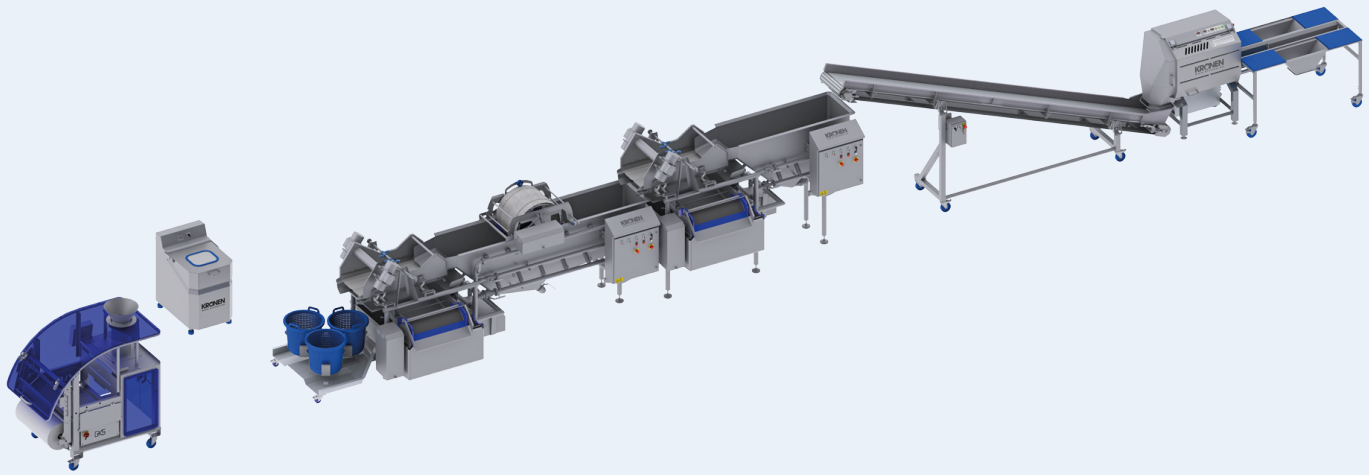
Desinfección, Preparación, Corte, Lavado, Secado, Mezcla, Transporte, Envasado

Línea de proceso y empacado de ensaladas y verduras

Instalación completa semiautomática para cortar, lavar, secar y envasar lechugas y hortalizas: para una mayor eficacia, un procesamiento cuidadoso y una alta calidad del producto, una línea ideal para empezar y ampliar gradualmente en el futuro. Las máquinas de alta calidad también pueden utilizarse individualmente.

hasta 600 kg/h Capacidad máx.



© KRONEN GmbH

www.kronen.eu · info@kronen.eu · +49 (0) 78 54 - 96 46 -0

Sus beneficios

- Procesamiento semiautomático para una mayor eficiencia en la producción - las ampliaciones opcionales permiten que la línea crezca paso a paso
- Máquinas integradas de alta calidad que también se pueden utilizar individualmente: incluyendo GS 10-2, HEWA 3800, KS-100 PLUS
- Procesamiento cuidadoso y alta calidad del producto - se pueden utilizar de forma flexible para diferentes productos
- Funcionamiento sencillo sin un control general complejo y con poco personal
- Envasado eficiente con la solución de envasado integrada de GKS Packaging
- Disponible en versión SMART: comunicación entre máquinas para un flujo de producción constante

Grupos de productos

Descripción

Corte, lavado, secado y envasado de hasta 600 kg/h de producto

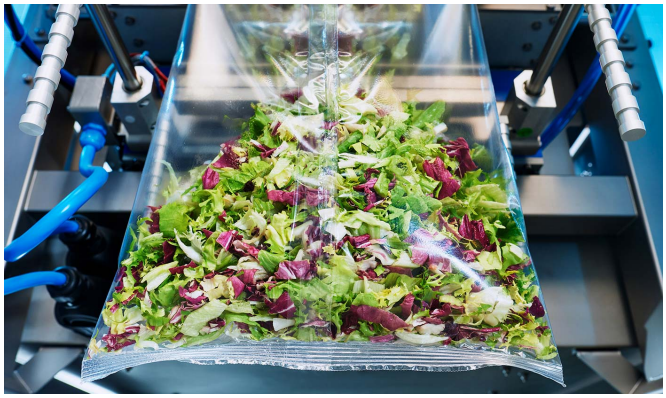
La línea de proceso y de envasado semiautomática integra una serie de máquinas KRONEN con una solución de envasado del socio de KRONEN **GKS Packaging**. Esta versión es muy adecuada para el inicio de la producción en línea y permite un aumento gradual de la producción o, en caso necesario, un aumento gradual de la capacidad mediante las ampliaciones adecuadas.

Una preparación experta en la mesa de limpieza, un corte preciso y continuo con la GS 10-2 y un lavado y centrifugado eficaces pero suaves garantizan unos resultados finales excelentes.

La instalación puede utilizarse principalmente para procesar ensaladas cortadas, pero también para coles, zanahorias y otras hortalizas que deban lavarse después del corte. La capacidad respectiva depende del producto y del tamaño del envase.

Se integran las siguientes máquinas y soluciones:

- **Preparación**: **Mesa de preparación para 4 personas**
- **Corte**: **Cortadora por banda transportadora GS 10-2**, opcional con una gran selección de cuchillas diferentes
- **Transporte**: **Banda transportadora PLUS**
- **Prelavado**: Lavadora HELICAL **HEWA 2600** con descarga por vibración
- **Lavado**: Lavadora HELICAL **HEWA 3800** con descarga por vibración y sistema opcional de medición y dosificación o reactor de agua UVC
- **Secado**: Centrifugadoras de lechugas y hortalizas **KS-100 PLUS** con carrusel de cestas
- **Envasado**: Máquina de envasado GKS **FLEX M**, opcionalmente, las bolsas pueden tratarse e imprimirse a través de una conexión para el lavado con gas (MAP)



Tras el proceso de lavado, el producto se descarga en cestas centrifugadoras situadas en un carrusel de cestas. Un empleado coloca sucesivamente las cestas llenas en la centrifugadora. La línea es ideal para envasar bolsas de hasta 350 mm de ancho. Antes de envasar, el empleado pesa manualmente la cantidad correcta del producto.

Variantes flexibles o ampliaciones de la línea de

proceso:

- Si se alimenta un segundo producto a la lavadora HEWA a través de una segunda cortadora o una segunda banda, por ejemplo, lechugas diversas, los productos son mezclados simultáneamente por el sistema de lavado HELICAL durante el proceso de lavado.
- Si es necesario, la disposición de las máquinas y los accesorios puede modificarse para que también puedan procesarse los productos que primero deben lavarse y después cortarse.
- La capacidad puede aumentarse con una o dos centrifugadoras adicionales, en función del tamaño de las bolsas de envasado.
- Alternativamente, el sistema también puede mejorarse con un **sistema de pesaje** semiautomático o totalmente automático.

Nota: el vídeo siguiente muestra una línea de proceso alternativa.

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 CITROCIDE®: 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 CITROCIDE®, 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.

© KRONEN GmbH

www.kronen.eu · info@kronen.eu · +49 (0) 78 54 - 96 46 -0