

PRESSEMITTEILUNG

19. April 2021

KRONEN PRODUKTMELDUNG: NEUHEIT

Entstrunk- und Teilmaschine für Paprika PDS4L

Zusammen mit seinem Maschinen-Partner HiTec aus den Niederlanden bringt die KRONEN GmbH eine neue Version von Paprika-Verarbeitungssystemen in den Markt. Die PDS4L ist optimiert für das Entstrunken und Halbieren bzw. Vierteln von bis zu 3.600 Paprika pro Stunde und kann von einer Person bedient werden.

Neben den Maschinen, die KRONEN in der eigenen Produktion in Kehl am Rhein entwickelt und produziert, vertreibt das Unternehmen Systeme des Maschinen-Partners HiTec aus Zwolle in den Niederlanden, die das eigene Sortiment ergänzen. Nun hat HiTec die neue Generation eines Paprika-Entstrunkers auf den Markt gebracht, mit dem Paprika entstrunkt und geteilt werden können.

Die Paprika können entweder halbiert oder geviertelt werden, beides mit einem optimalen Ergebnis, das die hohen Erwartungen der modernen lebensmittelverarbeitenden Industrie erfüllt. Die Bedienbarkeit ist einfach und sicher, so dass das System von einer Person bestückt werden kann. Bis zu 60 Paprika pro Minute und damit 3.600 Paprika pro Stunde können verarbeitet werden.

Funktionsweise der PDS4L Entstrunk- und Teilmaschine

Die Paprika werden manuell auf ein Band mit Produktaufnahmen gesetzt, das sie zur Entstrunk- und Teilstation befördert. Bei jedem Zyklus können gleichzeitig vier Aufnahmen mit Produkten bestückt werden. Durch die speziellen Produktaufnahmen bleiben die Paprika beim Entstrunken und Schneiden optimal ausgerichtet.

Die Produkte werden Schritt für Schritt per Start-und-Stopp-Automatik befördert, mit Hilfe eines Servomotor-betriebenen Transportbandes. Auf diese Weise können die Paprika in der Maschine sehr einfach positioniert werden. Nach dem Schneiden werden die Produkte ausgetragen und fallen entweder in einen Behälter oder auf ein Transportband für die weitere Bearbeitung. Strunk und Abfall werden über ein separates Band ausgetragen.

Vorteile der PDS4L:

- **Optimales Ergebnis:** Die PDS4L ist ausgestattet mit einem Servomotor-betriebenen Transportband mit pneumatischer Schneidefunktion. 60 Paprika pro Minute können verarbeitet werden. Durch die durchdachte Konstruktion wird die Paprika optimal ausgerichtet und das Produkt perfekt entstrunkt und geteilt.
- **Benutzerfreundliche Bedienung:** Das System ist sehr einfach zu bedienen und zu reinigen und kann von einer Person bestückt werden. Die Schneideeinsätze sind leicht zu wechseln und langlebig.

- **Hochwertige Konstruktion:** Die Konstruktion ist robust und entspricht EU- Sicherheitsnormen. Sie ist versehen mit einer verriegelten Sicherheitsvorrichtung. Gefertigt aus Edelstahl AISI 304 und lebensmittelechten Materialien (HDPE) entspricht die Maschine dem Hygienic Design und der CE-Konformität.

PRODUKTDATEN: PDS4L

Kapazität:	3.600 Stück / h (15 Zyklen / Min., 4 Stück pro Zyklus)
Max. Durchmesser Paprika:	120 mm
Einlauf-/Auslauf-Höhe:	945 mm / 530 mm
Spannung:	400V N/PE, 50 Hz
Energieverbrauch:	0,5 kW
Druckluft:	7-8 bar
Maße (LxBxH):	1897x1908x2052 mm
Gewicht:	950 kg

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, Entwässern, 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 und einem zweiten Produktionsstandort in Achern über 120 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

Ansprechpartner:

Kira Krollpfeiffer

Tel. 07854 9646-160

Fax: 07854 9646-5160

Email: kira.krollpfeiffer@kronen.eu

Christina Maier-Streif

Tel. 07854 9646-161

Fax: 07854 9646-5161

Email: christina.maier-streif@kronen.eu

Fotomaterial KRONEN GmbH:



Neue Generation: Das PDS4L System eignet sich perfekt zum Entstrunken und Segmentieren von Paprika



Bis zu 3.600 Paprika können pro Stunde entstrunkt und halbiert oder geviertelt werden