

PRESSEMITTEILUNG

11. Januar 2024

FRUIT LOGISTICA 2024

Premiere auf der Messe: Vollautomatische Roboter-Lösung zum Verarbeiten von Avocados und anderen Obstsorten

Nicht alle Neuheiten, die auf der Fruit Logistica 2024 in Berlin gezeigt werden, gibt die KRONEN GmbH im Vorfeld preis. Eine Weltpremiere wird erst zum Messestart am 7. Februar auf dem KRONEN-Stand gelüftet. Jetzt schon bekannt gibt der Hersteller von Nahrungsmitteltechnik folgende Premieren: Die Roboter Avocado Linie wird erstmals auf einer Messe gezeigt. Ganz neu ist der MMC 150 Melonen-Stückschneider, der in Berlin vorgestellt wird. Wie alle anderen Lösungen für die Salat-, Gemüse- und Obstverarbeitung, die KRONEN vor Ort zeigt, werden sie live und bei der Verarbeitung vorgeführt.

Hohe Zuverlässigkeit, Temperatur-Unabhängigkeit, maximale Hygiene, flexibler Einsatz und planbare Kapazitäten – das sind einige der Vorteile, die eine vollautomatische Robotik-Lösung bei der Verarbeitung von frischen Produkten mit sich bringt. Die Robotik-Lösung hat KRONEN zum Verarbeiten von Avocados entwickelt und dient zum schonenden, effizienten Schälen, Halbieren und Entsteinen. Sie kann jedoch auch adaptiert werden für die Verarbeitung verschiedener Obstsorten im Mittelsegment, die mit einem Roboter verarbeitet werden können.

Avocados zuverlässig, hygienisch und effizient entsteinen, halbieren und schälen

Die Avocados werden durch einen Mitarbeiter in eine Einlegeschale gelegt. Durch den bzw. die Roboter werden dann die einzelnen Bearbeitungsschritte – entsteinen, halbieren, schälen – vollautomatisiert durchgeführt. Am Ausgang der Station prüft eine weitere Person auf Schalen- und Steinreste sowie natürliche Schäden am Produkt. Optional kann die Linie zum Beispiel um eine Bandschneidemaschine GS 10-2 erweitert werden, um die Avocados zu Würfeln oder Scheiben weiterzuverarbeiten.

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

Die Kapazität kann über die Anzahl der Roboter entsprechend erhöht werden: Bis zu 400 Stück/Std. werden mit einem Roboter, bis zu 800 Stück/Std. mit zwei Robotern und bis zu 1.000 Stück/Std. mit drei Robotern verarbeitet. Die Linie ist darüber hinaus beliebig erweiterbar. Produktvoraussetzung ist ein Reifegrad der verarbeiteten Avocados entsprechend einem Druckwert von 0,2 N/mm² bis 0,8 N/mm² (Messung der Härte mit einem Penetrometer).

Mundgerechte Melonen-Stücke: sauber und blitzschnell geschnitten

Mit dem manuellen Melonen-Stückeschneider werden frische Melonen schnell und einfach in mundgerechte Stücke geschnitten. Der MMC 150 kann Melonen mit einem Durchmesser bis zu 150 mm und einer Länge bis 200 mm schneiden. Dazu muss die Melone vorher geschält, halbiert und entkernt worden sein. Es gibt einen Teileinsatz für 6 und 8 Segmente. Mit dem Tischgerät können bis zu 360 Melonen pro Stunde verarbeitet werden.

Die vorbereitete Melone wird auf die Auflage des Gerätes gelegt. Durch das Betätigen des Hebels wird die Melone in gleichmäßige Scheiben von 15 oder 20 mm geschnitten. Im nächsten Schritt werden die Melonenscheiben mittels Schieber durch einen Teileinsatz geführt. Das Ergebnis sind perfekt geschnittene Melonenstücke, ideal zur Verwendung in Obstsalaten oder als portionsweise verpackte Melonen-Snacks. Der MMC 150 ist für Verarbeiter von Früchten die optimale Ergänzung zum Manuellen Ananas-Stückeschneider MPC 100, der 2023 vorgestellt wurde.

Passgenaue Maschinen für die Salat-, Gemüse- und Obstverarbeitung

Neben Innovationen wird KRONEN auch auf der diesjährigen Fruit Logistica wieder zahlreiche bewährte Maschinen live und in Funktion, bei der Verarbeitung mit Produkt, vorführen. Das KRONEN-Team ist dabei in internationaler Besetzung, gemeinsam mit seinen Vertretungen auf dem Stand vor Ort, um Interessenten aus aller Welt zu beraten.

„Es ist unser KRONEN-Anspruch nie stehen zu bleiben und Neuheiten nach dem Bedarf der Branche und der Kunden zu entwickeln. Entsprechend stellen wir solche auch 2024 wieder vor. Ein besonderes Highlight ist sicher die Avocado-Roboter-Lösung, ein weiteres lüften wir erst am ersten Messtag auf dem Stand: Vorbeikommen lohnt sich also“ so Stephan Zillgith, geschäftsführender Gesellschafter. „Darüber hinaus sind zahlreiche Maschinen aus unserem Portfolio zu sehen, die bereits weltweit erfolgreich im Einsatz sind. Sie alle sind optimiert für die jeweiligen Anwendungen, in dem Sinne passgenau und gewährleisten eine maximale Qualität und Hygiene bei der Verarbeitung.“

Weitere Maschinen auf dem KRONEN-Stand (Auszug):

- HEWA 3800 Waschmaschine
- GS10-2 und GS 20 Bandschneidemaschinen
- KUJ-HC 220 und KUJ-V Würfel-, Streifen-, Scheibenschneidemaschine
- AS 6 und AS 4 Apfelschäl- und Schneidemaschine
- MINI, FLEX M und FLEX L Verpackungsmaschinen
- MPC 100 Manueller Ananas-Stückeschneider
- S021 Gemüsespiralen-Schneidemaschine
- PDS4L Paprika- Entkern- und Teilmaschine
- UVC-Lock Entkeimungsschleuse
- KS-100 Plus und KS-7 Eco Salat- und Gemüseschleudern

Besuchen Sie uns auf der Fruit Logistica: neue Halle 1.1., Stand A-20

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

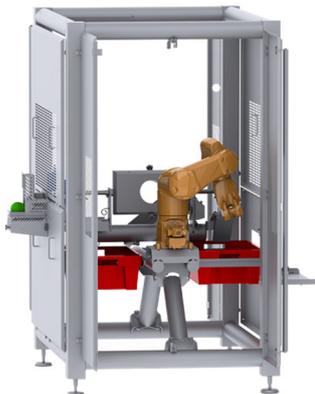
Tel. 07854 9646-161

Fax: 07854 9646-5161

Email: christina.maier-streif@kronen.eu

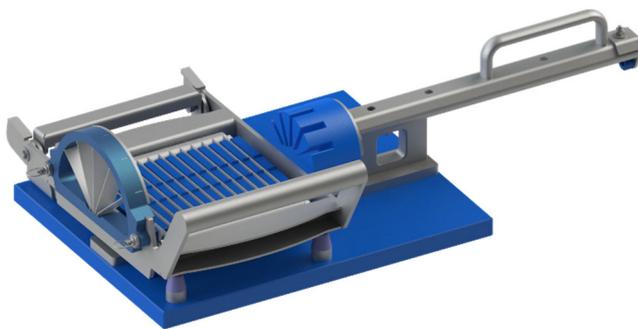
Fotomaterial KRONEN GmbH:

Hohe Zuverlässigkeit, Temperatur-Unabhängigkeit, maximale Hygiene, flexibler Einsatz und planbare Kapazitäten – das sind einige der Vorteile, die die vollautomatische Robotik-Lösung von KRONEN bei der Verarbeitung von frischen Produkten mit sich bringt.





Eine neue Lösung aus dem Bereich der Handgeräte ist der MMC 150. Mit dem manuellen Melonen-Stückeschneider lassen sich vorbereitete Melonen schnell und einfach in Scheiben und zugleich Segmente teilen.



Neben vielen weiteren bewährten Maschinen wird auch die 2023 gelaunchte Würfel-, Stift- und Scheibenschneidemaschine KUJ HC-220 vorgeführt. Sie schneidet große Mengen von bis zu 8 t/h Gemüse, Obst und weitere Lebensmittel. Mit höchster Schnittqualität werden auch große Produkte mit bis zu 220 mm Durchmesser verarbeitet.



Effektives, schonendes und sparsames Waschen von bis zu 2,5 Tonnen pro Stunde: Die HEWA 3800 ist eine Weiterentwicklung der GEWA 3800 PLUS. Sie ist optimiert im Hinblick auf Hygiene und eine reduzierte Reinigungszeit.

