

## **PRESSEMITTEILUNG**

**15. November 2021**

### **BRITISCHER CONVENIENCE-HERSTELLER NUTZT DREI VERARBEITUNGSLINIEN MIT UVC-LOCK ENTKEIMUNGS- SCHLEUSEN**

#### **Optimale Hygiene in der Verarbeitung von Karotten, Zwiebeln und Kohl**

**In der Produktion eines britischen Krautsalat- und Fertiggerichte-Herstellers werden die UVC-Lock-Linien von KRONEN eingesetzt, um einen hygienischen Zustand des Gemüses vor weiteren Verarbeitungsschritten, wie dem Schälen der Karotten oder dem Schneiden von Kohl und Zwiebeln, zu gewährleisten\*. So wird die Oberfläche von bis zu 3000 kg Gemüse pro Stunde effizient, ohne Hitzeeinwirkung und ohne Rückstände auf den Produkten entkeimt.**

Durch die Desinfektion sinkt das Risiko für Kreuzkontamination und die Lebensmittelsicherheit der Endprodukte wird erhöht – daher investierte das britische Unternehmen in die Anlagen mit modernster UVC-Technologie. Die drei Linien sorgen für optimale Hygiene direkt zu Beginn des Verarbeitungsprozesses. Sie wurden speziell an die zu verarbeitenden Produkte angepasst: Zwei Linien werden zur Desinfektion von ungeschälten Karotten und geschälten Zwiebeln eingesetzt, während die dritte Linie die Oberfläche von ganzem Kohl dekontaminiert.

Die ersten beiden Linien bestehen aus einem Steigeband mit Bunker, einem horizontalen Transportband und einem Vibrationstisch, die den UVC-Lock beschicken. Durch die Transportbänder und den Vibrationstisch werden die Produkte über eine größere Fläche verteilt, sodass ein Übereinanderliegen verhindert wird. Dies ist eine wichtige Voraussetzung dafür, dass die gesamte Produktoberfläche in dem UVC-Lock mit der UVC-Technologie behandelt und entkeimt wird. Bei der Verarbeitung der Karotten und Zwiebeln sollte zudem der manuelle Arbeitsaufwand so gering wie möglich sein, was durch die Möglichkeit zur Batch-Befüllung und den automatischen, vereinzelt Eintrag der Produkte in die UVC-Lock Entkeimungsschleuse umgesetzt wurde.

Die dritte Linie besteht aus einem horizontalen Förderband und einer UVC-Lock Entkeimungsschleuse, da ein Steigeband mit Bunker und ein Vibrationstisch für große Produkte wie Kohl nicht geeignet sind. Hier erfolgt die Vereinzelung der Produkte durch die manuelle Bestückung des Zufuhrbandes.

Alle drei UVC-Locks verfügen über 16 spezielle Hybridröhren, deren Anzahl an die gewünschte Verarbeitungsgeschwindigkeit und Anwendung angepasst wurde. Sie sind mit der neuesten UVC-Technologie des KRONEN-Partners sterilAir® ausgestattet und ermöglichen eine hochwirksame, schnelle und zuverlässige Desinfektion. Der UVC-Lock ermöglicht eine Behandlung der Produkte und Gegenstände von allen Seiten, wodurch die Entkeimungsleistung verbessert wird. Keime auf den Produktoberflächen werden innerhalb sehr kurzer Kontaktzeit abgetötet, wodurch das Risiko einer Kreuzkontamination deutlich reduziert und die Lebensmittelsicherheit verbessert wird. Bei diesem

trockenen Dekontaminationsverfahren werden weder Hitze noch unerwünschte Zusatzstoffe eingesetzt, was ein wichtiger Vorteil bei der Verarbeitung von Lebensmitteln ist.

Nach der UVC-Behandlung werden die desinfizierten Produkte direkt in den „High Care“-Bereich ausgetragen. Jede Linie ermöglicht eine automatische Verarbeitung des Gemüses mit einer Kapazität von ca. 2000 kg pro Stunde bei Karotten oder Zwiebeln und ca. 3000 kg pro Stunde bei Kohl. Die Linien sind bereits seit mehreren Monaten erfolgreich beim Convenience-Hersteller in Großbritannien im Einsatz.

\* Entkeimung von Lebensmitteln ist abhängig von den länderspezifischen gesetzlichen Bestimmungen

### 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.

Sie finden Videos von der Verarbeitung in den UVC-Lock Linien hier:

<https://www.kronen.eu/de/maschinen/uvc-lock/maschinen-videos>

Weitere Informationen unter: [www.kronen.eu](http://www.kronen.eu)

### Ansprechpartner:

Kira Krollpfeiffer

Tel. 07854 9646-160

Fax: 07854 9646-5160

Email: [kira.krollpfeiffer@kronen.eu](mailto:kira.krollpfeiffer@kronen.eu)

Christina Maier-Streif

Tel. 07854 9646-161

Fax: 07854 9646-5161

Email: [christina.maier-streif@kronen.eu](mailto:christina.maier-streif@kronen.eu)

**Fotomaterial KRONEN GmbH**

**Drei UVC-Lock-Linien zur Entkeimung von Gemüse:**



Die drei UVC-Lock-Linien sorgen für optimale Hygiene vor weiteren Verarbeitungsschritten.



Der UVC-Lock desinfiziert ganz Kohlköpfe.



Die Verarbeitungslinien wurden speziell an die jeweils zu verarbeitenden Produkte angepasst.



Die geschälten Zwiebeln werden durch die Transportbänder und den Vibrationstisch vereinzelt vor dem Eintrag in die UVC Lock.



Der UVC Lock desinfiziert die Oberfläche von Produkten und Gegenständen ohne den Einsatz von Hitze oder unerwünschten Zusatzstoffen.