

KRONEN GMBH NAHRUNGSMITTELTECHNIK

Offensiv in die Zukunft mit innovativen Neuheiten und Robotertechnologie

Anlässlich der Anuga FoodTec präsentiert sich die expandierende Kronen GmbH Nahrungsmitteltechnik mit Neuheiten sowie einer breiten Maschinenpalette aus dem Standardprogramm unter Live-Bedingungen. Mit einem leistungsstarken Angebot zeigt Kronen ihre vielfältigen und modernen Verarbeitungsmöglichkeiten für Salat, Obst und Gemüse.

Das Unternehmen mit Sitz in Kehl am Rhein gehört zu den weltweit führenden Lieferanten für die Catering-, Convenience-, Feinkost- und Lebensmittelindustrie für Salat-, Gemüse und Obstverarbeitung, sowie Fisch-, Fleisch- und Geflügelverarbeitung. Zu den Maschinen-Neuheiten aus dem Bereich O+G, die in Köln präsentiert werden, gehören:

- Sandfang, Insektenaustag, Filtersieb
- Energieeffizienz durch optimale Wasserströmung
- geringerer Wasserverbrauch beim Absprühen und Waschen
- durch optimiertes Absprühen keine organischen Rückstände auf dem Produkt, dadurch bessere Haltbarkeit des Produkts
- trockeneres Produkt durch Bandabsaugung



Die neue GEWA XL Waschmaschine.

GEWA XL

Die neue GEWA XL Waschmaschine bietet laut Kronen GmbH optimale Waschergebnisse für große Mengen Gemüse, Salate und Früchte. Bei dieser Waschmaschine handelt es sich um Ergebnis des RESFOOD-Projektes (www.resfood.eu/web/), das Kronen erstmalig zur Anuga Foodtec 2015 vorstellt. Die GEWA XL zeichnet sich im Wesentlichen durch folgende Merkmale aus:

- garantierte Verweilzeit von 45 Sekunden

Roboterstation für Tomatenverarbeitung

Erstmalig präsentieren Kronen live eine Roboterstation für Tomatenverarbeitung, bestehend aus vier miteinander verbundenen Hauptmodulen: Rollenverlesetisch, Schneidemaschine PGW, Bildverarbeitungssystem und Roboter. Über den Rollenverlesetisch werden die Tomaten separiert und zur Roboterstation gefördert, dort durch die Bilderkennung evaluiert und ausgewählt. Die Bildverarbeitung berechnet die Koordinaten für den Greifer, der am Roboter montiert ist. Der Roboter greift nun die Tomate und legt sie zur Weiterverarbeitung auf die Schneidemaschine PGW. Die Tomate wird nun in perfekte, gleichmäßige Scheiben geschnitten.

Neue Ananas- & Melonenschälmaschine

Die neue AMS 220 Ananas- & Melonenschälmaschine ist spezialisiert auf das Schälen von Früchten in einer großen Bandbreite in unterschiedlichsten Formen

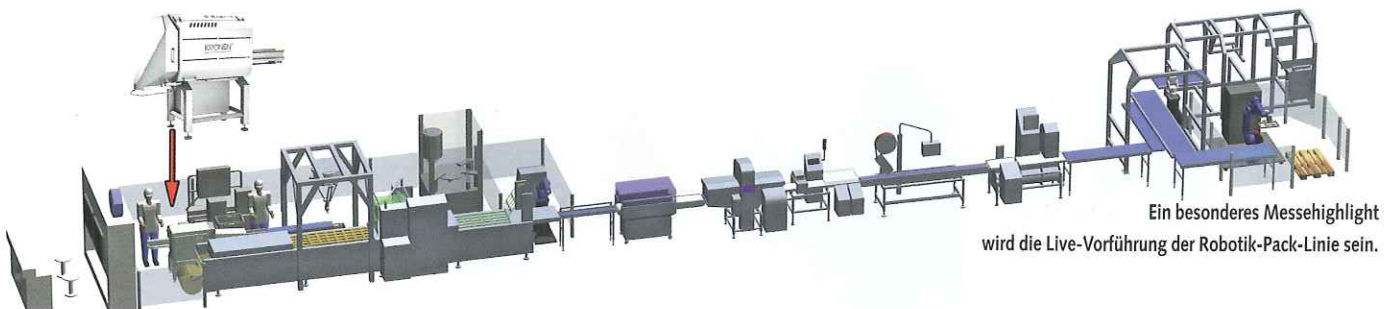


Die neue AMS 220 Ananas- & Melonenschälmaschine.

und Größen. Sie verfügt laut Kronen über eine Kapazität von bis zu vier Früchten pro Minute.

Robotik-Pack-Linie

Ein besonderes Messehighlight wird die Live-Vorführung der Robotik-Pack-Linie sein – einer komplexen Verarbeitungs- und Verpackungsanlage. Diese automatisierte Anlage besteht laut Kronen aus mehr als einem Dutzend Modulen, die verschiedene Veggie-Packs herstellt. „Unterschiedliche Rohkostprodukte, in diesem Falle sind es Mini-Gurken, Mini-Paprika, Mini-Möhren und zur Abrundung eine Kleinpackung mit leckerem Dipp, werden komplett zusammengestellt, kontrolliert, etikettiert und in ein Tray gepackt.“ 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 per-

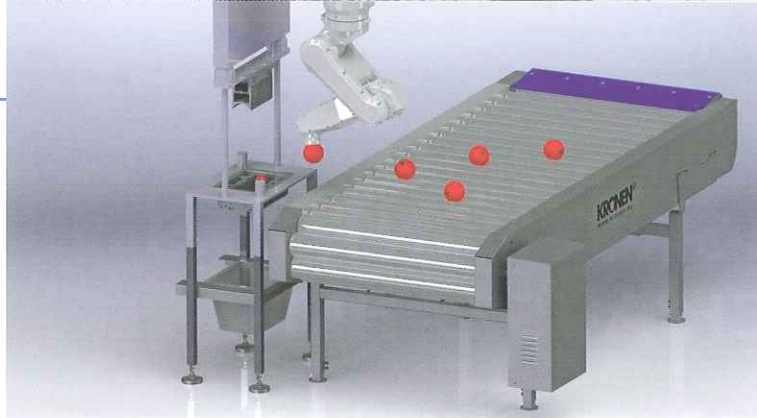


Ein besonderes Messehighlight wird die Live-Vorführung der Robotik-Pack-Linie sein.

fekt integriert. Während der Messe können sich die Standbesucher das Veggie-Pack gern als kleinen Vitaminschub vom Roboter geben lassen.

Die Robotik-Pack-Linie ist in Halle 7, D-090 zu besichtigen.

Die breite und kompetente Aufstellung von Kronen wird untermauert durch den neuen Geschäftsbereich „KRONEN Systems“ mit dem Ziel, die Experten-Kompetenz bei der Entwicklung von komplexen Lösungen für die Automatisierung und Rationalisierung von Lebensmittelverarbeitungsprozessen in einem hoch qualifizierten Team zusammen zu führen und zielgerichtet zu bearbeiten. Ergebnisse und Erfahrungen dieser Gruppe werden ständig überprüft und abgestimmt mit den Entwicklungsergebnissen von führenden Europäischen Instituten und namhaften



Erstmals präsentieren Kronen live eine Roboterstation für Tomatenverarbeitung.

Forschungsorganisationen in der Lebensmittelverarbeitungstechnik.

In die Durchführung von gemeinsamen Forschungsprojekten sollen zukünftig auch vermehrt Kunden von Kronen als direkte Anwender dieser Technologien eingebunden werden um in der praktischen Anwendung von den neuen Technologien zu profitieren.

„Auch auf der Anuga FoodTec werden die Kronen-Stand-Besucher wieder ver-

wöhnt mit delikaten Köstlichkeiten – frisch zubereitet von den Gourmetköchen Wolfgang Blum & Andreas Eigner. Durch die innovative Kronen-Technik nach neuestem Standard wird das Zubereiten der Rezepte aus dem Kronen-Jahreskalender 2015 erneut wieder zu einem Kocherlebnis.“

Anuga FoodTec: Halle 10.1/Stand F008

USA/ITALIEN/ATLAS PACIFIC

Neue Technologie für Fresh Cut-Obst

In diesem Jahr stellte Atlas Pacific den Fruchtzerteiler FC15 Fruit Chunker als Neuheit auf der FRUIT LOGISTICA 2015 vor. „Er schält und zerstückelt Ananas und Melonen für den Fresh Convenience-Sektor“, erklärte Monica Riboni gegenüber dem Fruchthandel Magazin. Der Technologie-Konzern hat seinen Sitz in Colorado, USA, und eine Filiale in Mailand für das Europageschäft.

Die Maschine FC15 Fruit Chunker stellt laut Riboni die Fruchtgröße automatisch ein, entfernt die Kerne, Schalen und Strünke und schneidet Ananas und Melonen in Stücke. Dies geschieht mit einer Geschwindigkeit von zwei bis 15 Früchten pro Minute. Berührungen der Produkte durch die Hände der Mitarbeiter gibt es nicht, so dass das Risiko einer Kontamination mit Bakterien erheblich vermindert wird. „Es ist kein Zufall, dass der FC15 Fruit Chunker für den FRUIT LOGISTICA Innovation Award (FLIA) nominiert wurde. Es steckt viel Arbeit hinter diesem Prototyp und es freut uns natürlich, dass die Maschine unter den zehn besten Innovationen gewesen ist.“

Die Kompetenz von Atlas Pacific ist nach eigenen Angaben umfangreich und umfasst Schälmaschinen für Äpfel und Birnen, Maschinen zum Aufschneiden von Äpfeln, zum Entkernen von Aprikosen und Pfirsichen sowie zum Entfernen von Kirschenstängeln. „Die Entkernungs-Maschinen sind auf dem griechischen Markt sehr



Monica Riboni

gefragt. Unsere Position auf dem italienischen und spanischen Markt ist gleichbleibend hoch. Den deutschen Markt beliefern

wir vor allem mit Maschinen zur Bearbeitung von Äpfeln“, führte Raboni weiter aus.

Atlas Pacific stellt seit 2013 auf der FRUIT LOGISTICA aus. „Wir wollten uns eigentlich nicht mehr an Messen beteiligen. Doch in Berlin haben wir die besten Gelegenheiten, sehr wichtige Kontakte zu knüpfen. Mit der Nominierung für den FLIA hat sich gezeigt, dass unser Entschluss richtig war.“

Der Markt für vorgeschnittenes Obst wächst, wenn auch nicht so deutlich wie bei Gemüse, vor allem bei Salaten. Doch Riboni ist optimistisch, dass durch modernste Technologien die Qualität verbessert und damit auch das Vertrauen der Verbraucher gesteigert werden kann.

Entdecken Sie die Lösungen von Polymer Logistics

In verschiedenen Größen und Farben erhältlich!



Optimale Mehrwegsteigen für Ihre Ernte – Überzeugen Sie sich selbst!

Polymer Logistics N.V.
Siemensstr. 42 · 59199 Bönen
Deutschland
Tel.: +49 (0)2383 919 420
Fax: +49 (0)2383 919 424
pmt.deutschland@polymerlogistics.com
www.polymerlogistics.com

Polymer Logistics
The Green Path to Sustainable Retail