

Vielfältig clippen – mit Effizienz

Der Doppel-Clip-Automat FCA 90 von Poly-clip System hat den Praxistest in der Produktion von Del Maître bestanden. Die große Produktpalette des Schweizer Unternehmens schafft die leistungsstarke Maschine spielend, auch großkalibrige Würste. Außerdem: Statt wie früher mit drei, arbeitet man jetzt mit zwei Personen an der Linie.

Der Schweizer Fleischwarenproduzent Del Maître SA produziert monatlich rund 200 t Fleischwaren und erzielt dabei mit rund 90 Mitarbeitern gemeinsam mit der Schwesterfirma Maître Boucher (Gastronomiebereich) einen Jahresumsatz von 40 Mio. Schweizer Franken. Als Teil der Firmengruppe LRG (Laiteries Réunies Genève) setzt Del Maître voll auf Qualitätsprodukte. Zu seinen Schweizer Kunden zählen Coop, Migros, Aligro, Prodega, Landi und weitere Grossisten. Das Nummer-1-Produkt von Del Maître ist der Schinken „Le Prestige“. Mit diesem Produkt hat es das Unternehmen geschafft, bei Migros und Coop eine eigene Marke einzubringen, was den wenigsten gelingt. Seit Anfang 2015 kommt in Satigny (Genf) für die vielfältige Produktwelt der Doppel-Clip-Automat FCA 90 zum Einsatz. Bernard Petry, Geschäftsleiter der beiden Firmen Del Maître und Maître Boucher, hat mit uns über seine Praxiserfahrungen mit der Maschine gesprochen.

Sieger im Vergleichstest

„Ausschlaggebend war, dass mit keiner anderen Maschine so viele verschiedene Produkte hergestellt werden können wie mit dem FCA 90“, zeigt sich Bernard Petry höchst erfreut. Der Kaliberbereich des FCA 90 umfasst 38 bis 160 mm und deckt sowohl Brüh-/Kochwurstprodukte in den kleineren Kaliberbereichen als auch Kochpökelfleisch in den großen Kalibern ab. Besonders das luftfreie Lockerfüllen bis 300 mm Gesamtspreizung vergrößert das Anwendungsspektrum der Clip-Maschine, die laut Hersteller dank des PCS Motion Controllers über



Bernard Petry, Geschäftsführer der Firmen Del Maître und Maître Boucher (Bereich Fleischwarenprodukte der Laiteries Réunies Genève) ist hoch zufrieden mit der Effizienzsteigerung durch den FCA 90.

die weltweit schnellste Überspreizung verfügt. Das Lockerfüllen beziehungsweise Überspreizen ist dann erforderlich, wenn das Produkt in eine Kochform eingelegt und gegart wird und erst so seine endgültige eckige Form erhält. Der Bediener kann werkzeuglos, nämlich über die Rezepturauswahl in der Safety Touch-Steuerung, zwischen der Standardspreizung und der Überspreizung wechseln. Darüber hinaus werden durch die automatische Erkennung von Clipgröße und Matrize Rüstfehler und damit gegebenenfalls Maschinenbeschädigungen vermieden. Der Automat erreicht mit bis zu 126 Leerlaufakt pro Minute eine hohe Geschwindigkeit. Aber nicht nur die Produktionsgeschwindigkeit sondern auch kurze Umrüstzeiten, wie beispielsweise die schnelle Änderung der Spreizung, sind maßgeblich für eine effiziente Produktionsleistung. „Wir haben Maschinen verschiedener Hersteller getestet. Die besten Resultate wurden mit dem Automaten von Poly-



Stark verbesserte Produktivität: Dank des FCA 90 arbeiten nur noch zwei anstatt drei Personen an der Linie.

clip System erzielt. Großkalibrige Würste stellen kein Problem dar“, bemerkt der Geschäftsleiter. Selbst Schinken mit circa zehn Prozent injizierten, getumbelten Fleischstücken wird vom kraftvollen Verdränger zuverlässig verarbeitet. Die Clip-Automaten sind bei Del Maître mit Füllmaschinen der Hersteller Handtmann und Vemag gekoppelt. Der FCA 90 verschließt Kollagendärme bis Kaliber 100 mm, Faserdärme bis 120 mm (abhängig von der Materialstärke) und Kunststoffdärme bis 160 mm. Poly-clip System hat mit dem Einsatz von R-ID Clip auch ein optisch ansprechenderes Produkt des Kunden im Visier, wie etwa kurze Würstschultern und eine schöne Plissierung. Mehr Scheiben pro Wurst bedeuten zugleich mehr Ertrag beim Slicen. Mit Einsatz des kleinsten und größten verfügbaren Clips innerhalb einer Clipteilung können zum Beispiel sowohl Lyonerwürste im Kaliber 65 mm als auch Formprodukte im Kaliber 130 mm zuverlässig verschlossen werden.

Produktivität stark verbessert

„Die Produktivität hat sich mit dem neuen Doppel-Clip-Automaten stark verbessert. Wir erreichen jetzt ei-

Ein Maximum an Produktionsvielfalt gewährleistet die Gesamtspreizung des FCA 90 von 300 mm für luftfreies Lockerfüllen von Formprodukten.



nen Ausstoß von 200 t Fleischwaren im Monat und anstatt drei Personen arbeiten nur noch zwei an der Linie. Wir sind bestimmt 20 bis 30 Prozent schneller als vorher“, stellt Geschäftsleiter Bernard Petry erfreut fest. Während der Grillsaison produziert Del Maître sogar bis zu 280 t im Monat, womit das Unternehmen beinahe an seine Kapazitätsgrenze von 300 t stößt. „Dank des FCA 90 haben sich auch die Arbeitsbedingungen und die Zufriedenheit des Personals massiv ver-

Nichts für halbe Sachen

- ▶ Flexibel einsetzbar für unterschiedlichste Anwendungsbereiche
- ▶ Mehrfache, gleichzeitige Dosierung und Portionierung
- ▶ Sichere, rationelle Herstellung selbst schwierigster Produkte
- ▶ Optimale Formstabilität und Produktstruktur
- ▶ Makellose Home-Style Optik
- ▶ Modularer Aufbau ermöglicht problemlose Erweiterung bis zur Komplettlinie



Direkt mehr Info: ▶



Heinrich Frey Maschinenbau GmbH · Fischerstr. 20 · D-89542 Herbrechtingen
 Telefon: +49 7324 172 0 · Fax: +49 7324 172 44 · www.frey-maschinenbau.de · info@frey-maschinenbau.de



Die große Produktpalette von Del Maitre ist für den vielseitigen FCA 90 kein Problem.

bessert“, fügt Petry hinzu. Der niedrige Geräuschpegel, den er mit „ausgezeichnet“ bewertet, spielt dabei bestimmt keine unwesentliche Rolle. Aber auch die Steuerung Safety Touch unterstützt den Bediener nicht nur bei Einstellung und Abruf der Rezepturen (Produktparameter), sondern weist auch auf notwendige Wartungsarbeiten hin. Sind die Intervalle im Safety Touch hinterlegt, wird auch der Schmierplan nicht vergessen. Im Fall von

Fehlfunktionen bietet das Safety Touch wertvolle Hilfe: Über eine grafische Darstellung kann der Sachverhalt exakt lokalisiert werden. Auftretende Fehler werden gespeichert, so dass jederzeit nachvollziehbar ist, welche Ursache das Problem hat.

Einen weiteren Vorteil bringt der Einsatz von R-ID Clip. Durch den automatischen Abgleich zwischen Clip und Matrize wird die Verwendung von falschen Clips beziehungsweise Stempel und Matrize unterbunden. Darüber hinaus erzielt der R-ID Clip eine höhere Verschlussdichtigkeit, die in Verbindung mit Kunststoffdärmen bis zur Bakteriendichtigkeit reicht. Optional bietet die digitale Schnittstelle WS-Food Standard die Möglichkeit, Software komfortabel zu aktualisieren und Betriebsdaten auszulesen.

Service vom Feinsten

„Die Maschine lief von Beginn an ohne Probleme. Auch die Inbetriebnahme verlief völlig problemlos“, räumt Bernard Petry ein. „Wir haben seit 20 Jahren Maschinen von Poly-clip System im Einsatz und können uns daher ein fundiertes Urteil erlauben, auch über die gute Betreuung und den ausgezeichneten Kundendienst ihres Vertriebspartners Firma Neumeyer in der Schweiz.“ Hier vergibt der Geschäftsleiter die Note „ausgezeichnet“.

Tip

Poly-clip System, Hattersheim, bietet kontinuierlich praxisnahe Schulungen für Maschinenbediener, -einrichter und Wartungspersonal an. Einzelheiten finden Sie unter www.polyclip.com.

Technische Daten: FCA 90 von Poly-clip System

Breite:	2.325–2.725 mm	Absicherung:	16 A
Tiefe:	1.125 mm	Druckluft:	5–7 bar/0,5–0,7 MPa
Höhe:	1.960–2.110 mm	Luftverbrauch:	2,5 NL/Hub
Gewicht:	ca. 600 kg	R-ID Clip:	M, L, XL
Anschlussspannung:	200–230 VAC,	Spreizung:	26, 30, 36, 44 mm
	380–460 VAC, 50/60 Hz	Überspreizung:	bis 300 mm
Leistungsaufnahme:	7,5 kW	Schlaufen:	GS 20 natur, GS 20 S3 natur, S4 weiß

Fazit

So beurteilt Bernard Petry, Geschäftsleiter im Bereich Fleischprodukte der Groupe Laiteries Réunies (Firmen Del Maitre und Maitre Boucher), Standort Satigny (Genf/Schweiz), den Doppel-Clip-Automaten FCA 90 von Poly-clip System:

Arbeitstempo:	+
Bedienung/Handhabung:	+
Anordnung der Bedienelemente:	0
Eingewöhnung/Lernaufwand:	+
Einarbeitungszeit:	0
Erweiterungsmöglichkeiten:	+
Funktionsumfang:	++
Geräuschpegel:	++
Größe:	+
Material:	++
Platzbedarf:	++
Preis-Leistungs-Verhältnis:	+
Service/Kundendienst:	++
Sicherheit:	++
Steuerung:	++
Verarbeitung:	++
Vielseitigkeit:	+
Wartung:	+

++ = ausgezeichnet, + = gut, 0 = ausreichend, - = mangelhaft

Die zentral angeordnete Schmierleiste sorgt dafür, dass die Wartung bequem und einfach erfolgen kann. Das verhindert präventiv Ausfälle aufgrund zu frühen Verschleißes. Alle Verschleißteile sind einfach zugänglich und im Bedarfsfall schnell austauschbar.

Auch die Reinigungsfreundlichkeit der Maschine ist wichtig. Der FCA 90 besitzt ein hygienisches Design mit glatten Oberflächen und einer soliden Verarbeitung, das Anhaftungen von Brät wirksam verhindert. Bernard Petry vergibt durchgängig die Note „ausgezeichnet“ für die Bereiche Funktionsumfang, Steuerung, Material, Sicherheit und Verarbeitung. „Man kann letztendlich auch sagen, die Maschine hat am besten zu unseren Produkten gepasst“, resümiert Petry hoch zufrieden.

Jacqueline Senn, Berit Cosandey

Setzen Sie neue Maßstäbe bei Formprodukten:

Convenienceprodukte – eine runde Sache

Mit dem VEMAG Ball Control BC236 sind Ideen einfach umzusetzen. Fleisch-, Gemüse- und Fischbällchen, Schupfnudeln, Kroketten, Käsekugeln oder Kartoffelklößchen können ganz nach Wunsch rund oder länglich, mit abgeschnittenen oder mit rundlichen Kappen, gefüllt oder ungefüllt hergestellt werden. Einfachste Handhabung und eine für die Industrie optimierte Geräteleistung garantieren höchste Effizienz. Zusammen mit dem modularen VEMAG Baukastensystem erhalten Sie maximale Vielseitigkeit bei optimaler Wirtschaftlichkeit für Ihre hochwertigen Produkte.

Informieren Sie sich und erfahren Sie mehr über die vielen Vorteile des Ball Control BC236.

