



Vom Handgerät bis zur Robotik-Lösung

Schneidelösungen für Obst und Gemüse

Auf ihrem Stand auf der Fruit Logistica 2024 in Berlin konnte Kronen Besucher:innen aus 40 Ländern begrüßen. Großer Beliebtheit erfreute sich unter anderem der Roboter, der auf dem Stand Avocados live verarbeitete, da der Einsatz von Robotertechnik in der Freshcut-Branche noch selten ist.



Die Schneidemaschine Tona V von Kronen schneidet Obst und Gemüse in Scheiben, Segmente oder Sticks und das in einem kontinuierlichen Verarbeitungsprozess. Sie ergänzt das vorhandene Portfolio der Schneidelösungen. Bei ihrer Entwicklung konnte das Kronen Team auf Erfahrungen mit den bewährten Stanzmaschinen der Tona Reihe zurückgreifen. Zu verarbeitende Produkte können einen maximalen Durchmesser von 120 Millimeter und eine maximale Höhe von 150 Millimeter haben. Die verschiedenen Schneideinsätze 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 Schneideprozess erfolgt elektrisch. Die speziellen Produktaufnahmen halten die eingelegten Produkte bis zum Schneideprozess in der gewünschten Ausrichtung, sodass sie in die gewünschte Form geschnitten beziehungsweise entkernt werden können. Somit eignet sich die Schneidemaschine insbesondere für die Verarbeitung von Produkten bei denen die Ausrichtung entscheidend für ein gutes Schnittergebnis ist.



Für die automatisierte Linie zur Avocado-Verarbeitung 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.



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 Millimeter und einer Länge bis 200 Millimeter in Scheiben und Stücke schneiden. Dazu muss die Melone vorher geschält, halbiert und entkernt worden sein. Ein Teilsatz für 6 und 8 Segmente ist verfügbar.

Die manuelle Bedienung ist 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.



Artikel teilen



Haben Sie Interesse an dem Produkt oder der Dienstleistung?

Gerne helfen wir Ihnen mit dem Anbieter in Kontakt zu treten.

<input type="text" value="Name"/>	
<input type="text" value="Email"/>	<input type="text" value="Telefon"/>
<input type="text" value="Firma"/>	<input type="text" value="Position"/>
<input type="button" value="Senden"/>	