

Hohe Leistung für kleine Kaliber

„Die Zahl der Single-Haushalte wächst“, hat Fleischermeister Andreas Tonn in den letzten Jahren beobachtet, und damit auch die Nachfrage nach kleineren Portionen. Das ist einer der Gründe, warum er vor einem Dreivierteljahr den Doppel-Clip-Halbautomaten PDC 600 von Poly-clip System angeschafft hat. Im *Fleischerei-Praxistest* berichtet er über seine Erfahrungen.

► **Fleischermeister Andreas Tonn** führt die Fleischerei in Wildeshausen gemeinsam mit seinem Vater, der das Unternehmen vor 40 Jahren gegründet hat. 35 Mitarbeiter sind mit der Herstellung und dem Verkauf eines Fleischerei-Vollsortiments beschäftigt. „95 Prozent unseres Sortiments stammen komplett aus eigener Herstellung“, versichert Tonn. Das Fleisch dafür stammt ebenfalls überwiegend aus eigener Schlachtung. Tonn versorgt seine Kundschaft neben frischen Fleisch- und Wurstprodukten auch mit Gläsern und Vollkonserven, in den Filialen bietet er den Gästen einen Mittagstisch, und bei Bedarf bietet Tonn auch einen Partyservice an.

Seit Herbst 2008 setzt Tonn in der Produktion auch den Doppel-Clip-Halbautomaten von Poly-clip System ein. Eines der wichtigsten Kriterien für die Anschaffung: die hohe Produktionsleistung auch und gerade bei kleinen Kalibern. „Viele Kunden bevorzugen kleine Portionen. Die holen sie aus dem Kühlschrank und essen sie bei einer Mahlzeit gleich ganz auf. Weil es immer mehr Singles gibt, steigt deshalb auch die Nachfrage nach Einzelportionen von 80 bis 100 g“, erläutert Tonn. Gerade bei kleinen Kalibern spielt der PDC 600 seine Stärken aus: Er wurde konzipiert für Kalibergrößen von 20 bis 80 mm, und kann, abhängig vom Portionsgewicht, bis zu 50 Portionen pro Minute clippen. Für Fleischereien, die vorwiegend mit größeren Kalibern arbeiten, bietet Poly-clip System das größere Modell PDC 700 an, das für Kalibergrößen von 30 bis 115 mm konzipiert wurde.

Ergonomisches, modulares Design

Mit dem PDC 600 kommt bei Tonn zum ersten Mal ein Doppel-Clip-Halbautomat zum Einsatz. „Wir haben

vorher nur mit einfachen Clippern gearbeitet, da war natürlich ein wenig Umdenken erforderlich“, erinnert sich Tonn, „aber wir sind hier ja alles clevere Fleischer, eine lange Einarbeitungszeit war also nicht nötig.“ Die Handhabung empfindet Tonn als durchaus übersichtlich und schätzt besonders die kurzen Umrüstzeiten, wenn Brät, Darmsorte und/oder Kalibergröße gewechselt werden. Der Automat kann wahlweise frei vor dem Füller aufgestellt werden, oder, wie es bei Tonn der Fall ist, mechanisch und elektrisch mit dem Füller gekoppelt werden. Schließt der Bediener den Verdränger, zentriert der PDC 600 den Darm an der Verschlussstelle, verdrängt ihn brätfrei und verschließt ihn im Doppel-Clip-Verfahren sicher. Bei dieser Gelegenheit kann der Darm bei Bedarf auch gleich – automatisch oder per Knopfdruck – durchtrennt werden. Die Maschine eignet sich so für Einzelportionen, Ketten, Stangenware, ganze oder halbe Ringe gleichermaßen.

„Der PDC 600 kann alle Darmsorten clippen“, erklärt Tonn, „also Natur-, Kunst- und Kollagen-Därme gleich gut. Die einzige Einschränkung ist das Kaliber, das bei der PDC 600 maximal 80 mm betragen darf.“ Es sind aber, wie schon erwähnt, speziell die kleinen Kaliber, für die Andreas Tonn den Doppel-Clip-Halbautomaten angeschafft hat.

Wirtschaftlich vorteilhaft ist die modulare Konzeption von PDC 600 und PDC 700: Wie bereits erwähnt, kann der Doppel-Clip-Halbautomat mit einer mecha-



Martin Siemer/msi medien

Der Doppel-Clip-Halbautomat PDC 600 spielt gerade bei kleinen Kalibern seine Stärken aus.



Martin Siemer/msi medien

Der PDC 600 kann als Tischgerät oder auf einem verstellbaren Rollgestell genutzt werden.



Martin Siemer/MSI Medien

In der Produktion und im Verkauf der Fleischerei Tonn sind derzeit 35 Mitarbeiter beschäftigt.



Martin Siemer/MSI Medien

Andreas Tonn bietet seinen Kunden ein Fleischerei-Vollsortiment, das zu 95 Prozent aus eigener Herstellung stammt.

schen und elektrischen Füllerkopplung ausgestattet werden. Außerdem kann er entweder als Tischgerät oder auf einem höhenverstellbaren Rollgestell genutzt werden, das platzsparend über den Arbeitstisch geschoben wird. Außerdem kann ein manueller oder automatischer Schlaufeneinleger nachgerüstet werden, ein Fadenspender, eine bewegliche Darmbremse, eine Schwenkeinrichtung und sogar das komplette Etikettiersystem ES 4000 von Poly-clip System. Der Fleischer muss sich aber nicht schon bei der Anschaffung auf die benötigten Ausstattungsmerkmale festlegen, all diese Merkmale lassen sich auch nachträglich aufrüsten. Vom Etikettiersystem abgesehen, hat Tonn sich übrigens für die meisten dieser Optionen entschieden.

Einfach in Handhabung und Wartung

Der Geräuschpegel des mit Druckluft arbeitenden Doppel-Clip-Halbbautomaten hält sich nach Tonns Urteil in einem angenehmen Rahmen. „Er ist schon hörbar, aber als laut kann man ihn nicht bezeichnen. Wenn der Kutter läuft, ist von der PDC 600 jedenfalls nichts mehr zu hören“, lacht Tonn, der auch die kompakten Abmessungen des Kutters schätzt. „Die Größe ist genau richtig“, urteilt er, „so lässt sich der Doppelclipper gut bedienen, der Cliphebel liegt bei der Arbeit gut in der Hand.“ Tonn hat sich für die Ausführung mit Rollgestell entschieden, die in dieser Variante eine Grundfläche von nur etwas mehr als 1 m² in Anspruch nimmt, die sich aber auch dadurch relativiert, dass der Doppel-Clip-Halbbautomat mit diesem Gestell bequem über einen Arbeitstisch geschoben werden kann, statt den Platz daneben zu beanspruchen. Gebaut ist die Maschine aus Edelstahl und Industriekunststoff, auch der Verarbeitung gibt Tonn eine gute Note. Ein wichtiger Aspekt jedes Maschinendesigns im Bereich der Lebensmittelverarbeitung sind Hygiene und Reinigungsfreundlichkeit. „Ecken, Kanten, vorstehende Schrauben, an denen Schmutz hängen bleiben könnte, gibt es hier nicht“, bescheinigt Tonn der PDC 600. Berücksichtigt man den bei einem Doppel-

Clip-Halbbautomaten notwendigen technischen Aufbau, ist das ein recht bemerkenswertes Urteil. Wie Tonn erklärt, lässt sich der PDC 600 mit einem Hochdruckreiniger mühelos und rückstandsfrei säubern. Neben der Reinigung und der produktiven Arbeit fallen für die Mitarbeiter der Metzgerei Tonn nur noch in geringem Umfang Wartungsarbeiten an: „Wenn der Stempel gewechselt werden soll, überlassen wir das dem Servicetechniker von Poly-clip“, erklärt Tonn, „wir selbst sprühen die Maschine lediglich von Zeit zu Zeit mit Sprühöl ein.“

Fleischermeister Andreas Tonn schätzt den Doppel-Clip-Halbbautomaten PDC 600 wegen seiner hohen Produktionsleistung insbesondere bei den immer beliebteren kleinen Kalibern. Einfache Handhabung, kurze Rüstzeiten und ein hygienefreundliches, hochwertiges Maschinendesign sind weitere Argumente, die aus seiner Sicht für die Anschaffung sprechen. Einen wirtschaftlichen Vorteil bietet außerdem die modulare Bauweise, mit der sich der PDC 600 exakt den individuellen Bedürfnissen des Käufers anpassen lässt.

Dirk Bongardt

Fazit

So beurteilt Fleischermeister Andreas Tonn den Doppel-Clip-Halbbautomaten PDC 600 von Poly-clip System:

Arbeitstempo/Zeitersparnis:	+
Anordnung der Bedienelemente:	+
Einarbeitungszeit:	+
Erweiterungsmöglichkeiten:	+
Preis-Leistungs-Verhältnis:	+
Wartung:	+
Geräuschpegel:	+
Platzbedarf:	+
Service/Kundendienst:	+

++ = sehr gut, + = gut, o = mittelmäßig, -- = schlecht

Technische Daten: PDC 600/PDC 700

	PDC 600 (Rollgestell)	PDC 700/700F (Rollgestell)
Breite:	1.200–1.300 mm	1.200–1.300 mm
Tiefe:	1.025 mm	1.045 mm
Höhe:	1.800–1.975 mm	1.855–2.030 mm
Gewicht:	95 kg	120 kg
Druckluft:	5 bar/0,5 MPa	5 bar/0,5 MPa
Luftverbrauch:	7,2 NL/Hub	14,9 NL/Hub
Geeignete Clipgrößen:	S 625/628/632/638	S 735/740/744