

Freitag, 4. Mai 2018



03.05.2018

Kronen: Verarbeitungslinie mit neuem Trocknungssystem installiert

Für den schwedischen Obst- und Gemüsehändler und Freshcut-Produzent Grönsakshallen installierte die Kronen GmbH im Produktionsbetrieb in Hägersten eine neue Verarbeitungslinie.

Der Produzent nutzt bereits mehrere Einzelmaschinen des Herstellers, zum Beispiel die Gemüse- und Salatschneidemaschine KSM 100 oder die Salatschleuder K50.

Die neue Linie bringt in Bezug auf den Ressourceneinsatz Vorteile. Sie ist platzsparend konstruiert und garantiert einen effizienten Einsatz von Wasser. „Wir sind sehr zufrieden mit der Linie und der resultierenden Produktqualität“ sagt Magnus Agneborn, Produktionschef bei Grönsakshallen. „Wir werden durch ihren Einsatz unseren Wasserverbrauch reduzieren können.“



Foto: Kronen

Die komplett vernetzte Verarbeitungslinie dient zum Schneiden, Waschen, Trocknen und Wiegen von Blattsalaten und verschiedenstem Gemüse. Sie verfügt über eine Bandschneidemaschine GS 10-2, zwei Waschmaschinen GEWA 3800V PLUS mit Vibrationsaustrag, als erste Verarbeitungslinie über das 2018 eingeführte Trocknungssystem K650 sowie über ein Kistenwiegesystem KWS. Je nach Produkt hat die Maschine eine Kapazität von 400 bis 1.000 kg pro Stunde.

[Diese Seite drucken](#)

NEWSMAIL KOSTENLOS ABONNIEREN

RSS FEED NEWSNET ABONNIEREN

Copyright © 2018 Fruitnet Media International GmbH

All rights reserved, Republication or redistribution of content, including by framing or any other means, is expressly prohibited without prior written consent.

