

Ein neuer Clipper für Reinhold Prattes

Nach einer umfassenden Anforderungsanalyse durch den Tech Forum Experten Michael Drechsler hat sich Reinhold Prattes nun entschieden: Künftig steht dem Fleischer aus der Weststeiermark ein halbautomatischer Doppelclipper DC 700 für seine Wurstproduktion zur Verfügung.



Reinhold Prattes freut sich über seinen neuen Doppelclipper DC 700. © Beigestellt

Clipper DC700 für Reinhold Prattes

Reinhold Prattes ist mit seinem Fleischveredelungsbetrieb in Wettmannstätten seit knapp 30 Jahren erfolgreich. Es ist ein klassischer Familienbetrieb, ein „Kleingewerbe am Bauernhof“ im Bezirk Deutschlandsberg. Als traditioneller Handwerksbetrieb setzt Prattes auf händische Verarbeitung und verzichtet auf automatisierte Anlagen. Es wird regionales Schweinefleisch nach

traditionellen Rezepten verarbeitet und auch bei der Wurstproduktion setzt der Fleischer auf Handarbeit.

Doch manche Investitionen müssen dennoch sein und es wurde jetzt ein neuer Clipper angeschafft. Nach einigen Erkundungen hat sich **Reinhold Prattes** für den halbautomatischen Clipper DC700 von Polyclip entschieden, den er über **Tech Forum** bezog. „Weil“, so Prattes, „hier der Preis, die Leistung und der Service am besten gepasst haben!“ Es sollen mit dem DC700 Leberstreichwürste und kleinere Stangen produziert werden.



Einzelportionen oder Ketten, Stangenware, halbe oder ganze Ringe – all das lässt sich rationell herstellen. © Beigestellt

Clipper DC700 von Polyclip: Top-Kosten-Leistungs-Niveau

„Die DC700 ist eine rein pneumatisch gesteuerte halbautomatische Maschine mit einem attraktiven Kosten-Leistungsniveau“, stellt Tech Forum-Verkäufer Michael Drechsler den Clipper vor, „in den letzten 15 Monaten haben sich zahlreiche österreichische Mittelstandskunden für diese Maschine entschieden.“

Im Gegensatz zum seit Jahren etablierten halbautomatischen PDC 700 sind alle Basiseinstellungen pneumatisch vorzunehmen –, somit sind Elektronikfehler auch in der Zukunft ausgeschlossen. Eine gesicherte konstante Druckluftversorgung ist jedoch Pflicht.“

Die Maschine kann mit Fadenspender, Gurtschlaufenautomatik und dem nagelneuen ES 6000 Etikettiersystem ausgestattet

werden. Mit den Doppelclippern lassen sich alle Produkte – Einzelportionen oder Ketten, Stangenware, halbe oder ganze Ringe – rationell herstellen. Sie verschließen Naturdarm im Kaliberbereich bis 50 mm, Kollagen- und Faserdarm bis 90 mm sowie Kunststoffdarm bis 115 mm. Die DC700 eignet sich auch ideal für Naturdärme und „Kranzerln“. Drechsler empfiehlt: „Als Kaliberbereich kann man effizient von 50 bis 115 mm produzieren. Sollten kleinere Kaliber vorherrschen, ist der kleine Bruder DC600 das geeignete Produkt.“

Die Software spielt alle Stück'In

Der ES 6000 Etikettendrucker von **Polyclip** besitzt einen selbst entwickelten Drucker inklusive kinderleicht zu bedienender Software, mit der man die Etiketten nach seinen Wünschen gestalten (QR-Code, Strichcode, Texte, Logos, MDH & Chargen Daten, ...) und sich somit von seinen Mitbewerbern in der Verkaufstheke abheben kann.

Alle Infos zum DC700 von Poly-clip System GmbH & Co. KG gibt es bei **Tech Forum GmbH**



Besuchen Sie uns auf: fleischhundco.at