

## PROZESSAUTOMATEN

■ **Karl Schnell** präsentiert in **Halle 6.1, Stand E 088/F 089** seine multifunktionellen KS Prozessautomaten. Diese Universalmaschinen gibt es in den Chargengrößen von 30 bis 1400 Litern. Sie können sowohl als „Stand-Alone Maschine“ für Delikatessen, als auch als zentraler Teil einer kontinuierlichen Prozesslinie in der Großproduktion eingesetzt werden. KS Prozessautomaten meistern schwierige Zerkleinerungs-, Misch- und Emulgiervorgänge bei deutlich verkürzten Chargenzeiten und daraus folgendem signifikant reduziertem Zeit- und Energiebedarf.



## Offensiv in die Zukunft mit innovativen Neuheiten und Robotertechnologie

Die **Kronen GmbH Nahrungsmitteltechnik** gehört zu den führenden Lieferanten für die Catering-, Convenience-, Feinkost- und Lebensmittelindustrie für Salat-, Gemüse und Obstverarbeitung sowie Fisch-, Fleisch- und Geflügelverarbeitung. In Köln präsentiert das Unternehmen folgende Produktneuheiten: Die neue GEWA XL Waschmaschine bietet optimale Waschergebnisse für große Mengen Gemüse, Salate und Früchte. Bei dieser Waschmaschine handelt es sich um ein Ergebnis des RESFOOD-Projektes ([www.resfood.eu/web/](http://www.resfood.eu/web/)), das Kronen erstmalig zur Anuga Foodtec 2015 vorstellt. Erstmals wird live eine Roboterstation für Tomatenverarbeitung präsentiert, bestehend aus vier miteinander verbundenen Hauptmodulen: Rollenverlesetisch, Schneidemaschine PGW, Bildverarbeitungssystem und Roboter. Die neue AMS 220 Ananas- & Melonenschälmaschine

ne ist spezialisiert auf das Schälen von Früchten in einer großen Bandbreite in unterschiedlichsten Formen und Größen; Kapazität: bis zu 4 Früchte/Minute. Ein besonderes Messe-Highlight wird die Live-Vorführung einer komplexen Verarbeitungs- und Verpackungsanlage – die Robotik-Pack-Linie – sein. Diese automatisierte Anlage besteht aus mehr als einem Dutzend Modulen, die verschiedene Veggie-Packs herstellt. Kronen ist Partner im Netzwerk der Robotik-Pack-Linie mit der Bandschneidemaschine GS 10-2 TTS. Abgestimmt auf das hohe Niveau der Robotik-Pack-Linie ist diese Schneidemaschine perfekt integriert. **Halle 10.1, Stand F 008**



## SIEBMASCHINE – RÄUCHERANLAGE

■ **Fuchs Maschinen AG** stellt in **Halle 10.1, Stand E 021**, die Plansiebmaschine SIFTOMAT food zur Sortierung von geschnittenem Gemüse vor. Mit der Siebmaschine werden bereits geschnittene Gemüsestücke hervorragend nach der vorgegebenen Länge sortiert, die kürzeren Randstücke werden aussortiert. Speziell für den Nassbereich ist die Maschine geeignet. Der SIFTOMAT food ist ebenfalls einsetzbar für Speck- oder Schinkenwürfel bzw.

Fuchs Maschinen AG



-streifen, Käsewürfel, Brotcroutons oder Ananaswürfel.

■ Zum umfangreichen Anlagenprogramm, das **Reich** auf der Anuga FoodTec zeigt, gehören Universal-Räucheranlagen, Koch- und Backanlagen, Klima-Rohwurstanlagen, Intensivkühlanlagen, Raucherzeuger und Kochkessel. Highlights sind die Modelle der Airmaster-Reihe, dazu zählen neben dem universal einsetzbaren Airmaster UK, die Querstrom-Backanlage Airmaster BKQ und die Airmaster UKF. **Halle 6.1, F 038**