

**CIMUKA YL-PL01-Q**



## **Bubnová škubačka drůbeže**

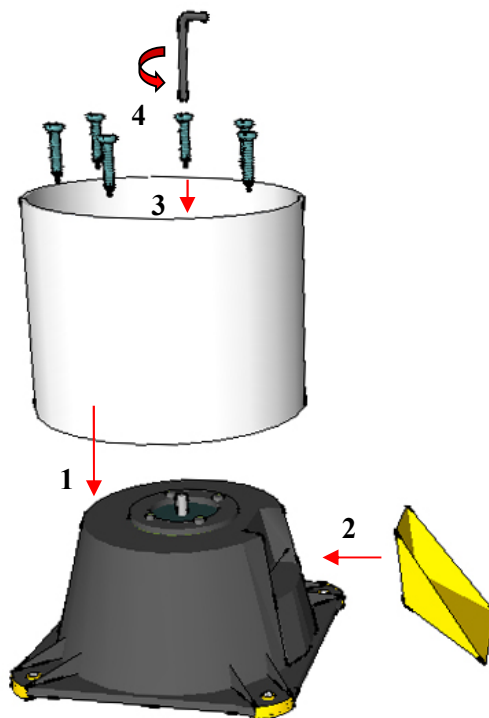


**vhodná pro křepelky**

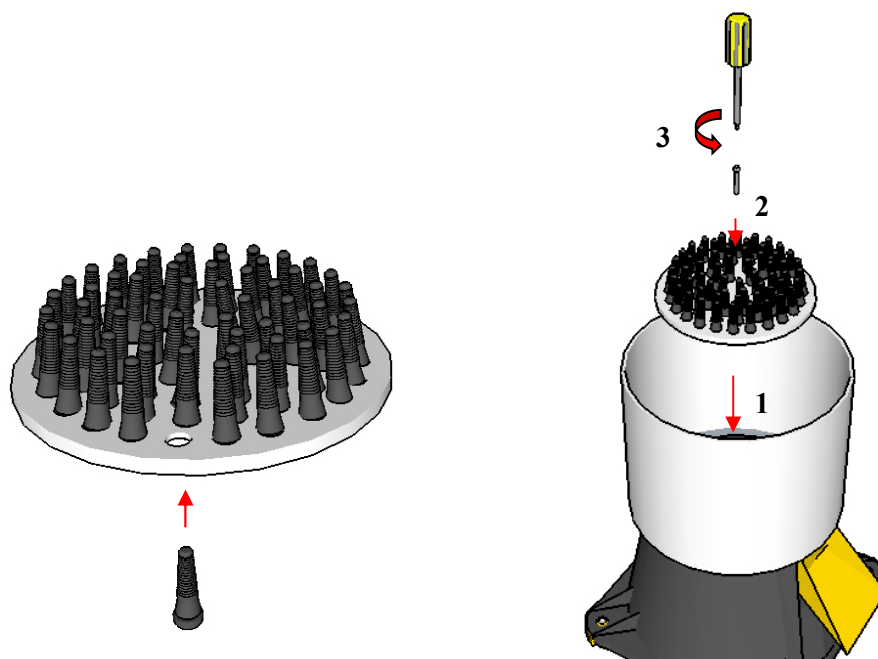
**Montážní a uživatelský  
návod**

## Montáž bubnové škubačky drůbeže

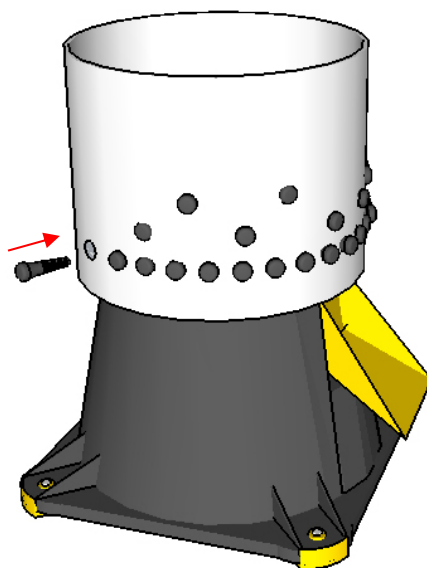
- Umístěte horní ochranný kryt ke spodní části.
- Připevněte koryto k odtékání vody, peří a dalších nečistot
- Uchyťte horní kryt pomocí šroubů ke spodní části.
- Šrouby přiměřeně dotáhněte proti uvolnění při šhubání.



- Umístěte gumové šhubací prsty do rotačního kotouče.
- Osazený rotační kotouč nasadte na osu motoru a připevněte šroubem.



- Umístěte gumové škrabací prsty do horního ochranného krytu.



### **Technické specifikace:**

- **Kapacita:** max. 5 kg (6-8ks křepelek)
- **Napětí:** 220 V AC, 50 Hz max. 0,85 A
- **Příkon motoru:** 200 W
- Tepelná ochrana motoru proti přetížení (motor se zastaví)
- Poloprůhledný horní ochranný kryt (buben)
- Velmi malé rozměry a hmotnost balení pro snadné použití a přepravu
- Plně modulární (složeno z jednotlivých částí) konstrukce pro nízké náklady na dodávku, snadnou údržbu a servis
- Velmi měkké prsty pro šetrné škrabání peří.
- Koryto k odtékání vody, peří a dalších nečistot při škrabání drůbeže

# Proces šhubání drůbeže

## Příprava na usmrcení drůbeže

S drůbeží zacházejte opatrně, jak jen je to možné. Doporučujeme používat odkrovací trychtýře pro přidržení drůbeže, aby nedocházelo ke zranění před usmrcením. K usmrcení používejte vždy ostrý nůž. Odkrvení trvá přibližně 1-2 minuty dle druhu drůbeže. Drůbež by měla být následně spařena a oškubána do 5-7 minut od odkrvení. Nedoporučujeme usmrcovat větší množství drůbeže, než je Vaše kapacita šhubání.

## Spaření drůbeže

Spaření drůbeže je velmi důležitou součástí procesu při šhubání drůbeže. Pokud drůbež spaříte správně, šhubačka bude fungovat a poskytne nejlepší možné výsledky a naopak. K dosažení nejlepších výsledků doporučujeme pro spaření drůbeže využít zařízení, které je schopno udržet konstantní požadovanou teplotu vody. Samozřejmě je také možné využít klasickou vodní koupel ve vroucí vodě. Doporučujeme ohřát vodu na teplotu dle druhu a stáří drůbeže, avšak obecně se při spaření drůbeže ohřívá voda na teplotu 65 °C a délka spaření probíhá po dobu 30-60 sekund, doručujeme v průběhu spaření drůbeže ručně kontrolovat možnost snadnosti šhubání peří. Vždy také používejte přesný teploměr pro kontrolu teploty vody.

Pokud bude spaření příliš dlouhé anebo voda příliš vroucí, kůže začne hnědnout (nejvíce v oblasti prsou) a při šhubání může dojít k potrhání kůže drůbeže...

Pokud bude spaření příliš krátké anebo voda příliš studená, peří nebude možné šhubat a je tedy třeba drůbež znovu spařit do optimálního stavu.

Jakmile dojde ke značnému znečištění vody, je třeba vyměnit za čistou.

## Proces spaření drůbeže :

Drůbež buď držíme za nohy a do vroucí vody spouštíme vlastní vahou pouze po nohy – pozor ruce nenamáčejte do vroucí vody, aby nedošlo k popálení. Nebo drůbež ve vroucí lázni koupeme a k obracení používáme například krátké hrábě. Opět neobracejte drůbež ve vodě rukou, aby nedošlo k popálení – voda je vroucí. Snažíme se, aby se voda dostala co nejbližší ke kůži, aby bylo peří možné snadno šhubat. V průběhu spaření zkusíme tedy ručně snadnost šhubání peří a jakmile je možné šhubat ručně, drůbež je připravena na umístění do šhubačky drůbeže. Během procesu spaření se voda v nádobě snižuje, proto přidávejte horkou vodu do nádoby dle potřeby, aby se jste vždy udržovali požadovanou hladinu vody.

## Šhubání peří

Nejprve připojte šhubačku drůbeže do elektrické energie. Před umístěním drůbeže je nutné šhubačku zapnout pomocí vypínače na spodní části šhubačky. Šetrným způsobem vložte drůbež do šhubačky drůbeže a nechte pracovat. Doba šhubání se pohybuje okolo 30 sekund. Během šhubání drůbeže oplachujte vnitřek bubny studenou vodou pro odstranění peří a dalších nečistot z bubny – zvyšuje se tím účinnost šhubání peří u drůbeže. Jakmile je drůbež oškubána, je třeba šhubačku vypnout a drůbež omýt ve studené vodě. Pro další drůbež opět celý proces opakujte viz výše. Po skončení šhubání je třeba šhubačku důkladně omýt od nečistot. Nikdy nepřetěžujte šhubačku vahou více, než je povolená kapacita zařízení. Pokud zařízení přetížíte, motor se zastaví a musíte snížit hmotnost působící na rotační kotouč.