



Das Waschsyst<sup>em</sup> Deconwa reduziert durch einen temperaturgeführten Prozess von etwa 50° C die bakterielle Belastung von Äpfeln und ist aufgrund seiner Isolierung optimiert für den Einsatz in gekühlten Räumen.

Mit den „Industrie 4.0“-Lösungen präsentiert Kronen internet- und kommunikationsfähige Maschinen wie die Bandschneidemaschine GS 10-2 Smart und die Waschmaschine Deconwa Smart. Zudem wird gezeigt, wie die Vernetzung verschiedener Maschinen funktioniert, wie also eine „Smart Factory“ im Freshcut-Bereich realisiert werden kann. Die Smart-Lösungen sind modular aufgebaut: Kronen bietet ein Basismodul an. Darüber hinaus aber werden die SMART Machines individuell an die spezifische Anwendung der Kunden angepasst und der Leistungsumfang kann stetig erweitert werden.

### Forschungsergebnis: Innovatives Waschsyst<sup>em</sup> Deconwa

In einem Forschungsprojekt hat Kronen gemeinsam mit dem ATB Leibniz-Institut für Agrartechnik und Bioökonomie sowie der Mirontell Fein und Frisch AG das Waschsyst<sup>em</sup> Deconwa entwickelt. Dieses reduziert durch einen temperaturgeführten Prozess (Temperatur: rund 50° C) die bakterielle Belastung von Äpfeln für frische Obstsalate. Aufgrund seiner Isolierung ist das Syst<sup>em</sup> optimiert für den Einsatz in gekühlten Räumen. Die Verweildauer der Äpfel kann genau gesteuert werden und der Wiedereinsatz des Warmwassers ist gewährleistet. „Hygienic Design“ und optimale Reinigung sind garantiert. Es kann

## Industrie 4.0-Lösungen und ein thermisches Waschverfahren

Kronen | Deutschland ► Während der FRUIT LOGISTICA 2019 präsentiert Kronen die „Smart Machines“ und zeigt live, wie Industrie 4.0 im Freshcut-Bereich funktionieren kann. Darüber hinaus wird ein thermisches Waschverfahren vorgestellt, das die Produkte schonend und ohne chemische Zusätze entkeimen soll.

flexibel in bestehende Prozesslinien integriert und auch für ähnliche Produkte angewandt werden.

### Live-Präsentationen: Das Portfolio für die Freshcut-Branche

Neben den beiden Neuerscheinungen zeigt Kronen eine Reihe von Weiterentwicklungen, wie die Salatschleuder KS-100 PLUS, die Entkeimungsschleuse UVC-Lock oder das Trocknungssystem BDS 3000/800 sowie bewährte Maschinen, zum Beispiel die Bandschneidemaschine GS 20, die Gemüsespiralen-Schneidemaschine Spirello 150



Zudem zeigt Kronen während der FRUIT LOGISTICA die weiterentwickelte Salatschleuder KS-100 Plus.



Außerdem wird gezeigt, wie die Vernetzung verschiedener Maschinen funktioniert, wie also eine „Smart Factory“ im Freshcut-Bereich realisiert werden kann.

oder die Ananas- und Melonenschälmaschine AMS 220.

Erstmals vorgestellt wird außerdem die neu entwickelte Apfelschälmaschine AS 6 zum Schalen, Entkernen, Teilen bzw. Scheibenschneiden von Äpfeln. Die Äpfel müssen lediglich aufgelegt werden, die Maschine wird dann automatisch bestückt. Somit wird einer etwaigen Verletzungsgefahr vorgebeugt und die Handhabung vereinfacht. Nicht nur die Verarbeitung, auch die Produktausfuhr in die im Untergestell integrierte Schute erfolgen dann automatisch. Die AS 6 ist für die Herstellung großer Kapazitäten von bis zu 900 Äpfeln pro Stunde optimiert und liegt damit rund 50 % über der Kapazität von der auf dem Markt etablierten Apfelschälmaschine AS 4. Die AS 6 wurde zudem speziell unter ergonomischen Gesichtspunkten konstruiert. ●

FRUIT LOGISTICA Halle 3.1, Stand B-05