

## PRESSEMITTEILUNG

09. Februar 2026

### RÜCKBLICK FRUIT LOGISTICA 2026

#### KRONEN präsentiert neue Trocknungstechnologie für kontinuierliche Verarbeitungslinien

Auf der Fruit Logistica 2026 stellte die KRONEN GmbH erstmals das neue Trocknungssystem K1040H vor. Die horizontale Zentrifuge wurde speziell für die Integration in kontinuierliche Verarbeitungslinien mit mittlerer Kapazität entwickelt und richtet sich an industrielle Anwendungen in der Verarbeitung von Salat, Gemüse und veganen Produkten. Ergänzt wurde die Produktneuheit durch ein breites Portfolio etablierter Schneide-, Wasch-, Trocknungs- und Verpackungslösungen.

Mit einer erfolgreichen Weltpremiere und großem internationalem Interesse blickt die KRONEN GmbH auf ihren Messeauftritt auf der Fruit Logistica 2026 in Berlin zurück. Vom 4. bis 6. Februar präsentierte der Maschinen- und Anlagenbauer aus Kehl am Rhein Fachbesuchern aus rund 35 Ländern innovative und praxisnahe Lösungen für die industrielle Verarbeitung von Salat, Gemüse, Obst und weiteren frischen Lebensmitteln. Besonderes Highlight am Stand war die erstmalige Vorstellung des innovativen Trocknungssystems K1040H, das speziell für die effiziente und hygienische Integration in kontinuierliche Verarbeitungslinien entwickelt wurde.

„Die Resonanz auf unseren Messeauftritt und insbesondere auf unsere Neuheit, das Trocknungssystem K1040H, das hier seine Weltpremiere hatte, war außerordentlich positiv“, erklärt Stephan Zillgith, Sprecher der Geschäftsführung der KRONEN GmbH. „Die Fruit Logistica ist für uns ein zentraler Treffpunkt mit Kunden und Partnern aus aller Welt. Der intensive Austausch hat erneut gezeigt, wie wichtig praxisorientierte, zuverlässige Lösungen für die moderne Frischeverarbeitung sind.“

#### Neues Trocknungssystem K1040H für kontinuierliche Prozesse

Mit dem K1040H erweitert KRONEN sein Programm an Trocknungssystemen um eine kompakte, vollautomatische Lösung für Durchsatzleistungen von bis zu 1,5 Tonnen pro Stunde. Die horizontal arbeitende Zentrifuge ist für Produkte ausgelegt, die direkt aus einer Waschmaschine auf das Zufuhrband übergeben werden (Übergabebreite bis max. 500 mm), und lässt sich ohne zusätzliche Quer- oder Pufferbänder in bestehende Linien integrieren.

Das Zufuhrband übernimmt neben dem Produkttransport eine integrierte Pufferfunktion, wodurch ein kontinuierlicher Linienbetrieb möglich ist, obwohl der eigentliche Trocknungsvorgang chargeweise erfolgt. Die gezielte Anordnung von Zufuhrband und Trommel gewährleistet einen gleichmäßigen Produkteintrag und eine homogene Verteilung des Produkts im Trocknungsraum. Optional kann die Produktzufuhr über eine Volumenkontrolle zusätzlich optimiert werden.

Die große Oberfläche der Trommel und die hohe Zentrifugalkraft ermöglichen ein optimales Ergebnis und die Schleuderzeiten werden, im Vergleich zu kleineren Schleudern, verkürzt. Die Entwässerung erfolgt über das kontrollierte Beschleunigen der Trommel auf die eingestellte Schleuderdrehzahl. Abhängig von Produktart, Produktmenge und Parametrierung werden Restfeuchten von bis zu 2-4 % erreicht. Der Austrag des getrockneten Produkts erfolgt am Ende des Schleuderzyklus durch Abblasen – wahlweise in 200-l-Normbehälter oder auf ein optionales Austrageband zur direkten Übergabe an nachgelagerte Wiege- und Verpackungssysteme.

### **Hygienic Design und kompakte Bauweise**

Das K1040H wurde konsequent im offenen Hygienic Design ausgeführt. Alle produktberührenden Bereiche sind gut zugänglich, das fahrbare Zuführband kann für Reinigungszwecke seitlich ausgeschwenkt werden. Durch die konstruktive Abstimmung von Zuführband und Trommel sind zusätzliche Bauteile für den Produkteintrag nicht erforderlich, wodurch sowohl Reinigungsaufwand als auch Verschleiß reduziert werden.

Die kompakte Bauweise ermöglicht eine platzsparende Aufstellung ohne zusätzliche Sicherheitszonen oder Schutzgitter. Der Schaltschrank ist vibrationsarm montiert und in das Gesamtkonzept integriert. Für höhere Durchsatzleistungen bietet KRONEN mit den Trocknungssystemen K650 und K850 leistungsstarke Alternativen mit Kapazitäten von bis zu 2,8 t/h bzw. 5 t/h.

### **Flexible Parametrierung und produktschonende Verarbeitung**

Schleuderdauer und Schleudergeschwindigkeit lassen sich jeweils über vier Stufen einstellen. Diese einfache, robuste Parametrierung ermöglicht eine schnelle Anpassung an unterschiedliche Produkte, von leichten Blattwaren wie Babyleaf, Kräutern oder Spinat bis hin zu schwereren geschnittenen Produkten wie Karottenstiften, Zwiebelwürfeln, eingelegtem Gemüse oder veganen Erzeugnissen. Die gleichmäßige Produktführung sorgt für eine schonende Behandlung auch empfindlicher Rohwaren.

Zur Maschinenseite: [www.kronen.eu/k1040h](http://www.kronen.eu/k1040h)

### **Breites Lösungsspektrum für die Freshcut-Verarbeitung**

Neben der Weltpremiere des K1040H zeigte KRONEN auf der Fruit Logistica 2026 weitere Maschinen für die industrielle Freshcut-Verarbeitung. Dazu gehörten unter anderem die die Waschmaschine HEWA 3800, die Bandschneidemaschinen GS 10-2 und GS 20, die Würfel-, Streifen- und Scheibenschneidemaschinen KUJ V und KUJ-HC 220, die Krautschneidemaschine CAP 350, sowie die Salat- und Gemüseschleudern KS-100 Plus und KS-7 ECO.

Ergänzt wurde der Linienansatz durch Wägetechnik des KRONEN-Partners iWEIGH, darunter die neue Normwagen-Waage für kombinierte Wäge- und Verpackungsprozesse, das neue automatische Korbkarussell von KRONEN für den hygienischen Produktübergang nach dem Waschprozess sowie Verpackungslösungen des Partners GKS Packaging.

## Fokus auf Linienintegration, Qualität und Prozesssicherheit

Der Messeauftritt verdeutlichte den systemischen Ansatz von KRONEN: Einzelmaschinen werden als modular kombinierbare Komponenten verstanden, die sich flexibel zu kundenspezifischen Linienlösungen zusammenstellen lassen. Dabei stehen Innovation, Langlebigkeit, Sicherheit, reproduzierbare Produktqualität, Effizienz und eine hygienische, wartungsfreundliche Ausführung im Vordergrund.

**Zum Messerückblick mit Foto-Galerie: [www.kronen.eu/frulo-rueckblick-2026](http://www.kronen.eu/frulo-rueckblick-2026)**

### 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 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)

## Videomaterial KRONEN GmbH:

K1040H: [www.kronen.eu/k1040h-video](http://www.kronen.eu/k1040h-video)

## Fotomaterial KRONEN GmbH:



Das neue KRONEN Trocknungssystem K1040H für Salat, Gemüse und vegane Produkte wurde auf der Fruit Logistica 2026 erstmals vorgestellt. Die horizontale Zentrifuge ist platzsparend und trocknet die Produkte schonend und kontinuierlich.



Das K1040H lässt sich optimal in Verarbeitungslinien integrieren und schleudert nasses Produkt, das aus einer Waschmaschine wie der HEWA 3800 kommt.



Die Bauweise des K1040H Trocknungssystems von KRONEN im Hygienic Design ermöglicht eine einfache, schnelle Reinigung und gewährleistet einen sicheren, hygienischen Verarbeitungsprozess.



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.



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.



Erstmals mit am Stand vertreten war das Unternehmen iWEIGH aus den Niederlanden. iWEIGH zeigt moderne Wäge-technik 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.