

EINLADUNG – BESUCHEN SIE UNS IN BERLIN!

FRUIT LOGISTICA

7.-9. Februar 2018 · Halle 3.1 · Stand A-04





Willkommen bei KRONEN

Auf dem KRONEN-Stand sehen Sie viele Neuigkeiten, Live-Maschinenpräsentationen – und wir laden Sie ein mit uns Jubiläum zu feiern: 40 Jahre Erfahrung und Innovation für die Nahrungsmittelindustrie!

MESSENEUHEIT: K650 Trocknungssystem

Trocknen von Salat, Gemüse, Früchten und mehr

Mit dem Trocknungssystem K650 präsentiert KRONEN ein ideales System, um in der **industriellen Anwendung** verschiedenste Salat- und Gemüseprodukte sowie geschnittenes Obst in einem **kontinuierlichen Verarbeitungsprozess** zu trocknen.

Je nach Produkt und dem gewünschten Trocknungsgrad können Schleuderzeiten und -geschwindigkeiten über ein Touchscreen reguliert werden. Dies ermöglicht einen **effektiven, schonenden und kurzen Trocknungszyklus**. Die Kapazität beträgt abhängig vom Produkt **400-2800 kg/h**.

Einige Parameter sind automatisiert, z.B. die Geschwindigkeit des Puffer- und Austragebandes, so dass die **Bedienung übersichtlich und einfach** ist. Optional ist eine **Volumenkontrolle** einsetzbar. Ohne Produkt schaltet die Maschine automatisch in den **Energiesparmodus**.

Am Ende wird das Produkt schonend auf ein Austrageband weitergeleitet, das einen möglichst **gleichbleibenden Produktfluss** für nachfolgende Prozesse gewährleistet.

Das Trocknungssystem K650 kann individuell an Ihre Anforderungen angepasst werden – wir beraten Sie gerne!





Vorteile K650

EINFACHE BEDIENUNG ÜBER TOUCHSCREEN

Im flexibel stellbaren Schaltschrank befindet sich ein Touch-Panel, in dem Programme sehr einfach eingegeben und gespeichert werden können. Wichtige Parameter sind die Schleudergeschwindigkeit und -dauer und ein einstellbarer Rechts-/Linkslauf für großblättrige Produkte.



HYGIENE UND REINIGUNG

Das K650 Trocknungssystem ist komplett aus Edelstahl AISI 304 oder FDA-konformen Kunststoffen (alle Lebensmittel-Kontaktflächen) gefertigt. Die robuste Maschine wurde nach den neuesten Hygienevorschriften konstruiert und ist somit schnell und einfach zu reinigen.



FLEXIBLE AUFSTELLVARIANTEN

Die Zuführung des Produkts kann von zwei Seiten und das Austragen in 5 verschiedene Richtungen erfolgen.

Somit sind 8 verschiedene Aufstellvarianten möglich, die eine größtmögliche Flexibilität je nach Kundenanforderung gewährleisten.



SPIRELLO 150

Gemüsespiralen- Schneidemaschine



SPIRELLO 150

Mit dem SPIRELLO 150 können Sie **große Mengen Gemüse** schnell und sauber **in dekorative Spiralen schneiden** (z.B. Karotten, Kartoffeln, Kürbis, Rettiche, Rote Beete, Zucchini, Sellerie u.v.a.m.).

Mit bis zu 680 Umdrehungen pro Minute schneidet der SPIRELLO 150 das Gemüse sekundenschnell in meterlange Spiralen, die optional mit einem Längenbegrenzungsmesser über eine Intervalltaktung (7 Stufen) gekürzt werden können.

Die Maschine ist mit Wechselmagazinen ausgestattet, davon wird ein Magazin jeweils im Wechsel mit der Rohware bestückt, währenddessen im zweiten Magazin das Gemüse in Bearbeitung ist. Das bedeutet, dass der SPIRELLO 150 **ohne Unterbrechung** im Einsatz sein kann!

Mit einer variablen Geschwindigkeitsregelung in 7 Stufen wird je nach Beschaffenheit des Produkts ein **optimales Schnittergebnis** erzielt. Die Maschine verfügt über ein automatisches Trennsystem zwischen Gutprodukt und Abfallprodukt. Dabei punktet der SPIRELLO 150 mit einem äußerst **minimalen Abfallanteil**, da das Gemüseprodukt komplett – bis auf ein kleines Kopfende – in Spiralen geschnitten wird.

Maße L x B x H:
600 mm x 845 mm x 1700 mm

max. Höhe des Rohproduktes 300 mm
Elektrische Leistung: 0,9 kW

Diese Maschinen präsentieren wir live

Die Krone für Frische: Innovative Technik für Gemüse, Salat, Früchte und mehr

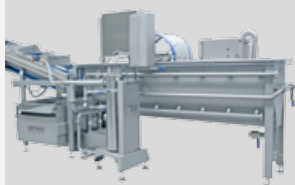
K650
Trocknungssystem



NEU



GEWA 3800B PLUS UVC
Waschmaschine
mit UVC-Entkeimung



SPIRELLO 150
Gemüsespiralen-
Schneidemaschine



UVC-Lock
Entkeimungsschleuse



GS 10-2 & GS 20
Bandschneidemaschinen



KUJ V
Würfel-, Stift- und Scheiben-
schneidemaschine



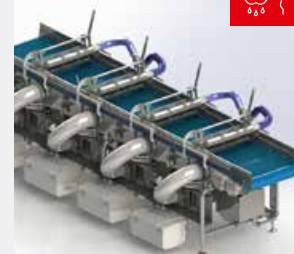
**auch für das
Trendprodukt
Gemüse-Reis!**



AMS 220
Ananas- & Melonenschäl-
maschine 2. Generation



FDS 5000
Entwässerungssystem



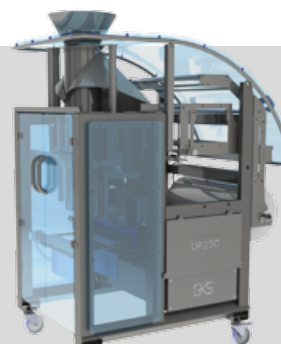
ORKI 18
Schälmaschine



GDM 35
Traubenentstielsmaschine



UP 350 Servo
Verpackungsmaschine



MASCHINEN

Weitere Maschinenpräsentationen auf der Messe: Verpackungsmaschinen **CP 350**, Schlauchbeutel-Verpackungsmaschine **FLOW**, Gemüsespiralen-Schneidemaschine **S021**, Stickschneidemaschine **S198**, Apfelschälmaschine **AS 4**, Gitter-, Teil-, Stanzmaschine **HGW**

Feiern Sie mit:



**WIR LADEN SIE EIN, MIT EINEM GLAS SEKT
ANZUSTOSSEN AUF 40 JAHRE KRONEN!**

Es erwartet Sie außerdem ein kleines Jubiläums-Dankeschön.
Und für Gaumen und Auge gibt es täglich noch einen besonderen
Genuss:

Live Cooking



VOM FELD FRISCH AUF DEN TISCH ...

Lassen Sie sich von den knackig-frischen Gaumengenüssen unserer
Messeköche Wolfgang Blum und Andreas Eigner verwöhnen

The World of KRONEN



40 JAHRE KRONEN



waschen



schneiden



schälen



trocknen



stanzen



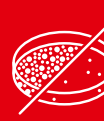
verpacken



bohren



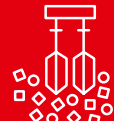
wiegen



entkeimen



reiben



mischen



entstielen

KRONEN GmbH

Römerstraße 2a
77964 Kehl am Rhein
Deutschland

Tel.: +49 7854 9646-0
Fax: +49 7854 9646-500
E-Mail: info@kronen.eu



Ein Unternehmen der
Zillgith Beteiligungs GmbH