

## **PRESSEMITTEILUNG**

**22. Mai 2019**

**Trend Themen „Pulled Meat“ und Hygienelösungen bei KRONEN auf der IFFA**

**KRONEN zeigt Kompetenz in Nahrungsmittelsicherheit und Fleischverarbeitung**

Die KRONEN GmbH Nahrungsmitteltechnik präsentierte in diesem Jahr die Bandschneidemaschine GS 10-2 mit Zerfaserungsmesser zur Herstellung des populären Convenience Food „Pulled Meat“ sowie eine UVC-basierte Entkeimungslösung auf der internationalen Leitmesse der Fleischwirtschaft IFFA vom 04. bis 09. Mai 2019 in Frankfurt. Im Fokus standen die Fleischverarbeitung mit der GS 10-2 sowie die in Kooperation mit sterilAir® entwickelte UVC-Lock zur Behandlung von Transportbehältern und Verpackungsmaterialien. Zudem informierte das KRONEN Team die Besucher über Lösungen für verschiedene Verarbeitungsschritte von Gemüse oder Kräutern als ergänzende Zutaten in Fleischprodukten.

Bei der 70. Auflage der IFFA trafen die vom KRONEN-Team am Stand des Partners sterilAir® präsentierten Lösungen zu den Trendthemen „Pulled Meat“ und Hygiene beim international geprägten Publikum auf großes Interesse. „Die Herstellung von „Pulled Meat“, wie man es zum Beispiel von Burgern der Street Food Trucks kennt, mit der GS 10-2 und ihre vielfältigen weiteren Einsatzmöglichkeiten zum Schneiden von Fleischprodukten haben sich bei unseren Kunden bewährt. Das große Interesse am Zerfaserungsmesser zeigt, dass es hier einen Bedarf bei Fleischverarbeitungs- und Schlachtbetrieben, Großmetzgereien und Convenience-Herstellern gibt, den wir mit unserer Lösung abdecken können“ fasst Geschäftsführer Stephan Zillgith die sehr gute Resonanz auf der Messe zusammen. „Außerdem kann die Fleischindustrie von unserer langjährigen Erfahrung in der Gemüseverarbeitung durch Lösungen für unterschiedliche Prozessschritte für Zutaten, vom Waschen bis zum Entwässern und Zerkleinern, profitieren. Und auch mit der Entkeimungsschleuse greifen wir gemeinsam mit unserem Partner sterilAir® ein wichtiges Thema der IFFA, die Lebensmittelsicherheit, auf und bieten moderne Lösungen an.“

### **Weiterhin im Trend: „Pulled Meat“**

Bekannt zum Beispiel von den Street Food Trucks, setzt sich der Trend „Pulled Meat“ weiter fort. Mittlerweile findet sich das Trendprodukt in den unterschiedlichsten Varianten, unter anderem als Burger, Sandwich, Füllung für „Nuggets“ oder als Beilage zu Salat auch in Restaurants, Supermärkten und Metzgereien – als Hauptgang oder Imbiss für zwischendurch. Für die Herstellung des „Pulled Meat“ wird das garte Fleisch in Fasern „gerupft“ (engl. pulled).

KRONEN hat speziell für diese Fleischverarbeitung zu „Pulled Meat“ ein Zerfaserungsmesser für den Einsatz in der Bandschneidemaschine GS 10-2 entwickelt. Auf der IFFA wurde die GS 10-2 mit Zerfaserungsmesser ausgestellt und traf auf großes Interesse bei den internationalen Besuchern. Hiermit können aus den unterschiedlichsten vorgegarten Fleischsorten, wie z.B. Hähnchen-, Schweine-, Lamm-, Enten- oder Rindfleisch, große Mengen gerupftes Fleisch in

handgemachter „Pulled Meat“ Optik u.a. für Burger und Sandwiches hergestellt werden. Es sind verschiedene Faserbreiten und Längen möglich. Pro Stunde können bis zu 500 kg gekochtes Fleisch zu „Pulled Meat“ verarbeitet werden.

Die GS 10-2 ist zudem für verschiedene Schnitte bei Fleischprodukten wie z.B. für die Herstellung von Currywurst oder das Scheibenschneiden bei vielfältigen Fleischprodukten geeignet. Die Bandschneidemaschine GS 10-2 kann an unterschiedliche Anforderungen angepasst werden, da die Schnittstärke stufenlos regulierbar ist und Messer innerhalb von Sekunden, ohne zusätzliches Werkzeug, gewechselt werden können. Zudem ist die Maschine dank ihres modernen Hygienesignals schnell und einfach zu reinigen.

Das KRONEN Team informierte Besucher aus der Großindustrie zudem über die Anwendungsmöglichkeiten der Bandschneidemaschine GS 20, die für die Verarbeitung von großen Produktmengen bis zu 4 Tonnen pro Stunde geeignet ist. Auch die GS 20 eignet sich durch eine große Auswahl an Messerscheiben, die digitale Schnittstärkenregulierung und die schonende Produktführung für das Schneiden, Rupfen und Reiben einer Vielzahl an Produkten.

### **Hochwirksame Entkeimung durch modernste UVC-Technik**

Passend zum wichtigen Messthemata Lebensmittelsicherheit präsentierte KRONEN gemeinsam mit sterilAir® Maschinen und Technologien zur Entkeimung von Transportbehältern und Verpackungsmaterialien. Die UVC-Technologie dient zur Oberflächenentkeimung insbesondere von Verpackungsmaterialien, Transportbehältern oder Kisten aus verschiedenen Materialien. Mit modernster UVC-Technik, das heißt ohne Hitzeeinwirkung, unerwünschte Zusätze oder Rückstände, wird die Konsumentensicherheit erhöht und die Haltbarkeit von Produkten verlängert.

### **Vielfältige Verarbeitungslösungen für Gemüse, Pilze und Kräuter als Zutat von Fleischprodukten**

Zudem beriet das KRONEN-Team Besucher zu Verarbeitungsmöglichkeiten ergänzender Produkte, wie z.B. Gemüse (Paprika, Pilze etc.), Kräuter oder Salat, die als weitere Zutaten für die Herstellung von Wurst oder anderen Fleischprodukten bzw. Fertiggerichten benötigt werden. Für die verschiedenen Verarbeitungsschritte bietet KRONEN u.a. diese Lösungen an:

- Gemüse- und Salatschleuder KS 100 PLUS: Ideal unter anderem zum Abschleudern von z.B. aufgetauten Paprika- oder Zwiebelstücken.
- Gemüseschneidemaschine KSM 100: Perfekt geeignet zum Schneiden von Gemüse und Salat in kleineren Kapazitäten: für Scheiben, Stifte, Würfel oder zum Reiben – in unterschiedlichsten Schnittstärken.
- Würfel-, Stift- und Scheibenschneidemaschine KUJ V: Schneidet Gemüse und Früchte in Scheiben von 2 bis zu 12 mm, Stifte von 2 bis zu 20 mm und Würfel von 3 bis zu 20 mm – mit einer Kapazität von 300-3000 kg pro Stunde.
- Waschmaschinen: KRONEN bietet eine Vielzahl an Waschlösungen, sowohl Klein-Waschmaschinen als auch Waschmaschinen mit Band- und Vibrationsaustrag, für Gemüse, Kräuter, Pilze, Salat und mehr.

**Mehr zu KRONEN Verarbeitungs-Maschinen für die Fleischindustrie:**

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

**Über KRONEN GmbH**

KRONEN ist ein familiengeführter, weltweit agierender Produzent und Lieferant von Einzelmaschinen, Sondermaschinen und hochtechnisierten Prozessanlagen für die Freshcut-Industrie. Das Produktprogramm von KRONEN und seinen Partnern deckt die Obst-, Gemüse- und Salatverarbeitung ab: vom Vorbereiten, Schneiden, Waschen, Trocknen, Schälen, Entkeimen bis hin zum Verpacken. Darüber hinaus bietet KRONEN technische Lösungen im Bereich Fleisch und Fisch, Backwaren, Fertiggerichte, Trocken- und Tiefkühl-Produkte sowie Tiernahrung an.

Heute beschäftigt das Unternehmen mit Sitz in Kehl am Rhein über 100 Mitarbeiter, ist mit Vertretungen in mehr als 80 Ländern weltweit präsent und liefert seine Produkte in über 100 Länder der Erde.

Mit mehr als 40 Jahren Erfahrung in der Lebensmitteltechnik erhält KRONEN die traditionellen Werte wie Qualitätsbewusstsein und setzt auf einen nachhaltigen, ganzheitlichen Ansatz für die hygienische, sichere Produktion gesunder Lebensmittel. KRONEN versteht sich als Ideenwerkstatt, die innovative Lösungen im Sinne und zum Nutzen der Kunden liefert, und gewährleistet – in enger Kooperation mit Industrie und Forschung – eine hohe Beratungs- und Planungskompetenz.

**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)

Kira Krollpfeiffer

Tel. 07854 9646-160

Fax: 07854 9646-5160

Email: [kira.krollpfeiffer@kronen.eu](mailto:kira.krollpfeiffer@kronen.eu)

**Videomaterial KRONEN GmbH:**

Fleisch schneiden und zerfasern mit der GS 10-2:

<https://www.youtube.com/watch?v=K2M-m7EqL74&feature=youtu.be>

**KRONEN Lösungen für die Fleischverarbeitung und Entkeimung auf der IFFA:**



KRONEN Bandschneidemaschine GS 10-2



KRONEN UVC-Lock Entkeimungsschleuse



KRONEN Gemüse- und Salatschleuder  
KS-100 PLUS



KRONEN Würfel-, Stift- und  
Scheibenschneidemaschine KUJ V



Sandwich mit „Pulled Corned Beef“  
hergestellt mit der GS 10-2



„Pulled Chicken“ Burger  
hergestellt mit der GS 10-2



Schinken geschnitten mit der GS 10-2



Lyoner in Streifen geschnitten mit der GS 10-2