

PRESSEMITTEILUNG

07. Februar 2024

ANUGA FOODTEC 2024

Automatisch, innovativ und hygienisch: Salat, Gemüse und Obst waschen, schneiden oder schälen

Auf dem Stand der KRONEN GmbH bei der Anuga Foodtec 2024 sind vom 19. bis 22. März wieder Innovationen und Neuheiten live und in Funktion zu sehen. Die 2023 gelaunchte Waschmaschine HEWA 3800 setzt neue Maßstäbe im Bereich Hygienic Design und wäscht Salat, Gemüse, Obst und andere Lebensmittel kontinuierlich, effektiv und ressourcensparend. Die Avocado-Roboter-Lösung, die ebenfalls vorgeführt wird, entsteint, halbiert und schält die Früchte automatisch und so schonend wie bei einer manuellen Verarbeitung.

„Nicht stehen zu bleiben, innovativ zu sein, das ist etwas, was uns bei KRONEN ausmacht. Wir verstehen uns als Ideenwerkstatt, die innovative passgenaue Lösungen zum Nutzen der verarbeitenden Nahrungsmittelindustrie liefert“ so Stephan Zillgith, geschäftsführender Gesellschafter von KRONEN. „Auf der Anuga Foodtec zeigen wir Lösungen, die im Bereich Hygienic Design und Automatisierung auf dem aktuellen Stand der Entwicklungen sind. Seit 40 Jahren helfen unsere Kontakte zu Industrie, Forschung und zu Expertengruppen wie dem EHEDG uns, unsere Lösungen auf Basis neuer Erkenntnisse im Bereich Technik und Hygiene zu optimieren.“

Hygienisch waschen: nach dem aktuellen Stand der Entwicklung

Die HELICAL-Waschmaschine HEWA 3800 für Salat, Gemüse, Obst und andere Lebensmittel ist optimiert im Hinblick auf Hygiene und eine einfache Reinigung. Die Konzeption der Bauweise sorgt für eine maximal Hygiene. Es gibt zum Beispiel keinerlei horizontalen Flächen, weshalb das Wasser ideal abfließen kann. Zudem sind alle Kanten so gestaltet, dass die Entstehung von Biofilm vermieden wird. So wird das Risiko der Kontaminationen und Kreuzkontaminationen minimiert. Entscheidend ist außerdem ein effektiver Zugang zu allen kritischen Bereichen der Maschine. Es geht dabei darum die Maschine vollständig, gründlich und zeitsparend zu reinigen. Die HEWA 3800 kann dafür komplett zerlegt werden.

Wie das Vorgängermodell GEWA 3800 PLUS kann die Waschmaschine zum kontinuierlichen, schonenden und effektiven Vorwaschen, Waschen, Entkeimen, Mischen, Behandeln und Abspülen verwendet werden. Wird sie, wie in einer Verarbeitungslinie, automatisch befüllt, ist kein Bedienpersonal notwendig. Die HEWA 3800 verarbeitet bis zu 2,5 Tonnen Produkt pro Stunde.

Ein Novum: automatische, Roboter-basierte Verarbeitung von Avocados

Für die automatisierte Linie zur Avocado-Verarbeitung hat KRONEN eine spezielle Robotik-Lösung entwickelt. Es ist eine weltweit einzigartige Lösung für eine Roboter-gestützte Avocado-Verarbeitung. Sie dient zum Halbieren, Entsteinen und Schälen von Avocados, schonend und zugleich effizient.

Ein Vorteil der automatisierten Lösung ist die Zuverlässigkeit des Roboters, der auch in kalten Temperaturbereichen nicht beeinträchtigt ist und das Ausfallrisiko minimiert. Der Roboter kann zudem einfach gereinigt und dekontaminiert werden und ermöglicht maximale Hygiene im Verarbeitungsbetrieb. Er kann außerdem – flexibel und nach Bedarf – beliebig lange eingesetzt werden und verarbeitet in Betrieb eine feste, planbare Menge an Früchten. Aus den empfindlichen Früchten entsteht ein visuell ansprechendes Produkt, das mit der manuellen Verarbeitung vergleichbar ist.

- Die automatisierte Verarbeitung sorgt für maximale Zuverlässigkeit, Hygiene, Flexibilität und Planbarkeit in der Produktion.
- Sie gewährleistet eine sehr schonende Verarbeitung und eine sehr hohe, konstante Produktqualität.
- Die Anlage kann - je nach gewünschter Kapazität - mit ein bis drei Robotern ausgestattet werden.
- Integriert sind Werkzeuge, die speziell für die Verarbeitung der empfindlichen Avocado entwickelt wurden.
- Die Lösung produziert einen maximalen, konstanten Ertrag-Anteil: Das Fruchtfleisch wird vollständig genutzt
- Mit einer Schneidemaschine wie der GS 10-2 von KRONEN können die Avocado optional zu Würfeln oder Scheiben weiterverarbeitet werden.

Integriert sind Roboter von Staubli, die durch die speziell behandelte Oberfläche optimal gereinigt werden können. Die Anlage ist mit der Möglichkeit zur Fernwartung ausgerüstet, so dass der Anwender bei Bedarf direkt und schnell vom KRONEN-Service unterstützt werden kann.

Bis zu 1.000 Avocado pro Stunde können mit drei Robotern verarbeitet werden. Die Linie ist darüber hinaus beliebig erweiterbar. Die Anlage kann bei Bedarf auch adaptiert werden für die Verarbeitung verschiedener Obstsorten im Mittelsegment.

Anwenderorientiert: Maschinen zur Salat-, Gemüse- und Obstverarbeitung

KRONEN wird auf der Anuga Foodtec in Köln auch weitere Neuheiten und bewährte Maschinen zeigen und diese ebenfalls bei der Verarbeitung mit Produkt vorführen, zum Beispiel:

- **Neuheit:** Tona V Schneidemaschine
- **Neuheit:** MMC Manueller Melonen-Stückeschneider
- GS10-2 Bandschneidemaschinen
- KUJ-HC 220 und KUJ-V Würfel-, Streifen-, Scheibenschneidemaschine
- PL 40K Kartoffelschälmaschine
- AS 6 und AS 4 Apfelschäl- und Schneidemaschine
- PDS4L Paprika- Entkern- und Teilmaschine
- KS-100 Plus Salat- und Gemüseschleuder
- FLEX M Verpackungsmaschine

Besuchen Sie uns auf der Anuga Foodtec: Halle 10.1, Stand G-008

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 110 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

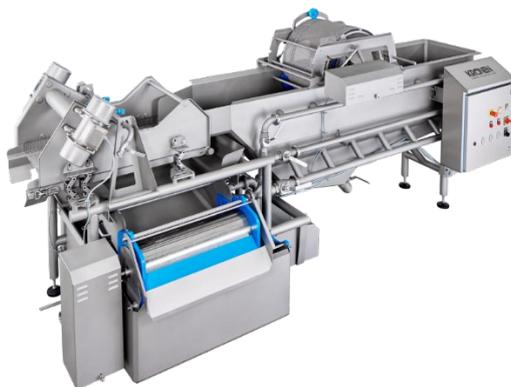
Tel. 07854 9646-161

Fax: 07854 9646-5161

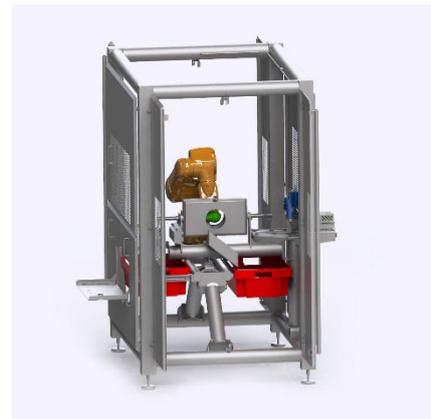
Email: christina.maier-streif@kronen.eu

Fotomaterial KRONEN GmbH:

Effektives, schonendes und sparsames Waschen von bis zu 2,5 Tonnen pro Stunde: Die HEWA 3800 ist ein Paradebeispiel für das Hygienekonzept von KRONEN. Sie ist auf dem aktuellen Stand der Entwicklung im Hinblick auf das Hygienic Design und eine reduzierte Reinigungszeit.



Hohe Zuverlässigkeit, Temperatur-Unabhängigkeit, maximale Hygiene, flexibler Einsatz und planbare Kapazitäten – das sind einige der Vorteile, die die automatische Robotik-Lösung von KRONEN bei der Verarbeitung Avocados und anderen Obstsorten im Mittelsegment mit sich bringt.



Eine neue Lösung aus dem Bereich der Schneidemaschinen ist die Tona V. Sie wird zur Herstellung von Scheiben, Segmenten oder Sticks aus Gemüse und Obst eingesetzt. Dank mehrerer einfach wechselbarer Schneideinsätze und einer einfachen Reinigung ist sie für häufige Schnitt- und Produktwechsel geeignet. Zu verarbeitende Produkte können einen maximalen Durchmesser von 120 mm und eine maximale Höhe von 150 mm haben.