

## FRUCHTHANDEL

## ONLINE



Home » Newsnet » Aktuelle News

09.02.2022

## Kronen mit Innovationen live und im virtuellen Showroom auf der FRUIT LOGISTICA

**Erstmals wird das Unternehmen einen virtuellen Showroom auf der FRUIT LOGISTICA (Stand B-05 Halle 3.1) präsentieren. Darin werden die neuesten Innovationen gezeigt, darunter z.B. die größte Verarbeitungslinie für Salat und Kräuter, die Kronen eigenen Angaben zufolge bis dato umgesetzt hat. Der Showroom ist nur mit einem Kronen-Experten zugänglich, Besucher melden dafür einfach ihr Interesse vor Ort beim Team auf dem Messestand an.**



DECONWA Prep mit Melone  
Foto: Kronen

Ein Fokus wird auch in diesem Jahr auf live präsentierten Maschinen liegen. Die Besucher können sich die Produkte vorführen lassen und die Details der Verarbeitung mit den Experten des Kronen-Teams besprechen.

Ein Highlight auf dem diesjährigen Messestand wird die Convenience-Avocado-Linie sein. Bestehend aus einem speziell für die Verarbeitung von Avocados entwickelten, mehrere Stationen umfassenden Verarbeitungstisch, der Schneidemaschine Tona Rapid S145 und zugehörigen Transport-, Austrage- und Abfall-Bändern, ist sie optimiert für das Schälen, Halbieren und Entsteinen von bis zu 4.800 Avocados pro Stunde. Das entspricht ca. 1.200 kg Rohwarenmasse und 180 kg Fertigprodukt. Die teilautomatisierte Lösung ist ausgelegt für fünf Personen und optimiert für die schonende und zugleich effiziente Verarbeitung der empfindlichen Früchte. Sie erleichtert dem Personal den Prozess und verhindert durch die extra entwickelten Werkzeuge am Verarbeitungstisch gesundheitliche Folgen wie die typischen Überlastungserscheinungen am Handgelenk.

Manche Neuheit kann nicht auf den Messestand gebracht werden. Teils weil die Maschinen zum Zeitpunkt der Messe bereits ausgeliefert und beim Kunden im Einsatz sind, teils weil sie für einen Messestand zu groß ist. Letzteres gilt auch für die Verarbeitungslinie, die Kronen jüngst ausgeliefert hat. Die Prozessanlage sei technisch auf dem neuesten Stand und setze besonders im Bereich Hygiene neue Maßstäbe. Enthalten sind u.a. diverse Neu- und Weiterentwicklungen, darunter die Trocknungsanlage K850, die Vorwaschmaschine GEWA AF und die Helical-Waschmaschine GEWA XL. Die Kapazität ist u.a. abhängig vom Produkt und seiner Schüttdichte. Bis zu 1.000 kg Baby Leaf und die entsprechende Menge Mischsalate können mit der Linie pro Stunde verarbeitet werden.

### Im virtuellen Showroom werden u.a. gezeigt:

Vorwaschen im großen Maßstab mit der GEWA AF – optimale Hygiene und reduzierter Wasserverbrauch

Bio- zertifizierte Lösung zur Hygienisierung von Produkten und Prozesswasser – Kronen CITROCID<sup>®</sup> Waschsystem

Hygienisierung von ganzen Früchten und ganzem Gemüse – DECONWA Prep

Chicorée-Wurzelschneider – effizient, sicher und mit perfekter Schnittqualität

### [Diese Seite drucken](#)

NEWSMAIL KOSTENLOS ABONNIEREN

RSS FEED NEWSNET ABONNIEREN

Copyright © 2022 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.