

PRESSEMITTEILUNG

12. Februar 2024

RÜCKBLICK FRUIT LOGISTICA 2024

Neue Schneidemaschine und Roboter-Lösung erstmals präsentiert

Die Schneidemaschine Tona V von KRONEN hatte ihre Weltpremiere auf der diesjährigen Fruit Logistica 2024 in Berlin. Sie schneidet Obst und Gemüse in Ecken, Scheiben und Sticks. Darüber hinaus zeigten sich die Besucher des Standes vor allem beeindruckt von der Roboter-Avocado-Anlage, die weltweit einzigartig ist und ebenfalls live vorgeführt wurde. Sie halbiert, entsteint und schält die Früchte automatisch und mit perfektem Ergebnis.

„Der KRONEN-Stand war auch in diesem Jahr sehr gut besucht. Aus über 40 Ländern konnten wir Besucher begrüßen. Wir freuen uns über den regen Zuspruch der internationalen Branche und das Interesse an unseren innovativen, neuen sowie bewährten Lösungen“ sagt Stephan Zillgith, geschäftsführender Gesellschafter. „Speziell der Roboter, der auf dem Stand Avocados live verarbeitete, war ein besonderer Anblick. Der Einsatz von Robotertechnik ist in der Freshcut-Branche ja noch selten. Entsprechend groß war der Andrang bei dieser weltweit einzigartigen Anlage.“

Flexible Herstellung von Scheiben, Segmenten und Sticks

Die Tona V, die auf der Fruit Logistica 2024 erstmals der Branche vorgestellt wurde, schneidet Gemüse und Obst in Scheiben, Segmente oder Sticks in einem kontinuierlichen Verarbeitungsprozess. Sie ergänzt das vorhandene umfangreiche Portfolio der Schneidelösungen. Bei ihrer Entwicklung konnte das KRONEN Team auf umfangreiche Erfahrungen mit den bewährten Stanzmaschinen der Tona Reihe zurückgreifen. Zu verarbeitende Produkte können einen maximalen Durchmesser von 120 mm und eine maximale Höhe von 150 mm haben. Die verschiedenen Schneideeinsätze können schnell ausgetauscht und die Maschine einfach gereinigt werden, was eine effiziente Verarbeitung auch bei häufigerem Produktwechsel ermöglicht.

Mit der Tona V werden unter anderem Tomatensegmente, Kartoffelecken, Zwiebelringe, Zucchini- oder Champignonscheiben, Karotten-Sticks und Paprikastücke, zum Beispiel für Schaschlik-Spieße, hergestellt. Je nach Produkt kann eine Kapazität von bis zu 3.600 Stück pro Stunde erreicht werden.

Der automatische Schneidprozess erfolgt elektrisch. Die speziellen Produktaufnahmen halten die eingelegten Produkte bis zum Schneidprozess in der gewünschten Ausrichtung, sodass sie in die gewünschte Form geschnitten bzw. entkernt werden können. Somit eignet sich die Schneidemaschine insbesondere für die Verarbeitung von Produkten bei denen die Ausrichtung entscheidend für ein gutes Schnittergebnis ist.

Zum Video: www.kronen.eu/tonav-video

Weltweit einzigartige Roboter-Verarbeitung von Avocados

Für die weltweit einzigartige automatisierte Linie zur Avocado-Verarbeitung, die vorher noch nie auf einer Messe zu sehen war, hat KRONEN eine spezielle Robotik-Lösung entwickelt. Sie dient zum Schälen, Halbieren und Entsteinen von Avocados.

Der Roboter entnimmt die Avocado mit einem speziell auf die Frucht angepassten Greifer und entsteint die erste Hälfte über eine drehende Bewegung an einer Entstein-Einheit. Die Messer halbieren das Fruchtfleisch und klemmen den Stein ein. Anschließend trennt der Roboter die Schale vom Fruchtfleisch durch eine Bewegung über das Schälmesser.

Vorteile der automatisierten Verarbeitung sind die hohe Zuverlässigkeit, Hygiene, Flexibilität und Planbarkeit in der Produktion. Man erhält einen maximalen Ertrag-Anteil, da das Fruchtfleisch vollständig genutzt wird. Die Verarbeitung gewährleistet eine sehr hohe, konstante Produktqualität. Der Prozess ist so schonend wie bei einer manuellen Verarbeitung. Bis zu 1.000 Stück pro Stunde können mit drei Robotern verarbeitet werden. Die Linie ist darüber hinaus beliebig erweiterbar.

Zum Video: www.kronen.eu/avocado-roboter-video

Segmentieren von bis zu 360 Melonen pro Stunde

Im Bereich der Handgeräte gab es ebenfalls eine Neuheit auf dem Stand zu sehen. Mit dem Manuellen Melonen-Stückeschneider MMC 150 werden frische Melonen in mundgerechte Stücke geschnitten. Das Tischmodell kann Melonen mit einem Durchmesser bis zu 150 mm und einer Länge bis 200 mm in Scheiben und Stücke schneiden. Dazu muss die Melone vorher geschält, halbiert und entkernt worden sein. Ein Teileinsatz für 6 und 8 Segmente ist verfügbar.

Die manuelle Bedienung ist äußerst einfach. Ein spezieller Niederhalter verhindert zudem das Verschieben des Produktes und garantiert eine saubere Messerzuführung sowie ein perfektes Schnittergebnis. Der MMC 150 eignet sich zum Beispiel für die Herstellung von Obstsalaten oder portionsweise verpackten Melonen-Snacks.

Zum Video: www.kronen.eu/mmc150-video

Weitere Maschinen, die auf dem KRONEN-Stand live zu sehen waren (Auszug):

- GS 10-2 Bandschneidemaschine
- KUJ HC-220 und KUJ-V Würfel-, Streifen-, Scheibenschneidemaschine
- PL 40K Kartoffelschälmaschine
- AS 6 und AS 4 Apfelschäl- und Schneidemaschine
- PDS4L Paprika- Entkern- und Teilmaschine
- KS-100 Plus Salat- und Gemüseschleuder
- FLEX M Verpackungsmaschine

Zum Messerückblick mit Foto-Galerie: www.kronen.eu/frulo-rueckblick-2024

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 110 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

Videomaterial KRONEN GmbH:

Roboter Avocado Linie: www.kronen.eu/avocado-roboter-video

Tona V: www.kronen.eu/tonav-video

MMC 150: www.kronen.eu/mmc150-video

Fotomaterial KRONEN GmbH:



Der KRONEN-Stand war auch in diesem Jahr sehr gut besucht. Die internationalen Besucher konnten sich bei Live-Maschinendemonstrationen und in Gesprächen mit dem KRONEN Team und den Partnern umfassend über die neuen und bewährten Verarbeitungslösungen informieren.



Hohe Zuverlässigkeit, Temperatur-Unabhängigkeit, maximale Hygiene, flexibler Einsatz und planbare Kapazitäten – das sind einige der Vorteile, die die vollautomatische Robotik-Lösung von KRONEN bei der Verarbeitung von frischen Produkten mit sich bringt.



Links: Weltpremiere hatte die Schneidemaschine Tona V. Sie wird zur Herstellung von Scheiben, Segmenten oder Sticks aus Gemüse und Obst eingesetzt. Dank mehrerer einfach wechselbarer Schneideeinsätze und einer einfachen Reinigung ist sie für häufige Schnitt- und Produktwechsel geeignet.

Rechts: Eine neue Lösung aus dem Bereich der Handgeräte ist der MMC 150. Mit dem manuellen Melonen-Stückeschneider lassen sich vorbereitete Melonen schnell und einfach in Scheiben und zugleich Segmente teilen.