

## EVISCERATION

# COUPE TETES



## DESCRIPTION

Cette machine sert pour couper la tête des poulets. Elle peut être installée sur n'importe quelle ligne d'abattage et pour n'importe quelle capacité, compte tenu qu'elle ne demande aucune synchronisation avec le convoyeur aerien. La structure, les guides et les enveloppes sont en acier inox.

## FICHE TECHNIQUE

<b>Capacité</b>	<b>8.000 P/h</b>
Longueur	1.150 mm
Largeur	650 mm
Hauteur	800 mm
Tot puissance installée	0,55 kw
Poids	110 kg
Volume expédition	0,6 M <sup>3</sup>

## EVISCERATION

# ARRACHE TETE STATIQUE



## DESCRIPTION

Cette machine arrache la tête des poulets. Elle peut être installée sur n'importe quelle ligne d'abattage et pour n'importe quelle capacité, compte tenu qu'elle ne demande aucune synchronisation avec le convoyeur aérien. La structure et les guides sont en acier inox.

## FICHE TECHNIQUE

<b>Capacité</b>	<b>4.000 P/h</b>
Longueur	1.150 mm
Largeur	720 mm
Hauteur	800 mm
Poids	30 kg
Volume expédition	0,2 M <sup>3</sup>

## EVISCERATION

# INCISION ANALE



## DESCRIPTION

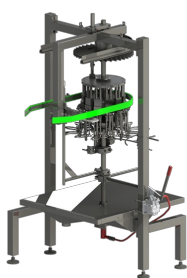
Le trou de la machine abdomen vous permet de couper et d'extraire le cloaque à l'extérieur du poulet. Les animaux sont soulevés et positionnés correctement, quelle que soit leur taille, dans leur station et la coupe parfaite du cloaque est garantie par un champignon qui pénètre dans la même chose permettant à la lame de faire une coupe concentrique sans affecter l'intestin au moindre.

## FICHE TECHNIQUE

<b>Capacité</b>	<b>6.000 P/h</b>
Longueur	1.960 mm
Largeur	1.720 mm
Hauteur	2.940 mm
Cons. eau à 3 bar	350 l/h
Tot puissance installée	1,5 kw
Poids	1.400 kg
Volume expédition	7 M <sup>3</sup>

## EVISCERATION

# OUVERTURE ABDOMEN



## DESCRIPTION

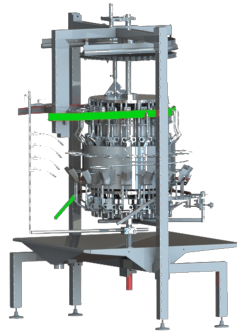
Cette machine, par l'intermédiaire d'outils pourvus de lames spéciaux, effectue l'ouverture de l'abdomen de façon à permettre l'opération successive d'effilage (manuelle ou automatique). Elle assure l'ouverture parfaite de l'abdomen allant du cloaque au sternum. Elle s'adapte à tous types de convoyeur. Elle est construite en acier inox et en plastique alimentaire.

## FICHE TECHNIQUE

<b>Modèle</b>	<b>12U</b>	<b>16U</b>	
Capacité	3.000	6.000	P/h
Longueur	900	1.385	mm
Largeur	1.160	1.280	mm
Hauteur	2.330	2.250	mm
Cons. eau à 3 bar	1,5	2	l/h
Poids	250	350	kg
Volume expédition	2,3	3,5	M³

## EVISCERATION

# EVISCERATEUR



## DESCRIPTION

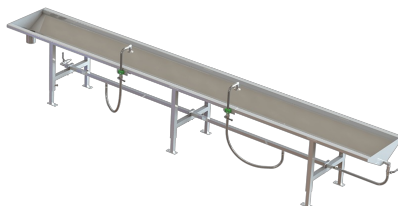
La machine à effilage automatique a été étudiée pour porter à l'extérieur du poulet le paquet intestinal tout entier avec un très grand pourcentage de poumons et sans endommager le foie. Cette machine s'adapte à tous les types de convoyeur aérien. Elle est construite en acier inox et en plastique alimentaire.

## FICHE TECHNIQUE

<b>Capacité</b>	<b>6.000 P/h</b>
Longueur	1.385 mm
Largeur	1.600 mm
Hauteur	2.250 mm
Cons. eau à 3 bar	350 l/h
Tot puissance installée	1,5 kw
Poids	680 kg
Volume expédition	5,2 M <sup>3</sup>

## EVISCERATION

# BAC D'EVISCERATION



## DESCRIPTION

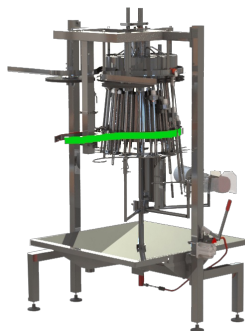
Le bac d'éviscération sert à recueillir tous les déchets de la ligne d'éviscération et à les transporter à un point de récolte unique. Le bac est composé d'éléments modulaires en acier inox.

## FICHE TECHNIQUE

Modèle	SR	DR
Longueur	2.000	2.000 mm
Largeur	500	800 mm
Hauteur	700	700 mm
Cons. eau à 3 bar	0,5	0,5 l/h
Poids	40	70 kg
Volume expédition	0,9	1,1 M <sup>3</sup>

## EVISCERATION

# DEJABOTEUSE



## DESCRIPTION

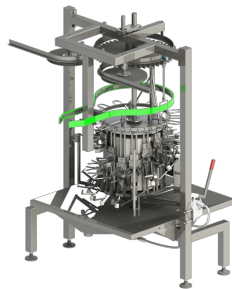
Cette machine, par l'intermédiaire d'outils spéciaux qui entrent dans l'abdomen du poulet, détache les jabots et les trachées qui sont restés après l'effilage. La machine peut traiter des poulets de différentes tailles en même temps. La machine est entièrement construite en acier inox et en plastique alimentaire.

## FICHE TECHNIQUE

<b>Capacité</b>	<b>3.000 P/h</b>
Longueur	1.350 mm
Largeur	1.620 mm
Hauteur	2.370 mm
Cons. eau à 3 bar	1,5 l/h
Tot puissance installée	0,75 kw
Poids	500 kg
Volume expédition	5,1 M <sup>3</sup>

## EVISCERATION

# TRANCHE COUS



## DESCRIPTION

Cette machine tranche le cou du poulet en proximité du point d'attache avec le buste en retirant la peau qui est ensuite coupée par une lame circulaire installée sur la machine. La machine est actionnée par l'intermédiaire de la chaîne d'abattage et peut traiter n'importe quel type de poulet, même de tailles différentes. Toutes les parties de la machine sont en acier inox et plastique alimentaire.

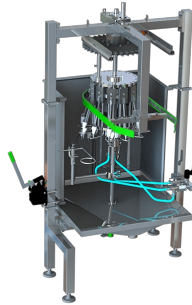
## FICHE TECHNIQUE

<b>Modèle</b>	<b>12U</b>	<b>16U</b>
Capacité	3.000	6.000 P/h
Longueur	1.680	1.680 mm
Largeur	1.050	1.250 mm
Hauteur	2.250	2.250 mm
Tot puissance installée	1,12	1,12 Kw
Poids	500	600 kg
Volume expédition	4	4,47 M <sup>3</sup>



## EVISCERATION

# LAVE-POULETS INT/EXT



## DESCRIPTION

Cette machine automatique, par l'intermédiaire de pulvérisateurs spéciaux, assure après les opérations d'effilage un lavage efficace de la partie interne aussi que de la partie externe du poulet. La machine est entièrement construite en acier inox et plastique alimentaire.

## FICHE TECHNIQUE

<b>Modèle</b>	<b>12U</b>	<b>16U</b>
Capacité	3.000	6.000 P/h
Longueur	980	980 mm
Largeur	1.160	1.160 mm
Hauteur	2.250	2.250 mm
Cons. eau à 3 bar	3	4 l/h
Poids	250	300 kg
Volume expédition	2,4	3,7 M <sup>3</sup>

## EVISCERATION

# LAVEUSE DE POULETS A DOIGTS



## DESCRIPTION

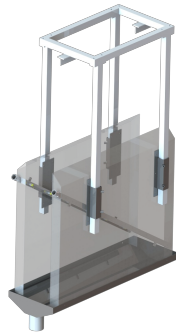
Cette machine, par l'intermédiaire de l'action combinée de deux axes avec long doigts en et de pulvérisateurs d'eau efficaces, effectue le lavage externe des volatiles à la fin de la ligne de travail. Le châssis et les protections sont en acier inox. L'actionnement des tambours se fait par l'intermédiaire de deux motos réductrices.

## FICHE TECHNIQUE

<b>Capacité</b>	<b>6.000 P/h</b>
Longueur	1.200 mm
Largeur	800 mm
Hauteur	1.400 mm
Cons. eau à 3 bar	1 l/h
Tot puissance installée	0,74 kw
Poids	140 kg
Volume expédition	1 M <sup>3</sup>

## EVISCERATION

# LAVE POULETS STATIQUE



## DESCRIPTION

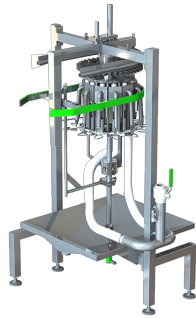
Cette machine sert au lavage final des poulets. Le lavage a lieu par l'intermédiaire de l'action directe de l'eau qui sort des gicleurs spéciaux. La structure est en acier et les tôles latérales sont en acier inox.

## FICHE TECHNIQUE

<b>Capacité</b>	<b>6.000 P/h</b>
Longueur	750 mm
Largeur	1.150 mm
Hauteur	1.800 mm
Cons. eau à 3 bar	2 l/h
Poids	70 kg
Volume expédition	0,6 M <sup>3</sup>

## EVISCERATION

# ASPIRE POUMONS



## DESCRIPTION

Cette machine sert à enlever les poumons et tout autre résidu qui restent dans le poulet après l'effilage, de façon à avoir un buste parfaitement propre à l'intérieur. La machine est entièrement construite en acier inox et plastique alimentaire.

## FICHE TECHNIQUE

<b>Modèle</b>	<b>12U</b>	<b>16U</b>
Capacité	3.000	6.000 P/h
Longueur	970	1.150 mm
Largeur	1.260	1.260 mm
Hauteur	2.250	2.250 mm
Cons. eau à 3 bar	1,5	1,5 l/h
Cons. vide	400	600 m <sup>3</sup> /h
Poids	450	500 kg
Volume expédition	2,8	3,5 M <sup>3</sup>

## EVISCERATION

# DECROCHE POULETS



## DESCRIPTION

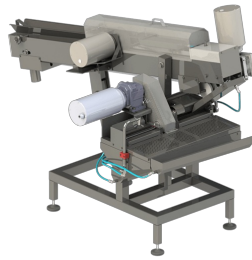
Le décroche-poulets automatique est une machine positionnée à la fin de la ligne d'effilage et qui est synchronisée avec le convoyeur aérien. Les crochets sont bloqués pendant l'opération de décrochage des poulets. La machine est construite en acier inox.

## FICHE TECHNIQUE

<b>Capacité</b>	<b>8000 P/h</b>
Longueur	800 mm
Largeur	950 mm
Hauteur	2.250 mm
Poids	140 kg
Volume expédition 1	M <sup>3</sup>

## EVISCERATION

# MACHINE COUPE/PELER GESIERS 3000



## DESCRIPTION

Cette machine a été étudiée pour traiter les estomacs. Elle est constituée de trois sections qui s'occupent automatiquement de séparer, ouvrir, laver et enlever la peau des gésiers. La machine est construite en acier inox.

## FICHE TECHNIQUE

<b>Capacité</b>	<b>3.000 P/h</b>
Longueur	2.000 mm
Largeur	800 mm
Hauteur	1.100 mm
Cons. eau à 3 bar	1,5 m <sup>3</sup> /h
Tot puissance installée	2,55 kw
Poids	215 kg
Volume expédition	1,7 M <sup>3</sup>

## EVISCERATION

# MACHINE COUPE/PELER GESIERS 8000



## DESCRIPTION

Cette machine a été étudiée pour traiter les estomacs. Elle est constituée de trois sections qui s'occupent automatiquement de séparer, ouvrir, laver et enlever la peau des gésiers. La machine est construite en acier inox.

## FICHE TECHNIQUE

<b>Capacité</b>	<b>8.000 P/h</b>
Longueur	2.300 mm
Largeur	900 mm
Hauteur	1.050 mm
Cons. eau à 3 bar	3 m <sup>3</sup> /h
Tot puissance installée	4,05 kw
Poids	550 kg
Volume expédition	2 M <sup>3</sup>

## EVISCERATION

# SEPARATEUR DE GESIERS



## DESCRIPTION

Cette machine a été étudiée pour séparer automatiquement l'estomac de l'intestin après que, du paquet intestinal, ont été enlevés le coeur et le foie. Le châssis, l'enveloppe et les arbres sont en acier inox.

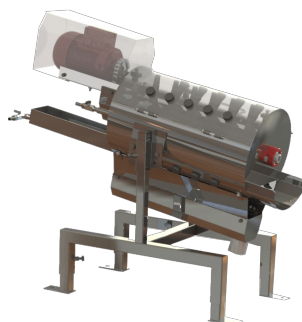
## FICHE TECHNIQUE

<b>Capacité</b>	<b>6.000 b/h (1 operator)</b>
Longueur	1.600 mm
Largeur	400 mm
Hauteur	950 mm
Cons. eau à 3 bar	0,5 m <sup>3</sup> /h
Tot puissance installée	0,75 kw
Poids	86 kg
Volume expédition	0,6 M <sup>3</sup>



## EVISCERATION

# DEGRAISSEUSE DE GESIERS



## DESCRIPTION

Cette machine sert à dégraisser et à laver les gésiers. L'action de dégraissage a lieu par l'intermédiaire d'un tambour rotatif sur lequel sont montés des doigts en caoutchouc. La machine est entièrement construite en acier inox.

## FICHE TECHNIQUE

<b>Capacité</b>	<b>8.000 b/h</b>
Longueur	1.000 mm
Largeur	450 mm
Hauteur	700 mm
Cons. eau à 3 bar	1 m <sup>3</sup> /h
Tot puissance installée	0,25 kw
Poids	54 kg
Volume expédition	0,2 M <sup>3</sup>

## EVISCERATION

# BANC DE CONTROLE DES GESIERS



## DESCRIPTION

Cette machine est utilisée pour arracher la peau des gésiers grâce à des rouleaux tournants . Elle est composée d'un plane en acier inox, facilement ouvrable et contrôlable pour le lavage et la maintenance, sur lequel sont montés deux rouleaux actionnés par un motoréducteur.

## FICHE TECHNIQUE

<b>Capacité</b>	<b>8.600 b/h (1 operator)</b>
Longueur	950 mm
Largeur	530 mm
Hauteur	900 mm
Cons. eau à 3 bar	1 m <sup>3</sup> /h
Tot puissance installée	0,75 kw
Poids	63 kg
Volume expédition	0,5 M <sup>3</sup>

## EVISCERATION

# ELEVATEUR ELICOIDAL



## DESCRIPTION

Cette machine est spécialement utilisée pour soulever les gésiers et les cous pour les phases de travail successives. Le châssis portant et la vis hélicoïdale sont en acier inox.

## FICHE TECHNIQUE

<b>Capacité</b>	<b>9.000 b/h</b>
Longueur	1.350 mm
Largeur	150 mm
Cons. eau à 3 bar	0,50 m <sup>3</sup> /h
Tot puissance installée	0,37 kw
Poids	60 kg
Volume expédition	0,8 M <sup>3</sup>

## EVISCERATION

# POMPE PNEUMATIQUE



## DESCRIPTION

Cette installation simplifie le transport des cous, foies et gésiers, de façon totalement hygiénique, de la zone d'effilage à la zone de refroidissement et de conditionnement. Le corps est en aluminium avec membrane en plastique alimentaire. La trémie est en acier inox.

## FICHE TECHNIQUE

<b>Capacité</b>	<b>5.000 l b/h</b>
Longueur	400 mm
Largeur	750 mm
Hauteur	600 mm
Prédominance	6 m
Raccord aspiration 3"	ich
Pression air	6 bar
Poids	50 kg
Volume expédition	0,35 M <sup>3</sup>