



Seit kurzem arbeitet Franz-Josef Braidt mit dem neuesten Modell des Doppelclip-Halbautomaten PDC 700.

Walter Jahrstorfer

„Nahezu perfekt“ clippen

In der Produktion der Metzgerei Braidt in Garham/Hofkirchen kommt das neueste Modell des Doppelclip-Halbautomaten PDC 700 zum Einsatz. Den Familienbetrieb führt Metzgermeister Franz-Josef Braidt gemeinsam mit seinem Bruder Matthias bereits in vierter Generation.

Zu der 1912 gegründeten Metzgerei gehören der Betrieb und das Geschäft in Garham sowie sechs weitere Filialen in der Region. Braidt bietet ein Metzgerei-Vollsortiment an, unter anderem mit regionalen Spezialitäten wie Feinschmecker-Leberkäse und echten bayerischen Weißwürsten, die neben weiteren Produkten vom Deutschen Fleischer-Verband (DFV) mit internationalen IFFA-Auszeichnungen in Gold prämiert wurden. Neun Mitarbeiter sind am Standort Garham in der Produktion tätig, insgesamt beschäftigt das Familienunternehmen heute rund 50 Mitarbeiter.

In der Produktion der Metzgerei Braidt steht seit dem vergangenen Jahr ein Doppelclip-Halbautomat des Typs PDC 700 des Herstellers Poly-clip System. Erst vor kurzem hat Franz-Josef Braidt das auf der IFFA vorgestellte

Nachfolgemodell der Maschine erhalten. „Ich würde fast sagen, da kann man nichts mehr verbessern“, erklärt der Metzgermeister, „und ich will nicht behaupten, dass Poly-clip da ganz allein auf unsere Anregungen gehört hat, aber es ist wirklich alles, was wir beim Vorgänger vielleicht etwas anders gehabt hätten, optimiert worden.“ Zu den Neuerungen gehören beim neuen Modell unter anderem eine Zweihandauslösung des ersten

Clips – ein wichtiges Sicherheitsmerkmal – und eine veränderte Führung des Garnrollenhalters sowie die Positionierung des Fadenspenders. „Jetzt können wir auch die Vorbauten am Füller lassen, die haben wir beim alten Modell vor dem Verschieben des Clippers abmontieren müssen“, erinnert sich Braidt.

Nach der Einarbeitungszeit gefragt, winkt Franz-Josef Braidt ab: „Vielleicht fünfzehn Minuten, alles in

Technische Daten: Doppelclip-Halbautomat PDC 700

Breite:	1.000–1.100 mm	Leistungsaufnahme:	0,1 kW
Tiefe:	780 mm	Absicherung:	2,5 A
Höhe:	1.795–2.005 mm	Druckluft:	4–6 bar/0,4–0,6 MPa
Gewicht:	118 kg	Luftverbrauch:	4 bar: 10 NL/Hub
Anschlussspannung:	180–550 VAC, 50/60 Hz		6 bar: 11,5 NL/Hub

allem. Wir arbeiten ja nicht zum ersten Mal mit so einem Doppelclip-Halbautomaten. Auch das Vorgängermodell war schon sehr leicht zu handhaben.“ Von Kinderkrankheiten, die Marktneuheiten ja mitunter mitbringen, war bei der neuen Ausführung des PDC 700 nichts zu merken. „Der PDC 700 ist bei uns voll im Einsatz, da gibt es keine Einschränkungen.“

Ergonomie und Hygiene

Als „perfekt gelöst“ beurteilt Franz-Josef Braidt die Handhabung des PDC 700. Eine Stärke des Doppelclip-Halbautomaten ist die Möglichkeit zur individuellen Anpassung an den einzelnen Bediener. So lässt sich etwa der Bedienhebel in der Länge variieren. Der Clipper verfügt über eine zweite Zuführungsmöglichkeit für den Clipstrang in niedriger Position, die speziell kleineren Bedienern viel

„Ich würde fast sagen, da kann man nichts mehr verbessern.“

Mühe erspart. Und auch die Auslaufschale kann der Bediener – sogar ganz ohne Werkzeug – in Neigung und Höhe auf den individuellen Bedarf einstellen.

Auch in puncto Hygiene gibt Braidt der Maschine die volle Punktzahl: „Wir reinigen den PDC 700 selbstverständlich gleich nach jedem Einsatz. Drei Minuten mit heißem Schlauch-



Alle Flächen des Clippers sind geneigt, so dass kein Reinigungswasser auf der Maschine stehen bleibt, in dem sich Keime vermehren können.

Walter Jahrstorfer

wasser genügen, dann ist die Maschine hygienisch einwandfrei sauber.“ Alle Flächen des Clippers sind geneigt, so dass kein Reinigungswasser auf der Maschine stehen bleibt, in

räuschpegel betrifft. Die unvermeidlichen Stanzgeräusche und das Zischen der Druckluftleitung bleiben auf einem Niveau, das auch ein längerfristiges Arbeiten ganz ohne Gehörschutz möglich macht. „Die Umgebungsgereusche in der Metzgerei sind viel lauter als der Clipper selbst“, urteilt Braidt, „der Geräuschpegel stört überhaupt nicht.“

dem sich Keime vermehren können. Auch Schmutzkanten, Nähte oder Verschraubungen, in denen sich zum Beispiel Brätreste festsetzen könnten, sind beim PDC 700 nicht zu finden.

Leise und sicher

Eine weitere Bestnote erreicht der Doppelclip-Halbautomat, was den Ge-

Das Gleiche gilt für die Sicherheit des Bedieners. „Da müsste schon jemand mutwillig die Sicherheitseinrichtungen des Clippers außer Funktion setzen, bevor etwas passieren kann“, ist Metzgermeister Braidt überzeugt. Schon mit dem Vorgängermodell sei ein sehr sicheres Arbeiten möglich gewesen, erinnert er sich, und mit der Zweihandauslösung des



Die veränderte Positionierung des Schlaufeneinlegers vereinfacht das Verschieben des Clippers vor der Füllmaschine.

Walter Jahrstorfer



Der Doppelclip-Halbautomat produziert je nach Wunsch Einzelportionen oder Ketten, Stangenware, halbe oder ganze Ringe.

Walter Jahrstorfer



Der Doppelclip-Halbbautomat eignet sich für alle Kunststoff-, Kollagen-, Faser- und Naturdärme und für Produkte mit Kalibern von bis zu 115 mm.

Walter Jahrstorfer

ersten Clips habe der PDC 700 jetzt noch einmal an Sicherheit gewonnen.

Zum sicheren Arbeiten gehört auch die Zuverlässigkeit bei der Verarbeitung unterschiedlichster Kaliber, Darm- und Brätsorten. Der Doppelclip-Halbbautomat eignet sich für alle Kunststoff-, Kollagen-, Faser- und Naturdärme und für Produkte mit Kalibern von bis zu 115 mm. Er produziert je nach Wunsch Einzelportionen oder Ketten, Stangenware, halbe oder ganze Ringe.

Um in jeder Situation optimale Arbeitsergebnisse zu gewährleisten, bietet der PDC 700 eine ganze Reihe von Justiermöglichkeiten: So garantiert eine produktspezifische Einstellung des Mittelraffers stets einen sauberen Wurstzipfel. Die Clipverschlusskraft

kann der Bediener an einem Manometer ablesen und auf Darmsorte und Kaliber abstimmen. Auch die Verschleißhöhe des Clips ist einstellbar,

und über eine Drossel lässt sich zudem die Stempelgeschwindigkeit auf die Eigenheiten des Produkts einstellen.

Hochwertige Ausführung

Auf Material und Verarbeitung angesprochen, hebt Franz-Josef Braidt erneut den Daumen: „Picobello. Die Maschine besteht aus Edelstahl und

hochwertigem Kunststoff und ist absolut einwandfrei verarbeitet. Das kennen wir von Poly-clip System aber auch nicht anders.“

Der Platzbedarf einer Maschine ist in jeder Metzgerei ein Thema, auch auf der 370 m² großen Produktionsfläche der Metzgerei Braidt. „Der Clipper ist aber nicht übertrieben groß – und er kann mit den Rollen ohne Probleme da eingesetzt werden, wo er gerade benötigt wird.“ Das in V-Form ausgeführte Rollgestell ermöglicht es dem Bediener, die Maschine einfach über den jeweiligen Arbeitstisch zu fahren. Mit Hilfe eines Füllrohrschlüssels lässt sich der PDC 700 zudem leicht in der Höhe anpassen.

Metzgermeister Franz-Josef Braidt ist speziell von der aktuellen Ausführung des PDC 700 angetan, entsprechend fällt sein Fazit aus, das er in

„Die Maschine spart uns jeden Tag Geld.“

Franz-Josef Braidt, Metzgermeister

zwei Worte fasst: „Nahezu perfekt!“ Einen Doppelclip-Halbbautomaten wie diesen will er in seinem Betrieb nicht missen: „Wenn Sie mich nach dem Preis-Leistungs-Verhältnis fragen – die Maschine spart uns jeden Tag Geld. Ohne so eine Maschine wäre es nicht möglich, diese Firma in dieser Weise zu führen.“

Dirk Bongardt



Zu den Neuerungen beim neuen Modell des PDC 700 gehört unter anderem eine Zweihandauslösung des ersten Clips.

Walter Jahrstorfer

Fazit

So beurteilt Metzgermeister Franz-Josef Braidt den Doppelclip-Halbbautomaten PDC 700 von Poly-clip System:

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

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