

PRESSEMITTEILUNG

6. Oktober 2022

LIVE-VORFÜHRUNG

KRONEN präsentiert der Freshcut-Branche neue Verarbeitungslinie

Es ist eine eher seltene Gelegenheit: Im Rahmen eines Großauftrags produziert KRONEN in Kehl am Rhein vier Verarbeitungslinien, eine davon wurde einem interessierten Publikum, das der Einladung von KRONEN gefolgt war, jetzt live vorgeführt. Die automatische, vernetzte Linie ist die Dritte aus dem Auftrag. Zwei Linien sind bereits bei dem Frischeprodukte-Hersteller in Betrieb, die anderen beiden werden bis Ende des Jahres installiert. Sie sind technisch auf dem neuesten Stand und setzen besonders im Bereich Hygiene neue Maßstäbe. Die Teilnehmer aus Europa, Lateinamerika und den USA konnten die innovative Anlage bei der Vorführung im Detail und im Verarbeitungsprozess mit Produkt in Augenschein nehmen.

Die Verarbeitungslinie, die Teil eines Großauftrags ist, steht aktuell in der Produktionshalle von KRONEN in Kehl am Rhein. Sie wird, genau wie die vierte Linie des Auftrags, bis Ende des Jahres bei dem Frischeprodukte-Hersteller, der sie bestellt hat, installiert werden. Zwei Linien sind bereits seit Anfang des Jahres in Betrieb. „Die Chance diese neue Verarbeitungslinie live und in Funktion, das heißt mit Produkt zu sehen, bevor sie in Einsatz geht, wollten wir unseren Kunden und Interessenten unbedingt geben“ so der Sprecher der Geschäftsleitung, Stephan Zillgith. „Daher haben wir Unternehmen aus der Freshcut-Branche eingeladen und freuen uns über das rege Interesse, das die Teilnehmer, die aus Deutschland, der Schweiz, Norwegen, den Niederlanden, Mexiko, Belgien und Polen kamen, gezeigt haben“.

Im Laufe des Septembers fanden diverse Live-Vorführungen vor Ort in Kehl statt. Darüber hinaus gab es für rund 50 Unternehmen aus Lateinamerika und den USA, die nicht anreisen konnten, eine Online-Vorführung per Live-Übertragung. Das KRONEN-Projektteam zeigte den Kunden und interessierten Unternehmen aus der Freshcut-Branche die innovative Verarbeitungslinie bei individuellen Führungen und Gesprächen. „Die Vorführung der neuen, vernetzten Verarbeitungslinie war aus unserer Sicht lohnend: eine gute Möglichkeit, eine solche Linie im Verarbeitungsprozess mit Produkt zu erleben. Sie hat uns die Kompetenz von KRONEN im Hinblick auf die Umsetzung von automatischen Anlagen „live“ vor Augen geführt. Besonders die integrierte Waschmaschine GEWA XL hat uns überzeugt“, so einer der Teilnehmer.

Intelligent und effizient wiegen, waschen, trocknen und sortieren

Die Verarbeitungslinie für Salat, Salatmischungen und Blattgemüse soll eingesetzt werden, um bis zu 1.000 kg Baby Leaf oder die entsprechende Menge Mischsalat pro Stunde zu verarbeiten. Sie kombiniert innovative Wasch- und Trocknungstechnik von KRONEN mit dynamischen Wiegesystemen sowie mechanischen und optischen Sortierungslösungen von KRONEN-Partnern. Enthalten sind unter anderem diverse Neu- und Weiterentwicklungen, darunter die Trocknungsanlage K850, die Vorwaschmaschine GEWA AF und die HELICAL-

Waschmaschine GEWA XL. Weiterhin sind Rezepturwiegebänder von Synergy Systems sowie eine mechanische Sortieranlage und eine UVC-Behandlungsanlage von HiTec Food Systems integriert.

Alle Bestandteile der Linie sind miteinander vernetzt. Durch die Kommunikation der Maschinen und die visuellen Anzeigen für die Maschinenbediener lassen sich ein konstanter und unterbrechungsarmer Produktionsfluss sicherstellen. Durch diese vollautomatische, kontinuierliche Verarbeitung wiederum ermöglicht die Linie einen geringen Personaleinsatz und kosteneffizienten Verarbeitungsprozess. Zudem sind hohe Verarbeitungskapazitäten sowie maximale Hygiene und Qualität in der Produktion gewährleistet.

GEWA AF, GEWA XL und K850: große Kapazitäten schonend verarbeiten

Die GEWA AF ist eine Vorwaschmaschine, die mit einem von KRONEN ganz neu entwickelten Waschsystem arbeitet. Sie wurde speziell entwickelt um schwimmende, blättrige Produkte zu waschen, leichte und empfindliche Produkte ohne mechanische Beanspruchung unter Wasser zu bringen und um Produktionsspitzen abzufangen. Sie arbeitet mit einem völlig neuartigen Prinzip, dem „Active Flume“-Waschsystem. Im Vergleich zu HELICAL-Waschmaschinen beträgt das Wasser-Produkt-Verhältnis hier nur 4 Liter Wasser für 1 Liter Produkt. Das Verhältnis 4-zu-1 ist perfekt geeignet für das Vorwaschen. Zellsaft, Sand und Erde können entfernt werden. Insgesamt benötigt die GEWA AF in der Standard-Ausführung 1.400 Liter Wasser. Sie wäscht Baby Leaf mit einer Leistung von 400 bis 1.500 kg pro Stunde. Bei Eisberg verarbeitet die GEWA AF bis zu drei Tonnen pro Stunde und bei Babyspinat bis zu einer Tonne pro Stunde.

Die GEWA XL ist ausgestattet mit einem HELICAL-Waschsystem speziell für große Verarbeitungskapazitäten. Eine solche HELICAL-Waschmaschine mit dem hocheffektiven, spiralförmigen Rotationsverfahren und einem Einsatz von 2.600 Liter Wasser führt in einem zweiten Schritt zum optimalen Waschergebnis. Mit der GEWA XL kann zum Beispiel Baby Leaf mit einer Leistung von bis zu 1.500 kg pro Stunde gewaschen werden. Eisberg-Salat wird mit einer Leistung von bis zu 5 Tonnen pro Stunde schonend verarbeitet.

Mit den Waschmaschinen GEWA AF und GEWA XL bringt KRONEN neue Hygienestandards auf den Markt. Um das Rohrsystem zu reinigen ohne es zu demontieren, kann zum Beispiel optional ein „Clean In Place“-System integriert werden, das die Chemikalien durch die Pumpen und die Rohre leitet. Hierdurch wird das benötigte Wasservolumen für die Reinigung nochmals reduziert. Die GEWA XL kann zudem komplett zerlegt werden, um Zugang zur gesamten Maschine zu erhalten.

Das Trocknungssystem K850 zur Entwässerung von geschnittenem Gemüse, Obst und Salat sowie von ganzen Blättern ist eine Weiterentwicklung des Trocknungssystems K650 von KRONEN. Dabei wurde unter anderem das Augenmerk auf den Antrieb, die erhöhte Kapazität und ein optimiertes Hygienic Design gelegt. Die Einwurfhöhe der K850 ist, im Verhältnis zur Größe der Maschine, bewusst niedrig angesetzt. Die Länge des Zufuhrbandes wird dadurch minimiert und so wesentlicher Platz im Hinblick auf die Aufstellfläche der Großanlage eingespart. Das System besteht aus einem Zuführ-Pufferband, der Zentrifuge, einem Austrageband und einem externen Schaltschrank. Die

Parameter in den Programmen wurden weitgehend automatisiert, sodass Einstellungen übersichtlich sind und das System einfach zu bedienen ist. Die vollautomatische Anlage verarbeitet bis zu 5 Tonnen pro Stunde in einem kontinuierlichen Verarbeitungsprozess.

Video der Verarbeitungslinie: www.kronen.eu/linie-live-preview

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

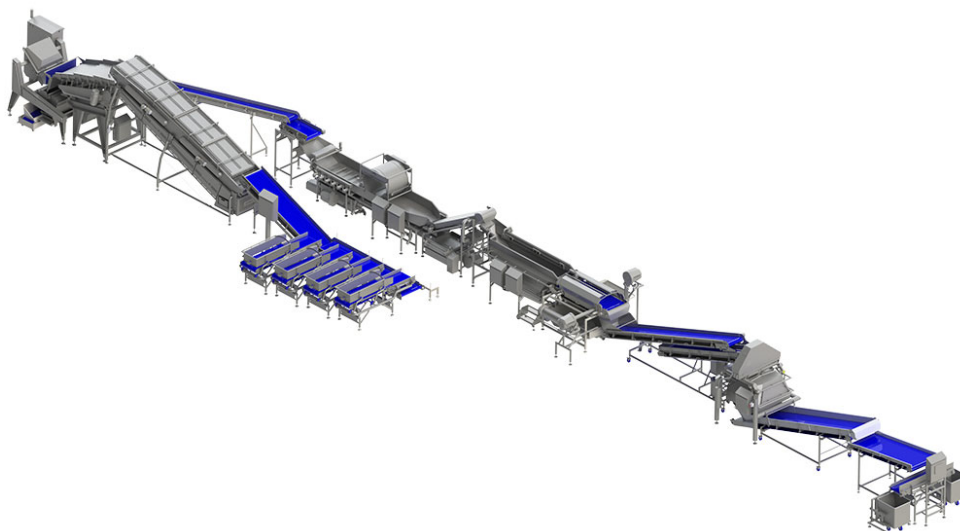
Email: christina.maier-streif@kronen.eu

Fotomaterial KRONEN GmbH:

Eine Verarbeitungslinie wurde jetzt bei KRONEN in Kehl am Rhein interessierten Unternehmen live vorgeführt. Die Teilnehmer aus der Freshcut-Branche konnten die automatische, vernetzte Anlage bei der Verarbeitung mit Produkt in Augenschein nehmen.



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 das Trocknungssystem K850. Bis zu 1.000 kg Baby Leaf oder die entsprechende Menge Mischsalat können mit der Linie pro Stunde verarbeitet werden.



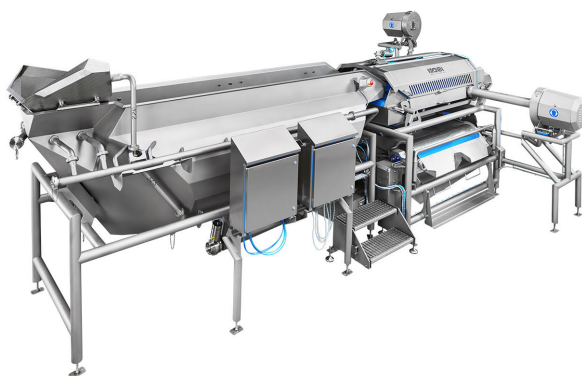
Eine KRONEN Innovation: GEWA AF, eine Vorwaschmaschine für große Mengen und mit dem neuartigen „Active Flume“-Waschsystem, speziell entwickelt, um schwimmende, blättrige Produkte zu waschen, leichte und empfindliche Produkte ohne zusätzliche mechanische Beanspruchung unter Wasser zu bringen und um Produktionsspitzen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



Das dynamische Wiege-Rezeptur-System vom niederländischen KRONEN-Partner Synergy Systems sorgt für einen kontrollierten und gleichmäßigen Produktfluss durch die Kommunikation mit dem Wiegeband vor der Vorwaschmaschine sowie für eine bessere Planbarkeit des Rohmaterialeinsatzes bezogen auf den gewünschten Output der Linie.



Weiterentwickelt: Das HELICAL-Rotationsverfahren wurde mit der GEWA XL erstmals für eine Hochleistungswaschmaschine konzipiert. Es gewährleistet, dass das Produkt im Waschtank eine spiralförmige Strecke zurücklegt, die bis zu zehnmal länger ist als der Waschtank, und ein optimales Waschergebnis bei einer Kapazität von bis zu 5 Tonnen pro Stunde bei z.B. Eisberg-Salat.



KRONEN stellt in diesem Jahr mit der K850 auch die Erweiterung der Produktfamilie der Großzentrifugen vor. Das weiterentwickelte Trocknungssystem ist für die Verarbeitung von großen Mengen an geschnittenem Salat, Gemüse und Obst konzipiert. In einem kontinuierlichen Verarbeitungsprozess können mit der K850 bis zu 5 Tonnen Produkt pro Stunde getrocknet werden.

