

Feiern Sie mit uns!

40 Jahre KRONEN, 40 Jahre Erfahrung und
Innovation in der Nahrungsmitteltechnik

KRONEN[®]
Nahrungsmitteltechnik



1978 – 2018

Jetzt vormerken: KRONEN Jubiläumstage vom 27. bis 28. September 2018

Liebe Kunden, Sehr geehrte Damen und Herren,

40 Jahre KRONEN – im Jahr 2018 haben wir Grund zu feiern! Seit 40 Jahren ist KRONEN in der Nahrungsmitteltechnik erfolgreich, daher sagen wir Kunden und Partnern Dank für die gute Zusammenarbeit und veranstalten vom 27. bis 28. September die Jubiläumstage in Kehl am Rhein.

Wir laden Sie herzlich ein: Im Rahmen der hauseigenen Messe werden Ihnen exklusiv die **neuesten KRONEN-Lösungen** vorgestellt. Darüber hinaus ergänzen **Vorträge zu Zukunftsthemen** die Vorführungen – Robotik, Biofilm, Chloreinsatz, Industrie 4.0. und Hydroponic sind zum Beispiel einige Stichworte, um die es darin gehen wird.

Darüber hinaus bereiten wir für Sie ein besonderes Begleitprogramm vor: Unter anderem freuen wir uns, Sie zum **Gala-Dinner am 27. September in die Reithalle Offenburg** einzuladen. Es erwartet Sie ein vielfältiges Unterhaltungsprogramm in einem ganz besonderen Ambiente.

Merken Sie sich den Termin schon jetzt vor! Alle Details erhalten Sie mit unserer Einladung im Sommer.

Wir freuen uns über Ihren Besuch bei KRONEN in Kehl am Rhein!

Mit herzlichen Grüßen



Rudolf-Hans Zillgith & Stephan Zillgith
Geschäftsführende Gesellschafter



KRONEN®
Nahrungsmitteltechnik



PS: Sie hatten keine Gelegenheit persönlich auf der Fruit Logistica 2018 in Berlin und der Anuga FoodTec 2018 in Köln vor Ort zu sein?

Im beiliegenden Flyer finden Sie unsere **Messe-Highlights** und **weitere wichtige Neuheiten** aus dem Hause KRONEN zusammengefasst.

40 JAHRE KRONEN

Heute ist KRONEN erfolgreich wie nie. Kunden in über 100 Ländern vertrauen auf die hohe KRONEN-Qualität.

Und wir überzeugen immer wieder als Ideenwerkstatt, die innovative, maßgeschneiderte Lösungen im Sinne und zum Nutzen unserer Kunden liefert.

Fragen Sie uns, wir beraten Sie gerne!



KRONEN MESSE-HIGHLIGHTS

Messeneuheit:
K650 Trocknungssystem



Mit dem Trocknungssystem K650 präsentiert KRONEN auf der Fruit Logistica 2018 erstmals ein ideales System, um in der **industriellen Anwendung** verschiedenste Salat- und Gemüseprodukte sowie geschnittenes Obst in einem **kontinuierlichen Verarbeitungsprozess** zu trocknen.

Die Vorteile auf einen Blick:

- 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**.

HINWEIS
Alle wichtigen Details finden Sie immer aktuell auf unserer Webseite!



www.kronen.eu/k650

ANWENDUNGSBEISPIEL

Salat- und Gemüse-Verarbeitungslinie



Wir passen jede Linie **individuell an Ihre Anforderungen** an: Die Anlagenprojektierung und Realisierung komplexer Lösungen sind für uns eine Selbstverständlichkeit.

Ein Beispiel: Die Salat- und Gemüse-Verarbeitungslinie zum Schneiden, Waschen und Trocknen und Wiegen von Salat und Gemüse mit einer Kapazität je nach Produkt von **400 – 2.800 kg/h**.

Integriert sind folgende KRONEN-Maschinen:

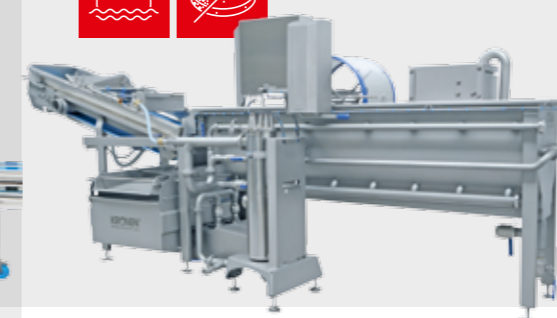
- Trocknungssystem K650
- Bandschneidemaschine GS 10-2
- 2 x Waschmaschine GEWA 3800V PLUS in Kaskadenformation
- Kastenwiegesystem KWS – z.B. variabel ersetzbar durch Verpackungsmaschinen



www.kronen.eu/projekte-entwicklung

KRONEN MESSE-HIGHLIGHTS

Neu: Waschmaschine
GEWA 3800B Plus mit integrierter
UVC-Wasserentkeimung



Entkeimung ohne Additive:

KRONEN bietet die Integration einer neuen **UVC-Wasserentkeimungsanlage** in der GEWA 3800B Plus Waschmaschine an. Damit wird das Wasserschwamm permanent entkeimt und als keimreduziertes Prozesswasser zurückgeführt. Die eingesetzten markterprobten UV-Komponenten von **sterilAir®** erfüllen die hohen Ansprüche der Lebensmittelindustrie optimal.

Der Nutzen des UVC-Reaktors:

- liegt vor allem in der **Verhinderung von Kreuzkontaminationen**
- er gewährleistet eine **höhere Prozesssicherheit**
- und ermöglicht eine **Reduktion der verwendeten Wassermenge**.

Ein kontinuierlicher Wasserkreislauf ist gewährleistet. Der UVC-Reaktor ist zudem so konzipiert, dass er mit einem beispielgebend niedrigen Energieeinsatz betrieben wird und eine hohe Wartungsfreundlichkeit garantiert ist.

www.kronen.eu/anfrage

KRONEN MESSE-HIGHLIGHTS

Neu:
Entwässerungssystem
FDS 5000



Das FDS 5000 ist optimal zur Entwässerung und zum Trocknen von härterem Gemüse, gewürfelten Paprika, Karotten, Tomaten, Obst, Rosinen und mehr. Es **entfernt starke überschüssige Feuchtigkeit** vom Produkt und erhält es dabei in **optimalem Zustand**.

Die Vorteile auf einen Blick:

- Je nach Produkt können **1.000–3.000 kg/h** verarbeitet werden.
- Das Produkt wird auf einem Maschennetz aus Draht transportiert, die Maschenstärke kann auf **1000, 2000 oder 3000 µm** variiert werden.
- In der Klopfsstation wird das Produkt getrennt und in einem ersten Schritt entwässert. Die **vier Flow-Entwässerungsabschnitte** liegen direkt neben dem Absaugbereich, in der ein Air Flow im zweiten Schritt jede überschüssige Feuchtigkeit entfernt.



www.kronen.eu/anfrage

WEITERE INNOVATIONEN & NEUHEITEN

Neue Version:
Gemüse- und Salatschleuder
KS-100 PLUS und KS-7 PLUS



NEUE VERSION

Die KS-100 PLUS zeigt sich im neuen Gewand: Beim Redesign stand neben der Optik vor allem die **technische Weiterentwicklung** im Mittelpunkt.

Die Vorteile auf einen Blick:

- Die stabile Bauweise, Sicherheit und Funktion orientieren sich an den Anforderungen der Zentrifugen-Norm **DIN EN 12547** sowie der Salatschleuder-Norm **DIN EN 13621**.
- Die **KS-100 PLUS** ist zudem **besonders reinigungsfreundlich**. Im Schleuderbereich gibt es keine Schmutzdecken.
- Größtmöglicher **Komfort und eine optimale Anpassung** an das Produkt sind ebenfalls gewährleistet.
- Alternativ zur KS-100 PLUS ist das Modell **KS-7 PLUS** erhältlich. Die KS-7 PLUS ist mit sieben individuell einstellbaren Schleudergeschwindigkeiten sowie stufenlos einstellbaren Schleuderzeiten ausgestattet.

www.kronen.eu/ks100-plus

Trendprodukt Gemüse-Reis mit der Würfel-, Stift- und Scheibenschneidemaschine KUJ V



Ein neuer Trend für den Convenience- und Freshcut-Markt ist das Angebot von Gemüse-Reis, also in kleinste Form gebrachte Brokkoli- und Blumenkohl-Stängel oder auch Karotten in Reis-Format.

Das neue Trendprodukt Gemüse-Reis kann mit der KUJ V in exakter Schnittqualität und einem einzigen Arbeitsgang hergestellt werden.



www.kronen.eu/gemuese-reis

Weltneuheit: Convenience Avocado Linie



Verarbeitungstisch der Convenience Avocado Linie

VIDEO
www.kronen.eu/video-avocado-linie

Die teilautomatisierte Convenience Avocado Linie ist Ihre optimale Lösung für das **Schälen und Entsteinen großer Stückzahlen** – schonend und zugleich effizient.

Die Vorteile auf einen Blick:

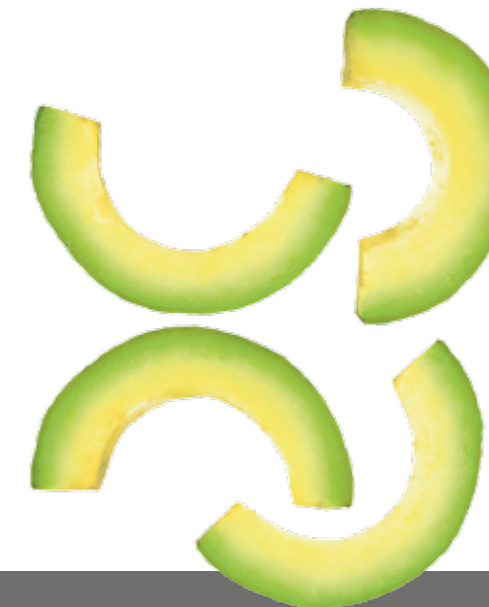
- Sie erleichtert Ihrem Personal die Verarbeitung und erhöht die **Produktivität** pro Person maximal!
- Aus den empfindlichen Früchten entsteht ein **visuell ansprechendes Produkt**, das mit der manuellen Verarbeitung vergleichbar ist.
- Das Fruchtfleisch wird **vollständig genutzt**, es bleibt ein minimaler Abfallanteil.

Kapazität (mit Schneidemaschine TONA S180K):

1.200 Stück/h

Kapazität (mit Schneidemaschine TONA Rapid):

4.800 Stück/h



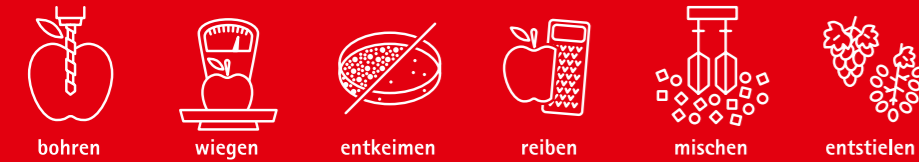
www.kronen.eu/avocado-linie

KRONEN HIGHLIGHTS

Innovationen und Neuheiten aus dem Hause KRONEN



www.kronen.eu



KRONEN: Ihr Partner für Lösungen von morgen

Aktuelle Forschungsprojekte: www.kronen.eu/projekte-entwicklung

KRONEN setzt auf einen nachhaltigen, ganzheitlichen Ansatz: Das hoch qualifizierte KRONEN Projekt-Team entwickelt und plant mit Partnern aus Industrie und Forschung zielgerichtet.

Und wir beraten Sie im Hinblick auf eine hygienische, sichere und ressourceneffiziente automatisierte Produktion.

Unser Ziel ist, auf diese Weise den Geschäftserfolg unserer Kunden zu unterstützen und die Herstellung frischer, gesunder Lebensmittel zu gewährleisten.

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



www.kronen.eu