



Bei den Live-Vorführungen wurden die Verarbeitungsmöglichkeiten von Kronen-Produktexperten umfassend vorgestellt.



Stephan Zillgith, Geschäftsführer der Kronen GmbH (l.) erläuterte den Gästen die Vorteile der einzelnen Anlagen.

KRONEN GMBH NAHRUNGSMITTELTECHNIK

170 Besucher aus 40 Ländern bei Kunden- und Vertreter-tagung

Am 23. September 2016 fand der Kronen-Kundentag, der alle zwei Jahre organisiert wird, in Verbindung mit der internationalen Kronen-Vertretertagung (21. und 22. September) statt. Mehr als 170 interessierte Besucher aus über 40 Ländern waren der Einladung nach Kehl am Rhein gefolgt.

Bei den Live-Vorführungen wurden die Verarbeitungsmöglichkeiten für Salat, Gemüse und Obst von den Kronen-Produktexperten umfassend vorgestellt. „Wir unterstützen unsere Anwender mit Maschinen und Technologien, die präzise auf die jeweilige Aufgabe zugeschnitten sind. Darüber hinaus binden wir Partnerunternehmen ein, die wiederum in ihrem Metier führend sind.“

Besucher erlebten optimierte Prozessabläufe: Vom Vorbereiten und Sortieren übers

Schneiden, Waschen, Entwässern und Trocknen bis hin zum Verpacken der Produkte – alles aus einer Hand. Zudem blieb viel Zeit für die Beantwortung von Fragen und den Austausch mit den Experten.

Der Foodtruck „Grill & Chill“ sorgte mit Tapas und frisch zubereiteten Bio-Burgern für das leibliche Wohl der Gäste. Eine besondere Attraktion war die Gratis-Schuhputzaktion.

Vom Vorbereiten zum Verpacken – Lösungen aus einer Hand

Schneiden



Schälen



Wiegen & Verpacken



Entkeimen



Spirello 150

Gemüsespiralen-Schneidemaschine
Zum Schneiden von dekorativen Spiralen aus Gemüse in großen Mengen



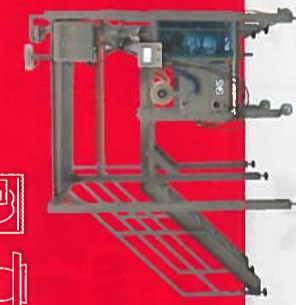
AMS 220

Ananas- & Melonenschälmaschine
Spezialisiert auf das Schälen von Früchten in einer großen Bandbreite in unterschiedlichsten Formen und Größen



KWT 16

Wiegetisch & -podest
Für das ergonomische Abwiegen und Befüllen bieten wir ein Personenpodest inklusive Einkopfwage an.



UVC-Lock

Entkeimungsschleuse
Zuverlässige und sichere Oberflächen-entkeimung von Verpackungsmaterial, Transportkisten und Edelstahlgeböden.



waschen



schälen



trocknen



stanzeln



verpacken



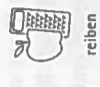
bohren



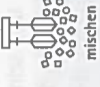
wiegen



entkeimen



reiben



mischen



entstielen

KRONEN®
Nahrungsmitteltechnik



waschen



schälen



trocknen



stanzeln



verpacken



bohren



wiegen



entkeimen



reiben



mischen



entstielen

Alles aus einer Hand – Alles mit einer Produktionslinie



GEWA UVC

Waschmaschine
Effektives und schonendes Waschen von Gemüse, Salaten und Früchten. Über einen integrierten UVC-Reaktor wird das Waschwasser permanent entkeimt und als UVC-behandeltes Prozesswasser zurückgeführt.

Wir beraten Sie gerne!

