

PRESSEMITTEILUNG

09. Januar 2023

Fruit Logistica 2023

KRONEN zeigt neue Waschmaschine HEWA 3800

Auf der Fruit Logistica 2023 präsentiert die KRONEN GmbH in diesem Jahr diverse Neuheiten und bewährte Lösungen für die Verarbeitung von Salat, Gemüse und Obst. Der Maschinenhersteller zeigt u.a. die neue HELICAL-Waschmaschine HEWA 3800, die im Hinblick auf Hygiene und eine schnelle Reinigung optimiert ist. Darüber hinaus wurde im Herbst eine neue vernetzte Salat-Verarbeitungslinie für bis zu 2 Tonnen pro Stunde fertiggestellt, die virtuell vorgestellt wird. Aber nicht alle Neuheiten werden im Vorfeld der Messe angekündigt, ein Besuch vor Ort lohnt sich auch deswegen.

KRONEN wird auch auf der diesjährigen Fruit Logistica Maschinen und Lösungen live und in Funktion, bei der Verarbeitung mit Produkt, vorführen. Darunter sind Neuheiten sowie diverse bewährte Maschinen zur Salat- Gemüse- und Obstverarbeitung. Das KRONEN-Team ist wieder, wie zu Vor-Pandemie-Zeiten, in internationaler Besetzung, mit Vertretungen aus aller Welt, auf dem Stand vertreten.

„Die letzte Fruit Logistica liegt diesmal noch nicht so lange zurück und trotzdem haben wir verschiedenste Neuheiten zu zeigen: von der Komplettanlage bis zum Handgerät“ so Stephan Zillgith, geschäftsführender Gesellschafter. „Neben der weiterentwickelten Waschmaschine und der innovativen Linie, gibt es noch mehr Neues zu sehen: Aber das wird erst vor Ort am ersten Messetag gelüftet. Ein Besuch auf unserem Stand lohnt sich also in jedem Fall“.

Optimiert in Hygiene und Reinigung: kontinuierliche Waschmaschine

Die HELICAL-Waschmaschine HEWA 3800 ist eine Weiterentwicklung der GEWA 3800 PLUS. Sie ist optimiert im Hinblick auf Hygiene und eine reduzierte Reinigungszeit. Wie die GEWA 3800 PLUS wird sie zum kontinuierlichen Vorwaschen, Waschen, Entkeimen, Mischen, Behandeln und Abspülen von Salat, Gemüse und Obst verwendet. Die HEWA 3800 verarbeitet bis zu 2,5 Tonnen pro Stunde

Die Maschine kann vollständig zerlegt werden, so dass sie schnell und gründlich gereinigt werden kann. Die Konzeption der Bauweise sorgt für eine maximal Hygiene. Es gibt z.B. keinerlei horizontalen Flächen, weshalb das Wasser ideal abfließen kann. Zudem sind alle Kanten so gestaltet, dass die Entstehung von Biofilm vermieden wird. Die Vibrationsmotoren, alle Rohrleitungen, das Pumpengehäuse, die Wasch- und Pumpentanks sowie Abdeckungen und der Hygieneschaltkasten sind aus Edelstahl AISI 304.

Vollautomatisierte Anlage zum Wiegen, Sortieren, Waschen und Trocknen

Im Jahr 2022 hat die KRONEN GmbH insgesamt vier komplette Verarbeitungslinien ausgeliefert. Zur letzten Fruit Logistica wurde bereits die erste Linie präsentiert. Auf der jetzigen Messe wird nun die vierte Anlage „virtuell“

vorgestellt. Die vollautomatische, vernetzte Verarbeitungslinie für Salat und Blattgemüse integriert innovative Wasch- und Trocknungstechnik von KRONEN mit einem dynamischen Wiegesysteme von iWEIGH sowie mechanischen und optischen Sortierungslösungen von HiTec Food Systems.

Alle Bestandteile der Linie sind miteinander vernetzt. So lässt sich eine konstante, unterbrechungsarme Verarbeitung und ein geringer Personaleinsatz sicherstellen. Gleichzeitig sind ein kosteneffizienter Prozess, hohe Kapazitäten und maximale Qualität in der Produktion gewährleistet. Im Bereich Hygiene setzt die innovative Anlage neue Standards. Die maximale Kapazität der Linie beträgt 2 Tonnen pro Stunde.

Manueller Ananas-Stückeschneider zum Schneiden gleichmäßiger Stücke

Bei dem Ananas-Stückeschneider handelt es sich um eine Weiterentwicklung des Manuellen Ananas-Scheiben-Schneider MASS. Mit dem Tischmodell MPC 100 werden frische Ananas mit einem Teileinsatz für sechs bzw. acht Stücke in mundgerechte Stücke geschnitten. Der MPC 100 erlaubt es Ananas mit einem Durchmesser zwischen 85 und 100 mm und einer Länge bis 200 mm in Scheiben und Stücke zu schneiden. Dazu muss die Ananas vorher geköpft, gestantzt und entstrunkt worden sein.

Die manuelle Bedienung des robusten Geräts ist äußerst einfach: Der geschälte und entstrunkte Ananaszylinder wird in die Aufnahme des Gerätes eingelegt. Durch das Betätigen des Hebels wird die Ananas in gleichmäßige Scheiben von 15 mm geschnitten. Im nächsten Schritt werden die Ananasscheiben mittels Schieber durch einen Teileinsatz geführt. Das Ergebnis sind perfekt geschnittene Ananasstücke - ideal zur Verwendung in Obstsalaten oder als portionsweise verpackte Ananas-Snacks.

Weitere Maschinen auf dem KRONEN-Stand (Auszug):

- GS10-2 und GS 20 Bandschneidemaschinen
- AS6 und AS4 Apfelschäl- und Schneidemaschine
- MINI, LEAF und FLEX L Verpackungsmaschinen
- KUJ V Würfel-, Streifen-, Scheibenschneidemaschine
- S021 Gemüsespiralen-Schneidemaschine
- DECONWA Prep Dekontaminations-Waschsystem
- PDS4L Paprika- Entkern- und Teilmaschine
- UVC Lock Entkeimungsschleuse
- KS100 Plus und KS7 Eco Salat- und Gemüseschleudern

Besuchen Sie uns auf der Fruit Logistica: neue Halle 1.1., Stand B-21

Über KRONEN GmbH



DIE KRONE FÜR FRISCHE

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 120 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

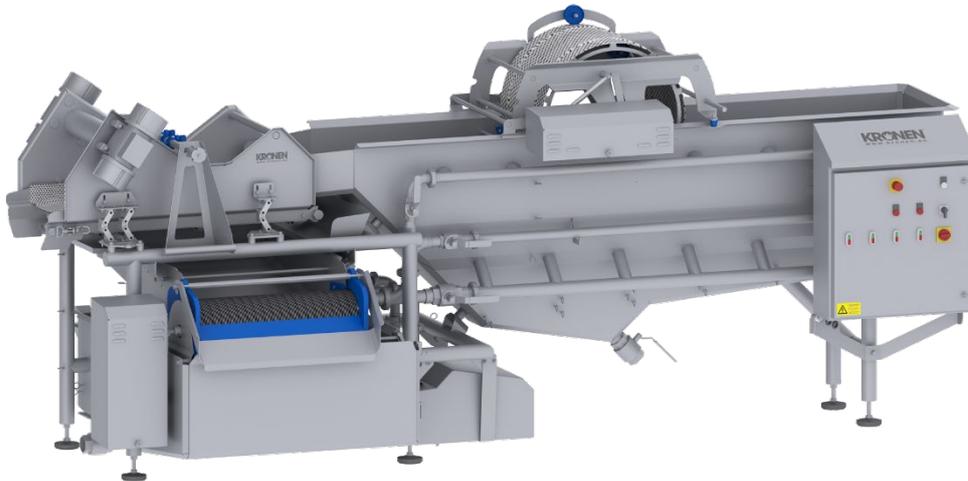
Tel. 07854 9646-161

Fax: 07854 9646-5161

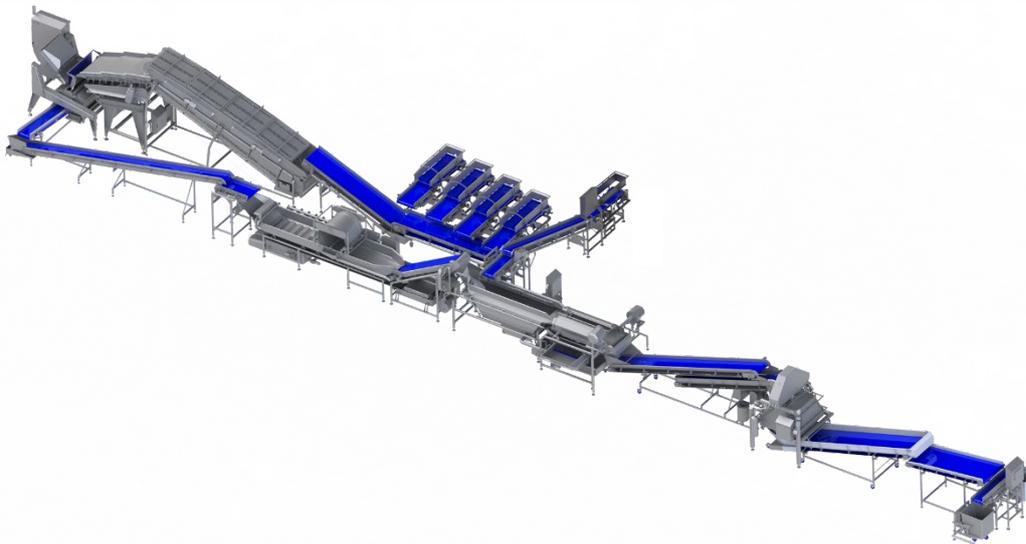
Email: christina.maier-streif@kronen.eu

Fotomaterial KRONEN GmbH:

Die HEWA 3800 ist eine der Neuheiten, die KRONEN auf der Fruit Logistica 2023 vorstellt. Es ist eine Weiterentwicklung: optimiert im Hinblick auf Hygiene und eine reduzierte Reinigungszeit. Die HELICAL-Waschmaschine verarbeitet Salat, Kräuter, Gemüse und Obst mit einer Kapazität von bis zu 2,5 Tonnen pro Stunde.



Die vernetzte, innovative vollautomatische Verarbeitungslinie für Salat und Blattgemüse ist eine von vier Linien, die die KRONEN GmbH im Jahr 2022 ausgeliefert hat. Sie gewährleistet ein intelligentes, effizientes und schonendes Wiegen, Sortieren, Waschen und Trocknen. Bis zu 2 Tonnen können mit ihr verarbeitet werden. Sie wird auf dem KRONEN-Stand virtuell vorgestellt.



Eine neue Lösung aus dem Bereich der Handgeräte ist der MPC 100. Mit dem manuellen Ananas-Stückeschneider lassen sich vorbereitete Ananas-Zylinder schnell und einfach in Scheiben und zugleich Segmente teilen.

