

Entkeimen, Vorbereiten, Schneiden, Waschen, Trocknen, Mischen, Fördern, Wiegen,
Verpacken

Verarbeitungs- und Verpackungslinie für Salat und Gemüse

Automatisierte Komplettanlage zum Schneiden, Waschen, Trocknen, Verwiegen und
Verpacken von Salat und Gemüse für maximale Effizienz, eine schonende Verarbeitung und
hohe Produktqualität - auch als SMART-Version erhältlich.

bis 2 t/h max. Kapazität



Ihr Nutzen

- ✓ Hoher Automatisierungsgrad für maximale Effizienz in der Produktion und hohe Kapazitäten
- ✓ Als SMART-Version erhältlich: Kommunikation der Maschinen für einen konstanten Produktionsfluss
- ✓ Integriert hochwertige Maschinen, u.a. GS 20, GEWA 4000 PLUS, GEWA 5000 PLUS und K650
- ✓ Ausgelegt für schonende Verarbeitung und hohe Produktqualität - flexibel für verschiedene Produkte einsetzbar
- ✓ Effizientes Wiegen und Verpacken mit der integrierten Verpackungslinie von GKS Packaging
- ✓ Einfache Bedienung und geringer Personaleinsatz

Produktgruppen



Portrait

Schneiden, Waschen, Trocknen und Verpacken von bis zu 2 Tonnen pro Stunde

Die automatische Salatverarbeitungs- und Verpackungslinie integriert eine Reihe von KRONEN-Maschinen mit einer Lösung vom KRONEN-Partner **GKS Packaging**. Die Linie dient zur kompletten Verarbeitung von der Rohware bis zum in Tüten verpackten Endprodukt.

Integriert sind folgende Maschinen bzw. Lösungen:

- **Vorbereiten:** Putztisch für 8 Personen
- **Schneiden:** **Bandschneidemaschine GS 20**



, optional mit einer großen Auswahl verschiedenster Messer

- **Fördern:** **Transportband PLUS**
- **Vorwaschen:** HELICAL-Waschmaschine **GEWA 4000 PLUS** mit Tauchbandaustrag
- **Waschen:** HELICAL-Waschmaschine **GEWA 5000 PLUS** mit Vibrationsaustrag und optionalem Mess- und Dosiersystem
- **Trocknen:** **Trocknungssystem K650**
- **Weitertransport:** Shuttleband mit Rechts-Links-Lauf und Standard-Trolley mit 200 l zum Puffern von Produkt
- **Wiegen und verpacken:** GKS-Verpackungslösung mit
 - Steigeband
 - Plattform mit Mehrkopfwage
 - **Verpackungsmaschine FLEX L:** Optional kann die Verpackungsmaschine mit einem Anschluss zur Begasung für eine MAP-Verpackung der Produkte sowie einem Drucker für z.B. Lot Nummer, Bar Code und Haltbarkeitsdatum ausgestattet werden.
 - Austrageband, optional mit Metalldetektor
 - Rundlauftisch zum Puffern

Wenn man der GEWA-Waschmaschine ein zweites Produkt über eine zweite Schneidemaschine bzw. ein zweites Band zuführt, z.B. verschiedene Salate, werden die Produkte durch das HELICAL-Waschsystem während des Waschprozesses gleichzeitig gemischt.

Anwendungsmöglichkeiten und Kapazitäten:

Die Anlage ist vor allem für die Verarbeitung von geschnittenen Salaten, aber auch für Kohl und Möhren sowie teilweise für ganze Salatblätter oder andere blättrige Produkte - zum Beispiel Mischsalat, Rucola oder Baby Leaf - einsetzbar.



Die Kapazität ist abhängig vom Produkt und von der Verpackungsgröße. Die Linie verarbeitet zum Beispiel:

- bis zu 1.500 kg/h Eisbergsalat
- bis zu 2 t/h Kohl und Karotten (geschnitten)
- bis zu 350-400 kg/h Rucola und Baby Leaf

Die Linie ist ideal für das Verpacken von Beuteln bis zu einer Breite von 350 mm. Für die Verpackung in Beutel bis 500 mm Breite kann alternativ auch eine **FLEX XL** anstelle der FLEX L angeboten werden.

Hinweis: Die Videos unten zeigt eine alternative Verarbeitungslinie.



Vorteile



Hohe Kapazitäten kontinuierlich und schonend verarbeiten

Die Produktionslinie verarbeitet die Produkte in einem kontinuierlichen Prozess und erfordert so nur einen geringen Personaleinsatz. Durch die Kommunikation der Maschinen in der SMART-Version und die visuellen Anzeigen für die Maschinenbediener lassen sich ein konstanter und unterbrechungsarmer Produktionsfluss sicherstellen. Damit sind hohe Verarbeitungskapazitäten sowie maximale Effizienz und Qualität in der Produktion gewährleistet.



Automatische, hygienische und flexible Verarbeitung

Die KRONEN Schneide-, Wasch- und Trocknungsanlagen sind auf häufige Produkt- und Rezeptwechsel während einer Produktionsschicht ausgelegt. Die Bandschneidemaschinen gewährleisten schnelle Messerwechsel. Die Waschmaschinen entleeren sich vollständig in sehr kurzer Zeit. Die Trommeln der Großzentrifugen werden beim Entleeren ausgeblasen. Das Hygienic Design der Maschinen von KRONEN erlaubt eine gute Zugänglichkeit aller Bereiche und eine einfache Reinigung. Eine anwenderfreundliche Bedienung und die Sicherheit des Bedienpersonals sind gewährleistet.



Komplette Lösungen aus einer Hand

KRONEN ist ein verlässlicher Partner, auch wenn es um die Umsetzung automatisierter Verarbeitungslinien geht. Mit hoher Planungs- und Beratungskompetenz wird für jeden Kundenbedarf die passende Lösung umgesetzt. Dabei bietet KRONEN komplette Linien aus einer Hand und integriert bei Bedarf passende Maschinen von Partnern.

Maßgeschneiderte Lösungen



KRONEN CITROCID[®]: Optimale Hygiene und Lebensmittelsicherheit beim Waschprozess - ohne Chlor

Das neuartige Hygienisierungssystem ist eine innovative Alternative zur chlorbasierten Desinfektion. Es eignet sich zum hygienischen Waschen von Obst, Gemüse und Salat. Das Waschsysteem kombiniert die KRONEN-Waschmaschinen mit dem CITROCID[®]-System, das automatisch einen hochwirksamen Waschzusatz in das Waschwasser dosiert. Das System minimiert die mikrobielle Belastung auf den Produkten und im Waschwasser, indem es die Mikroorganismen effizient neutralisiert. Es ermöglicht so auch ein sicheres Recycling des Waschwassers und verhindert Kreuzkontaminationen. Im Waschwasser verbleiben dabei keinerlei für die menschliche Gesundheit oder die Umwelt schädliche DBP (Disinfection By-Products). Das System kann auch bei bestehenden KRONEN-Waschmaschinen nachgerüstet werden.