

## PRESSEMITTEILUNG

08. Januar 2026

### KRONEN auf der FRUIT LOGISTICA 2026

#### Effiziente Verarbeitungslösungen für frische Lebensmittel

**Vom 4. bis 6. Februar 2026 präsentiert KRONEN auf der Fruit Logistica in Berlin in Halle 1.1, Stand A-20 seine aktuellen Maschinen und Systemlösungen zur industriellen Verarbeitung von Salat, Gemüse, Obst und weiteren frischen Lebensmitteln. Mit einem breit gefächerten Maschinenportfolio und praxisnahen Neuheiten zeigt das internationale KRONEN-Team, wie moderne Verarbeitungstechnik Effizienz, Hygiene und Produktqualität miteinander verbindet.**

KRONEN beliefert Kunden in über 120 Ländern und ist in mehr als 80 Ländern mit seinen Vertriebspartnern vertreten. Die modularen Maschinen und Linien ermöglichen eine individuelle Skalierung: von teilautomatisierten Systemen bis hin zu vollintegrierten Verarbeitungslösungen. Dabei steht neben der Leistungsfähigkeit vor allem die Umsetzbarkeit im laufenden Produktionsalltag im Fokus.

„Unsere Kunden weltweit stehen vor der Herausforderung, immer höhere Hygienestandards, flexible Produktanforderungen und steigende Effizienzvorgaben unter einen Hut zu bringen. Genau dafür entwickeln wir bei KRONEN passgenaue Verarbeitungstechnik, verlässlich, innovativ und auf den Praxiseinsatz abgestimmt“, erklärt Stephan Zillgith, Sprecher der Geschäftsführung der KRONEN GmbH. „Die Fruit Logistica ist für uns der ideale Ort, um gemeinsam mit unseren Kunden und Partnern neue Ideen zu diskutieren und innovative Lösungen zu zeigen.“

#### Industrielle Frischeverarbeitung – live vor Ort erlebbar

Im Mittelpunkt des Messeauftritts steht ein ausgewähltes Spektrum an Lösungen zur Umsetzung effizienter und hygienischer Prozesse bei der Freshcut-Verarbeitung. Dabei zeigt KRONEN leistungsstarke Einzelmaschinen, die Großteils auch als Komponenten für integrierte Linienkonzepte eingesetzt werden können.

Gezeigt werden unter anderem:

- **Bandschneidemaschinen GS 10-2 und GS 20:** Universell einsetzbar zum Schneiden verschiedenster Produkte wie Salate, Gemüse, Obst oder Kräuter – mit hoher Durchsatzleistung und optimaler, reproduzierbarer Schnittqualität
- **Würfel-, Streifen-, Scheibenschneidemaschinen KUJ V und KUJ-HC 220:** Hochleistungsmaschinen für das präzise Schneiden von Gemüse, Obst und anderen Lebensmitteln: für bis zu 2,5 bzw. 8 Tonnen pro Stunde

- **Schneidemaschine Tona V:** Ideal für die flexible, halbautomatische Herstellung von Scheiben, Segmenten oder Sticks aus Obst und Gemüse
- **Krautschneidemaschine CAP 350:** Für die kontinuierliche und gleichmäßige Verarbeitung von bis zu 5 Tonnen Weiß- und Rotkraut pro Stunde, mit variabler Schnittstärke
- **Waschmaschine HEWA 3800:** Entwickelt für das hygienische Vorwaschen, Waschen und Entkeimen von Produkten bei gleichzeitiger Energie- und Wassereffizienz – leicht zugänglich für die Reinigung.
- **Salat- und Gemüseschleudern KS-100 Plus und KS-7 ECO:** Für das schonende Trocknen von gewaschenem Schnittgut mit optimalem Schleuderergebnis
- **Verpackungsmaschinen Flex L und Flex M** vom KRONEN-Partner GKS Packaging: Für flexible, automatisierte Verpackungslösungen – kompakt, zuverlässig und für unterschiedliche Verpackungstypen einsetzbar.
- **Automatisches Korbkarussell:** Das neue System ermöglicht einen schnellen, hygienischen Korbwechsel und verhindert Produktverlust im Anschluss an den Waschprozess.

#### **Partnerunternehmen iWEIGH ergänzt das Portfolio auf dem KRONEN-Stand**

Erstmals mit am Stand vertreten ist das Unternehmen iWEIGH aus den Niederlanden. iWEIGH zeigt moderne Wägetechnik für die Lebensmittelverarbeitung, darunter die neue **Normwagen-Waage** für kombinierte Wäge- und Verpackungsprozesse sowie eine Tischwaage für exakte Portionierungen. Die Integration in KRONEN-Lösungen erlaubt eine zusätzliche Effizienzsteigerung und Prozesskontrolle entlang der gesamten Produktionslinie.

#### **Praxisorientierte Lösungen mit globaler Relevanz**

Interessierte Fachbesucher sind eingeladen, sich in Berlin einen persönlichen Eindruck von der neuesten KRONEN-Technologie zu verschaffen. Vor Ort bietet sich die Gelegenheit, die Maschinen und Prozesse live in Betrieb zu sehen, einschließlich Anwendungstipps aus der Praxis vom KRONEN-Team, das in internationaler Besetzung vertreten ist. Für kulinarische Impulse sorgt KRONEN-Messekoch Andreas Eigner, der frische kulinarische Highlights direkt am Stand zubereitet.

#### **Besuchen Sie KRONEN: Halle 1.1., Stand A-20:**

Hier finden Sie die Einladung zur Fruit Logistica 2026:  
[www.kronen.eu/frulo2026](http://www.kronen.eu/frulo2026)

#### **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 Maschinen für die Verarbeitung von Fleisch und Fisch, speziellen veganen Produkten, Backwaren und Tiernahrung an.

Heute beschäftigt das Unternehmen mit Sitz in Kehl am Rhein und einem zweiten Produktionsstandort in Achern über 130 Mitarbeitende, ist mit Vertretungen in mehr als 80 Ländern weltweit präsent und liefert seine Produkte in über 120 Länder der Erde. Mit mehr als 45 Jahren Erfahrung in der Lebensmitteltechnik werden bei KRONEN das Qualitätsbewusstsein und das stetige Streben nach der bestmöglichen Lösung tagtäglich gelebt. Der Maschinenhersteller setzt auf einen nachhaltigen, ganzheitlichen Ansatz für die hygienische, sichere und ressourcenschonende Produktion frischer 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](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)

**Foto- und Videomaterial KRONEN GmbH:**



Die Krautschneidemaschine ist eine Weiterentwicklung der CAP 68 von KRONEN. Die neue Version CAP 350 schneidet auch größere Kohlköpfe und verfügt über ein optimiertes Hygienic Design.



Effektives, schonendes und sparsames Waschen von bis zu 2,5 Tonnen pro Stunde: Die HEWA 3800 ist eine Weiterentwicklung der GEWA 3800 PLUS. Sie ist optimiert im Hinblick auf Hygiene und eine reduzierte Reinigungszeit.



Erstmals mit am Stand vertreten ist das Unternehmen iWEIGH aus den Niederlanden. iWEIGH zeigt moderne Wägetechnik für die Lebensmittelverarbeitung, darunter die neue Normwagen-Waage für kombinierte Wäge- und Verpackungsprozesse.



Das neue automatische Korbkarussell ermöglicht einen schnellen, hygienischen Korbwechsel und verhindert Produktverlust im Anschluss an den Waschprozess.



DIE KRONE FÜR FRISCHE



Die Multifunktionsmaschinen GS 10-2 und GS 20 schneiden unterschiedlichste Lebensmittel, natürlich auch Salat, Gemüse und Obst, effektiv, exakt und schonend und mit einer Kapazität von bis zu 1,5 t/h (GS 10-2) bzw. 4 t/h (GS 20).



Neben vielen weiteren bewährten Maschinen wird auch die Würfel-, Stift- und Scheibenschneidemaschine KUJ HC-220 vorgeführt. Sie schneidet große Mengen von bis zu 8 t/h Gemüse, Obst und weitere Lebensmittel. Mit höchster Schnittqualität werden auch große Produkte mit bis zu 220 mm Durchmesser verarbeitet.



Eine 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.