

Ihr Spezialist für die verarbeitende Industrie



- ▶ Vorgegartes Fleisch rupfen – „Pulled Meat“
- ▶ Wurst in Scheiben schneiden – z.B. Currywurst
- ▶ Verschiedenste Produkte waschen, schleudern und schneiden

Die Krone
für Frische

Ihre Vorteile

Beste Qualität

Unsere Lösungen sind optimiert für die Herstellung von gerupftem und geschnittenem Fleisch, oder auch unterschiedlichste Schnitte von z.B. Currywurst – sowie für die Verarbeitung von Gemüse, Kräutern und Salat.



Effiziente Produktion

Die Verarbeitung erfolgt in einem kontinuierlichen Prozess – und daher ohne Zeitverlust zu 100% effizient.



Hygienic Design

Die Maschinen sind schnell und leicht zu reinigen – KRONEN ist Ihr Partner für die Herstellung gesunder Lebensmittel.



Sie verarbeiten für Ihre Produkte auch Salat, Gemüse oder Kräuter?

Dann haben wir für jede Anwendung die optimale Lösung. Ganz egal ob Schneidemaschinen, Waschmaschinen oder Trocknungsanlagen.



Haben Sie gewusst:

KRONEN ist Marktführer für Maschinen und ganze Prozessanlagen zur Verarbeitung von Salat, Gemüse und Obst in der industriellen Anwendung.

Unsere Kunden sind: Fleischverarbeitungs- und Schlachtbetriebe, Großmetzgereien, Fertiggerichte- und Convenience-Hersteller

**Sie beliefern den Einzelhandel, die Lebensmittelindustrie oder den HORECA?
Oder möchten Sie hochwertige und moderne Fleisch-Produkte für den Endverbraucher anbieten?**

Dann ist KRONEN der richtige Partner mit 40 Jahren Erfahrung. Wir sind ein Familienbetrieb und Maschinenproduzent in der Ortenau und liefern unsere Produkte in über 100 Länder der Erde.



Unsere Lösungen für die Fleischindustrie:

GS 10-2

Bandschneidemaschine

Mit dem Zerfaserungsmesser:

Gekochtes Fleisch von Rind, Schwein, Lamm, Hühnchen, Ente in Fasern mit handgemachter „Pulled meat“-Optik rupfen.

- ▶ Herstellung von bis zu 500 kg pro Stunde in exzellenter, gleichmäßiger Qualität
- ▶ Verschiedene Faserbreiten und -längen sind möglich



Mit 2-Flügel-Messer:

Optimal für das Schneiden von zum Beispiel frischer und gefrorener Wurst, aber auch von Salat und Kräutern

- ▶ Stufenlose Schnittstärken-Einstellung von 1 - 50 mm
- ▶ Kapazität: 120 - 1.500 kg/h, je nach Produkt

Weitere Lösungen & Anwendungen finden Sie unter:
www.kronen.eu/fleisch



KS 100 PLUS

Gemüse- und Salatschleuder

Ideal zum Abschleudern von z.B. aufgetauten Paprika- oder Zwiebelstücken, natürlich auch für Kräuter, Gemüse und Salate aller Art, die vorher gewaschen wurden.

Die Abtropfzeiten für Dosenwaren wie z.B. Pilzen, Ananas, Krabben, Thunfisch, usw. werden erheblich verringert.



UVR

Umluftentkeimer

In Kooperation mit unserem Partner sterilAir[®] bieten wir **hochwirksame UVC-Technologie** – für Räume mit geringer Konvektion, z.B. Produktions- und Reiferäume, Warenlager und Kühlhäuser.



KSM 100

Gemüseschneidemaschine

Perfekt geeignet zum Schneiden von Gemüse und Salat: für **Scheiben, Stifte, Würfel** oder zum **Reiben** – in unterschiedlichsten **Schnittstärken**.

Einfache und schnelle Bedienung sowie eine Kapazität von 60-375 kg pro Stunde bei Gemüse (je nach Produkt) sind gewährleistet.





KRONEN®
Nahrungsmitteltechnik



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