

PRESSEMITTEILUNG

20. Juli 2021

KRONEN INTEGRIERT MASCHINEN IN DIE APFELVERARBEITUNGSLINIE EINES OBST-ERZEUGERS

Höhere Kapazität und verbesserte Produktqualität

Die Kombination bestehender Maschinen verschiedener Hersteller mit neuen Maschinen zu einer optimal abgestimmten Verarbeitungslinie lässt sich durch einen detaillierten Beratungs- und Planungsprozess erfolgreich umsetzen. Ein Beispiel hierfür ist die Inbetriebnahme einer **Apfelverarbeitungslinie für bis zu 3000 kg pro Stunde**, in der KRONEN-Maschinen optimal mit bereits bestehenden Maschinen zusammenarbeiten und einen effizienten Verarbeitungsprozess ermöglichen.

Die Installation der neuen Linie ermöglicht eine **erhebliche Steigerung der Verarbeitungskapazität** und **verbessert die Produktsicherheit** der geschnittenen Produkte. Die Obst-Erzeuger- und Vertriebsgesellschaft aus Deutschland produziert mit dieser Linie Apfelwürfel oder -segmente.

Der Inbetriebnahme der Linie zur Apfelverarbeitung ging ein intensiver Abstimmungsprozess des KRONEN-Projektteams mit dem Unternehmen voraus, um zu gewährleisten, dass Produktübergaben zwischen den **Maschinen aufeinander abgestimmt, die technische Kompatibilität sichergestellt und eine zentrale Anlagensteuerung** möglich ist. Hierbei musste zudem berücksichtigt werden, dass nur ein **sehr begrenzter Platz** zur Verfügung stand und bestehende Maschinen am bisherigen Standort verbleiben, um die Integration in die weiteren Produktionsabläufe zu gewährleisten.

Die Apfelverarbeitungslinie besteht aus **fünf Apfelschälern**, die die Äpfel an ein **Transportband mit zwei Bändern** übergeben, wobei das obere Band das Gutprodukt und das untere Band den Abfall befördert. Daran schließt ein Inspektionsband mit Vorvibration inklusive Regendusche zum Abspülen der Produkte an. Die Vibrationseinheit übergibt die Äpfel auf das auf fünf Personen ausgerichtete **Inspektionsband**, das über verschiedene Geschwindigkeiten verfügt. Weitere Bestandteile der Linie sind eine **Schneidemaschine** und ein **speziell für die Kundenanforderungen weiterentwickeltes KDB Tauchbad**.

Im **Tauchbad** kann über die **Steuerung der Bandgeschwindigkeit**, mit der die Produkte es durchlaufen, die Verweilzeit angepasst werden. Auf die so **garantierte Verweilzeit** und ein optimales Mischverhältnis von Wasser und Waschzusatz, das kontinuierlich über das **Mess- und Dosiersystem** geregelt wird, legt der Kunde besonders großen Wert. Ein weiteres Kriterium war der **möglichst geringe Verbrauch von Wasser und Waschzusatz**, d.h. das Tauchbad ist bereits bei niedrigem Wasserfüllstand und demnach bei Einsatz geringer Mengen Waschzusatz voll funktionstüchtig. Das Tauchbad sorgt durch die Nachbehandlung der geschnittenen Äpfel für eine **gesteigerte Haltbarkeit und Qualität der Produkte**.

Die **Linie verbessert auch die Ergonomie für die Mitarbeiter** in der Produktion, da die Arbeitsplätze unter Berücksichtigung ergonomischer Arbeitshöhe geplant wurden. Diese Optimierungen kommen nun seit der Inbetriebnahme der Linie vor einigen Monaten zum Tragen.



DIE KRONE FÜR FRISCHE

Über KRONEN GmbH

KRONEN ist ein familiengeführter, weltweit agierender Produzent und Lieferant von Einzelmaschinen, Sondermaschinen und hochtechnisierten Prozessanlagen für die Freshcut-Industrie. Das Produktprogramm von KRONEN und seinen Partnern deckt die Obst-, Gemüse- und Salatverarbeitung ab: vom Vorbereiten, Schneiden, Waschen, Trocknen, Entwässern, Schälen, Entkeimen bis hin zum Verpacken.

Darüber hinaus bietet KRONEN technische Lösungen im Bereich Fleisch und Fisch, Backwaren, Fertiggerichte, Trocken- und Tiefkühl-Produkte sowie Tiernahrung an.

Heute beschäftigt das Unternehmen mit Sitz in Kehl am Rhein und einem zweiten Produktionsstandort in Achern über 120 Mitarbeiter, ist mit Vertretungen in mehr als 80 Ländern weltweit präsent und liefert seine Produkte in über 100 Länder der Erde.

Mit mehr als 40 Jahren Erfahrung in der Lebensmitteltechnik erhält KRONEN die traditionellen Werte wie Qualitätsbewusstsein und setzt auf einen nachhaltigen, ganzheitlichen Ansatz für die hygienische, sichere Produktion gesunder Lebensmittel. KRONEN versteht sich als Ideenwerkstatt, die innovative Lösungen im Sinne und zum Nutzen der Kunden liefert, und gewährleistet – in enger Kooperation mit Industrie und Forschung – eine hohe Beratungs- und Planungskompetenz.

Weitere Informationen unter: www.kronen.eu

Ansprechpartner:

Kira Krollpfeiffer

Tel. 07854 9646-160

Fax: 07854 9646-5160

Email: kira.krollpfeiffer@kronen.eu

Christina Maier-Streif

Tel. 07854 9646-161

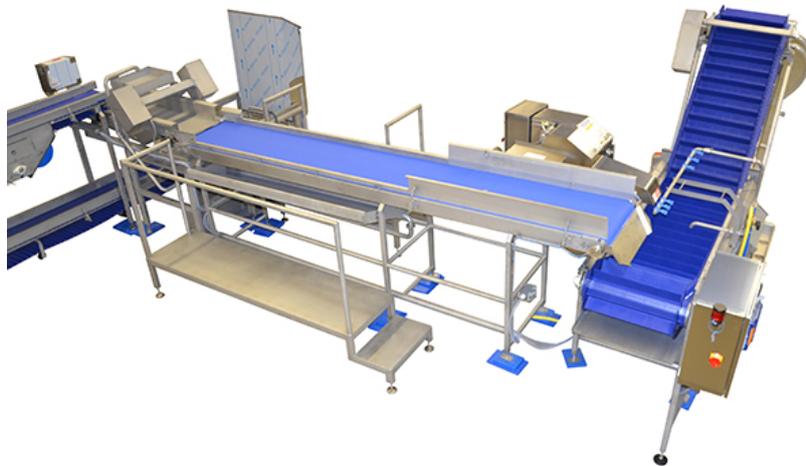
Fax: 07854 9646-5161

Email: christina.maier-streif@kronen.eu

**Fotomaterial KRONEN GmbH:
Apfelverarbeitungslinie für einen Obst-Erzeuger in Deutschland**



Die Linie zur Apfelverarbeitung kombiniert bestehende Maschinen verschiedener Hersteller mit neuen Maschinen und Transportbändern



Die Linie ermöglicht eine erhebliche Steigerung der Verarbeitungskapazität und verbessert durch das Durchlaufen des Tauchbads die Produktsicherheit der geschnittenen Produkte.