

Neue Anlage ermöglicht effektive und schonende Produktverarbeitung **Innovative Avocado-Verarbeitungslinie auf den Markt gebracht**

Die Nachfrage nach Avocados boomt und damit gewinnt auch die frische Verarbeitung der Frucht in großen Mengen an Bedeutung. Die KRONEN GmbH Nahrungsmitteltechnik bedient die Anforderung des Convenience- und Freshcut-Marktes nun mit der weltweit ersten Avocado-Verarbeitungslinie, mit der das Schälen und Entsteinen großer Stückzahlen innerhalb kürzester Zeit möglich ist und ein visuell ansprechendes Produkt hergestellt wird.

Mit der einzigartigen, teilautomatisierten Avocado-Verarbeitungslinie können standardmäßig bis zu 1.200 Früchte pro Stunde – das entspricht etwa 300 kg Avocados – geschält und entsteint werden. Die Kapazität kann aber bei Bedarf sogar vervierfacht werden: auf 4.800 Früchte pro Stunde. Zunächst wird die Avocado halbiert, einschließlich des Avocado-Steins, im zweiten Schritt werden die Steine aus den halbierten Früchten entfernt und schließlich wird die Frucht geschält. Steine und Schalen werden auf einem Abfallband entsorgt, während die fertigen Avocado-Hälften auf dem Austrageband weiterlaufen.



Die Avocados werden also in Sekundenschnelle für die Weiterverarbeitung präpariert. Die Anlage ist so konzipiert, dass aus den empfindlichen Früchten ein visuell ansprechendes Produkt entsteht, das einer manuellen Verarbeitung entspricht. Am Austrageband der Linie kann ergänzend die KRONEN Schneidemaschine GS 10-2 angebunden werden, welche den nächsten Schritt erledigt und die Avocados in Scheiben oder Würfel zerkleinert. Die so verarbeiteten Avocados finden unter anderem in Sandwiches, Wraps, Salaten, Sushi und anderen frischen, hochwertigen Convenience- und „Food- To-Go“-Produkten Verwendung.

Erfolgreicher Einsatz

Entstanden ist die innovative Avocado-Verarbeitungslinie in enger Zusammenarbeit mit einem KRONEN-Kunden und Convenience-Produzenten aus Westeuropa. Das Unternehmen produziert geschnittene Avocados im großen Stil. Benötigt wurde eine Lösung, die die Mitarbeiter entlastet. Denn der Hersteller hatte mit einem häufigen Ausfall von Mitarbeitern zu kämpfen, die aufgrund der gleichförmigen Handbewegung beim Entsteinen der Früchte innerhalb kürzester Zeit gesundheitliche Probleme am Handgelenk bekamen.

Dies wurde mit der neuen Verarbeitungslinie komplett behoben. Aber nicht nur in dieser Hinsicht profitiert das Unternehmen von der neuen Linie: Die Produktivität am Einsatzstandort hat enorm zugenommen, nämlich um 25 Prozent. Dabei ist auch der Ertrag an reinem Fruchtfleisch, je nach Festigkeit der Früchte, um bis zu 11 Prozent gestiegen. Somit können andere Produktionsstandorte des Unternehmens entlastet bzw. mitversorgt werden. Und das dadurch frei werdende Personal – zwei Arbeitskräfte – kann für andere Arbeitsgänge eingesetzt werden. Die komplette Verarbeitungslinie, einschließlich der KRONENSchneidemaschine GS 10-2, die ebenfalls integriert wurde, amortisiert sich für den Convenience-Hersteller innerhalb von 120 Arbeitstagen. Ein Ergebnis, das die Erwartungen weit übertroffen hat.

„Wir freuen uns die neue Convenience Avocado Linie präsentieren zu können. Wir arbeiten eng mit der Branche zusammen, um innovative, maßgeschneiderte Lösungen zu entwickeln. Unser Ziel ist, auf diese Weise den Geschäftserfolg unserer Kunden zu unterstützen und die Herstellung frischer, gesunder Lebensmittel zu gewährleisten“ so KRONEN Geschäftsführer Stephan Zillgith.

'Convenienc' Avocado auf dem Vormarsch

Die Avocado erfährt aktuell einen großen Boom. Die „Butterfrucht“ gilt als gesund, nährstoffreich und ist vielseitig verwendbar. Der Fettanteil liegt bei rund 23 Prozent, dabei handelt es sich jedoch um die begehrten ungesättigten Fettsäuren. Verbraucher, die sich gesundheitsbewusst ernähren, fragen die Frucht nach. Gerade auch für Vegetarier und Veganer ist sie unter anderem aufgrund des hohen Anteils an essentiellen Aminosäuren interessant. Und wegen ihres dezenten Geschmacks und der cremigen Konsistenz ist sie daher für viele „Fast Casual“-Produkte im Trend: zum Beispiel als „Topping“ von Salaten, als Zutat in Wraps oder Sandwiches und natürlich in Sushi-Rolls.

„Die Avocado wird mehr und mehr verarbeitet und als frisch geschnittenes Produkt angeboten. Denn die Nachfrage wächst, zum Beispiel in Westeuropa – besonders UK – sowie in den USA, Südamerika, und Australien. Mit der bis ins Detail durchdachten Avocado-Verarbeitungslinie ist dem KRONEN-Entwicklungsteam eine echte Innovation gelungen: die weltweit erste Linie, mit der man Avocados für Convenience-Produkte in großen Mengen verarbeiten kann“ unterstreicht Eric Lefebvre, Technischer Leiter und Prokurist bei KRONEN, die Bedeutung der neuartigen Anlage für den Freshcut- bzw. Convenience-Markt.

Leistungsbereich der Convenience Avocado Linie von KRONEN

Die teilautomatisierte Convenience Avocado Linie ist optimiert für das Entsteinen und Schälen von Avocados in großen Mengen. Integriert sind eine KRONEN Schneidemaschine TONA S180K mit einem Zuführband und ein mehrere Stationen umfassender Verarbeitungstisch mit je einem Transport-, Austrage- und Abfallband. Optional kann die Linie mit der leistungsfähigeren TONA Rapid bereitgestellt werden, dann erhöht sich die Kapazität und es können bis zu 4.800 Stück pro Stunde verarbeitet werden.

Zu den wichtigsten Vorteilen der Verarbeitungslinie gehören u.a. eine effektive, schonende Produktverarbeitung bei der das Entsteinen und Schälen so konzipiert ist, dass das Fruchtfleisch komplett genutzt wird und ein minimaler Abfallanteil entsteht. Pro Stunde können dementsprechend bis zu 180 kg geschälte und entsteinte Avocado-Hälften hergestellt werden. Darüber hinaus verfügt die Anlage über eine benutzerfreundliche Oberfläche sowie ein übersichtliches Bedienfeld. Die einzelne Werkzeuge sind flexibel höheneinstellbar (zwischen 900-980 mm). Sie lassen sich, wie auch die Schneideeinsätze, leicht und in kurzer Zeit wechseln. Zum Schluss ist die Avocado-Verarbeitungslinie komplett aus Edelstahl AISI 304 oder FDA-konformen Kunststoffen (alle Lebensmittel-Kontaktflächen) gefertigt und nach den neuesten Hygienevorschriften konstruiert.

Für weitere Informationen:

KRONEN GmbH Nahrungsmitteltechnik

Römerstrasse 2a 77694, Kehl am Rhein



Ansprechpartner:

Esther Müller

Tel. 07854 9646-161

Fax: 07854 9646-5161

Email: esther.mueller@kronen.eu

Christina Maier

Tel. 07854 9646-160

Fax: 07854 9646-5160

Email: christina.maier@kronen.eu

Erscheinungsdatum: 01.02.2018

© 2018 *FreshPlaza*. Alle Rechte vorbehalten.