

PRESSEMITTEILUNG

9. Februar 2022

INNOVATIONEN LIVE UND IM VIRTUELLEN SHOWROOM

Das KRONEN-Team arbeitet auf Hochtouren für einen hochkarätigen Auftritt zur Fruit Logistica 2022

Auch wenn die Fruit Logistica 2022 unter besonderen Rahmenbedingungen stattfinden wird, setzt KRONEN alles daran seinen Besuchern einen hochinformativen, spannenden Messeauftritt bieten zu können. Dafür wird auch in Pandemie-Zeiten kein Aufwand gescheut und Neuheiten sowie KRONEN-Klassiker live und in Funktion vorgeführt. Darüber hinaus präsentiert KRONEN erstmals einen virtuellen Showroom. Darin werden die neuesten Innovationen gezeigt, darunter zum Beispiel die größte Verarbeitungslinie für Salat und Kräuter, die KRONEN bis dato umgesetzt hat.

Um den Besuchern des Standes auch nach der langen Pandemie-bedingten Messe-Pause wieder einen Auftritt nach KRONEN-Standard bieten zu können, laufen die Vorbereitungen für die Fruit Logistica 2022 in Kehl am Rhein auf Hochtouren. Der Messeauftritt der KRONEN GmbH wird auch in diesem Jahr wieder einen Fokus auf live präsentierte Maschinen setzen. Die Besucher können sich die Produkte ihrer Wahl vorführen lassen und die Details der Verarbeitung mit den Experten des KRONEN-Teams besprechen. Erstmals gibt es aber auch einen virtuellen Showroom. Er ermöglicht den Interessenten einen Einblick in Innovationen, die nicht auf der Messe stehen können. Der Showroom ist nur mit einem KRONEN-Experten zugänglich, Besucher melden dafür einfach ihr Interesse vor Ort beim Team auf dem Messestand an.

Neuheiten und KRONEN-Klassiker live vorgeführt mit Produkt

Ein Highlight auf dem diesjährigen Messestand wird die **Convenience Avocado Linie** sein. Bestehend aus einem von KRONEN speziell für die Verarbeitung von Avocados entwickelten, mehrere Stationen umfassenden Verarbeitungstisch, der Schneidemaschine Tona Rapid S145 und zugehörigen Transport-, Austrage- und Abfall-Bändern, ist sie optimiert für das Schälen, Halbieren und Entsteinen von bis zu 4.800 Avocados pro Stunde. Das entspricht ca. 1.200 kg Rohwarenmasse und 720 kg Fertigprodukt. Die teilautomatisierte Lösung ist ausgelegt für fünf Personen und optimiert für die schonende und zugleich effiziente Verarbeitung der empfindlichen Früchte. Sie erleichtert dem Personal den Prozess und verhindert durch die extra entwickelten Werkzeuge am Verarbeitungstisch gesundheitliche Folgen wie die typischen Überlastungserscheinungen am Handgelenk.

Sauberes Entstrunken und Teilen von bis zu 3.360 Paprika pro Stunde, dafür ist die PDS4L optimiert. Die halbautomatische Maschine ist eine Messe-Neuheit, sie wurde 2021 gelauncht. Die Paprika können halbiert oder auch geviertelt werden. Mithilfe des Systems verarbeiten zwei bis drei Personen bis zu 750 kg pro Stunde. Das bedeutet, dass durch den Einsatz der PDS4L mindestens zwei bis drei Personen weniger mit der Produktvorbereitung beschäftigt sind. Das Produkt wird mit dem Strunk nach unten auf das getaktete Zufuhrband platziert. Die

Produktaufnahmen gewährleisten eine optimale Positionierung der Paprika. Die Paprika wird von der Maschine oben aufgeschnitten und geöffnet, so dass im zweiten Schritt das Entkern-Messer den Kern ohne Schneiden des Gutproduktes entfernen kann. Abfall und Gutprodukt werden getrennt ausgeführt. Der Ertrag liegt, abhängig von Paprikasorte und -qualität, bei rund 85%. Eine perfekte Schnittqualität, die sichere, ergonomische Bedienung und effiziente, einfache Reinigung sind gewährleistet.

Weitere Maschinen auf dem KRONEN-Messestand (Auswahl):

- Bandschneidemaschine GS10-2
- Würfel-, Stift- und Scheibenschneidemaschine KUJ V
- Salatschleuder KS-100 Plus und KS-7 ECO
- Apfelschäl- und -schneidemaschine AS4 und AS6
- Kartoffelschälmaschine PL40-4 K
- Ananas-Melonenschäler AMS220

Exklusive Premiere von Innovationen im virtuellen Showroom

Manche Neuheit kann nicht auf den Messestand gebracht werden. Teils weil die Maschinen zum Zeitpunkt der Messe bereits ausgeliefert und beim Kunden im Einsatz sind, teils weil sie für einen Messestand schlicht zu groß ist. Letzteres gilt auch für die Verarbeitungslinie, die KRONEN jüngst ausgeliefert hat. Es ist die Größte in der Firmengeschichte. Die **innovative Prozessanlage ist technisch auf dem neuesten Stand und setzt besonders im Bereich Hygiene neue Maßstäbe**. Enthalten sind unter anderem diverse Neu- und Weiterentwicklungen, darunter die Trocknungsanlage K850, die Vorwaschmaschine GEWA AF und die Helical-Waschmaschine GEWA XL. Die Kapazität ist abhängig unter anderem vom Produkt und seiner Schüttdichte. Bis zu 1.000 kg Baby Leaf und die entsprechende Menge Mischsalate können mit der Linie pro Stunde verarbeitet werden.

Weitere Highlights im virtuellen Showroom (Auswahl):

- **Vorwaschen im großen Maßstab mit der GEWA AF – optimale Hygiene und reduzierter Wasserverbrauch:** Die GEWA AF arbeitet mit dem von KRONEN ganz neu entwickelten „Active Flume“ (AF) System. Sie ist dafür ausgelegt, schwimmende, blättrige Produkte zu waschen, leichte und empfindliche Produkte ohne mechanische Beanspruchung unter Wasser zu bringen und um Produktionsspitzen abzufangen. Die Kapazität ist abhängig vom Produkt, z.B. werden 400-1500 kg Babyleaf pro Stunde, bis zu 3 t Eisberg pro Stunde und bis 1000 kg Babyspinat pro Stunde verarbeitet.
- **Bio- zertifizierte Lösung zur Hygienisierung von Produkten und Prozesswasser – KRONEN CITROCID[®] Waschsystem:** KRONEN hat mit dem Partner Productos Citrosol S.A. ein innovatives System zum hygienischen Waschen von ganzem Obst und Gemüse sowie von Freshcut-Produkten entwickelt. Es ist eine Alternative zur chlorbasierten Desinfektion und reduziert zusätzlich durch Wasserrecycling den Wasserverbrauch. Im Waschwasser verbleiben keinerlei schädliche DBP (Disinfection By-Products). Die Lösung ist für Deutschland sogar zertifiziert als Hilfsmittel zum

hygienischen Waschen von biologisch angebautem Obst und Gemüse (nach Europäischer Norm REG (EC) 834/2007).

- **Hygienisierung von ganzen Früchten und ganzem Gemüse – DECONWA Prep:** Das von KRONEN entwickelte einzigartige Waschsysteem verbessert die Hygiene und damit die Haltbarkeit von Endprodukten. Es dient der Dekontamination von Rohprodukten vor ihrer Weiterverarbeitung wie Schälen und Schneiden. Die Maschine kann in den Low-Care-Bereich gestellt werden, während sie das dekontaminierte Produkt in den High-Care-Bereich abgibt. Die Rohprodukte werden mit kaltem Wasser und einem Waschzusatz wie zum Beispiel CITROCIDE® PLUS, Chlor oder Zitronensäure gewaschen. Die Kapazität ist abhängig von Produkt und Verweilzeit. Bei einer Verweilzeit von 30 s werden zum Beispiel 980 kg/h (Ananas) oder 2.400 kg/h (Kartoffeln) verarbeitet.
- **Chicorée-Wurzelschneider – effizient, sicher und mit perfekter Schnittqualität:** Der CRC200 sorgt durch spezifische Anpassungen an die Form des Chicorées für eine effiziente und saubere Entfernung der Wurzel. Er verarbeitet bis zu 80 Chicorée pro Minute, d.h. bis zu 4.800 Stück/h, und gewährleistet eine optimale Schnittqualität (max. Länge des Gutprodukts: 200mm). In einem Verarbeitungsschritt werden Gutprodukt und Wurzel voneinander getrennt, aus der Maschine ausgetragen und der Chicorée kann direkt verpackt werden.

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

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 120 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:

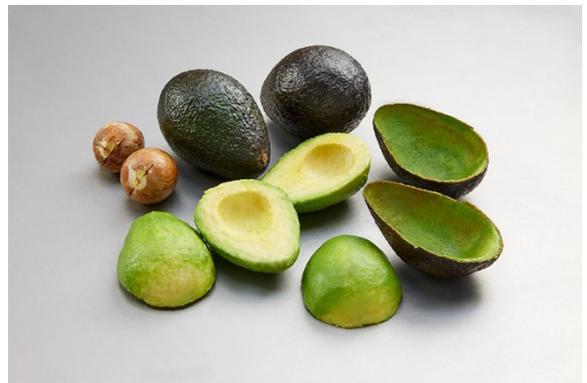
Kira Krollpfeiffer
Tel. 07854 9646-160
Fax: 07854 9646-5160
Email: kira.krollpfeiffer@kronen.eu

Christina Maier-Streif
Tel. 07854 9646-161
Fax: 07854 9646-5161
Email: christina.maier-streif@kronen.eu

Fotomaterial KRONEN GmbH

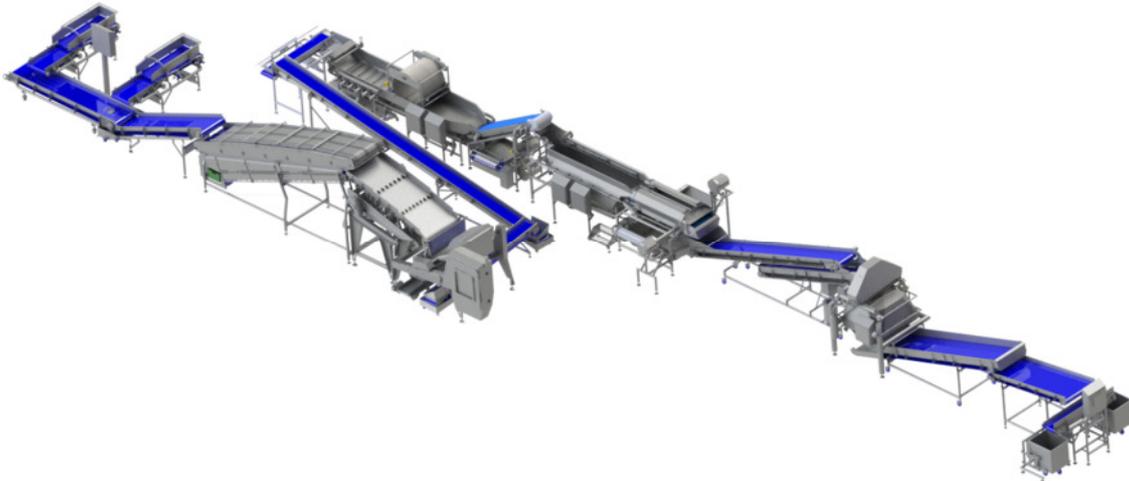
Live auf dem Messestand (Auswahl):

KRONEN präsentiert auch 2022 eine Reihe von Maschine live bei der Verarbeitung von Produkten, darunter z.B. die Convenience Avocado Linie, die Paprika-Entstunk- und Teilmaschine PDS4L und die Apfelschäl- und Schneidemaschine AS6:



Im virtuellen Showroom (Auswahl):

Die innovative Verarbeitungslinie ist technisch auf dem neuesten Stand und setzt besonders im Bereich Hygiene neue Maßstäbe. Enthalten sind auch diverse Neu- und Weiterentwicklungen, u.a. die Vorwaschmaschine GEWA AF, die Helical-Waschmaschine GEWA XL und die Trocknungsanlage K850. Bis zu 1.000 kg Baby Leaf oder die entsprechende Menge Mischsalat können mit der Linie pro Stunde verarbeitet werden.



Eine KRONEN Innovation: GEWA AF, eine Vorwaschmaschine für große Mengen und mit dem neuartigen „Active Flume“ Waschsysteem – speziell entwickelt, um schwimmende, blättrige Produkte zu waschen, leichte und empfindliche Produkte ohne mechanische Beanspruchung unter Wasser zu bringen und um Produktionsspitzen abzufangen.



Das von KRONEN entwickelte einzigartige Waschsystem DECONWA Prep verbessert die Hygiene und damit die Haltbarkeit von Endprodukten. Es dient der Dekontamination von Rohprodukten vor ihrer Weiterverarbeitung wie Schälen und Schneiden.



Bio- zertifizierte Lösung (D) zur Hygienisierung von Produkten und Prozesswasser: Das KRONEN CITROCID[®] System ist ein innovatives System zum hygienischen Waschen von ganzem Obst und Gemüse und Freshcut-Produkten und eine Alternative zur chlorbasierten Desinfektion.



Neuheit: Der CRC200 ist speziell an die Verarbeitung von Chicorée angepasst und entfernt die Wurzel in einem automatisierten Schneideprozess.

