



# НАДЕЖНОЕ КЛИПСОВАНИЕ

**Предпринимательская группа Spar, к которой относятся шесть мясоперерабатывающих комбинатов под названием Тапп, является самым крупным австрийским производителем мясных и колбасных изделий. Годовой объем его продукции достигает около 50000 тонн. Только на заводе в Санкт-Пельтене еженедельно изготавливают 60 тонн колбасных изделий. Чтобы обеспечить надежность и безопасность производственных процессов, на заводе применяют современнейшие технологии – особенно в сфере клипсации.**

Производство мясных и колбасных изделий является давней славной традицией австрийской торговой компании Spar, которая берет свое начало в 60-х годах. Решение начать собственное производство было принято в 1963 году. В результате возник завод Тапп в Граце. Сегодня таких заводов шесть. Каждый из них находится недалеко от филиала торговой сети Spar (Dornbirn, Wörgl, Marchtrenk, Graz, Föderlach и St. Pölten). Широкое территориаль-

фотографии: Бернадетте Вагензайль



ное распределение способствует региональной специализации каждого из заводов. «Наша продукция соответствует вкусу жителей Вены, Нижней Австрии и северных районов Бургенланда», - проводит географическую границу своей продукции Хельмут Гаттрингер, возглавляющий с 1983 года предприятие в Санкт-Пельтене. Этот завод, возникший в 1979 году, занимает сегодня в концерне Spar первое место в сегменте мясной продукции и второе место в

колбасном производстве, уступая здесь первенство только заводу в Федерлахе. С 1994 года заводы группы Тапп работают только со свежим мясом с печатью качества "АМА" и исключительно на сырье австрийского происхождения. Кроме того, все мясокомбинаты имеют сертификат высшей степени на соответствие единому международному стандарту IFS для предприятий пищевой промышленности.

### Всегда на новейшем уровне техники

«Мы решили специализироваться на производстве свежих колбас и местной деликатесной продукции, к которой относятся, например, специальная колбаса из тонкоизмельченного фарша (2,8 кг) или «буренвурст» – свиная колбаса с добавлением различных пряностей», - говорит начальник производства Рудольф Шух. Предлагаемый ассортимент насчитывает 67 сортов колбасы.

Завод имеет штат из 144 человек, 55 из них заняты на колбасном производстве. Работают в одну смену, с понедельника по пятницу. Особое внимание уделяется новейшим технологиям. Такой подход диктует необходимость проведения инвестиций в новое оборудование каждые 5-6 лет. «За счет этого мы значительно автоматизировали наше производство, последовательно повышая надежность и безопасность рабочих процессов», - отмечает Хельмут Гаттрингер.

### Эффективно и надежно

Когда в прошлом году встал вопрос об инвестициях в новые клипсаторы, выбор пал на автомат двойного клипсования FCA 160 от Poly-clip System. Он должен был дополнить существующие три автомата одинарного клипсования SCA 5004, автомат двойного клипсования 3430-18, а также пять ручных клипсаторов SCD 600. Автоматы оди-

нарного клипсования применяются для заделывания колбасок Klasker диаметром 43 мм, а автоматы двойного клипсования - для кольцевых колбас или полукруглых колбас диаметром 55 мм, или колбасных батонов (диаметры 60 - 100 мм), а также фрикаделек из печени. С помощью ручных клипсаторов обрабатывают различные порционные колбасы. Эти машины легко справляются с искусственными и волокнистыми, а также с коллагеновыми оболочками и говяжьей ободочной черевой. Автомат двойного клипсования FCA 160 предназначен для надежного заделывания колбасных батонов (2,5 - 2,8 кг). Конструкция этого автомата идеально продумана для клипсации крупнокалиберных колбас. Он заделывает любые фиброузные и коллагеновые оболочки, работая со скоростью 160 тактов в минуту. Диапазон обрабатываемых диаметров: от 38 до 160 мм. «Скорость обработки колбасных батонов диаметром 100 мм достигает 38 тактов в минуту, а при клипсовании круглых колбас диаметром 38 мм - 80 тактов в минуту, - говорит Рудольф Шух и продолжает: - Время на переоснащение является для нас важным экономическим фактором, так как мы изготавливаем за один день до семи разных сортов колбас. Автомат FCA 160 работает очень эффективно». В нем предусмотрена возможность сохранения рецептов, которые можно воспроизвести в любое время. Чтобы исключить возможность случайного изменения оптимальных настроек, в системе контроля предусмотрена защита паролем уровней обслуживания, настройки и сервиса.

«Перенастройка с одного продукта на другой стала такой легкой, как детская игра», - с радостью отмечает начальник производства. Благодаря оснащению современной электроникой автомат FCA 160 оптимально контролирует процесс клипсования и немедленно реагирует при обнаружении отклонений. Система контроля автоматически управляет рабочим процессом и при необходимости «общается» с оператором. Благодаря новому поколению клипс R-ID, автомат теперь способен сам проверить, правильная ли клипса установлена и подходит ли матрица к этой клипсе. Только после успешно проведенной проверки



Комфортабельное управление FCA 160

автоматически запускается рабочий процесс. Одновременно автомат постоянно проверяет, правильно ли настроены обжатие клипсы и ширина отверстия фаршевытеснителя. При появлении расхождений с заданными параметрами либо система контроля их корректирует, либо оператор получает на дисплее сообщение, которое необходимо подтвердить или переписать. Эти данные сохраняются, таким образом, их всегда можно отследить.

### Творческий подход

Рудольф Шух доказал, что применение новых машин может открыть и новые пути для рентабельного производства. «Поскольку автомат двойного клипсования FCA 160 способен проводить и подпрессовку продукта в оболочке для неплотной набивки с целью последующей формовки, я, наконец, смог осуществить давно вынашиваемую идею, - говорит Рудольф Шух. Начальник производства придумал новую упаковку для традиционного колбасного хлебца «Леберкез», которую между тем перенимают и другие австрийские предприятия. Как правило, масса хлебца наполняется в форму и предварительно пропекается, а затем в филиалах продукт запекают до готовности. «С появлением у нас автомата FCA 160 мы наполняем этим фаршем искусственную оболочку диаметром 130 мм, заклипсовываем ее и затем передаем в форме на предварительное пропекание», - поясняет Рудольф Шух новую рабочую операцию. За счет этого удалось не только снизить до «нуля» потери фарша, но и значительно повысить сроки годности. Помимо этого, мы имеем явные экономические преимущества, так как годовой объем этого продукта составляет почти 1 млн. кг. «Мы также экономим время, которое раньше требо-



фотография: Бернадетте Вагензайль



валось на выкладку форм. Заметно сократились и расходы на мойку», - подчеркивает Рудольф Шух. Конечно, на реализацию этой идеи потребовалось определенное время, но хорошее сотрудничество с компанией Poly-clip System помогло нам совместно завершить этот проект осенью прошлого года после двух напряженных месяцев творческой работы.

**Главное - надежные клипсы**  
Новая форма клипс R-ID гарантирует надежное клипсование колбас и хлебцев. В сочетании с правильным выбором оболочки создается защитный барьер от бактерий, что делает изготавливаемую продукцию еще более безопасной и надежной. Кроме того, новая форма клипс создает в месте зажима равномерную плиссировку оболочки и способствует получению плоских концов батонов колбас благодаря тугому обжиму. Таким образом, продукция становится еще безопаснее и привлекательнее. Клипсы компании Poly-clip имеют запатентованное безопасное покрытие по методу Safe-Coat, который устанавливает новый стандарт гигиены.



Хельмут Гаттрингер, директор завода Tapp из Санкт-Пельтена (слева); Рудольф Шух начальник производства; Леопольд Хольцманн, специалист-консультант от фирмы Poly-clip System

Эти свойства клипс подтверждены независимым сертификационным институтом Германии SGS Institut Fresenius. Предоставление клипс на новых бобиных является дополнительным фактором надежности и гарантией качества фирменных материалов.

Фирма Poly-clip System забирает использованные бобины на утилизацию.

### Убедительно

В зависимости от изготавливаемого продукта с автоматом FCA 160 могут работать до четырех человек. «Сначала работники несколько побаивались высокого технического уровня автомата двойного клипсования, - вспоминает Рудольф Шух. - Однако простота и комфортность управления убедили всех. Сегодня уже никто не может без него обойтись». Затраты на техобслуживание тоже минимальны. Центральная система смазки автомата FCA 160 гарантирует максимальную надежность и длительный срок его эксплуатации. При возникновении любых вопросов всегда готов прийти на помощь профессиональный партнер из Франкфурта. «Быстрое реагирование и квалифицированный сервис являются отличительными чертами известной немецкой компании Poly-clip System, что и сделало ее нашим незаменимым партнером - в прошлом и в будущем», - подытоживает сказанное Хельмут Гаттрингер.

**Бернадетте Вагензайль**

Фотографии: Бернадетте Вагензайль



## Машины для удаления жирового слоя VXM LOIN

УДАЛЕНИЕ ЖИРА



### Снятие жирового слоя

**с кусков мяса с косточкой и без:  
просто, выгодно & рационально**

Машина VXM LOIN обеспечит простое, выгодное и рациональное удаление жира с отбивных с косточкой и без. На следующем этапе обработки со снятого слоя спинного жира можно автоматически удалить шквару.

**IFFA** зал 8, стенд E30/32

Новинка на базе VXM Loin:  
специальная программа для обработки бекона.

[www.maja.de](http://www.maja.de)

MAJA-Maschinenfabrik  
Hermann Schill GmbH & Co. KG  
Tel. +49 (0) 7854 /184-0  
E-Mail [maja@maja.de](mailto:maja@maja.de)

**MAJA**<sup>®</sup>