

Vielseitiger Doppel-Clip-Halbautomat

► **Vielseitigkeit** zeichnet auch die Ihmann Landschlachterei in Rastede aus: Die Haushalte der Region versorgt sie nicht nur mit einem Vollsortiment frischer Fleischprodukte, an der Heißen Theke bekommen hungrige Kunden warme Mahlzeiten, für Feste und Feierlichkeiten nehmen Kunden den Partyservice in Anspruch und mit fünf Fahrzeugen bedient die Schlachterei auch die Wochenmärkte der Region. „Landschlachterei“ ist hier durchaus wörtlich zu verstehen: Fünf Großtiere und etwa 40 Schweine pro Woche schlachten und zerlegen die Mitarbeiter – und selbst die Rinder sind Eigengewächse: Sie stammen vom 70 ha Land umfassenden Hof des Geschäftsführers Bohmann, während die Schweine von Mästereien aus der Umgebung kommen.

Ergonomie und Effizienz

Den Doppel-Clip-Halbautomaten PDC 600 und seinen nur im Hinblick auf den Kaliberbereich größeren Bruder PDC 700 bietet Poly-clip System seit Jahren an. Nach einer gründlichen Modellpflege Anfang dieses Jahres haben die Geräte noch einmal an Flexibilität, leichter Bedienbarkeit und Effizienz gewonnen. „Wir haben natürlich auch andere Clipper ausprobiert“, erklärt Fleischermeister Erwin Bohmann, „aber, gerade aus unserer Sicht, hat keiner das geleistet, was der PDC 600 kann.“

Eine Verbesserung in Sachen Ergonomie und Effizienz gleichermaßen stellt die Möglichkeit dar, die Verdrängeröffnung auf das Kaliber des Produkts abzustimmen. Der Bediener erspart sich beim Drücken des Be-

dienhebels die sonst anfallenden Leerwege und kann so sowohl schneller als auch ermüdungsfreier arbeiten, als es mit einem fix eingestellten Verdrängerdurchlass möglich wäre. Daneben hat der Hersteller auch den Bedienhebel optimiert, respektive optimierbar gestaltet: Der lässt sich jetzt in seiner Länge individuell an die Bedürfnisse des Bedieners anpassen. Laut ist der Clipper bei alledem nicht: Zisch- und Knallgeräusche bleiben – das hat Bohmann auch im Vergleich feststellen können – auf erfreulich niedrigem Niveau. „Da hab ich schon viel lautere Clipper hier gehabt“, urteilt er. Bares Geld spart der niedrige Luftverbrauch der Maschine. So braucht der optimierte Gurtschlaufeneinleger nun nur noch einen Luftdruck von 3 bar. Auf die Frage, wie viel Zeit die Einarbeitung am PDC 600 in Anspruch nehme, antwortet Bohmann denn auch überzeugt: „Eine Stunde, dann hast du's drin.“ Nach dieser kurzen Einarbeitungszeit geht die Arbeit nach Bohmanns Erfahrung mühelos von der Hand: „Bedienen lässt sich der Clipper dann ganz einfach, das können auch unsere Lehrlinge.“ Übrigens bildet die Landschlachterei Ihmann auch den Handwerksnachwuchs aus: Neben drei Auszubildenden im Verkauf lernen hier auch drei angehende Schlachter ihren Beruf.

Für alle Anwendungen geeignet

Ausdrücklich lobt Bohmann auch die Vielseitigkeit des PDC 600. Der kann Kaliber von 20 bis 90 mm verarbeiten, kommt mit Kunststoff-, Faser-, Collagen- und Naturdärmen gleichermaßen gut zurecht und bietet

Vielseitigkeit ist eines der herausragenden Merkmale des Doppel-Clip-Halbautomaten PDC 600 von Poly-clip System, der seit einem knappen halben Jahr bei der Ihmann Landschlachterei zum Einsatz kommt. Geschäftsführer und Inhaber Erwin Bohmann, der 2007 als langjähriger Mitarbeiter das Unternehmen von Richard und Helga Ihmann übernommen hat, spricht im *Fleischerei-Praxistest* über seine Erfahrungen mit der Maschine.



Britta Lübbers

Die Anschaffung des PDC 600 hat sich für Geschäftsführer Erwin Bohmann in jeder Hinsicht gelohnt.



Britta Lübbers

Neben seiner Vielseitigkeit überzeugt der Doppel-Clip-Halbautomat PDC 600 mit hoher Leistung und leichter Bedienbarkeit.



Seit 2007 ist Erwin Bohmann Geschäftsführer und Inhaber der Ihmann Landschlachtereier.



Die Fleischerei Ihmann bietet ihren Kunden ein Vollsortiment an frischen Fleischprodukten aus eigener Herstellung.

umfangreiche Möglichkeiten der Nachrüstung: Unter anderem lassen sich ein automatischer Schlaufeneinleger, ein Fadenspender und ein Garnrollenhalter anbringen, außerdem ein pneumatisch beweglicher Darmbremshalter, eine Portionierung und das Etikettiersystem ES 4000. Auch was den Einsatzort betrifft, zeigt sich der PDC 600 flexibel. Zum einen ist er als Tischclipper erhältlich, zum anderen aber auch mit einem höhenverstellbaren Rollgestell in V-Form, dessen Form eine optimale Platzierung unter dem Arbeitstisch gewährleisten soll. Bohmann hat sich für die Variante mit dem Rollgestell entschieden. „Der Clipper ist dadurch sehr handlich, passt gut unter den Arbeitstisch, und wenn es sein muss, lässt er sich ganz schnell wegrollen“, erklärt Bohmann.

Hygienisch und wartungsfreundlich

Die Flexibilität des Doppel-Clip-Halbautomaten erleichtert es dem Betrieb, das Produktsortiment schnell den Erfordernissen des Marktes anzupassen: „Derzeit produzieren wir sehr viel in kleineren Därmen, zum Beispiel kleine Leberwürste und kleine Schmierwürste, und das geht mit dem PDC 600 wirklich sehr schnell.“ Die steigende Nachfrage nach kleinen Portionen dürfte dem anhaltenden demografischen Trend zu Single-Haushalten und Kleinfamilien zu verdanken sein, der auch vor Rastede nicht Halt gemacht hat.

Die Arbeit am Clipper beschränkt sich naturgemäß

Fazit

So beurteilt Fleischermeister Erwin Bohmann, Geschäftsführer und Inhaber der Ihmann Landschlachtereier, Rastede, den Doppel-Clip-Halbautomaten PDC 600 von Poly-clip System:

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

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

nicht auf das Clippen an sich, auch Reinigung und Umrüstung verlangen Arbeitseinsatz. Auf diesen Aspekt angesprochen, gibt Bohmann dem PDC 600 ohne Zögern die Bestnote: „Ausgezeichnet, da kann ich nichts anderes sagen. Ein paar Minuten mit Hochdruckreiniger und Bürste, dann ist der Clipper hygienisch einwandfrei sauber.“ Kanten und Riefen, an denen zum Beispiel ausgetretenes Brät hartnäckig anhaften könnte, sucht man vergebens, stattdessen sorgen glatte Edelstahlfächen und eine nach unten offene Bauweise für leichte Reinigung und einen ebenso leichten Abfluss des Reinigungswassers. Der Antrieb des GSE liegt geschützt vor Wasser in einem Schaltkasten. Die Wartung an sich überlässt Geschäftsführer Bohmann den Experten von Poly-clip System. Aber seine Mitarbeiter geraten auch bei eventuell notwendi-

Technische Daten: PDC 600, Poly-clip System

Breite:	1.155–1.255 mm	Absicherung:	1 A
Tiefe:	820 mm	Druckluft:	4–6 bar/0,4–0,6 MPa
Höhe:	1.780–1.990 mm	Luftverbrauch:	4 bar: 6,5 NL/Hub 6 bar: 8,5 NL/Hub
Gewicht:	118 kg	geeignete Clipgrößen:	S 625/628/632/638
Anschlussspannung:	85–264 VAC, 50 od. 60 Hz	optionale Ausstattung:	Rollgestell
Leistungsaufnahme:	0,1 kW		

gen Arbeiten außerhalb der regulären Wartungszyklen nicht ins Schleudern: Der Steuerkasten kann ohne Werkzeug geöffnet werden und der Wechsel des Messers wurde im Rahmen der Modellpflege wesentlich vereinfacht.

Im Falle eines Falles, weiß Bohmann aus Erfahrung, kann er aber auch auf den vorbildlichen Service von Poly-clip System setzen: „Wir können jederzeit bei Poly-clip anrufen, und entweder können uns die Servicemitarbeiter dann am Telefon helfen oder sie schicken uns einen Mitarbeiter ins Haus. Der kommt dann entweder noch am selben Tag oder allerspätestens am nächsten Tag. Auf diesen Service können wir uns absolut verlassen.“

Geschäftsführer Erwin Bohmann ist nach wie vor überzeugt von der Investition in den Doppel-Clip-Halbbautomaten PDC 600. Die hohe Arbeitsleistung bei gleichzeitig ergonomischer Bedienung und dem hohen Grad an Flexibilität machen den Halbbautomaten zum idealen Arbeitsgerät. Ein auch unter Reinigungs- und Wartungsaspekten optimiertes Design und ein zuverlässiger, schneller Kundenservice ergänzen seinen positiven Gesamteindruck. **Dirk Bongardt**



Die Verdrängeröffnung des Doppel-Clip-Halbbautomaten lässt sich auf das Kaliber des Produkts abstimmen.