

# Vielseitiger Doppel-Clip-Halbautomat

**Im Schwarzwald, in der auch bei Urlaubern beliebten Region Wolfach-Kirnbach, hat die Familienmetzgerei Riester ihren Sitz. Insgesamt 18 Mitarbeiter kümmern sich im Hauptgeschäft und den beiden Filialen um Produktion und Verkauf. Für die Wurstproduktion hat Inhaber Jürgen Riester im vergangenen Jahr den PDC 600 angeschafft, einen Doppel-Clip-Halbautomaten von Poly-clip System. Im *Fleischerei-Praxistest* spricht er über seine Erfahrungen mit der Maschine.**

► **Regionale Schwarzwälder Spezialitäten** gehören zu den Leistungen, auf die der Metzgermeister Jürgen Riester besonders stolz ist. Neben dem weit über die Region hinaus bekannten Schwarzwälder Schinken gehören auch spezielle Wurstsorten, darunter Schwarz- und Leberwurst sowie Salami in regionaltypischer Würzung, zu diesem Sortiment. „Bei uns stammt der Schwarzwälder Schinken noch klassisch aus dem Räucherturm“, erläutert Riester. Über diese Produkte hinaus bietet die Metzgerei Riester das komplette Sortiment einer handwerklichen Metzgerei. Seine wichtigsten Abnehmer sind die privaten Haushalte, aber auch einige ansässige Gasthäuser und ein Lebensmittelmarkt gehören zu seinen Kunden.

Seit Oktober setzt Riester den Doppel-Clip-Halbautomaten PDC 600 von Poly-clip System ein. Poly-clip bietet in diesem Segment zwei annähernd baugleiche Halbautomaten an, die sich im Wesentlichen in der Kalibergröße voneinander unterscheiden, der PDC 600 eignet sich für Kalibergrößen bis 80 Millimeter, der PDC 700 kann mit Kalibergrößen bis zu 115 Millimetern arbeiten. „Über Kaliber 80 gehen wir eigentlich nie hinaus“, erklärt Riester, „da ist der PDC 600 für uns genau der richtige gewesen.“

Beide Maschinen eignen sich für praktisch alle verfügbaren Darmsorten und lassen sich für die Produktion von Einzelportionen, Ketten, Stangenware, halben oder ganzen Ringen einsetzen. In Riesters handwerklichem Betrieb kommt der Clipper auch tatsächlich in all diesen Anwendungsgebieten zum Einsatz.

„Ich setze für unsere Produkte alle Darmsorten ein,

von Naturdärmen über Collagen- bis zum Kunstdarm“, schildert Riester, „da mussten wir uns natürlich auf die neue Maschine erst einstellen, um für jeden Darmtyp mit dem richtigen Clipdruck zu arbeiten.“ Schon nach einigen Tagen hatten Riester und seine Mitarbeiter ein Gefühl für die Arbeit mit der Maschine entwickelt, wie er sich erinnert: „Mit ein paar Lehrstunden kann das jeder.“ Die Clipverschlusskraft kann an einem Manometer abgelesen werden, nach kurzer Einarbeitung können die Bediener dann die Verschlusskraft für jedes Produkt optimal einstellen. Gerade in seinem Handwerksbetrieb bietet ein Halbautomat enormes Rationalisierungspotenzial. „Früher habe ich zum Beispiel für Portionswürste das Vielfache der Zeit gebraucht, die ich mit dem PDC 600 benötige. Ein moderner Betrieb kommt um so eine Maschine nicht herum.“

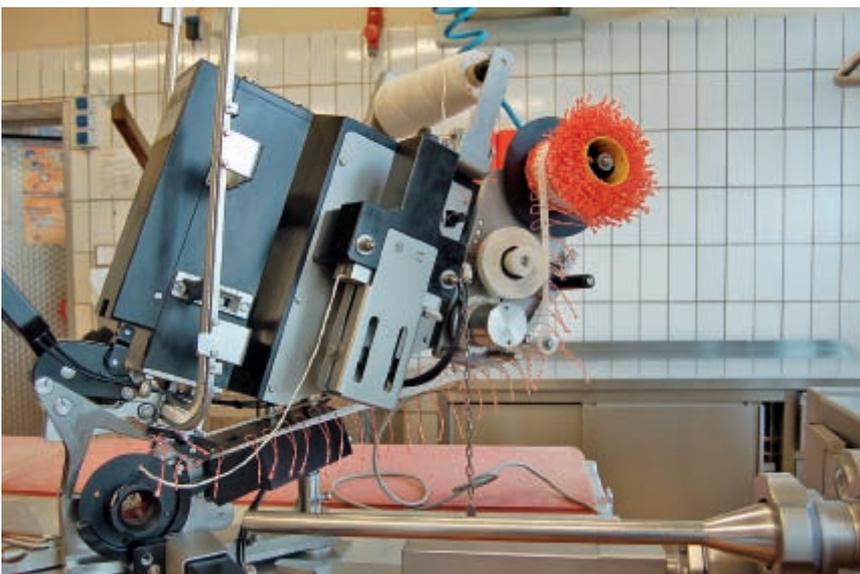
Eine genaue Abstimmung auf den Bedarf des Betriebs ermöglicht die modulare Bauweise des Doppel-Clip-Halbautomaten: „Unser Clipper ist mit einem Schlaufeneinleger, einem Fadenspender und einer elektrischen Füllerkupplung ausgestattet.“ Optional kann die Maschine außerdem mit einem Etikettiersystem, einer Wursthülle mit Portionierung oder einer Schwenkeinrichtung ausgestattet werden. Und ändert sich irgendwann nach Anschaffung des Halbautomaten der Bedarf des Betriebs, lassen sich alle optionalen Ausstattungsmöglichkeiten auch einzeln nachrüsten.

## Ergonomisch und rationell

Sowohl mit der Anordnung der Bedienelemente als auch mit der Bedienung selbst zeigt sich Riester zufrieden. Über das höhenverstellbare Rollgestell lässt sich die Maschine schnell an jeden Arbeitstisch bewegen. „Mit montiertem Fadenspender und Schlaufeneinleger lässt sich die Maschine zwar nicht mehr ganz so leicht durch die Gegend fahren wie ohne, aber ich kann mir nicht vorstellen, dass man so eine Maschine noch kompakter hätte konstruieren können“, erklärt Riester.

Der Startimpuls für den Füller – bei Riester kommt ein Handmann-Füller zum Einsatz – kann angepasst werden, Bedienhebel und alle weiteren Bedienelemente sind zentral im Sichtbereich des Bedieners angeordnet. Übrigens ist eine Füllerkopplung, die entweder rein mechanisch oder zusätzlich elektrisch ausgeführt sein kann, nicht obligatorisch, der Clipper kann wahlweise auch frei vor dem Füller aufgestellt werden. „Auch der Geräuschpegel ist angenehm niedrig“, urteilt Riester. Selbst bei der Arbeit mit fünf Bar Druckluft sind die Mitarbeiter keinem übermäßigen Lärm ausgesetzt.

Gemessen an den Möglichkeiten ist die Bedienung,



**Der PDC 600 überzeugt insbesondere bei der Produktion von Portionswürsten und bei der Verarbeitung von Naturdarm.**

Kordula Kovacs

wie Riester urteilt, zudem äußerst sicher: „Die Clips kommen ja erst, wenn der Verdränger ganz unten ist, und auch von dem Messer, das die Därme bei Bedarf durchtrennt, geht keine Gefahr aus.“ Einen Arbeitsunfall am PDC 600 hält Riester für äußerst unwahrscheinlich, ohne Mutwillen sind Verletzungen seiner Ansicht nach ausgeschlossen.

Bei manchen Fleischverarbeitungsmaschinen ist mitunter die Reinigung aufwändiger als die Bedienung: „Verglichen mit anderen Maschinen besteht das Gehäuse hauptsächlich aus einem großen Teil, insgesamt ist die Maschine schon recht gut zu putzen. Aber wenn ein Naturdarm platzt, benötigen wir schon den Dampfstrahler, bei so einer Maschine sind Kanten und Riefen ja unvermeidlich.“ Die Maschine ist komplett aus Edelstahl und Industriekunststoff hergestellt und ist durch das Oberflächenfinish allen Anforderungen an Hygiene gewachsen.

### Service: Vorbildlich

„Den Service haben wir hauptsächlich in der Anfangsphase benötigt“, erinnert sich Riester, „das lag aber weniger an der Maschine – wir kannten uns eben noch nicht perfekt aus.“ Aus dieser Erfahrung heraus gibt Riester dem Service die Bestnote „ausgezeichnet“.



Der Doppel-Clip-Halbbautomat ist ideal geeignet zum Verschließen von Därmen aller Art bis Kalibergröße 80 Millimeter.



Metzgermeister Jürgen Riester schätzt vor allem die Vielseitigkeit, die der PDC 600 seinem handwerklichen Betrieb bietet.

„Hilfe bekamen wir eigentlich immer sofort. Entweder kam der Außendienstmitarbeiter in kürzester Zeit zu uns, oder wir bekamen direkt am Telefon die nötige Auskunft. In letzter Zeit haben wir den Service nicht mehr in Anspruch nehmen müssen, aber ich bin sicher, dass wir diese schnelle Reaktion auch heute erwarten können.“

Jürgen Riester ist nach wie vor überzeugt von seiner Entscheidung für den Doppel-Clip-Halbbautomaten PDC 600. „Es ist schon enorm, wie viel Zeit wir mit dem Clipper einsparen können.“ Besonders bei der Produktion von Portionswürsten und bei der Arbeit mit Naturdarm schätzt Riester die Möglichkeiten, die ihm der Clipper bietet. Ergonomisches Arbeiten, eine leichte Anpassung an alle zum Einsatz kommenden Darmsorten, und nicht zuletzt ein zuverlässiger, schneller Service sprechen aus seiner Sicht für die Maschine. Zu den wichtigsten weiteren Vorteilen zählt der modulare Aufbau, der bei Bedarf eine jederzeitige Aufrüstung ermöglicht. **Dirk Bongardt**

### Fazit

So beurteilt Metzgermeister Jürgen Riester den Doppel-Clip-Halbbautomaten PDC 600 von Poly-clip System:

Bedienung und Handhabung:	+
Einarbeitung:	+
Vielseitigkeit:	++
Material:	+
Hygiene:	+
Platzbedarf:	+
Service/Kundendienst:	++
Zeitersparnis:	++
Preis-Leistungs-Verhältnis:	+

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

### Technische Daten: PDC 600 von Poly-clip

Abmessungen:		Gewicht:	95 kg
Breite:	1.200–1.300 mm	Druckluft:	5 bar/0,5 MPa
Tiefe:	1.025 mm	Luftverbrauch:	7,2 NL/Hub
Höhe:	1.800–1.975 mm	Clipgrößen:	S 625/628/632/638