

POULTRY



Deshuesado eficiente de carnes oscuras

Aproveche al máximo el mercado creciente actual de las carnes oscuras.

Con la popularidad en aumento de la carne oscura de pollo, los procesadores necesitan mejores herramientas para optimizar los rendimientos, la producción total y la ganancias para esta categoría de producto cada vez más importante.

Usted puede confiar en las Recortadoras Whizard® Serie II de Bettcher Industries para proporcionarle esa ventaja competitiva mediante el suministro a sus clientes de más carne oscura deshuesada, con mayores márgenes de ganancia. El ingenioso diseño de las Recortadoras Whizard® hace posible que usted produzca carne oscura deshuesada de alta calidad, al mismo tiempo que se entregan mayores ganancias a su balance contable final.



Perfecto deshuesado de muslos en sólo unos pocos pasos sencillos



Con el codillo pequeño en la parte superior, exponga el hueso realizando un corte hacia abajo hasta la mitad del hueso.



Al finalizar el primer corte debe quedar expuesto todo el hueso del muslo.



Voltee el muslo y agarre la carne para empujar hacia afuera el hueso. La forma exclusiva de la recortadora recorta pulidamente la parte trasera del hueso.



Hale la carne con la mano izquierda.



Separe pulidamente el hueso del muslo fuera del hueso y el codillo puede retirarse.



Carne oscura deshuesada lista para entrega al cliente o para procesamiento adicional.

Mejores rendimientos ... Mejor producción total

Cuando usted las compara con los cuchillos rectos o los equipos de deshuesado mecánico, las Recortadoras Whizard® Serie II proporcionan mayores rendimientos en carnes oscuras los cuales normalmente están entre el 1% y más del 5%. Este incremento aumenta rápidamente a lo largo del tiempo, proporcionando a su planta un desempeño sensiblemente mejor en los balances contables finales. Su Especialista de Campo Bettcher puede trabajar con usted para optimizar sus rendimientos, con base en las condiciones particulares de su propia planta.

Mejor calidad y apariencia del producto

La Recortadora Whizard® Serie II produce un producto terminado con mucho mejor apariencia comparado con el producto resultante de utilizar cuchillos rectos o equipos de deshuesado mecánico. Esto es porque el corte es más pulido sin separación forzada del hueso fuera de la carne y el tejido no se daña. Y por supuesto, mejor apariencia significa mejor calidad ante los ojos de los clientes.

Fácil de conocer ... Fácil de operar

En comparación con el uso de cuchillos rectos, la mayoría de los trabajadores se capacitan y se convierten en operadores expertos mucho más rápido normalmente en dos semanas o menos. Además, ya que operar la Recortadora Whizard® es menos fatigante, con menos esfuerzo y tensión en la muñeca, la productividad existente mejora.

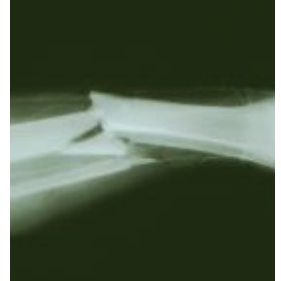
Mejor Información = Mejor Administración

Con la Recortadora Whizard® Serie II, es mucho más fácil supervisar los rendimientos y la productividad a nivel del operador, en vez de tener que depender de las mediciones macro tales como las comparaciones entre el peso entrante y el peso final. Esto ayuda a lograr que los programas de mejoramiento del rendimiento sean tratados de manera más individual y sean mucho más efectivos.

Mantenimiento más fácil ... por menos

Los beneficios de las Recortadoras Whizard® Serie II pueden ser suyos por sólo una fracción del costo de adquirir y operar máquinas de deshuesado mecánico. Además, usted concluirá que los mayores rendimientos y productividad de nuestras recortadoras las convierten en una mejor solución que los cuchillos rectos. Su Especialista de Campo Bettcher puede ayudarlo a calcular sus propios ahorros en costos basado en su planta específica y el mantenimiento costeable.

En comparación con la carne oscura deshuesada mecánicamente, las Recortadoras Whizard® Serie II remueven los huesos y codillos de manera rápida y eficiente sin tener que preocuparse de las rupturas, astillas o fragmentos. Eso significa la desaparición virtual de las actividades de "rectificación" que gastan tiempo y las inspecciones intensivas de control de calidad.



Progrese hacia las Recortadoras Serie II

Las Recortadoras Whizard® Serie II son la generación más reciente de herramientas de Bettcher Industries, el pionero en las tecnologías del recorte. Nuestras recortadoras proporcionan mejoras en la productividad claras y medibles para los procesadores de carne de res y carne de pollo. Nuestro Modelo 620 para operaciones con carne oscura de pollo es sólo uno de los muchos tamaños de recortadoras y perfiles de cuchilla que hemos desarrollado para ayudarlo a recortar carne de una manera más rápida, precisa y costo-efectiva. Se ofrecen modelos eléctricos y neumáticos.

Las características especiales de seguridad y operación de las Recortadoras Whizard® Serie II Trimmers incluyen:

- Mangos ergonómicos en cinco tamaños, con contornos y texturas especiales para más fácil agarre ... y absorción de la vibración para comodidad.
- Un mango de desconexión rápida más correa de mano para mayor seguridad del trabajador.
- Detalles de ingeniería especiales que proporcionan desempeño, durabilidad, facilidad de servicio y mantenimiento costeable.

Se paga ... Lo demostraremos

La mejor manera de entender el gran potencial de las Recortadoras Whizard® Serie II es observarlas de cerca, en su propia planta de producción. Nuestros Especialistas de Campo con gusto realizarán una demostración en planta, y mostrarán cómo puede usted mejorar sus rendimientos, productividad y ganancias en el procesamiento de carne oscura de pollo. Para programar una cita, llame gratuitamente al teléfono **800-321-8763**.



BETTCHER
Industries, Inc.

www.bettcher.com

Headquarters: PO Box 336 • Vermilion, OH 44089

Tel: (440)965-4422 • (800)321-8763 • Fax: (440)965-4900 • E-mail: sales@bettcher.com

Offices in Switzerland and Brazil.

Whizard, UltraDrive, DuraLite and AutoEdge are trademarks of Bettcher Industries. US and International patents. ©2006 Bettcher Industries. MDB-03.06

