

KRONEN GMBH NAHRUNGSMITTELTECHNIK

Individuelle Modifizierbarkeit von Maschinen für mehr Produktivität

Als Spezialist für Verarbeitungstechnik bietet Kronen GmbH Nahrungsmitteltechnik die ganze Bandbreite an Maschinen für die Fresh Cut-Industrie. Das 1978 gegründete Unternehmen entwickelt und produziert eigene Anlagen seit 1992, darunter Einzel- und Sondermaschinen sowie komplette Verarbeitungslinien zum Vorbereiten, Schneiden, Waschen, Trocknen, Schälen und Verpacken von Nahrungsmitteln, auch im großen Maßstab.

Überall wo große Mengen knackige Salate, frisches Obst oder feines Gemüse effektiv und schonend wie von Hand verarbeitet werden, sind Kronen-Maschinen im vielfältigen Einsatz, oft unter härtesten Bedingungen. Als eine seiner Stärken nennt das Unternehmen die Fähigkeit, auf die individuellen Bedürfnisse der Kunden einzugehen und die geforderten Anpassungen und Entwicklungen zu implementieren. „Langjähriges und umfassendes Know-How bei Planung, Umsetzung und Inbetriebnahme von komplexen und kundenspezifischen Anlagen für die Nahrungsmittel-Verarbeitung garantieren kurze Projektlaufzeiten und einen störungsfreien Betrieb vor Ort. Um das Durchsatzpotential jeder Maschine voll auszuschöpfen werden alle Kronen-Maschinen optimal aufeinander abgestimmt. Dies vermeidet Flaschenhälse im Verarbeitungsprozess. Gleichzeitig werden dadurch Produktstaus vermieden, Wartungs-



Stephan Zillgith

und Instandhaltungskosten gesenkt und energiesparend produziert.“

So entwickelt Kronen neben dem Standardsortiment in enger Zusammenarbeit mit Kunden bedarfsgerechte Lösungen. Sämtliche Maschinen sind demzufolge nicht nur durch ihr reichhaltiges Zubehör-Sortiment in vielen Variationen ergänz- und kombinierbar. „Sie können auch zusammen in verschiedenen Kombinationen effektiv eingesetzt werden, wobei jede Maschine einzeln gemäß ihrem jeweiligen Arbeitsumfeld modifiziert werden kann.“

Diese individuelle Modifizierbarkeit der Maschinen sei ein wichtiger Schritt in Richtung verbesserte und kundengerechte Produktivität. So hat Kronen z.B. Anlagen aus der eigenen GS-Schneidemaschinenserie verändert und in landwirtschaftliche Erntemaschinen integriert. Auf diese Art konnte deren Einsatz direkt auf das Feld verlagert und Schnittlauch so erntefrisch



und unmittelbar weiterverarbeitet werden – eine erfolgreiche Weiterentwicklung der Standardmaschine.

„Der klare Auftrag an die Funktionalität dieser Maschine war hier, dass die extrem empfindliche Struktur des geernteten Schnittlauchs erhalten bleibt und nicht zerquetscht wird. Dies ist nur ein kleines Beispiel von vielen für den Aufbau gezielter Produktionslinien. Es gibt vielfältige Möglichkeiten für rationelle Verarbeitungslinien“, sagt Stephan Zillgith, Geschäftsführer der Kronen GmbH.

Standardisierte Zentral-Steuerungssysteme

Für den Einsatz in Produktionsanlagen entwickelte Kronen ein standardisiertes Zentral-Steuerungssystem mit einem optimalen Kosten-Nutzen-Verhältnis. Von einer Bedienerzentrale aus kann die komplette Anlage via Touchscreen oder PC flexibel gesteuert und an

die Produktionsabläufe angepasst werden. Dies erleichtert die Anpassung der Anlagenleistung an unterschiedliche Kapazitäten, Produkte oder Produkt-Mischungen. Bei komplexen Anlagen besteht die Notwendigkeit, diese intelligent miteinander zu vernetzen. Dies ist möglich mit Hilfe der Prozess-Visualisierungs-Komponenten von Kronen.

Diese Prozess-Visualisierungs-Komponenten ermöglichen in Verbindung mit dem optional erhältlichen Bus-System die Möglichkeit, Systemmeldungen, wie z.B. Wartungsmeldungen oder Fehlermeldungen umgehend zu lokalisieren und darauf zu reagieren. Beispielsweise schaltet das System bei einem Produktstau automatisch vorgelagerte Maschinen ab und verhindert so die Verschwendung von wertvollen Rohmaterialien.

Von der Reorganisation eines Betriebs bis zur Planung einer komplett neuen Salat-, Gemüse- und Obstverarbeitung bietet Kronen aufgrund langjähriger Erfahrung der Mitarbeiter

Im Ausstellungsraum haben Besucher die Möglichkeit, verschiedene Verarbeitungstechniken mit den neu entwickelten und bewährten Maschinen zu testen.



Von der Reorganisation eines Betriebs bis zur Planung einer komplett neuen Salat-, Gemüse- und Obstverarbeitung bietet Kronen eine komplette Beratung.

eine kompetente Beratung. Das Unternehmen erfüllt ein breites Spektrum von Kundenwünschen und Anforderungen, wie z.B. Schneiden von Fleischwaren nach Halal-Vorschriften oder koscheres Salatwaschen auf hohem Qualitätsstandard in einem angemessenen Preis-/Leistungsverhältnis. Im modernen und lichtdurchfluteten Kronen-Ausstellungsraum haben Besucher die Möglichkeit, verschiedenste Verarbeitungstechniken mit den neu entwickelten und bewährten Kronen-Maschinen zu testen. „Dieses Angebot wird von Kunden aus aller Welt oft und gerne wahrgenommen.“

Das Unternehmen beschäftigt heute 90 Mitarbeiter und ist ein global operierender Maschinen- und Systemlieferant für die Catering-, Feinkost-, Freshcut- und Lebensmittelindustrie mit weltweiten Vertretungen in über 55 Länder. Die Produkte werden in über 85 Länder der Erde geliefert. „In enger Kooperation mit Kunden und internationalen Partnern wollen wir die traditionellen Werte wie Qualitätsbewusstsein

Vorteile im Detail

- Qualität
- Rückverfolgbarkeit
- Detaillierte Prozess-Informationen
- Standardisierte Abläufe
- Leichte Bedienbarkeit bei Produktänderungen
- Prozesssteuerung am Arbeitsplatz
- Weniger Ausfallzeiten
- Fernwartungsservice und -zugang möglich
- Wartung / Fehlermeldungen können schnell lokalisiert werden
- Vermeidung von Rohmaterialverschwendung

erhalten, aber auch die veränderten Herausforderungen des globalen Marktes kreativ und offensiv erkennen und umsetzen“, unterstreicht der Maschinenspezialist.

Vom Vorbereiten zum Verpacken – Lösungen aus einer Hand

Vorbereiten



Putztisch

Vorbereiten und Sortieren
Ergonomische Arbeitsstationen – ideal zur Vorbereitung und zum Putzen des zu verarbeitenden Produkts.

Schneiden



GS 10-2

Bandschneidemaschine
Mehr als tausendfach bewährte GS 10-2 überzeugt mit innovativen Funktionen und perfekter Schneidequalität.

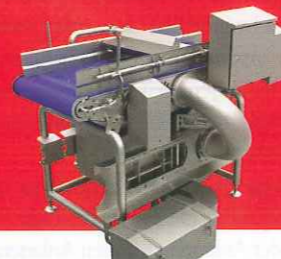
Waschen



GEWA 3800B Plus

Waschmaschine
Effektives und schonendes Waschen von Gemüse, Salaten und Früchten durch einstellbare Wasserwalze.

Entwässern



Flow Dry

Trocknungsanlage
Zum schonenden Trocknen und Entwässern von Früchten, hartem Gemüse und Salat.

Trocknen



K50-100 S

Zentrifuge
Das TOP-Modell unter den KRONEN-Gemüse- und Salat-Schleudern, weltweit hundertfach im Einsatz.

Verpacken



CP 350 Plus

Verpackungsmaschine
Zum ökonomischen Verpacken von fließenden, schüttfähigen oder pastösen Produkten

Alles aus einer Hand – Alles mit einer Produktionslinie

KRONEN-Maschinen sind ganz auf die Anforderungen Ihres Betriebes abgestimmt. Wir liefern hochleistungsfähige Maschinen für einzelne Arbeitsgänge – zum Waschen, Schneiden, Teilen, Schälen, Trocknen, Mischen oder Verpacken. Durch effektives Kombinieren einzelner Maschinen realisieren wir für Sie komplette Produktionsabläufe und kundenspezifische Verarbeitungslinien mit Prozess-Automatisierung durch Einsatz modernster Steuer- und Regeltechnik.

