

## **PRESSEMITTEILUNG**

**7. Januar 2019**

### **Weltpremieren auf der FRUIT LOGISTICA 2019:**

#### **Industrie 4.0 Lösungen und ein thermisches Waschverfahren – KRONEN zeigt Innovationen für die Freshcut-Branche**

**Die KRONEN GmbH Nahrungsmitteltechnik präsentiert auf der Fruit Logistica 2019 in Berlin vom 6. bis 8. Februar ihre neuen „SMART Machines“ und zeigt live, wie Industrie 4.0 im Freshcut-Bereich funktionieren kann. Darüber hinaus wird, als Resultat eines Forschungsprojekts, ein innovatives thermisches Waschverfahren vorgestellt, das die Produkte schonend und ohne chemische Zusätze entkeimt und ihre Haltbarkeit verlängert.**

Das Stichwort Industrie 4.0 ist in den unterschiedlichsten Branchen ein Thema und in vielen Bereichen schon heute Realität. Es geht dabei um die Vernetzung von Maschinen in der Produktion. Dafür müssen die Maschinen internetfähig sein, das heißt in der Regel über ein WLAN-Netz mit dem Internet verbunden werden. Über diese Verbindung können sie dann kommunizieren und Informationen über den Maschinenzustand und Produktionsstatus in Echtzeit an eine zentrale Stelle übermitteln oder Anweisungen empfangen.

Gesammelt werden diese Daten zum Beispiel in einer Cloud und sind für den Benutzer auf dem Computer oder mobilen Endgerät einsehbar. Außerdem kann die gesamte Produktion vernetzt werden, so dass die einzelnen Maschinen innerhalb einer Linie miteinander kommunizieren. „Industrie 4.0“-Lösungen dienen zum einen dazu, die Produktion noch effizienter zu gestalten, zum Beispiel im Hinblick auf Produktivität, Flexibilität, Qualität und Sicherheit. Zum anderen kann durch vorausschauende Wartung Betriebsausfällen vorgebeugt und Ausfallkosten können auf diese Weise vermieden werden. Bei der Vernetzung mehrerer Maschinen spart man zudem Kabelverbindungen ein, was wiederum einen Pluspunkt im Bereich Reinigung und Hygiene bedeutet.

#### **KRONEN bietet Industrie 4.0: „SMART Machines“**

Auf der Fruit Logistica präsentiert die KRONEN GmbH erstmals einer breiten Öffentlichkeit ihre „Industrie 4.0“-Lösungen. Diverse KRONEN-Maschinen werden ab sofort auch internet- und kommunikationsfähig angeboten. Diese sogenannten „SMART“-Versionen werden auf der Messe ausgestellt, darunter 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. In bekannter KRONEN-Art werden die neuen Lösungen live vorgeführt und den Besuchern praktisch veranschaulicht.

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 Waschsystem DECONWA**

Das KRONEN-Waschssystem DECONWA hygienisiert Äpfel für frische Obstsalate, reduziert die Verderbsrate und erhöht so die Haltbarkeit und Konsumenten-Sicherheit – und dies ganz ohne chemische Zusätze und äußerst schonend. Es kann flexibel in bestehende Prozesslinien integriert und auch für ähnliche Produkte angewandt werden.

Mittels temperaturgeführtem und gesteuerten Prozess (Temperatur: rund 50° C) wird die bakterielle Belastung reduziert. Aufgrund seiner Isolierung ist das System 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.

Das System hat KRONEN in einem Forschungsprojekt zusammen mit Partnern – dem ATB Leibniz-Institut für Agrartechnik und Bioökonomie sowie der Mironcell Fein und Frisch AG – entwickelt und bietet der Freshcut-Branche damit ein völlig neuartiges Waschverfahren an. Das Projekt ist gefördert durch das Bundesministerium für Wirtschaft und Energie aufgrund eines Beschlusses des Deutschen Bundestages.

### **Live-Präsentationen: Umfassendes Portfolio für die Freshcut-Branche**

Neben den beiden Weltpremieren zeigt KRONEN eine ganz 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 oder die Ananas- und Melonenschälmaschine AMS 220.

Erstmals vorgestellt wird außerdem die neu entwickelte Apfelschälmaschine AS 6 zum Schälen, 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.

Neben den Live-Maschinendemonstrationen können sich die Stand-Besucher auch diesmal beim beliebten „Live Cooking“ von den knackig-frischen Freshcut-Delikatessen der Köche Wolfgang Blum und Andreas Eigner inspirieren lassen.

### **Besuchen Sie uns auf der Fruit Logistica: Stand B-05, Halle 3.1**

## 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 ein doppeltes Jubiläum: 40 Jahre KRONEN und 20 Jahre Zillgith/KRONEN. 1978 wurde die KRONEN GmbH gegründet und 1998 wurde der KRONEN-Industriebereich von Rudolf Hans Zillgith als geschäftsführendem Gesellschafter übernommen.

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)

## Bildmaterial KRONEN GmbH:

### KRONEN Industrie 4.0: SMART Machines:



KRONEN präsentiert eine Reihe von internet- und kommunikationsfähigen „SMART Machines“ und zeigt 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 innovative Waschmaschine DECONWA ist das Ergebnis aus einem geförderten Forschungsprojekt und wird ebenfalls live vorgeführt. Auch 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 erlaubt die automatisierte Verarbeitung von bis 900 Äpfeln pro Stunde

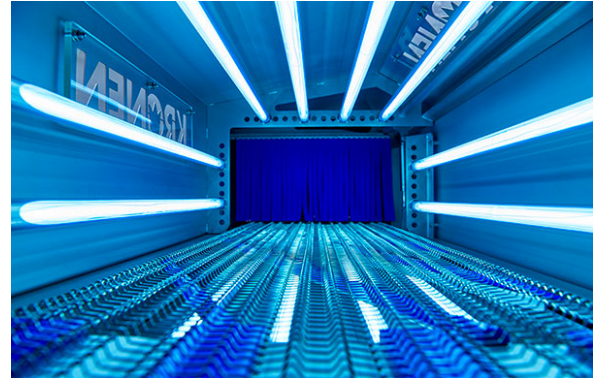
### KS-100 PLUS:



Neue Version: Gemüse- und Salatschleuder  
KS-100 PLUS von KRONEN

Die KS-100 PLUS ist besonders reinigungs-  
freundlich, im Schleuderbereich gibt es keine  
Schmutzecken

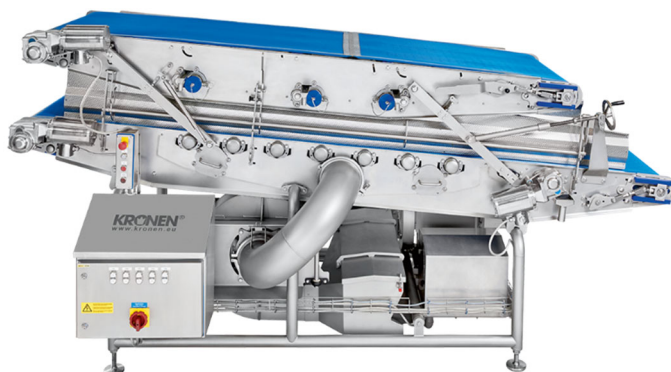
### UVC-Lock:



Neue Version: 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 des Trocknungssystems BDS  
3000/800 entwässert Früchte, hartes und weiches  
Gemüse sowie Salat und Baby Leaf und reduziert  
die Restfeuchte auf bis zu 3-8 %.