



## Carréausbeiner Loin bone remover



## Rippenlöser Rib remover

### Zeitgewinn

In praktischen Versuchen in Industrie und Gewerbebetrieben hat ISLER ermittelt, dass die Rippenknochen mit PROFI-LINE Werkzeugen in der halben Zeit ausgelöst werden können. Das beidseitige Einschneiden entlang der Knochen entfällt.

### Kraftersparnis

Die messerscharfe Rundklinge zusammen mit dem ergonomisch richtig geformten Griff ermöglichen ermüdungsarmes Arbeiten. Die einfache Handhabung erlaubt selbst ungeübtem Personal, einwandfreie Produkte zu erzeugen. Beim herkömmlichen Ausbeinen mit Messer und Rippenzieher mit Nylonschlaufe mussten die Arbeitskräfte nach ca. 2 Stunden kräftezehrender Arbeit abgelöst werden.

### Qualitätsgewinn

Beim herkömmlichen Ausbeinen wird das Fleisch beidseits der Rippenknochen eingeschnitten. Anschliessend werden mit der Nylonschlaufe die Knochen förmlich aus dem Fleisch gerissen. Das Resultat: bis zu 100 g zerfetztes Fleisch, das weggeschnitten werden muss und als Wurstfleisch eine klare Gewinnreduktion bedeutet.

### Time-savings

Practical tests in industrial units and commercial businesses have shown that ribs can be removed in half the time with PROFI-LINE tools. There is no longer any need to cut along both sides of the bones.

### Improved efficiency

The razor-sharp round blade plus the ergonomically moulded handle ensure low-fatigue, efficient working. The tool is simple to use, allowing even unexperienced personnel to produce perfect cuts. In contrast, the conventional method of removing bones, i.e. with a knife and a rib-stripper, means that staff are exhausted after about 2 hours, and have to be moved to other work.

### Better quality

The conventional method of removing bones involves cutting the meat along both sides of the ribs, and then literally ripping them out of the meat with a nylon loop. This means that up to 100g of ragged meat has to be cut away and used as sausage meat - a clear loss of profit.