

KRONEN informiert über Highlights auf der Anuga FoodTec 2024

8 February 2024

Auf dem Stand der KRONEN GmbH im Rahmen der Anuga Foodtec 2024 sind vom 19. bis 22. März wieder Innovationen und Neuheiten live und in Funktion zu sehen.



Image: KRONEN

Die 2023 gelaunchte Waschmaschine HEWA 3800 setzt nach Angaben des Unternehmens neue Maßstäbe im Bereich Hygienic Design und wäscht Salat, Gemüse, Obst und andere Lebensmittel kontinuierlich, effektiv und ressourcensparend. Die Avocado-Roboter-Lösung, die ebenfalls vorgeführt wird, entsteint, halbiert und schält die Früchte automatisch und so schonend wie bei einer manuellen Verarbeitung.

„Nicht stehen zu bleiben, innovativ zu sein, das ist etwas, was uns bei KRONEN ausmacht. Wir verstehen uns als Ideenwerkstatt, die innovative passgenaue Lösungen zum Nutzen der verarbeitenden Nahrungsmittelindustrie liefert“, so Stephan Zillgith, geschäftsführender Gesellschafter von KRONEN. „Auf der Anuga Foodtec zeigen wir Lösungen, die im Bereich Hygienic Design und Automatisierung auf dem aktuellen Stand der Entwicklungen sind. Seit 40 Jahren helfen unsere Kontakte zu Industrie, Forschung und zu Expertengruppen wie dem EHEDG uns, unsere Lösungen auf Basis neuer Erkenntnisse im Bereich Technik und Hygiene zu optimieren.“

Hygienisch waschen: nach dem aktuellen Stand der Entwicklung

Die HELICAL-Waschmaschine HEWA 3800 für Salat, Gemüse, Obst und andere Lebensmittel ist KRONEN zufolge optimiert im Hinblick auf Hygiene und eine einfache Reinigung. Die Konzeption der Bauweise sorgt für eine maximale Hygiene. Es gebe z.B. keinerlei horizontalen Flächen, weshalb das Wasser ideal abfließen könne. Zudem seien alle Kanten so gestaltet, dass die Entstehung von Biofilm vermieden werde. „So wird das Risiko der Kontaminationen und Kreuzkontaminationen minimiert. Entscheidend ist außerdem ein effektiver Zugang zu allen kritischen Bereichen der Maschine. Es geht dabei darum die Maschine vollständig, gründlich und zeitsparend zu reinigen. Die HEWA 3800 kann dafür komplett zerlegt werden. Wie das Vorgängermodell GEWA 3800 PLUS kann die Waschmaschine zum kontinuierlichen, schonenden und effektiven Vorwaschen, Waschen, Entkeimen, Mischen, Behandeln und Abspülen verwendet werden. Wird sie, wie in einer Verarbeitungslinie, automatisch befüllt, ist kein Bedienpersonal notwendig. Die HEWA 3800 verarbeitet bis zu 2,5 t Produkt pro Stunde“, heißt es

Ein Novum: automatische, Roboter-basierte Verarbeitung von Avocados

Für die automatisierte Linie zur Avocado-Verarbeitung hat KRONEN eine spezielle Robotik-Lösung entwickelt. „Es ist eine weltweit einzigartige Lösung für eine Roboter-gestützte Avocado-Verarbeitung. Sie dient zum Halbieren, Entsteinen und Schälen von Avocados, schonend und zugleich effizient“, so das Unternehmen. Ein Vorteil der automatisierten Lösung sei die Zuverlässigkeit des Roboters, der auch in kalten Temperaturbereichen nicht beeinträchtigt sei und

FRUCHTHANDEL

ONLINE Risiko

minimiere.

Der Roboter
könne zudem
einfach
gereinigt und

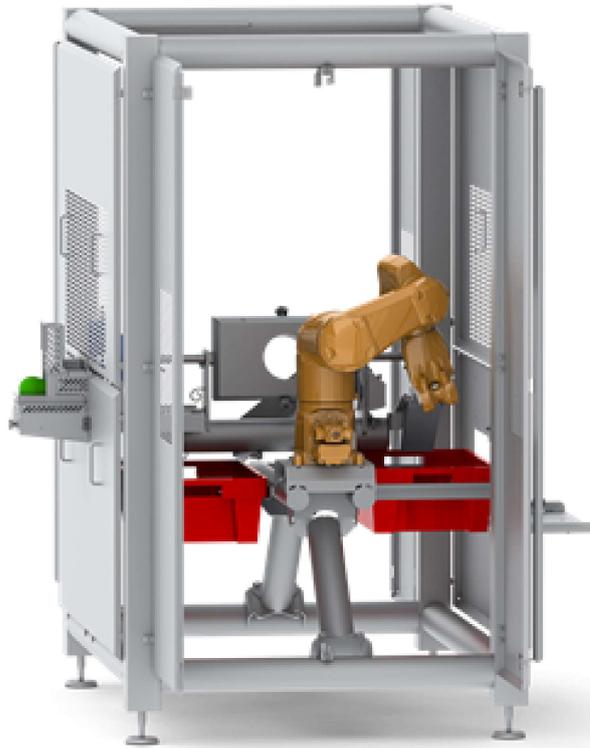


Image: KRONEN

KRONEN wird u.a. eine neue Robotik-Lösung zum Verarbeiten von Avocados vorstellen.

dekontaminiert werden und ermögliche maximale Hygiene im Verarbeitungsbetrieb. „Er kann außerdem – flexibel und nach Bedarf – beliebig lange eingesetzt werden und verarbeitet in Betrieb eine feste, planbare Menge an Früchten. Aus den empfindlichen Früchten entsteht ein visuell ansprechendes Produkt, das mit der manuellen Verarbeitung vergleichbar ist.“

- Die automatisierte Verarbeitung sorgt für maximale Zuverlässigkeit, Hygiene, Flexibilität und Planbarkeit in der Produktion.
- Sie gewährleistet eine sehr schonende Verarbeitung und eine sehr hohe, konstante Produktqualität.
- Die Anlage kann - je nach gewünschter Kapazität - mit ein bis drei Robotern ausgestattet werden.
- Integriert sind Werkzeuge, die speziell für die Verarbeitung der empfindlichen Avocado entwickelt wurden.
- Die Lösung produziert einen maximalen, konstanten Ertrag-Anteil: Das Fruchtfleisch wird vollständig genutzt
- Mit einer Schneidemaschine wie der GS 10-2 von KRONEN können die Avocado optional zu Würfeln oder Scheiben weiterverarbeitet werden.

FRUCHTHANDEL von Stäubli, die - so informiert KRONEN - durch die speziell behandelte **ONLINE** Oberfläche optimal gereinigt werden können. Die Anlage sei mit der Möglichkeit zur Fernwartung ausgerüstet, so dass der Anwender bei Bedarf direkt und schnell vom KRONEN-Service unterstützt werden könne. Bis zu 1.000 Avocado pro Stunde könnten mit drei Robotern verarbeitet werden. Die Linie sei darüber hinaus beliebig erweiterbar. Die Anlage könne bei Bedarf auch adaptiert werden für die Verarbeitung verschiedener Obstsorten im Mittelsegment.

Anwenderorientiert: Maschinen zur Salat-, Gemüse- und Obstverarbeitung

KRONEN wird auf der Anuga Foodtec in Köln auch weitere Neuheiten und bewährte Maschinen zeigen und diese ebenfalls bei der Verarbeitung mit Produkt vorführen, z.B.:

- **Neuheit:** Tona V Schneidemaschine
- **Neuheit:** MMC Manueller Melonen-Stückeschneider
- GS10-2 Bandschneidemaschine
- KUJ-HC 220 und KUJ-V Würfel-, Streifen-, Scheibenschneidemaschine
- PL 40K Kartoffelschälmaschine
- AS 6 und AS 4 Apfelschäl- und Schneidemaschine
- PDS4L Paprika- Entkern- und Teilmaschine
- KS-100 Plus Salat- und Gemüseschleuder
- FLEX M Verpackungsmaschine

Anuga Foodtec: Halle 10.1, Stand G-008