens pour publier les différentes avancées techniques relatives aux refroidisseurs de lait.



#### Service de Formation Technique

Le pôle Formation Technique délivre trois types de formations au siège de SERAP à Gorron :

- « Équipements SERAP » : Formation de 3 jours dédiée à l'installation et la maintenance des refroidisseurs de lait SERAP et de ses accessoires.
- « Débutant frigoriste » : Formation de 4 jours dédiée aux notions de base de la Théorie du froid adaptées aux refroidisseurs de lait.
- « Attestation d'aptitude à la manipulation des fluides frigorigènes » : Formation de 3 jours et demi dédiée à la réglementation sur la manipulation des fluides frigorigènes en Europe. Au programme : Travaux pratiques (manipulations sur équipement), enseignement théorique sur la législation en vigueur et préparation à l'évaluation. Cette formation est sanctionnée par une épreuve finale théorique et pratique.

Pour les besoins des clients Français, SERAP est agréé organisme de formations et évaluateur pour l'attestation d'aptitude. Les évaluations théoriques et pratiques sont certifiées par BUREAU VERITAS CERTIFICATION. Pour connaître les dates, contactez-nous.

ROUTE DE FOUGÈRES • 53120 GORRON • FRANCE  
TEL. +33 (0)2 43 08 49 49 • FAX +33 (0)2 43 08 66 19  
serap-industries@groupeserap.com • www.groupeserap.com

WP-10-F01-1-O 04 08-17 Les informations contenues dans cette plaquette peuvent être modifiées sans préavis. Merci de votre compréhension.



# Refroidisseurs de lait





**FIRST.SV 2.0 >**  
10 000 - 40 000 L  
avec meuble de lavage  
**RAINBOW**



**FIRST.SE >**  
900 - 30 000 L  
avec meuble de lavage  
**RAINBOW**



**FIRST.SC >**  
3 000 - 10 000 L



**FIRST.S >**  
225 - 1 500 L



**FIRST.SU >**  
2 000 L

## De 225 à 40 000 litres : une gamme complète

### /// QUALITÉ

Fabrication française avec contrôles qualité systématiques afin de répondre aux normes les plus exigeantes.

### /// FLEXIBILITÉ

Une gamme étendue pour répondre à tous les besoins : capacité, conditions climatiques particulières.

### /// EFFICACITÉ

Performances de refroidissement et de nettoyage garanties car testées dans notre laboratoire accrédité.



Normes : ISO5708  
: EN13732



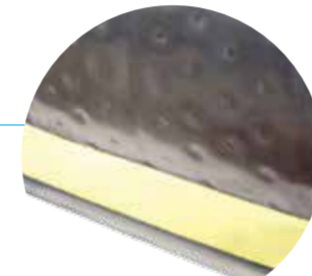
### Maintenance facilitée

Pas de démontage long et complexe.



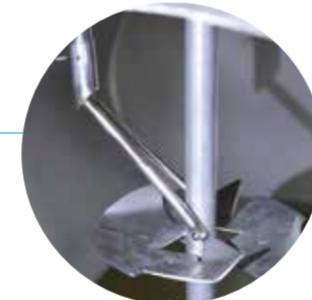
### Evaporateur à flux intégral

Isolation par mousse polyuréthane sans pont thermique. Pour un refroidissement performant au moindre coût.



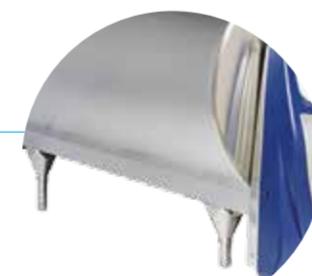
### Diffuseur exclusif

Obtenez un lavage de qualité en utilisant la quantité optimale d'eau. Fiabilité et efficacité inégalées.



### Arrimage & manutention

4 anneaux de sanglage : facilitent et sécurisent l'arrimage. Sécurise les opérations de déchargement.



### Prise produits

Prise automatique de produits lessiviels, optimise la consommation ; détection de manque de produit.



### Vidange Ø 76

Temps de collecte optimisé grâce à la sortie de vidange de Ø 76 mm avec réduction inox Ø 63 ou 51.



### Unité de contrôle Rainbow

Il assure un nettoyage efficace grâce à son système de diffusion breveté, et des temps de lavage réduits et optimisés pour s'adapter aux nouvelles contraintes des solutions de traite robotisée.



### FIRST LEVEL 2

Jaugeur électronique homologué. Affichage du niveau en mm et en litres. Précision : 0,5%



### Froid de secours

Maintien du lait au froid en cas de défaillance de l'automate principal. Evite ainsi la perte de lait.



### Ecran Rainbow

Interface tactile et intuitive, accès direct aux fonctions principales (froid, agitation et lavage), paramétrages facilités : affichage texte des messages d'alerte.

