

# CARACTÉRISTIQUES

Aba'Lab est un conteneur pour établissement d'abattage non agréé de volailles, isolé et climatisé, tout équipé pour l'abattage, la plumaison, l'éviscération, le ressuage, la découpe et le conditionnement.

Ce micro-abattoir a une capacité d'abattage et de ressuage pouvant aller jusqu'à **250 poulets par jour**.

Grâce à son intégration dans un conteneur de **20 pieds**, son installation ne nécessite pas de permis de construire, mais une simple demande de travaux.

Conçu et fabriqué par



**ELEVAGE SERVICE**  
Avenue de l'Océan  
40 500 SAINT-SEVER

Tél : 05 58 76 44 64

# ABA'LAB

## LE MICRO-ABATTOIR !

**ELEVAGE SERVICE**  
le sens de l'innovation



Fabriqué en France

[www.elevageservice-sud.com](http://www.elevageservice-sud.com)

# ÉQUIPEMENTS



Locaux répondant aux exigences HACCP - Respect de la marche en avant dans le temps

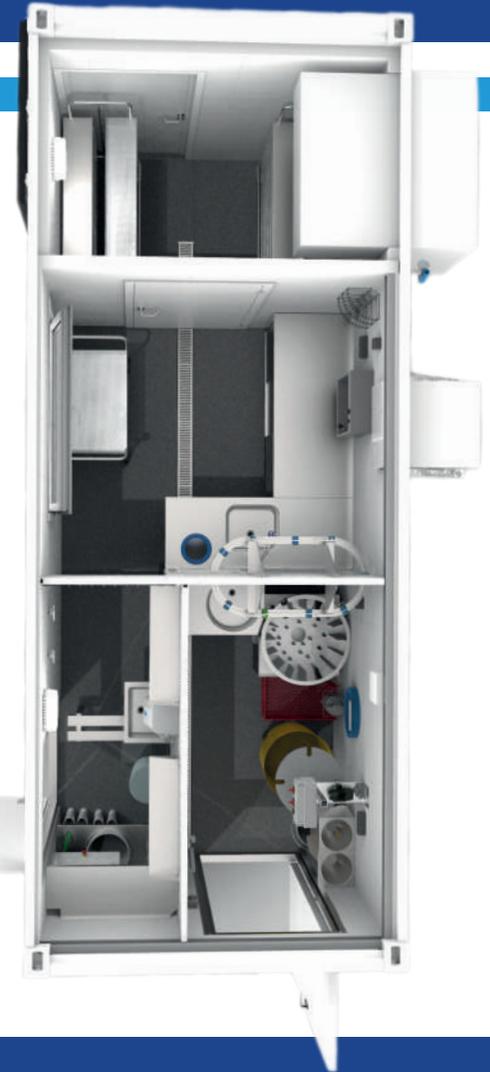
**ZONE 1 : SAS Sanitaire**

**ZONE 2 : Salle d'abattage**

- Étourdissement
- Saignée
- Échaudage
- Plumage
- Finition

**ZONE 3 : Éviscération, découpe et conditionnement**

**ZONE 4 : Salle de ressuage**



REPOSITIONNABLE



AUX NORMES DE SÉCURITÉ EUROPÉENNES



DÉPLAÇABLE