

**YOLI YL-PL02-C**



**PLUMEUSE**

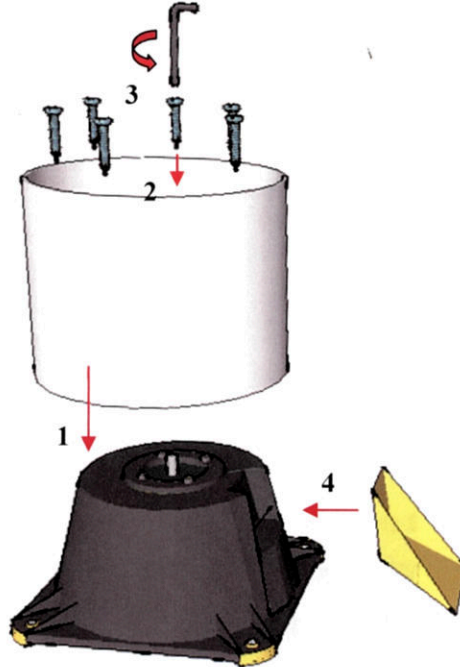
**YOLI Plucker -M**



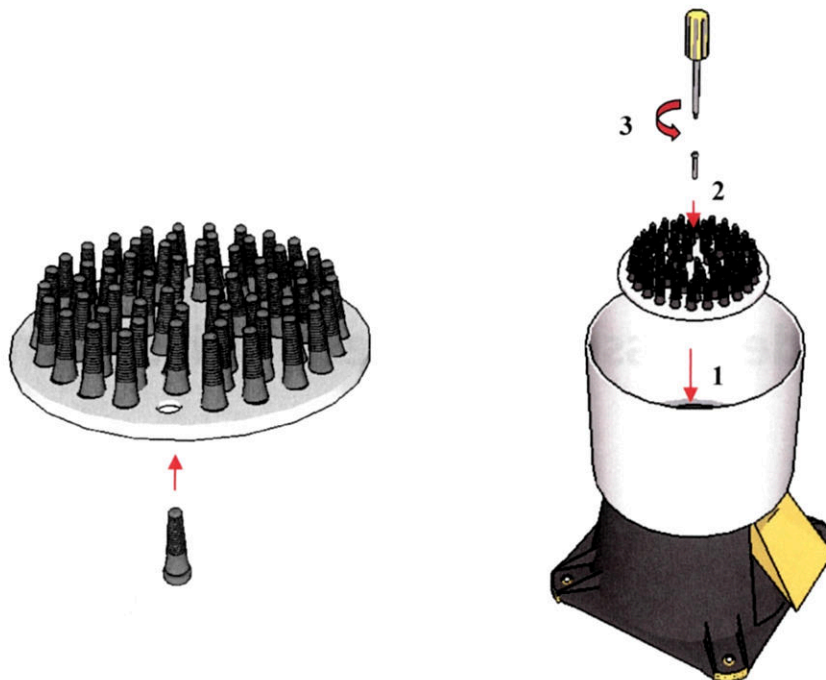
**Guide d'assemblage et d'utilisation**

## Assemblage de la plumeuse

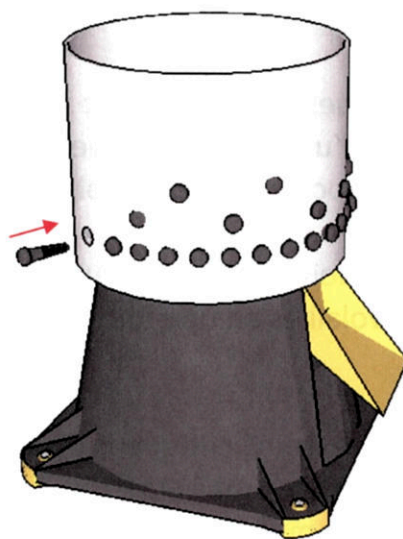
- Fixer la goulotte d'évacuation des plumes puis la cuve semi transparente grâce aux vis fournies.



- Placer les doigts de plumage sur le plateau tournant du fond de la plumeuse puis fixez le plateau sur l'axe moteur.



- Placer les doigts de plumage sur la cuve semi transparente.



## Caractéristiques

- **Capacité** : max 6 kg , 1 gros poulets ou 2 à 3 poulets standard.
- **Alimentation**: 220V AC , 50 Hz max 2 A ,
- **Puissance moteur**: 180 W
- Cuve semi transparente
- Petit conditionnement et poids limité pour une utilisation et un transport facile.
- Structure modulaire pour maintenance facile
- Doigts très doux pour un plumage de qualité.
- Evacuation des plumes pour un nettoyage facile.

## Processus de plumage

### Abattage

Les oiseaux doivent être abattus rapidement et avec le moins de souffrances possible, nous vous conseillons l'utilisation de cônes d'abattage.

Utilisez un couteau bien affûté pour saigner la volaille. Laissez la volaille saigner pendant 1 à 2 minutes.

Une fois abattus, les volailles doivent être échaudées et plumées dans les 5 à 7 minutes. Ne tuer pas plus de volailles en une fois que la capacité de la plumeuse.

### Trempage

Le trempage de la volaille est le point critique du processus de plumage à voie humide. Votre plumeuse donnera les meilleurs résultats avec un bon trempage. Nous vous recommandons une température de l'eau de 65°C. Le trempage dure 1 à 2 minutes. Il est important de faire pénétrer l'eau dans le plumage. Utilisez toujours un thermomètre précis pour contrôler la température de l'eau. Si le trempage est trop long ou l'eau trop chaude, la peau risque de brunir. Si le trempage est trop court ou l'eau trop froide, le plumage sera de mauvaise qualité. L'eau de la cuve de trempage doit être changée lorsqu'elle est sale.

### Trouver le bon moment pour démarrer le plumage:

Prenez une des volailles par les plumes de l'aile, si celles-ci se détachent facilement, sans effort, alors la volaille est prête à être plumée.

L'eau doit être changée lorsqu'elle est sale.

### Plumage

Premièrement, branchez votre plumeuse puis placez dans la cuve, la volaille à plumer.

Ne jamais plumer simultanément plus d'oiseaux que la capacité de votre plumeuse.

Le processus de plumage prend 30 à 50 secondes.

Pendant le plumage, arrosez d'eau afin de favoriser l'évacuation des plumes par la goulotte.

Après le plumage, il est important de vider immédiatement la volaille. Une fois vidée, la volaille doit être rincée puis égouttée avant d'être conditionnée.