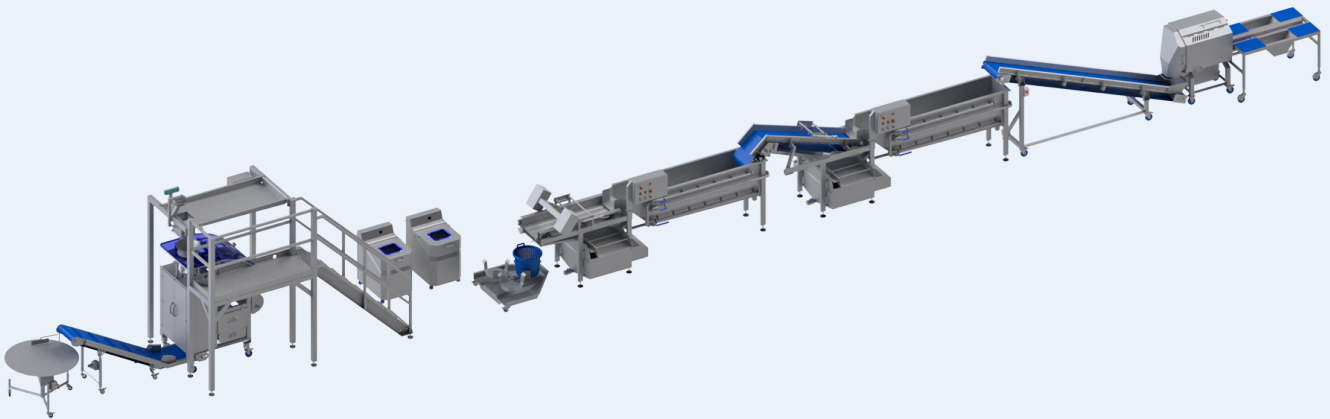


Desinfección, Preparación, Corte, Lavado, Secado, Mezcla, Transporte, Pesaje, Envasado

Línea procesadora y de envasado de lechugas y hortalizas

Línea completa semiautomática para cortar, lavar, secar, pesar y envasar lechugas y hortalizas: mayor eficacia, procesamiento cuidadoso y alta calidad de los productos; disponible también en versión SMART.

hasta 1000 kg/h Capacidad máx.



Sus beneficios

- ❑ Procesamiento semiautomático para una mayor eficacia en la producción y mayores capacidades
- ❑ Integra máquinas de alta calidad: por ejemplo, GS 10-2, GEWA 3800 PLUS, KS-100 PLUS, entre otras
- ❑ Procesamiento cuidadoso y alta calidad de los productos - Puede utilizarse de forma flexible para diferentes productos
- ❑ Manejo sencillo y poco empleo de personal
- ❑ Envasado eficiente gracias a la solución de envasado integrada de GKS Packaging
- ❑ Disponible en versión SMART: Comunicación de las máquinas para un flujo de producción constante

Grupos de productos



Descripción

Corte, lavado, secado y envasado de hasta 1000 kg/h de producto

La línea procesadora y de envasado semiautomática integra una serie de máquinas KRONEN con una solución de envasado del socio de KRONEN **GKS Packaging**. La línea se utiliza para el procesamiento completo, desde la materia prima hasta el producto final envasado en bolsas.

La instalación es apta principalmente para el procesamiento de lechuga cortada, pero también para col, zanahoria y otras hortalizas, que deben lavarse después del corte. La respectiva capacidad



depende del producto y del tamaño del envase.

Están integradas las siguientes máquinas o soluciones:

- **Preparación:** **Mesa de preparación para 4 personas**
- **Corte:** **Cortadora con banda transportadora GS 10-2**, opcionalmente con una gran variedad de cuchillas
- **Transporte:** **Banda transportadora PLUS**
- **Prelavado:** Lavadora HELICOIDAL **GEWA 3800 PLUS** con salida por banda transportadora
- **Lavado:** Lavadora HELICOIDAL **GEWA 3800 PLUS** con salida por vibración y sistema opcional de medición y dosificación
- **Secado:** Dos **centrifugadoras para lechugas y hortalizas KS-100 PLUS** con carrusel de cestos
- **Pesaje:** **Plataforma de pesaje KWT 16**, opcionalmente con banda elevadora hasta la plataforma de pesaje
- **Empaque:** soluciones de empaque de GKS con
 - **empacadora vertical FLEX L:** opcionalmente puede incluirse una conexión para inyección de gas, permitiendo un embolsado de los productos con MAP, así como una impresora para la impresión de número de lote, caducidad, código de barras y otras informaciones en el envase.
 - Banda de salida, opcionalmente con detector de metales
 - Mesa rotativa para la acumulación de bolsas



Al introducir un segundo producto en la lavadora GEWA a través de una segunda cortadora o una segunda banda, como, por ejemplo, diferentes tipos de lechuga, los productos se mezclan al mismo tiempo mediante el sistema de lavado HELICOIDAL

durante el proceso de lavado.

En caso necesario, es posible modificar la disposición de las máquinas y los accesorios para poder procesar los productos que deben lavarse primero y cortarse después.

La línea es ideal para envasar bolsas con un ancho de hasta 350 mm. Para el envasado en bolsas pequeñas puede ofrecerse alternativamente una balanza multicabezal en lugar de la plataforma de pesaje KWT 16.

Nota: los vídeos a continuación muestran líneas procesadoras alternativas.



Ventajas



Procesamiento continuo y cuidadoso de altas capacidades

La línea de producción procesa los productos en un proceso continuo y, de este modo, requiere un pequeño número de personal. A través de la comunicación de las máquinas en la versión SMART y las indicaciones para los operarios, es posible garantizar un flujo productivo constante e ininterrumpido. De este modo, se garantizan altas capacidades de procesamiento, así como la máxima eficiencia y calidad en la producción.



Procesamiento automático, higiénico y flexible

Los sistemas de corte, lavado y secado de KRONEN han sido diseñados para cambios frecuentes de productos y recetas durante un turno de producción. Las cortadoras con banda transportadora garantizan el cambio rápido de las cuchillas. Las lavadoras se desagotan por completo en muy poco tiempo. Los tambores de las grandes centrifugadoras cuentan con soplido durante el vaciado. El diseño higiénico de las máquinas de KRONEN permite un buen acceso a todas las áreas y una limpieza sencilla. Se garantiza un empleo intuitivo y la seguridad del personal de servicio.



Soluciones completas de un mismo proveedor

KRONEN es un socio fiable, también cuando se trata de la implementación de líneas procesadoras automáticas. Con un alto nivel de experiencia en planificación y asesoramiento, se implementa la solución adecuada para cada necesidad del cliente. KRONEN ofrece líneas completas de un mismo proveedor y si es necesario integra máquinas adecuadas de sus socios.

Soluciones a medida



KRONEN CITROCID®: Higiene óptima y seguridad alimentaria en el proceso de lavado – sin cloro

El innovador sistema de higienización es una alternativa moderna a la desinfección con cloro. Está diseñado para el lavado higiénico de frutas, verduras y hortalizas de hoja. El sistema de lavado combina las lavadoras KRONEN con el sistema CITROCID®, que dosifica automáticamente un aditivo de lavado altamente eficaz en el agua de lavado. El sistema minimiza la carga microbiana en los productos y en el agua de lavado al neutralizar de manera eficiente los microorganismos. Esto también permite el reciclaje seguro del agua de lavado y evita la contaminación cruzada. En el agua de lavado no permanecen SPD (subproductos de desinfección) perjudiciales para la salud humana o el medio ambiente. El sistema también puede instalarse posteriormente en las lavadoras KRONEN ya existentes.