

# Der Automat für Naturdarm

1892 als kleine Ladenschlachterei gegründet, 1952 in einen volkseigenen Fleischwarenbetrieb überführt und 2003 von Ulrich Müller gekauft, gilt die LFW heute als eine der modernsten Wurstfabriken Deutschlands. Leistungsstarke, zuverlässige Cliplösungen bei der Wurstherstellung sind für das Unternehmen von essenzieller Bedeutung.

Bei der Fertigung von Wurstsorten, die im Naturdarm angeboten werden, setzt die Ludwigs-luster Fleisch- und Wurstspezialitäten GmbH & Co. KG (LFW) auf eine Neuentwicklung aus dem Haus Poly-clip System, den PDC-A 600 R. Im *Fleischerei-Praxistest* spricht Dr. Christian Knapp, bei der LFW Geschäftsführer für Produktion, Technik und Logistik, über die Erfahrungen seines Unternehmens mit dem Doppel-Clip-Automaten.

Es wäre falsch, aus dem Namen der Ludwigs-luster Fleisch- und Wurstspezialitäten auf einen regional begrenzten Absatzmarkt zu schließen: ob un-

ter der Marke „Ludwigs-luster“, „BIO-Lust“ oder auch Handelsmarken – ihre Produkte findet man in ganz Deutschland und darüber hinaus in

**„Die Handhabung des Doppel-Clip-Automaten stellt unsere Mitarbeiter vor keine Herausforderungen.“**

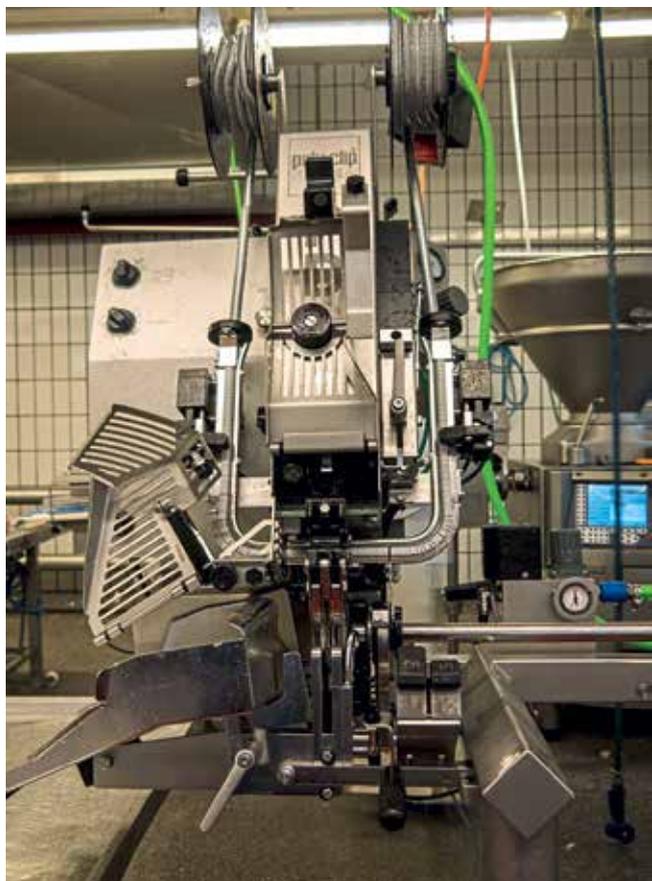
Skandinavien oder Osteuropa. Rund 360 Menschen beschäftigt die LFW am Standort Ludwigs-lust, elf Auszubildende erlernen hier ihren Beruf, darunter fünf angehende Fleischer und, erstmalig in diesem Jahr, vier

Auszubildende zur Fachkraft für Lebensmitteltechnik.

Das Unternehmen bedient in erster Linie den Groß- und Einzelhandel,

Dr. Christian Knapp, LFW-Geschäftsführer

dank einer Kooperation mit dem Online-Supermarkt „Allyouneedfresh“ können aber auch Endverbraucher online Waren aus dem Sortiment bestellen. Mit mehr als der Hälfte der Produktion bedient die LFW das Bioseg-



Der neu entwickelte Doppel-Clip-Automat PDC-A 600 R überzeugt im Praxistest in jeder Hinsicht.

Günther Schulz



Zur sicheren Verarbeitung von Naturdärmen wurde ein besonders schonendes Verdrängersystem entwickelt.

Günther Schulz

ment, das damit inzwischen zum Markenkern des Unternehmens gehört.

### Automat für schonende Verarbeitung

Der PDC-A 600 R wurde speziell für Ringe aus Naturdarm wie Fleischwurst, Chorizo, Blut- und Leberwurst konzipiert. Um eine sichere Verarbeitung des empfindlichen Darmmaterials zu gewährleisten, hat der Hersteller ein besonders schonendes Verdrängersystem entwickelt. Gleichzeitig stellt die pneumatisch gesteuerte Naturdarmbremse ein Portionieren mit geringsten Gewichtstoleranzen sicher. Übrigens lässt sich der Doppel-Clip-Automat auch zum Verschließen von Collagen- und Cellulosedärmen nutzen, die für gerade Einzelportionen und Ketten verwendet werden.

„Die Handhabung des Doppel-Clip-Automaten stellt unsere Mitarbeiter vor keine Herausforderungen. Wir haben die Maschine seit dem zweiten Quartal dieses Jahres im Einsatz, die Zeit der Einarbeitung haben wir aber schon lange hinter uns“, erinnert sich Knapp. Für Mitarbeiter, die bereits mit einem Clip-Automaten gearbeitet haben, sei die Eingewöhnung eine Sache von Minuten, aber auch weniger geübte Hilfskräfte kämen nach seinen Erfahrungen mit der Maschine schnell zurecht. Die gesamte Wurstproduktion lässt sich im Wesentlichen mit Hilfe zweier Bedientasten steuern, die direkt am Füllrohr angebracht sind. „Ein Handschutz verhindert, dass sich ein Mitarbeiter bei der Produktion verletzt. Außerdem ist die Maschine so konstruiert, dass der Bediener zum Auslösen des ersten Clips beide Hände benötigt. Damit ist ausgeschlossen, dass er seine Finger zum falschen Zeitpunkt in einem Gefahrenbereich hat.“

### Ergonomisch und anpassungsfähig

Bei der Handhabbarkeit haben die Entwickler des PDC-A 600 R neben einer schnellen Erlernbarkeit und hoher Sicherheit auch berücksichtigt, dass im Betriebsalltag Bediener mit unterschiedlicher Körpergröße an dem Automaten arbeiten: Für kleinere Bediener gibt es eine zweite Zuführungsmöglichkeit für den Clipstick in niedrigerer Position.

Die aktuellen Modelle der PDC-A Baureihe bieten gegenüber früheren Versionen zudem einen deutlich vergrößerten Abschwinkbereich für den Darmwechsel. Damit wird die Handhabung noch einmal einfacher.

Als vorbildlich wertet der Geschäftsführer den Geräuschpegel. „Der Clip-Automat ist sehr leise. Das spricht auch für die hochwertige Verarbeitung, welche sich am Ende auch auf die Zuverlässigkeit und Lebensdauer auswirkt.“ Ausdrücklich lobt Dr. Knapp zudem die Zuverlässigkeit. „Bei der hohen Vielfalt an Produkten, die wir mit dem PDC-A verarbeiten, ist das ein wichtiges Kriterium.“

Diese Vielseitigkeit ist nicht zuletzt der modularen Konzeption des Doppel-Clip-Automaten geschuldet. Abhängig von den Erfordernissen der Produktion können Anwender eine ganze Reihe von Komponenten nachrü-



Im Arbeitsalltag zeichnet sich die Maschine durch einfache Handhabung und Bedienbarkeit, einen hohen Hygienestandard und absolute Betriebssicherheit aus.

Günther Schutz

ten: So lässt sich etwa ein Fadenspender für Ringe montieren, der sich bei dieser Modellreihe dann rechts am Gehäuse der Maschine befindet. Zu den Optionen gehören außerdem der automatische Gurtschlaufeneinleger (GSE),

## FÜLLER UND KUTTER

Wir haben über fünfzig Jahre Erfahrung.

Evenord · Nürnberg · 07. - 08.10.2017 · Halle 12 · Stand 12-109

SÜFFA 2017 · Stuttgart · 21. - 23.10.2017 · Halle 9 · Stand 9B21



Die Vakuumfüllmaschinen der **Serie 200** und **300** speziell für Handwerksbetriebe. Innovative, effektive Technik und der wartungsfreie, leistungsgeregelte Frequenzantrieb garantieren höchste Produktionssicherheit.

[www.dueker-rex.de](http://www.dueker-rex.de)



FLEISCHEREIMASCHINEN



LFW-Geschäftsführer Dr. Christian Knapp schätzt vor allem die Zuverlässigkeit und die Vielseitigkeit des Doppel-Clip-Automaten.

Günther Schulz

der pneumatisch bewegliche Darmbremshalter, das Etikettiersystem ES 4000, die S-Clip auf Spule, ein Garnrollenhalter sowie ein Darmaufziehgerät.

Zur Flexibilität trägt auch das V-förmige Rollgestell bei: „Die Maschine ist zwar kompakt, aber sie braucht ihren Platz“, erklärt Dr. Knapp, „das Rollgestell sorgt da für die nötige Mobilität, so dass Platzprobleme kein Thema für uns sind.“

### Hygiene, Wartung und Service

„Der PDC-A 600 R ist deshalb auch sehr einfach zu reinigen. Er lässt sich leicht vom Füller trennen, abschwenken und verträgt auch eine Reinigung mit Strahlwasser“, erklärt Dr. Knapp. Die Oberflächen aus Edelstahl und Industriekunststoff weisen glatte Flächen auf, an denen Brät kaum anhaften kann. Das Gehäuse weist so gut wie keine Fugen und Kanten auf, und auch Wasser bleibt nicht auf oder gar in der Maschine stehen, wo es Keimen eine Chance bieten würde. Die Maschine ist nach unten offen gestaltet,

### Fazit

So beurteilt Dr. Christian Knapp, Geschäftsführer der LFW Ludwigsuster Fleisch- und Wurstspezialitäten, den Doppel-Clip-Automaten PDC-A 600 R von Poly-clip System:

Bedienung/Handhabung:	+
Einarbeitungszeit:	++
Geräuschpegel:	++
Sicherheit:	++
Reinigung:	+
Wartung/Zugänglichkeit:	++
Zuverlässigkeit:	++
Preis-Leistungs-Verhältnis:	+
Kundenservice:	++

++ = ausgezeichnet, + = gut, o = mittelmäßig, - = mangelhaft

das Innenleben der Maschine ist bestens gegen Feuchtigkeit geschützt.

Auch der Wartungsaufwand ist mehr als nur vertretbar, wie Geschäftsführer Dr. Knapp erklärt: „Grundlegende Wartungsarbeiten, etwa das Wechseln von Stempeln oder Messern, sind sehr einfach zu erledigen, die einzelnen Schritte sind leicht verständlich. Bislang haben wir für diese Maschine auch noch nicht den Kundenservice von Poly-clip System bemühen müssen.“

Dennoch hat Dr. Knapp auch über den Kundenservice des Herstellers ein klares Bild, sind doch in anderen Bereichen des Unternehmens schon seit Jahren Maschinen von Poly-clip System im Einsatz: „Keine Frage, der Kundenservice ist ausgezeichnet. Wir können uns bei diesem Hersteller auf schnelle und kompetente Hilfe verlassen, wenn wir sie einmal brauchen.“

Dirk Bongardt



Die LFW bedient in erster Linie den Groß- und Einzelhandel mit ihren Produkten.

Günther Schulz

### Technische Daten: PDC-A 600 R von Poly-clip System

Breite:	1.000–1.100 mm	Druckluft:	4-6 bar/0,4–0,6 MPa
Tiefe:	780 mm	Leistungsaufnahme:	0,1 kW
Höhe:	1.795–2.005 mm	Absicherung:	2,5 A
Gewicht:	ca. 142 kg	Luftverbrauch:	4 bar: 8 NL/Hub 6 bar: 11 NL/Hub
Anschlussspannung:	85–264 VAC, 50/60 Hz		