

## PRESSEMITTEILUNG

07. Januar 2025

### KRONEN AUF DER FRUIT LOGISTICA 2025

#### **Hygienisch, effizient und vielseitig: neue Lösungen zum Waschen und Schneiden von Salat, Gemüse und Obst**

Der Maschinenhersteller KRONEN zeigt auf der kommenden Fruit Logistica in Berlin die weiterentwickelte Krautschneidemaschine CAP 350. Die Maschine mit dem optimierten Hygienic Design verarbeitet ganze Weißkohl- und Rotkohl-Köpfe bis 350 mm Durchmesser mit einer Kapazität von maximal 5 Tonnen pro Stunde. Darüber hinaus wird die neue HELICAL-Waschmaschine HEWA 4000 zum Waschen von Salat, Gemüse und Obst erstmals präsentiert. Auch sie ist im Hinblick auf Hygiene und eine schnelle Reinigung optimiert und verarbeitet bis zu 4 Tonnen Produkt pro Stunde.

Bewährt ist, dass auf dem Stand der KRONEN GmbH in jedem Jahr Neuerungen präsentiert werden. Neben diesen neu bzw. weiter entwickelten Lösungen, die auf der Fruit Logistica 2025 ihre Premiere haben, werden auch wieder bewährte Maschinen live und bei der Verarbeitung von Salat, Gemüse und Obst vorgeführt. Das KRONEN-Team ist international vertreten, um Messebesucher aus aller Welt optimal zu beraten.

„Wir präsentieren zur Fruit Logistica 2025 eine große Bandbreite an Maschinen zum Entkeimen, Schälen, Waschen, Schneiden, Trocknen und Verpacken frischer Produkte“ sagt Stephan Zillgith, geschäftsführender Gesellschafter. „Dabei werden verschiedene Kapazitäten berücksichtigt: vom Handgerät bis zu großen Kapazitäten führen wir für jeden Kundenbedarf passende Lösungen vor. Im Bereich der Schneidemaschinen und Waschanlagen haben wir zudem Weiterentwicklungen auf dem Messestand, die die Anforderungen der Kunden bestmöglich berücksichtigen“.

#### **Effizient große Kohlköpfe verarbeiten: Krautschneidemaschine CAP 350**

Die Krautschneidemaschine ist eine Weiterentwicklung der CAP 68 von KRONEN. Die neue Version CAP 350 schneidet auch größere Kohlköpfe und verfügt über ein optimiertes Hygienic Design.

- Dank einer verbreiterten Produktzufuhr und vergrößerten Messerscheibe verarbeitet die CAP 350 Kohlköpfe mit einem Durchmesser von bis zu 350 mm. Somit lassen sich mit der Schneidemaschine standardmäßig größere Köpfe von Weißkohl und Rotkohl verarbeiten.
- Die Kapazität der CAP 350 liegt mit 5 Tonnen pro Stunde etwa doppelt so hoch wie die der CAP 68. Für einen 1,3 mm Schnitt verarbeitet sie zum Beispiel bis zu 2 Tonnen pro Stunde je nach Rohwarengröße. Die Kohlköpfe werden mit gleichbleibend hoher Schnittqualität in Streifen geschnitten.

- Die Krautschneidemaschine wurde auch in Bezug auf ihre Zugänglichkeit und die Hygiene optimiert. Ihre offene Bauweise mit abnehmbaren Abdeckungen ermöglicht eine vereinfachte Reinigung und einen schnellen Wechsel der Messerscheibe.

Die Schnittstärke der Maschine ist anpassbar, im Standard ist eine Schnittstärke von 1,3 mm, 1,8 mm, 2,3 mm oder 2,8 mm möglich. Weitere Schnittstärken können auf Anfrage angeboten werden. Durch die Verwendung von Fadenkürzern können Streifen entsprechend der kundenspezifischen Schnittlänge geschnitten werden.

Im Verarbeitungsprozess steht der Krautschneidemaschine ein Kohlstrunkbohrer wie der KSB-2 von KRONEN voran, der den Strunk der Kohlköpfe entfernt, bevor sie geschnitten werden. Optional kann die CAP 350 mit einem Austrageband ergänzt werden, das den kontinuierlichen Austrag des geschnittenen Kohls für die weitere Verarbeitung oder Verpackung gewährleistet.

### **Hygienic Design und hohe Kapazitäten: Waschmaschine HEWA 4000**

Die HELICAL-Waschmaschine HEWA 4000 ist eine Weiterentwicklung der GEWA 4000 PLUS. Sie ist optimiert im Hinblick auf Hygiene und eine reduzierte Reinigungszeit. Wie die GEWA 4000 PLUS wird sie zum kontinuierlichen Vorwaschen, Waschen, Entkeimen, Mischen, Behandeln und Abspülen von Salat, Gemüse und Obst verwendet. Die HEWA 4000 verarbeitet bis zu 4 Tonnen pro Stunde

Die Maschine kann einfach zerlegt werden, so dass sie schnell und gründlich gereinigt werden kann. Die Konzeption der Bauweise sorgt für eine maximal Hygiene. Es gibt z.B. keinerlei horizontalen Flächen, weshalb das Wasser ideal abfließen kann. Zudem sind alle Kanten so gestaltet, dass die Entstehung von Biofilm vermieden wird. Die Vibrationsmotoren, alle Rohrleitungen, das Pumpengehäuse, die Wasch- und Pumpentanks sowie Abdeckungen und der Hygieneschaltkasten sind aus Edelstahl AISI 304.

Daneben sorgt die Waschmaschine mit einer Reihe an Vorteilen für ein auf die Bedarfe der Anwender angepasstes Waschen:

- Effektives und schonendes Waschen durch das HELICAL-Waschsystem
- Das HELICAL-Waschsystem macht die Maschine vielseitig einsetzbar und platzsparend
- Reduzierter Wasserverbrauch bei perfektem Waschergebnis
- Optimale Fremdkörperseparierung - zum Beispiel Sand, Steine und Insekten  
Kontinuierlicher Waschprozess - bei automatischer Befüllung kein Bedienpersonal notwendig
- Waschen, Entkeimen, Mischen und Spülen in einer Maschine möglich

### **Optimierter Allrounder: Gitter-, Teil- und Stanzmaschine HGW**

Die manuelle Stanzmaschine HGW wird seit vielen Jahren weltweit zur Verarbeitung von Obst und Gemüse eingesetzt. Sie lässt sich durch die Vielzahl an verfügbaren Schneideeinsätzen an die Verarbeitung unterschiedlicher Produkte anpassen und schneidet, schält, stanzt und entstrunkt Obst, Gemüse und Salat.

Das Tischgerät wurde nun komplett überarbeitet und ihre Bauweise und das Material wurden in mehrfacher Weise optimiert:

- Verarbeitung größerer Produkte: Die Hubhöhe wurde - abhängig vom verwendeten Schneideinsatz - auf maximal 270 mm erhöht, sodass jetzt höhere Produkte verarbeitet werden können.
- Verbessertes Hygienic Design: Weniger Bohrungen und eine einfachere Zugänglichkeit sorgen für bessere Hygiene.
- Vereinfachter Werkzeugwechsel: Die Schneideeinsätze sind auf einer Platte vormontiert, sodass nur die Einheit aus Platte und Einsatz ausgetauscht werden muss
- Weniger Kraftaufwand: Die manuelle Bedienung erfordert weniger Kraft und der Verschleiß wurde weiter reduziert.

Die Benutzerfreundlichkeit wurde somit weiter verbessert. Die Stanzmaschine ist damit besonders einfach zu bedienen und erfordert sehr selten eine Wartung. Schneideeinsätze der bisherigen Version sind mit der neuen HGW kompatibel, für eine Verwendung in der optimierten Stanzmaschine wird lediglich die neu entwickelte Platte zum Montieren der Schneideeinsätze benötigt.

Zusätzlich zu den Standard-Schnittarten - Scheiben, Würfel, Stifte, Ecken oder Segmente - sind wie gehabt viele Einsätze für Sonder-Stanzformen wie z.B. Entstrunker für Kohl oder Paprika, Ausstecher für Kiwi oder Blumenkohl sowie Mango-Entkerner erhältlich. Mit den Einsätzen zum Ablängen, Schälen, Entstrunken und Scheibenschneiden werden unterschiedlichste Produkte wie z.B. Ananas oder Kraut effizient verarbeitet. Für Sonderschnitte wie Rauten, Schiffchen und Plättchen in verschiedenen Größen sowie Figuren (Sterne, Herzen u.v.m.) sind ebenfalls Einsätze verfügbar.

### **Weitere Maschinen auf dem KRONEN-Stand (Auswahl):**

- Tona V Schneidemaschine
- GS10-2 und GS 20 Bandschneidemaschinen
- KUJ V Würfel-, Streifen-, Scheibenschneidemaschine
- Waschmaschine HEWA 3800

- MINI, LEAF und FLEX L Verpackungsmaschinen
- KS100 Plus und KS7 Eco Salat- und Gemüseschleudern
- AS6 und AS4 Apfelschäl- und Schneidemaschine
- S021 Gemüsespiralen-Schneidemaschine
- S198 Pneumatische Stickschneidemaschine
- PDS4L Paprika- Entkern- und Teilmaschine
- UVC Lock Entkeimungsschleuse

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

**[Hier finden Sie die Einladung zur Fruit Logistica 2025.](#)**

#### **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 Maschinen für die Verarbeitung von Fleisch und Fisch, speziellen veganen Produkten, Backwaren und Tiernahrung an.

Heute beschäftigt das Unternehmen mit Sitz in Kehl am Rhein und einem zweiten Produktionsstandort in Achern über 130 Mitarbeiter, ist mit Vertretungen in mehr als 80 Ländern weltweit präsent und liefert seine Produkte in über 120 Länder der Erde.

Mit mehr als 45 Jahren Erfahrung in der Lebensmitteltechnik werden bei KRONEN das Qualitätsbewusstsein und das stetige Streben nach der bestmöglichen Lösung tagtäglich gelebt. Der Maschinenhersteller setzt auf einen nachhaltigen, ganzheitlichen Ansatz für die hygienische, sichere und ressourcenschonende Produktion frischer 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](http://www.kronen.eu)**

#### **Ansprechpartner:**

Kira Krollpfeiffer

Tel. 07854 9646-160

Fax: 07854 9646-5160

Email: [kira.krollpfeiffer@kronen.eu](mailto:kira.krollpfeiffer@kronen.eu)

Christina Maier-Streif

Tel. 07854 9646-161

Fax: 07854 9646-5161

Email: [christina.maier-streif@kronen.eu](mailto:christina.maier-streif@kronen.eu)

**Fotomaterial KRONEN GmbH:**



Die Krautschneidemaschine ist eine Weiterentwicklung der CAP 68 von KRONEN. Die neue Version CAP 350 schneidet auch größere Kohlköpfe und verfügt über ein optimiertes Hygienic Design.



Die HELICAL-Waschmaschine HEWA 4000 ist eine Weiterentwicklung der GEWA 4000 PLUS. Sie ist optimiert im Hinblick auf Hygiene und eine reduzierte Reinigungszeit. Die HEWA 4000 verarbeitet bis zu 4 Tonnen pro Stunde.



Die manuelle Stanzmaschine HGW wird seit vielen Jahren weltweit zur Verarbeitung von Obst und Gemüse eingesetzt. Das Tischgerät wurde nun komplett überarbeitet und ihre Bauweise und das Material wurden in mehrfacher Weise optimiert.