

CIMUKA YL-PL03-G



Bubnová škubačka drůbeže

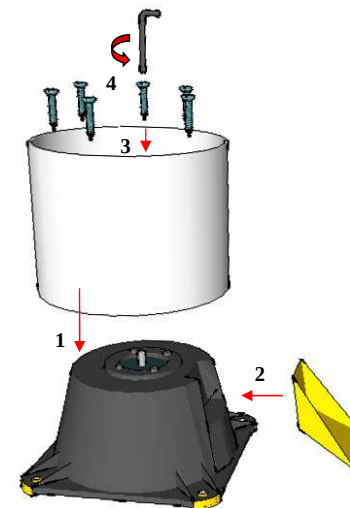


vhodná pro slepice, husy, kachny a krůty

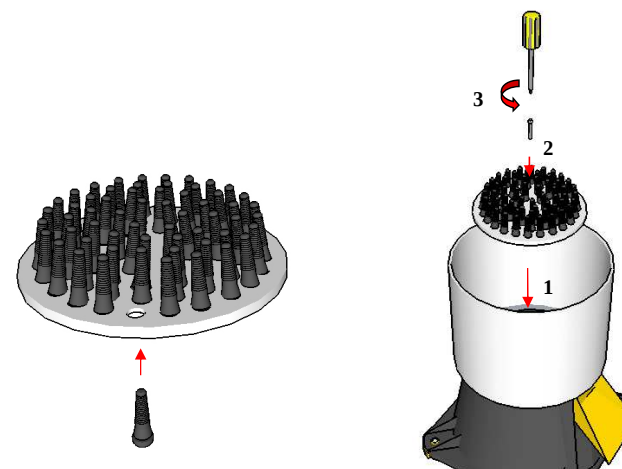
Montážní a uživatelský návod

Montáž bubnové škubačky drůbeže

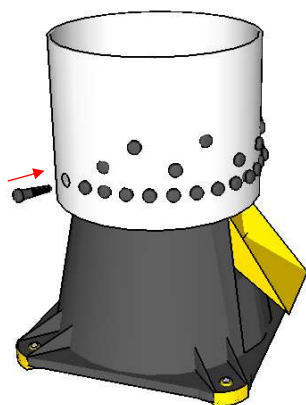
- Umístěte horní ochranný kryt ke spodní části.
- Připevněte koryto k odtékání vody, peří a dalších nečistot
- Uchyťte horní kryt pomocí šroubů ke spodní části.
- Šrouby přiměřeně dotáhněte proti uvolnění při škubání.



- Umístěte gumové škubací 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. 12 kg
(1-2 husy / krůty nebo 3-4ks slepice / kachny)
- **Napětí:** 220 V AC, 50 Hz max. 2 A
- **Příkon motoru:** 600 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 škrubání peří.
- Koryto k odtékání vody, peří a dalších nečistot při škrubání drůbeže

Proces škrubání drůbeže

Příprava na usmrčení drůbeže

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

Spaření drůbeže

Spaření drůbeže je velmi důležitou součástí procesu při škrubání drůbeže. Pokud drůbež spaříte správně, škrubačka 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 1-2 minut, doručujeme v průběhu spaření drůbeže ručně kontrolovat možnost snadnosti škrubání 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 škrubání může dojít k potrhání kůže drůbeže...

Pokud bude spaření příliš krátké anebo voda příliš studená, peří nebude možné škrbat 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 škrbat. V průběhu spaření zkusíme tedy ručně snadnost škrubání peří a jakmile je možné škrbat ručně, drůbež je připravena na umístění do škrubačky 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.

Škrubání peří

Nejprve připojte škrubačku drůbeže do elektrické energie. Před umístěním drůbeže je nutné škrubačku zapnout pomocí vypínače na spodní části škrubačky. Šetrným způsobem vložte drůbež do škrubačky drůbeže a nechte pracovat. Doba škrubání se pohybuje okolo 60-120 sekund. Během škrubání drůbeže oplachujte vnitřek bubny studenou vodou pro odstranění peří a dalších nečistot z bubny – zvyšuje se tím účinnost škrubání peří u drůbeže. Jakmile je drůbež oškrubána, je třeba škrubačku vypnout a drůbež omýt ve studené vodě. Pro další drůbež opět celý proces opakujte viz výše. Po skončení škrubání je třeba škrubačku důkladně omýt od nečistot. Nikdy nepřetěžujte škrubačku vahou více, než je povolená kapacita zařízení. Pokud zařízení přetížíte, motor se zastaví a musíte snížit hmotnost působící na rotační kotouč.