

12:43

Spargelanbaufläche in Niedersachsen wächst wieder

11:50

OECD: Schweiz gut ge



6 May 2026, 10:01

2 Min Lesezeit

KRONEN liefert US-Supermarktkette maßgeschneiderte Linien

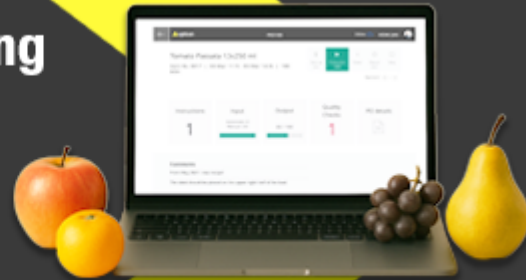
Um die industrielle Verarbeitung von Obst, Gemüse und Salaten für Convenience-Anwendungen zu optimieren, wurden mehrere Verarbeitungslinien der KRONEN GmbH installiert. Die Linien ermöglichen optimale Hygiene und eine effiziente Verarbeitung von Obst, Gemüse und Salaten zu Convenience-Produkten, die das Einzelhandelsunternehmen über sein breit aufgestelltes Filialnetz und den Catering-Service verkauft.



Welche Unternehmenslösung für Obst & Gemüse?

Ihr Leitfaden zum passenden ERP:
der Fresh ERP Buyer's Guide.

Kostenlos herunterladen >>



aptean



Das modulare Muldenband wurde speziell an die Anforderungen in der Fresh-Cut-Produktion des US-Einzelhandelsunternehmens angepasst.

gleichbleibend hohe Produktqualität sicherzustellen. Das Unternehmen betreibt in den USA zahlreiche Supermärkte sowie kleinere Convenience-Shops mit Angeboten im To-go-Bereich und bietet unter anderem frisch zubereitete Salate, Obstbecher und Cateringprodukte an.

Technische Umsetzung mit kundenspezifischer Lösung

Die Verarbeitungslösungen wurden an die spezifischen Anforderungen der Supermarktkette angepasst. Zentraler Bestandteil der großen Obst- und Gemüseverarbeitungslinie ist ein speziell entwickeltes Transportband für den Austrag der Abfälle. Das modulare, über 10 Meter lange Band verbindet mehrere Arbeitsstationen und Maschinen miteinander.

Mit mehreren Batch-Gebläsewaschmaschinen DS1000 mobil und zwei DECONWA Prep Dekontaminations- und Waschsyste men werden ganze Produkte wie z.B. Melonen, Mangos, Kohl oder Tomaten vor den weiteren Verarbeitungsschritten behandelt. An den Putztischen werden die Produkte dann für das Schneiden mit der HGW Stanzmaschine, der PGW Pneumatischen Stanzmaschine oder der Verarbeitung in den zwei separaten Gemüse- und Salatverarbeitungslinien vorbereitet. Ebenfalls integriert ist eine Kartoffelschälmaschine PL25S sowie eine Linie zur Melonenverarbeitung mit einer Ananas- und Melonenschälmaschine AMS 220, einem Putztisch zum Halbieren und Entkernen der Melonen und einem Transportband.

Außerdem werden zwei weitere Linien zur Gemüse- und Salatverarbeitung eingesetzt, die jeweils aus einer Schneidemaschine (GS 10-2 bzw. KUJ V), einem Steigeband, einer HEWA 3800V PLUS Waschmaschine, einem Korbkarussell und einer KS 100 PLUS Salat- und Gemüseschleuder bestehen.

Optimale Hygiene, gesteigerte Kapazität, hohe Qualität

und Salaten, die sowohl in den Supermärkten als auch über den Cateringservice angeboten werden.

Die neuen Linien sorgen für optimale Hygiene und gewährleisten eine gleichbleibend hohe Produktqualität der Endprodukte. Durch effizientere Arbeitsabläufe tragen Sie zur Steigerung der Kapazität bei geringem Personaleinsatz und somit zur Wirtschaftlichkeit bei. Mit der Integration der neuen Technik verfolgt die Supermarktkette das Ziel, den steigenden Anforderungen im Fresh-Cut-Bereich gerecht zu werden und den Endkunden frische Produkte in konstant hoher Qualität zu bieten.

