NISA Melktechnik GmbH 1998 | MELKSYSTEME NIEDERSACHSEN® 2013

MELKSYSTEME NIEDERSACHSEN®

Wir sind für Sie da!

NISA Melktechnik GmbH

28870 Ottersberg, Schwarzer Weg 11

Tel.: +49 (0)4205 778-555 Fax +49(0)4205-778 557

info@nisa-melktechnik.de www.nisa-melktechnik.de

NISA Melktechnik GmbH

28870 Ottersberg Schwarzer Weg 11

Tel.: +49 (0) 4205 778-555 Fax +49 (0) 4205-778 557

info@nisa-melktechnik.de www.nisa-melktechnik.de

MELKSYSTEME NIEDERSACHSEN®

Unser Konzept:

„Zuverlässigkeit braucht Erfahrung!“

Die von uns angebotene Technik erlaubt auf zukunftsorientierten Milchproduktions Betrieben die Erzeugung und Lagerung von Milch auf höchstem Niveau!

Unsere Liefersortiment baut auf über 30 jähriger Berufserfahrung. Nur robuste und langlebige Qualität kommt daher zum Einsatz:

- Neben unserer eigenen ***Pro Feed-*** und ***ProMilk*** Linie setzen wir die Technik der in ***Ihren Bereichen weltweit jeweils führenden Hersteller für Melk-, Kühl-, Fütterungstechnik und Herden Verwaltungs Systeme*** ein.

- Wir liefern aber darüber hinaus auch zur leichteren und streßfreien Bewältigung der Arbeitsvielfalt für den gesamten Bereich rund um das Melken robuste und kluge Werkzeuge!

- Unsere Dienstleistbereich umfasst den kompletten Bereich ***Melk-, Kälte-, Elektro-Elektronik-*** und ***Softwaretechnik.***

- Von der ***Projektierung, Zeichnungserstellung bis hin zur kompetenten Bauberatung*** stehen Ihnen unsere hochmotivierten und bestens ausgebildeten Mitarbeiter mit der Kompetenz von vielen Jahren Berufserfahrung zur Seite!

- Egal, für welche TechnikSie sich entscheiden, mit unserem ***VARIO Concept*** liegen Sie immer richtig! Der richtige Melkstand ergibt sich aus verschiedenen Faktoren: Bestandsgröße, Betriebsgröße, Betriebsorganisation, Milchleistung pro Tier, Produktions- / Zuchtambitionen, Arbeitskosten, vorhandene Gebäude / Technik, Milchlieferrechten, zukünftige Planungen / Entwicklungen usw.

Lassen Sie sich einfach unverbindlich beraten, um die für Sie optimale Lösung zu finden.

Zufriedene und erfolgreiche Kunden sind für uns die beste Werbung!

Unsere Erfahrung und Ideen helfen die laufenden Kosten zu reduzieren.
Wir helfen ein gesundes Arbeitsumfeld für Mensch und Tier zu schaffen!

Melktechnik

Die Wurzeln von **NISA** liegen im Herzen Norddeutschlands. Da, wo im Bereich des grünen Küstengürtels zwischen Ems und Oder die meisten Milchkühe stehen. **NISA** bietet zwei verschiedene Lösungen für den Milchentzug:

" Low Line" Melktechnik

Konventionelle " Low Line" Melktechnik hat Ihren Ursprung in den europaweiten Forschungsanstalten aber auch in deutschen Forschungsanstalten *(z.B. Bundesforschungsanstalt für Milchhygiene, Kiel oder Univerität München / Weyhenstephan, Hohenheim etc.)* Diese Low Line Melktechnik setzen wir seit über 40 Jahren in konventionellen, beidseitig mit Melkzeugen bestückten Melkständen und Karussells ein. Diese Technik basiert auf dem Gedanken, durch vakuumkonstante Druckverhältnisse in zitzenendigen Bereich keine Begünstigung von Respray-Effekte zu erlauben. Das Resultat ist allerdings ein relativ hohes Vakuum in der Entlastungsphase. Daher setzen wir alternativ heute verstärkt auf:

“ Mid Line" Melktechnik:

Seit dem Jahr 2003 verbreitet sich in Europa mit rasanter Geschwindigkeit das irische MidLine Melksystem *(IMS)*. Es kommt sowohl in SwingOver - als auch in beidseitig bestückten Melkständen zum Einsatz.
In einer über 15 jährigen Entwicklungsgeschichte etablierte sich das Mid Line Melken zu einem Melksystem für allerhöchste Herden- und Milch- / Melk-leistungen. *Prof. Dr. Eddy O`Callaghan vom Moorepark Dairy Production Research Centre, Teagasc, Cork (Irland)* hat hier federführend Grundlagenforschung betrieben. Bei diesem System liegt die Milchleitung höher als das Euter. Hierdurch kann mit etwas höherem Vakuum gemolken werden. Durch eine spezielle Ausbildung des Melkzeuges und des Zitzengummis wird in der Entlastungsphase eine Vakuumabsenkung auf bis zu ca 15 kpa erreicht! Die dadurch erreichte höhere Druckdifferenz bewirkt einen schnelleren Milchentzug sowie eine extrem gute Durchblutung des Zitzengewebes. Die Kühe werden schneller und besser ausgemolken als bei allen anderen Melksystemen.

Melk- und Betriebsmanagement

Wir setzen ausschließlich auf Qualität:
Das modernste ***Velos System*** des weltweit führenden Herstellers nedap® .
- ***Modernstes, auf HTML Basis*** programmierte Software
- ***Fernwartung + Kopplung von Stallgebäuden*** über Internet
- ***Smartphone*** Informationen über alles, was in der Herde gerade passiert
- ***Lactivator,*** Datenbank gestützte Brunsterkennung der 2. Generation mit ***intelligenter Sensorik***
- ***Selektion, Füttern, Melkplatzverwaltung***.
- ***Listengenerator, Grafischer Darstellung von Informationen,***
- ***Datenaustausch mit Fremdprogrammen*** (Herde, Agrosoft etc) über ***TAURUS Schnittstelle***

Melkstände

Egal, für welchen Melkstand Sie sich entscheiden:
Ob ***Gruppen Melkstände (Steile Fischgräte mit Schnellaustrieb, Swing Over, Side By Side,) oder Karrussel (Innenmelker / Aussenmelker):*** Mit unserem ***VARIO Concept*** liegen Sie immer richtig!

Milchkühl Systeme

Wir liefern Ihnen solide und hochwertig verarbeitete ***Premium Milchkühlsysteme***!
Unsere Tanks werden nicht irgendwo in Osteuropa sondern hochwertig bei unserem langjährigen Partner, der Firma Röka Industri, in Dänemark handwerklich solide produziert. Die Fertigung erfolgt nach internationalen, höchsten Qualitäts Anforderungen!
Nur so ist eine einwandfreie, gute Fertigungsqualität und ein zufrieden stellender Betrieb über lange Jahre sicher gestellt; Und natürlich auch ein hoher Wiederverkaufswert, falls er einmal gegen einen größeren Tank getauscht werden muss!
Das gleiche gilt auch im Bereich der Wärmerückgewinnung: Wir setzen auch hier ausschließlich auf Qualität! So sind die von uns eingesetzten ***DK - Sicherheits Wärmetauscher-systeme nach DIN ISO*** nicht nur für die Produktion von Brauch-wasser geeignet, wie sonst üblich, sondern außerdem auch für die Erwärmung von ***Trinkwasser*** (Lebensmittel). Dieses ist u.a. zwingende Voraussetzung für Groß-schlachtereien, Kühltresen / Ladentheken, Hotelbetrieben usw. Hiermit stellen wir auch innerhalb der Landwirtschaft sicher, dass wir in Verbindung mit Lebensmittel verarbeitenden Melksystemen auch zukünftigen höheren Qualitäts Standards genügen!