

# Zuverlässig und vielseitig clippen

**Metzgermeister Jürgen Kuller, Inhaber der Kuller Fleisch- und Wurstwaren in Moers, hat sich auf eine breite Palette von Wurstprodukten spezialisiert. In der Produktion des Betriebs steht seit einiger Zeit unter anderem der Doppel-Clip-Automat PDC-A 600 von Poly-clip System. Im Fleischerei-Praxistest spricht Kuller über seine Erfahrungen mit der robusten und flexibel nutzbaren Clipmaschine.**

► **Das Metzgerhandwerk** hat in Jürgen Kullers Familie eine lange Tradition. Seine Großeltern und dann später seine Eltern waren Inhaber einer Filialmetzgerei. Doch erst 2003 hat Jürgen Kuller dem Produktionsbetrieb seine jetzige Form gegeben und sich auf ein großes Wurstsortiment spezialisiert, mit dem er den Groß- und Einzelhandel beliefert. Auf den insgesamt 1.550 m<sup>2</sup> Betriebsfläche des Gebäudes im Grafschafter Gewerbepark Genend sind inzwischen 38 Mitarbeiter mit Herstellung, Verwaltung und Versand der Wurstprodukte beschäftigt.

Der Doppel-Clip-Automat PDC-A 600 von Poly-clip System hat in der Produktion einen Halbautomaten desselben Herstellers abgelöst, berichtet Kuller, „das ist nicht nur für die Mitarbeiter weniger ermüdend. Im Vergleich zum Halbautomaten sind wir jetzt auch gut 25 Prozent schneller.“ Dass die höhere technische Kapazität des Doppel-Clip-Automaten auch tatsächlich zu einer höheren Geschwindigkeit führt, ist nicht zuletzt auf das ergonomische Bedienkonzept zurückzuführen. So lässt sich der Herstellungsprozess mit nur zwei Tasten steuern. Die ergonomischen Bedientasten sind direkt am Füllrohr angebracht. Auch unterschiedlichen Körpergrößen der Bediener trägt das Bedienkonzept des Doppel-Clip-Automaten Rechnung: So gibt es eine zweite Zufuhrmöglichkeit für den Clipstick in niedrigerer Position.

## Flexibler Einsatz

Das breite Wurstsortiment verlangt den eingesetzten Clippern hohe Flexibilität ab. Dem PDC-A 600 bescheinigt Kuller diese Eigenschaft ohne Einschränkung. „Die

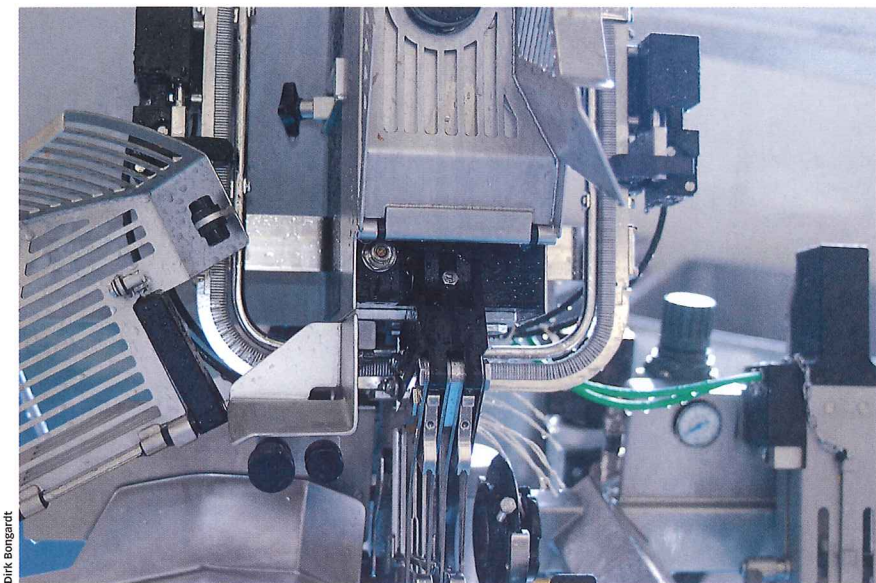
## Fazit

So beurteilt Jürgen Kuller, Inhaber der Kuller Fleisch- und Wurstwaren, Moers, den Doppelclip-Automaten PDC-A 600 von Poly-clip System:

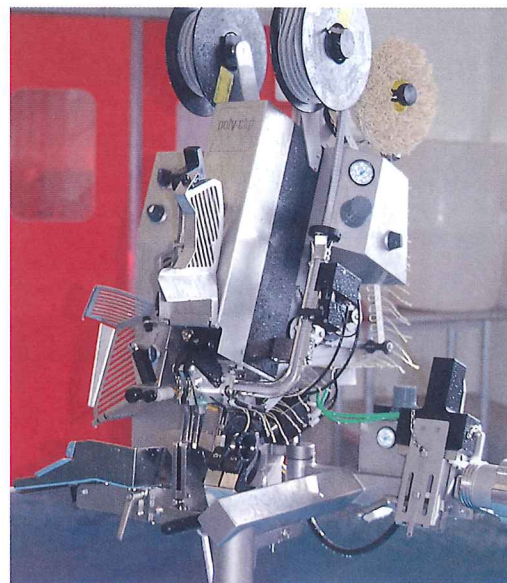
Arbeitstempo/Zeitersparnis:	++
Anordnung der Bedienelemente:	++
Einarbeitungszeit:	++
Erweiterungsmöglichkeiten:	+
Preis-Leistungs-Verhältnis:	+
Wartung:	++
Geräuschpegel:	++
Platzbedarf:	+
Service/Kundendienst:	++

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

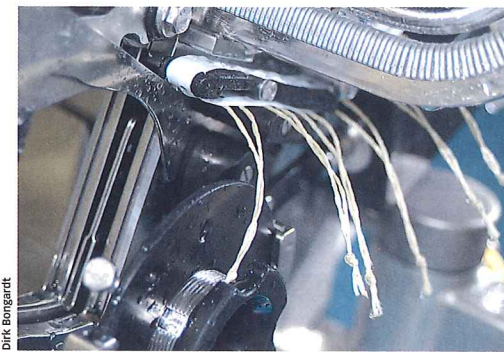
Vielseitigkeit ist ausgezeichnet. Auch mit Naturdärmen kommt der Doppel-Clip-Automat ausgezeichnet zu recht.“ Der PDC-A 600 verschließt neben Natur- auch alle Kunststoff-, Faser- und Kollagendärme. Faserdärme eignen sich bis zu einem Kaliber von 65 mm, Kunststoffdärme bis zu 90 mm. „Unser Produktprogramm erfordert ziemlich viele Darmwechsel“, erklärt Jürgen Kuller, „dennoch können wir mit dem PDC-A 600 den ganzen Tag mit einer einzigen Clipgröße arbeiten. Damit ersparen wir uns auch eine Menge Rüstzeiten.“ Flexibel zeigt sich der PDC-A 600 auch, wenn sich die



**Vielseitiger Doppel-Clip-Automat: Der PDC-A 600 verschließt neben Natur- auch alle Kunststoff-, Faser- und Kollagendärme.**



**Der nach unten offene Verdrängerbereich und die Neigung der Oberflächen verhindern, dass nach der Reinigung Wasser stehen bleibt.**



**Dank der modularen Bauweise des Automaten lassen sich bei Bedarf benötigte Komponenten wie etwa ein automatischer Gurtschlaufeneinleger problemlos nachrüsten.**

betrieblischen Anforderungen im Laufe der Zeit ändern. Dank modularer Bauweise lassen sich dann benötigte Komponenten problemlos nachrüsten, wie ein Fadenspender für Ringe, ein automatischer Gurtschlaufeneinleger, ein pneumatisch beweglicher Darmbremshalter, S-Clips auf Spule und das Etikettiersystem ES 4000. „Wir haben, vom Etikettiersystem abgesehen, alles, was an Ausstattung zu haben ist“, berichtet Kuller, „diese Möglichkeiten waren uns von Anfang an sehr wichtig.“

## Robust und sicher

Trotz seiner Vielseitigkeit ist der PDC-A technisch kein kompliziertes Gerät. Er kommt in der Bedienung sogar komplett ohne Elektronik aus und ist selbst im Luftverbrauch sparsam: bei einem Clipdruck von 4 bar benötigt er nur 8 Normliter pro Hub. Seine Bauart macht ihn robust und verspricht eine lange Lebensdauer. „Der Doppel-Clip-Automat ist unserer Erfahrung nach äußerst solide“, bewertet Kuller ihn, „um Ausfälle oder Verschleiß – von den tatsächlichen Verschleißteilen, also Stempeln und Messern mal abgesehen – muss ich mir gar keine Gedanken machen.“ Den Bedienern bietet der Doppel-Clip-Automat ein ho-



**Abgesehen vom Etikettiersystem ES 4000 verfügt der PDC-A 600 bei Kuller über alle Ausstattungsoptionen, die der Hersteller bietet.**

hes Maß an Sicherheit. Der erste Clip lässt sich nur beidhändig auslösen, auch sonst gibt es kein Verletzungsrisiko. „Mit dem Clipper kann unter normalen Umständen – auch wenn einer die Maschine nicht so gut kennt – nichts passieren“, zeigt sich Kuller zufrieden. Der „GS“-geprüfte Automat erfüllt alle Anforderungen lebensmittelverarbeitender Maschinen gemäß aktuellen Richtlinien und Standards.

Ebenso zufrieden ist er mit dem Geräuschpegel. „Wenn der Clipper arbeitet, ist in der Nähe immer noch eine normale Unterhaltung möglich“, urteilt der Metzgermeister und gibt dem Automaten unter diesem Aspekt die Bestnote. Das ist wohl nicht zuletzt auch auf die kompakte Bauweise zurückzuführen, die den technisch unvermeidlichen Betriebsgeräuschen nur sehr wenig Resonanzkörper bietet.

Bestnoten gibt Kuller dem PDC-A 600 ebenfalls in Sachen Material und Verarbeitung. Zum Einsatz kommt überwiegend Edelstahl, kombiniert mit Industriekunststoff. Die glatten Oberflächen, frei von Fugen und Kanten, an denen sich Verschmutzungen absetzen könnten, ermöglichen eine ebenso gründliche wie zeitsparende Reinigung. Dazu tragen auch der nach unten offene Verdrängerbereich und die geneigten Oberflächen bei, die verhindern, dass nach der Reinigung Wasser auf oder in der Maschine stehen bleibt.

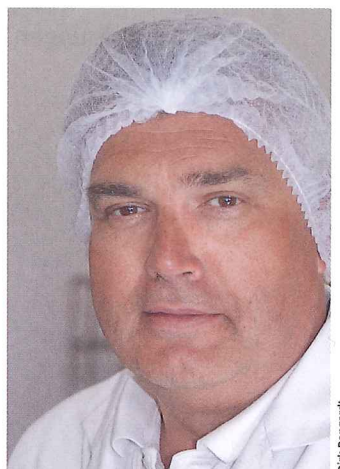
## Verlässlicher Kundenservice

„Sehr oft brauchen wir den Kundenservice nicht“, lächelt Kuller, als wir auf die Servicequalität zu sprechen kommen, „die Maschine ist ja absolut zuverlässig. Ganz am Anfang sind uns ein, zwei Bedienfehler unterlaufen, und da hat uns der Kundendienstmonteur von Poly-clip immer in kürzester Zeit helfen können. Das ist uns grundsätzlich auch wichtig, ein Stillstand in der Produktion kann ja ziemlich teuer werden. Wir haben mit Poly-clip System aber auch schon vor dem PDC-A unsere Erfahrungen gemacht und wissen, dass wir uns auf den Service verlassen können.“ Auch hier gibt Kuller die Note „ausgezeichnet“.

Von den erwähnten Situationen abgesehen, kommt die Kuller Fleisch- und Wurstwaren ohne Unterstützung des Kundenservice aus. „Die Maschine ist praktisch wartungsfrei. Die üblichen Verschleißteile können wir mühelos selbst wechseln, da ist alles sehr gut zugänglich.“ Jürgen Kuller, der seit jeher mit Maschinen von Poly-clip System arbeitet, ist auch mit dem Doppel-Clip-Automaten PDC-A 600 sehr zufrieden. Besonders schätzt er die robuste Bauweise und die vielseitigen Einsatzmöglichkeiten der Maschine bei zugleich einfacher, sicherer und ergonomischer Handhabung.

## Technische Daten

Doppelclip-Automat:	PDC-A 600
Abmessungen:	
Breite:	1.000–1.100 mm
Tiefe:	780 mm
Höhe:	1.795–2.005 mm
Gewicht:	ca. 142 kg
Druckluft:	4–6 bar/0,4–0,6 MPa
Anschlussspannung:	85–264 VAC, 50/60 Hz
Leistungsaufnahme:	0,1 kW
Absicherung:	2,5 A
Luftverbrauch:	4 bar: 8 NL/Hub 6 bar: 11 NL/Hub
geeignete Clipgrößen:	S 625/628/632/638



**Metzgermeister Jürgen Kuller schätzt unter anderem die robuste Bauweise und die vielseitigen Einsatzmöglichkeiten des Doppel-Clip-Automaten PDC-A 600.**