

## PRESSEMITTEILUNG

13. Februar 2023

### RÜCKBLICK FRUIT LOGISTICA 2023:

**Als Weltpremierer stellt KRONEN die Schneidemaschine KUJ-HC 220 sowie die neue Website [www.kronen.eu](http://www.kronen.eu) vor**

Den Vorhang zur Würfel-, Stift- und Scheibenschneidemaschine KUJ-HC 220 hat KRONEN erst auf der diesjährigen Fruit Logistica 2023 gelüftet. Die neue Lösung wurde der weltweiten Branche in Berlin erstmals präsentiert. Gemüse, Obst und weitere Lebensmittel können mit hoher Kapazität von bis zu 8 Tonnen pro Stunde verarbeitet werden. Kurz vor der Messe war bereits die völlig neu aufgesetzte Webseite unter [www.kronen.eu](http://www.kronen.eu) live gegangen, auf der Kunden und Interessenten noch einfacher und schneller das umfangreiche Angebot von KRONEN erleben können.

Zur diesjährigen Fruit Logistica war wieder eine deutliche Internationalisierung spürbar: Besucher aus über 50 Ländern kamen zum KRONEN-Stand, der erstmals in der neuen Halle 1.1 platziert war. KRONEN war ebenfalls international vertreten, um die Kunden und Interessenten optimal zu beraten: Vertretungen aus 20 Ländern waren, neben dem Team aus Kehl am Rhein, vor Ort.

„Es hat sich bewährt, Maschinen und Lösungen live und bei der Verarbeitung mit Produkt zu zeigen. Das Interesse an den Live-Vorführungen ist groß. Das ist ein Plus von Präsenz-Veranstaltungen, in Kombination mit dem für uns enorm wichtigen Aspekt, die Branche persönlich treffen zu können“ so Stephan Zillgith, geschäftsführender Gesellschafter von KRONEN. „Nichtsdestotrotz: Online ist schon lange ein wichtiger Kanal, um unsere Lösungen vorzustellen. Durch die Pandemie wurde dies nur noch verstärkt. Deswegen haben wir in eine brandneue Webseite investiert, die noch informativer ist, übersichtlicher und mit frischem, neuem KRONEN-Design unseren Leistungs- und Markenkern transportiert.“

### **Große Mengen bis 8 Tonnen pro Stunde mit exakten Schnitten in (feine) Würfel, Streifen und Scheiben schneiden**

Die neu entwickelte **Würfel-, Stift- und Scheibenschneidemaschine KUJ HC-220** ist ideal für die industrielle Verarbeitung von Gemüse, Obst und weiteren Lebensmitteln. Mit einer Kapazität von bis zu 8 Tonnen pro Stunde, z.B. bei der Herstellung von 10 mm Kartoffelwürfeln, oder von bis zu 4 Tonnen pro Stunde, z.B. bei 5 mm Kartoffelscheiben, schneidet sie große Mengen mit gleichbleibender, exakter Schnittqualität.

Die Schneidemaschine, die auf der Fruit Logistica erstmals der Branche präsentiert wurde, ist an die Verarbeitung großer Produkte mit 90 bis 220 mm Durchmesser, wie z.B. Sellerie, Kohl, Paprika oder Rüben, angepasst, wodurch sich der Aufwand für das Vorschneiden bei vielen Produkte reduziert. Die KUJ-HC ist damit die große Schwester der bewährten KUJ-V, welche bis zu 2,5 t/h und Produkte mit maximal 85 mm Durchmesser verarbeitet.

Die große Auswahl an Schneideeinsätzen ermöglicht die Herstellung von sehr dünnen Scheiben und Streifen sowie Feinstwürfeln (Brunoise) und gewährleistet gleichzeitig auch eine optimale Schnittqualität bei großen Schnittgrößen.

Optional kann die Schneidemaschine mit einem Bandeintrag und -austrag für einen kontinuierlichen Verarbeitungsprozess ausgestattet werden. Durch die kompakte Bauweise hat sie einen geringen Platzbedarf und lässt sich flexibel in die Produktionsumgebung und Verarbeitungslinien integrieren.

#### **Vorteile:**

- Die KUJ HC-220 ist mit ihrer **hohen Kapazität** optimal für die industrielle Lebensmittelverarbeitung geeignet. In einem Arbeitsgang und mit geringem Personaleinsatz werden so große Mengen zu Würfeln, Streifen oder Scheiben verarbeitet.
- Sie ist an die Verarbeitung **großer Produkte mit 90 bis 220 mm Durchmesser** angepasst. Der große Trichter ermöglicht zudem eine ergonomische Befüllung unter Verwendung von Kisten mit bis zu 600 mm Breite.
- Die **Schneideeinsätze lassen sich schnell und einfach mithilfe von wenigen Werkzeugen**, die optional erhältlich sind, wechseln. Somit ist ein schnelles Umrüsten der Maschine bei Produktwechsel möglich.
- Die gut zugängliche Bauweise der Maschine gewährleistet eine einfache Wartung sowie eine **schnelle, gründliche Reinigung und somit optimale Hygiene**. Bei Produkteintrag und -austrag wurde besonderer Wert auf die Sicherheit gelegt.

#### **Online-Auftritt komplett neu aufgesetzt**

Die neue Webseite unter [www.kronen.eu](http://www.kronen.eu) ist eine umfangreiche Investition für die KRONEN GmbH. Die vorherige Version der Webseite lieferte bereits viele informative Inhalte und hatte sich lange bewährt. Jedoch war nach vielen Jahren Einsatz eine neue Version bereits länger geplant, und 2022 nun schlussendlich umgesetzt worden. Am 23. Januar ging die komplett neu aufgesetzte Seite, kurz vor der Fruit Logistica, online. Obgleich es auf dem Stand vornehmlich um die Lösungen ging, die vor Ort ausgestellt waren, wurde die Messe selbstverständlich auch genutzt, um auf den neuen Online-Auftritt hinzuweisen.

Die neue Web-Präsenz soll nun noch informativer sein und veranschaulicht die Maschinen und Lösungen durch zahlreiche Bilder und Videos. Die Nutzung der Seite ist durch neue Features und eine verbesserte Navigation noch schneller und einfacher möglich. Zudem ist sie für mobil optimiert, kann also von unterwegs über mobile Endgeräte jeder Art in perfektionierter Form abgerufen und gesurft werden.

Die neue Webseite verfügt über zahlreiche neue Inhalte, unter anderem zum Unternehmen und zu den einzelnen Branchen, die KRONEN beliefert. Aber auch die Kompetenzen und Leistungen, die auf der vorherigen Webseite nicht ausreichend abgebildet waren, werden nun stärker in den Fokus gerückt: z.B. die Themen Verarbeitungslinien, maßgeschneiderte Lösungen, Vernetzung und Forschung.

Das Design der neuen Seite ist frisch, klar und modern, ganz im Stil des neuen Corporate Design, das bereits seit 2022 in Anwendung ist. Insgesamt ist das Ziel der neuen Website die Leistungen und den Kern der Marke KRONEN optimal zu transportieren und so Kunden und Interessenten ein authentisches, genaues Bild des Unternehmens und seiner Lösungen zu geben.

## Neuheiten für die Salat-, Gemüse- und Obstverarbeitung

Neben den beiden vorgestellten Premieren wurden weitere Neu- und Weiterentwicklungen auf Stand gezeigt:

- Die **HELICAL-Waschmaschine HEWA 3800** ist eine Weiterentwicklung der GEWA 3800 PLUS. Sie dient zum kontinuierlichen Vorwaschen, Waschen, Entkeimen, Mischen, Behandeln und Abspülen von Salat, Gemüse und Obst, verarbeitet bis zu 2,5 Tonnen Pro Stunde, und ist optimiert im Hinblick auf Hygiene und eine reduzierte Reinigungszeit. Die Maschine kann vollständig zerlegt werden, so dass sie schnell und gründlich gereinigt werden kann. Es gibt 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. Auf der jetzigen Messe wurde nun die vierte Anlage „virtuell“ vorgestellt. Die vollautomatische, vernetzte Verarbeitungslinie für Salat und Blattgemüse verarbeitet bis zu 2 Tonnen pro Stunde und 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, ein geringer Personaleinsatz, maximale Qualität und ein kosteneffizienter Prozess sicherstellen. Im Bereich Hygiene setzt die innovative Anlage neue Standards.
- **Manueller Ananas-Stückeschneider MPC 100:** Das Handgerät ist eine Weiterentwicklung des Manuellen Ananas-Scheiben-Schneider MASS. Mit dem neuen Tischmodell werden frische Ananas mit einem Teileinsatz für sechs bzw. acht Stücke in gleichmäßige, mundgerechte Stücke geschnitten, ideal z.B. zur Verwendung in Obstsalaten oder als portionsweise verpackte Ananas-Snacks. Der MPC 100 verarbeitet Ananas mit einem Durchmesser zwischen 85 und 100 mm und einer Länge bis 200 mm. Die manuelle Bedienung des robusten Geräts ist äußerst einfach. Zuvor muss die Ananas geköpft, gestanzt und entstrunkt worden sein.

## Über KRONEN GmbH

KRONEN ist ein familiengeführter, weltweit agierender Produzent und Lieferant von Einzelmaschinen, Sondermaschinen und vollautomatischen Verarbeitungslinien. Das Produktprogramm von KRONEN und seinen Partnern deckt die Obst-, Gemüse- und Salatverarbeitung ab: vom Vorbereiten, Schälen, Schneiden, Waschen, Mischen,

Entkeimen, Trocknen bis hin zum Fördern, Wiegen und Verpacken. Darüber hinaus bietet KRONEN technische Lösungen für die Verarbeitung von Fleisch, Wurst und Fisch, veganen Produkten, Backwaren sowie Tiernahrung an.

Heute beschäftigt das Unternehmen mit Sitz in Kehl am Rhein und einem zweiten Produktionsstandort in Achern über 130 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 traditionelle Werte wie Qualitätsbewusstsein und setzt auf einen nachhaltigen, ganzheitlichen Ansatz für die hygienische, sichere und effiziente Produktion gesunder Lebensmittel. KRONEN versteht sich als Ideenwerkstatt, die passgenaue, 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](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:

Das internationale KRONEN-Team begrüßte auf dem Stand zur Fruit Logistica 2023 zahlreiche Besucher aus 50 Ländern.



Am ersten Tag der Fruit Logistica wurde die Hochleistungs-Schneidemaschine KUJ HC-220 erstmals vorgestellt.



Eine weitere Messepremiere war die HELICAL Waschmaschine HEWA, eine Weiterentwicklung der bewährten GEWA Waschmaschinen.



Das internationale KRONEN Team und die KRONEN Partner standen den Besuchern an den drei Messetagen für Beratungen und live Vorführungen der Maschinen zur Verfügung.



Zahlreiche Besucher kamen auf den KRONEN Stand am neuen Standort in der Halle 1.1.



Am ersten Messetag testete Bundesminister für Ernährung und Landwirtschaft Cem Özdemir direkt selbst die Messeneuheit HEWA.



Der KRONEN Messestand hielt auch in diesem Jahr wieder Neuheiten sowie bewährte Verarbeitungslösungen bereit.

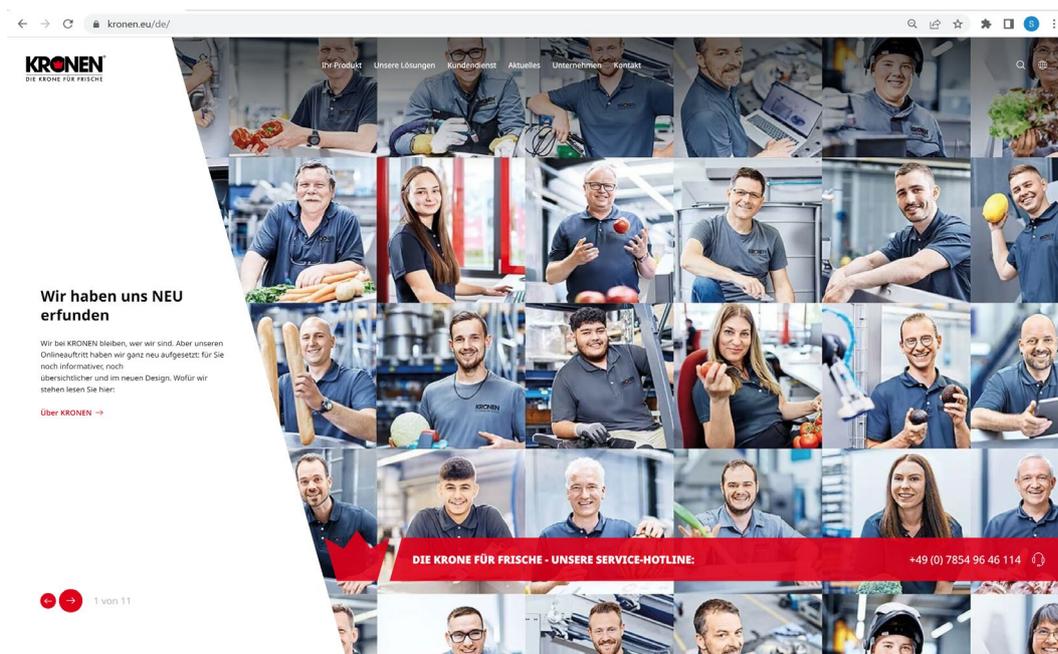


Die Maschinen wurden interessierten Besuchern auf der Fruit Logistica vom KRONEN Team in zahlreichen live Vorführungen in Funktion gezeigt.

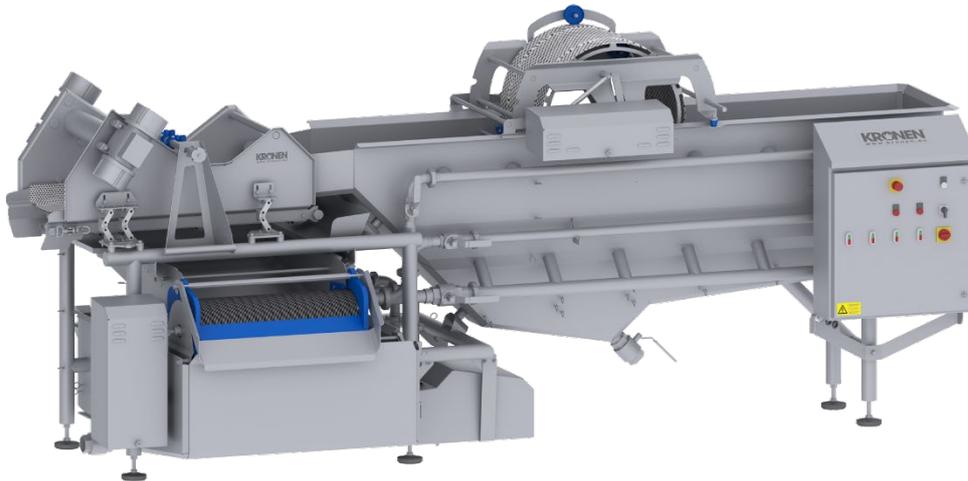
Hohe Kapazität von bis zu 8 t/h: Die Würfel-, Stift- und Scheibenschneidemaschine KUJ HC-220 schneidet große Mengen Gemüse, Obst und weitere Lebensmittel. Mit höchster Schnittqualität werden auch große Produkte mit bis zu 220 mm Durchmesser verarbeitet.



Kurz vor der Messe war bereits die völlig neu aufgesetzte Webseite unter [www.kronen.eu](http://www.kronen.eu) live gegangen, auf der Kunden und Interessenten noch einfacher und schneller das umfangreichere Angebot von KRONEN erleben können. Auf dem Stand war selbstverständlich auch der neue Online-Auftritt ein Thema.



Die HEWA 3800 ist eine der Neuheiten, die KRONEN auf der Fruit Logistica 2023 vorstellte. Sie ist eine Weiterentwicklung der GEWA 3800 PLUS und 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 t/h.



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 t/h 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.

