Elektrická škubačka drůbeže 550W 400mm, Kraft&Dele KD4350

PROFESIONÁLNÍ NEREZOVÁ BUBNOVÁ ŠKUBAČKA PEŘÍ PRO DRŮBEŽ O VÝKONU 550 W S BUBNEM Ø 400 MM, PRUŽNÝMI PRYŽOVÝMI PRSTY A INTEGROVANÝM OPLACHEM

VÝKON MOTORU	PRŮMĚR BUBNU	RYCHLOST ŠKUBÁNÍ	MATERIÁL
550 W (indukční)	400 mm	15 – 30 s / kus	Nerezová ocel AISI 430



KLÍČOVÉ TECHNOLOGICKÉ PŘEDNOSTI PRODUKTU

- Výkonný 550W indukční elektromotor s měděným vinutím a vysokým točivým momentem zajišťuje plynulý chod bubnu i při plném zatížení
- Buben o průměru 400 mm je osazen hustou sítí pružných škubacích prstů z potravinářské pryže šetrných ke kůži drůbeže
- Bleskurychlý proces: dokonalé oškubání pařené drůbeže (kuřata, slepice, kachny) trvá pouhých 15 až 30 sekund
- Konstrukce z ušlechtilé potravinářské nerezové oceli AISI 430 zaručuje absolutní hygienu, odolnost vůči korozi a snadné mytí
- Integrovaná přípojka pro přívod vody a spodní skluzový výhoz pro průběžné vyplavování vytrhaného peří
- Robustní základna s antivibračními pryžovými nožkami pro klidný a stabilní provoz na zpevněném podkladu

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ PRO PROVOZ

DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ PRAVIDLA: Do rotujícího bubnu NIKDY nevkládejte ruce ani žádné předměty! Nebezpečí vážného úrazu! Zařízení připojujte výhradně k zásuvce jištěné proudovým chráničem (RCD 30 mA). Před čištěním, údržbou nebo výměnou prstů stroj VŽDY odpojte vytažením vidlice ze síťové zásuvky!

1. ÚVOD DO PRODUKTU A TECHNICKÁ SPECIFIKACE

Elektrická bubnová škubačka drůbeže **KRAFT&DELE KD4350** o příkonu **550 W** s nerezovým bubnem o průměru **400 mm** je profesionálním zařízením navrženým pro rychlé, efektivní a hygienické odstraňování peří z poražené drůbeže (kuřata, mladé kachny, husy, křepelky a bažanti) v malochovech, na rodinných farmách i v zemědělských provozech. Srdcem stroje je spolehlivý **indukční elektromotor** s měděným vinutím, který přes klínový řemen pohání spodní rotující talíř rychlostí cca **250 ot./min**. Vnitřek bubnu i talíř jsou osazeny **speciálními pružnými prsty z potravinářské pryže**, které bezpečně vytrhávají peří bez poškození kůže.

TECHNICKÁ SPECIFIKACE ŠKUBAČKY DRŮBEŽE KD4350	
Modelové označení	KD4350
Jmenovitý příkon motoru	550 W
Napájecí napětí / frekvence	230 V ~ 50 Hz
Průměr nerezového bubnu	400 mm
Pracovní otáčky talíře	cca 250 ot./min
Materiál bubnu a krytů	Potravinářská nerezová ocel AISI 430
Typ škubacích prstů	Speciální profilovaná přírodní pryž
Kapacita škubání	1–2 ks drůbeže současně (max. 3 kg)
Čas jednoho cyklu škubání	15 až 30 sekund
Hmotnost stroje	cca 28 kg

2. PŘEDNOSTI NEREZOVÉ KONSTRUKCE A ŠETRNÉHO ŠKUBÁNÍ

Škubačka KD4350 dramaticky urychluje porážkové práce v hospodářství:

- **Bleskový cyklus 15–30 sekund:** Dokonale oškube 1 až 2 kusy pařené drůbeže během pouhého půlminutového cyklu.
- **Potravinářská nerez AISI 430:** Zaručuje 100% hygienu, odolnost vůči korozi a snadné mytí horkou vodou.
- **Šetrné pryžové prsty:** Pružný profil spolehlivě zachytí peří, aniž by došlo k natržení jemné kůže nebo polámání kostí.
- **Skluzový výhoz peří:** Šikmá spodní výsypka umožňuje kontinuální odplavování peří do sběrné nádoby proudem vody.

VYSOKÁ PRODUKTIVITA PŘI PORÁŽKÁCH

Nahradí namáhavou ruční práci desítek minut. Za jednu hodinu provozu zvládne stroj zpracovat až 40–60 kusů drůbeže.

1. BEZPEČNOSTNÍ ZÁSADY PŘI OBSLUZE ŠKUBAČKY DRŮBEŽE

Vzhledem k rotujícímu bubnu a přítomnosti vody dodržujte přísná bezpečnostní opatření:

- **PŘÍSNÝ ZÁKAZ VKLÁDÁNÍ RUKOU DO BUBNA:** Do běžícího bubnu NIKDY nevkládejte ruce, prsty ani žádné nástroje! Rotující talíř a pryžové prsty mohou způsobit těžké zlomeniny a tržné rány.
- **PROUDOVÝ CHRÁNIČ (RCD 30 mA):** Stroj VŽDY připojujte výhradně k řádně uzemněné zásuvce 230 V jištěné proudovým chráničem s vybavovacím proudem max. 30 mA!
- **ZÁKAZ SPOUŠTĚNÍ NA SUCHO BEZ VODY:** Během škubání musí být do bubnu přiváděna voda. Provoz bez vody vede k přehřívání gumových prstů, spálení kůže drůbeže a zápachu!
- **STABILNÍ A ROVNÝ PODKLAD:** Škubačku umístěte na pevnou vodorovnou betonovou podlahu se zajištěným odtokem vody. Nikdy ji neprovozujte na blátivém či kluzkém terénu.
- **ODPOJENÍ ZE SÍTĚ PŘED ČIŠTĚNÍM:** Před jakýmkoliv čištěním, vytahováním zbytků peří nebo výměnou prstů stroj VŽDY odpojte vytažením vidlice ze zásuvky!
- **ZÁKAZ PŘÍMÉHO STŘÍKÁNÍ NA MOTOR:** Při oplachování bubnu nikdy nesměrujte proud tlakové vody přímo na spodní motor a spínací skříňku.

VAROVÁNÍ: NEBEZPEČÍ ZACHYCENÍ ROTUJÍCÍMI ČÁSTMI

Obsluha nesmí mít volné rukávy, šperky ani rozpuštěné vlasy. Pracujte výhradně v nepromokavé zástěře a holínkách s protiskluzovou podrážkou.

1. POPIS KONSTRUKČNÍCH CELKŮ ŠKUBAČKY KD4350

Konstrukce stroje je navržena pro maximální odolnost a hygienu provozu:

- **Nerezový buben Ø 400 mm:** Statický válec z potravinářské oceli AISI 430 s prolisy pro prsty.
- **Rotující spodní talíř:** Poháněný talíř osazený hustou řadou škubacích prstů.
- **Škubací prsty:** Speciální profilovaná přírodní pryž s tlumicím jádrem.
- **Výsypka peří:** Šikmý spodní nerezový skluz pro odtok vody a peří.
- **Indukční motor 550 W:** Asynchronní motor s vysokým krouticím momentem a krytím IP54.
- **Řemenový převod:** Klínový řemen tlumící rázy a chránící motor před přetížením.
- **Bezpečnostní spínač:** Prachotěsný a voděodolný vypínač START/STOP s krytkou.
- **Antivibrační nohy:** Pryžové patky tlumící chvění při rotaci talíře.

2. PŘÍPRAVA PRACOVIŠTĚ A INSTALACE PŘED PORÁŽKOU

Správná instalace zajišťuje hygienický a plynulý průběh práce:

- **Umístění stroje:** Postavte škubačku na rovný pevný povrch poblíž odtokového kanálku nebo umístěte pod skluz velkou sběrnou nádobu (vědro či přepravku) s odtokovými otvory pro zachycení peří.
- **Připojení vody:** Připravte zahradní hadici s regulovatelnou tryskou pro průběžný oplach vnitřku bubnu během chodu.
- **Elektrické připojení:** Zapojte přívodní kabel do zásuvky 230 V chráněné RCD. Dbejte, aby spojka kabelu ležela v suchu mimo zónu stříkající vody.
- **Zkušební rozběh:** Zapněte stroj tlačítkem START na cca 10 sekund bez zátěže. Talíř se musí plynule otáčet bez tření o stěny bubnu.

KONTROLA ŠKUBACÍCH PRSTŮ PŘED SPUŠTĚNÍM

Zkontrolujte, zda všechny pryžové prsty pevně drží v otvorech a nejsou natržené. Chybějící prsty snižují účinnost a vyvolávají vibrace.

1. KLÍČOVÝ KROK ÚSPĚCHU: SPRÁVNÉ PAŘENÍ DRŮBEŽE

Kvalita oškubání závisí z 90 % na správné teplotě a době paření:

- **Kuřata a brojleři:** Teplota vody **60 až 65 °C** po dobu **60 až 90 sekund**. Voda nesmí vařit! Přepařená drůbež má potrhanou kůži, nedopařené peří nelze vyškubat.
- **Slepice a kohouti:** Teplota vody **65 až 68 °C** po dobu **90 až 120 sekund**.
- **Kachny a husy:** Teplota vody **70 až 75 °C** po dobu **2 až 3 minut** (kvůli mastnému peří doporučujeme přidat kapku saponátu nebo soli do pařící vody a peří důkladně promačkat).
- **Zkouška zralosti:** Zkuste ručně vytrhnout letku na křídle – pokud se snadno uvolní, drůbež je připravena ke škubání.

2. PRACOVNÍ POSTUP ŠKUBÁNÍ VE STROJI KD4350

Krok za krokem od vložení po vyjmutí:

- **Spuštění stroje:** Stiskněte spínač START a pusťte mírný proud vody z hadice do bubnu.
- **Vložení pařené drůbeže:** Poraženou a řádně vykrvácenou drůbež ihned po spaření opatrně vhoďte do točícího se bubnu (1–2 kuřata dle velikosti, max. 3 kg celkem).
- **Oplachování vodou:** Během rotace trvale sprchujte drůbež vlažnou nebo studenou vodou. Voda maže kontakt prstů s kůží a okamžitě vyplavuje peří skluzem ven.
- **Ukončení cyklu a vyjmutí:** Po 15–30 sekundách, jakmile je tělo čisté, vypněte stroj tlačítkem STOP a po úplném zastavení talíře drůbež vyjměte.

DOPORUČENÍ: NEPŘEKRAČUJTE ČAS ŠKUBÁNÍ

Jakmile je peří odstraněno, stroj ihned zastavte. Zbytečně dlouhé škubání (nad 40 s) způsobuje poškození kůže a odření křídel!

1. ČIŠTĚNÍ A SANITACE PO UKONČENÍ PRÁCE

V potravinářském provozu je důkladná hygiena naprosto nezbytná:

- **ODPOJENÍ ZE SÍTĚ:** Vytáhněte napájecí vidlici ze zásuvky dříve, než se dotknete bubnu!
- **VYMÝVÁNÍ ZBYTKŮ PEŘÍ:** Proudem teplé vody důkladně vypláchněte celý vnitřek bubnu, prostor pod otočným talířem i výsypný skluz.
- **DEZINFEKCE POVRCHŮ:** Buben i pryžové prsty omyjte neutrálním potravinářským mycím a dezinfekčním prostředkem (např. chloramin nebo peroxidový roztok) a opláchněte čistou pitnou vodou.
- **VYSCHNUTÍ:** Nechte víko a buben otevřené, aby veškerá voda odtekla a stroj dokonale vyschnul. Tím zabráníte vzniku plísní a zápachu.

2. PRAVIDELNÁ MECHANICKÁ ÚDRŽBA A VÝMĚNA PRSTŮ

Kontrolní body pro bezproblémový dlouholetý provoz:

- **Kontrola a napnutí klínového řemene:** Po prvních 10 hodinách a následně jednou za sezónu zkontrolujte napnutí řemene pod spodním krytem. Průhyb řemene by měl být cca 10 mm při tlaku prstu.
- **Výměna opotřebených škubacích prstů:** Prsty se časem mechanicky obrousí. Poškozený prst odřízněte nožem u patky a nový navlhčený prst protáhněte otvorem z vnější strany pomocí kleští, dokud drážka prstu nezacvakne do plechu.
- **Skladování mimo sezónu:** Stroj ukládejte na suchém, větraném místě chráněném před mrazem, hlodavci a přímým sluncem (UV záření degraduje pryž).

UPOZORNĚNÍ: KONTROLA ŠROUBOVÝCH SPOJŮ

Vibrace při chodu mohou uvolnit šrouby motoru a upevnění bubnu. Před každou sezónou dotáhněte všechny šroubové spoje rámu.

1. DIAGNOSTIKA A ŘEŠENÍ PŘÍPADNÝCH POTÍŽÍ

Přehled nejčastějších provozních situací a jejich řešení:

Příznak potíže	Pravděpodobná příčina	Nápravné opatření
Drůbež se neškube, peří zůstává na těle	Nedostatečné spaření (nízká teplota vody nebo krátký čas)	Zkontrolujte teplotu teploměrem (60–65 °C pro kuřata) a prodlužte dobu paření o 20 sekund.
Kůže drůbeže se trhá a praská	Přepaření drůbeže (vroucí voda) nebo příliš dlouhé škubání	Snižte teplotu pařicí vody pod 65 °C; zkraťte cyklus škubání na max. 20 sekund a přidejte vodu.
Talíř se pod zátěží zastavuje nebo prokluzuje	Volný nebo zaolejovaný klínový řemen pohonu	Odpojte ze sítě, sundejte spodní kryt, očistěte řemenice a napněte klínový řemen posuvem motoru.
Peří neodtéká skluzem a hromadí se v bubnu	Nedostatečný přívod vody během škubání	Zvyšte průtok oplachové vody hadicí; vyčistěte výsypný kanál od chuchvalců peří.
Stroj při běhu silně vibruje a poskakuje	Chybějící škubací prsty na jedné straně nebo nerovná podlaha	Doplňte chybějící prsty pro vyvážení hmotnosti; podložte nožky do roviny.

2. ZÁRUČNÍ PODMÍNKY A DISTRIBUCE PRO ČESKOU REPUBLIKU

Na výrobek je poskytována 24měsíční záruka pro spotřebitele. Záruka se vztahuje na výrobní a materiálové vady elektromotoru a převodovky. Nevztahuje se na přirozené opotřebení pryžových škubacích prstů a poškození způsobené chodem na sucho bez vody.

VÝHRADNÍ DOVOZCE PRO ČESKOU REPUBLIKU

Oficiálním distributorem zemědělské techniky Kraft&Dele pro ČR je společnost **Nejedlý s.r.o.** • E-shop: **www.nasenaradi.cz**.

ES PROHLÁŠENÍ O SHODĚ (EC DECLARATION OF CONFORMITY)

Výrobce **FOREINTRADE S.A.**, se sídlem: ul. Przemysłowa 12, 05-555 Tarczyn, Polsko, tímto na svou výhradní odpovědnost prohlašuje, že výrobek:

> **Výrobek:** Elektrická škubačka drůbeže 550W 400mm, Kraft&Dele KD4350
> **Modelové označení:** KD4350
> **Čárový kód (EAN):** 5904067449787

splňuje veškerá příslušná ustanovení následujících harmonizačních směrnic a nařízení Evropského parlamentu a Rady:

- Směrnice Evropského parlamentu a Rady 2006/42/ES o strojních zařízeních (MD)
- Směrnice Evropského parlamentu a Rady 2014/35/EU o zařízeních nízkého napětí (LVD)
- Směrnice Evropského parlamentu a Rady 2014/30/EU o elektromagnetické kompatibilitě (EMC)
- Směrnice Evropského parlamentu a Rady 2011/65/EU o omezení nebezpečných látek (RoHS)

a bylo navrženo, vyrobeno a testováno v souladu s následujícími harmonizovanými evropskými a českými normami:

- ČSN EN ISO 12100:2011 (Bezpečnost strojních zařízení)
- ČSN EN 60204-1 ed. 3:2019 (Elektrická zařízení strojů)
- ČSN EN 1672-2+A1:2009 (Potravinářské stroje - Základní pojmy - Hygienické požadavky)

Místo a datum vydání:
Tarczyn, Polsko • 15. ledna 2026

Osoba pověřená sestavením dokumentace:
Krzysztof Forein
Prezes Zarządu, Foreintrade S.A.

ZÁRUČNÍ PODMÍNKY A AUTORIZOVANÝ SERVIS PRO ČR

Výrobce poskytuje na výrobek záruku v souladu s platnými právními předpisy České republiky:

- **Záruční lhůta:** 24 měsíců pro spotřebitele (fyzické osoby dle NOZ), 12 měsíců pro podnikatele (IČO).
- **Rozsah záruky:** Vztahuje se na materiálové, výrobní a funkční vady zařízení vzniklé při řádném používání dle návodu.
- **Výluky ze záruky:** Přirozené opotřebení spotřebních dílů (uhlíky, řemeny, těsnění, prsty), mechanická poškození pádem, přetížení.

Výhradní distributor a autorizovaný servis pro Českou republiku:
Nejedlý s.r.o. • Web: **www.nasenaradi.cz** • E-mail: info@nasenaradi.cz • Technická podpora a distribuce v ČR.

EKOLOGICKÁ LIKVIDACE A OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

V souladu se **Zákonem č. 541/2020 Sb. o odpadech** nesmí být vyřazená elektrozařízení ani kovy ukládány do směsného komunálního odpadu. Odevzdejte je do příslušného sběrného dvora nebo autorizovaného místa zpětného odběru.

Katalogová čísla odpadu dle vyhlášky MŽP: 20 01 40 (Kovy – nerezová ocel, měď), 20 01 39 (Pryžové prsty), 20 01 36 (Elektroodpad), 15 01 01 (Karton).

ZÁZNAMY O VÝSTUPNÍ KONTROLE A TECHNICKÉ ZKOUŠCE

Datum kontroly	Kontrolovaný uzel / operace	Výsledek kontroly	Podpis a razítko
15. 01. 2026	Výstupní technická kontrola	Vyhovuje všem technickým požadavkům	Foreintrade S.A. QC Dept.
-- . -- . ----	Zkouška elektrické bezpečnosti	.....	.....
-- . -- . ----	Zkouška mechanických funkcí	.....	.....
-- . -- . ----	Kontrola kompletnosti balení	.....	.....