



Home » Newsnet » Aktuelle News

21.07.2021

KRONEN: Maschinen in Apfelverarbeitungslinie integriert

Die Kombination bestehender Maschinen verschiedener Hersteller mit neuen Maschinen zu einer optimal abgestimmten Verarbeitungslinie lässt sich durch einen detaillierten Beratungs- und Planungsprozess erfolgreich umsetzen. Ein Beispiel hierfür ist die Inbetriebnahme einer Apfelverarbeitungslinie für bis zu 3.000 kg pro Stunde, teilt KRONEN mit.



Foto: KRONEN

Die Installation der neuen Linie ermögliche eine erhebliche Steigerung der Verarbeitungskapazität und verbessere die Produktsicherheit der geschnittenen Produkte. Die Obst-Erzeuger- und Vertriebsgesellschaft aus Deutschland produziere mit dieser Linie Apfelwürfel oder -segmente.

"Der Inbetriebnahme der Linie zur Apfelverarbeitung ging ein intensiver Abstimmungsprozess unseres Projekt-Teams mit dem Unternehmen voraus, um zu gewährleisten, dass Produktübergaben zwischen den Maschinen aufeinander abgestimmt, die technische Kompatibilität sichergestellt und eine zentrale Anlagensteuerung möglich ist. Hierbei musste zudem berücksichtigt werden, dass nur ein sehr begrenzter Platz zur Verfügung stand und bestehende Maschinen am bisherigen Standort verbleiben, um die Integration in die weiteren Produktionsabläufe zu gewährleisten", erklärt KRONEN.

Die Verarbeitungslinie bestehe aus fünf Apfelschälern, die die Früchte an ein Transportband mit zwei Bändern übergeben, wobei das obere Band das Gutprodukt und das untere Band den Abfall befördere. Daran schließe ein Inspektionsband mit Vorvibration inklusive Regendusche zum Abspülen der Produkte an. Die Vibrationseinheit übergebe die Äpfel auf das auf fünf Personen ausgerichtete Inspektionsband, das über verschiedene Geschwindigkeiten verfüge. Weitere Bestandteile der Linie seien eine Schneidemaschine und ein speziell für die Kundenanforderungen weiterentwickeltes KDB Tauchbad, heißt es weiter.

Im Tauchbad kann über die Steuerung der Bandgeschwindigkeit, mit der die Produkte es durchlaufen, die Verweilzeit angepasst werden. Auf die so garantierte Verweilzeit und ein optimales Mischverhältnis von Wasser und Waschzusatz, das kontinuierlich über das Mess- und Dosiersystem geregelt wird, legte der Kunde besonders großen Wert. Ein weiteres Kriterium sei der möglichst geringe Verbrauch von Wasser und Waschzusatz gewesen. Das Tauchbad sei bereits bei niedrigem Wasserfüllstand und demnach bei Einsatz geringer Mengen Waschzusatz voll funktionstüchtig. Das Tauchbad sorge durch die Nachbehandlung der geschnittenen Äpfel für eine gesteigerte Haltbarkeit und Qualität der Produkte. Die Linie verbessere auch die Ergonomie für die Mitarbeiter in der Produktion, da die Arbeitsplätze unter Berücksichtigung ergonomischer Arbeitshöhe geplant worden seien.

[Diese Seite drucken](#)

[NEWSMAIL KOSTENLOS ABONNIEREN](#)

[RSS FEED NEWSNET ABONNIEREN](#)

Copyright © 2021 Fruitnet Media International GmbH

All rights reserved, Republication or redistribution of content, including by framing or any other means, is expressly prohibited without prior written consent.