



Underhåll av utrustning

Utbildningsmaterial
.../.../2018
at XXXXX, XX

This work is licensed under the Creative Commons Attribution-NonCommercial-NoDerivatives 4.0 International License. To view a copy of this license, visit <http://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/> or send a letter to Creative Commons, PO Box 1866, Mountain View, CA 94042, USA



Underhåll av mjölkningsmaskin

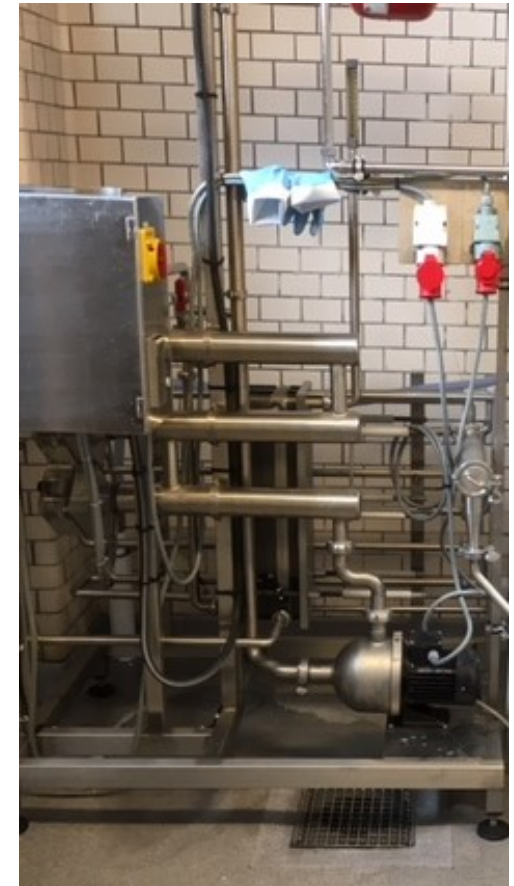
- Följ bruksanvisningen eller videon som gjorts av tillverkaren
- Video exempel av Tom Ryan, Teagasc, Ireland:
 - Basic checks: [Claw air admission](#) (2:53 min)
 - [Liner intervals](#) (3:48 min)
 - [Importance of milkline slope](#) (1:23 min)
 - [Vacuum Level](#) (2:07 min)





Underhåll av pastöriseringsutrustning

- Pasteurisering kan utföras genom batchpastörisering i en ystningsgryta [LTLT] eller genom flödespastörisering genom användning av pastör [HTST]
- Följ bruksanvisningen eller videon som tillverkaren gjort
 - Video exempel: 360 ° service och underhålls video:
Alfa Laval FrontLine and BaseLine GPHE (2016)
[Open and close](#) (6:32 min)
- Kalibrering:
 - Vid batchpastörisering: kalibrera termometern
 - Vid flödespasteurisering: kalibrering av temperaturprober, hålltidstest och ett tryckprov på plattorna en gång om året





Kontroll av termometrar

- Följ bruksanvisningen eller video från tillverkaren
- Exempel:
 - [How to calibrate a digital thermometer](#) (DeltaTrak Inc, 2:59)
 - [How to calibrate COMARK pocket thermometers](#) (Manish Engineering Company, 3:18 min)
- Referenstermometrar
- använd flera termometrar





Kalibrera pH mätare

- Med två buffertlösningar
Följ bruksanvisningen eller video från tillverkaren
- Video exempel:
 - [Using a pH meter](#) (Bio-Rad Laboratories, 4:47 min)
 - [How to calibrate pH meter by Xpert Omatic](#) (2:52 min)
 - [Digital pH meter - calibration](#) (Insif Electronics, 10:38 min)

