

KRONEN NAHRUNGSMITTELTECHNIK

Neuheiten und Live-Maschinenpräsentationen auf der FRUIT LOGISTICA

Die Kronen GmbH Nahrungsmitteltechnik präsentiert auf der FRUIT LOGISTICA 2018 in Berlin vom 7. bis 9. Februar ein umfassendes Portfolio aus neuen Maschinen und Lösungen, die live und in Funktion vorgeführt werden. Darüber hinaus feiert der Maschinenspezialist in diesem Jahr sein 40-jähriges Unternehmensjubiläum.

Die Kronen GmbH wurde 1978 gegründet und 1998 wurde der Kronen-Industriebereich von Rudolf Hans Zillgith als geschäftsführendem Gesellschafter übernommen.

„Im Jahr 2018 feiert das Unternehmen daher ein doppeltes Jubiläum: 40 Jahre Kronen und 20 Jahre Zillgith/Kronen. Das Jubiläum nehmen wir zum Anlass, unseren Kunden und Partnern Dank zu sagen für die langjährige partnerschaftliche Zusammenarbeit, die 40 Jahre möglich gemacht hat“, so Geschäftsführer Stephan Zillgith.

Daher kann man auf dem Stand des Unternehmens nicht nur Live-Maschinenpräsentationen sehen. Darüber hinaus gibt es an jedem Messetag einen besonderen Genuss für Gaumen und Auge: Beim Live Cooking kommen die Produkte „vom Feld frisch auf den Tisch“ und die Besucher können sich am Stand von den Gaumengenüssen der Köche Wolfgang Blum und Andreas Eigner inspirieren lassen.

Messeneuheit: Trocknungssystem K650

Mit dem Trocknungssystem K650 wird ein effektives, benutzerfreundliches System präsentiert, das in der industriellen Anwendung verschiedenste Salat- und Gemüseprodukte sowie geschnittenes Obst in einem kontinuierlichen Verarbeitungsprozess trocknet. Das System wird erstmals auf der FRUIT LOGISTICA 2018 öffentlich einem Fachpublikum vorgestellt.

Je nach Konsistenz, Form, Größe und Menge des verarbeiteten Produkts und je nach gewünschtem Trock-

nungsgrad können Schleuderzeiten und -geschwindigkeiten über ein Touchscreen reguliert werden. Dies ermöglicht einen effektiven, schonenden und kurzen Trocknungszyklus. Die Kapazität des Trocknungssystems K650 umfasst je nach Produkt von 400 bis 2800 kg/h. Einige Parameter sind automatisiert, z.B. die Geschwindigkeit des Puffer- und Austragebandes, so dass die Bedienung übersichtlich und einfach ist. Optional ist eine Volumenkontrolle einsetzbar. Ohne Produkt schaltet die Maschine automatisch in den Energiesparmodus. Zum Ende des Trocknungszyklus wird das Produkt schonend auf ein Austrageband weitergeleitet.



Das Trocknungssystem K650 für Obst, Gemüse, Salat, Pilze und Kräuter in großen Mengen.

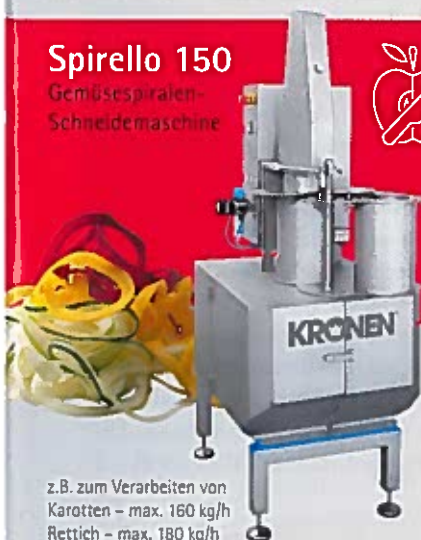
Innovationen für die Lebensmitteltechnik

schneiden · waschen · trocknen · schälen · teilen · mischen · verpacken

KRONEN
Nahrungsmitteltechnik

Spirello 150

Gemüsespiralen-
Schneidemaschine



z.B. zum Verarbeiten von
Karotten – max. 160 kg/h
Rettich – max. 180 kg/h



K650

Trocknungssystem
zum Schleudern und
Trocknen von Salat,
Gemüse, Früchten
und mehr



z.B. zum Verarbeiten von
Eisbergsalat – max. 1660 kg/h
Karotten – max. 2800 kg/h



Live Cooking: Wolfgang Blum
und Andreas Eigner verwöhnen Sie mit
knackigfrischen Gaumengenüssen



Besuchen
Sie uns:
FRUIT LOGISTICA
7.-9. Februar 2018 · Berlin
Halle 3.1 · Stand A-04





Die K650 m Linie mit Förderbändern.

Würfel-, Stift- und Scheibenschneidemaschine KUJ V

Ein neuer Trend für den Convenience- und Freshcut-Markt ist das Angebot von Gemüse-Reis. Das sind in kleinste Form gebrachte Brokkoli- und Blumenkohl-Stängel oder auch Karotten in Reis-Format. Das Produkt richtet sich an solche Konsumentengruppen, die sich gesund und gemüsereich oder vollständig vegetarisch ernähren möchten. Es ist einerseits als Reis-Ersatz zu sehen und damit eine völlig neue Food-Variante, die sowohl als Komponente einer Hauptspeise (z.B. Risotto) wie auch als Beilage einsetzbar ist. Zudem erfüllt der Gemüse-Reis den Convenience-Anspruch vieler Verbraucher, die Wert auf eine vollwertige Ernährung und gleichzeitig auf eine schnelle, einfache Zubereitung legen.

Das neue Trendprodukt Gemüse-Reis kann mit der Würfel-, Stift- und Scheibenschneidemaschine KUJ V von Kronen in exakter Schnittqualität und einem einzigen Arbeitsgang hergestellt werden. Es lassen sich somit unter anderem kleine, längliche Stifte aus verschiedenen Gemüsesorten und in verschiedenen Einstellungen produzieren, z.B. im Format 3 x 3 x 5 mm. Mit der Herstellung von Gemüse-Reis auf der KUJV ermöglicht das Unternehmen die optimale Produktion eines weiteren vielversprechenden Frische-Gemüseprodukts für die Convenience- und Freshcut-Industrie.

Gemüsespiralen-Schneidemaschine Spirello 150

„Mit der Einführung der Spirello 150 im Jahr 2017 haben wir einmal mehr den Be-

darf am Markt richtig erkannt und als erster eine Lösung entwickelt, mit der verschiedenste Produktarten und -größen verarbeitet werden können. So wurde sie zu einem wahren Erfolgsprodukt: Zum Jahresende 2017 wurde die Spirello 150 mit der Serial-

„Gemüse-Reis
ist ein neues
Trendprodukt“

Nummer 220 ausgeliefert. Die Nachfrage ist weiterhin ungebrochen und daher kann man auch dieses System live auf dem Stand erleben“,

teilt das Unternehmen mit.

Die Maschine kann große Mengen Gemüse schnell und sauber in dekorative Spiralen schneiden (z.B. Karotten, Kartoffeln, Kürbis, Rettiche, Rote Beete, Zucchini, Sellerie u.v.a.m.). Mit bis zu 680 Umdrehungen pro Minute schneidet sie das Gemüse se-

kundenschnell in meterlange Spiralen, die optional mit einem Längenbegrenzungsmesser über eine Intervalltaktung gekürzt werden können.

Die Spirello ist mit Wechselmagazinen ausgestattet, davon wird ein Magazin jeweils im Wechsel mit der Rohware bestückt, während im zweiten Magazin das Gemüse in Bearbeitung ist. Das bedeutet, dass die Maschine ohne Unterbrechung im Einsatz sein kann.

Sie verfügt zudem über ein automatisches Trennsystem zwischen Gutprodukt und Abfallprodukt. Dabei punktet sie mit einem äußerst minimalen Abfallanteil, da das Gemüseprodukt komplett – bis auf ein kleines Kopfende – in Spiralen geschnitten wird.

Halle 3.1, Stand A-04

Vending

Alternativen zum herkömmlichen Snack nehmen zu

Für den Verkauf von Obst und Gemüse über Vending-Automaten gibt es keine validierten Zahlen. Dennoch ist ein Trend hin zu gesunden Snacks, insbesondere im Bereich der Betriebsverpflegung, zu erkennen, teilte der Bundesverband der Deutschen Vending-Automatenwirtschaft e.V. (BDV) auf Anfrage des Fruchthandel Magazins mit. Vending-Automaten böten bereits heute alle Möglichkeiten für eine gesunde, ausgewogene Produktversorgung. Außerdem würden immer mehr Füllprodukte-Hersteller gesunde Snacks wie z.B. frische Salate, Gemüsesticks, Sandwiches oder Äpfel in automatengerechten Größen anbieten. „Wie sehr dieses Angebot in Zukunft wächst, hängt aber auch von den Wünschen der Verbraucher ab und inwieweit diese gesunde Snackalternativen annehmen“, so der BDV. Insbesondere die Fresh-Cut-Produkte im To-go-Bereich des Lebensmitteleinzelhandels ließen sich auch optimal über einen Vending-Automaten verkaufen. Jeden Tag werden in Deutschland rund 15,2 Mio Getränke und Snacks aus einem Vending-Automaten konsumiert. Die Zahl der in Deutschland betriebenen Getränke- und Verpflegungsautomaten beträgt nach brancheninternen Schätzungen rund 555.000. Lediglich 90.600 sind mit Snacks und Verpflegung bestückt, der Großteil entfällt somit auf Heiß- und Kaltgetränke.

nsc