

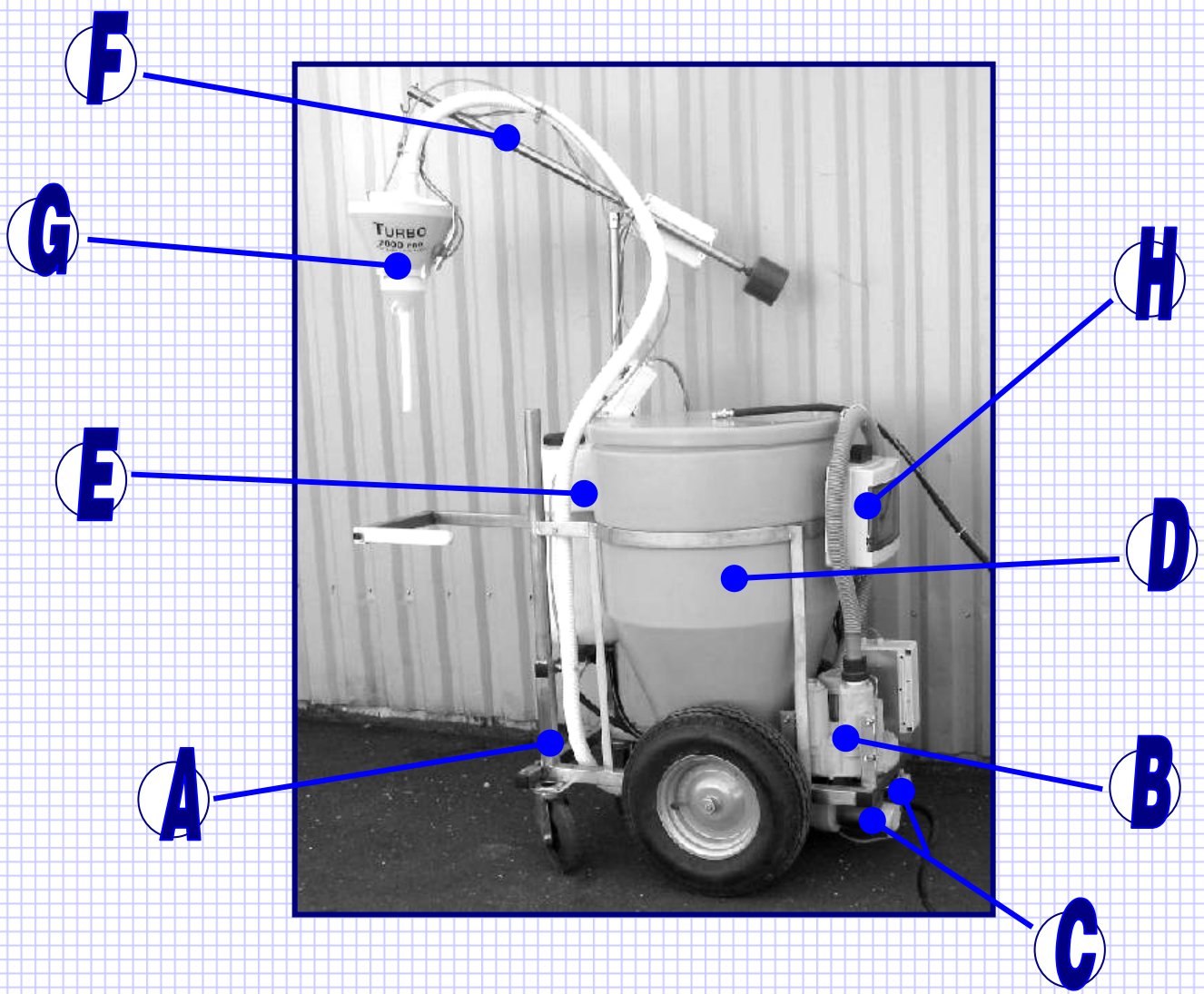


## CG 1000

La **CG 1000** est un système automatique de distribution de maïs 100% grains pour le gavage des canards et des oies. Sa forme compacte sur roues offre une grande maniabilité, permettant un accès facile autour de vos parcs ou épinettes. Entièrement paramétrable, elle s'adapte à votre méthode de gavage tout en étant très simple d'utilisation.

### ÉLÉMENTS DE LA CG 1000 (voir schéma ci-après) :

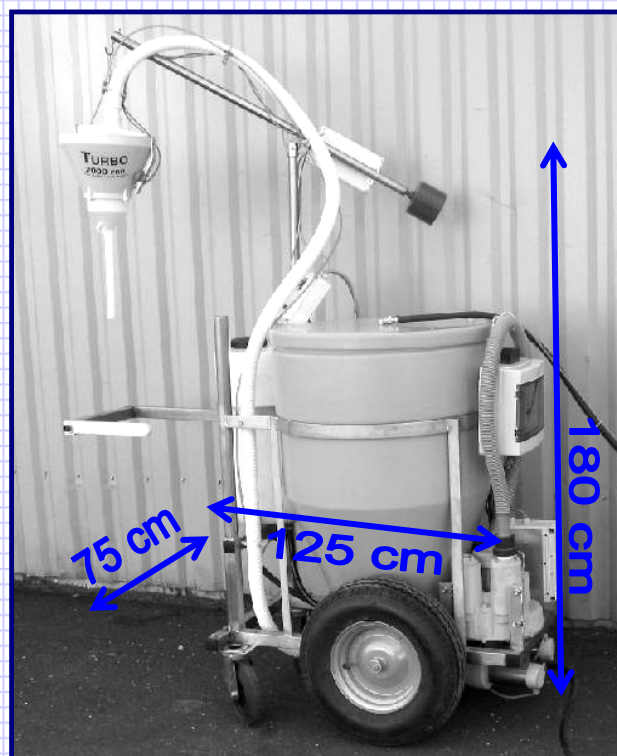
- A - 1 chariot en inox monté sur 2 roues et 2 roulettes pivotantes.
- B - 1 turbine (soufflerie d'air).
- C - 4 moteurs : 1 pour emmener le maïs à la gaveuse (C1)
  - 2 pour la pompe (C2)
  - 1 pour l'avance automatique (en option) (C3)
- D - 1 cuve plastique de 200 L isotherme.
- E - 1 cuve d'eau de 30 L.
- F - 1 bras de gavage spécial parc ou cage.
- G - 1 gaveuse *Turbo 2000*.
- H - 1 armoire de commande



## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES :

### 1) Les Dimensions :

Hauteur : 180 cm  
 Longueur : 125 cm  
 Largeur : 75 cm



## 2) Capacités Fonctionnelles :

La cuve de 200 L peut contenir 140 kg de maïs, quantité idéale pour gaver 250 canards (possibilité d'ajouter une rehausse optionnelle à la cuve pour augmenter sa capacité à 300 L).

La rapidité de gavage, en cage, de la **CG 1000** est de :

- 450 canards/heure (avec 300g de grains)
- 350 canards/heure (avec 600g de grains)

En même temps que la dose de maïs, une dose d'eau (que vous aurez préalablement réglée) sera donnée au canard pour le lubrifier. Cette eau provient d'une cuve de 30 L (sur la machine) et est brassée en permanence pendant le gavage (possibilité d'ajout de médicaments).

## 3) Caractéristiques Techniques :

- Système électrique monophasé 220 V (gaveuse)
- Branchement électrique 380 V + neutre + terre (option cuisson)
- Moteur à commande en 24 V basse tension (sur toute la **CG 1000**)
- Résistance électrique 6 kW (option cuisson)
- Branchement eau par tuyau Ø 15 (option cuisson)
- Moteur turbine en 220 V

## FONCTIONNEMENT :

Une fois votre cuve remplie de maïs cuit et votre cuve remplie d'eau, il vous suffit de mettre la machine en fonction gavage.

Si vous possédez l'option cuisson, remplissez votre cuve de maïs grain non cuit et branchez votre tuyau d'arrivée d'eau. Mettez-vous en fonction cuisson et programmez l'heure à laquelle vous voulez commencer la cuisson et la température à laquelle vous voulez cuire, ainsi que le temps de trempage.

Une fois ceci terminé, la **CG 1000** remplira automatiquement la cuve d'eau, cuira et vidangera. La **CG 1000** sera alors prête pour gaver dès votre arrivée.

En fond de cuve, une vis sans fin amène le maïs dans un jet d'air produit par la turbine qui le transporte alors jusqu'à la gaveuse. Le niveau de maïs sera alors géré automatiquement. La dose de maïs est directement réglée sur la gaveuse **Turbo 2000** par une temporisation.

Cette méthode vous permet d'arrêter de gaver le canard avant que sa dose ne soit fini (si celui-ci a mal digéré) ou de rajouter un peu de maïs (si celui-ci digère très bien), tout ceci par simple pression.

Si vous possédez l'option avancement automatique, la machine se déplacera chaque fois que vous lui demanderez par pression d'un bouton (lorsque vous aurez fini de gaver tous les canards de votre parc). Elle se déplacera suivant vos mouvements (cellule photoélectrique) lors du gavage en épinette. Une fois le gavage fini, la vidange du maïs restant et le nettoyage se fait très facilement et très rapidement.

## LES OPTIONS DISPONIBLES :

### ➤ La rehausse de la cuve :

Elle permet d'agrandir la cuve de 100 L, soit une capacité de Kg de maïs, idéal pour 400 canards.

### ➤ L'avancement automatique :

En cage : une cellule photoélectrique détecte tous vos mouvements et vous suis à la trace.

En parc : une temporisation, qui sera réglée la 1<sup>ère</sup> fois et qui sera activée par la pression d'un bouton, permettra à la **CG 1000** de rouler jusqu'à l'autre parc.

### ➤ La cuisson :

Une fois la cuve remplie d'eau froide (remplissage automatique), le cycle de chauffe commence. L'eau par la résistance, est chauffée et est vidée sur le dessus de la cuve. Pendant toute la durée de la cuisson, le brassage de l'eau est continu. Une fois la température atteinte, la chauffe s'arrête et commence un cycle de trempage.

La **CG 1000** est garantie 1 an.

La **CG 1000** vous est livrée et installée.

Il est possible de procéder à un essai.