

## **PRESSEMITTEILUNG**

**12. Februar 2019**

### **RÜCKBLICK FRUIT LOGISTICA 2019:**

#### **Die SMART Machines von KRONEN überzeugten die Freshcut-Branche**

**Die KRONEN GmbH Nahrungsmitteltechnik präsentierte auf der diesjährigen Fruit Logistica 2019 in Berlin vom 6. bis 8. Februar erstmal ihre neuen „SMART Machines“. Sie waren live und in Funktion zu sehen und die KRONEN-Besucher konnten erleben, wie „Industrie 4.0“-Anwendungen für den Freshcut-Bereich funktionieren können. Weitere Weltpremieren waren ebenfalls auf dem Stand zu sehen: Das thermische Waschverfahren DECONWA, Ergebnis eines Forschungsprojekts, und die neu entwickelte AS6, Schäl- und Schneidemaschine für Äpfel.**

Zahlreiche Besucher aus mehr als 50 Ländern interessierten sich für die Innovationen und bewährten Lösungen von KRONEN, die das Familienunternehmen wie gewohnt live und in Funktion demonstrierte. Das internationale KRONEN-Team, das mit Vertretern aus rund 20 Ländern auf der Messe war, freute sich über den regen Besuch am Stand: „Mit den „SMART Machines“ und der DECONWA Waschmaschine hat KRONEN wieder einmal zwei Pionier-Leistungen gezeigt, die es so auf dem Freshcut-Markt noch nicht gibt. Umso mehr freut es uns, dass unsere Präsentationen auf großes Interesse gestoßen sind“ – so Geschäftsführer Stephan Zillgith. „Speziell das Thema Industrie 4.0 ist eines, das für die meisten Gemüse- und Obst-Produzenten noch sehr neu ist – insofern war es unser Ziel zu zeigen, was damit künftig möglich sein wird. Wir sind mit dem Resultat der Messe sehr zufrieden.“

#### **Industrie 4.0 im Freshcut: KRONEN „SMART Machines“**

Industrie 4.0 ist in den unterschiedlichsten Branchen schon heute Realität. Es geht um die Vernetzung von Maschinen in der Produktion. Mit „SMART Machines“ präsentiert KRONEN eine Reihe von internet- und kommunikationsfähigen Maschinen, zum Beispiel die Bandschneidemaschine GS 10-2 SMART, die Waschmaschine DECONWA SMART, die Gemüsespiralen-Schneidemaschine SPIRELLO 150 SMART sowie die Ananas- und Melonenschälmaschine AMS 220 SMART.

Auf der Fruit Logistica 2019 zeigte KRONEN, wie „SMART“-Anwendungen im Freshcut aussehen können. Die SMART Machines bzw. eine SMART Factory übertragen Maschinenzustände in Echtzeit in die KRONEN Cloud. Wo auch immer Produktionsleiter, Techniker oder Vorarbeiter sich befinden, sie können den Produktionsstatus der Maschine bzw. der Linie auf dem Laptop oder mobilen Endgerät künftig jederzeit kontrollieren. Mit den gesammelten Daten kann man Produktionsabläufe noch effizienter gestalten, zum Beispiel im Hinblick auf Produktivität, Qualität und Prozesssicherheit. Durch vorausschauende Wartung soll in Zukunft eventuellen Produktionsausfällen vorgebeugt werden

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 die Maschinen-Hardware von heute kann jederzeit um die Software-Lösungen und SMART-Optionen von morgen erweitert werden.

➔ **Video: Industrie 4.0 im Freshcut – „SMART Machines“**  
[www.kronen.eu/smart](http://www.kronen.eu/smart)

#### Anwendungsbeispiel: GS 10-2 SMART – Basismodul:

Diese Hardware macht die GS 10-2 internet- und kommunikationsfähig:

- PLC (Programmable Logic Controller)
- VPN (Virtual Private Network) Router
- Cloud-Verbindung über ein Edge-Gateway
- Optional: WLAN-Modul für die Kommunikation mit einem eigenständigen Maschinennetz

Für die Anwendung der SMART Machines ist ein WLAN-Netzwerk Voraussetzung.

Es lassen sich Informationen sammeln, versenden, empfangen und Meldungen erzeugen. Der Anwender erhält so Aufschluss über den Zustand von Maschinenfunktionen wie:

- Sicherheitsschalter (Band-Tür, Messertür, Sicherheitsschalter, Notausschalter)
- An-, Aus-Schalten sowie Bremse
- Ausgewähltes Programm
- Messer- und Bandgeschwindigkeiten
- Frequenzumwandler: Spannung, Stromstärke, Temperatur, Fehlerspeicher, Betriebsstunden

**Optional** kann die GS 10-2 SMART mit anderen Maschinen kommunizieren, die in derselben Prozesslinie mit ihr vernetzt sind. Damit können alle Maschinen optimal und automatisch aufeinander abgestimmt und gesteuert werden. Zudem wird ihre Handhabung flexibler und effizienter.

- Automatischer, sequentieller Start und Stopp der verschiedenen Maschinen
- Automatische Anpassung der Geschwindigkeiten der verschiedenen Maschinen
- Aufwändiges Kabelziehen entfällt
- Maschinen können flexibel aufgestellt werden
- Reinigung wird erleichtert und Hygiene verbessert

#### Innovationen und umfassendes Portfolio für die Freshcut-Branche

Darüber hinaus hatten besonders die anderen Neuheiten große Anziehungskraft auf die Besucher:

- **Thermisches Waschen DECONWA:** Das neuartige Waschsystem hygienisiert Äpfel für frische Obstsalate und erhöht so die Haltbarkeit und Konsumenten-Sicherheit. Mittels temperaturgeführtem und gesteuerten Prozess wird bei rund 50° C die bakterielle Belastung reduziert. Vorteile:
  - Ganz **ohne chemische Zusätze** und äußerst schonend

- Flexibel in bestehende Prozesslinien integrierbar und auch für **ähnliche Produkte anwendbar**
- Optimiert für den **Einsatz in gekühlten Räumen**

Entwickelt hat KRONEN das System in einem Forschungsprojekt zusammen mit dem ATB Leibniz-Institut für Agrartechnik und Bioökonomie sowie der Mironcell Fein und Frisch AG. Das Projekt wurde gefördert durch das Bundesministerium für Wirtschaft und Energie aufgrund eines Beschlusses des Deutschen Bundestages.

- **Apfel-Schäl- und -Schneidemaschine AS 6:** Die Multifunktionsmaschine zum Schälen, Entkernen, Teilen bzw. Scheibenschneiden von Äpfeln ist für die Herstellung großer Kapazitäten von bis zu **900 Äpfeln pro Stunde** und somit für industrielle Anwendungen optimiert. Es besteht die Möglichkeit mehrere Maschinen parallel aufzustellen und die Kapazität weiter zu erhöhen. Die **automatische Bestückung, Verarbeitung und Ausfuhr** steigert die Geschwindigkeit und Effizienz des Prozesses und gewährleistet eine ergonomische Bedienung.

Neben diesen Premieren 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. Und auch diesmal konnten sich Standbesucher beim beliebten „Live Cooking“ von den knackig-frischen Freshcut-Delikatessen der Köche Wolfgang Blum und Andreas Eigner verwöhnen und inspirieren lassen.

**Zur Fotogalerie:** [www.kronen.eu](http://www.kronen.eu)

### Über KRONEN GmbH

KRONEN entwickelt und produziert Einzelmaschinen, Sondermaschinen und komplette Verarbeitungslinien zum Vorbereiten, Schneiden, Waschen, Trocknen, Schälen, Verpacken und Entkeimen von Nahrungsmitteln, auch im großen Maßstab.

Heute beschäftigt das familiengeführte Unternehmen über 100 Mitarbeiter und ist ein global operierender Maschinen- und System-Lieferant für die Freshcut-, Convenience-, Catering-, Feinkost- und Lebensmittelindustrie mit weltweiten Vertretungen in über 80 Ländern. Die Produkte werden in über 100 Länder der Erde geliefert. In enger Kooperation mit Kunden und internationalen Partnern erhält KRONEN die traditionellen Werte wie Qualitätsbewusstsein und will aber auch die veränderten Herausforderungen des globalen Marktes kreativ und offensiv erkennen und umsetzen.

Im Jahr 2018 feierte das Unternehmen sein 40-jähriges Firmenjubiläum.

**Weitere Informationen unter:** [www.kronen.eu](http://www.kronen.eu)

**Ansprechpartner:**

Esther Müller

Tel. 07854 9646-161

Fax: 07854 9646-5161

Email: [esther.mueller@kronen.eu](mailto:esther.mueller@kronen.eu)

Christina Maier

Tel. 07854 9646-160

Fax: 07854 9646-5160

Email: [christina.maier@kronen.eu](mailto:christina.maier@kronen.eu)

**Videomaterial:**

**SMART Machines:**

[www.kronen.eu/smart](http://www.kronen.eu/smart)

**KS-100 PLUS:**

<https://www.kronen.eu/de/maschinen/ks-100-plus/maschinen-videos>

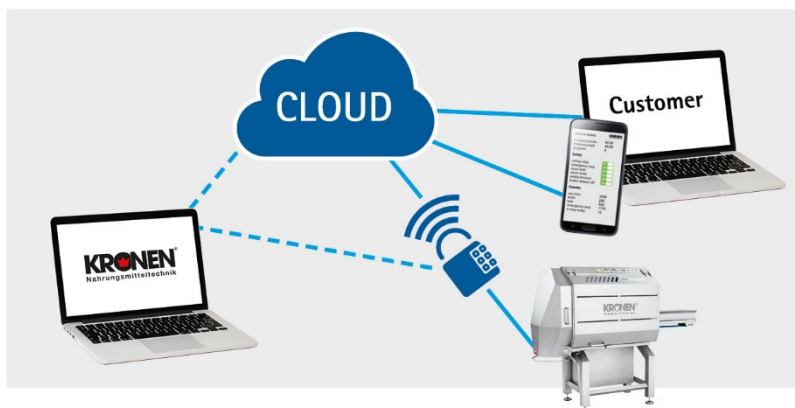
**Bildmaterial:**

**Messestand Fruit Logistica 2019:**



KRONEN zeigte neue und bewährte Maschinen, live und in Funktion, darunter die „SMART Machines“. Der Auftritt stieß auf großes Interesse, die Stand-Besucher kamen aus über 50 Länder.

**Industrie 4.0 - SMART Machines:**



KRONEN präsentierte eine Reihe von internet- und kommunikationsfähigen „SMART Machines“ und zeigte live, wie Industrie 4.0 in der Freshcut-Produktion funktionieren kann.

## DECONWA Thermisches Waschverfahren:



Gefördert durch:



Bundesministerium  
für Wirtschaft  
und Energie

aufgrund eines Beschlusses  
des Deutschen Bundestages



Die neuartige Waschmaschine DECONWA ist das Ergebnis eines Forschungsprojekts und wurde ebenfalls live vorgeführt. Sie ist eines der „Industrie 4.0“-fähigen SMART-Modelle.

## AS 6 Apfelschälmaschine:



Die neu entwickelte Apfelschälmaschine AS 6 zum Schälen, Entkernen, Teilen bzw. Scheibenschneiden von Äpfeln ermöglicht die automatisierte Verarbeitung von bis 900 Äpfeln pro Stunde

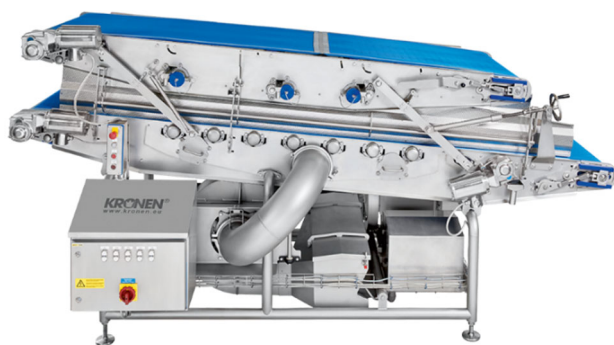
## UVC-Lock:



Die UVC-Lock Entkeimungsschleuse wurde weiterentwickelt und den Bedürfnissen der Anwender angepasst (Optional: Untergestell mit Rollen)

Die UVC-Lock von KRONEN ist mit modernster UVC-Technik von sterilAir® ausgestattet – sie bietet eine hohe Durchlaufkapazität bei hocheffizienter Entkeimung

**BDS 3000/800:**



Die Weiterentwicklung der Bandentwässerungsanlage BDS 3000/800 entwässert Salat, Baby Leaf und Blattgemüse und reduziert die Restfeuchte auf bis zu 3-8 %

**KS-100 PLUS:**



Neue Version: Gemüse- und Salatschleuder KS-100 PLUS – sie ist besonders reinigungs-freundlich, im Schleuderbereich gibt es keine Schmutzecken