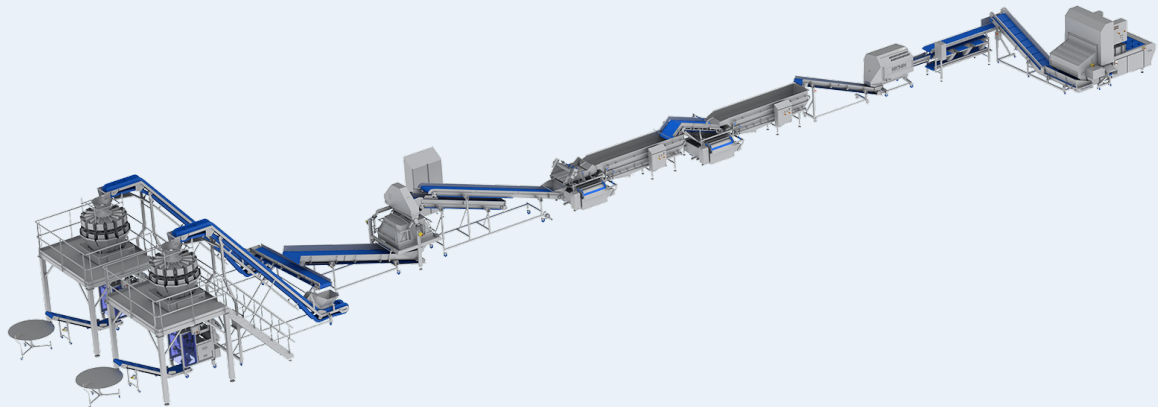


Désinfection, Préparation, Découpe, Lavage, Séchage, Transport, Emballer

Chaîne de transformation et d' emballage pour les salades et les légumes

Installation complète automatisée pour érogner, couper, laver, sécher, peser et emballer les salades et les légumes pour une efficacité maximale, une transformation en douceur et une qualité de produit supérieure - également disponible en version SMART.

jusqu' à 2,5 t/h capacité max



Vos avantages

- ✔ Très haut niveau d' automatisation pour une efficacité de production maximale et des capacités élevées
- ✔ Intègre des machines de pointe, par exemple les GS 20, HEWA 5000 PLUS, K850
- ✔ Pour une transformation en douceur et une excellente qualité des produits : utilisation flexible pour divers produits
- ✔ Pesage et emballages efficaces avec la ligne d' emballage intégrée de GKS Packaging
- ✔ Utilisation aisée et personnel réduit
- ✔ Disponible en version SMART : communication entre les machines pour un flux de production constant

Groupes de produits



Portrait

Étrognage, découpe, lavage, séchage et emballage des produits jusqu' à 2,5 tonnes par heure

La chaîne de transformation et d'emballage automatique intègre plusieurs machines KRONEN avec une solution du partenaire **KRONENGKS Packaging**. La chaîne transforme intégralement les produits bruts jusqu' au produit final emballé en sachet.

Les produits bruts sont transformés entiers. L'installation peut être utilisée pour transformer les salades, par exemple la laitue iceberg, la frisée, l'endive et le radicchio, ou des



légumes comme le chou rouge et le chou blanc (en général les choux ronds) ainsi que les poivrons. La capacité dépend du produit et de la taille de l'emballage.

Les machines et solutions suivantes sont intégrées :

- **Préparation** : **Multicorer (4B/2B)** pour l' étrognage, avec tapis de déchets et en option avec fermeture rapide pour le bloc de coupe
- **Transport** : **Convoyeur de transport PLUS** à taquets
- **Préparation** : Table de parage 6 personnes
- **Découpe** : **Coupeuse longitudinale GS 20**, avec vaste choix de couteaux en option
- **Transport** : **Convoyeur de transport PLUS**
- **Prélavage** : Laveur HELICAL **HEWA 5000** avec évacuation par tapis immergé
- **Lavage** : Laveur HELICAL **HEWA 5000** avec évacuation vibrante, système de dosage et de mesure en option, tambour à insectes et évacuation des particules fines
- **Séchage** : **Système de séchage K850**
- **Transport ultérieur** : **Convoyeur de transport PLUS**
- **Pesage et emballage** : Deux solutions d' emballages GKS chacune avec
 - Convoyeur montant
 - Plate-forme avec peseuse associative
 - **Ensacheuse FLEX L**: En option, la machine peut être équipée d'un raccord d'alimentation en gaz pour un ensachage des produits sous atmosphère modifiée et d'une imprimante pour, par exemple, indiquer le numéro de lot, le code-barres et la DLC les sacs peuvent être traités via une connexion pour ajout de gaz (MAP) puis imprimés.
 - Tapis d' évacuation, avec détecteur de métaux en option



- Table rotative pour mise en tampon

Si un deuxième produit, par exemple des salades, est introduit dans le laveur HEWA via une deuxième coupeuse ou un deuxième tapis, les produits sont mélangés en même temps pendant le processus de lavage par le système de lavage HELICAL.

La ligne convient à l' ensachage dans des sacs jusqu' à 350 mm de large. Une **FLEX XL** peut remplacer la FLEX L pour l' emballage dans des sacs jusqu'à 500 mm de large.

Remarque : les vidéos ci-dessous présentent d' autres chaînes de transformation.



Avantages



Usinage et transformation en continu et en douceur de grandes capacités

La ligne de production usine et transforme les produits en continu et ne nécessite donc qu'une faible intervention du personnel. Grâce à la communication des machines dans la version SMART et aux affichages visuels pour les opérateurs de machines, il est possible de garantir un flux de production constant et peu interrompu. Cela permet de garantir des capacités d'usinage et de transformation élevées ainsi qu'une efficacité et une qualité maximales dans la production.



Processus automatique, hygiénique et flexible

Les installations de découpe, de lavage et de séchage KRONEN sont conçues pour des changements fréquents de produits et de recettes pendant une équipe de production. Les coupeuses à bande garantissent des changements de couteaux rapides. Les laveuses se vident complètement en très peu de temps. Les tambours des grandes centrifugeuses sont soufflés lors de la vidange. Le design hygiénique des machines de KRONEN permet une bonne accessibilité de toutes les zones et un nettoyage facile. Une utilisation conviviale et la sécurité des opérateurs sont garanties.



Des solutions complètes provenant d'un seul fournisseur

KRONEN est votre partenaire de confiance, y compris pour l' installation de chaînes de transformation automatisées. Grâce à ses compétences en matière de planification et de conseil, la solution adéquate est mise en œuvre pour chaque besoin du client. Pour ce faire, KRONEN propose des chaînes complètes d'un fournisseur unique et intègre si nécessaire des machines adaptées de ses partenaires.

Solutions sur mesure



KRONEN CITROCIDÉ[®] : Hygiène optimale et sécurité alimentaire lors du processus de lavage - sans chlore

Le nouveau système d' hygiénisation est une alternative innovante à la désinfection à base de chlore. Il est conçu pour le lavage hygiénique des fruits, légumes et salades. Le système de lavage combine les laveuses KRONEN avec le système CITROCIDÉ[®], qui dose automatiquement un additif de lavage très efficace dans l' eau de lavage. Le système réduit la charge microbienne sur les produits et dans l' eau de lavage en neutralisant efficacement les micro-organismes. Il permet ainsi le recyclage sûr de l' eau de lavage et empêche les contaminations croisées. Aucune SPD (sous-produits de désinfection) nuisible à la santé humaine ou à l' environnement ne reste dans l' eau de lavage. Le système peut également être installé en retrofit sur les laveuses KRONEN existantes.