# BAC DE TREMPAGE POUR VOLAILLE DIT LT
# Référence : 20958






## RESUME

Les cuves de trempage Dominion 80 L et 140 L sont spécialement conçues pour préparer et faciliter l'arrachage des plumes de tous types de volailles, comme les poulets, pintades, canards, oies, dindes ou pigeons.

Elles possèdent une structure robuste d'épaisseur élevée en acier inoxydable. Ces cuves maintiennent l'eau à une température parfaitement contrôlée (jusqu'à 60-70°C) et offrent une haute capacité de production allant de 240 à 350 têtes / heure selon le volume choisi (80 ou 140 litres).

Leur conception garantit une utilisation fiable et sécurisée au quotidien, notamment grâce à un interrupteur équipé d'un voyant lumineux.

Les points forts :

- Acier inoxydable AISI 304 SB (brossé et anti-taches)
- Rendement élevé
- S'adapte à tous types de volailles
- Certification CE



## DECLINAISONS

| Capacité |
| --- |
| 80 L |
| 140 L |

## DESCRIPTION

# Notre cuve de trempage inox pour un plumage professionnel et efficace

Ce bac de trempage professionnel (également appelé cuve de mouillage ou d'échaudage) est l'équipement incontournable pour préparer efficacement vos volailles avant le passage à la plumeuse.

En maintenant l'eau à une température parfaitement constante, elle permet de dilater les pores de la peau et de relâcher les plumes. Résultat : un arrachage rapide, net et sans effort, adapté à une grande variété d'animaux (poulets, pigeons, pintades, dindes, oies et canards).

Pour s'ajuster précisément à vos cadences d'abattage, cet équipement est décliné en deux capacités :

- Le modèle de 80 litres, idéal pour les productions intermédiaires, permettant de traiter jusqu'à 240 têtes par heure.
- Le modèle de 140 litres, conçu pour les rendements supérieurs, capable d'atteindre 350 têtes par heure.

De fabrication 100 % italienne, cette machine est un gage de fiabilité et de durabilité.

Sa structure épaisse est intégralement conçue en acier inoxydable AISI 304 SB brossé, un matériau haut de gamme réputé pour sa robustesse, sa résistance à la corrosion et sa finition anti-taches.

Pour équiper un atelier complet et ergonomique, ce bac de trempage fait le lien parfait entre l'étape de la saignée et celle du plumage. En amont, sécurisez votre processus dans le respect des normes avec un assommoir électrique volaille, puis immobilisez proprement vos animaux dans des petits cônes de saignoir à volailles ou un saignoir pour volaille 4 cônes selon leur gabarit.

Une fois l'échaudage terminé dans votre cuve, finalisez le travail sans effort en passant vos pièces dans une plumeuse à volaille petit format pour les cailles et pigeons, ou dans une plumeuse a poulet pour les sujets standards, afin d'obtenir un résultat net en quelques secondes.

## Simplicité d'utilisation et sécurité maximale de notre bac trempage volaille

Le fonctionnement de la cuve a été pensé pour être à la fois intuitif et ergonomique.

Il vous suffit de la remplir d'eau chaude jusqu'au niveau indiqué, puis d'activer la résistance intégrée qui se chargera de maintenir la température idéale tout au long de votre session. Une brève immersion de 20 à 25 secondes par volaille suffit pour obtenir un échaudage optimal.

L'appareil intègre également des dispositifs de protection stricts pour garantir la sécurité de l'opérateur. Le panneau de commande est équipé d'un interrupteur de sécurité et de deux témoins visuels clairs : un premier voyant lumineux confirme la mise sous tension de la machine, tandis qu'un second indique lorsque la résistance est en phase de chauffe.

Elle est totalement sécurisée pour un usage professionnel, répond aux normes européennes les plus exigeantes (certification CE) et est strictement conforme à la directive sur les machines 2006/42/CE.

Pour relancer votre élevage après cette étape finale, choisissez

entre un incubateur petit format pour les couvées ponctuelles ou un incubateur poussin 320 oeufs pour les plus grandes séries. Dès l'éclosion, installez vos jeunes sujets dans une élèveuse pour poussins et accompagnez leur croissance à chaque stade grâce à notre gamme de mangeoire pour poule.

## Caractéristiques techniques de la cuve de trempage volaille

| Caractéristiques | Modèle 80 L | Modèle 140 L |
|---|---|---|
| Capacité | 80 litres | 140 litres |
| Production | 240 têtes / heure | 350 têtes / heure |
| Dimensions (Ø x H) | 47 x 95 cm | 63 x 95 cm |
| Poids net | 19 kg | 22 kg |
| Température de l'eau | Max. 60/70 °C | |
| Puissance de la résistance | 2000 W | 4000 W |
| Alimentation | 220 V monophasé avec prise Schuko | |
| Matériau | Acier inoxydable AISI 304 SB (brossé et anti-tâches) | |
| Pays de fabrication | Italie | |
| Conformité et certification | Directive machines 2006/42/CE<br>Normes de sécurité<br>Certification CE | |
| Sécurité | Interrupteur de sécurité avec voyant lumineux de branchement<br>Voyant lumineux pour le fonctionnement de la résistance | |
| Garantie | 2 ans | |