

Maßgeschneiderte Lösungen

Auf der Anuga Foodtec hat die Firma Kronen große Begeisterung unter den Fachbesuchern geerntet. „Kronen setzt auf einen ganzheitlichen Ansatz: Wir planen und beraten in enger Kooperation mit unseren Partnern aus Industrie und Forschung. Unser Anspruch ist es, auf diese Weise innovative, maßgeschneiderte Lösungen im Sinne und zum Nutzen unserer Kunden zu liefern“

erläutert Eric Lefebvre, Technischer Leiter des Unternehmens. „Das Projekt Dekonwa ist ein Beispiel dafür, wie wir die Anforderungen der Freshcut-Branche in Bezug auf optimale Entkeimung und Lebensmittelsicherheit ohne den Einsatz von Additiven erfüllen wollen. Das System soll flexibel und problemlos in bestehende Prozesslinien integriert werden können.“ Dieses Thema wurde im Rahmen eines Vortrags mit dem Titel „Fresh fruit and vegetable decontamination by an innovative moderate heat treatment“ von Eric Lefebvre erstmals dem öffentlichen Fachpublikum vorgestellt. Das Unternehmen hat wieder eine Reihe von Neuheiten vorgestellt. Die Gewa 3.800 B Plus Waschmaschine wurde mit einer neuen, integrierten UVC-Wasserentkeimungsanlage ausgestattet. Damit wird das Washwasser permanent entkeimt und als



keimfreies Prozesswasser zurückgeführt. Im Einsatz sind dabei die markterprobten UVC-Komponenten der Firma Steril Air aus Weinfelden in der Schweiz. Die Verwendung des UVC-Reaktors dient vor allem der Verhinderung von Kreuzkontaminationen, gewährleistet eine höhere Prozesssicherheit und ermöglicht eine Reduktion der verwendeten Wassermenge. Mit dem Trocknungssystem K650 erweitert die Firma ihr Portfolio und präsentiert ein effektives, benutzerfreundliches System, das in der industriellen Anwendung verschiedenste Salat- und Gemüseprodukte sowie geschnittenes Obst in einem kontinuierlichen Verarbeitungsprozess trocknet. Je nach Konsistenz, Form, Größe und Menge des verarbeiteten Produkts und je nach gewünschtem Trocknungsgrad können Schleuderzeiten und -geschwindigkeiten

über ein Touchscreen reguliert werden. Dies ermöglicht einen effektiven, schonenden und kurzen Trocknungszyklus. Die Kapazität des Trocknungssystems umfasst je nach Produkt von 400–2.800 kg/h. Einige Parameter sind automatisiert, 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 einen möglichst gleichbleibenden Produktfluss für nachfolgende Prozesse gewährleistet.

Kronen GmbH
Tel.: +49 7854/9645-0
info@kronen.eu
www.kronen.eu

Leistungsfähig und bewährt

Das Unternehmen Lödige Maschinenbau präsentiert lebensmittelkonforme Lösungen für das industrielle Mischen und verwandte Verfahrenstechnologien. Die Maschinen sind nach aktuellen internationalen Vorschriften für ein lebensmittelgerechtes hygienisches Design ausgeführt. Ein ebenso leistungsfähiges wie bewährtes Beispiel ist der Pflugschar-Chargenmischer FKM 2.000. Der Chargenmischer arbeitet nach dem von Lödige in die Mischtechnik eingeführten Verfahren des mechanisch erzeugten Wirbelbetts. In der horizontalen, zylindrischen Trommel des Mixers Typ FKM 2000 rotieren als Mischelemente die auf einer Welle angeordneten Pflugschar-Schaufeln. Auf diesem Weg werden die pulverförmigen, körnigen oder faserigen Schüttgüter in eine dreidimensionale Bewegung versetzt und unter ständiger Erfassung des gesamten Produkts schnell und exakt vermischt. Die Produktbehandlung erfolgt dabei ausgesprochen schonend, denn durch die spezielle Form der Werkzeuge wird das Mischgut in der Radialbewegung von der Trommelwand abgehoben und eine Zerstörung der Partikel



wirkungsvoll verhindert. So gewährleistet der Mixer kurze Mischzeiten bei höchster Mischgüte und Reproduzierbarkeit der Chargen. Die auf Wirtschaftlichkeit ausgelegte Maschine zeichnet sich darüber hinaus durch ein wartungsarmes Mischerkonzept sowie eine gute Zugänglichkeit der Mischerinnenteile aus. Dies gewährleistet eine hohe Verfügbarkeit. Je nach

Mischaufgabe wird der Chargenmischer mit unterschiedlichen Werkzeugen ausgerüstet. Bei speziellen Anforderungen an den Mischprozess ist es möglich, die Wirkung des Mischwerks zusätzlich zu unterstützen. Hierzu werden separat angetriebene, hochtourig rotierende Messerköpfe eingesetzt. Diese ermöglichen im Zusammenwirken mit den Mischwerkzeugen ein Aufschließen von Agglomeraten sowie eine gezielte Granulierung während des Prozesses. Weitere zur Verfügung stehende Ausstattungsoptionen umfassen eine beheiz- bzw. kühlbare Trommel, Kopfstücke und Welle sowie verschiedene Flüssigkeitszugabe-Einrichtungen. Ebenso ist bei Bedarf die Aufbereitung von pumpfähigen Massen möglich. Dem großen Einsatzspektrum der Mischer entsprechend sind die Maschinen in unterschiedlichen Größen von 130–30.000 l Trommelinhalt erhältlich.

Gebr. Lödige Maschinenbau GmbH
Tel.: +49 5251/309-211
marketing@loedige.de
www.loedige.de